

Top Tables

For the first time in the history of the prestigious World's 50 Best Restaurants list, Bangkok's Nahm made it at number 32. At the inaugural regional edition, five restaurants from Bangkok made the cut, including Nahm at number 3...

/ words Lara Dunston / photos Terence Carter

It was exciting news for foodies and the Thai capital's tourism industry when five Bangkok restaurants were included on the recently announced Asia's 50 Best Restaurants list: Nahm, Gaggan, Eat Me, Sra Bua and Bo.lan. Toward the end of the last decade, they were part of a handful of special restaurants that opened that marked a dramatic turning point for the food scene in Bangkok. Up until that time, Bangkok was a place where tourists ate cookie-cutter Thai cuisine (think spring rolls, pad thai, red and green curries) or generic "international" fare, while local and foreign foodies preferred the city's abundant opportunities to eat on the streets and dined on gourmet meals of classical French in formal dining rooms.

The opening of innovative eateries in stylish renovated shophouses, such as food writer Jarrett Wrisley's buzzy Soul Food Mahanakorn and European-trained Tee Kachorklin's intimate French-Thai fusion bistro La Table de Tee, helped transform Bangkok's culinary scene and change people's perceptions, as did the launch around the same time of four other restaurants: Nahm, Gaggan, Sra Bua and Bo.lan. While all of these restaurants were markedly different, all of them offered something fresh for Bangkok at a high global standard – whether it was authentic, uncompromising Thai heritage cuisine (Nahm, Bo.lan), experimental molecular Indian food (Gaggan) or deconstructions of Thai-inspired dishes (Sra Bua).

Eat Me, the fifth prize-winner, is an exception. An old-timer celebrating its 15th birthday this month, the restaurant has evolved over the years, remaining resolutely modern, packing in local and global food lovers night after night, and frequently appearing at the top of TripAdvisor's Bangkok restaurant listings. In some ways, with its creative Modern Australian and Pacific Rim cuisine, chic setting, superb service and lively atmosphere, Eat Me is perhaps the restaurant that planted the seeds for Bangkok's gastro-revolution – and a culinary movement that is finally recognised to be amongst the world's best.

We revisit the winners to get some insight on what sets these five restaurants apart from the rest.



#3 Nahm

“David Thompson is a hero in all this,” says Mason Florence, Academy Chairman of Southeast Asia North for the World's 50 Best Restaurants and Asia's 50 Best Restaurants. “He's a true trailblazer. Along with notable Thai chefs like Ian Kittichai, David has done wonders to raise the international profile of Thai cuisine. These guys are true ambassadors of Thai cuisine!”

Indeed, the renowned Australian-born chef brings over two dozen years of immersion in Thai cuisine to his restaurant Nahm at Bangkok hotel The Metropolitan. Thompson first got excited about Thai food when he holidayed in Thailand in 1986, an experience that ignited a lifelong passion for a cuisine that has taken the chef – fluent in Thai and an avid collector of antique Thai cookbooks – on research trips around the country. After establishing successful Thai restaurants in Sydney and London, where his first incarnation of Nahm became the world's first Thai restaurant to receive a Michelin star, Thompson made Bangkok his permanent home to focus on the modish restaurant whose décor is inspired by Ayutthaya's ancient ruins.

With many of Nahm's dishes based on or inspired by authentic heritage recipes the chef discovered in old cookbooks, Thompson describes his cuisine as “the kind of food you would have eaten in a Thai house a few generations ago.” His favourite dish at the moment is a salad of freshwater prawns with Asian pennywort, toasted coconut and peanuts. At a recent meal I had at Nahm, I watched an older Thai couple at the next table as they tasted their first mouthfuls. Their eyes lit up, and when they saw me watching them, the husband said: “This is amazing. I haven't tasted food like this since I was a kid!”

