



Rencontre

Laurence Arné

« Workinggirl »

MEILLEUR JOB

Park Ranger
en Australie

INTERVIEWS

Julien Doré
Pauline Delpech

MONTAGNE

Après le ski,
je fais quoi ?

TENDANCE

Yoga, dernier
snobisme

Nouveaux *restos*

Les saveurs de la baie d'Along dans le 7^e et le charme d'une table de chef à l'abri des regards en plein cœur du Palais-Royal.

Par Aude Bernard-Treille.

LE LULLI, POUR SON INTIMITÉ

À quelques pas du Conseil d'État, de la place Colette et des galeries du jardin du Palais-Royal, l'offre de restauration ne s'adresse principalement qu'aux touristes et prend généralement le Parisien connaisseur pour un gogo, on ne vous parle même pas du service « brasserie » où on vous jette le menu façon livreur de journaux. Pour éviter tout cela et passer un agréable moment devant un menu vraiment au-dessus du lot, il suffit de passer la porte de l'Hôtel du Palais-Royal. Son restaurant Le Lulli est un petit havre de paix où le chef Jean-Yves Bournot (8 ans auprès de Yannick Alléno au Meurice) présente une carte de saison talentueuse. Grosses langoustines rôties aux agrumes, homard bleu au curry de Madras, ris de veau au sautoir, poularde Souvaroff... pour un rapport qualité/prix incroyable. Le décor signé Pierre-Yves Rochon offre une atmosphère cosy et élégante dans un cadre très parisien, comme la parenthèse qu'on recherche après une belle expo au Louvre ou un peu de shopping dans la galerie de Valois.

Entrée / plat ou plat / dessert à 35 €. Entrée / plat / dessert à 42 €. Ouvert du lundi au vendredi de 12h à 14h30 et de 19h à 21h30. 4 rue de Valois - 75001 Paris.
Tél. : 01 42 96 72 20. www.grandhoteldupalaisroyal.com



LA TABLE DU VIÊTNAM, POUR VOYAGER

Cela fait déjà quelques mois que My Nguyen a ouvert sur la discrète avenue Bosquet, en lieu et place du Nabucodonosaurus. Une avenue qui n'a désormais plus rien à envier à l'avenue de Choisy où on trouvait les « meilleurs Viet ». Dès qu'on passe la porte, l'odeur de la citronnelle vous transporte d'Hanoï à Saïgon. Les recettes sont celles de la patronne, originaire de Huê, capitale gastronomique du pays ; elle y donnait même des cours de cuisine, il y a des années. Si la carte est riche, c'est parce qu'elle nous fait voyager du Nord au Sud du Vietnam et on se laisse volontiers influencer. My n'hésite pas à s'inquiéter de nos goûts pour nous faire tester des mets qu'elle présente non sans fierté. Pour une belle entrée en matière, on plonge au cœur des trois provinces en dégustant les « Trois merveilles » avec la finesse des raviolis aux crevettes de Huê, les nems croustillants de Hanoï et la fraîcheur de la salade de mangue et crevettes de Saïgon. Pour continuer, on se laisse tenter par le Cha Ca, un plat du Nord où filets de daurade servis grillés, aromatisés à l'aneth et la ciboulette avec une pincée de curcuma, arrivant sur une plancha fumante. En dessert, on termine avec un léger flan à la feuille de pandanus. Les hommes d'affaires côtoient personnalités des médias et autres connaisseurs. Un reproche ? Vu la clientèle et les places de parking du quartier, un voiturier serait plus qu'utile.

Formule déjeuner - Plat + café ou tasse de thé : 18 €.

Menu Entrée / Plat ou Plat / Dessert : 32 €.

Menu Entrée / Plat / Dessert : 39 €.

Ouvert du lundi au vendredi midi et soir et le samedi soir.

6, avenue Bosquet - 75007 Paris.

Tél. : 01 45 56 97 26. www.tableduvietnam.fr