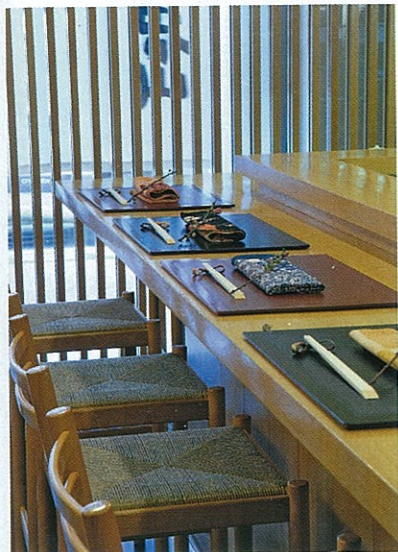


Tom kha gai, dim sum ou sunomono : il ne faut pas tout mélanger ! Japon, Chine ou Thaïlande, ces trois restaurants parisiens vous font réviser vos classiques asiatiques.

PAR NATHALIE NORT



PARIS I ET II

Japon premium

L'offre pléthorique du côté de l'Opéra laisse parfois perplexe mais là, allez-y les yeux fermés. Habitué du fameux Issé, LE japonais des années 80, Toshiro Kuroda décide de le racheter en 2004. Il le renomme Bizan et débâche Shindo-san, l'ex-chef du jadis célèbre Benkay, pour maintenir une cuisine *kaiseki* (de Kyoto) d'une rare excellence. Commandez un *bento* et vous verrez qu'ici, sushis et sashimis n'ont rien de commun avec les pâles avatars qu'on essaie souvent de nous faire avaler. Piqué au jeu de la gastronomie et du bon produit, Kuroda a ensuite ouvert trois autres lieux dans le quartier : Issé pour les *tempura* et *sakana* ; Momonoki pour déjeuner sur le pouce de porc pané. Enfin, une épicerie, le Workshop, l'endroit des trouvailles : des sakés-ginjo grand cru, des sauces aux finesses toutes différentes, des algues fraîches et des *miso* que se disputent les meilleurs chefs étoilés. Une caverne d'Alibaba gourmande et japonaise.

Bizan. 56, rue Sainte-Anne, 75002.
Tél. : 01 42 96 67 76. Menus déjeuner, de 19 € à 38 €. Menus dîner, de 60 € à 150 €.



PARIS V

Bangkok version moderne

En quête d'un restaurant thaï à Paname ? Le Livingstone fête ses dix ans rive droite... en ouvrant le Livingstone rive gauche ! Exotique toujours, la touche design en plus. Une enveloppe nacrée voulue par la décoratrice Véronique Lemaire, Tahitienne de cœur, où se télescopent chaises *Panton*, racines de manguier, pierre sablée, rideaux-coquillages et photos contemporaines. Au fond de la salle, la table d'hôtes donne sur la cuisine ouverte, ce qui permet de saliver devant le travail savoureux de Deng et Somsak, un couple de Thaïlandais qui préparent *satay*, *pad thai*, *tom kha gai* et curry de lotte comme personne. Au sous-sol, les caves voûtées invitent à plus d'intimité, voire à la privatisation totale. Avec une carte des vins très Nouveau Monde et un accueil d'une rare gentillesse, l'embarquement ne peut être qu'immédiat.

A la carte, environ 40 €.
Livingstone. 59, rue du Cardinal-Lemoine, 75005 Paris. Tél. : 01 43 26 47 73. www.livingstone.fr



PARIS XVII

Hong Kong parisien

Faut-il aller à Canton-Belleville, dans une rue sans fards, ou à Shanghai-Tolbiac à l'ombre des tours pour trouver un vrai restaurant chinois ? Que nenni ! Choisissez plutôt d'être conquis par Madame Ly, une Chinoise de Hong Kong installée dans les beaux quartiers pour promouvoir les traditions culinaires de son pays. Des preuves ? La délicieuse salade de méduse relevée de citronnelle, qui vous vengera de vos déboires estivaux. Faites aussi un crochet par les *dim sum* puis, mettez le cap sur les crevettes sel et poivre qui ont juste ce qu'il faut de mordant ou sur le poisson vapeur gingembre et citronnelle, tout bêtement parfumé. En trois bouchées, vous serez sous le charme et ne penserez qu'à revenir. Pas forcément pour le décor, rassurant et bourgeois, mais pour les bonnes vibrations de cette ambassade, accueillante entrée en matière vers le delta de la rivière des Perles.

A la carte, environ 40 €.
Madame Ly. 95, avenue Niel.
75017. Tél. : 01 40 53 88 38.