



_ CITY _ BREAK

À l'écart des avenues haussmanniennes et des parcours touristiques vit un autre Paris : métissé, coloré, parfois exotique, toujours surprenant. De Little India à Chinatown, petite virée dans Paris... ailleurs.

PARIS

TEXTE : JEAN-MARC ENGELHARD
PHOTOS : LAURENT GUENEAU POUR TGV MAGAZINE



Scène de rue à Chinatown,
le quartier chinois de Paris.



Le jardin japonais du musée Albert-Kahn.

La pûja vient tout juste de se terminer. À l'issue de la récitation des mantras, les fidèles s'apprentent à quitter le temple de Ganesh, un point rouge sur le front que le prêtre vient tout juste d'apposer. Cette cérémonie hindoue pourrait avoir lieu dans un village du sud de l'Inde. Mais c'est à Paris, au 17 de la rue Pajol, dans le XVIII^e arrondissement, qu'elle se déroule trois fois par jour, dans le temple de Ganesh ouvert sur la rue. Comme dans d'autres quartiers de la capitale, il suffit souvent de faire un pas de côté pour se retrouver immergé dans différentes cultures. Pas très loin de là, autour du métro La Chapelle, l'Inde est partout présente. Restaurants, take away d'où s'échappent des odeurs délicates de samoussas et de poulet tandoori, boutiques de saris aux teintes éclatantes...

La petite enclave se déploie sur quelques artères, en particulier dans les rues Perdonnet et Cail. Pour changer de continent, direction Château Rouge. Bananes plantains, manioc pilé, patates douces, igname, safou et sachets de sauce gombo... Au marché Dejean, près du métro Château-Rouge, l'Afrique enchantée offre chaque jour ses couleurs et ses saveurs dans une ambiance animée. De l'autre côté de la Seine, dans le XIII^e, Chinatown se déploie sur les avenues de Choisy et d'Ivry. Supermarchés, restaurants, boutiques de bibelots... l'air est paré d'un parfum d'Asie. En cherchant bien, on peut même dénicher quelques temples bouddhistes bien cachés. Car si le voyage s'apparente souvent à une quête de saveurs inédites, la spiritualité n'est jamais bien loin.



La terrasse du café de l'Institut culturel suédois.

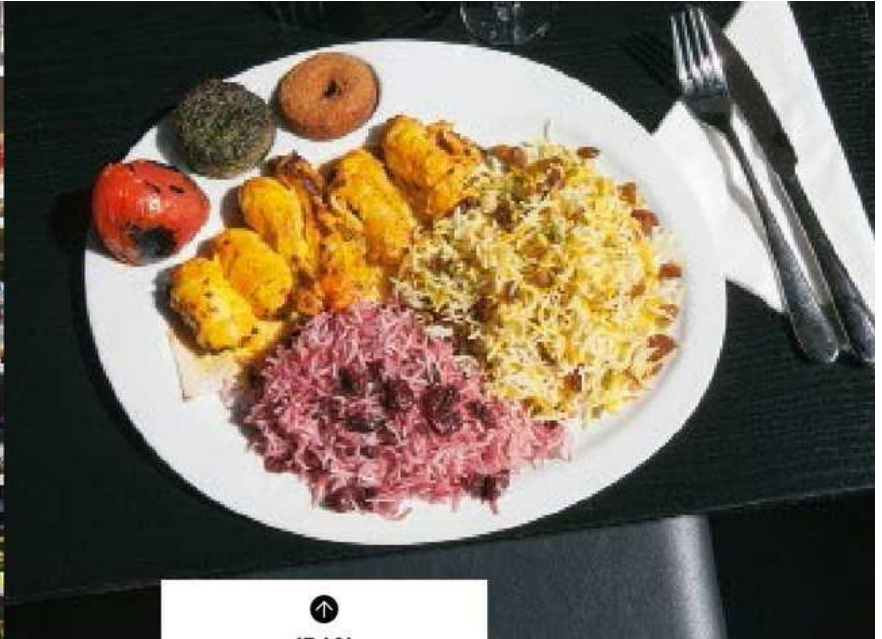


↑
ANGLETERRE

C'est dans cette petite épicerie, tout près de la place de la République, que les Anglais de Paris viennent se ravitailler en produits bien de chez-eux. Jelly, chutney, cheddar, marmelade... Tout, ici, est certifié 100 % *so british* !
L'Épicerie anglaise,
5, cité du Wauxhall (X^e).

RUSSIE

Moins connue que la cathédrale Saint-Alexandre-Nevsky, cette petite église au porche de bois peint semble tout droit sortie d'un village russe. Elle abrite une belle collection d'icônes que l'on peut admirer à l'heure des offices.
Église Saint-Serge de Radonège,
93, rue de Crimée (XIX^e).

