



Goût, luxe et
volupté

Voyage à Hong Kong

À quelques mètres de l'église Saint-Germain-des-Prés, troisième bébé des sœurs Vaconsin après Marcello et Blueberry, le Steam Bar est une ode à la gastronomie hongkongaise, poétique et délicate.

« Le Steam Bar, c'est la création sans dénaturer la tradition » confient les sœurs Vaconsin, déjà à la tête de Marcello et Blueberry. Dans un espace feutré digne des plus beaux clubs privés hongkongais, les visiteurs sont invités à une explosion des sens.

Aux commandes de cet écran culinaire, le chef Chi Cheung Wong, maître Dim Sum passé par les cuisines du Shangri-La. Dans l'assiette, les paniers vapeurs fument et dévoilent de délicieuses surprises culinaires comme le «Princesse Pei Pei», un bao tout noir à la truffe et scamorza fumée. Un aller simple pour Hong Kong !

P. DICELLI

Steam bar

2, RUE DU SABOT - 75006 PARIS • +33 1 45 48 96 65
OUVERT 7J/7 MIDI ET SOIR • WWW.STEAMBAR.FR

MY BLUEBERRY NIGHTS

Niché rue du Sabot à Paris, Blueberry réinvente la food japonaise pour le plus grand plaisir des gourmets.

Néons bleutés, décoration chaude, ambiance conviviale, il suffit de franchir le seuil de la porte pour être transporté dans un film de Wong Kar-wai. C'est d'ailleurs en référence à son sublime *My Blueberry Nights* que les sœurs Marie-Lorna et Florence Vaconsin ont baptisé ce sushi bar d'un genre nouveau. Car ici, point de tristes makis saumon.



BLUEBERRY MAKI BAR

6, RUE DU SABOT - 75006 PARIS

WWW.BLUEBERRYMAKIBAR.COM

OUVERT 7J/7 MIDI ET SOIR

• +33 1 42 22 21 56

Des makis aux fruits et légumes de saison aux cocktails signatures, en passant par le best-seller de la maison : « Rackham le Rouge » – un maki au thon rouge, gambas tempura, concombre, purée de truffe d'été et sauce épicée au tobiko. Blueberry, un voyage gustatif au pays du Soleil Levant.

P. DICELLI