

NEWSLETTER N°74

15 Mai 2019

Cher Membre,

Cette newsletter va vous emmener voyager aujourd'hui dans l'univers des fruits de la Thaïlande. Le pays est un véritable verger et l'abondance et la variété des fruits est extraordinaire.

Sans avoir la prétention de tous les décrire nous vous citons les plus populaires.

Très bonne lecture...et n'hésitez pas à laisser des commentaires, des suggestions ou remarques sur notre page

facebook en cliquant sur le logo :



<https://www.siam-holidays.com>

contact@siam-holidays.com



SIAM-HOLIDAYS.COM

La Thaïlande est vraiment un eldorado pour les amateurs de fruits.

Nous vous parlerons ici de ceux que nous trouvons les plus populaires et les plus emblématiques.

D'avance nous nous excusons si nous en avons oublié...ce qui est certainement le cas.

La banane

Certainement le fruit le plus courant puisque chaque maison en Thaïlande a ses bananiers tant l'espèce est presque endémique. On ne s'étendra pas sur ce fruit que tout le monde connaît en disant quand même que l'espèce la plus commune est une banane de petite taille, très gouteuse et sucrée.



La papaye

Extrêmement populaire le fruit mûr de couleur orange est peu consommé par la population locale quand il est mûr.

La papaye est un fruit qui pousse en grappe au sommet du troc et s'attache sur le tronc.

L'arbre peut atteindre plusieurs mètres de hauteur, généralement 5 à 6m et les fruits peuvent avoir un poids de plusieurs kilos pour certains.

Quand l'arbre est haut les Thaï cueille la papaye avec un bambou surmonté d'un petit panier pour la détacher et la récupérer en évitant de la faire tomber.

Là encore on trouve des papayes dans quasiment tous les jardins.

La consommation locale est sous forme de salade (papaya pok pok ou somtam).

Après épluchage de la peau la papaye verte est râpée au couteau un peu comme les carottes râpées. Dans un pilon on mélangera nombre d'ingrédients comme le piment, le citron, avec différentes sauces locales.

On ajoutera des demies petites tomates cerise et souvent les Thaï ajoute encore des petits crabes de rizière (crus), le tout saupoudré de brisure de cacahuètes. En région Issan le riz collant accompagnera la salade avec parfois du poulet cuit au barbecue... un délice !



La goyave

Le fruit est peu connu en Europe même si on en trouve dans certains rayons frais.

Il pousse sur un arbre fruitier un peu à la manière des pommes ou des poires.

Son goût est assez fade rappelant la poire pas assez mûre.

Les Thaï consomment la goyave en la coupant en quartier que l'on trempe dans du sucre mélangé à de la poudre de piment ce qui effectivement est bien meilleur.

On peut aussi faire du jus de goyave qui lui, contrairement au fruit est beaucoup plus agréable.



La mangue

Le fruit est maintenant connu par tout le monde tant il est apprécié par son goût incomparable.

La mangue pousse sur un manguier qui est un arbre qui peut atteindre une taille respectable de plusieurs mètres de haut et qui pousse assez vite.

La mangue est un fruit de saison qui ne produit qu'une fois par an et à des périodes différentes selon les régions et les variétés.

La mangue peut peser plus de 500g et l'arbre en produit énormément de sorte que le poids de mangues sur un manguier adulte est assez impressionnant.

Le fruit pousse au bout d'une tige de 10 à 15cm et a en son centre un noyau plat.

On peut le déguster tel que ou bien comme ici en Thaïlande avec du riz collant sucré arrosé de crème de coco ce qui en fait un des dessert les plus appréciés.



L'ananas

Tout le monde connaît ce fruit apprécié dans le monde entier.

Cultivé quasiment uniquement en plantations on en trouve rarement dans les jardins car il demande un sol drainant et ne supporte pas trop d'humidité stagnante.

Il en existe différentes variétés dont le célèbre tout petit que l'on trouve partout en Thaïlande auprès des marchands ambulants.

L'ananas ne pousse pas sur un arbre mais au ras du sol.



Le jaque

Encore un fruit très peu connu en Europe il est le fruit du jaquier.

L'arbre à feuilles vertes foncé et lisses peut atteindre une hauteur de plus de 10m avec un tronc de plusieurs mètres de circonférence (un spécimen est remarquable au temple Doi Suthep au dessus de Chiang Mai).

Le fruit pousse depuis le tronc ce qui est assez surprenant.

C'est un des fruits les plus gros du monde (le record semble être de 55 kg). Généralement son poids est autour de 6 à 7 kgs.

Son écorce rugueuse est difficile à rompre et il y a un coup de main pour le faire avec des couteaux adaptés.

A l'intérieur on trouvera de nombreuses cosses dont le goût rappelle un peu la banane avec une touche de vanille.



