

Bangkok - Pathongko et compagnie



TEMPS DE LECTURE : 2 minutes.

La dégustation du premier café, le matinal, filtré de l'alambic artisanal du marchand au coin de la rue, ce petit jus tiré des premières infusions d'un tamis bien tassé, ce velouté chaud ou froid, on se l'accorde, sans résister, accompagné d'une vraie viennoiserie locale. Pas de croissant fondant, ni de brioche bien ronde, mais quelque chose d'autre, de plus sec peut-être, mais tout aussi croquant et moelleux. Tant pis pour l'absence de beurre et de sucre, on s'offre un petit beignet fumant, un drôle de *pathongko* en forme de croix. On veut bien lui arracher une patte, l'écarteler et voir si, à l'intérieur, une belle grosse bulle a pris corps et saisir l'occasion pour en offrir une moitié à sa voisine comme preuve de connivence.

Symbole populaire ou image romantique, le beignet *pathongko* est à l'image d'un couple d'amoureux : proche, inséparable et partageant tout. Non, pour certains, ce *pathongko* ne se partage point, même si sa forme invite le propriétaire à être généreux ; le *pathongko* est un gâteau à soi, quitte à ne choisir que les rares beignets qui, lors de la friture, se seraient déjà détachés pour ne former qu'un bâtonnet.

Cet entremets aux origines chinoises, mélange d'air et de pâte, de légèreté et de saveur, on le ramollit dans le café ou on le dévore craquant. Le tremper dans du lait de soja, du lait concentré ou un breuvage d'Ovaltine, c'est lui donner une touche de douceur supplémentaire, plus à son goût. Cependant, y ajouter cette garniture, c'est prendre le risque de faire tomber sur la table une goutte visqueuse qui s'étirera sans fin entre le bol et le beignet. On essaiera bien de le faire tourner ou pivoter, cela n'empêchera pas cette perle de se détacher pour aller se noyer dans la tasse. Il faudra la récupérer en immergeant plus généreusement encore un *pathongko* qui viendra se gorger de café ou, si commandé avec l'accord des invités, de thé au jasmin. Cette goutte finira bien par se fondre dans le liquide chaud et par cesser de perturber cette fine dégustation.

Après avoir hésité entre de régulières petites bouchées ou d'énormes portions, il restera toujours un ou deux beignets que personne n'osera vraiment prendre, faussement honteux de n'en avoir avalé qu'une bonne douzaine.

Jean Maury