ASIEAT

magazine culturel & foodie asiatique

ASIAN YOU WILL EAT. *ASIEAT*

NICE / N°1

Il n'y a pas de frontière entre les pays quand il s'agit de nourriture. La cuisine est un témoin de l'histoire d'un peuple, elle en suit l'évolution et les bouleversements. Elle parle de nos vies, de notre culture. C'est notre langage, il nous unit et en même temps nous différencie des autres. Quand on parle de ''bon repas'', celui-ci peut sortir de n'importe quelle cuisine, n'importe où dans le monde. Mais il est simplement exprimé d'une façon différente. En Asie, en Europe, en Amérique... un bon repas est toujours fédérateur.

Découvrez l'histoire passionnante de huit restaurateurs asiatiques niçois qui ne trichent pas. Ils cuisinent, le cœur rempli de saveurs et de souvenirs de leur ville d'origine, pour le plus grand plaisir de nos papilles.

Taipei, TAÏWAN / p.7
Chia-Chieh, de KOOC BAO

Osaka, JAPON / p.13
Kana, de MAÏDO

Xuan Loc, VIET NAM / p.19
Thi Hieu, de BANH MEÏ

Séoul, CORÉE DU SUD / p.25
Sang ah, de SIXSA

Nagoya, JAPON / p.31
Yukari, de YUYU BENTO

My Tho, VIET NAM / p.37
Thao & Huy, de DELI BANH MI

Kyoto, JAPON / p.43
Ikko, de IKKO RAMEN

Nha Trang, VIET NAM / p.49
Huy & Hoang, de TÔ!

台北台灣

Taipei, TAÏWAN

par Chia-Chieh, de KOOC BAO

À Taipei, il n'y a pas de lieu à visiter absolument, il faut juste ''vivre la ville'' et s'imprégner de ses vibrations.

Tout le monde a une raison d'aimer Taipei. Les visiteurs adorent l'étonnante architecture de la Tour 101, les habitants apprécient la propreté du métro et les coffee shops joliment décorés à chaque coin de rue. Pourquoi Taipei est ancrée dans mon coeur ? C'est l'attraction des opposés. Ici vous verrez des gens attablés en train de savourer tranquillement un café, quand juste à côté un stand de rue vend de délicieux plats de Street food à des foodies qui font la queue en nombre, dans le bruit et l'euphorie. Vous tournez la tête pour admirer un building moderne et à ses pieds se tiennent ces anciennes bâtisses à deux étages, témoins de l'histoire de la ville. Et peu importe ce mélange incroyable, les habitants seront toujours les mêmes, attachants, chaleureux et ils vous aideront à vous sentir comme chez vous. C'est ça Taipei !

“

Vivre la ville et s'imprégner de ses vibrations.

Gua-Bao & Bubble Tea

Il y a un petit lieu juste en face de l'université où j'ai étudié. On ne peut pas appeler cela un restaurant car c'est juste un petit stand pour cuisiner, avec quelques places pour s'asseoir derrière. Mais cette petite échoppe qui ne paie pas de mine prépare les meilleurs Gua-Bao de la ville. De délicieux pains vapeur blancs farcis avec de la poitrine de porc effilochée, du chou fermenté et une poudre de cacahuètes sucrée. On en trouve qu'à Taïwan des comme ça ! C'était une nourriture réconfortante pour moi après les cours. Et juste en face, vous faites de nouveau la queue pour commander un des meilleurs Bubble Tea de la ville. Je pense même que c'est le meilleur, car pour moi les bulles doivent être cuisinées dans du sucre noir. Comme ça, chaque bulle s'imprègne de ce goût qui ressemble au miel et devient plus moelleuse, tout en conservant sa texture ''gummy''.