*The Metropolitan, 27 South Sathorn Road, Sathorn
comohotels.com/metropolitanbangkok*



#10 Gaggan

“What sets Bangkok’s award-winning restaurants apart from others, in addition to their tasty food, is their consistency and pure creativity,” says Florence, “from the contemporary Thai geniuses at Nahm, Sra Bua and Bo.lan to the mad Indian scientist Gaggan, who is reinventing how the world thinks of Indian food.” When I catch up with Gaggan Anand at his lovely light-filled restaurant in an elegant whitewashed villa, he is living up to his reputation. Anand’s 23-year-old Spanish sous-chef Sergi Palacin presents him with a miniature “plastic” packet of tiny snacks, inspired by Indian street food, that they’ve created as an amuse-bouche. Guests pop the whole snack packet, made from edible rice paper, in their mouths at once!

This spirit of experimentation might come as a surprise for a man who claims the first dish that excited him was his dad’s Sunday lamb and his ideal lunch is his mum’s traditional Indian fare. Yet Anand’s adventurousness has been evident in his eclectic menu since he first opened the popular restaurant – in dishes such as freshly shucked French Marennes oysters served with Bangali mustard root ice-cream, Kokum chutney, summer flowers and black mustard cress. “It’s inspired by Bengal, where locals love to eat mustard and seafood together,” he says. “We thought in summer it makes sense to serve ice-cream with fresh oysters.” Of course.

Shortly before opening Gaggan, Anand, keen to challenge himself after 14 years of cooking, became the world’s first Indian chef to do a stint at El Bulli’s research lab. The cuisine he now creates, which he calls “progressive, surprising and a little strange” is the result of his transformational experience with Ferran Adrià. At the end of July, Anand will open his own experimental kitchen lab across the lane. He’s exploring medieval Indian cuisine – don’t be surprised if you see gold on your plate.

68/1 Soi Langsuan, Ploenchit Road, Lumpini
eatatgaggan.com

#19 Eat Me

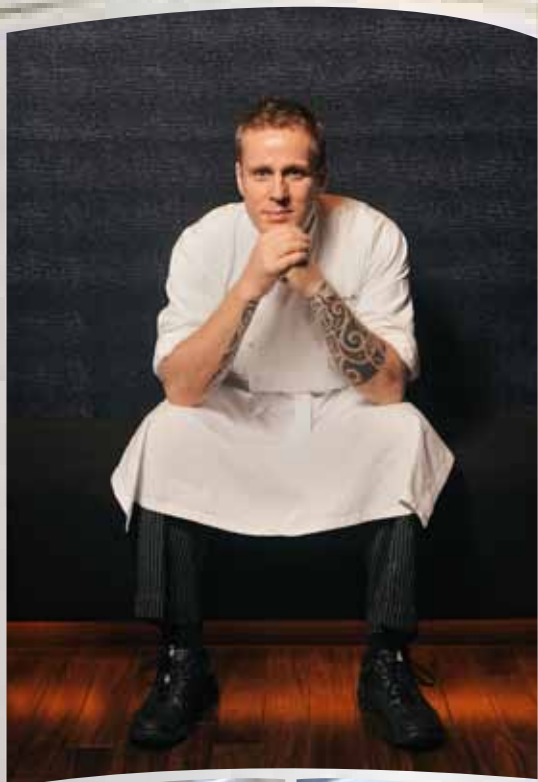
Unlike the other four restaurants, local institution Eat Me is a restaurateur-led rather than chef-driven establishment, its design and menus developed over the years by owner Darren Hausler and his food stylist sister Cherie, who lives in Adelaide, Australia. Long-term Bangkok resident Hausler can generally be found greeting guests at the bar upstairs or doing the rounds of tables, making sure guests are satisfied. It’s this warm welcome and friendly approach, combined with the style, atmosphere and brilliant staff, that have made the restaurant such a delight to dine at, as much as the food.

