

air de paris



Onii-San, Soon Grill et Steam Bar...  
Trois restaurants qui puisent leurs inspirations  
au Japon, en Corée et à Hong Kong.

Par Françoise Ha Vinh

ILS EN RÊVAIENT. Lorsqu'Arthur Cohen et Olivier Leone, passionnés par le Japon, se lancent dans l'aventure d'un restaurant aux accents nippons, ils décident que ce sera un izakaya, forcément convivial et effervescent, comme ceux de Tokyo. Côté décor, c'est l'agence Uchronia qui a réalisé ce lieu d'expérience, où le béton, la pierre, la céramique, le cuir fauve se teintent d'éléments décalés ou fun. Dans les assiettes, c'est un sacré voyage. Le chef Issac Romero (deux ans à Tokyo), secondé par la cheffe tokyoïte Risa Ichimaru, a élaboré une carte avec produits topissimes (bœuf wagyu) et recettes créatives que l'on accompagne de sakés réjouissants.

LA TROISIÈME TABLE du chef coréen Sunghak Han est enfin ouverte. L'architecte franco-coréen Woojin Lim a réalisé un univers onirique inspiré par la danse bouddhiste traditionnelle Seungmu. En ces lieux où se mêlent contemporain et artisanat, le chef propose une interprétation de haute volée de la gastronomie coréenne : japchae (sauté de vermicelles), pajeon (galette), bulgogi (bœuf mariné cuit sur grill)... La carte, fidèle à la tradition culinaire des temples bouddhistes, offre des mets végétariens.

INSPIRATION club secret hongkongais pour le troisième opus des sœurs Vaconsin, dédié à la cuisine des dim sum. Un décor ultraglam, signé Gabriel Pistre, saturé de rouge, avec bois, métal, miroirs et lampions... En cuisine, spé-

cialiste vapeur, le talentueux chef hongkongais Monsieur Wong (ex du Shangri-La Paris). A vous, divins dim sum, bao, gyoza... revisités avec audace, comme l'étonnant bao "Princesse Pei Pei", à déguster en sirotant un cocktail. —



De haut en bas et de gauche à droite: les restaurants Onii-San, dans le Marais, Soon Grill dans le quartier des Champs-Élysées, et Steam Bar, à Saint-Germain-des-Près.



# Fous d'Asie

## Asian inspirations

INVENTIVE NEW RESTAURANTS THAT ARE BRINGING THE FLAVORS OF JAPAN, KOREA AND HONG KONG TO PARIS.

Arthur Cohen and Olivier Léone dreamed of opening an *izakaya*, a lively, convivial bar and eatery like the ones they love in Tokyo. The result is Onii-San, with an imaginative interior by the Uchronia agency, an excellent sake list and creative dishes by chef (and ex-Tokyoite) Issac Romero.

The décor of Soon Grill was conceived by the Franco-Korean architect Woojin Lim to evoke *seungmu*, the traditional Buddhist dance. The menu offers refined interpretations of Korean haute cuisine: *japchae* noodles, *pajeon* pancakes, *bulgogi* marinated grilled beef...

A luminous red interior by Gabriel Pistre gives Steam Bar the feel of a secret Hong Kong club. In the kitchen, Mr. Wong (formerly of the Shangri-La) updates classic dim sum with creations like the extraordinary Princesse Pei Pei bao. ■

**ONII-SAN**, 82, rue des Archives, Paris III<sup>e</sup>.  
Tél. +33 (0)1 45 35 14 60. onii-san.fr

**SOON GRILL**, 10, rue du Commandant Rivière,  
Paris VIII<sup>e</sup>. Tél. +33 (0)1 44 07 46 58. soon-grill.com

**STEAM BAR**, 2, rue du Sabot, Paris VI<sup>e</sup>.  
Tél. +33 (0)1 45 48 96 65. steambar.fr

PHOTOS: FABIEN VERDON - SEBASTIEN FERRANTE - GABRIEL PISTRE  
LABUS D'ALCOOL EST D'ANGÈREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION