

# **GASTRONOMIE**

## **Des figures de la bistronomie parisienne réhabilitent enfin la cuisine d'Extrême Orient**



La langue indienne ouverte du Double Dragon, réouvert par Tatiana et Katia Levha... [www.lesmagasins.com](http://www.lesmagasins.com)

La cuisine « asiatique » traîne derrière elle une batterie de clichés, hélas souvent à juste titre. Accusée tantôt d'être bourrée de glutamate industriel qui uniformise les goûts tantôt d'abuser du mélange des genres en mixant allégrement plats japonais, chinois ou thaï sur une même carte. La faute aux « traiteurs » et à leur riz cantonais approximatif aux petits Pois fatigués, leur porc au caramel roboratif ou leurs nems Passe-Partout... Une nouvelle génération de chefs a décidé de faire la peau à ces stéréotypes. A commencer Par ce terme de « cuisine asiatique », aussi réducteur que si l'on parlait d'une seule « cuisine européenne » L'Asie n'a pas besoin de leçons gastronomiques tait ses nourritures sont variées, regorgeant d'herbes, d'épices, de sauces aux identités différentes.

***Évidemment, confie Taku Sekine (Dersou, 11<sup>e</sup> ), nous avons des sauces soja, du Piment et de la coriandre... mais tous ces ingrédients sont avant tout très cuisinés, les sauces sont travaillées, il y a des marinades et une fraîcheur***

***qui font toute la beauté de cette cuisine. »***

**Des produits sourcés et de qualité**  
Des restaurants à thème ont récemment fleuri, braquant les projecteurs sur différentes spécialités : les Ramen chinois, les phôs vietnamiens, les onigiris, les baos, les bibimbaps... Mais ce sont les chefs de la bistronomie parisienne qui prennent aujourd'hui les baguettes.

***Taku Sekine va bientôt ouvrir Cheval d'Or, une cantine asiatique populaire et de qualité inspirée de ses origines (japonaises) et de ses voyages. « Je ne chercherai pas à reproduire absolument un plat typique car tous les produits d'ici ne s'associent pas, explique-t-il. À l'inverse, il faut utiliser les meilleurs produits locaux et "twister" les recettes. Les bouillons asiatiques me tiennent à cœur : leur profondeur est sans pareille, bien plus complexe que l'ajout d'un bout de gingembre et de citronnelle. »***

Au menu, il annonce des légumes vapeur à l'aïoli noir, du poulet au soja de Fleur Godart, un menchi katsu d'agneau de Guillaume Verdin... Des produits sourcés et de qualité, une pratique nouvelle pour une cantine asiatique.

Pour ces cuisiniers parfois élevés dans une double culture, réhabiliter cette cuisine consiste souvent à réveiller leurs souvenirs d'enfance. « ***Nous avons grandi en Asie, à Bangkok, à Hong- Kong ou à Manille, racontent les sœurs Tatiana et Katia Levha, déjà aux manettes du restaurant le Servan, qui viennent d'ouvrir Double Dragon (11<sup>e</sup>).*** Depuis longtemps, nous voulions cuisiner ides plats que nous mangions petites. C'était important pour nous de faire des clins d'œil au fameux porc au caramel qu'on a tous mangé, étudiants, chez les traiteurs. Nous Proposons une joue de porc confite sans glutamate

mais avec du vrai caramel, de vrais poivres, du nuoc-mâm...

C'est un plat typique dans toute l'Asie et qui est très savoureux, en fait ! » Chez Double Dragon (un nom qui fait référence au jeu vidéo de leur enfance), tout est élaboré sur place (pâtes de curry...). On redécouvre la finesse et le piment, le sucré-salé et le légume ainsi que d'heureuses associations franco-asiatiques : un mariage fou entre du cochon et du tourteau dans des raviolis et un excellent bouillon Pimenté ; un audacieux tofu farci au comté, sauce XO; un poulet jaune façon aigre-douce bien relevé...

### Sushis et carpaccio arrosés de superbes cocktails



... et la jolie salle de cette adresse du 11<sup>e</sup> arrondissement.

On peut vibrer pour la nourriture asiatique sans pour autant en avoir les origines. Loin de ses aventures cathodiques, Cyril Lignac est un chef passionné de cuisine japonaise. Au Bar des Prés, il a créé un restaurant décomplexé célébrant le goût sans la flamme. Dans une ambiance cosy festive, le chef et ses acolytes japonais proposent une cuisine crue et à partager, allient de beaux sushis faits dans les règles de l'art (saumon Label

rouge, avocat, jalapeno, sriracha) à des sauce et des carpaccios vifs (de Wagyu à la truffe noire et au wasabi), des Saint-Jacques justement habillées (au miso, avocat, sésame et citron vert), le tout arrosé de superbes cocktails. « **La carte associe la tradition japonaise à mes assaisonnements, explique-t-il. Je me suis découvert une passion pour le sushi et pour cette cuisine crue dans laquelle chaque détail est exacerbé, qui demande une découpe précise et un assaisonnement juste. Enfin, sa légèreté fait aussi du bien à notre santé.** »

Pour que le glutamate ne soit plus qu'un mauvais souvenir....

CHARLOTTE LANGRAND

**Le Journal  
du Dimanche**

2019-06 janvier

**Double Dragon**, 52, rue Saint-Maur,  
11<sup>e</sup> (pas de réservation) ;

**Le Bal des Prés**, 25, rue du Dragon, 6<sup>e</sup>

**Cheval d'Or** (ouverture Prochaine),  
21, rue de la Villette, 19<sup>e</sup>  
du 11<sup>e</sup> arrondissement.