Continually evolving since Eat Me’s launch, the cuisine was best described as Modern Australian until New York chef Tim Butler joined the team, bringing contemporary North American influences to dishes, making “Pacific Rim” a more apt description. “Whatever you want to call it, the most important thing is that the food has to be delicious,” Hausler says. And it is. It’s partly due to fascinating and unusual flavour combinations, as well as the premium ingredients, much of which come from small Thai producers, but also from overseas when it makes sense – such as the beef (predominantly from Australia) and the scallops that are on the menu when I dine. Served with Spanish chorizo, black bean puree and Thai basil, the Alaskan scallops are sublime.

The taste of the food is also due to its freshness. “We make everything here,” Butler says. “We do our own breads, pastas, ice-creams, sorbets, everything.” Another appeal is the substantial servings. While there’s been a trend toward small plates in recent years – and Hausler will open a tapas bar-style eatery downstairs soon – servings at Eat Me are generous and dishes are often hearty. “What we do here is comfort food essentially,” Hausler says. “Ultimately, we’re all about making people happy.”

1/6 Soi Pipat 2, off Soi Convent, Silom
eatmerestaurant.com





#29 Sra Bua by Kiin Kiin



Sister restaurant to Kiin Kiin in Copenhagen, owned by chef Henrik Yde-Andersen and his Thai business partner Lertchai Treetawatchaiwong, and currently the world's only Michelin-starred Thai restaurant, Sra Bua by Kiin Kiin is the Thai equivalent of Gaggan in some ways. The dramatically designed restaurant is distinguished by the same sense of experimentation and playfulness, specialising in Thai-inspired molecular cuisine that has resulted in signature dishes such as the whimsical *Gaeng Daeng*, a frozen red curry with lobster salad.

The duo opened the Danish restaurant after eating at Nahm in London. "We loved what David Thompson was doing there!" Yde-Andersen tells me. "We wanted to open a restaurant we wanted to eat at that was doing something nobody else was doing – taking Thai food to the level of French cuisine."

They developed Kiin Kiin's unique cuisine by experimenting – looking at the components of Thai dishes and bringing them together in new and unusual ways.

"Modern, deconstructed and homemade," is how Yde-Andersen describes the cuisine at Sra Bua. The restaurant's consultant patron-chef, he flies in regularly from Denmark to develop the menu with current resident head chef Morten Nielsen (pictured left), who is creating dishes in Bangkok on a daily basis. "Definitely dramatic," is how Nielsen describes his food. "You could say Nahm is traditional, Bo.lan is adventurous, and we're theatrical."

Siam Kempinski Hotel, 991/9 Rama I Road,
Pathumwan
kiin.dk/welcome.html



#36 Bo.lan



Protégés of David Thompson, Thai-born chef Duangporn Songvisava (Bo) and her Australian husband, chef Dylan Jones, are just as passionate in their desire to present authentic Thai flavours and re-create long-forgotten Thai recipes. They're also avid collectors of old Thai recipe books and make no concessions when it comes to foreign palates that might prefer their food to be less fiery. "Thai. Innovative. Uncompromising," is how Jones describes their cuisine. "We won't change a flavour or component, but instead we'll advise people what to eat."

Bo.lan was the first Bangkok restaurant to offer innovative, contemporary Thai cuisine based on traditional recipes. The chefs had been working at Nahm in London when Bo felt it was time to return home, and the couple felt it was also the right time to start a restaurant – one that would be different from anything Bangkok had ever seen. Their Bo.lan Balance tasting menu was the first innovation, comprising a selection of pretty amuse-bouche followed by plates distinguished by beautiful presentation and small servings intended to encourage diners to try more. As they plan a move to a new location in late 2014, they're also considering a switch to a degustation-only menu.

