

15 avril 2016

## GINGER, LE RESTAURANT À LA CUISINE THAÏ CHIC

Written by Borey SOK Posted in FOOD Comments 0

[Tweeter](#) [Like](#) [0](#) [G+](#) [0](#) [Share](#)

C'est dans la discrète et élégante rue de la Trémolle (Paris 8) que l'on peut trouver le restaurant Ginger. Avec une décoration simple mais élaborée avec ses couleurs douces et ses lumières maîtrisées, le Ginger propose une cuisine d'influence Thaï qui manquait peut être au quartier. A l'origine de cet établissement : Ghislain Evraert (ex-Fouquet's Barrière) et Logan Maggio (ex-Baôli à Cannes), les créateurs de L'Arc Paris.



Alors que se passe t'il dans l'assiette ? En entrée, plusieurs choses m'interpellent. D'abord le Jus de carottes minute, gingembre. Le jus est délicieux avec sa touche de gingembre qui apporte de la fraîcheur. Ce dernier se fait très discret ce qui démontre qu'il a bien été dosé. En tout cas c'est une réussite.



Je choisis également de goûter la soupe coco citronnelle, crevettes : bon équilibre des saveurs et là encore la citronnelle est utilisée avec parcimonie. On notera la texture de la soupe qui se rapproche presque de celle d'un velouté. Les crevettes quant à elle, se cachent au fond en attendant d'être dégustées. C'est une plat réussi qui invite très bien à l'exotisme pour commencer le repas. L'autre entrée que j'ai goûté est l'assortiment de banh cuon légumes & crevettes. Ayant des origines asiatiques, je connais parfaitement ce plat. C'est une farce de viande ou de légumes parfumées que l'on dépose dans une crêpe de riz. Il suffit de la plier, d'y déposer de la coriandre et de l'ail frit par dessus. Cela donne un petit chausson parfumé que l'on mange avec une sauce similaire à celle que l'on sert avec les nems. L'originalité vient du fait que le chef a coloré en noir certain banh cuon avec de l'encre de sèche. La crêpe manque un peu de cuisson, elle est un peu trop ferme à mon goût et les différentes « farces » mériterait d'être plus parfumées. Il manque aussi quelques ingrédients qui aurait pu apporter du peps ou un twist dans la farce à l'image de l'audace de l'utilisation de l'encre de sèche. Mais l'ensemble reste tout à fait bon et réussi.



Pour les plats, on constate une belle variété sur la carte entre les plats de viandes ou de poissons par exemple en passant par des plats de légumes. Quelques intitulés pour vous donner l'eau à la bouche : Crevettes caramélisées, Boeuf grillé saté en feuille "Lalhot", Aubergines et champignons, sauce curry ou encore Lotte, sauce "tom yam".

Justement, j'ai d'abord choisi de déguster la lotte, sauce "tom yam". Ce plat s'inspire d'une soupe épicée de la Thaïlande. Mais rassurez vous, il vous fera voyager sans vous brûler la langue. La cuisson du poisson est parfaite et le plat bien assaisonné. Une vraie réussite pour moi. Les amateurs de viande se tourneront sans doute vers Les larmes du tigre « black angus ». Malgré le magnifique marbrage de la viande comme en témoigne la photo ci-dessous, on a frôlé la déception sur le plat. Le point positif est évidemment la viande : un délicieux filet de boeuf black angus terriblement tendre. Elle est uniquement accompagné d'une sauce épicée d'inspiration thaï qui est plutôt bonne. Il est vrai que la viande pourrait se suffire à elle même dans un esprit traditionnel. Mais l'ensemble reste beaucoup trop simple et manque d'accompagnement, de légumes croquants (ou alors il aurait fallu me recommander un supplément au service). Certes, j'ai choisi le riz gluant en feuille de lotus avec une texture intéressante. Cependant, seule la sauce apporte du goût. Ce plat manque un peu de profondeur selon moi.







Pour le dessert, on a choisi la simplicité : de la mangue fraîche. Une assiette plutôt jolie même si je n'approuve pas forcément cette façon de découper la mangue. Je privilégie les gros morceaux pour avoir un peu plus de mâche que les fines lamelles. On soulignera cependant, la très bonne maturité de la mangue et les jolies arômes exotiques qu'elle dégage en bouche. Simple, efficace et particulièrement digeste en fin de repas.



Ginger est un restaurant thaï avec une cuisine sage, mesurée et maîtrisée. Les prix sont sans doute un peu élevé, notamment à cause du quartier mais mérite un détour parce que l'inspiration thaï est réussie dans les plats épicés.

Ginger

Adresse : 11 Rue de la Tremoille, 75008 Paris

Téléphone :01 47 23 37 32