

MIAM

LE FIL BON ET BIEN MANGER DE SLATE

« article précédent

article suivant »

CANARD LAQUÉ, DIM SUM, RAVIOLIS: OÙ EN DÉGUSTER À PARIS?

Par Nicolas de Rabaudy | publié le 16/03/2014 à 11h53, mis à jour le 16/03/2014 à 11h53



Des raviolis de la Table du Vietnam

Dans le *Michelin* 2014, les inspecteurs ont sélectionné onze restaurants chinois (deux dans le XIII^e arrondissement), sept thaïes et cinq tables vietnamiennes. Un seul restaurant chinois, le Shang Palace, au sous-sol du superbe Shangri-La, face à la Seine, a été récompensé d'une étoile en 2011.

Voici trois préparations d'Asie illustrant le savoir-faire, les traditions ancestrales et la modernité du canard laqué, des dim sum et des raviolis aux multiples saveurs.

Raviolis

Ces bouchées farcies ont essaimé partout sur le globe, en Italie, en France, en Chine et au Vietnam. Née à Hué, capitale impériale, My Nguyen, propriétaire de ce restaurant au passé reluisant du VII^e arrondissement, compose les plats traditionnels de son pays avec un doigté, une gestuelle hors pair. Rouleaux, beignets, buns, crabe mou (une spécialité), fondue de crustacés, poulet au curry, bœuf au basilic, tout le répertoire vietnamien est interprété par un trio de cuisiniers et cuisinières formés par My.

Les «must» absolus demeurent les raviolis de porc, de crevettes à base de pâte de blé, d'allure rustique, mais d'une étonnante finesse: c'est la cuisine de la mère vietnamienne par excellence, délicatesse, raffinement des goûts et service impeccable.

Un an après l'ouverture, My a décroché deux fourchettes au *Michelin* pour son habileté et le sérieux des assiettes. Les prix sont aimables dans ce beau quartier.

La Table du Vietnam | 6 avenue Bosquet 75007 Paris. Tél.: 01 45 56 97 26. Menu à 19 euros au déjeuner, 32 euros et 38 euros. Carte de 50 euros à 70 euros. Fermé dimanche.

Nicolas de Rabaudy