

# NOUVELLES TENTATIONS

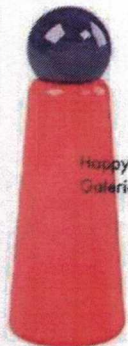


Maçon & Lesquoy

TOUTES LES SORTIES, LES BONS PLANS ET LES ACTUS PARISIENNES À NE SURTOUT PAS MANQUER CETTE SEMAINE. PAR SABINE ROCHE



Peppe



Happy Galeries

## ACCROCHE CŒUR

Votre cœur est à prendre et vous voudriez bien faire passer le message ? Les broches et écussons brodés de **Maçon & Lesquoy** déclinent l'organe des sentiments façon planche d'anatomie ou plus stylisé, au choix. À partir de 20 €. [maconillesquoy.com](http://maconillesquoy.com)

## LA VIE EN ROSE

Fin février, **Mira Mikati** et son univers pop débarque aux Galeries Lafayette. Avec « **Happy Galeries** », c'est une vague d'objets et de vêtements colorés qui déferle sur le pop-up store. Des bougies à messages décalés, des gourdes en forme de quilles, des blousons et des sweats aux teintes acidulées... Tout un monde « feel good » qui tombe à pic ! [galerieslafayette.com](http://galerieslafayette.com)

## PIZZA COURONNÉE

Si nous ne pouvons plus nous régaler chez Giuseppe Cutraro dit **Peppe**, le champion du monde de la pizza nous sert à domicile grâce à Frichti. Le chef italien propose ses délicieuses pizzas à réchauffer chez soi. On recommande celle à la truffe. Un must. De 7,90 à 9,90 €. [frichti.fr](http://frichti.fr)



Kapush

## CAPUCHE DE LUXE

Et si une simple capuche devenait un accessoire de mode ? C'est le pari de **Kapush** dont les modèles ajoutent un style streetwear à n'importe quel manteau. Enveloppant confortablement la tête sans la faire transpirer, la capuche est fabriquée à la main dans un atelier parisien à partir de matériaux de première qualité. Digne d'une marque de luxe, elle ne passe pas inaperçue. À partir de 350 €. [kapush.fr](http://kapush.fr)

## NOUVEL AN CHINOIS

Le 12 février, c'est le Nouvel An chinois. Restaurant des connaisseurs, le **Tsé Yang**, situé dans le 16<sup>e</sup>, met les petits plats dans les grands pour célébrer l'année du Buffle. Au programme : poulet aux épices, millefeuille de soja fumé aux champignons, filet de daurade sauté... autant de saveurs délicates que l'on pourra commander et se faire livrer tout le week-end et même après ! 45 €, par personne. 25, avenue Pierre-I<sup>er</sup> de Serbie (16<sup>e</sup>). Tél. : 01 47 20 70 22.

## BELLES BÊTES

Marie-Claire Poirier a repris la ferme d'élevage familiale pour servir, à travers **Beaugrain**, les tables des chefs étoilés. Mais en raison du confinement, Beaugrain s'est mis au service des particuliers et livre les meilleures viandes de l'Aubrac (côtes de bœuf, poulet de 100 jours...) assorties d'autres produits d'exception : fruits, légumes, fromages... Profitons-en ! [beugrain.com](http://beugrain.com)



Beaugrain

## ET AUSSI...

**Cheerz** a une tendresse pour les amoureux. Pour la Saint-Valentin, la plateforme de photos édite des albums illustrés par Mathilde Cabanas, à composer soi-même avec l'outil de conception d'album développé par Cheerz. En vente jusqu'à la fin de février, à partir de 19,90 €. [cheerz.com](http://cheerz.com)



## LES PETITS PLATS DANS LES GRANDS

PAR LAURENT GUEZ

### TSÉ YANG, POUR L'ANNÉE DU BUFFLE

Illustrations: Amélie Falière

▲▲▲▲▲ Quand on ne peut plus voyager, on n'a plus que ses yeux pour... lire, et ses papilles pour se dépayser. Alors, à l'approche de l'année du Buffle de métal, célébrée le 12 février dans de nombreux pays d'Asie, offrons-nous un instant d'exotisme (et faisons par la même occasion un pied de nez aux vils réflexes antichinois). Au buffle sont attachées quelques belles valeurs: force, loyauté et persévérance. Le restaurant *Tsé Yang*, l'institution de l'avenue Pierre 1<sup>er</sup> de Serbie, à Paris, en aura bien besoin pour survivre à la crise. Il aura aussi besoin de la loyauté de ses clients. En temps normal, ils savourent son atmosphère feutrée, son service à l'élégance désuète, ses peintures laquées et sa fine vaisselle chinoise. À peine installés, en parcourant la carte dans une semi-obscurité, ils croquent quelques noix caramélisées posées sur les tables, et se demandent s'ils vont commander pour la nième fois (mais pourquoi changer quand c'est délicieux?) le canard au thé de jasmin, le filet de bœuf black angus au poivre, ou le loup de mer croustillant du chef. Ces plats – uniques à Paris – sont disponibles à la vente à emporter et en livraison. En plus de ces classiques, *Tsé Yang* a mis au point une formule spéciale pour le Nouvel An chinois: poulet aux épices en hors-d'œuvre, étonnant mille-feuille de soja fumé farci aux champignons chinois, honnête filet de daurade au wok et riz cantonais, perles de coco (banales) en dessert et bière Tsingtao. Un bon rapport qualité-prix, mais tant qu'à faire, on vous conseille quand même de

vous tourner vers les merveilles de la carte.

