

PHUKET

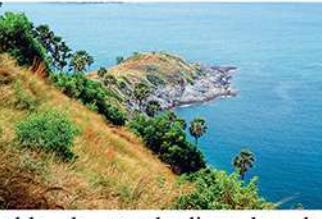
La plus grande île de Thaïlande est réputée pour la terre légendaire des deux héroïnes Thao Thep Kassatri et Thao Sri Sunthon et du majestueux temple de Wat Chalong. Sa richesse en ressources d'étain, attira au fil des siècles, un assortiment de différentes nationalités et cultures, qui ont peuplé cette île. La rencontre entre l'est et l'ouest se manifeste dans l'architecture sino-portugaise ainsi que dans l'unique cuisine.

Phuket est également dotée naturellement de mers d'eau turquoise, des plages de sable blanc épousant les baies, avec à proximité de nombreux petits îlots accessibles.

Phuket possède un aéroport et il est aisé de parvenir sur l'île d'une façon ou d'une autre, ce paradis tropical surnommé « la perle d'Andaman » est par conséquent un centre touristique de la mer d'Andaman et l'une des plages les plus populaires au monde.



Centres d'intérêts | 10 meilleures sites touristiques de Phuket



1. Cap de Promthep:
19 k.m. du centre.....C15
L'endroit parfait en fin de journée pour apprécier le moment où le soleil embrasse la mer. Le Cap de Promthep est le centre météorologique responsable de standardiser les données climatiques pour l'ensemble de la Thaïlande. Lorsque le ciel est clair l'immense cercle solaire descend graduellement sur l'horizon, laissant seulement quelques rayons se mirer sur la surface ondulante de la mer, vêtue de ses cocotiers émergeant de la falaise rocheuse- une référence dans l'imagerie de Phuket.



2. Plage de Patong:
19 k.m. du centre.....C11
La plus impressionnante plage de l'île évoque le rang de réputation mondiale, Patong est une plage d'ivoire entourée d'une mer d'un bleu intense, doté de tout le confort et d'hébergement nécessaires adaptant à tous types de budget, d'hôtels cinq étoiles aux catégories plus raisonnables. Elle offre de plus un éventail d'activités en plein air, pour des journées pleines de surprises et des nuits flamboyantes.



3. Plages de Kata et de Karon:
17 k.m. du centre.....C13/B12
Plus calmes et moins fréquentées que la plage de Patong, Kata est en fait composée de deux plages, Kata Noi et Kata Yai, bordées de palmiers et d'arbres abondants, adaptées à la baignade et au bain de soleil. Pas très loin de là se trouve la plage de Karon où les plages de sable sont bien protégées par des liers, plantes herbacées volubiles.



4. Plage de Surin: 24 k.m. du centre...B8
Un endroit parfait où les habitants de Phuket aiment à pique-niquer, cette plage confinée à flanc de coteau est élégante et sereine, avec une mer bleu-vert longée par des allées de pins, en raison de sa pente abrupte cette plage n'est pas appropriée pour la baignade, mais reste l'un des plus jolis endroits où l'on peut admirer le soleil couchant.



5. Vieux bâtiments pittoresques du centre: J7/M7
Allez vous promener le long de la voie du Mémorial (Memory Lane) dans le vieux Phuket, et flâner autour des bâtiments sino-portugais, derniers vestiges de l'époque de la « ruée vers les mines d'étain ».



6. Phuket Fantasea: 26 k.m. du centre 8h30 à 23h30.....B8
Ce gigantesque royaume de la distraction digne de « Las Vegas », est devenu une nouvelle attraction majeure sur l'île. Les spectacles traditionnels thaïs, tel que le cirque acrobatique, les fêtes de magie, sont intégrés dans une fête de son et lumière, et d'effets spéciaux somptueux au Palace Ayara, où se déroule également une chorégraphie éléphante inspirée par la légende des « 999 gardiens éléphants ». Autour du théâtre vous trouverez aussi un défilé costumé et le village du festival, un paradis de boutiques de souvenirs. Pour réservé veuillez vous adresser au +66 (0) 76 38 51 10. Une entrée pour le spectacle et le dîner coûte 1900 Bahts (env. 47 euros) par adulte et 1700 Bahts (env. 42 euros) par enfant, pour le spectacle uniquement comptez 1500 Bahts (env. 37 euros). www.phuket-fantasea.com



