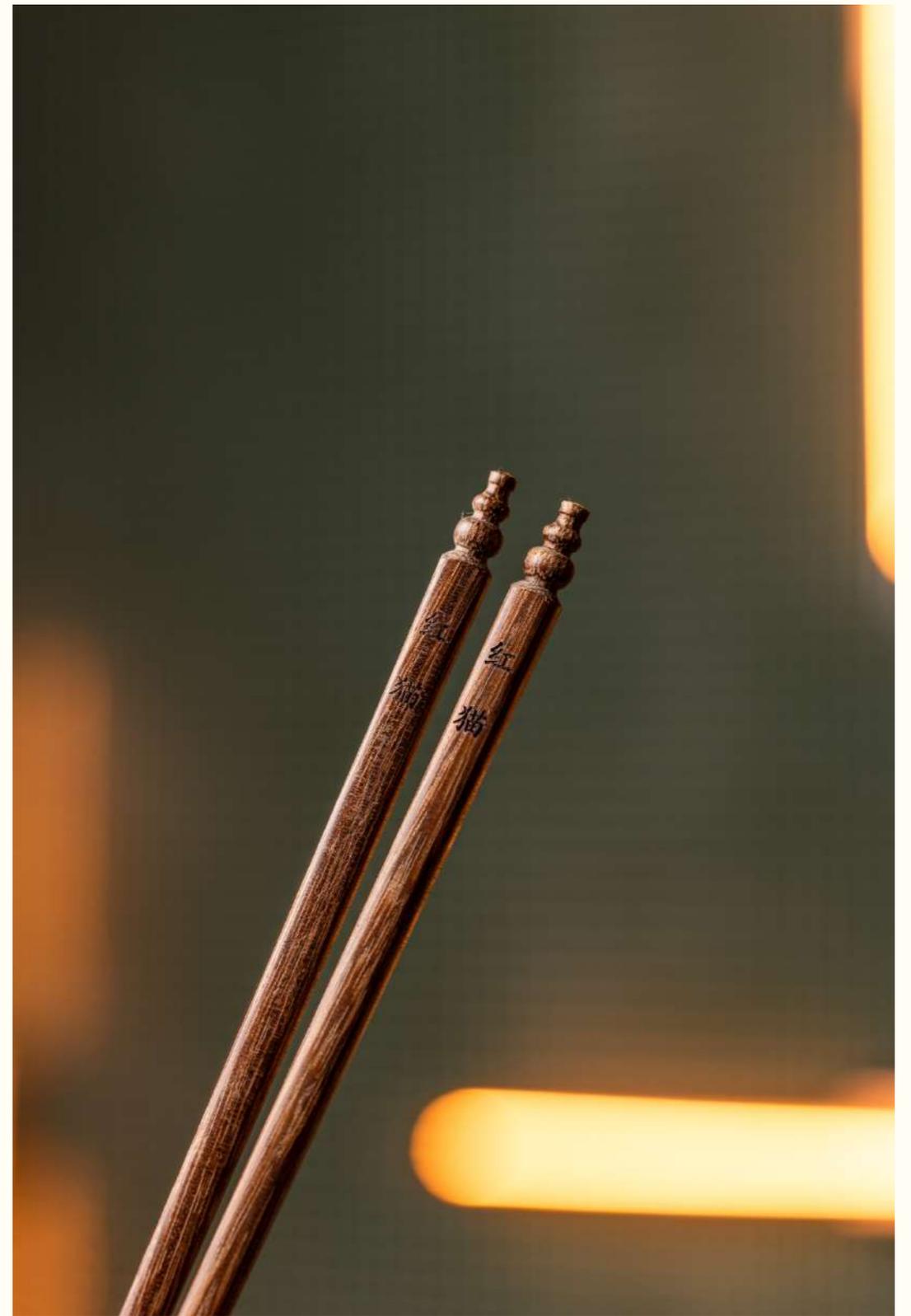


R E W I E W  
**Katz**

*14 rue de Clery, 75002 Paris*





# Red Katz lance son brunch !

DISPONIBLE DÈS LE 20 SEPTEMBRE

Red Katz, repaire glamour des épicuriens à la cuisine chinoise authentique, dévoile son brunch ! Hélène Huang, Claire Huang et Hélène Ding se sont inspirées des traditions chinoises et ont imaginé un délicieux moment de partage, pimpé de savoureuses touches occidentales, à découvrir chaque samedi et dimanche. Elles dévoilent une palette d'entrées, plats et desserts, travaillés en gourmandise qui sont subtilement accompagnés, au gré des envies, de thé traditionnel chinois, de boissons chaudes et froides, et même pour les plus festifs de cocktails maison. Avec ses 300 mètres carrés au design retro-chic et sa cuisine traditionnelle, Red Katz continue de faire vibrer la capitale.





