



PARIS LA TABLE DE LA SEMAINE

Viet Nguyen, Adeline Gobin et Nhat Pham, le chef, un trio inventif.



BON À SAVOIR

An di an di

Un bistrot parisien aux accents VIETNAMIENS. Réjouissant !

« Si tu ne vas pas chez An di an di, t'as rien compris ! » Devant cette injonction lancée par une gourmette comme Anne-Laure Pham – rédactrice en chef du très alléchant magazine *Zeste* et experte en cuisine vietnamienne, celle de ses origines –, je ne pouvais rester les baguettes croisées. Ni une ni deux, je me déporte sur les pentes de Ménilmontant et je franchis le seuil d'un petit bocal dans la mal nommée rue du Liban : les tables en bambou, le papier peint asiatissant et le parfum d'épices vous propulsent dans un Orient bien plus extrême...

Dans la bouche de toutes les mamans de Hanoi ou de

Hô Chi Minh-Ville, « *an di an di* ! » signifie « mange, mange ! » manière affectueuse d'encourager les enfants à finir leur assiette. Ici, l'autorité nourricière n'est pas une mère immigrée des années 1970 roulant du nem à tour de paumes, elle est de la génération d'après : trois jeunes Français d'origine vietnamienne nourris de steak-frites et de bo bun, parisiens dans leurs tripes et saïgonnais dans le sang. Viet Nguyen survole sa salle pimpante de 20 couverts avec une décontraction attentive, tandis que, derrière leurs fourneaux à découvert, Nhat Pham – un reconverti de l'école Ferrandi – et Adeline Gobin – ex-pâtissière de la Grande Epicerie et du Jules Verne – envoient une fringante bistronomie d'ici et d'Asie où tous les jumelages

sont permis. A prix gentils. Sur la carte, les vrais champignons de Paris quittent leurs carrières d'Ile-de-France à bord d'un banh cuon, la populaire crêpe de riz gluant à la texture languoureuse, fuselé de basilic thaï et d'une petite crème d'échalote mousseuse. Le foie gras au miso et au whisky japonais s'envoie en l'air avec du kaki aigre-doux et une râpée de papaye verte et carotte noire sauce nuoc-mâm. Le poulet fermier frissonne sous la coriandre fraîche et l'huile de feuilles de combava. Même le cabillaud, justement nacré, navigue sans tanguer entre fumet émulsionné au lait de coco et risotto de riz noir. Il ne manquait plus que de bons desserts ; ceux d'Adeline valent carrément le voyage, entre choux tout doux rafraîchis à la confiture de yuzu, à la crème de citron et aux agrumes confits et barre au chocolat à la mousse vanille-citronnelle. « Mange, mange » ? Vous n'allez pas vous faire prier très longtemps... •

PLAT-SIGNATURE Le filet de bœuf grillé joue avec le pho, du nom de ce bouillon relevé d'une douzaine d'épices (dont les irremplaçables cannelle et badiane), réduit ici en sauce imparable. Servi avec des nems dauphinois !

LE MODE D'EMPLOI Le soir, compter entre 30 et 40 € à la carte. Les jeudis et vendredis au déjeuner, formules à 15 € (entrée, plat ou plat, dessert), à 20 € (entrée, plat, dessert). On aime la table de quatre couverts jouxtant la cuisine ouverte. Réservation conseillée.

LA CARTE DES VINS 15 crus, dont 6 entre 20 et 24 € la bouteille, et 8 au verre (entre 4 et 7 €). Du classique, du bio et même du nature (Cévennes, Mazet des Croises, Vent d'anges 2013, 26 €).

LE PLUS Le pop-corn aux épices saté... piègeux !

LE MOINS La purée de chou-fleur, servie tiède.

9, rue du Liban, Paris (XX^e),
09-81-26-97-10.

Ouvert du mardi au samedi, le soir ;
les jeudis et vendredis, au déjeuner.

PARIS
PREMIERE

Retrouvez
François-Régis Gaudry dans

TRÈS
TRÈS
BON!

l'émission gastronomique
de Paris Première

Samedi et dimanche
à 11 h 30.

Disponible en clair, sur le canal 41 de
la TNT gratuite.