



Chez Papa: una serena oasi francese nel pieno centro di Bangkok

Dal nostro corrispondente a Bangkok - 02 mag 2023 (Prima Pagina News) Una location dove è possibile assaggiare croissant freschi a colazione, salumi e formaggi francesi tutti importati dalla Madre Patria così come i vini e le bollicine, sale interne

arredate con differenti stili, soprattutto vintage e classico, dove però appaiono anche stilemi moderni.

Eric Lorin, 57 anni, sposato con una canadese originaria di Hong Kong, da famiglia cinese, padre di due ragazzi, ti accoglie con i suoi occhi chiari ed un sorriso che sa di Umanità vissuta intensamente e intimamente. La sua location CHEZ PAPA è a poca distanza dalla affollata e sempre caotica Sukhumvit Road, non molto distante dalla fermata Phrom Phong della BTS, una metropolitana esterna aerea che attraversa il centro della megalopoli thailandese e ti consente, con costi davvero molto contenuti, di spostarti molto facilmente nel tessuto metropolitano della Capitale thailandese senza doversi ritrovare intrappolati in un traffico pressoché perenne e che raggiunge le sue punte massime in occasione dell'ingresso o all'uscita dal luogo di lavoro. Come mai hai deciso, in questo mix culturale tra Francia, Cina, Canada, di lasciare la tua madrepatria e trasferirti definitivamente a Bangkok? Prima di intraprendere questa avventura di CHEZ PAPA, sono stato amministratore delegato di una importante company situata ad Hong Kong che si interessa di sustainable lighting. Gli impianti di illuminazione a basso impatto ambientale, quindi, sono stato il mio territorio di azione professionale per lungo tempo. Sono originario del Sud della Francia, non molto lontano da Nizza ma sia per lavoro sia per una mia personale propensione, spostarsi in differenti luoghi del mondo è stata ed è parte sostanziale del mio modo di vivere. Ho anche tentato differenti settori professionali prima di dedicarmi a CHEZ PAPA, quindi alla ristorazione nel suo senso più esteso e per come lo si intende al giorno d'oggi. Ho anche avuto trascorsi professionali nel campo del Wellness ma operare in questo specifico settore, qui in Thailandia, è molto complesso. Nel momento in cui un mio conoscente decise di vendere questo locale ho cercato di introdurre le mie idee e di provare a fare qualcosa di diverso, che soprattutto coniugasse diversi fattori. Diversi test potremmo dire, nella costruzione dell'anima di CHEZ Papa. Sì, in un certo senso si è trattato di dare una identità precisa a Chez Papa. Inizialmente ho cercato di dare a questa location il volto di un Deli-Wine bar, successivamente ho tentato nella forma di Wine e Tapas, il che mi ha condotto alla sua forma attuale. Si tratta cioè di una vera e propria Tapas della Francia del Sud Est, dove puoi provare cibi e ricette a cavallo tra Francia e Spagna, ricette pitche dei Paesi Baschi. Questo incrocio di culture, gusti e sapori è ciò che caratterizza la struttura attuale di CHEZ Papa. Dal punto di vista culturale come ti sei trovato, provenendo dall'Europa e dovendoti confrontare con un popolo e una cultura così differente? Perché la tua clientela è in parte anche di origine internazionale ma la Nazione ed i dipendenti con cui ti confronti ogni giorno sono thailandesi. E' vero, ci sono differenze, così come ne ho riscontrate anche con altre etnie e popoli,



potremmo dilungarci, infatti, anche a proposito del punto di vista culturale cinese e potremmo parlarne per ore e giorni. Per quanto riguarda, nello specifico, la Thailandia, riconosco che qui ho imparato e sto imparando molte cose. La Thailandia, ad esempio, è una ottima palestra per valutare la gestione dello stress. Il concetto base thailandese, da questo punto di vista, è "Sabai Sabai" (potremmo tradurre in gradevole, rilassante, piacevole, ndr), cioè non farsi prendere dalla frenesia che normalmente viviamo in Europa e nei Paesi Occidentali ma saperci danzare insieme, trovando i momenti adatti in cui rifugiarsi godendo della tranquillità. Ecco, questo è uno dei concetti che ho cercato di trasferire nella mia attuale esperienza di CHEZ PAPA. Il popolo thailandese è sempre molto attento alle forme sociali, è un popolo di buon cuore ma richiede anche grandi doti di pazienza nel doverci confrontare, soprattutto nel mondo del lavoro, le differenti visioni culturali del mondo e l'approccio alla vita, creano delle complessità in termini di reciproca comprensione. In presentazione della location CHEZ PAPA scrive: I francesi sono famosi per i loro pasti epici: caldi, vivaci e deliziosi. Tutto inizia con l'Apero, un evento sacro prima della cena che di solito porta a molti banchetti memorabili. Non si tratta solo di bere un bicchiere di vino e qualche tartina prima della cena; i francesi pianificano con cura quali articoli saranno adatti all'Apero, sapendo che ciò contribuisce a creare un'atmosfera accogliente che riunisce le persone e ispira conversazioni frizzanti. Con piatti del Sud della Francia e dei paesi vicini, accompagnati da vini accuratamente selezionati, Chez Papa continua l'accogliente tradizione dell'Apero a Bangkok. Per iniziare, i nostri taglieri di salumi, formaggi e pinchos, abbinati a vini deliziosi e ricchi, stuzzicheranno il vostro palato. Quando l'aperitivo si conclude, è il momento di passare all'evento principale. Offriamo un'ampia selezione di Tapas francesi, ideali per essere condivise, e di invitanti Piatti Principali - cibi di conforto che evocano sicuramente ricordi di cene in famiglia. Siamo orgogliosi di servire una cucina francese del sud semplice e deliziosa in un ambiente accogliente e moderno. Il nostro team si concentra sulla preparazione di piatti accuratamente preparati con ingredienti freschi e di alta qualità. La loro passione e i loro sforzi si ritrovano nei nostri piatti. Chez Papa Bangkok - 64 Sukhumvit 51 Alley, Khlong Tan Nuea, Watthana, Bangkok, Thailand 10110 Tel: 063 832 3605 Tapas | Deli | Vino | Eventi | Sala privata. Colazione, pranzo, happy hour, cena Apertura: 9.00 - 23.00 (tutti i giorni)

di Francesco Tortora Martedì 02 Maggio 2023