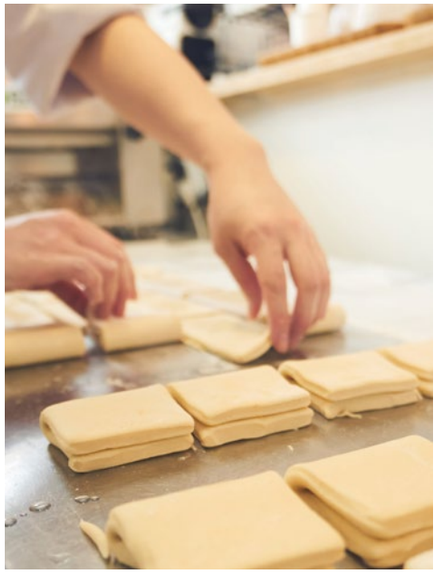
Tous les ans lorsque je rentre à Taïwan, les plats qui me passionnent le plus viennent toujours de la street food, simple mais délicieuse. À chaque coin de rue ou dans les fameux nightmarkets, chaque kiosque brille par son plat unique. Si vous discutez avec les propriétaires, ils vous parleront de l'histoire de ce plat qu'ils ont commencé à cuisiner à 5h du matin et qu'ils prépareront jusqu'à minuit, l'heure à laquelle ils ferment leur stand. La passion qu'ils développent pour un unique plat et le travail manuel que cela demande pour qu'il soit parfaitement réalisé... c'est de cette cuisine taïwanaise dont je suis tombée amoureuse.

Lan-Jia *藍家割包*
No. 3, Alley 8, Lane 316, Section 3, Luosifu Road, Zhongzheng District, Taipei City

Taiwan 100 & Chen San Ding
Black sugar bubble tea 陳三鼎青蛙撞奶

Une nouvelle aventure

2014 est l'année où je suis arrivée en France pour étudier la cuisine française à l'école Ferrandi à Paris. Après 4 ans à travailler dans des restaurants gastronomiques, mon mari et moi avons décidé de déménager à Nice pour partager notre passion avec les niçois. Il y a des plats et des histoires à partager dans mon sang taïwanais, de la créativité et une variété de saveurs basées également sur mon expérience de la cuisine française. Taïwan est et sera toujours ma maison, sa street food m'inspire. Notre premier restaurant taïwanais est né en 2018. Et nous sommes là pour cuisiner et partager cette inspiration, avec l'espoir de vous faire voyager à Taïwan.



"

Nous sommes là pour cuisiner et
partager cette inspiration taïwanaise !

KOOC BAO

Cuisine taïwanaise

Le vrai Bao taïwanais. Notre pain est 100% fait maison, comme tout le reste. Thé taïwanais infusé sur place, Bubble Tea au sucre noir, ainsi que des spécialités de street food taïwanaise, comme le Bang et nos fameux Beignets de légumes.

Tél. 09 86 16 69 13 // Adresse : 1 Rue Biscarra, 06000 Nice

“

Osaka est le garde-manger de la nation.

大阪市

Osaka, JAPON

par Kana, de MAÏDO

Osaka est une ville bouillante où tout est basé sur la discussion et la volonté de faire rire.

La première chose qui caractérise Osaka ce sont… ses habitants, avec leur caractère, leur « dialecte » (le Kansai-ben) et leur humour reconnu dans tout le reste du Japon. Toutes les relations sont basées sur ce goût qu'ont les habitants d'Osaka pour la discussion et la volonté de faire rire. L'histoire de cette ville qui était le port de commerce du Japon n'y est sans doute pas pour rien. Aujourd'hui encore, le commerce a une place très importante ici et les gens d'Osaka adoreront vous raconter la dernière bonne affaire qu'ils viennent de réaliser. C'est aussi de cette époque où Osaka abritait un port florissant que date le surnom d'Osaka : le « garde-manger de la nation ». Là aussi, pas de demi-mesure, les habitants d'Osaka sont très gourmands et auront tous un avis à vous donner sur les bons restaurants du quartier… et les meilleurs rapport qualité-prix !

Okonomiyaki & Tako-Yaki

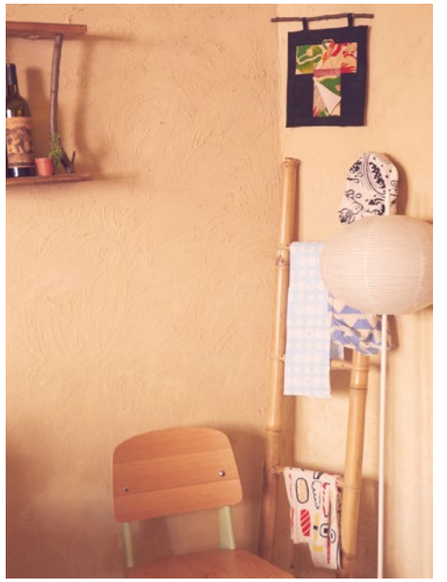
L'Okonomiyaki (crêpe japonaise à base de chou) et les Tako-Yaki (petites boules de poulpe) sont incontestablement les 2 plats caractéristiques d'Osaka. Demandez à quelqu'un la meilleure adresse pour manger un Okonomiyaki, il vous répondra… que c'est chez lui ! Chaque maison et chaque boui-boui a sa recette miracle. Nous proposons des Okonomiyaki à Maïdo, j'ai mis un peu de temps avant de trouver la bonne texture pour le chou, le bon dosage pour adapter la recette aux spécificités des produits d'ici, mais maintenant c'est bon, c'est comme à la maison !

Si vous êtes de passage à Osaka, essayez Pasania, un bistrot où vous pourrez goûter de succulents Okonomiyaki… et boire du vin naturel !

Pasania パセミヤ
Nakanoshima
Daibiru Building,
3 階, 3 Chome-3-23
Nakanoshima,
Kita Ward, Osaka,
530-6103, Japon

“

Je suis arrivée en France en 2012 pour découvrir les vins.
Avant, j'étais sommelière au Japon.



MAÏDO

Izakaya

L'izakaya, c'est l'équivalent japonais du bistrot français :
un lieu convivial où l'on se retrouve entre amis, en famille
ou entre collègues pour boire et manger.

Tél. 04 93 87 97 28 // Adresse : 29 rue Tonduti de l'Escarène, 06000 Nice

Xuân Lộc

Xuan Loc, VIET NAM

par Thi-Hieu, de BANH MEÏ

Xuan Loc, petit village de pêcheurs où le temps s'est arrêté il y a des dizaines d'années.

Loin de l'euphorie et du tourisme en masse, voilà pourquoi j'adore mon petit village de pêcheurs. La tranquillité et la simplicité des habitants, deux trois coffee-shops où l'on peut siroter le fameux café vietnamien «ca phe sua da», un marché de fruits et légumes, des épiceries à chaque coin de rue. Un petit creux et on peut toujours grignoter des brochettes de poissons, des nems ou une bonne soupe 'pho' avec une bonne Saigon bien fraîche et surtout on va chercher le poisson à l'aube dès l'arrivée des pêcheurs ! On regarde, on demande le prix, on marchande, on rigole, on marchande encore, on se tape sur l'épaule et voila le poisson fraîchement pêché pour préparer l'encas de 9h30. Et en vrai, peu importe vraiment la négociation, le plus important c'est de partager un bon moment avec eux et surtout la famille, les traditions et les cultures si loin des nôtres ici.

"

Aller chercher le poisson
à l'aube dès l'arrivée des pêcheurs.

Pho & Cha ca

Le plat qui me manque le plus ? Le cha ca, «fricadelles de poisson» de son nom français. Je me souviens exactement de la texture un peu élastique mais à la fois fondante et du goût très savoureux. On le trouve un peu partout au Vietnam mais il est très réputé à Hanoi. Je ne peux que me souvenir de cette forte odeur du poisson qui arrivait tous les jours chez ma famille vers 5h00 du matin et qui me titillait le nez. Du coup j'ai appris les différentes étapes de leur savoir-faire et rien que d'en parler, j'en salive déjà !

“

J’essaie de travailler au maximum
des produits locaux et de saison.

Viet ? Pas seulement…

J’ai ouvert ma petite cantine BANH MEÏ il y a 7 ans maintenant, une cuisine asiatique avec son coté French touch. J’essaie de travailler au maximum des produits locaux et de saison. La cuisine est devenue une vraie passion qui a énormément évolué au fil des années.

BANH MEÏ

Cuisine vietnamienne fusion

BANHMEI, cuisine vietnamienne et plus.

Tél. 06 24 66 85 78 // Adresse : 6 rue Rossetti, 06300 Nice

“

Pali pali ! (vite !)

