

LES MEILLEURS RESTOS ASIATIQUES DE FRANCE

→ Fourchette ou baguettes? GQ n'hésite pas et opte pour les secondes. Au menu, un tour d'horizon, de Paris à Lyon en passant par Rennes et Marseille, des tables asiatiques qui redonnent le sourire entre midi et deux. Par **Marie Aline, Nicolas Auffray, Cécile Incerti, Élodie Rouge et Milton Shiruyazu** Photos Arthur Delloye

LE BÔ-BUN D'HANOÏ

→ Chaque habitué a son rituel. Au vietnamien Batbat, le nôtre est immuable. 12h30, du monde, on patiente au comptoir en regardant le chef cuisiner: pho au porc, brochettes de crevettes, bœuf en daube sauce saté... Et si on tentait un nouveau plat? C'est à nous. Comme toujours, on se dégonfle: « Un bo-bun bœuf-citronnelle avec le supplément nems, s'il vous plaît. Et une crème coco au tapioca, celle avec la banane au fond. » On règle la note, puis on rejoint la jolie cave en briques où l'on se délasse dans le canapé. La serveuse arrive avec un grand bol en verre que l'on déguste dans l'ordre sacré: en un, les nems, parce qu'ils viennent d'être frits; en deux, la salade bien fraîche, qu'on inonde de sauce nuoc-mâm avant de repêcher les morceaux de bœuf égarés dans une divine forêt de vermicelles, de légumes, de menthe et de coriandre. Avec ça, on n'a plus faim pour le dessert et on est serein comme un bonze après la méditation.

→ **Batbat**: 8, rue des Filatiers, 31 000 Toulouse – batbat.fr – Plat unique à env. 10 €

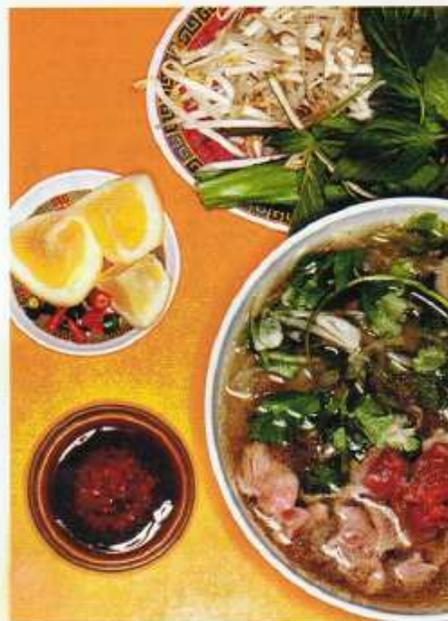
Au menu, bo-bun donc, mais surtout le Bánh mì saucisse citronnelle. Un morceau de baguette ou de ciabatta (on ne se refait pas), un tapis de tranches de saucisse thaïlandaise à la citronnelle, des lamelles de concombre, un jeté de carottes râpées, une gelée de nuoc-mâm, une tombée de coriandre et de piment. Un régal.

→ **Bo Bun**: 73, rue de la Victoire, 75 009 Paris – 5,70 € le sandwich et entre 8 et 12 € le bo-bun.

2. notre préféré, aussi dans la capitale. Soit une version chic de l'œuvre maternelle avec des prix aussi doux qu'une bonne berceuse et une exécution hors pair du plat traditionnel laotien: le nem lao, sorte de méli-mélo de riz soufflé au porc et à l'échalote, que l'on mange biotti en boule dans une feuille de salade.

