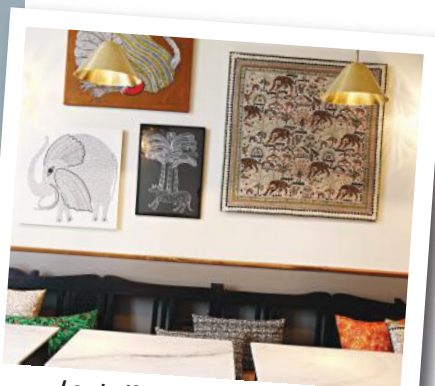


TABLES DU MONDE

PARIS XIII ZÉRO D'ATTENTE POUR LA CHINE

Ce restaurant – qui n'est pas un fast-food – prépare une centaine de plats rares, tels tofu noir ou oranges farcies au porc, et une belle carte végétarienne. « Zéro d'attente, car on vous transporte illico en Chine ! » assure Cao, le chef expert en cuisine de Shanghai (sucrée-salée) et du Sichuan (épicée) – donc pour tous les goûts. Thés et « vins » de riz, desserts créatifs sur des tables en vitrocéramique pour les fondues. La belle jeunesse chinoise adore le karaoké Hello Kitty au sous-sol.

55, bd Saint-Marcel
75013 Paris
09 81 49 68 06



Les tarifs des restaurants cités dans cette page sont doux : entre 10 et 20 € le plat.

RÉGION : COMMENT DÉNICHER LES MEILLEURES ADRESSES EXOTIQUES ?

Pas simple : la seule commune de Paris compte plus de 12 000 licences IV et restauration – près de la moitié de la France. Rungis est le plus grand marché du monde, pour des cuisiniers et des clients internationaux. En région, voici une de nos méthodes pour pister de bonnes adresses : repérer épiceries asiatiques et magasins africains – souvent près des gares – et leur demander conseil. Ainsi, près de la gare de Clermont-Ferrand, la carte de l'étonnant Petit Albert unit plats vietnamiens et auvergnats !

11, av. Albert-Elisabeth
04 73 91 40 54
www.lepetitalbert.com

PARIS VI INDONESIA, ON ADORE

Depuis 1982, une gastronomie traditionnelle, simple et fraîche, fruitée et parfumée est servie dans un décor de paillote : le plat national *Nasi goreng* (poulet, riz, omelette, concombre, épices douces) mais aussi des mets avec ou sans viande, plus relevés tel le *Padang*. Les effluves de coco, citronnelle et cannelle invitent au voyage. En boisson, bière Bintang ou rhum des Philippines.

12, rue de Vaugirard
75006 Paris
01 43 25 70 22
www.indonesiaparis.fr
www.facebook.com/indonesiaparis



PARIS VI L'INDE DE DESI ROAD

Vous aimez la cuisine indienne, mais estimez que les restaurants proposent les mêmes plats, avec le même Taj Mahal pendu au mur ? Le Desi Road cartographie la cuisine indienne du Bengale à Goa et renouvelle son esthétique. La déco aussi recèle ses perles. Un repas végétarien coloré et savoureux est possible. Belle carte de vins. À deux pas de la Seine, agréable pour une balade apéritive ou digestive.

14, rue Dauphine
75006 Paris
01 43 26 44 91
www.desiroadrestaurant.com



Par Pierrick Bourgault

PARIS XI LE SÉNÉGAL DE WALY FAY

Originaire de Saint-Louis du Sénégal, Fatou mijote depuis 1997 son poulet Yassa (oignon, citron vert, moutarde), ses moules de bouchot à la camerounaise ou à la saint-louisienne, son *Tiep bou dién* (mérrou du Sénégal, sauce mollusque et poisson séché) ou ses gambas sauvages au gingembre. Le restaurant s'élargit avec l'arrivée d'un second chef, Israfil, d'origine turque, avec le midi une « cuisine de rue » inspirée des marchés couverts africains.

6, rue Godefroy-Cavaignac
75011 Paris
01 40 24 17 79
www.walyfay.com