서울

Séoul, CORÉE DU SUD

par Sang ah, de SIXSA

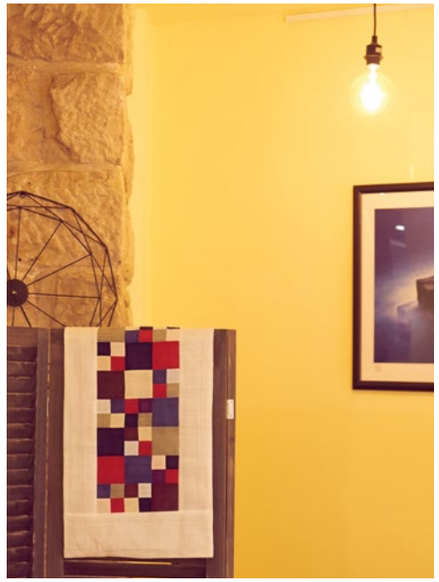
Moderne et traditionnelle. Vivante. Séoul ne dort jamais. Coupée en deux par le fleuve Han, elle accepte sa tristesse et célèbre bruyamment sa joie.

Séoul est immense, elle bouillonne, elle est effervescente, tout va très vite. Pali pali ! (vite !). Chaque Gu (arrondissement) a sa personnalité. Leur point commun ? La nourriture y est omniprésente. Dans les marchés bondés de gourmands, dans les pojangmacha, ces tentes dressées à tous les coins de rue où vous pouvez manger, debout ou assis, jour et nuit, des spécialités telles que les Gimbap (le maki coréen), Tteok-bokki, Odeng et autres Mandous. Les palais royaux, notamment Gyeongbokgung sont bien sûr absolument à visiter. On peut chercher un peu de fraicheur l’été au bord du fleuve dans de nombreux parcs ou dans les collines qui parsèment la ville et l’hiver se réfugier dans les Jjimjilbang, les bains publics coréens. Mon quartier, Hongdae, quartier de l’université d’art de Hongik regorge de restaurants, bars, clubs et autres salles de concert.

Sixsa, le repas

Séoul est une belle ville, une grande ville. Mais c'est à Hongdae que j'ai vécu, l'oeil au centre du cyclone. C'est là que pendant 20 ans, après chaque concert, je retrouvai autour d'une grande table souvent une trentaine d'amis pour partager un repas, parler, rire et se disputer jusqu'au petit matin. Car c'est aussi cela la Corée, la convivialité et l'échange où le repas (sixsa) se retrouve au centre. J'y ai gardé mes attaches et mon studio d'enregistrement.

Eulmildae
24 Sungmun-gil,
Yeomni-dong,
Mapo-gu, Seoul,
South Korea



L'été arrive, c'est la saison parfaite pour déguster des Naengmyeon, une soupe de nouilles de sarrasin servie très froide. La soupe est un mélange de bouillon de bœuf et de dongchimi (eau de kimchi de radis) qui est ensuite gelée pour constituer un sorbet. Le moelleux des nouilles associé à la fraîcheur un peu acide de la soupe chasse la chaleur instantanément. C'est un délice ! Les bons restaurants qui proposent ce plat ne se consacrent généralement qu'à celui-ci.

La musique, la cuisine

Sang ah, je viens de Séoul mais mon aire de jeux est Hongdae et ses environs. Je suis arrivée en France en mars 2019 avec mon époux. J'ai deux passions, la musique et la cuisine. Ma grand-mère et ma mère m'ont légué leur amour de la cuisine, l'amour de créer une recette, de l'arranger et de finalement l'interpréter avec mes instruments. La musique, la cuisine. Cela vient en moi du même endroit.

“

Ma grand-mère et ma mère m'ont légué
leur amour de la cuisine.

SIXSA

Le vrai goût de la Corée à Nice

Venez goûter notre Dolsot Bibimbap,
un mélange de riz, de viande de bœuf ou tofu,
de légumes sautés ou blanchis, ensuite assaisonnés, et d'un œuf, le tout servi dans un bol de pierre chaude. Nous proposons une carte courte mais souvent changeante.

