

# LE FIGARO magazine

VENDREDI 20 ET SAMEDI 21 JANVIER 2017

**ET S'IL FAISAIT  
LE JOB ?**

**LES ATOUTS D'UN PRÉSIDENT IMPRÉVISIBLE**



LA TABLE DE MAURICE BEAUDOIN

## DÉLICIEUX ET RAFFINÉ : LE RETOUR TRIOMPHANT DE THIOU

Qu'on se le dise ! Qu'on batte tambour ! Thiou, la belle Thaïlandaise est de retour. Après une épopée aux Bains Douches, il y a longtemps, le quai d'Orsay, puis la Porte d'Auteuil, elle est enfin chez elle, face au dôme des Invalides. Thiou, qui fut la coqueluche du Tout-Paris, retrouve ses marques. Un lieu chic, boiseries sur les murs, banquettes cernées de bois, grandes baies vitrées, nappes et vaisselle blanche. Et un

sauce chili, sont d'une grande finesse. La salle est élégante et la cuisine raffinée : Thiou réussit son come-back et retrouve la première place. Et personne ne la bat pour ce qui est du raffinement.



Sur la carte, rien ne laisse indifférent. Chaque plat évoque un souvenir. Les goûts sont précis, prononcés. On se régale, on s'extasie.

Bien sûr, en tête des plats, on retrouve celui qui lui apporta la notoriété, « mon tigre qui pleure », un libellé énigmatique dont Thiou, en fin de service, vous contera les origines. Ce tigre est un morceau de viande de premier choix, précédemment mariné, puis cuit selon la demande des convives. Une merveille !

La carte est vaste : soupe de poulet et pleurotes au lait de coco ; « mes ravioles aux crevettes », crème de coco au parfum de pandan, jus de citron vert ; artichauts poivrades, herbes fraîches et ses chips en salade ; filet de daurade sauvage rôti en écailles de courgettes, courges thaïes ; rond de veau grillé, artichauts poivrades, pissenlits blancs sautés aux épices et câpres, pommes de terre écrasées au lait de coco, etc. Pas moins de sept desserts, dont « ma crêpe thaïe (à tomber !) » : il y a de quoi !

Thiou est enfin revenue et la cuisine thaïlandaise a retrouvé sa magicienne.

**Thiou, 94, boulevard de La Tour-Maubourg, 75007 Paris (01.76.21.78.84). Menu : 33 € (déjeuner). Carte : environ 65 € (sans boisson). Fermé samedi midi et dimanche. Voiturier.**

SAVEURS

### LA RAIE

La raie se distingue par un corps plat et de grandes nageoires. En forme de losange, elle avance avec grâce dans les mers froides ou tempérées et à faible profondeur. De nombreuses variétés imposantes comme la raie manta ne fréquentent pas nos régions. Les variétés pêchées en France sont plus petites, ainsi la raie bouclée. Sa chair est rosée, sans arêtes, avec une saveur très typée. Elle est plus savoureuse



OR les deux premiers mois de l'année. A l'achat, elle doit avoir gardé un ventre très blanc, garantie de fraîcheur. Sachez que les joues de raie sont un morceau de choix, d'une saveur délicate. La raie, poisson maigre à forte teneur en protéines, est peu calorique. Actuellement, c'est la pleine saison.

VÉRONIQUE ANDRÉ



La chef Thiou et la salle, face aux Invalides.

service prévenant, impeccable, dirigé par un grand maître d'hôtel, l'œil à tout, M. Chai. Il y a de la place et on est choyé.

Et puis, il y a la cuisine de Thiou. C'est bon, très bon. Elle est toujours la grande prêtresse de la cuisine thaïe. On applaudit ses idées : le surprenant carpaccio de poulpe et ses condiments ; on succombe à la sauce magique qui transcende les crevettes sautées aux épices, dés de légumes et riz sauté. Les mini-nems aux langoustines et basilic,

## ARTS DE LA TABLE TALENTS AIGUILLES

Les belles tables sont comme de jeunes mariées qui se rêvent éternellement en blanc. C'est cette élégance un rien sacralisée, ce raffinement classique mais sans apprêt que la marque parisienne Renaissance perpétue avec succès. En moins de cinq ans, Céline Perrin-Davy a su séduire une clientèle sensible à la belle ouvrage : « 90 % de



notre clientèle vient des pays du Moyen-Orient, de Russie, d'Ukraine, des Etats-Unis, du Japon ou de la principauté de Monaco. » En France, son linge de table, entièrement brodé à la main dans le Sud, se retrouve au Palais de l'Elysée, au ministère français des Affaires étrangères et dans de nombreux palaces. Dernièrement, la maison s'est associée aux

porcelaines Alberto Pinto pour créer plusieurs collections (photo en bas à droite, nappe Jungle) s'inspirant d'un « jardin enchanté, d'esprit contemporain, où papillons, perroquets et feuilles feront rêver... » Et laisseront bouche bée.

LAURENCE HALOCHE

A partir de 95 € le set et la serviette ([www.renaissance-paris.com](http://www.renaissance-paris.com)).