

À toute vapeur !



Toutes les spécialités vapeur asiatiques se retrouvent chez Sam.

C'est un resto de poche avec une carte à sa mesure. Chez Dim Sum Sam, rue de l'Abreuvoir, Savankha Tanovan - alias Sam - décline la cuisine vapeur asiatique en famille et ça lui réussit plutôt bien. Prêts pour le voyage ?

Les dim sum, ça vous parle ? Vous savez, ces petites bouchées vapeur agrémentées de crevettes, de champignons ou de légumes qui « touchent au cœur » (la traduction littérale) ? Si vous

dodelinez de la tête en vous disant « Bof, bof ! » - preuve sans doute que vous n'avez testé jusqu'ici que de pâles copies surgelées issues de quelque supermarché asiatique -, courez à la Krutenau goûter la version de Savankha Tanovan.

Pour cette jeune femme d'origine laotienne arrivée en France en 1976, ex-experte ès montres et bijoux reconvertie dans la restauration, « la cuisine est affaire d'éducation ». De formation, aussi, puisqu'elle est allée jusqu'à Hong Kong apprendre l'art des bouchées vapeur. « Là-bas, les dim sum sont servis dans les restaurants gastronomiques », insiste celle qui en défend désormais à Strasbourg les infinies déclinaisons.

Carte restreinte

Dans son restaurant de 24 couverts à la décoration à la fois sobre et chaleureuse - exit les chinoiseries, place aux tableaux aux murs, aux tables en bois et aux suspensions en bambou -, l'exotisme n'est pas à chercher dans le décor, mais dans l'assiette. « De la pâte à la farce, on fait tout maison et notre carte est volontairement réduite, même si cela nous est reproché par certains clients », revendique la jeune

femme. Elle travaille en famille et avec Yannick Muller, fan et coutumier de saveurs asiatique, en cuisine. Et cible, outre les étudiants endémiques au quartier, « une clientèle qui aime voyager et cherche à retrouver des saveurs goûtées en Asie ».

Fragile et ne souffrant pas d'attendre, sous peine de s'assécher et de perdre son élasticité, la pâte des dim sum est préparée dans une eau à 85 °C avant chaque service. Puis garnie de crevettes, de porc, de légumes - ou, ce jour-là, de chou de Shanghai, de champignons parfumés et de carottes. À ses côtés, les banh bao - ces petites brioches vietnamiennes joufflues au teint de grain de riz - s'agrémentent de porc laqué ou de canard aux cinq parfums.

Ajoutez à cela des salades de mangue et de papaye et des rouleaux de printemps garnis de poulet et de kiwi ou de roquette et de fraises l'été, quelques phô et autres tom yam kung - un délice aigre doux aux crevettes et à la citronnelle populaire en Thaïlande - l'hiver, et vous aurez un aperçu assez complet de la carte. Une suggestion elle aussi tout droit venue d'Asie, type nem cook - une spécialité lao de salade de riz

grillé au coco, de porc mariné, de coriandre et de curry -, lap ou bo bun, complète généralement les propositions, « pour faire découvrir la richesse et la variété de la cuisine asiatique ».

Bref, un authentique voyage, qui se poursuit jusqu'au dessert - un ananas cuit vapeur escorté de gingembre et de citron vert, par exemple - et s'arrose d'un verre de vin. Mieux, d'un thé, grand cru de préférence, pour coller au goût et à la quête d'authenticité de la maîtresse des lieux.

Valérie Walch Dim Sum Sam, 9 rue de l'Abreuvoir à Strasbourg. Ouvert du lundi au vendredi de 12 h à 14 h 30 et de 19 h à 22 h 30, les samedi et dimanche de 19 h à 22 h 30. Fermé le mercredi. ?03 88 13 74 67.

Dim Sum Sam, 9 rue de l'Abreuvoir à Strasbourg. Ouvert du lundi au vendredi de 12 h à 14 h 30 et de 19 h à 22 h 30, les samedi et dimanche de 19 h à 22 h 30. Fermé le mercredi. ?03 88 13 74 67.

© Dna, Vendredi le 29 Septembre 2017 - Tous droits de reproduction réservés