Tél. 04 93 55 62 71 // Adresse : 9 Rue Chauvain, 06000 Nice

名古屋市

Nagoya, JAPON

par Yukari, de YUYU BENTO

Nagoya n'est pas ce que l'on peut appeler une ville touristique, mais il y fait bon vivre.

Nagoya. C'est une ville et une région où l'on trouve énormément de spécialités culinaires, on y mange très bien. C'est une très grosse ville, la quatrième du Japon. C'est ma ville. J'y suis née, j'y ai grandi, c'est mon chez moi. Nagoya a une belle et longue histoire mais beaucoup de monuments, vestiges des temps anciens, ont été détruits par les bombes américaines pendant la Seconde Guerre mondiale... Mais la ville s'est reconstruire, il y fait bon vivre et de plus en plus de touristes s'y intéressent. Un quartier qui a été épargné pendant la guerre : Arimatsu. Il est très agréable d'y flâner et d'y observer l'architecture des maisons. Mais si vous préférez le shopping et la frénésie, il faudra plutôt aller dans le quartier de Sakae ! Pour les spécialités culinaires, pas besoin de guide : on les trouve dans toute la ville et c'est dur de ne pas tout goûter.

“

C'est ma ville, j'y suis née, j'y ai grandi. C'est mon chez moi.

Unadon & Kushikatsu

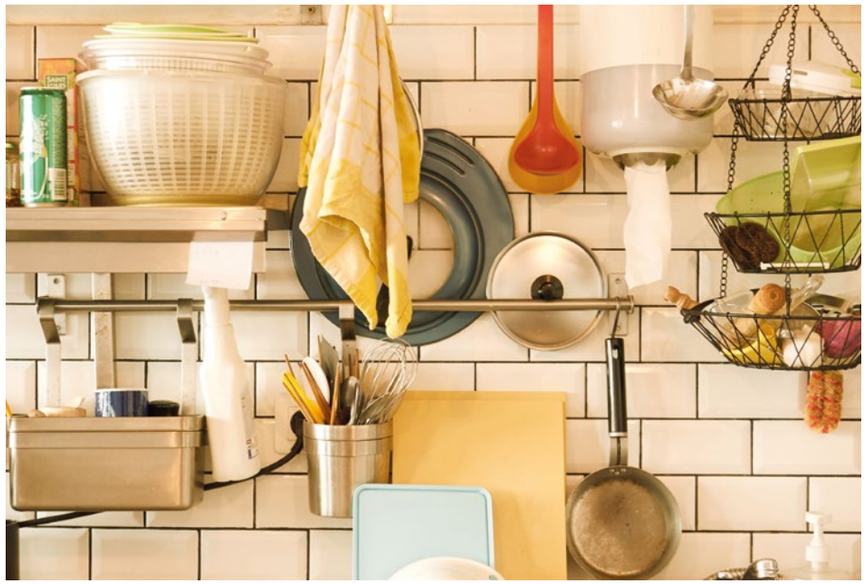
Ce qui me manque le plus, sans hésitation, c'est le unadon. C'est de l'anguille, c'est trop bon. En général, c'est le premier plat que l'on mange quand on rentre au Japon.Et c'est toujours celui que je ramène à mon mari. Le unadon, pour vous expliquer, c'est une spécialité de Nagoya, composée de riz japonais, de filet d'anguille grillé, d'une sauce merveilleusement épaisse, collante, sucrée/savoureuse et d'un ensemble de condiments et de garnitures.

Il existait un merveilleux petit restaurant près de chez mes parents tenu par un papy et une mamie charmants... mais l'âge aidant, ils se sont résolus à fermer l'année dernière. Pour quand même vous donner une adresse, rien à voir avec le unadon mais je vous conseille Yawataya. Ça ne paye pas de mine, mais c'est excellent, spécialités de brochettes panées (kushikatsu), typiques de Nagoya.

Yawataya
2chome 18-7
Meieki, Nishi Ward,
Nagoya, Aichi
451-0045 Japon 8.

