

**ASIA WOK** 27, rue du Pont-Mouja ☎ 03 83 35 51 60. Ouvert de 11h à 15h et de 18h à 22h du dimanche au jeudi. De 11h à 15h et de 18h à 23h le vendredi et le samedi. Formules à 4,50 €, 5,50 € et 6,50 €. C'est un tout petit endroit qui ne s'embarasse pas de fioritures au niveau de la décoration. Au sol, du vert, un genre tapis pailleçon, pelouse en toute saison. Aux murs, du beige et rien d'autre. Des tables hautes en alu martelé et fauteuils de bar allant avec. Sobrissime et régime. Parfaitement en osmose avec la cuisine au wok pour laquelle on vient. Rappelons brièvement que le wok est une espèce de poêle creuse au bords incurvés. On utilise très peu de graisse et les aliments, taillés fins, cuisent très rapidement sur feu très vif. Pour garder le maximum de leurs saveurs. On appelle ça la concentration. Là on peut choisir entre bœuf, poulet, porc ou crevettes. On accompagne de riz nature, de nouilles ou de riz cantonais et on choisit sa sauce. "New Delhi" pour le curry, "Kyoto" pour la sauce d'huître, "Beijing" pour le saté au piment doux, "Viantiane" pour la citronnelle et "Kroumthep" pour le piment et la noix de coco. C'est celle-là qu'on prend, plus une boisson. Y'a pas d'alcool ici, alors de l'eau. On s'installe et quelques minutes plus tard on nous appelle. On nous tend une boîte en carton fermée. Notre plat est dedans. Chaud, bon et copieux. Ça fait Mac Do. Le charme asiatique et plus.