

Les meilleurs sushis



ARCHIVES LE SOLEIL

Tang Hang Ngoan et Haifeng Li, du Papparazzi

■ Je n'ai jamais aimé les sushis pour deux raisons. Je ne raffole pas du riz et je n'apprécie guère le poisson cru. Sauf que récemment, à l'occasion d'un dîner de presse qui se tenait au Papparazzi, j'ai changé d'idée. C'est arrivé au moment même où j'ai dégusté le sushi flambé apprêté par les chefs propriétaires Tang Hang Ngoan et Haifeng Li que l'on reconnaît sur la photographie qui accompagne cette notule. Un tartare de pétoncle flambé au sambuca. Incroyable ! Puis j'ai adoré le bisou d'amour (saumon frais, coriandre et pâte à miso) et davantage encore le maki Papparazzi (feuille de riz, homard, tempura et coriandre). Quand vint l'assiette principale, appelée Bemto trio del mare, j'étais gagné à l'avance et pour cause : thon rouge en croûte de sésame, deux makis, et wakame rouge épicé, deux crevettes tempura et chutney aigre doux. Un véritable délice. Vous avez dit sushis ? N'importe quand dorénavant, mais au Papparazzi d'abord !