Whether they focus on tasting menus in the future or continue to serve a la carte dishes, one thing that won't change is the chefs' dedication to sustainability. When the couple arrives at the restaurant to meet me they apologise for their tardiness, their arms laden with bottles, bags and jars. "Sorry," Bo says, "we've been out buying organic!" The couple uses as many organic ingredients as they can from small Thai producers, they hold a monthly farmer's market, and they have a shop selling organic products. In the future, Bo says, they want to nurture closer relationships with farmers practising eco-Buddhism, use even more biodynamic artisanal products and build a green restaurant. They are the sorts of things that are setting these Bangkok restaurants apart from the rest.

42 Soi Pichai Ronnarong Songkram,
Sukhumvit 26, Klongteoy
bolan.co.th



สุดยอด ร้านอาหาร เมืองกรุงเทพฯ

เรื่องโดย Lara Dunston ภาพโดย Terence Carter
เรียบเรียงโดย จิตติณี รongหนาม

นับเป็นครั้งแรกในประวัติศาสตร์การจัดอันดับร้านอาหาร 50 แห่งที่ดีที่สุดในโลกซึ่งเป็นรางวัลอันทรงเกียรติที่สุดในวงการร้านอาหารที่เพิ่งประกาศไปเมื่อเดือนที่ผ่านมา ณ กรุงลอนดอน ที่มีร้านอาหารไทยจากกรุงเทพฯ

นามว่า “น้ำ” ของเชฟเดวิด ทอมป์สัน ติดอันดับที่ 32 ขณะที่ข้าวอันนำยีนดีนี้แพร่สะพัดในหมู่ผู้รักการชิมอาหารและวงการการท่องเที่ยวและการบริการในการประกาศรางวัลเดียวกันแต่เป็นส่วนหนึ่งของภูมิภาค ซึ่งจัดเป็นครั้งแรกที่ประเทศสิงคโปร์ก็มีร้านอาหารจากกรุงเทพฯ ห้าแห่งติดอันดับในร้านอาหาร 50 แห่งที่ดีที่สุดในเอเชีย ได้แก่ ร้านน้ำ ร้านแกกกัน ร้านอิท มี ร้านสระบัว และร้านโบลาน และในฉบับนี้ ลาร่า ดันสตัน นักเขียนด้านอาหารและการท่องเที่ยวจะพาเราไปเยือนร้านอาหารเหล่านี้อีกครั้งเพื่อสัมผัสว่าอะไรที่ทำให้ร้านอาหารจากกรุงเทพฯ ทั้งห้าแห่งนี้แตกต่างจากที่อื่น



อันดับ 3 น้ำ (NAHM)

โรงแรมเมโทรโพลิแทน 27 ถ.สาทรใต้
สาทร กรุงเทพฯ
โทร. 02 625 3413

comohotels.com/metropolitanbangkok
“เดวิด ทอมป์สันเป็นฮีโร่ในเรื่องนี้จริงๆ” เป็นคำกล่าวของเลสลีย์ ฟลอเรนซ์ ประธานสถาบันการจัดอันดับร้านอาหาร 50 แห่งที่ดีที่สุดในโลกและเอเชีย และก็เป็นเช่นนั้นที่เขาว่าจริงๆ เพราะเชฟชาวออสเตรเลียผู้เลื่องชื่อนี้ได้นำประสบการณ์ด้านอาหารไทยกว่า 24 ปีของเขามาสร้างสรรค์สร้างเป็นร้านน้ำขึ้นในโรงแรมเมโทรโพลิแทนในกรุงเทพฯ ด้วยความที่มิใช่รักอาหารไทย สามารถพูดไทยได้ชัดแจ้ว อีกทั้งยังเป็นนักสะสมตำราอาหารไทยโบราณด้วย หลังจากที่เปิดร้านอาหารไทยจนประสบความสำเร็จที่ซิดนีย์และถึงขนาดได้รับรางวัลเชลล์ที่ลอนดอน เชฟก็ตัดสินใจมาเปิดร้านที่กรุงเทพฯ โดยเน้นให้เป็นร้านอาหารทันสมัยในสไตล์การตกแต่งที่ได้รับแรงบันดาลใจมาจากซากปรักหักพังของอยุธยาเมืองเก่า สำหรับอาหารที่ร้านนี้มีหลายจานสร้างสรรค์หรือไม่ก็ได้รับแรงบันดาลใจมาจากสูตรต้นตำรับอันเป็นมรดกตกทอด