Avant “Yuyu”

Je m’appelle Yukari Delem Endo, je suis japonaise. J’ai fait des études de pâtisserie, ce qui m’a amené à venir en France pour parfaire mon français, j’ai donc passé une année en France en 2006 à Nancy. Je me suis installée à Nice en 2011, pour y rejoindre celui qui est devenu mon mari aujourd’hui. Nous avons ouvert Yuyu Bento en mars 2016.Depuis ce jour, on peut dire que je suis chef cuisinière dans un restaurant japonais.



“

Chez nous, le principe est le suivant :
Un jour, un bento.

YUYU BENTO

Un jour, un bento

Nous vous attendons avec des bentos mais aussi des plats sur bol de riz. Notre carte change tous les jours ! Et chaque jour, nous vous proposons au moins un plat viande, un poisson et un végétarien !

Tél. 04 93 79 73 53 // Adresse : 27 Rue Tonduti de l’Escarène, 06000 Nice

“

Les habitants ici se régalent tous les jours.

Mỹ Tho

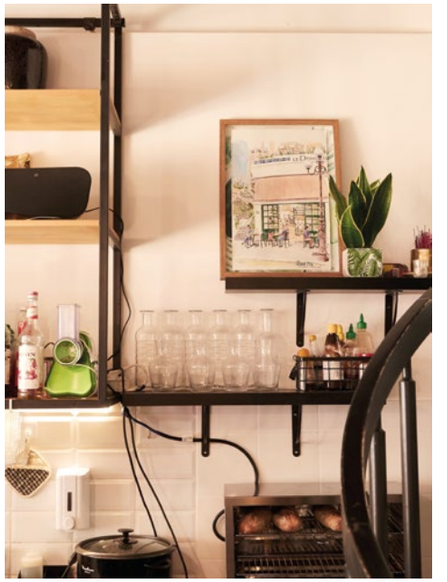
My Tho, VIET NAM

par Thao & Huy, de DELI BANH MI

My Tho est une ville du sud du Viet Nam, elle est la capitale de la province de Tien Giang, dans le delta du Mékong.

Le Mékong, les marchés flottants, les balades en bateau, les célèbres vergers de fruits et légumes, les poissons d'eau douce, les énormes rizières à perte de vue... My Tho n'est ni une ville riche de culture comme Hanoï, ni une ville d'histoire et touristique comme Saïgon. My Tho et Can Tho ont un point commun. Ce sont des villes étalées au bord d'un des neuf grands bras du fleuve, évoquant une beauté champêtre et paisible. Mais cela ne veut pas dire sans activité. Les rizières, les cours d'eau s'écoulent tranquillement et les vergers offrent des meilleurs fruits selon les saisons. Les habitants ici se régalent tous les jours avec plein de fruits, légumes et ils les utilisent pour cuisiner aussi. Par exemple : les sandwiches de viandes avec plein de légumes frais, des poissons grillés avec la sauce ananas, les salades mangues et crevettes, ou simplement ils mangent les bananes comme une accompagnement avec le porc caramel... Tout ça devient notre marque distinctive de culture, et aussi de gastronomie.

C'est là où nous sommes nées, où nous avons grandi. Là où nous retrouvons nos familles, nos amis, notre enfance et puis l'odeur du pays, une odeur que nous n'oublierons jamais... Les habitants sont très accueillants et super sympas, vous trouverez toujours un grand sourire sur leur visage. Sous la chaleur, en pleine après-midi, on se met sous l'ombre d'un arbre, dans un petit kiosque au coin de la rue, sur un tabouret avec un café sua da (café glacé au lait) avec un sandwich plein de viande, légumes... Et puis une assiette de fruits frais, de la glace pilée, un peu de sirop pour ceux qui aiment le sucré, ou bien sous les cocotiers, pour cueillir et boire de suite le jus de coco bien frais, nous revivons comme au bon vieux temps.



Banh-mi forever

Pratiquement tous les plats de là-bas me manquent ! Des plats que faisait ma maman surtout, mais en particulier le Banh-mi : le fameux sandwich vietnamien. C'est un plat de rue que vous pouvez trouver dans tous les petits kiosques. Dedans on met de la mayo, du pâté, beaucoup de légumes frais marinés, des viandes marinées et sans oublier la coriandre, les oignons...

