

Dans les restos thaï, les poulets volent et les robots dansent - Casablanca

Écrit par Administrator
Mercredi, 03 Juillet 2013 19:02 -

Comment faire voler un poulet ? Le charger dans une catapulte et tirer. C'est en tout cas le concept d'un restaurant de Bangkok où rien n'est trop fou pour attirer les clients, des robots-serveurs aux décorations en préservatifs.

Dans une banlieue de la capitale thaïlandaise, le restaurant Ka Tron est connu pour ses poulets frits. Moins pour leur goût que pour la façon dont ils sont servis.

Chargés dans une catapulte, ils s'envolent dans la salle et sont rattrapés par un serveur perché sur un monocycle. Armée d'un casque à pointe, d'un pic dans chaque main et d'un autre coincé entre ses dents, il parvient -- les meilleurs soirs -- à rattraper les quatre volailles.

"C'est différent que d'être un serveur normal mais notre façon de faire est la meilleure!", assure Sorasak Pomkalong.

Les ratages sont inévitables, mais le propriétaire se targue d'un impressionnant taux de réussite. "On fait ça depuis 26 ans et on a probablement catapulté des centaines de milliers de poulets, sans en faire tomber plus de quelques centaines", raconte Nattaset Rattanapipob.

L'humeur est plus froide au restaurant japonais Hajime. Deux robots géants font des allées et venues derrière les vitres qui les séparent des clients. Un plateau entre leurs bras métalliques, ils apportent les commandes qu'ils glissent par une ouverture.

Et si vous vous ennuyez, ils font aussi l'animation: danse saccadée sur Lady Gaga ou tentative d'imitation du célèbre "Gangnam style".

"Aux premières heures du matin, si le robot est bloqué, nous avons des équipes en soutien qui sont prêtes", note la directrice du marketing de l'établissement, Pimol Paitaku. "Mais la plupart du temps, ça marche bien, ils servent le dîner et fournissent un service de qualité."

Dans les restos thaï, les poulets volent et les robots dansent - Casablanca

Écrit par Administrator

Mercredi, 03 Juillet 2013 19:02 -

Dans une ville aux 12 millions d'habitants à l'immense communauté d'expatriés, il faut séduire une clientèle chaque jour plus exigeante et avide de nouveautés.

"Ils veulent des expériences uniques, que ce soit quelque chose que personne d'autre n'a mangé ou une performance quelconque, un truc qui attire l'oeil", souligne Dwight "Bkk Fatty" Turner, blogueur gastronomique.

Comme au "Cabbages and condoms" ("Choux et préservatifs"), un restaurant militant contre le sida, qui parie sur l'humour. Cuisine thaïlandaise, atmosphère tamisée sous un banyan géant et statues grandeur nature, entièrement en préservatifs.

Les serveuses distribuent même en fin du repas les petits capuchons de latex aux convives, qui iront peut-être ensuite s'encanailler dans un des quartiers chauds de la ville.

[Joomla SEO powered by JoomSEF](#)