7. Temple de Chalong:
8 k.m. du centre.....D12
Faites un crochet et allez rendre hommage à la statue de Luang Pho Chaem, le dernier abbé supérieur du temple de Chalong, connus de tous pour sa façon de guider le peuple de Phuket en repoussant les rebelles Ang-yi, sauveur ainsi l'île du chaos. Bien après sa mort, il est encore honoré par les habitants de Phuket et de nombreux touristes vont s'incliner devant sa statue quotidiennement.



8. Panorama:
8 k.m. du centre.....C14/Y9
A partir de cet endroit situé entre la plage de Kata Noi et Nai Han, se cache une vue panoramique de la mer azurée encadrée de palmier bordant les plages blanches de sable fin où trois baies, Kata, Kata Noi et Karon convergent.

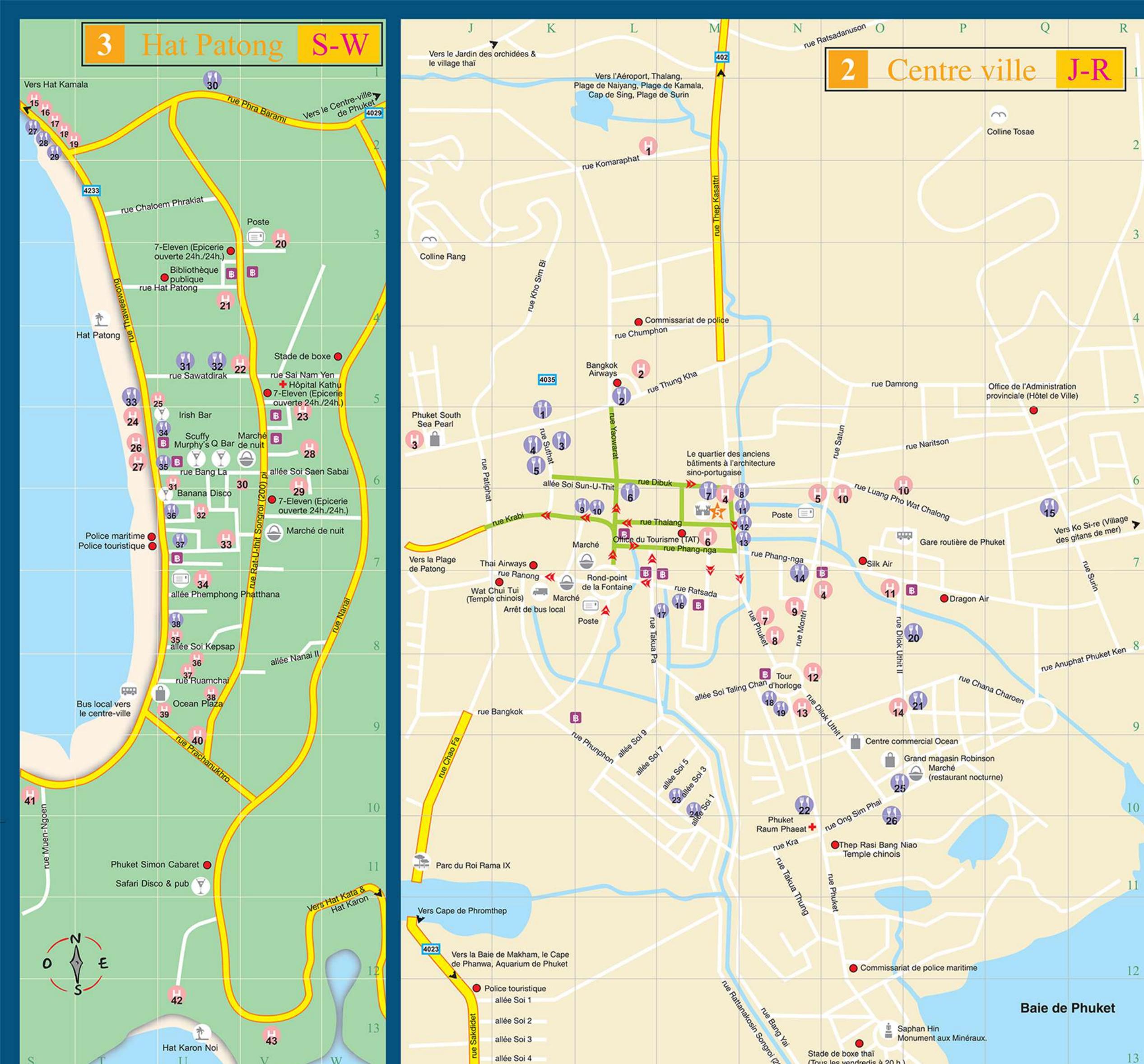


9. Sanctuaire sauvage de Khao Phra Thaeo: 3 k.m. du intersection de Thalang.....E6
Venez explorer cette verte forêt vierge et observer les nombreux trésors que l'on ne peut apercevoir qu'ici, comme et d'animaux sauvages. Pour rendre la distribuer des cartes pour des sentiers pédestres jusqu'aux chutes d'eau de Ton Sai et Bang Pae, avec des repères le long du chemin. Ne manquez pas le centre de réadaptation des gibbons. Pour commander un guide et un hébergement, veuillez contacter le +66 (0) 76 31 19 98.



10. Musée du coquillage de Phuket:
5 k.m. du croisement de Chalong.
Adulte 200 B. - Ouverture quotidienne de 8h30 à 17h30.....D14
Ce musée à renom international, répertorie et expose une sélection de coquillages des mers de Thaïlande et du monde entier. Classés par catégorie, ce musée diffuse des renseignements supplémentaires pour les plus curieux. Parmi les pièces rares et insolites se trouve la plus grosse perle dorée (140 carats), un coquillage géant pesant 250 kilos, et une palourde d'eau douce fossilisée de plus d'un million d'années.





