

# Trait-d'Union

Le magazine de la communauté francophone    canton • hong-kong • macao • pékin • shanghai • shenzhen • wuhan • novembre 2012 • numéro 40 • gratuit

"Arrivée du  
Beaujolais Nouveau"

Votre programme télé dans Trait-d'Union **TV5MONDE**

## Coups de Coeur Par Catya Martin et Philippe Dova

## Fleur de Sel à Soho

Et de deux pour Fleur de Sel ! La « crêperie gastronomique » de Causeway Bay vient d'ouvrir un second établissement à Soho, en plein quartier de Central. Ouverte tous les jours de 11h30 à 23h, la crêperie possède un bar et une salle pouvant accueillir vingt-six convives. Pour fêter cette ouverture, le chef Grégory n'a pas hésité à créer trois nouvelles spécialités qui raviront les palais des gourmands. Pour les amateurs de galettes, la « Black Truffle Camembert » ou le nec plus ultra de la classique complète. Pour les amateurs de galette pour la « Chocolate Lover » avec une pâte à crêpe au cacao, une glace et une sauce au chocolat et un célèbre « rocher » qui contribue depuis plusieurs décennies à la réussite des fameuses « réceptions de l'ambassadeur ». Les allergiques au chocolat pourront se rabattre sur la « Spéculos » servie avec de la crème de spéculos et une glace vanille enrobée du biscuit vedette de la recette. Les petites nouvelles sont servies dans les deux établissements qui proposent toujours une formule déjeuner et le dimanche, un fameux « Brunch Breton »...

Fleur de Sel Soho, 51 d Graham Street, Soho, Central, Hong-Kong - Tel : (852) 2645 9828



## La cantine à Xperience

« La nature a horreur du vide ». Cette expression pourrait servir d'adage au Français Christian Cuvelier qui a décidé de s'installer avec ses casseroles à Wanchai au sein même du bar de Lockhart road, Xperience. Une formule unique à Hong-Kong avec un service personnalisé, le Chef en personne vous propose son menu et vous sert votre plat de résistance. Au choix trois plats principaux avec un buffet de salades pour l'entrée, desserts faits maison ou importés de France, le tout pour un prix restant autour de 100\$HK suivant la formule choisie. Pour ce restaurant, Christian Cuvelier a souhaité rendre la cuisine française accessible à tous.

Ouvert du lundi au Vendredi de midi à 15h  
Xperience 33 Lockhart road, Wanchai, Hong-Kong

Xperience  
*la Cantine*  
by French Gourmet



*la Cantine*  
offers French bistro food in the  
heart of Wanchai.  
A wide selection of appetizers, main courses and desserts,  
renewed every day with all-you-can-eat side dish.  
Indoor and outdoor seating.



## Un bistrot américano-français ou Franco-américain

C'est le pari que s'est lancé le duo déjà propriétaire de Pastis et du Saint Germain. Réussir à allier cuisine française et américaine. Le résultat est surprenant. L'ambiance du restaurant installé sous les escalators de Central est très agréable avec un service attentif. Une décoration où l'on retrouve cette atmosphère française des bistros parisiens sous l'œil vigilant de Marilyn Monroe. Le menu est complet et on y retrouve ce mélange entre une cuisine de bistro à la française et la cuisine classique américaine. Des burgers améliorés à la truffe, tartares d'allier découvrir ce lieu.

French American Bistro, G/F, 30 Hollywood Rd., Central, Hong-Kong