

18 | ASIAT'

Spécialiste du dumpling, bar à tapas japonais, cantine chinoise... dans cette sélection variée de cuisines asiatiques, il y en a pour tous les goûts et toutes les envies pimentées !



284 | YIKOU

Dans un nord du 10^e arrondissement encore avare en bonnes adresses, un Chinois émigré en France et un Français sinophile ont ouvert ce joli restaurant, avec fresque au mur, plafond design et mix des traditions chinoise et française. On y vient pour les raviolis à la vapeur et autres dumplings originaux et savoureux (brioche vapeur au sanglier, ravioli de saumon au thé fumé ou de saint-jacques aux biscuits roses de Reims).

49, RUE DE L'AQUEDUC, 75010.
M^o STALINGRAD. DU MARDI AU SAMEDI DE 12 H À 15 H, DU MARDI AU JEUDI DE 19 H À 23 H, VENDREDI ET SAMEDI DE 19 H À MINUIT, DIMANCHE DE 13 H À 16 H ET DE 19 H À 23 H.



© Pierre-Lucif Perrotto

285 | 216 DUMPLING

Les dumplings, ces formidables bouchées asiatiques fourrées comme les raviolis vapeur, sortent de l'atmosphère des bouibouis pour ce coquet restaurant de bois clair qui les sert à la vapeur ou grillés, garnis de porc, gingembre et ail noir, de crevettes et de citronnelle ou de chou chinois et de shiitakes. En dessert, la gaufre de Hong Kong généreusement arrosée de caramel, de gianduja et de chantilly est un incontournable.

167, RUE DU FAUBOURG SAINT-ANTOINE, 75011.
M^o FAIDHERBE-CHAIGNY.
HORAIRES SUR 216-DUMPLING.COM



286 | CAM ♥

Dans le plus vieux quartier chinois de Paris, en haut du Marais, derrière une façade héritée du grossiste du Sentier qui occupait les lieux auparavant, CAM abrite une cuisine asiatique tout en excentricité. Son chef coréen, Esu Lee,

pioche un peu partout dans le continent pour ses assiettes pétaradantes : mousse de crevettes aux oursins et onglet de bœuf au soja fermenté en tête. Une aventure décoiffante et passionnante.

55, RUE AU MAIRE, 75003.
M^o ARTS ET MÉTIERS.
DU MERCREDI AU DIMANCHE DE 19 H À MINUIT.

287 | CINQ FOIS PLUS DE PIMENT

Après Deux Fois et Trois Fois Plus, les meilleurs représentants parisiens de la cuisine du Sichuan – une province du centre-ouest de la Chine – ont ouvert un nouveau temple pour ceux qui aiment avoir l'eau et le feu à la bouche. En plus des nouilles et autres classiques de la maison judicieusement relevés, cette troisième antenne met à la carte de rondelets baos, ces brioches fourrées au poulet, au porc ou aux légumes.

170, RUE SAINT-MARTIN, 75003. M^o RAMBUTEAU.
DU MARDI AU SAMEDI DE 12 H À 15 H ET DE 19 H À 23 H.





288 | THE COD HOUSE

Dans cette jolie et longue salle aux murs bruts, le groupe Black Code a ouvert The Cod House, genre de bar à tapas japonais proposant également une belle carte de cocktails. On aime y partager de petites assiettes vives et légères. On pioche parmi les poissons crus,

tartares et carpaccios bien relevés, mais aussi la carte de rouleaux et de makis bluffants ou quelques assiettes chaudes comme l'aubergine gratinée au miso.

—
1, RUE DE CONDÉ, 75006.
M^o ODÉON.
DU LUNDI AU SAMEDI DE 12 H À 15 H ET DE
19 H 30 À 2 H.



290 | STREET BANGKOK BBQ & BEER

Depuis trois ans, les adresses Street Bangkok révolutionnent la gastronomie thaïlandaise à Paris, la plongeant dans un bain de modernité urbaine. Chaque adresse a sa personnalité et la troisième ne déroge pas à la règle. Sous-titrée BBQ & Beer, l'endroit tourne autour de la rôtisserie asiatique et du mythique canard laqué, visible dès la vitrine et pendu au-dessus des cuisiniers. À découvrir aussi, une sélection de bières à la pression.