Centres | La cuisine régionale
d'intérêts

La cuisine de Phuket est une alchimie unique de délices chinois et thaï. Ne manquez pas de savourer la liste des mets suivants lors de votre venu.

1. NOUILLES FACON HOKKIAN: Une nouille ronde et jaune, appelée également « *Mi Yai* » sautée avec de la sauce soja, des oeufs, des choux chinois « *bok choi* », et aux choix, du porc, du poisson ou des calamars, garnis d'échalotes frites, et de piments moulus. Cette recette est un populaire repas pour le déjeuner. Les endroits où l'on mange les meilleures Nouilles façon Hokkian sont Mi Ton Pho, près du rond point de la tour de l'horloge dans la rue de Phuket (Phuket Road), Mi Ke Bay dans la rue de Phunphon (Phunphon Road) et Mi Sapam dans la rue Thepkasattri (Thepkasattri Road). Vous pouvez essayer une version différente, les nouilles façon Hokkian avec du potage de crevettes à Chirayuwat près du théâtre de perle.

2. MI HUN – BA KUT: « Mi Hun » est une nouille de riz, sautée avec de la sauce douce de soja, assaisonnée de sucre semoule, salée et saupoudrée d'échalotes frites, ciboulettes en lamelle, sauce de poisson et vinaigre épicé. Mi Hun est couramment servi avec du « Ba Kut Te » ou consommé de porc. Essayez ce plat aux restaurants dans Soi Sun Uthit, la rue Yaowarat (Yaowarat Road) ou dans une échoppe dans la rue Wichit Songkram (Wichit Songkram Road), près de l'accès de Soi Ro Long, ou attenant à l'école de Ban Bang Niao dans la rue Takua Thung (Takua Thung Road).

3. MI SUA: Le repas favori des habitants pour le petit-déjeuner, servi avec du potage de riz. On le trouve généralement dans les restaurants autour du centre-ville, et au restaurant Khu Kwan proche de l'hôpital de Ruam Phaet de Phuket.