อันดับ 10 แกกกัน (GAGGAN)

68/1 ซ.หลังสวน ดุสิตนิม กรุงเทพฯ
โทร. 02 652 1700
eatatgaggan.com

“สิ่งที่ทำให้ร้านอาหารในกรุงเทพฯ ที่ได้รับรางวัลต่างจากร้านอื่นๆ คือ นอกจากจะเป็นเรื่องของรสชาติแล้ว ยังมีเรื่องของกรรมวิธีและความคิดสร้างสรรค์ของเชฟ ไม่ว่าจะเป็นเชฟอัจฉริยะที่อาหารไทยสมัยใหม่อย่างร้านน้ำ สระบัว โบลาน หรือแกกกัน อันันต์ นักวิทยาศาสตร์ด้านอาหารชาวอินเดียผู้กำลังจะล้างภาพอาหารอินเดียแบบเก่าให้หมดไป” เมลัน ฟลอเรนซ์กล่าว อาหารของแกกกันเป็นดังการทดลองที่นำความประหลาดใจมาใส่เสมอ ความชอบของเขายาวไกลในเมนูที่มีความผสมผสานอย่างน่าเหลือเชื่อ เช่น หอยนางรมมาเค้นจากฝรั่งเศสสดใหม่เสิร์ฟกับไอศกรีมร่ามัสตาร์ดเบงกาลี ชัทนีย์ดอกไม้ฤดูร้อน และมีสตาร์ดเครส “จานนี้ได้รับแรงบันดาลใจมาจากเบงกอลซึ่งเป็นเมืองที่คนชอบกินมัสดาร์ดกับอาหารทะเล” แกกกันกล่าว และให้คำนิยามอาหารของเขาว่า “ไม่หยุดนิ่ง น่าประหลาดใจ และแปลกนิดหน่อย”

อันดับที่ 19 อิท มี (EAT ME)

1/6 ซ.พิพัฒน์ 2 เข้าทาง ซ.คอนแวนต์
สีลม กรุงเทพฯ โทร. 02 238 0931
eatmerestaurant.com

ร้านนี้ต่างกับอีกสี่ร้านตรงที่เจ้าของไม่ได้เป็นเชฟ หากแต่เป็นนักธุรกิจร้านอาหารนามว่าคาร์เรน ฮาวสเลอร์ ซึ่งทำร่วมกับเชริ ฮาวสเลอร์ น้องสาวของเธอผู้เป็นฟู้ดสไตล์ดีที่สุดในกรุงเทพฯ มายาวนาน บ่อยครั้งจะเห็นคาร์เรนมาทักทายแขกแถวบาร์ด้านบนหรือเวียนไปโต๊ะนั้นที่โต๊ะนี้เพื่อพูดคุยกับลูกค้า ซึ่งการต้อนรับอันอบอุ่นเป็นมิตรก็ประทับใจและบรรยากาศของร้าน รวมไปถึงพนักงานเอง ที่ทำให้ร้านอาหารแห่งนี้มีเสน่ห์พอๆ กับตัวอาหารเอง สำหรับอาหารนั้น ความอร่อยส่วนหนึ่งมาจากการผสมผสานด้านรสชาติที่แปลกใหม่รวมถึงวัตถุดิบชั้นหนึ่งเคลือบด้วยความอร่อยอีกอย่างหนึ่งคือความสดใหม่ “เราทำทุกอย่างเองที่นี่” บัดเลอร์กล่าว “ทั้งขนมปัง เส้นพาสต้า ไอศกรีม ชอร์เบต ทุกอย่าง” เสน่ห์อีกอย่างของร้านนี้คือการเสิร์ฟในปริมาณที่เรียกได้ว่าเต็มปากเต็มคำ “ที่สุดแล้ว เราก็แค่ต้องการให้ทุกคนมีความสุข” คาร์เรนทิ้งท้าย

