

PARIS RESTAURANTS



Décor sobre pour le restaurant japonais Yoko installé à la CFOC : tables en bois, chaises dessinées par Benoit Lienart, suspensions de Céline Wright et, au mur, une œuvre intitulée *Rochers* de l'artiste Carole Ivoy.

On mange avant ou après ?

Les plaisirs de la table et du shopping font bon ménage dans ces trois restaurants implantés dans de nouveaux concept stores. Par Jean-Louis Galesne | Photographe Christine Soler

Yoko

Ouvert il y a quelques mois dans la très classieuse Compagnie Française de l'Orient et de la Chine, ce petit restaurant japonais a vite conquis un public doré sur tranche qui réside ou travaille dans le quartier. Luminosité, confort, cuisine, service, dans le genre « food in shop », la réussite est patente.

Le décor. Tables en bois brut, chaises en bois laqué « Gïo » de Benoit Lienart, suspensions en papier japonais de Céline Wright, tableau intitulé *Rochers* de Carole Ivoy évoquant un paysage chinois, comptoir de la cuisine fait de briques de bois, large banquette vert céladon... Sobre et réfléchi.

La cuisine. Nipponne, créative et d'une fraîcheur absolue. Une douzaine d'entrées (dont un assortiment

de dim sum, clin d'œil à l'enseigne), des salades japonaises bien composées, un choix de maki, de californie et, bien sûr, de sushi et sashimi proposés soit par six pièces soit en assortiment. S'ajoutent deux bento (coffret repas) assez copieux. Les pâtisseries viennent de la Pâtisserie des Rêves et de chez Sadoharu Aoki.

Ce qui nous séduit. L'accueil, les deux tables plus tranquilles installées dans le magasin, la carte. Notre tiercé gagnant : hamachi yuzu sohyu (carpaccio de yellow tail, sauce yuzu, piment vert et coriandre), gindara saikyo yaki (black cod grillé mariné à la sauce miso), chiri san suzuki (filet de bar chilien vapeur, sauce piment vert). Bravo pour l'excellent rapport qualité-prix de la coupe de champagne Billecart-

Salmon (12€ les 15 cl).

On aime moins. Les tables serrées les unes contre les autres, peu propices aux conversations discrètes (exception faite de la table ronde au centre). 170, BD HAUSSMANN, VIII^e. TÉL. : 01 45 61 33 15. OUVERT NON-STOP DE 10H À 18H (DÉJEUNER UNIQUEMENT DE 13H À 15H). ENVIRON 50€.



Le chef coréen Young Kyu Park mélange les influences asiatiques et européennes.