4. KHANOM CHIN PHUKET: Un autre petit-déjeuner apprécié, « Khanom Chin Phuket » peut-être garni d'un large choix de curry, tel que le *Nam Ya* (curry de poisson), « *Kaeng Tai Pla* » (Soupe aux intestins de poisson), *Kaeng Kai* (curry de poulet), *Nam Chump* (pâte épicée de crevette, avec des crevettes, citron vert, échalotes et épices). On le sert communément dans des grandes assiettes avec un assortiment de légumes frais, des œufs durs, des beignets chinois frits, des galettes frites de poissons et du « *Ho Mok* » (Du poisson cuit à la vapeur dans des feuilles de banane). Vous trouverez ce plat exotique dans presque tous les restaurants du centre-ville ou chez « *Khwan* » dans la rue Thung Kha (Thung Kha Road), et le « *Khanom Chin Pa Mai* » dans la rue de Satun (Satun Road).

5. LO BA: Cet ancien plat du Hokkian est préparé à partir d'intestins de porc mijotés avec cinq herbes chinoises différentes, et dorés dans l'huile. On l'apprécie baigné dans une sauce froide, avec du Tofu frits et du « *Kian Thot* » - du porc aromatisé et haché - de la chair de crabe, des crevettes, de l'igname et du Taro dans une papillote de feuille de graines de soja et frits. Vous en trouverez d'excellents



autour de Saphan Hin, la rue de Phuket et la rue de Phupon.

6. O TAO: Ce plat s'apparente au «*Hoi Thot* » du centre de la Thaïlande, ou crêpe de moules frites; toutefois certaines personnes persistent à l'appeler «*Hoi Thot de Hokkian* ». Il est composé de petites huîtres sautées avec de la farine de blé et de tapioca, du taro cuit à la vapeur, des crevettes séchées, des œufs et de la ciboulette, et assaisonné de sauce soja et du sel. O Tao est saupoudré de piments moulus et arrosé de sauce douce-amère juste avant de servir. Vous pourrez essayer ce plat sur le marché de nuit Kaset ou près du rond-point de la fontaine.

7. NAM PHRIK KUNG SIAP: Une autre recette typique de la province. « Nam Phrik Kung Siap » est préparé à base de pâte de crevettes épicées et de crevettes fraîches. Ce plat peut-être dégusté partout sur l'île, mais les meilleurs endroits restent « Chi Nguad Trong » dans la rue Yaowarat et « Kan Heng Ha Yak Chalong » dans la rue Wiset (Wiset Road).

8. O EW: Ce dessert frais et gélatinieux, est confectionné à partir de banane et de graines de « O Ew ». Allez goûter l'authentique recette chez « Pae Eng » sur Soi Sun Uthit et dans la rue Wichit Songkhram, près de l'accès de Soi Ro Long.

9. BA KUT TE: « Ba Kut Te » est élaboré à partir d'os et intestins de porc que l'on laisse mijoter dans des herbes médicinales chinoises. Cet en-cas de Hokkian est servi avec une sauce très douce. Dirigez vous chez « Bun Rat » dans la rue Tilok Uthit II, chez « Khanom Chip Che Chai » dans la rue Phunphon, Soi 1, ou chez « Khu Kwan » dans la rue de Phuket près de l'hôpital Ruam Phaet de Phuket.

