

L'EXPRESS

Styles

Rencontres

Meryl Streep

La plus grande
actrice du monde ?

Daho, une vie
en 10 mots

Mode

Variations
sur le
trench

Voyages

Etes-vous
Shanghai
ou Pékin ?

Spécial cadeaux

Elégante, voyageuse, dandy...

Offrez ce qu'ils aiment
à ceux que vous aimez



GASTRONOMIE : saveurs du monde

À Shanghai, c'est toute la cuisine du monde qui sort sur son trente et un. Et les chefs de jouer des coudes sur le Bund et dans les tours de Pudong pour placer leurs étoiles. Dans l'assiette, cela donne des mix d'influences souvent réussis, comme les expérimentations détonantes du Français Paul Pairet au Jade on 36, qu'on découvre perché à 150 mètres au-dessus de la ville. La *french touch* a la cote sur les rives du fleuve Huangpu, avec Jean Georges (annexe de ce chef alsaco-new-yorkais), le Sens & Bund des frères Pourcel ou – version bistrot – Franck, qui sert tarte aux cèpes du Yunnan et coquelet fermier de Mandchourie dans un décor *Amélie Poulain*. Pour un tour d'horizon des cuisines asiatiques et surtout des exceptionnelles bâtisses des années 1930 qui les abritent, on recommande une escale chez Face et YongFoo Elite. Ou, dans un registre plus minimaliste, le japonais Shintori, au décor de béton brut.

Sens & Bund. Bund 18. 6 F, 18 Zhongshan Dong Yi Lu, 6323-998.

Face. 118 Ruijin Erlu, 6466-4328.

YongFoo Elite. 200 Yongfu lu, 5466-2727.

Shintori. 803 Julu Lu, 5404-5252.

Franck. 376 Wukang Lu (Ferguson Lane), 6437-6465.

Jade on 36. Pudong Shangri-La, 6882-8888.

De g. à dr. et de haut en bas : croisière sur le fleuve Huangpu ; le bistrot de Franck, très *french touch* ; YongFoo Elite, dans un décor années 1930 ; dans le vieux centre de Nanshi.

S. BOTTSE/PHOTONIST/OP