Bánh-mi 9-ngón
50 rue de «Lê Loi»
District 1, My Tho,
Tien Giang, Vietnam

Malgré le fait que ce soit un plat de streetfood typiquement Vietnamien, avec sa combinaison parfaite des ingrédients au niveau nutritionnel (viande, légumes, pain), du goût (salé, sucré, acide) et de ses belles couleurs vivantes (rouge, vert, orange), notre Banh-mi va devenir un incontournable de la culture culinaire dans le monde aujourd'hui. Nous les adorons et pouvons les manger matin, midi ou même le soir ! Et bien sûr à chacun de nos séjours au Vietnam.

Avec ma meilleure amie

Je m'appelle Thao, je suis diplomée d'un master hôtellerie, management et restauration à Nice. Après des années à travailler dans l'hôtellerie et la restauration, j'ai décidé d'être mon propre patron, avec ma meilleure amie Huy (qui vient de Can Tho). Nous partageons la même passion pour la cuisine et avons ouvert un restaurant typiquement vietnamien.

“

Avec Huy, nous partageons la même passion pour la cuisine.

DELI BANH MI

Cuisine vietnamienne

Pour une cuisine vietnamienne style Street Food.

Tél. 09 87 78 34 44 // Adresse :
30 rue de l'Hôtel des Postes, 06000 Nice

DELI BAO

Cuisine vapeur

Pour une cuisine à la vapeur saine et équilibrée.

Tél. 09 88 43 23 40 // Adresse :
17 rue de la Liberté, 06000 Nice

京
都
市

Kyoto, JAPON

par Ikko, de IKKO RAMEN

Une ville authentique et pleine d'histoire.
Kyoto était la capitale du Japon pendant longtemps.

Kyoto offre beaucoup d'architecture ancienne, de châteaux, de temples, etc. et aussi des petits magasins, restaurants, cafés et bars trés sympas. Le grand marché appelé Nishiki Ichiba représente le meilleur de "La cuisine de Kyoto". Il existe depuis longtemps et est aussi populaire auprès des habitants que des touristes. On peut y acheter tous les produits de Kyoto. Parce que c'est une ville d'histoire, elle aime à faire perdurer sa culture. Par exemple, il existe une fête qui s'appelle Gion Matsuri et qui a lieu chaque été depuis 869... L'histoire et la culture côtoient la modernité que Kyoto adopte activement. Par exemple, la première école primaire du Japon a vu le jour à Kyoto. Beaucoup de sociétés très importantes sont nées là (Nintendo). Même de vieux magasins comme les pâtisseries explorent toujours de nouveaux domaines. C'est comme un défi à relever, tout en étant des témoins du passé... Je sens que tout est possible ici.

"

L'histoire et la culture côtoient la modernité
que Kyoto adopte activement.

Soba & glace matcha

Je me souviens d'un vieux restaurant de soba qui s'appelle Owariya et qui a été fondé en 1465. C'est un restaurant trés populaire. J'ai habité à côte donc j'y allais très souvent avec ma famille. J'aime beaucoup le goût de la soupe, et le soba bien sûr ! Et aussi, la glace matcha de Tsujuri me manque beaucoup. C'est super bon !

Owariya 尾張屋
322 Niomontsuki-nukecho, Nakagyo Ward, Kyoto, 604-0841, Japon

Tsujiri 辻利
8-3 Higashishiokoji Takakuracho, Shimogyo Ward, Kyoto, 600-8214, Japon

“

J’ai eu envie d’essayer de partager
ma cuisine à l’étranger.

13 ans chef au Japon

Je m’appelle Ikko et je suis un chef japonais. J’avais tenu un restaurant de ramen pendant 13 ans à Yokohama, au Japon. Tout se passait très bien mais j’ai eu envie d’essayer de partager ma cuisine à l’étranger. Je suis arrivé en France en 2015 pour aider à l’ouverture du premier restaurant de ramen à Nice. J’y ai travaillé pendant 3 ans , puis j’ai ouvert mon restaurant dans le vieux nice avec ma femme .

IKKO RAMEN

Restaurant de ramen japonais

Nouilles faites maison, le vrai goût du ramen
et des petits plats japonais !

