



STYLE

**LES PETITS PLATS  
DANS LES GRANDS**  
PAR LAURENT GUEZ  
**CHEZ LY,  
UN GRAND CLASSIQUE**

*Illustrations : Lapin*

▲▲▲▲○ Vous ne serez pas déstabilisé en entrant chez Madame Ly. Dans son restaurant bourgeois de la rue Lord Byron, dans le VIII<sup>e</sup> arrondissement de la capitale, comme dans ses autres établissements de l'ouest parisien, vous retrouverez les codes des classiques asiatiques, aussi bien dans la déco que dans l'assiette : vapeurs, potages, salades, nems, bœuf, poulet, canard ou crustacés aux oignons, au poivre vert, aux cinq parfums ou au gingembre. La différence, c'est la qualité du service, de l'exécution et des matières premières. Les nems et les raviolis aux crevettes sont (bien) faits maison, les poulets sont fermiers, la viande fondante comme ce filet de bœuf au saté servi sur plaque chauffante. La sole au caramel se révèle croustillante et profonde en bouche. Superbe aussi, le canard laqué. Vous pouvez le commander tel que ou en deux services « à la pékinoise » : d'abord la peau croustillante que l'on déguste dans de petites crêpes, accompagné de sauce, de concombres et de cébettes, puis la chair sautée, tendre et parfumée. En plus des plats

- ▲▲▲▲○ Correct, sans plus
- ▲▲▲▲○ Bonne adresse de quartier
- ▲▲▲▲○ Très belle table
- ▲▲▲▲○ Cuisine, décor : tout y est
- ▲▲▲▲○ Attention : table d'exception



chinois, la maison propose une carte de grands standards thaïs, salade de mangue ou de papaye verte, salade de bœuf juste snacké à la citronnelle, ananas aux fruits de mer frais, brochettes... En cherchant bien, vous pourrez trouver deux ou trois spécialités plus difficiles d'abord pour un palais occidental. Les plus téméraires – dont nous ne faisons pas partie – pourront ainsi se lancer dans la salade de méduse ou les pattes de poulet aux haricots

noirs. Il faut savoir qu'ici, trois chefs œuvrent en cuisine, un Hong-Kongais (comme Madame Ly), un Cantonais et un Thaï. À signaler enfin, la belle cave de Monsieur Ly, un vrai plus par rapport aux autres tables chinoises de la capitale.  
 Chez Ly: 8, rue Lord Byron 75008 Paris.  
 Tél. : 01 45 63 88 68. À la carte, comptez 60 à 80 euros, beaucoup plus évidemment si vous accordez votre repas avec un grand cru.