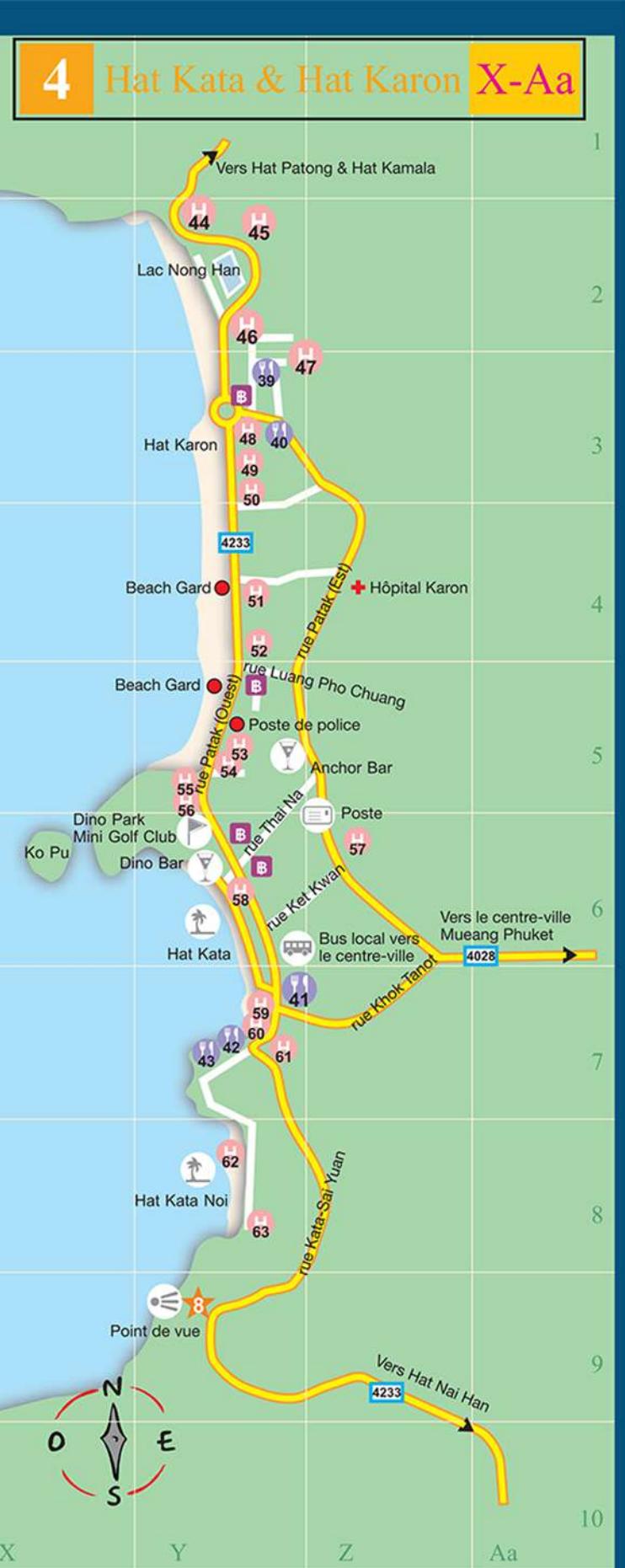


 Shopping & Souvenirs

Produits	Tél.	Adresse	des magasins
Crevettes séchées pimentées	66 7621 2226-7	rue Thep Kasattri, marché Sapam	tre ville de Phuket an Mae Chu
Poisson « Ching Chang » séché	-	rue Takua Thung, District de Talat Yai	e Kui Phuket
Crevettes séchées pimentées, Poisson « Ching Chang »	-	rue Surin, allée Soi 4	e Buntham
Crevettes séchées pimentées, Soupe épicee « Kaeng Tai Pla »	66 7623 6124	rue Hong Yok Uthit	e Phon Seafood
Crevettes séchées pimentées, Poisson « Ching Chang »	-	rue Ranong	ncommunity Market (m Phu market)
Ananas de Phuket, Poisson « Ching Chang »	-	Près du marché Name Phu	ntown Market
Pâtisserie « Tao Soa »	-	rue Phuket	eng Tin
Pâtisserie « Tao Soa »	-	allée Soi Sun U Thit, rue Yaowarat	o Po lam
Nouille « Mi Sua » de la marque « Swallow »	66 7621 1632	rue Mae Luan	ng Seng
Nouille « Mi Sua » de la marque « Eagle »	66 7621 1620	rue Ranong	Mi Nam Charoen
Vêtements en batik	66 7635 4099	rue Chaofa Tawantok	i Batik
Perles	66 7621 3766	rue MaeLuan	ok Phuket (uket Pearl)
Bijoux	66 7623 5137-8	rue Luang Pho Wat Chalong	ket South
Noix de cajou	-	rue Dilok Uthit	Pearl Center
Noix de cajou	66 7621 9622-3	rue Dilok Uthit	ng Kao
Ceramiques	66 7632 1917	rue Thepkasattri	hi hu
Crevettes séchées pimentées, Soupe épicee « Kaeng Tai Pla »	66 7621 2226-7	rue Thepkasattri	amics Phuket lang
Noix de cajou	-	rue Thepkasattri	an Mae Chu
Sou Yach Phu Pl Phu Phu Div Sea Vis Plag Ko Pla Plag Plag Plag Vis Ko Ko Déci Ko Bai Eco Ko	Suphalak Orchid		