Pas de réservation // Adresse : 5 rue du Moulin, 06300 Nice

“

Nos parents viennent tous les deux d’une province de Nha Trang.

Nah Trang

Nha Trang, VIET NAM

par Huy & Hoang, de TÔ!

Nha Trang est une station balnéaire touristique qui regorge de lieux secrets qu’il faut savoir dénicher.

Nos parents viennent tous les deux d’une province de Nha Trang au Viet Nam. Notre soeur est née au Viet Nam en 1977 et mon frère et moi sommes nés à Nice. Nha Trang est une ville pleine de contrastes : une plage de sable fin de 7km de long, des buildings, de nombreux îlots paradisiaques, des parcs d’attraction, les montagnes verdoyantes à perte de vue quand on regarde vers l’Ouest... L’activité touristique y est forte, mais il reste heureusement plein de quartiers avec beaucoup de charme où on peut se régaler ! Historiquement, il y a beaucoup de sites à voir comme les tours Cham Po Nagar des bouddhistes Cham, qui datent du VII siècle et qui sont impressionnantes. C’est aussi une région réputée pour la plongée sous-marine et les cascades naturelles !

Phnom Penh ou Hu Tieu

J'adore la soupe cambodgienne qui s'appelle «Phnom Penh» mais qui a aussi sa version vietnamienne «Hu Tieu» composée d'un bouillon de porc, haché de porc, seiche, crevettes, paté frit de porc, le tout servi avec des pâtes de riz. Elle a aussi sa version «sèche» avec bouillon à part, mais les pâtes sont mélangées dans une sauce de soja vinaigrée... C'est bon, j'en salive déjà.

Le restaurant à Nice dans lequel je mangeais ce plat au moins deux fois par semaine à fermé depuis un moment... Il été connu sous le nom de « L'empire de Chine », puis il a déménagé place Grimaldi sous le nom de « Shifu ». C'était le meilleur restaurant chinois pour notre famille. Donc t'as capté le truc ? Ce resto chinois qui faisait la meilleure soupe cambodgienne de tout les temps... Après, notre mère la fait aussi très bien au passage !

Qué ban vivre à Nice !

Je m'appelle Huy et mon frère Hoang, notre soeur qui travaille aussi avec nous s'appelle Van. Nous avons de 7 à 5 ans d'écart. Même si nos origines sont au Viet Nam, on a toujours vécu à Nice ! Nos parents ont immigré ici et ont reconstruit leur vie, nous ont élevés et y ont créé leur business. Pour ma part, j'ai vu son évolution et je trouve qu'elle est devenue une ville superbe. C'est sûr, on n'a pas autant de chance d'avoir un max d'activités ou de lieux pour faire la fête comme dans d'autres villes, mais vraiment, on n'a pas à se plaindre. Je connais beaucoup de gens qui sont partis un temps et qui ont envie de revenir y vivre.

“

C'est bon, j'en salive déjà.

TÔ! RESTO

Cuisine vietnamienne

La cuisine vietnamienne à Nice...
Et à notre façon !

Tél. 04 93 57 84 97 // Adresse : 4 Rue Delille, 06000 Nice

KOOC for THEM

Ce magazine est GRATUIT.
Mais s'il vous a plu, vous pouvez
FAIRE UN DON À NOTRE ASSOCIATION
qui sera utilisé de la façon suivante :

Préparation de repas caritatifs par les restaurants participants

Impression du prochain magazine

RDV SUR KOOC-FOR-THEM.COM

Merci à tous les restaurateurs pour leur participation à ce magazine.

Idée originale & conception
Chia-Chieh LI & Geoffroy CHALVIN

Maquette, photographies & retouches
Geoffroy CHALVIN

Dessins
Nai-Chi CHEN @9chi9

Relecture
Yves CHALVIN

Typographies
Americana Regular & Canaro

Impression
Pixart printing

Toute reproduction, distribution, modification, adaptation, retransmission ou publication, même partielle, de ce magazine, de ses textes, photographies et dessins, est strictement interdite sans accord écrit. Pour toute question, merci de nous contacter : koocfrance@gmail.com

ASIEAT

magazine culturel & foodie asiatique

NICE / NUMÉRO 1