



## SPÉCIAL TOURISME PARTIR PLUS, DÉPENSER MOINS



# 10 ADRESSES POUR VOYAGER... DANS L'ASSIETTE

**A**près des années à déguster des sushis au saumon dans un fast-food nippon (une invention française du reste), on finit par croire que la cuisine japonaise se résume à cet étrange lambeau de poisson posé sur une bouchée de riz. En poussant la porte de Teppanyaki Ginza Onodera (dans notre sélection), on plonge dans un monde inconnu, sans décalage horaire, et on fait escale

dans l'une des îles de l'archipel culinaire japonais. C'est dire tout ce qu'il reste à découvrir. Au restaurant, le dépaysement commence par le décor, l'atmosphère et la façon d'accueillir. Il peut se nicher simplement dans l'assaisonnement d'un plat que l'on croyait familier (une salade russe ou une moussaka grecque). Et qui sait, le repas achevé, il sera peut-être le déclic pour une expédition plus lointaine. ☺

Jean-Paul Frétillet





1

**LE TAGINE LE SOUFFLE  
DU MAROC**

A quelques pas de la place de la République, on est happé par l'atmosphère d'un souk marocain. Il y a les parfums épicés et la franche cordialité. Avant d'attaquer le couscous, l'un des meilleurs de Paris, on peut faire un sort à la pastilla de pigeon ou à la méchouia (salade de tomates et de poivrons). Et après, tester les cornes de gazelle et le thé à la menthe.

2

**MAMASAN SAIGON-  
SUR-RHÔNE**

Deux repentis de la communication, Vlad et Hadrien, sont à l'origine de cette enclave asiatique en plein Lyon, où l'on vient se régaler de buns, de pho ou de salade de bœuf pimentée. Les recettes familiales de Huong Kieu, une Lyonnaise d'origine vietnamo-laotienne, sont garanties authentiques. Pour changer du tablier de sapeur ou du saucisson lyonnais.

3

**FADO À MESA DIJON  
SUR UN AIR DE FADO**

Victor Fernandes et son épouse Céline font découvrir un certain goût du Portugal aux Dijonnais. Dans leur lumineuse épicerie-cantine (à moins que ce soit l'inverse), ils mifont des tapas à la portugaise et à l'espagnole, mettent les bifanas (sandwichs traditionnels) au goût du pain bourguignon et la morue à de nombreuses sauces.

4

**FLORA DANICA SAVEURS  
VENUES DU NORD**

Cette brasserie danoise fut longtemps la seule ambassadrice des recettes nordiques en France. Sur les Champs-Élysées, on déguste dans une ambiance épurée du hareng mariné, du saumon gravlax ou du smørrebrød de crabe. Les recettes sont signées par le chef Andreas Møller, qui a obtenu une étoile Michelin pour son restaurant Copenhague à Paris.

5

**CHEZ LY DANS LE SHANGHAI  
DES ANNÉES 1930**

La truculente madame Ly, originaire de Hong Kong, nous transporte entre la Thaïlande et la Chine méridionale. Le décor de ses cinq tables parisiennes, notamment celle située près de l'Arc de Triomphe, est spectaculaire. Le poulet est tantôt pimenté à la sichuanaise, tantôt grillé à la citronnelle. La présentation et les recettes ne manquent jamais de raffinement.

6

**JOE ALLEN NEW YORK  
AUX HALLES**

Avec ses murs de brique, le décor est une réplique presque à l'identique de l'adresse originelle à New York. Ouvert en 1972, Joe Allen est le plus ancien restaurant américain de Paris. On y vient pour dévorer un hamburger avec un verre de pinot noir californien. Et surtout pour l'ambiance : le temps d'un repas, on croque un bout de la Big Apple.

7

**EVI EVANE JOIE DE VIVRE  
À LA GRECQUE**

La formule «evi evane», en Grèce, évoque la joie de vivre. C'est également le nom de ce restaurant, près de Saint-Germain-des-Prés, à Paris, tenu par les sœurs Nikolaou. Dina, connue dans son pays grâce à ses émissions de cuisine télévisées, réalise des pépites du terroir grec (comme un sublime tarama fait maison et un génial poulpe au miel).

8

**TEPPANYAKI GINZA  
ONODERA L'ART NIPPON**

A deux pas de l'église Saint-Germain-des-Prés, dès qu'on franchit la porte, de ce restaurant, on est au Japon. Derrière un comptoir central, face aux clients attablés, Ryusuke Sato cuit, assaisonne, découpe et sert les petites bouchées (viande, poisson, légumes) au fur et à mesure du repas. C'est la technique du teppanyaki (l'art de la cuisson rapide).

9

**LE RELAIS RUSSE UNE  
DATCHA PRÈS DE PARIS**

A proximité de la plus ancienne communauté russe de France, à Morsang-sur-Orge, dans l'Essonne, Leïli, ancienne danseuse du ballet de Saint-Petersbourg, reçoit dans sa «datcha». Au piano, une cuisine familiale : zakouski, bortsch, pelmeni... Les assaisonnements sont un dépaysement. Et Napoléon (mille-feuille à la russe) s'invite au dessert.

10

**OKA LE GOÛT DU TERROIR  
BRÉSILIEN**

Au cœur du Quartier latin, chez Oka, nouvel étoilé au Michelin, on découvre les saveurs d'un Brésil méconnu (celle des champignons de la tribu Yanomami, par exemple). Nourrie par plus d'une cinquantaine de produits du terroir sud-américain, la carte change tous les jours. Avec sa technique apprise à l'école française, Raphaël Rego réalise une cuisine créative, à la croisée des deux cultures.