

## Styles de vie | restaurants

par François-Régis Gaudry



[L'adresse de la semaine]

# Yam' Tcha

De retour de Hongkong, une ancienne élève de Pascal Barbot cisèle des assiettes lumineuses mâtinées d'ombres chinoises.

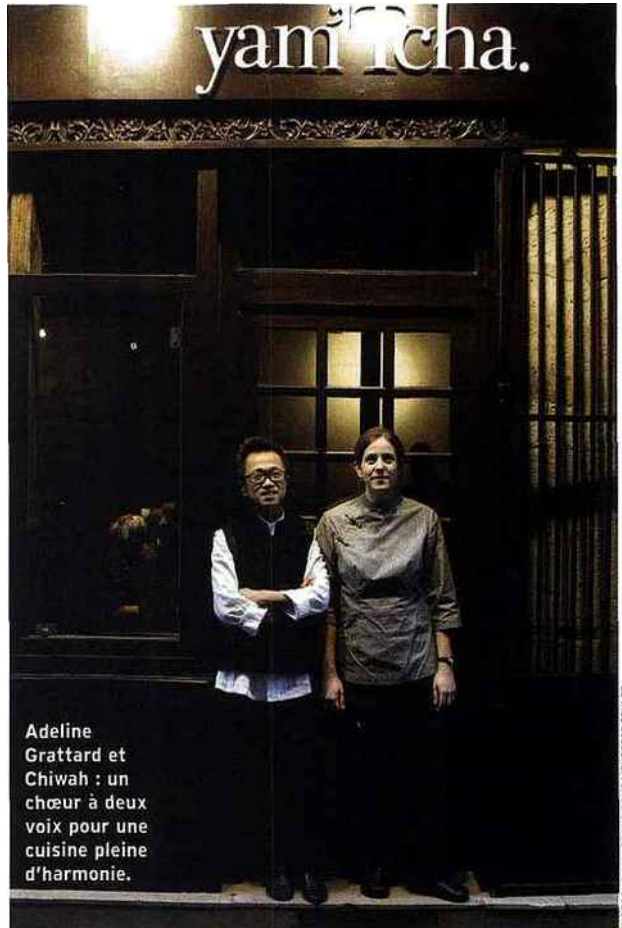
Les copains du métier l'avaient mis en garde contre cet emplacement retors coïncé entre les brasseries à néons des Halles et le néant bistrotier de Rivoli. Tellement retors que le dernier chef en date, à la barre des Embruns, n'a pas eu le temps de mouiller son tablier avant de le rendre. Rien à faire, elle s'installera ici et nulle part ailleurs. Question de ying et de yang, de pierres blondes et de poutres sombres. Et puis, cette cuisine à taille humaine, ouverte sur un petit écrin monastique, elle s'y voyait déjà.

Adeline Grattard aime l'aventure. Quand vous savez qu'elle a plaqué à 22 ans sa licence d'allemand pour apprendre la cuisine à l'école Ferrandi et que, après trois ans de bonheur chez Pascal Barbot à l'Astrance, elle a tout lâché pour partir se frotter aux tours de main chinois à Hongkong, la ville natale de son mari, Chiwah, vous ne

vous étonnez pas qu'en rentrant à Paris elle préfère à la prudence anticrise d'un petit bistrot les audaces inédites d'un salon de goûts. Où les baguettes en bambou côtoient les couverts chromés, et le bourgogne hautes-côtes-de-nuits glougloute à côté du thé vert bio.

En Chine, Yam' Tcha, c'est l'instant thé du matin où l'on grignote des dimsums. A Paris, c'est un cœur à deux voix où Chiwah accorde la mélodie fluette de ses oolong et de ses pu-er à la partition cristalline d'Adeline. A défaut de bouchées vapeur – un savoir-faire apprivoisé à Hongkong et qu'elle compte

4, rue Sauval, Paris (1<sup>er</sup>),  
01-40-26-08-07. Menu : 30 € (déjeuner),  
45 et 65 €. Ouvert de  
12 h 30 à 14 heures et  
de 20 à 22 heures.  
Fermé lundi et mardi.



Adeline Grattard et Chiwah : un cœur à deux voix pour une cuisine pleine d'harmonie.

PHOTOS : C. HILLENAND POUR L'EXPRESS STYLES

bien roder quand elle aura trouvé les bons ingrédients – elle compose au creux de ses jolies céramiques des petites choses calmes, fluides, quasi spirituelles. Le dépouillement radical du foie gras aux asperges rehaussées de zestes séchés de mandarine chinoise en révèlent toute leur plénitude. La tiédeur, qu'on tiendrait ailleurs pour un vilain défaut, exalte ici les notes piquantes et citronnées d'une compotée d'aubergines au poivre de Sechuan. Et la douceur presque fade d'une glace au lait turbinée à la minute en dit plus long que n'importe quel sorbet tonitruant. On raffole de ces

crevettes du Mozambique cuites à la perfection, allongées sur de fines tranches de champignons coréens, effleurées d'une émulsion d'ail des ours vert pétard. On salue l'omble chevalier à la chair duveteuse, relevé d'un pak-choï sauté au wok avec une pointe de gingembre. On s'entend un peu moins bien avec le canard de Challand, dont la peau s'avachit dans l'assiette alors qu'elle devrait croustiller. Et on repart avec la conviction que, moyennant deux ou trois réglages, le couple franco-chinois saura trouver l'harmonie. Même entre les Halles et Rivoli. ● F.-R. G.

**TELEX MAURO COLAGRECO**, CHEF ARGENTIN ÉTOILÉ DU **MIRAZUR** A MENTON, EST CHARGÉ D'ÉTABLIR LA NOUVELLE CARTE DU RESTAURANT DE PLAGE NIÇOIS, LE HI BEACH, AMÉNAGÉ PAR LA DESIGNER MATALI CRASSET.