Le durian

Fruit quasiment inconnu en Europe il est vraiment très particulier.

Son écorce dure et sculpturée ainsi que sa forme et sa taille le font souvent confondre avec le jacquier.

Il pousse également d'une manière relativement similaire.

Ce fruit est pourtant bien différent avec plusieurs grandes différences qui le caractérise.

Tout d'abord son odeur qui est réputée forte et extrêmement malodorante, il sent un peu le gaz, à tel point que la majorité des hôtels en Thaïlande interdisent l'introduction de ce fruit à l'intérieur des établissements.

Une fois la coque ouverte on trouve à l'intérieur généralement 2 grosses cosses.

Le goût est à l'image de l'odeur, très tenace et la texture est grasse.

Les estomacs fragiles le digèrent mal et une de ses particularités est qu'à forte dose il inhibe une enzyme du foie qui notamment est une protection en cas d'ingestion d'alcool.

Chaque année on dénombre des morts dues à la consommation de durian avec de l'alcool...



Le citron vert

Fruit très populaire dans le monde entier il pousse très facilement et très vite en Thaïlande.

Très largement utilisé dans la cuisine Thaïlandaise son goût est très apprécié et il relève avantageusement bon nombre de plats sans compter ses multiples utilisations et déclinaisons.



Le litchi et le longane

On trouve principalement 2 variétés de litchi.

Le litchi chevelu que beaucoup connaissent.

Son aspect effectivement chevelu et sa couleur rouge orangée le distinguent facilement.

Une fois ouverte l'enveloppe on trouve à l'intérieur le fruit de couleur grisâtre avec en son centre un petit noyau.

Le goût sucré et légèrement acidulé est apprécié.

Le longane est une variété de litchi qui pousse en grappes sur l'arbre et c'est le plus populaire en Thaïlande, présent dans de nombreux jardins et même à l'état sauvage au bord des routes.



L'avocat

Tout le monde connaît bien sûr l'avocat.

Il est présent en Thaïlande surtout dans le nord ouest où dans la région de Chiang Mai on en cultive beaucoup.

Il est ici généralement de forme beaucoup plus arrondie que celui que l'on voit habituellement en Europe dans nos supermarchés mais le goût reste le même.

L'avocat pousse sur un arbre, l'avocatier, arbre qui peut atteindre une belle taille.

Le fruit est peu présent sur les tables thaïlandaises et sa culture est surtout destinée à l'exportation même si depuis peu on en trouve dans les supermarchés Thaïlandais de manière continue.



Le fruit de la passion

Fruit bien connu partout dans le monde il est apprécié pour son goût très prononcé et agréable bien qu'un peu acide.

Il est le fruit d'une liane qui peut atteindre 10m de longueur et qui s'accroche à son support avec de petits tortillons. En Thaïlande on le cultive généralement à l'horizontale sur des support à 2m du sol.

Il est le fruit de la passiflore qui donne avant le fruit des fleurs de toute beauté.

On le consomme ici soit en fruit soit en jus ou en sorbet.



L'orange

Nul besoin de la décrire...

En Thaïlande on trouve de grandes fermes d'orange qui sont généralement une variété où le fruit n'est pas très gros et la couleur plutôt verte avec quelques parties légèrement orangées.

Le goût rappelle plus la mandarine que l'orange et le jus est très sucré.

On en trouve partout en Thaïlande et notamment auprès des marchands ambulants qui pressent le jus directement à la demande.



La fraise

Bien sûr tout le monde connaît la fraise mais beaucoup ignorent que la Thaïlande est un pays producteur de fraises.

On en trouve beaucoup du côté de Chiang Mai avec de nombreuses fermes et même une fête de la fraise à Samoeng à 1h30 de Chiang Mai. Cette se déroule en février sur 5 jours.

La fraise est très appréciée des Thaïlandais qui la considère encore comme un luxe même si elle s'est maintenant démocratisée.



La noix de coco

Encore un fruit bien connu.

La Thaïlande est des plus gros producteur de noix de coco au monde.

On fait énormément de choses avec la noix de coco (nous avons publié une récente newsletter sur la noix de coco et les singes cueilleurs) et tous ceux qui sont venus en Thaïlande ont déjà pu apprécier un jus de coco frais.

Le cocotier est également un symbole, arbre mythique des pays tropicaux.

On trouve en Thaïlande de nombreuses cocoteraies et le visiteur est souvent étonné de voir des canaux entre chaque rangée de cocotiers car l'arbre demande beaucoup d'eau.

Les visiteurs sont souvent étonnés du prix bas de la noix de coco en Thaïlande en comparaison du prix en Europe mais cela s'explique, entre autre, par son poids élevé donc un coût élevé de transport.



La grenade

Le fruit est connu mais pas encore par tout le monde car même si on en trouve en Europe la grenade reste encore peu consommée.

