



Un éden pour privilégiés

ASIE La province thaïlandaise de Trat procure encore un sentiment d'authenticité. Nature sauvage et eaux limpides.

TEXTE BERNARD PICHON / PHOTOS BERNARD PICHON ET DR



Ko Kood. Une impression de bout du monde.



Dépassement. Le village de Ban Nam Chiao a gardé son parfum exotique.



Cocon. Les enfants disposent de leur propre nid ludique.



Biologique. Les cultures du Soneva Kiri font l'impasse sur tout pesticide.

C'est un archipel posé sur le golfe de Thaïlande, aux confins du Cambodge, à quelque 320 kilomètres de Bangkok. Longues plages désertes, collines verdoyantes et portions de forêt pluviale préservées. Rien à voir avec Phuket ou Pattaya. La seule île animée – et hélas déjà un peu bétonnée – s'appelle Ko Chang. Il est aisé de s'en éloigner pour aborder de voisins territoriaux encore peuplés de pêcheurs vivant sur pilotis; autant de refuges accueillants pour les routards.

Le Robinson nanti – celui qui fuit les hordes touristiques et les destinations bling-bling – vise la sauvageonne Ko Kood (ou Ko Kut). La quatrième île thaïlandaise par sa superficie prodigue calme et sérénité.

Plus rapidement que par bateau, on peut y accéder directement par avion au départ de l'Aéroport international de Bangkok. Un Cessna assure la liaison avec le Soneva Kiri, un domaine hôtelier rustique-chic parmi les plus exclusifs de la planète. On se pose sur une piste minuscule avant de découvrir ce que d'aucuns qualifient de paradis, feignant d'oublier les piqûres de moustiques – au demeurant pas bien mé-

chants – et le coassement de grenouilles très en verve le soir venu.

No news, no shoes

C'est le slogan de la maison. À l'arrivée, sur le ponton, l'équipe de réception vous invite à retirer vos chaussures. Le mot d'ordre est à la déconnexion immédiate. Et c'est donc pieds nus que l'on foule les allées menant aux infrastructures communes boisées, égayées parmi 160 hectares de jungle. Ici, pas de télévision, mais que les accros au digital se rassurent: le wifi est omniprésent! On aura tôt fait de l'oublier, entre les soins du spa, les cours de yoga, la bronzette sur une plage bordée de cocotiers, heureusement préservée de toute activité motorisée.

Nichés à l'abri des regards, une petite quarantaine de pavillons en bois sont dotés d'une grande piscine privée et d'une ou plusieurs chambres offrant une vue saisissante sur la baie. Lignes épurées, ouvertures généreuses, omniprésence du bois et du bambou, larges sofas de coton naturel... le décorum en jette.

L'alibi écolo

Harmonieusement intégré à son environnement naturel, le

domaine bannit le plastique pour ne miser que sur des matériaux écologiques ou recyclés. Une vingtaine de collaborateurs sont affectés au retraitement de près de 80% des déchets organiques générés par la cuisine. La majorité des primeurs consommés provient du potager bio. L'eau potable (plate ou gazeuse) est également produite sur place. «Ici, nous faisons germer des graines qui entreront dans la composition de jus hypervitaminés», explique l'une des responsables des serres dédiées aux spécialités maison avant de nous introduire dans une chocolaterie où l'on se sert à volonté. Par ailleurs, le ressort subventionne l'éducation des communautés locales, leur sensibilisation à la richesse du biotope marin ou à la nécessaire protection de la mangrove.

Il est aisé d'emprunter un véhicule pour explorer l'île. De verte colline en forêt épaisse, on rejoint un cadre photogénique ou une cascade bouillonnante. L'unique route qui sillonne le territoire est peu fréquentée. Sa rusticité dégage un parfum d'aventure que rapaces, reptiles et singes s'appliquent à pimenter.



Gastronomie. Une cuisine qui met en valeur les produits du potager.

Saveurs exotiques

Gardez vos papilles en éveil! La cuisine thaïe est des plus séduisantes, apprêtée avec de subtiles épices et pléthore d'herbes parfumées: coriandre, citronnelle, menthe, qui confèrent aux légumes, viandes, poissons et crustacés d'enivrantes saveurs. Le riz constitue l'aliment de base. À table, il remplace le pain. On le sert nature – cuit à la vapeur – ou frit.

Les Thaïlandais redécouvrent des recettes anciennes et raffinées qu'ils adaptent au savoir-faire d'aujourd'hui. La plupart des plats sont assez, voire très forts. Mieux vaut donc se méfier, au risque de se ruer sur le plus proche extincteur pour avoir confondu un piment incendiaire avec une inoffensive carotte. L'addition est généralement douce, ridiculement modeste si l'on consomme à même le trottoir.

PRATIQUE

→ Y ALLER

Thai Airways relie Zurich à Bangkok en Boeing 777. L'espace en classe économique est plus généreux que sur les compagnies concurrentes. www.thayairways.com

→ SÉJOURNER

Dans la province de Trat, les hôtels Centara Chaan Talay (à Trat), Santhiya Tree (à Ko Chang) et Soneva Kiri (sur Ko Kood) sont d'excellentes adresses. www.centarahotelsresorts.com/fr, www.santhiya.com/santhyatree/kohchang, www.soneva.com/soneva-kiri

→ SE RENSEIGNER

www.tourismthailand.ch/français

→ LIRE

Thaïlande (Guide Routard/Hachette)

→ INFOS

www.pichonvoyageur.ch