

Les Echos

WEEK-END

BUSINESS STORY / CULTURE / STYLE / ... ET MOI



PLUS FORT QUE MAO

Régner sans limite sur la Chine, l'installer au centre du nouvel ordre mondial: l'incroyable ascension du mystérieux Xi Jinping.

TURQUIE

Les patrons damnés
d'Erdogan



GUIDE

Cocktails
en vogue

FESTIVALS

Les étoiles
de l'été 2018

LES PETITS PLATS DANS LES GRANDS

PAR LAURENT GUEZ

CHEZ LY, UN GRAND CLASSIQUE

Illustrations : Lapin

Vous ne serez pas déstabilisé en entrant chez Madame Ly. Dans son restaurant bourgeois de la rue Lord Byron, dans le VIII^e arrondissement de la capitale, comme dans ses autres établissements de l'ouest parisien, vous retrouverez les codes des classiques asiatiques, aussi bien dans la déco que dans l'assiette: vapeurs, potages, salades, nems, bœuf, poulet, canard ou crustacés aux oignons, au poivre vert, aux cinq parfums ou au gingembre. La différence, c'est la qualité du service, de l'exécution et des matières premières. Les nems et les raviolis aux crevettes sont (bien) faits maison, les poulets sont fermiers, la viande fondante comme ce filet de bœuf au saté servi sur plaque chauffante. La sole au caramel se révèle croustillante et profonde en bouche. Superbe aussi, le canard laqué. Vous pouvez le commander tel que ou en deux services «à la pékinoise»: d'abord la peau croustillante que l'on déguste dans de petites crêpes, accompagné de sauce, de concombres et de cébettes, puis la chair sautée, tendre et parfumée. En plus des plats

- ▲▲▲▲▲ Correct, sans plus
- ▲▲▲▲▲ Bonne adresse de quartier
- ▲▲▲▲▲ Très belle table
- ▲▲▲▲▲ Cuisine, décor : tout y est
- ▲▲▲▲▲ Attention : table d'exception



chinois, la maison propose une carte de grands standards thaïs, salade de mangue ou de papaye verte, salade de bœuf juste snacké à la citronnelle, ananas aux fruits de mer frais, brochettes... En cherchant bien, vous pourrez trouver deux ou trois spécialités plus difficiles d'abord pour un palais occidental. Les plus téméraires – dont nous ne faisons pas partie – pourront ainsi se lancer dans la salade de méduse ou les pattes de poulet aux haricots

noirs. Il faut savoir qu'ici, trois chefs œuvrent en cuisine, un Hong-Kongais (comme Madame Ly), un Cantonais et un Thaï. À signaler encore la belle cave de Monsieur Ly, un vrai plus par rapport aux autres tables chinoises de la capitale.
Chez Ly : 8, rue Lord Byron 75008 Paris. Tél. : 0145 63 88 68. À la carte, comptez 60 à 80 euros, beaucoup plus évidemment si vous accordez votre repas avec un grand cru.

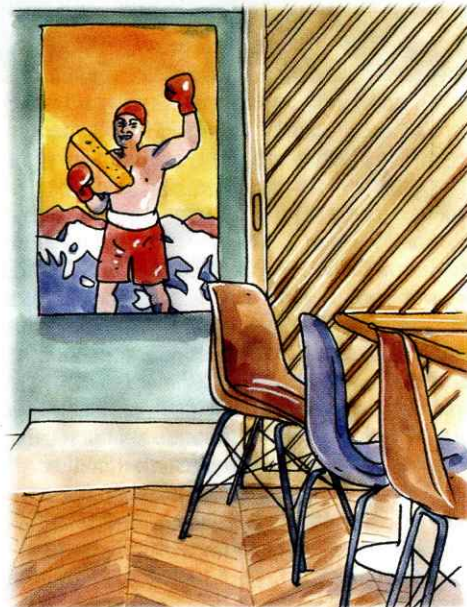
LA RÉDACTION DES « ÉCHOS » A TESTÉ

➔ À PARIS, **BEAU & FORT** CÉLÈBRE LE FROMAGE

Chez **Beau & Fort**, les amoureux des pâtes dures et chèvres moelleux ont de quoi satisfaire leurs pulsions. Ouvert toute la journée, le lieu revisite le concept de fromagerie-restaurant. On y déguste une burratina avec betteraves rôties, tagliatelles de carottes et noix légèrement caramélisées tout en observant du coin de l'œil les meules trônant non loin dans des vitrines réfrigérées. Sur la carte, les associations de saveurs évoluent vite. Un plat du jour échappant à la thématique satisfera les appétits rétifs aux produits laitiers. Les autres pourront prendre fromage et dessert. Le comté de 36 mois se déguste avec un thé aux dattes. Et le gâteau au chocolat s'accompagne de copeaux de vieux gouda. **Clotilde Briard**

Combien : plats et grandes assiettes de 13 à 16 €, fromages de 6 à 9 €.

C'est où : 37, rue du Faubourg Montmartre, 75009 Paris. Tél. : 0145 89 23 96.



➔ À PARIS, **LUMEN**, LE VOYAGE D'AKIRA

Fraises et rhubarbe façon pickles/espuma de mozzarella, tartare de bœuf wagyu Ozal, œuf parfait et gelée de Tosazu: dès les entrées le ton est donné. C'est à un voyage culinaire libre et personnel plus qu'à une énième cuisine «fusion» que nous invite Akira Sugiura. Celui d'un chef japonais qui, après l'Espagne et l'Italie, officie désormais à Paris, au pied de l'église Saint-Roch. Canard de Challans façon Rossini, jus de cuisson au marsala; risotto à la sole grillée (un soupçon de cuisson en trop): le «roadcook» se poursuit, moins décousu qu'il n'y paraît. Jusqu'à cet original gyoza de pommes caramélisées, crème caramel, coulis de mangue, miso vanille et honey cress. **Claude Vincent**

Combien : déjeuner business quatre plats à 4 €, le midi, menus 58 et 75 € le soir.

C'est où : 15, rue des Pyramides, 75001 Paris. Tél. : 0144 50 77 07.