



NOS TABLES PRÉFÉRÉES POUR LE NOUVEL AN CHINOIS

C'est un jour comme les autres dans la capitale, quand soudain, au détour d'une rue, la chaussée est couverte de confettis. Un peu plus loin, un tonitrueux cortège s'avance, précédé par des lions colorés qui dansent au son des tambours, des cloches et des claquements de pétards. À la suite de cette équipée insolite, une foule en liesse vêtue de flamboyants costumes rouge et or défile gaiement. Non... vous ne rêvez pas: vous venez simplement de croiser l'un des défilés traditionnels du Nouvel An chinois, qui ont lieu chaque année dans les Chinatowns parisiens de Belleville, du Marais et du 13^e arrondissement. Ce rendez-vous, désormais incontournable, qui se fête pendant plusieurs jours, voire un mois entier, réunit chaque année des milliers de Parisiens. Ainsi du 16 février 2018 au 4 février 2019, ce sera l'année du Chien de Terre. Pour rester dans l'atmosphère, *Paris Capitale* a sélectionné quelques-unes des meilleures tables parisiennes... chinoises.



Chez Ly.



LA PLUS HAUTE COUTURE: LILI

Avec sa décoration inspirée des opéras chinois et sa cuisine cantonaise de haute volée, le Lili est une étape haute couture pour (re)découvrir toute la richesse et la palette de saveurs de cette cuisine réputée dans le monde entier, dont les dim-sum et les pâtisseries sont les plus dignes ambassadeurs.
Hôtel Peninsula. 19, avenue Kleber, 18^e. <http://paris.peninsula.com>

LE MEILLEUR CANARD LAQUÉ: CHEZ VONG

Le cadre d'auberge chinoise du XV^e siècle, du restaurant de l'excellent chef Vai-Kuan Vong est l'adresse idéale pour apprécier un véritable canard laqué à la pékinoise en deux services, avec la peau découpée en bouchées, qui se dégustent enroulées dans une crêpe avec de la ciboule et une sauce sucrée, puis la chair du canard sautée au wok (123 € pour 2).
10, rue de la Grande Truanderie, 1^{er}. www.chezvong.com

CELLE OÙ VOIR ET ÊTRE VU: CHEZ LY - LORD BYRON

L'adresse chic et cosue de Madame Ly n'a rien d'un banal "chinois de quartier". Dans ce restaurant des Champs-Élysées, qui fut autrefois celui de Johnny Hallyday et de Claude Bouillon, on sert le meilleur de la cuisine chinoise, essentiellement cantonaise, dans un cadre luxueux.
8, rue Lord Byron, 8^e. www.chezly.fr

LA PLUS PALACE: LE SHANG PALACE

Seul restaurant chinois de Paris étoilé au Michelin, le Shang Palace du chef Samuel Lee est la meilleure adresse de spécialités cantonaises, à commencer par les dim-sum, fameuses

bouchées cuites à la vapeur ou frites, comme les long ha kao de homard (26 €) ou les ham sui gok au porc et crevette (18 €), qui sont, ici, remarquables.

Hôtel Shangri-La. 10, av. d'Iéna, 18^e. www.shangri-la.com/paris/shangri-la/

LA PLUS ROOTS: CHEZ MAMIE

Dans un cadre d'auberge provinciale chinoise, Jacky Teng attire de plus en plus de bobos du Haut-Marais, qui viennent jouer des coudes avec les nombreux autochtones de la communauté chinoise. Sa carte, composée de nombreux plats méconnus, mais typiques des régions chinoises les plus reculées, garantit un dépaysement pour à peine 25 € à la carte.

8, rue du granier Saint-Lazare, 3^e. www.chezmamie03.fr

LA PLUS BLING-BLING: DICOEUR

Avec sa déco totalement délirante, tendance bling-bling, pensée par l'architecte Pierre-Henri Bouchacourt, le restaurant de Daniel Zhou est rapidement devenu le QG des bobos de SoPi, accros au très spicy poulet sauté au piment vert (22 €) ou à la fondue de pied de porc dans une soupe de tomates de miao (22 €).

45, rue du Faubourg Montmartre, 9^e. www.restaurantdicoeur.fr

LA PLUS TOQUÉE: LE LYS D'OR

Le talentueux chef Shi-Ming Chen a vendu son Zen Garden de la rue Marbeuf. On peut heureusement retrouver ses plats signature, avec lesquels il a remporté quelques-uns des plus prestigieux concours de cuisine à Shanghai ou à Dalian, dans le charmant restaurant de son épouse Danyang. Un lieu paré de fontaines et de plantes à la façon d'un jardin d'hiver.

2, rue de Chaligny, 12^e. www.lysdor.com



Le Lys d'Or

LE PROGRAMME DES FESTIVITÉS

• DANS LE 3^e ARRONDISSEMENT.

Pas de défilé cette année dans le Marais, mais une semaine culturelle (du 12 au 17 février 2018), durant laquelle se succéderont expositions, concerts, ateliers et conférences.

www.mairie3.paris.fr/actualites/nouvel-an-chinois-244

• DANS LE 13^e ARRONDISSEMENT.

Dans le Chinatown parisien historique, les festivités s'étaleront sur deux semaines (du 19 février au 3 mars).

www.mairie13.paris.fr/mes-demarches/culture/evenements/nouvel-an-chinois-215

• DANS LE QUARTIER DE BELLEVILLE (10^e, 11^e, 19^e et 20^e arrondissements).

