



LE RESTAURANT Bekseju Village propose des plats originaux et bien réalisés

Un voyage en Corée



PARIS 13^e. Une authentique cuisine coréenne dans un cadre agréable, lumineux et spacieux, dans un style très boisé, presque scandinave. Les assiettes sont originales, variées et parfaitement exécutées : on retrouve des plats connus comme le bibimbap, ou des galettes (fruits de mer, courgettes, pâtes de haricots mungo...), et des mets plus originaux, assez bluffants, comme la salade de poulpe relevée d'une vinaigrette à base de Bekseju, ou le Maekjeok Gui, des grillades de porc sauce soja, sautées et accompagnées de feuilles de sésame et autres herbes. Carte des alcools locaux étourdissante. A partir de 35 €. Note G&M : . Bekseju Village, 53, boulevard Saint-Marcel à Paris (13^e). Tél. : 01 77 11 24 37.

LE COUP DE CŒUR

Un vin fin au sacré caractère

Attention, vin exceptionnel issu d'une minuscule parcelle de vieilles vignes datant des années 1920 et franc de pied, donc plantées sans porte-greffe américain. Caractère exceptionnel également, démarré avec un beau nez exprimant la richesse d'une crème citronnée. Bouche ample avec une texture enrobée et parfumée aux fruits blancs ainsi que de fines notes de pamplemousse mentholées. Un caractère racinaire en finale complète ce vin doté d'un sacré caractère, mais très fin, étonnant pour un petit chablis. Coup de cœur pour ce vin produit par Louis et Catherine Poitout dont le tout jeune domaine (créé en 2008) vient de produire son premier millésime. ■

Domaine L&C Poitout,
petit chablis,
cuvée L'Inextinct,
blanc 2013.



NEWS GASTRO

Le miel quitte la ruche de l'Abeille

Coup de tonnerre de la rentrée, le départ de Philippe Labbé, cuisinier de l'année Gault&Millau 2012, des cuisines du Shangri-La. Celui qui avait porté la table jusqu'aux cinq toques attend désormais un nouveau challenge [peut-être à la tête d'un autre palace parisien ?], tandis que ses équipes, bien formées et avec une carte très cadrée, vont continuer le job. Nous attendons de connaître les intentions du groupe pour redimensionner le vaisseau gastronomique. Et rappelons que pour les budgets (un peu) plus serrés, le Sangri-La propose deux autres restaurants, le Shang Palace (gastronomie cantonaise) et la Bauhinia (cuisine franco-asiatique). ■

L'Abeille. 10, avenue d'Iéna, Paris 16^e.
Tél. : 01 53 67 19 98.

LA RECETTE DU CHEF

Gyozas aux champignons de Paris

Préparation : trente minutes. **Cuisson :** vingt minutes.

Ingrédients pour quatre personnes.

La pâte : 150 g de dumpling flour ou farine de blé fluide, 60 g d'eau tiède, 1 cuillère à soupe d'huile de tournesol, 1 cuillère à soupe de féculé de pomme de terre. **La farce :** 400 g de champignons de Paris bruns, huile de colza, ail, gingembre, poivre, 1 cuillère à soupe de mirin, 1 cuillère à soupe de vin blanc, 1 cuillère à soupe de soja, 40 g de beurre. **La crème de fanes de carottes :** fanes d'une botte de carottes, 1 gousse d'ail, sel, poivre, 2 cuillères à soupe d'huile de colza.



► **Mélanger les ingrédients pour la pâte,** étaler la préparation et la découper avec un emporte-pièce rond.

► **Faire sauter les champignons de Paris à l'huile de colza,** une fois bien colorés, ajouter l'ail émincé et le gingembre, puis les mettre dans les ronds découpés de la pâte avec, dans l'ordre, le poivre, le mirin, le vin blanc, le soja et le beurre.

► **Laver les fanes à grande eau pour enlever le sable.** Porter l'eau à ébullition, verser les fanes, laisser cuire pendant 5 minutes. Les égoutter, puis les plonger dans de l'eau glacée. Les égoutter à nouveau et les mixer avec l'ail, le sel, le poivre et l'huile de colza.

► **Dresser en mettant les gyoza sur le côté** et en les accompagnant d'un trait épais de crème de fanes de carottes. ■

Alessandra Montagne, une chef do Brasil

La jeune femme a quitté son Brésil natal pour apprendre la cuisine à Paris. Elle a passé son CAP avec une prédilection pour la pâtisserie. Elle fait ses classes chez William Ledeuil à Ze Kitchen Galerie, Adeline Gattard au Yam'Tcha et à la Grande Epicerie. Avec son mari Olivier, ils ont su proposer une cuisine originale, avec des produits frais et excellentement préparés, à des tarifs records. Le secret ? Le recyclage. Chez Alessandra, on ne gaspille pas.

Le Tempero,
5, rue Clisson, Paris 13^e.
Tél. : 0954 174888.