En Thaïlande on en cultive mais pas de façon très extensive même si de plus en plus on en trouve auprès des marchands ambulants qui pressent la grenade fraîche pour offrir un jus agréable et frais.

La grenade pousse sur le grenadier qui est généralement un arbuste qui n'a pas une taille impressionnante. Le fruit une fois ouverte l'enveloppe a de nombreuses petites cosses agglomérées les unes aux autres.

Son goût sucré est agréable.

On en trouve dans les jardins Thaïlandais où le fruit pousse un peu à l'état sauvage et sans grand entretien.



Le pamplemousse

On l'appelle ici pomelo.

C'est une variété de pamplemousse qui est différente du pamplemousse que l'on trouve en Europe sur les étals.

Sa taille est impressionnante et peut atteindre celle d'un melon.

La peau ext est très épaisse avec une couche blanche qui une fois retirée laisse apparaître le fruits.

Défaire un pomelo est tout un art si l'on ne veut pas y passer une heure...

Son goût est sucré contrairement au pamplemousse que l'on connaît et qui est plutôt acide.

Il convient de le manger sitôt défait car sinon avec la température il sèche vite et son goût n'est pas si bon car il perd du jus.



Le combawa

Peu connu en Europe c'est un fruit qui est de la variété des citrons (on l'appelle plus souvent lime kaffir). Il pousse sur un arbuste dont les feuilles rappellent celles du citronnier.

Il est largement utilisé dans la cuisine Thaïlandaise et notamment pour les soupes où on utilise également les feuilles.

Le fruit (jus) lui-même est rarement utilisé car extrêmement acide.

On utilise le zeste qui est râpé légèrement et dont le goût citron est très prononcé. Sa peau rugueuse le distingue des autres variétés de citrons.



Le mangoustan

On en trouve en Europe mais pas de façon habituelle car c'est un fruit qui supporte assez mal le transport.

De couleur violacée il pousse sur un arbre d'une taille à peu près similaire au manguier..

Sa coque renferme de petits quartiers de fruit blanc et dont certains ont un petit noyau.

Son gout sucré et légèrement acidulé est très agréable et très apprécié.



Le tamarin

Fruit du tamarinier il est peu connu en Europe même si la confiture de tamarine était largement utilisée par nos anciens pour combattre la constipation.

Le tamarinier est un arbre qui peut atteindre une grande taille.

Il donne de très nombreux fruits que l'on ramasse quand ils tombent.

Le fruit se présente sous la forme d'un gros haricot de 1,5 à 2cm de diamètre et de couleur brun clair.

A l'intérieur, après avoir cassé l'écorce on découvre la pulpe qui se présente sous la forme d'une sorte de confiture avec ça et là des petits noyaux noirs de la taille d'un petit pois.

La préparation est un gros travail...

Le tamarin est utilisé en cuisine pour la préparation de certaines sauces mais attention à ne pas en consommer trop car c'est un puissant laxatif...

Son goût sucré est agréable et rappelle un peu une confiture.



La pastèque

Nul besoin de la décrire, elle est largement cultivée et consommée en Thaïlande.

Les visiteurs ne manqueront pas de constater qu'elle est beaucoup plus sucrée que les pastèques que l'on trouve en Europe car elle est fraîche et n'a pas voyagé.

Le soleil généreux de la Thaïlande lui procure également toutes les conditions favorables à son développement. C'est un des fruits les plus consommés par les Thaïlandais.



Le fruit du dragon

On en trouve en Europe mais le fruit demeure encore assez peu connu.

En Thaïlande on en trouve un peu partout.

Son aspect particulier et reconnaissable entre tous attire souvent la curiosité des touristes qui se demandent ce qu'est ce fruit bizarre.

Son nom est Pithaya mais on dit le plus souvent fruit du dragon ou dragon fruit en anglais.

Une fois enlevé l'écorce rose la pulpe à l'intérieur est blanche avec une multitude de petits grains noirs.
Son goût est légèrement sucré et un peu acidulé.

Il ne pousse pas sur un arbre mais est le fruit d'une variété de cactus.



Le jamalac

On l'appelle le plus souvent « pomme de java ».

Le fruit pousse sur un arbre appelé le jamalaquier.

Il a la forme d'une poire mais avec un goût de pomme...

C'est un fruit assez largement consommé en Thaïlande et rafraîchissant.



Voilà pour ce petit tour d'horizon sur les principaux fruits que l'on trouve en Thaïlande en espérant que ce voyage au pays des fruits vous aura donné l'envie de venir les goûter sur place...

CONTACTEZ NOUS

A VIVRE AVEC SIAM-HOLIDAYS.COM



SIAM-HOLIDAYS.COM

CONTACT@SIAM-HOLIDAYS.COM

+66 934 574 226