—
112, RUE SAINT-DENIS, 75002.
M^o ÉTIENNE MARCEL.
TOUS LES JOURS DE 12 H À 23 H 30.



291 | YUN

Paris s'est épris des dim sums, ces bouchées que l'on trempe dans une sauce, allant des raviolis vapeur aux rouleaux de printemps. Dernier fou furieux du dim sum en date, Yun – surnommé « dim sum bar » – leur fait une place de choix, mais ne s'en contente pas. Des kilomètres de nouilles fraîches faites maison finissent leur course dans une soupe de bœuf au bouillon clair parsemée d'herbes et de légumes. Miam !

—
96, RUE D'HAUTEVILLE, 75010.
M^o POISSONNIÈRE. DU LUNDI AU VENDREDI DE
12 H À 14 H 30. DU MARDI AU SAMEDI
DE 19 H À 22 H.

289 | PONTOCHOUX

De la culture japonaise, on connaît finalement peu les currys, que l'on déguste plus souvent indiens ou thaïlandais. Il est temps de se rattraper avec Pontochoux, minuscule gargote de Taeko, cuisinière croisée au marché des Enfants-Rouges. On choisit sa garniture – boeuf, porc pané, légumes ou poulet frit – déposée sur un curry bien épais assez peu épicé et du riz. Et comme écrit sur l'ardoise qui tapisse le mur,



on peut aussi s'essayer au donburi, plat de riz bien copieux.

—
18, RUE DU PONT-AUX-CHOUX, 75003.
M^o FILLES DU CALVAIRE.
DU MARDI AU SAMEDI DE 11 H 30 À 19 H 30,
DIMANCHE DE 11 H 30 À 18 H.





292 | KANNA TANNA

Dans une salle moderne égayée de nombreux miroirs griffonnés, la petite cantine sri-lankaise fait figure d'adresse

insolite au milieu de ce quartier d'affaires. Sur l'ardoise, une carte concise, qui met en valeur les currys gourmands, saucés avec d'excellentes galettes traditionnelles. L'endroit est ouvert l'après-midi pour l'heure du thé, incontournable, ou encore le dimanche pour une formule brunch.

43, RUE DES PETITS CARREAUX, 75002.
M^o SENTIER.
DU MARDI AU SAMEDI DE 12 H À 23 H,
DIMANCHE DE 12 H À 16 H.



293 | C.H.A.N.G.

Ici la cuisine thaïlandaise du chef Alexandre Lam sort des gargotes traditionnelles avec son décor moderne (forêt d'ampoules en suspension et parquet de bois clair). Côté carte aussi la modernité s'imisce : petites assiettes façon tapas

pour partager brochettes de curry jaune ou tacos épicés au riz croustillant. Fusion jusqu'au bout, on peut se régaler d'un burger au tamarin servi avec l'excellent bun du boulanger Éric Kayser.

22, RUE DES PYRAMIDES, 75001.
M^o PYRAMIDES.
DU LUNDI AU SAMEDI DE 11 H 30
À 15 H 30 ET DE 18 H À 22 H 30.

294 | BANOI

Juste à côté du Cirque d'hiver, dans un décor délicat, cette cantine de poche vietnamienne ouverte par My-Ly Pham a fait du rouleau de printemps sa spécialité, s'autorisant de nombreuses folies côté garnitures : tofu caramélisé, saumon mariné ou mangue fraîche et juteuse. On n'en néglige pas pour autant la soupe tom yum ou de très sympathiques desserts



tout en légèreté comme le chiffon cake au pandan ou le roulé au sésame noir.

129, RUE AMELOT, 75011.
M^o FILLES DU CALVAIRE.
DU LUNDI AU SAMEDI DE 12 H À 14 H 30, DU
MARDI AU SAMEDI DE 19 H 30 À 22 H 30.



295 | AKI CAFÉ ♥

Ceux qui connaissent bien le quartier japonais de Paris ont déjà repéré l'enseigne Aki. Avant ce café, il y avait la boulangerie et le restaurant. Aki troisième du nom, c'est une cafétéria ouverte toute la journée où l'on se régale des spécialités incontournables – à emporter ou sur place – des autres adresses. Sandwichs au porc pané, boissons au matcha, riz bien garni, et bien sûr les douceurs sucrées exceptionnelles de la boulangerie.