DIM SUM: Le petit déjeuner caractéristique de Phuket, couramment servi dans les restaurants du centre-ville, est fait à partir de « Khanom Chip » (petite bouchée au four), Salapao (brioches farcies), « Ha Kao » (Bouchée vapeur à la crevette), du frit Nems concombre amer en papillote. Servis en petites portions, les Dim

se mangent avec du thé ou du café chaud. Allez savourer ceux de chez « Khu an » dans la rue de Phuket près de l'hôpital Ruam Phaet de Phuket.



Activités touristiques et voyagistes

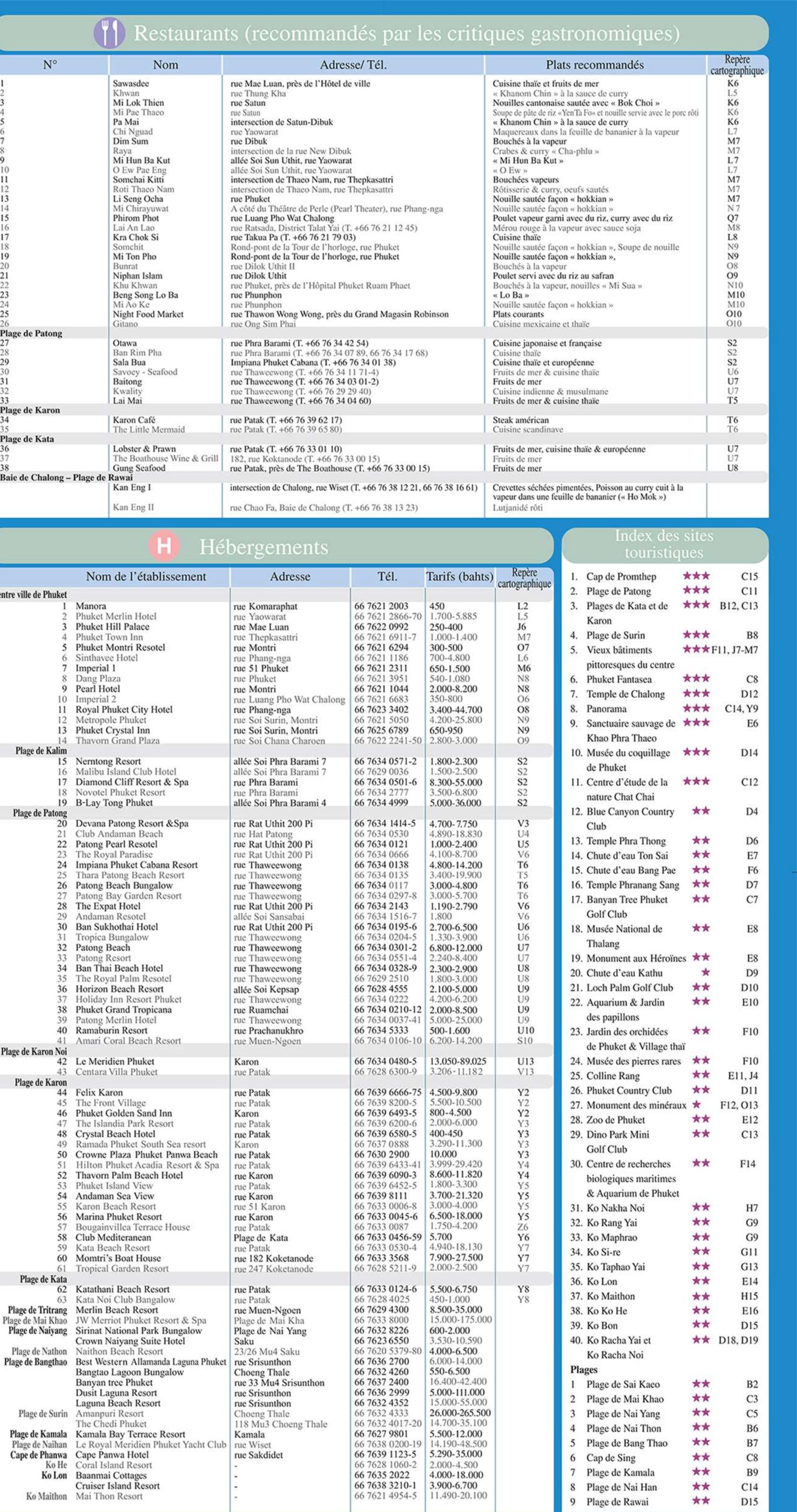
Activités	
Phuket Golf Club	
Canyon Country Club	
Country Club	
ark Mini GOLF	
ation	
équitation de Phuket	
équitation de Phuket Lagu	
à dos d'éléphants	
Phuket Travel	
n élastique	
s Jungle Bungy Jump	
ball	
n Paint Ball	
ng	
Gokart Speedway	
Sport Fishing Center	
i Fishing	
ionnée/ Canoë-kayak	
afari Nature Tour	
ère	
ast Asia Yacht Charter Co.	
Charter Travel Service	
Yacht Service	
ée	
Divers	
Aquatic Safari	
sia	
hawk Divers	
des îles avoisinantes	
le Racha	
le Mai Thon	
de Ko Similan	
de Ko Phi Phi	
Ko Khai	
de la ferme de perles	
cha Noi	
ng Yai	
verte en canoë-kayak	
ng	
Phang-nga	
our	
phrao	
entre A	
est entourée de p	
nnement sous mar	
antes. Vous pouvez c	

