

## Emplacements des publicités sur le site

Écrit par Administrateur  
Jeudi, 02 Décembre 2010 14:41

---

Voici une capture du site qui présente les trois principaux emplacements publicitaires sur Thaïlande Tourisme.

- **L'emplacement "TOP"** - Les publicités se trouvent en première position à droite de la page. C'est le meilleur emplacement du site et celui qui a le plus d'impact sur les visiteurs.
- **L'emplacement "MIDDLE"** - Les publicités se trouvent en milieu de page sur la droite du site.
- **L'emplacement "BOTTOM"** - Les publicités se trouvent en bas de page, toujours à droite du contenu.

jeudi, 2 décembre 2010 - News du site - Le site de Thaïlande Tourisme Reg
CONNEXION AJOUT NEWS CONTACT


Recherche

ACCUEIL
LA THAÏLANDE
GUIDE
FAITES
ACTIVITÉS
LE MAG
COMMUNAUTÉ
BLOGS
PHOTOS
VIDEOS
ANNUAIRE
FORUM

PRÉSENTATION
HISTOIRE
RELIGION ET CROYANCE
GASTRONOME
LA LANGUE THAÏ
ART ET CULTURE
LE PEUPLE THAÏ
ACTUALITÉS DE THAÏLANDE



VOUS ÊTES ICI :
LA THAÏLANDE >
 GASTRONOME >
 LA CUISINE THAÏ >
 UN MARIAGE DE SAVEURS VENUES D'ASIE ET D'EUROPE

## La cuisine thaïe - Un mariage de saveurs venues d'Asie et d'Europe

2010, 21 JUIN, 2010 14:11 ADMINISTRATEUR


Be the first of your friends to like this.



La cuisine thaïe, aujourd'hui mondialement célèbre, est extrêmement variée et veut à elle seule le voyage en Thaïlande. C'est le fruit d'un mariage de saveurs venues d'Asie et d'Europe durant des siècles d'échanges commerciaux et diplomatiques.

La gastronomie thaïlandaise occuperait aujourd'hui le 5ème rang mondial des cuisines les plus appréciées après celle de la France, de l'Italie, et de Hong-Kong. À l'origine, la nourriture thaïlandaise traditionnelle utilisait que très peu d'ingrédients de base : le poisson, les légumes, les animaux et le riz.

Les influences étrangères ont peu à peu introduit l'utilisation de viandes dans la cuisine thaïlandaise. Aujourd'hui encore, on utilise peu de viande de bœuf. En revanche, le porc, la volaille, le poisson et les fruits de mer sont très utilisés. C'est une gastronomie régionale où l'on découvre pour chaque région des spécialités et des saveurs bien différentes. Malgré cela, on distingue principalement deux types de cuisine, celle du Nord-Est, relevée et influencée par la Laos et celle du Sud, encore plus pimentée mais parfumée et caractérisée par l'utilisation du Curry.

### Le repas Thaïlandais



L'aliment de base en Thaïlande est le riz. Ce n'est pas un hasard si le verbe « manger » se dit Khun Khao qui littéralement signifie « manger du riz ». Rappelons que la Thaïlande est le premier exportateur mondial de riz depuis 1960, un riz considéré comme le meilleur de la planète. Il en existe des dizaines de variétés. Le riz collant, à la vapeur, parfumé ou sauté qui l'on accompagne de porc, de volaille, de poissons ou de crevettes.

Les nouilles sont l'autre aliment principal. Il en existe plusieurs sortes comme par exemple les Kuytiao à base de farine de riz, les ba-mo à la farine de blé et aux œufs ou bien les Nhoon Jim à base de pâte de riz cuites. On les mange en bouillon avec de la viande ou du poisson, ou bien sautées comme le fameux Pad Thai, le plat très apprécié des touristes. Les amateurs de piments pourront se régaler de nombreux plats très épicés. Cependant, n'avez aucune inquiétude si vous ne supportez pas la cuisine épicée, des quantités de délicieuses recettes ravivent votre palais.



### Manger en Thaïlande, un art de vivre

Totalement, les repas en Thaïlande sont une affaire conviviale impliquant au moins 2 personnes. Peu importe l'endroit où l'on mange, l'important est, naturellement, d'être accompagné.



On mange la cuisine Thaïlandaise avec une cuillère et une fourchette. Les couverts sont utilisés étant donné que viandes, volailles et poissons sont toujours servis coupés en petits morceaux. La fourchette sert à pousser la nourriture dans la cuillère. Si mettez un couteau dans la bouche semble grossier à la majorité des Occidentaux, il en va de même pour les Thaïlandais avec la fourchette.

Les baguettes sont réservées aux plats chauds comme les soupes. Dans le Nord du pays, on déguster les plats avec les mains, plus particulièrement le riz collant. La main droite en fait une exception qui est toujours dans le vrac ou sert à attraper un peu de nourriture dans un des plats.

Enfin, il n'y a pas vraiment d'heure pour manger en Thaïlande. Les restaurants ouvrent tôt et ferment tard, remplacés la nuit par des marchands ambulants et autres petites échoppes. Ne vous attendez donc pas de voir les Thaïlandais constamment à table, ils mangent quatre à cinq fois par jour ! Le repas se termine rarement par un dessert, les « choses sucrées » sont consommées généralement au cours de la journée.

EMPLACEMENT TOP

#### NEWS DU FORUM

- 
Re: PATTAYA BY NIGHT - L'attente v  
Dans L'aire expression  
Dernier message de Eric ?
- 
Re: PATTAYA BY NIGHT - L'attente v  
Dans L'aire expression  
Dernier message de Supermami
- 
Re: PATTAYA BY NIGHT - L'attente v  
Dans L'aire expression  
Dernier message de Eric ?
- 
Re: PATTAYA BY NIGHT - L'attente v  
Dans L'aire expression  
Dernier message de Eric ?
- 
Re: PATTAYA BY NIGHT - L'attente v  
Dans L'aire expression  
Dernier message de Supermami
- 
Re: PATTAYA BY NIGHT - L'attente v  
Dans L'aire expression  
Dernier message de Eric ?

[Voir tous les derniers messages](#)

#### ARTICLES LES PLUS LUS

- 
La prostitution en Thaïlande  
04 04 10
- 
Réserver un billet d'avion pour la Thaïlande  
04 04 10
- 
Fuck and Forget - Journal de Pattaya de Coton  
03 05 10
- 
Les boissons (avec ou sans alcool) en Thaïlande  
01 04 10
- 
Le Bouddhisme en Thaïlande  
01 04 10

EMPLACEMENT MIDDLE

#### GROUPE ACTIFS

- 
Fan de Thaïlande  
10 posts  
2 membres

#### TOP MEMBRES

- 
Administrateur  
★★★★★
- 
Supermami  
★★★★★

## Emplacements des publicités sur le site

Écrit par Administrateur

Jeudi, 02 Décembre 2010 14:41

---

[Cliquez sur l'image pour l'agrandir](#)