Pour le fief de la communauté Wenzhou, le programme détaillé des festivités n'était pas encore connu au moment où nous imprimions ces lignes. Nous vous invitons à consulter le lien ci-dessous.

www.chine.in/nouvel-an-chinois

• AU FOOD MARKET

sur le terre-plein, entre les métros Ménilmontant et Couronnes. Jeudi 22 février, de 18h à 22h30, les échoppes street-food du Food Market se mettront aux couleurs de la gastronomie chinoise, en association avec La Taverne de Zhao. www.lefoodmarket.fr



OUR TOP PICKS FOR CHINESE NEW YEAR

It's just an ordinary day in the capital city, when you suddenly turn the corner to find the street covered in confetti. A little further ahead, you see a blaring parade led by colorful lions dancing to beating drums, ringing bells and snapping fire-crackers. A jubilant crowd dressed in red and gold gaily marches behind this unusual bunch. No, you're not dreaming. You've simply stumbled upon one of the traditional Chinese New Year parades held annually in the Parisian Chinatowns of Belleville, the Marais and the 13th arrondissement. This major event celebrated over several days, or even an entire month, draws thousands of Parisians to ring in the New Year. From February 16, 2018 to February 4, 2019, it will thus be the Year of the Dog. To get into the swing of things, Paris Capitale has selected some of the best places to go for Chinese in Paris. **By Manuel Mariani**

THE MOST HAUTE COUTURE: LILI

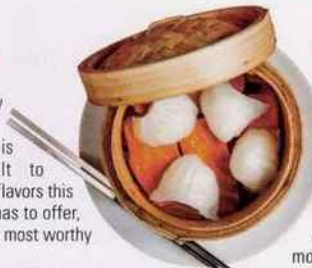
With a decor inspired by Chinese operas and high-flying Cantonese fare, Lili is an haute couture halt to (re)discover the wealth of flavors this world-renowned cuisine has to offer, with dim sum and grills its most worthy ambassadors.

Hôtel Peninsula. 19, avenue Kleber, 16th.
<http://paris.peninsula.com>

WHERE TO SEE AND BE SEEN: CHEZ LY-LORD BYRON

Madame Ly's chic and posh location is a far cry from your neighborhood Chinese eatery. This restaurant on the Champs-Élysées, which once belonged to Johnny Hallyday and Claude Bouillon, serves the very best of Chinese cuisine, primarily Cantonese, in a luxurious setting.

8, rue Lord Byron, 8th. www.chezly.fr



Chez Ly.

THE MOST DOWN-TO-EARTH: CHEZ MAMIE

Jacky Teng's restaurant is drawing more and more bobos from the Haut-Marais, who come to knock elbows with the many native Chinese diners in a country inn setting. Featuring a number of unknown but typical dishes from the most far-flung regions of China, the menu guarantees an exotic experience for a mere €25 à la carte.

8, rue du Grenier Saint-Lazare, 3rd.
www.chezmamie03.fr

THE BEST PEKING DUCK: CHEZ VONG

Set in the decor of a 15th-century Chinese inn, the restaurant run by excellent chef Vai-Kuan Vong is the perfect location to tuck into a genuine Peking lacquered duck in two servings, with the skin cut into bite-sized pieces and rolled in a crepe with scallions



Chez Vong.

SCHEDULE OF FESTIVITIES

• IN THE 3RD ARRONDISSEMENT.

No parade this year in the Marais, but rather a cultural week (from February 12 to 17, 2018) with a host of exhibitions, concerts, workshops and conferences.
www.mairie3.paris.fr/actualites/nouvel-an-chinois-244

• IN THE 13TH ARRONDISSEMENT.

The festivities in the city's historic Chinatown will spread over two weeks from February 19 to March 3.
www.mairie13.paris.fr/mes-demarches/culture/evenements/nouvel-an-chinois-215

• IN THE BELLEVILLE DISTRICT

(10th, 11th, 19th and 20th arrondissements). At the time of printing, a detailed schedule of festivities in the heart of the Wenzhou community was not yet released. Check the link below for details.
www.chine.in/nouvel-an-chinois

• AT THE FOOD MARKET

On the median between the Ménilmontant and Couronnes metro stations. Thursday, February 22, from 6pm to 10:30pm, the Food Market stalls will feature Chinese street food delicacies, in cooperation with La Taverne de Zhao. www.lefoodmarket.fr



© FABRICE RAMBERT. Shang Palace.

and sweet sauce, followed by the duck meat sautéed in a wok (€123 for 2).

10, rue de la Grande Truanderie, 1st.
www.chez-vong.com

THE MOST ROYAL: LE SHANG PALACE

The only Michelin-starred Chinese restaurant in Paris, chef Samuel Lee's Shang Palace specializes in the art of Cantonese fine dining, starting with the famous dim sum morsels served steamed or fried, such as the truly remarkable lobster ha kao (€26) or ham sui gok with pork and shrimp (€18).

Hôtel Shangri-La. 10, avenue d'Iéna, 16th.
www.shangri-la.com/paris/shangri-la

THE MOST BLING: DICOEUR

With its totally wild and bling decor by architect Pierre-Henri Bouchacourt, Daniel Zhou's restaurant has quickly become the GQ for bobos from South Pigalle, addicted to the super spicy chicken sautéed in hot green pepper (€22) or the pig's trotters simmered in a miao tomato soup (€22).

45, rue du Faubourg Montmartre, 9th.
www.restaurantdicoeur.fr

THE MOST PRESTIGIOUS: LE LYS D'OR

Talented chef Shi-Ming Chen sold his Zen Garden on rue Marbeuf, but luckily we can head to his charming wife Danyang's restaurant to sample his prize-winning signature dishes from some of most prestigious culinary contests in Shanghai and Dalian. The dining room is adorned with fountains and greenery for a winter garden atmosphere.

2, rue de Chaligny, 12th. www.lysdor.com