

# RESTAURANTS

## LE LYS D'OR

**E**n franchissant le portail du Lys d'or, on pénètre dans un espace où une végétation luxuriante a envahi les lieux du sol au plafond. Des petites rivières courent autour des claustras. Depuis près de 30 ans, Madame Chen et son équipe entretiennent soigneusement ce décor végétal. Ils ont transformé en îlot de tranquillité ce restaurant en angle, installé entre deux rues et donnant sur une jolie petite place. Ce havre de paix invite à la décontraction totale. La gentillesse de l'équipe de serveurs met tout de suite à l'aise. Agréable préambule à l'accueil, les petites serviettes chaudes distribuées dès notre arrivée donnent le ton. Le maître d'hôtel prend le temps d'expliquer chaque plat de la carte et de nous faire découvrir toute la subtilité de la cuisine de Shin Ming Chen.

Nous sommes en effet dans le royaume d'un grand cuisinier chinois. Il nous révèle de nouvelles dimensions gastronomiques autour de plats traditionnels comme ses bouchées vapeur (raviolis de crevettes, de poissons ou de coquilles Saint-Jacques). Autre de ses spécialités, une divine corbeille de fruits de mer est accompagnée de légumes croustillants à souhait. Il y a dans cet exercice un art de l'équilibre entre les saveurs mais aussi les textures. On retrouve ce sens des mariages avec un mélange de légumes et de crevettes, enrobé dans de délicates galettes de soja.

Au fur et à mesure de l'avancement du repas on saisit parfaitement la signification de la devise de la maison : « *Nouvelle cuisine pour fin gourmet* ». Elle prend tout son sens lors de la dégustation du filet de bar au gingembre à la ciboulette dont les seuls effluves procurent un rare délice. Toute cette cuisine s'affirme en nuance et en subtilité. Le chef est aussi à l'aise avec un plat créatif qu'avec les grands classiques comme le canard sauté aux feuilles de basilic aux séduisants arômes.

Le Lys d'or est de surcroît un endroit où l'on peut découvrir la cuisine chinoise dans toute son authenticité, loin des sentiers battus. On peut y goûter le fameux guo ba mian, le plat le plus populaire de Chine qui mêle dans un joyeux mariage noix de Saint-Jacques, crevettes, nouilles croquantes et petits légumes, dans une sauce aigre douce. Parfaite ambassadrice de la cuisine chinoise, Madame Chen facilite la compréhension des recettes servies dans son restaurant en illustrant nombre d'entre elles d'attrayantes photos des plats. Et chose rare dans un restaurant, on n'est jamais déçu lorsque l'original arrive sur la table. Il faut aussi noter que bon nombres de plats sont proposés avec des suggestions très judicieuses d'accords mets vins. La cave du Lys D'or recèle quelques petites merveilles. On trouve des vins simples, mais séduisants comme **la cuvée les Première Grives du Domaine Tariquet**. Les découvertes sont au rendez-vous avec par exemple un très beau Chablis du Domaine du Colombier qui exprime toute l'heureuse minéralité de cette appellation. Du côté des rouges, on remarque la présence d'un Pessac-Léognan, les Demoiselles Larinet Haut-Brion ou d'un Pommard de la Maison Germain. Sur la carte, figure même un très agréable vin chinois, le Château Changyu-Castel.

N'oublions pas les desserts. Loin de jouer les utilités, ils permettent d'achever majestueusement ce beau repas. On retient particulièrement les boulettes de coco à la vapeur, les beignets de lychees ou d'ananas. Dans tous les secteurs, la carte s'annonce riche en choix et en diversité. Connaissant le talent du chef, on peut s'aventurer dans la découverte les yeux fermés.

**Michaël Gridy**

**Le Lys d'or** - 2, rue de Chaligny (12<sup>e</sup>) - M<sup>o</sup> Reuilly Diderot - 01 44 68 98 88 - Ouvert tous les jours de 12h à 14h30 et de 19h à 23h - Menu 25,50 €, 27 €, 28,50 € et 29,50 €.