A horizontal strip showing a large school of small, silvery fish swimming in a blue ocean. The fish are densely packed and moving in a coordinated, swirling pattern.



entres intérêts | Activités à faire autour de Phuket

est entourée de plusieurs îles, avec leurs délicieuses rives, un
renommé sous marin prodigieux et un vaste choix d'activités
plaisantes. Vous pouvez décider d'y passer une journée où d'y séjourner.



pour se baigner. Pour accéder à ces îles il faut prendre le ferry à partir de la baie de Chalong ou la plage de Rawai. Des bateaux à grande vitesse et des catamarans de toutes tailles sont disponibles à des prix négociables raisonnablement. Vous pouvez opter pour un circuit programmé par les agences attenantes aux ports, plages, et dans le centre. A partir de l'île de Mai Thon, veuillez contacter l'hôtel de Mai Thon qui propose un service de ferry quotidien partant du port en eau profonde de Ao Makhamb Phuket au +66 (0) 76 21 49 54 à 55.

Visite de la ferme de Perles
Les îles de Nakha Noi et Rang Yai sont renommées pour leur ferme de culture de perles. Les fermes sont ouvertes au public. Les visiteurs peuvent acquérir des perles à des prix raisonnables. N'hésitez pas à contacter les organisateurs de tours dans le centre-ville et en particulier Richie Island Tour au +66 (0) 76 23 93-4 ou bien directement l'île de Rang Yai.

co-tourisme sur Ko Maphrao
échez votre horizon par une visite de l'austère style de vie de la communauté de Ko Maphrao, où la pêche est encore une façon prépondérante de gagner sa vie. Les poissons sont saisis dans des filets flottants qui pivotent. Les visiteurs peuvent assister à une démonstration de pêche de moules vertes, cueillir des fruits de mer frais ou louer un vélo pour explorer les environs. Des hébergements accueillants sont disponibles. Le trajet à partir de l'embarcadère de la baie Hin dure environ 15 minutes. Veuillez contacter le bureau délégué à l'agriculture de Phuket au +66 (0) 76 21 21 88, pour plus de renseignement.