*Tsé Yang*: 25, avenue Pierre 1<sup>er</sup> de Serbie, 75116 Paris. Tél.: 0147 20 70 22. Menu du Nouvel An à emporter ou livré à 45 € avec deux hors-d'œuvre, plat, riz cantonais, dessert et bière. À la carte, comptez 60 à 80 € hors boisson.

- ▲▲▲▲▲ Correct, sans plus
- ▲▲▲▲▲ Bonne adresse de quartier
- ▲▲▲▲▲ Très belle table
- ▲▲▲▲▲ Cuisine, décor: tout y est
- ▲▲▲▲▲ Attention: table d'exception





## **Notre sélection de restaurants parisiens pour fêter le Nouvel an chinois à la maison**

Ce 12 février, l'Asie dira au revoir à l'année du Rat en espérant que celle du Buffle sera un peu plus faste. Faute de défilés dans les rues de Paris, voici nos meilleures adresses qui proposent des menus en vente à emporter et en livraison.

### **Tsé Yang : pour son menu spécial**

Ce très chic restaurant gastronomique chinois du XVI<sup>e</sup> arrondissement se lance dans la vente à emporter et la livraison. En plus de sa carte, il propose un menu spécial pour le Nouvel an (45 euros, bière Tsingtao comprise). Celui-ci se compose d'un savoureux émincé de poulet aux épices d'Orient, d'un mille-feuille de soja fumé farci aux champignons, de filets de daurade sautés au wok aux légumes croquant accompagné de riz cantonais et, pour finir, d'une perle de coco à la crème de soja. Un bémol pour certains légumes qui ne sont pas de saison mais l'ensemble, y compris le dessert, est de bonne tenue et fait maison.

*25, avenue Pierre-Ier-de-Serbie, Paris (XVI<sup>e</sup>)Tél.*

*01.47.20.70.22. [www.tse-yang.fr](http://www.tse-yang.fr)Vente à emporter et en livraison.*

*Commandes par téléphone.*

*LE PARISIEN du 11 février 2021*



# Nos idées pour un dîner à la maison pour le Nouvel an chinois

Paris Match | Publié le 10/02/2021 à 15h35 | Mis à jour le 10/02/2021 à 16h01  
Kahina Sekkai

*Le Nouvel an chinois a lieu ce 12 février. Découvrez nos recommandations pour un repas spécial, en temps de couvre-feu.*

**Tsé Yang**



Plats du Tsé Yang. © Tse Yang



## BONNES ADRESSES

# Nouvel An chinois : les meilleurs menus à emporter à Paris

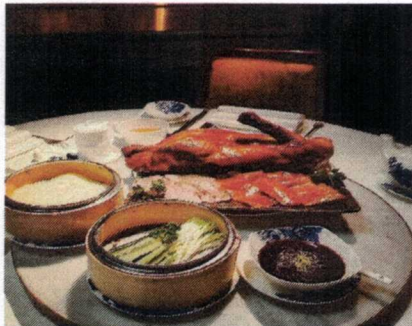
PARMATHILDE BOURGE ET ELIDE ACHILLE,  
10 Février, 2021

Crédit : Pierre Lucet Penato/Tiger Tiger  
FacebookTwitterPinterestLinkedIn

Le **Nouvel An chinois se célébrera le 12 février prochain**. Si les restaurants vous manquent, cette date sera une bonne occasion de les soutenir en commandant des menus à emporter !

Pour fêter le passage de l'année du rat à celle du buffle, trois restaurants chinois situés à Paris ont mis les petits plats dans les grands en vous proposant des spécialités absolument délicieuses.

## Tsé Yang Paris





Niché au cœur du 16ème arrondissement, le restaurant **Tsé Yang Paris** est une table authentique où goûter le meilleur de la gastronomie chinoise à Paris. Pour célébrer l'arrivée de l'année du bouffle, l'établissement propose un menu à emporter et se faire livrer, qui vous permettra de déguster des plats raffinés et gourmands. Pour commencer, un hors d'œuvre de **poulet pimenté aux épices** orientales et un **mille feuille de soja fumé** farci aux champignons et servi un lit d'algues. Comme plat principal, des **bouchées de dorade fondante**, sautées avec des légumes croquants et accompagnées d'un **riz cantonnais** préparé dans les règles de l'art. Pour finir, des **perles de coco à la crème de soja**. Délicieux.

Où ? **Tsé Yang Paris**, 25 Avenue Pierre 1er de Serbie, 75116 Paris.