→ **Lao Lane Xang** 2: 102, avenue d'Ivry, 75 013 Paris – Plat autour de 8 €

LA SOUPE PHO DE SAIGON



→ Si personne ne se souvient du nom de Dong Huong, tout le monde le reconnaît à cette description: « Mais si, tu sais, le resto à Belleville avec les huit salles en enfilade... » En fait, de huit salles, il n'y en a que quatre, rachetées année après année par la famille de Mademoiselle Ta, aujourd'hui gérante du lieu. À l'instar de cette salle à ralkong, le nombre de clients a explosé pour atteindre 800 couverts tous les dimanches. En revanche, la carte est restée la même et les classiques, exécutés par le cousin de Mademoiselle Ta, sont toujours des classiques. Banh cuon (sorte de raviolis translucides et rectangulaires), soupes pho avec boulettes, crevettes sautées et montagnes de nems, loin d'être des péchés mignons, sont les premiers garants d'une fidélité. Ce resto au nom imprononçable. Et si vous n'avez pas réussi à vous asseoir à l'une des places disponibles de Duong Huong, allez voir cinq mètres plus loin et entrez au Parisien à Belleville, la dernière succursale de l'empire Ta.

→ **Dong Huong**, 14, rue Louis-Bouquet, 75 011 Paris – Plat autour de 8 €

LE BÔ-BUN D'HANOÏ

→ Chaque habitué a son rituel. Au vietnamien Batbat, le nôtre est immuable. 12h30, du monde, on patiente au comptoir en regardant le chef cuisiner: pho au porc, brochettes de crevettes, bœuf en daube sauce saté... Et si on tentait un nouveau plat? C'est à nous. Comme toujours, on se dégonfle: « Un bo-bun bœuf-citronnelle avec le supplément nems, s'il vous plaît. Et une crème coco au tapioca, celle avec la banane au fond. » On règle la note, puis on rejoint la jolie cave en briques où l'on se délasse dans le canapé. La serveuse arrive avec un grand bol en verre que l'on déguste dans l'ordre sacré: en un, les nems, parce qu'ils viennent d'être frits; en deux, la salade bien fraîche, qu'on inonde de sauce nuoc-mâm avant de repêcher les morceaux de bœuf égarés dans une divine forêt de vermicelles, de légumes, de menthe et de coriandre. Avec ça, on n'a plus faim pour le dessert et on est serein comme un bonze après la méditation.

→ **Batbat**: 8, rue des Filatiers, 31 000 Toulouse – batbat.fr – Plat unique à env. 10 €

GQ FRANCE
GENTLEMEN'S QUARTERLY

EXCLUSIF
BERNARD MADOFF, CONFESSIONS D'UN MONSTRE

ENQUÊTE
LE CINEMA PEUT-IL SAUVER SARKOZY EN 2012 ?

STYLE
JULIEN DORE EN MODE BRITISH

REPORTAGE
LA GUERRE VUE D'UN IPHONE

IDOLE
VANESSA DEMOUY, ANATOMIE D'UN CULTE

E=MC² (MON AMOUR)
LE SEXE EST-IL UNE SCIENCE EXACTE ?

FASHION, CARS, MUSIC, FOOTBALL, LIFESTYLE...

LE MEILLEUR DU CHIC ANGLAIS

+ COMMENT BRYAN FERRY EST DEvenu « THE » DANDY

100001 3 3 39 €

CULTURE
STYLE
OPINIONS
PLAISIRS
ENQUÊTES
SPORT

39 - MAI 2011
GOMAGAZINE.FR

3,50 €

CG
LE MAGAZINE
QUI PARLE
DES HOMMES
SUR UN AUTRE
TON



→ Il paraît qu'il existe au Japon des combinaisons intégrales qui s'ouvrent uniquement au niveau de la bouche. On s'est demandé si l'odeur de grillon qui imprègnait nos vêtements à la sortie de chez Miki justifiait vraiment un accoutrement SM. Et puis, on s'est dit que non. Au fond, c'est sympa de sentir la viande grillée quand on rentre au bureau. Ça permet aux collègues d'engager la conversation pour éviter la légère somnolence d'après déjeuner et c'est un bon prétexte pour parler de ce restaurant tout petit (d'où les effluves que vous dégager) où deux Japonaises font une cuisine métisse. Le midi pourtant le bento est strictement nippon: omelette japonaise aux poireaux, sardines marinées au mirin et sashimi de saumon extra-frais. Un repas d'une innocence à faire vibrer les fétichistes.

→ **Chez Miki**: 5, rue Louvois, 75 002 Paris – Menu Bento 15 €