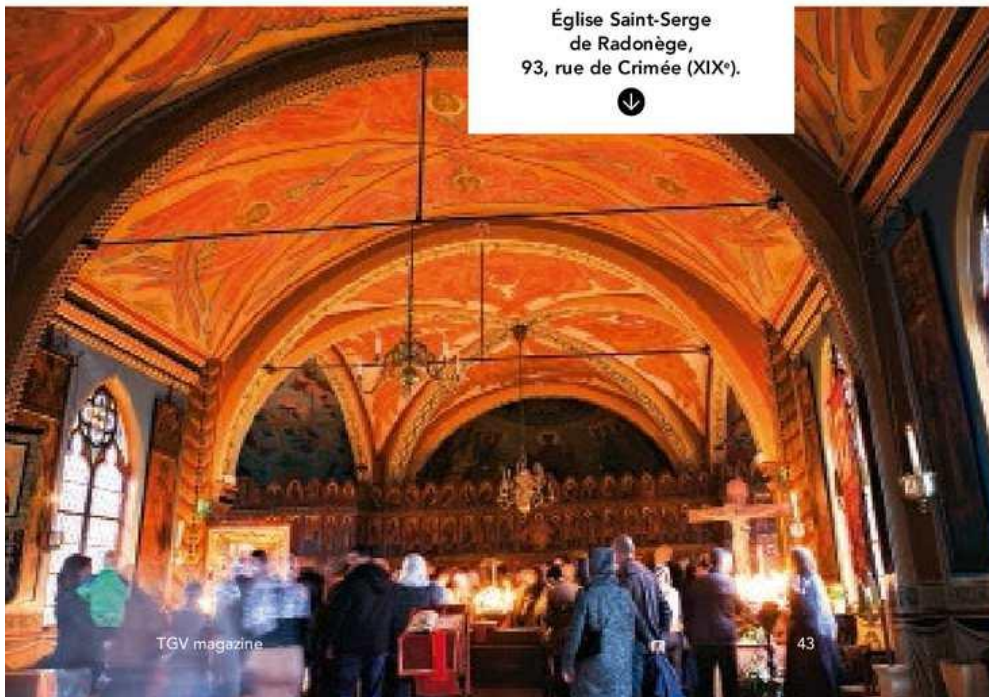


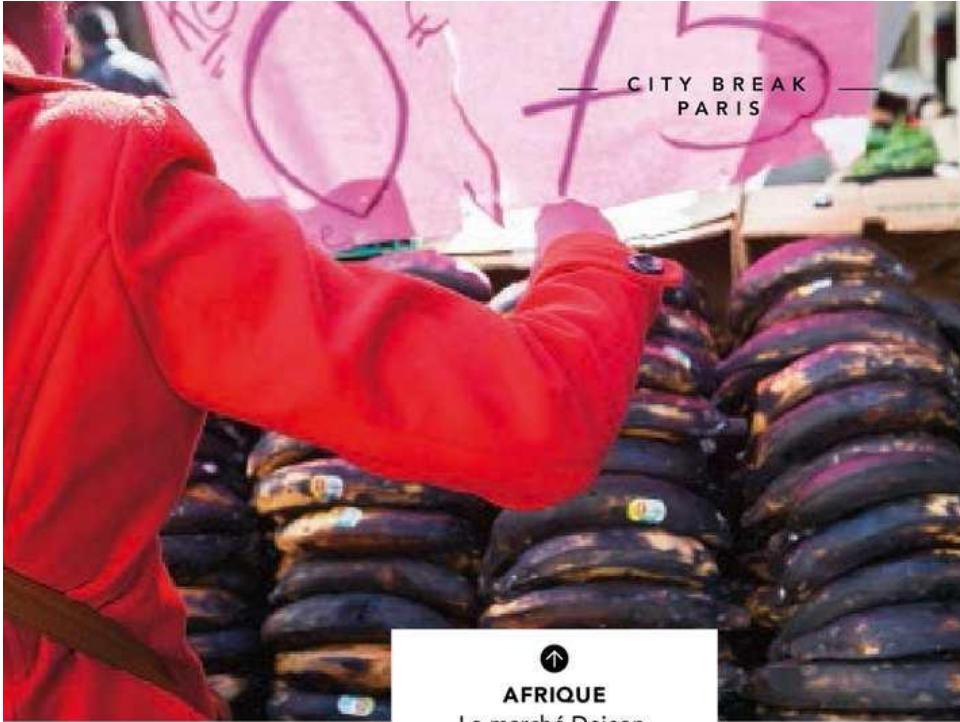
IRAN

Si le fondateur de la maison Ali Tavassoli a passé la main à son fils Sam, la cuisine a conservé la même authenticité. Des plats persans aux parfums subtils de safran, de citron vert de Chiraz ou de grenade dont les Iraniens de Paris raffolent.
65, rue des Entrepreneurs (XV^e).
Net : mazel.com

JAPON

À deux pas de l'Opéra, la rue Sainte-Anne offre la plus forte concentration de restaurants japonais au mètre carré. Une vingtaine de cantines animées pour découvrir que la cuisine du pays du Soleil-Levant ne se limite pas aux sushis, mais recèle bien d'autres plats succulents.
Rue Sainte-Anne (I^{er} et II^e).





AFRIQUE

Le marché Dejean, qui se tient tous les jours (sauf le lundi), est un petit concentré d'Afrique. En plein de cœur de Paris, on vient s'y approvisionner en produits exotiques, introuvables ailleurs. Couleurs, ambiance, parfums... Le dépaysement est total.

Rue Dejean (XVIII^e).

ASIE

Même les Parisiens ne connaissent pas ce Panthéon-là, dédié aux figures vénérées dans les temples d'Asie. Son petit jardin japonais abrite un pavillon où l'on peut, certains jours, s'initier au rituel envoûtant de la cérémonie du thé.

Panthéon bouddhique, 19, avenue d'Iéna (XVI^e).



VIETNAM

Une soupe Pho et rien d'autre ! C'est pour cette soupe de vermicelles de riz au bœuf, un classique de la *street food* vietnamienne aux saveurs d'herbes, de cannelle et de cardamome, que l'on s'attable dans cette cantine devenue une institution.

Pho Banh Cuon 14, 129, avenue de Choisy (XIII^e).

ÉTATS-UNIS

Ces dernières années, les *dinner's* ont fleuri dans Paris, mais Joe Allen, qui a ouvert en 1972, fait encore belle figure. Murs en briques, plats de brasserie new-yorkaise, burger customisable à volonté... Toujours incontournable.

30, rue Pierre-Lescot (I^{er}).
Net : joeallenparis.com

