



Chez Ly, temple de la cuisine asiatique en plein Paris



Pour les amateurs de cuisine asiatique, l'adresse [Chez Ly](#) est tout indiquée.

Chez Ly / Photo presse

Coup de food. - Poulet à la citronnelle, canard rôti à la cantonaise et légumes au wok... Bienvenue au restaurant Chez Ly, institution asiatique en plein cœur de Paris. Le pitch. - Il y a quelques années, le corner très chic et rock & roll du VIII^e arrondissement était propriété de Johnny Hallyday. Avec l'arrivée de la famille Ly, le lieu s'est imprégné de saveurs asiatiques. La déco elle aussi a changé : le lieu a été divisé en trois salons bien distincts, beaucoup de rouge, une couleur qui porte bonheur en Asie, des lampes chinoises et du bois massif. Chaque table est joliment nappée et d'immenses plantes s'aménagent avec des fleurs fraîches. La chef. - Madame Ly est partout, en cuisine et en salle. Son mari, Sy Ly, uniquement derrière les fourneaux, se charge des spécialités qui ont fait la réputation du lieu. Son plat signature : le bœuf au poivre de Sichuan, imaginé par son père à Hong Kong. Autre spécialité maison, les crevettes géantes au sel et poivre, croustillantes à l'extérieur et fondantes à l'intérieur. Madame Ly est une restauratrice de renom qui s'est entouré des meilleurs chefs dans leur domaine. Son équipe compte deux chefs cantonnais : un spécialisé dans la préparation des plats sautés au wok et l'autre dans les plats cuits à la vapeur. Un autre chef thaï prépare des spécialités de son pays. Un quatrième cuisinier est entièrement dédié à la cuisson des canards laqués à la pékinoise ou rôtis à la cantonaise.

L'assiette. - Croustillant, grillé à la citronnelle, à la thaïlandaise ou cuit à la vapeur pour garder tout son moelleux, le poulet se décline de mille et une façon chez les Ly. Il s'accompagne de sauce soja, aigre-douce, caramel ou au poivre Sichuan. Citons également les poissons : bar, sole ou dorade sont servis grillés ou cuits à la vapeur, entiers de préférence et relevés de sauce soja, thaï, pimentée ou aigre-douce. À ne pas manquer non plus, le canard rôti à la cantonaise, différent du canard laqué pékinois, plus croustillant. Les végétariens aussi trouveront leur bonheur. Chez Ly propose plus d'une douzaine de plats végétariens, salades, légumes au wok, nouilles et riz sautés, comme la marmite de légumes Bouddha.

Le plus. - C'est la cave de Monsieur Ly. Un des secrets les mieux gardés de Paris. Amateurs de vins et initiés se retrouvent régulièrement Chez Ly pour se régaler autour d'un grand cru, amoureuxment collectionnés et conservés par Alain Ly. Grands crus de Bordeaux, de Bourgogne, quelques millésimes rares de grandes

madame.lefigaro.fr
Pays : France
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

maisons de champagne et flacons précieux en provenance des plus grands vignobles français. La carte des vins de Monsieur Ly donne le tournis. On y découvre quelques pépites, introuvables dans le commerce comme ce Richebourg 2001 du Domaine de la Romanée Conti, ce Château Palmer Margaux 1970 ou encore ce Montrachet 2012 du Domaine Leflaive.

Les prix et menus. - Compter environ 60 € entrée, plat, dessert, sans les vins.

Chez Ly, 8 rue Lord Byron, 75008 Paris. Tél. : 01 45 63 88 68.