

mercredi 17 au mardi 23 février 2016

Paris • Ile-de-France

pariscop

L'INCONTOURNABLE DE VOS SORTIES



“UNE MERVEILLE D'INTELLIGENCE ET DE DRÔLERIE”

OLIVIER PÈRE - ARTE

“HONG SANGSOO CLAQUE MAJEURE”

LIBÉRATION

“DU GRAND ART”

TÉLÉRAMA

UN JOUR AVEC UN JOUR SANS

(RIGHT NOW, WRONG THEN)

UN FILM DE
HONG SANGSOO



58^e

Festival du film de Locarno
Compétition internationale

Leopard d'or

Leopard du Meilleur Acteur
pour JUNG JAEYOUNG



Télérama



AU CINÉMA LE 17 FÉVRIER

Asiatique

CAHOURS
CINÉMA

Le Grand



M 06310 - n° 2491 - F : 0,70€ - et € 1,30 en 2014

LA TABLE DU VIETNAM

La Table du Vietnam fait partie de ces bonnes adresses fréquentées par les connaisseurs. Situé à deux pas du pont de l'Alma, ce restaurant à la décoration chic et boisée compte une clientèle d'hommes d'affaires et d'habitues qui se déplacent spécialement pour les recettes concoctées par My, l'hôtesse des lieux. Originaire de la ville de Huê, au centre du Vietnam, cette cuisinière installée en France depuis plusieurs années s'attache à respecter les traditions gastronomiques de trois grandes villes du pays : Hanoï au nord, Huê et Hô Chi Minh-Ville (ancienne Saïgón) au sud. Aux petits soins pour ses clients, elle leur propose régulièrement d'emporter leur plat si l'appétit venait à les abandonner

un peu trop tôt. Parmi les incontournables de la carte figure le très populaire pho : délicieux bouillon à base de bœuf et de pâtes à la farine de riz, parfumé à la ciboulette, à la menthe

et au nuoc-mâm, qui se déguste à tous les coins de rue au pays. Impossible également de passer à côté du bo bun, une assiette complète à base de porc farci grillé, crevettes cuites à la canne à sucre, rouleaux frits au poulet et vermicelles de riz-crudités (parfait pour le déjeuner). Sans oublier la délicieuse déclinaison du fameux rouleau de printemps sur les quatre saisons (le rouleau d'hiver, notamment, composé

de fines lamelles de bœuf à la citronnelle de Huê, est un régal !). Un restaurant qui confirme toute la finesse de la cuisine vietnamienne, indéniablement l'une des plus savoureuses d'Asie. Formule midi 19 € (supplément de 3 € le soir), menu entrée-plat-dessert 41 €. ● A.E.

► Accueil du lundi au vendredi midi et soir. Fermé samedi midi et dimanche.



LA BISTRONOMIE S'INSTALLE AUX INVALIDES

► Accueil de 12h30 à 14h30 et de 19h30 à 22h30.

Ricardo Lucio, chef d'origine portugaise ayant fait ses armes auprès de grands noms étoilés comme Anne-Sophie Pic, vient de prendre les commandes du restaurant du Cinq Codet, très bel hôtel à la déco moderne et chaleureuse. Il y propose une cuisine bistronomique mettant en valeur les produits de saison. Saumon cuit à basse température, risotto de champignons, joue de porc façon bourguignonne et parfait chocolat-marron, entre autres, se disputeront vos faveurs. A la carte, comptez 60 à 75 €, formules à 35 et 42 €. ●

J.C.

L'HAPPY HOUR IODÉ

Les fêtes ne sont plus qu'un lointain souvenir et vos papilles sont en manque de saveurs iodées ? Le Bistro Urbain s'associe à Poiscaille (livraison de produits de la mer en direct aux particuliers) pour une formule garantie 100 % fraîcheur et pêche raisonnée. Dans l'assiette : point de triploïdes mais quatre belles huîtres du Morbihan arrosées d'un verre de chardonnay bien minéral. Parfait pour l'apéro ! Et pratique : tous les jeudis, de 18h30 à 20h30, vous pouvez venir retirer sur place votre casier de poissons, coquillages et crustacés commandé sur le site www.poiscaille.fr. Formule « Happy Oysters » 9,50 €, du lundi au vendredi de 19h à 20h30. ● C.D.