 **morganabbou** • [S'abonner](#)  
Bois de Vincennes

 **morganabbou** 🇨🇳 NOUVEL AN CHINOIS - TSE-YANG 🇨🇳  
[us version below]

Franchement, j'ai envie de trouver une bonne raison de faire la fête tous les jours.  
Je vous propose de ne pas laisser passer l'occasion de fêter le Nouvel An Chinois comme il se doit ce 12 février et célébrer le buffle qui saura nous sortir avec énergie de ce marasme ambiant !

Rien de plus simple : vous passez commande chez @tseyang\_paris et vous mettez les pieds sous la table en vous régaland avec des plats de restaurant gastronomique chinois

🤍 💬 📌

1 081 J'aime

11 FÉVRIER



# Nouvel An chinois 2021: les restaurants où commander à Paris

PAR **JADE SIMON** 10 FÉVRIER 2021

A quelques jours du nouvel an chinois, voici les bons restaurants parisiens où commander pour célébrer l'année du buffle.

Avec l'arrivée du **Nouvel An chinois**, l'excuse rêvée pour déguster des spécialités des quatre coins de la **Chine**. Tour d'horizon des **meilleurs restaurants en livraison** pour le célébrer comme il se doit.

## Café Lai'Tcha

Avec aux fourneaux la talentueuse **Adeline Grattard**, Le **Café Lai'Tcha** célèbre la nouvelle année chinoise avec un menu aussi poétique que gourmand. Avec en entrée un gâteau de navet à la truffe du Périgord *Lo Pak Ko*, il se poursuit par une marmite de Saint-Jacques et huîtres spéciales aux champignons moustache, iceberg, shitakés, ou encore une poulette *Cour d'Armoise* sautée à la cantonaise, lapcheng, bambou et céleri. Cerise sur le gâteau? La boule de riz au sésame noir et chocolat, sirop d'osmanthe et gingembre.

*[A commander ici](#)*

Le menu du nouvel an chinois du Café Lai'Tcha

© The Social Food





## Tse Yang

Véritable institution de la **gastronomie chinoise** à Paris, **Tse Yang** accueille habituellement ses visiteurs dans le 16ème arrondissement à Paris. Fermé comme tous les autres restaurants, le lieu propose à la livraison un menu pour le nouvel an. Revisitant les grands classiques, on y déguste des hors d'œuvre de poulet aux épices d'Orient, un mille-Feuille de soja fumé farci aux champignons chinois, des filets de daurade sautés au Wok aux légumes croquants, un riz cantonais et des perles de coco à la crème de soja.

Tse Yang



## LiLi au Peninsula

Adresse bien connue des amateurs de gastronomie chinoise, **LiLi** propose, les 11, 12 et 13 février prochain, un menu spécial nouvel an. Avec en prélude une peau de tofu en crêpes croustillantes et légumes de saison, le festin se poursuit avec un dos de cabillaud braisé en cocotte à la sauce Hoislin, un bœuf charolais sauté façon Kung Pao, du riz sauté façon Yangzhou et un crémeux d'agrumes, fleur d'oranger, kumquat et pignons de pin caramélisés.





## Comme au restaurant : « Tsé Yang », pour l'année du Buffle



(Amélie Falière pour «Les Echos Week-End»)

Publié le 5 févr. 2021 à 6:06

Quand on ne peut plus voyager, on n'a plus que ses yeux pour... lire, et ses papilles pour se dépayser. Alors, à l'approche de l'année du Buffle de métal, qui sera célébrée ce vendredi 12 février dans de nombreux pays d'Asie, offrons-nous un instant d'exotisme (et faisons par la même occasion un pied de nez aux vils réflexes antichinois). Au buffle sont attachées quelques belles valeurs : force, loyauté et persévérance. Le restaurant « Tsé Yang », l'institution de l'avenue Pierre ler de Serbie, à Paris, en aura bien besoin pour survivre à la crise. Il aura aussi besoin de la loyauté de ses clients.

Des plats uniques à Paris

En temps normal, ils savourent son atmosphère feutrée, son service à l'élégance désuète, ses peintures laquées et sa fine vaisselle chinoise. A peine installés, en parcourant la carte dans une semi-obscurité, ils croquent quelques noix caramélisées posées sur les tables, et se demandent s'ils vont commander pour la nième fois (mais pourquoi changer quand c'est délicieux ?) le canard au thé de jasmin, le filet de boeuf black angus au poivre, ou le loup de mer croustillant du chef.

Ces plats - uniques à Paris - sont disponibles à la vente à emporter et en livraison. En plus de ces classiques, « Tsé Yang » a mis au point une formule spéciale pour le Nouvel An chinois : poulet aux épices en hors-d'oeuvre, étonnant mille-feuille de soja fumé farci aux champignons chinois, honnête filet de daurade au wok et riz cantonais, perles de coco (banales) en dessert et bière Tsingtao. Un bon rapport qualité-prix, mais tant qu'à faire, on vous conseille quand même de vous tourner vers les merveilles de la carte.

« Tsé Yang » : 25, avenue Pierre ler de Serbie, 75116 Paris. Tél. : 01 47 20 70 22.  
Menu du Nouvel An à emporter ou livré à 45 € avec deux hors-d'oeuvre, plat, riz cantonais, dessert et bière. A la carte, comptez 60 à 80 € hors boisson.