75, RUE SAINT-ANNE, 75002.
M^o QUATRE-SEPTEMBRE.
DU LUNDI AU SAMEDI DE 8 H 30 À 20 H 30.



296 | AO IZAKAYA

Très légèrement isolé du reste du quartier japonais, Ao Izakaya étonne par son cadre moderne de bois et de bleu indigo (« ao » signifie bleu en japonais). Le mot « Izakaya » annonce la couleur, emprunté à ces lieux où l'on partage entre amis petites assiettes chaudes et froides. Une succession de tapas du Soleil-Levant, aubergine au miso, bœuf mi-cuit, tataki de thon ou tempura de crevettes. On n'oublie pas une très intéressante carte de sakés à explorer absolument.

12, RUE CAUMARTIN, 75009.
M^o MADELEINE.
DU LUNDI AU VENDREDI DE 12 H À 14 H 30
ET DE 18 H À 23 H, SAMEDI DE 18 H À 23 H.

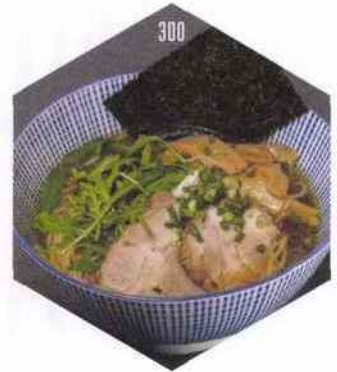


297

298 | RUELLE BAMBOU

Chez Ruelle Bambou, le plaisir commence avec les arts de la table, dont les très jolis bols japonais dans lesquels vous dégusterez vos plats. La maison a deux spécialités : d'un côté, les yakiniku don, des grillades de viandes ou de poissons servies sur du riz. De l'autre, les fameux ramens, soupes d'os à moelle longuement mijotées dans lesquelles nagent du flanc de bœuf ou des fruits de mer. À accompagner de quelques raviolis grillés pour un plaisir maximum.

6, RUE MABILLON, 75006. M^o MABILLON.
TOUS LES JOURS DE 12 H À 15 H ET DE 18 H À 23 H.



300

300 | RAMEN BOWL

À la place de Motto Burger et de ses sandwiches nippons, c'est une autre trouvaille japonaise qui a pris place dans ce local en long près des Champs-Élysées.

Chez Ramen Bowl, priorité aux ramens ! ces pâtes plongées dans un bouillon, à déguster face à la fresque street art. Essayez la version classique à midi et rajoutez quelques gyozas. Le soir, l'adresse s'enflamme avec un cocktail au shōchū, boisson distillée à partir de riz ou de sarrasin.

44, RUE DE PONTHEU, 75008.
M^o SAINT-PHILIPPE-DU-ROULE.
DU LUNDI AU SAMEDI DE 12 H À 14 H 30
ET DE 19 H À 22 H 30.

297 | DOCHILAK

Soon Grill a la réputation d'être l'une des meilleures tables coréennes de la ville. La même équipe récidive avec Dochilak, cantine à prix très raisonnables. Assis sur un petit coussin à l'une des tables basses, on déguste une salade de vermicelles au bœuf ou des ailes de poulet caramélisées en entrée, et les fameux bibimbap ou bulgogi (bœuf mariné en plat). Une bonne solution pour découvrir la cuisine coréenne sans se ruiner.

22, RUE SAINT-AUGUSTIN, 75002.
M^o QUATRE-SEPTEMBRE.
TOUS LES JOURS DE 12 H À 22 H.
AUTRES ADRESSES À MONTPARNASSE
ET AUX BATIGNOLLES.



298

299 | LA BRASSERIE THAÏ

En plein cœur de Montmartre, dans un décor contemporain sur deux étages, la Brasserie Thaï déroule de grands classiques de la cuisine thaïlandaise

avec un sérieux certain. Soupe Tom Kha Kai (au poulet et lait de coco), salade de bœuf à la citronnelle, riz sauté Khao Pad et curry rouge bien relevé. À noter, à midi, le menu entrée, plat et dessert à

15 € est une affaire. Et pour les amateurs, la brasserie fait aussi un virage vietnamien en proposant un bobun.

5, RUE POULBOT, 75018.
M^o LAMARCK-CAULAINCOURT.
TOUS LES JOURS DE 11 H À 23 H.



299

© Joana Blok