อันดับที่ 29 ร้านสระบัว บาย คีน คีน (SRA BUA BY KIIN KIIN)

โรงแรมสยามเคมปินสกี
99/9 ถ.พระราม 1 สยาม กรุงเทพฯ
โทร. 02 162 9000 kiin.dk/welcome.html

สระบัวเป็นร้านน้องของร้านคีน คีน (Kiin Kiin) ในกรุงโคเปนเฮเกน เจ้าของคือเชฟเฮนริก อีดี แอนเดอร์เซนและผู้ร่วมธุรกิจชาวไทยนามว่าเลิศชัย ตรีวัชชัชวงศ์ ในปัจจุบัน สระบัวเป็นร้านอาหารไทยดาวมิชลินแห่งเดียวในโลก หากจะว่าไป สระบัวเป็นดังแกกกันสัญชาติไทย โดยมีการตกแต่งร้านที่เป็นเอกลักษณ์และมีกลิ่นอายของความชอบของเชฟ เฮนริก อีดี ซึ่งเชี่ยวชาญด้านอาหารแนวโมเลกุลาร์ (molecular) หรืออาหารที่ประดิษฐ์ขึ้นมาจากจินตนาการของเชฟ โดยมีแรงบันดาลใจมาจากอาหารไทย ซึ่งทำให้อาหารจานเด่นของร้านนี้เป็นสิ่งที่ต้องมาลองชิม เช่น แกงแดงสูตรแซ่แข็งเสิร์ฟพร้อมสลัดกุ้งล็อบสเตอร์ “ทันสมัย ไร้รูปแบบและ โสมเมด” เป็นสิ่งที่เฮนริกให้คำนิยามแกงอาหารของเขา

อันดับที่ 36 ร้านโบลาน (BO.LAN)

42 ซ.พิชัยณรงค์สงคราม สุขุมวิท 26
คลองเตย กรุงเทพฯ
โทร. 02 260 2961 bolan.co.th

ดวงพร ทรวงวิเศษ (โบ) เชฟชาวไทยผู้เป็นลูกหม้อของเชฟเดวิด ทอมป์สัน และเชฟดีแลน โจนส์ สามีชาวออสเตรเลียของเธอเพียงแค่ปรารถนาจะนำเสนอรสชาติอาหารไทยแท้และตั้งใจนำเสนออาหารไทยที่ถูกลืมให้กลับมามีชีวิตอีกครั้ง ทั้งคู่ยังเป็นนักสะสมตำราอาหารไทยโบราณด้วยและได้มีการประนีประนอมสำหรับลิ้นชาวต่างชาติที่กินเผ็ดไม่ค่อยได้ “อาหารไทยแนวใหม่รสชาติไม่ประณีประนอม” เป็นคำนิยามที่ดีแล่นให้แก้อาหารพวกเขา “เราจะไม่เปลี่ยนรสชาติอาหารหรือส่วนผสมใดๆ แต่จะให้คำแนะนำว่าควรกินอะไรแบบไหน” โบลานเป็นร้านอาหารร้านแรกในกรุงเทพฯ ที่นำเสนออาหารไทยแนวใหม่สไตล์คอนเทมโพรารีที่รังสรรค์มาจากสูตรดั้งเดิม นอกจากนี้ยังเน้นรักษาความเป็นอาหารที่ยั่งยืน นั่นคือการใช้วัตถุดิบออร์แกนิกให้มากที่สุด

และทุกอย่างที่ว่ามันนี่เองทำให้ร้านอาหารในกรุงเทพฯ เหล่านี้แตกต่างจากร้านอื่น