# Le goût du partage

Traditionnellement cantonnais, le brunch trouve son origine dans les maisons de thé du sud de la Chine où l'on déguste des Dim Sum, ces petites bouchées à partager signifiant littéralement « qui touchent le cœur ». Pour faire honneur à la tradition, les **Dim Sum** sont bel et bien à la carte du brunch Red Katz. Façonnés à la main, on les découvre en entrée, à travers une sélection de 5 pièces traditionnelles et revisitées. L'iconique **Hakao**, petit ravioli translucide se déguste en trois façons. Le premier est un classique à la crevette, le second est relevé d'ail noir et de pétales de rose, et le dernier au chou violet tient en son cœur une farce de crevettes et de Saint-Jacques. Le **Siu mai** est fourré d'une farce de porc et crevettes dans une pâte de farine de blé, tandis que le **Dim Sum Végétarien** cache du chou blanc, des carottes et du champignon shitaké.

Parmi les autres entrées, on découvre les **Raviolis Jiaozi**. Symbole de prospérité et de chance, ils sont fourrés à la farce de porc ou poulet, chou chinois, cebette, le tout dans une délicate pâte de blé. Accompagnés d'une tuile croustillante, on prend plaisir à les déguster avec une sauce soja vinaigrée à l'huile pimentée, ail, miel, gingembre.





Côté Bao, on retrouve le **Sheng Jian Bao** farci au porc sauté. Contrairement aux baos vapeur classiques, ils sont briochés et poêlés puis cuits à la vapeur. Nés à Shangäi au début du XXe siècle, c'est un classique populaire du petit-déjeuner de rue chinois. On peut également découvrir les traditionnels **Rouleaux de crêpes chinoises**. Dans une pâte de riz minutieusement roulée se trouve un beignet frit, nature, accompagné d'une sauce soja légèrement sucrée. Enfin, le **Toast aux crevettes**, aux notes occidentales, cache entre deux tranches de pain de mie toastées une farce d'émincé de crevettes et ciboulette. Délicatement enrobé de sésame noir et blanc, il est accompagné d'une sauce sichuanaise, mayonnaise, et lamelles de fenouil.



Parmi les plats à la carte, on choisit l'étonnant et très gourmand **Porc effiloché façon Dong Po**. Sur un Bao moelleux coupé en deux est apposé généreusement de l'échine de porc effilochée, braisée et fondante, marinée aux épices et mijotée pendant 24h. La viande est surmontée de deux œufs pochés coulants, nappés d'une sauce hollandaise légère. Mariage subtil entre le savoir-faire traditionnel chinois et les habitudes occidentales, ce plat phare ravira tous les amateurs de gourmandise. Autre option, le **Biang Biang Mian**. Plus traditionnel et rustique, ce plat de nouilles larges et bœuf mijoté à la carotte est originaire du Shanxi. Les nouilles, longues et épaisses, sont relevées d'une sauce épicée vinaigrée et ailée au piment.





Côté mer, on se délecte du **Cabillaud** mariné à la pâte de soja fermentée à l'eau-de-vie Meikuilu – un spiritueux chinois à la rose – dont la chair est extrêmement fondante. On peut également choisir les **Crevettes mayonnaise, noix, brocolis** qui honorent les traditions taïwanaises. Snackées à la poêle puis enrobées d'une sauce sucrée-salée au miel, mayonnaise chinoise et soja, les crevettes sont généreuses. Elles s'accompagnent de brocolis cuits au four et de noix au miel et beurre.

# Douceurs sucrées et thé traditionnel



Incontournable du brunch, la partie sucrée se dévoile ici avec deux desserts typiquement chinois, emplis de gourmandise. Le **Lava Bao** de Red Katz cache un cœur coulant d'œuf salé dans un pain bao moelleux, réalisé avec du charbon végétal. Le **Toast hongkongais**, quant à lui, est composé de 3 tranches superposées de pain brioché, imbibées de beurre et séparées de praliné de sésame noir. Sur le dessus est ajouté une sauce au lait concentré.







Pour accompagner ce moment de partage, les trois fondatrices ont réalisé une carte de thé chinois traditionnel. Parmi eux, on peut citer le **Thé Pu-erh au citron vert séché** du Yunnan. Ce thé fermenté à maturation longue détient des saveurs boisées, relevées ici de citron séché pour un côté acidulé tout en fraîcheur. Le **Thé Oolong à la pêche blanche** de Taiwan est semi-oxydé, très floral et rond en bouche. La pêche apporte de la gourmandise et de la volupté tout en délicatesse. Le **Thé noir à l’Osmanthus** et le **Thé vert Long Jing** sont tous deux originaires de Hangzhou. Le premier est malté, presque caramélisé, subtilement parfumé à la fleur d’Osmanthus. Le second, vif et élégant est très réputé en Chine. Il détient des notes végétales d’herbe fraîche qui apportent beaucoup de douceur. Enfin, on peut y découvrir le *Thé Oolong Tie Guan Yin* de Fujian. Très parfumé, ce thé floral dévoile des notes beurrées, légèrement sucrées.



En complément, les trois jeunes femmes proposent également des boissons à déguster chaudes ou froides, telles que le café latté au sésame noir, le matcha latté ou encore le Taro latté. Un thé glacé maison façon Hongkongaise est également disponible, tandis que pour les options plus festives, on peut aussi choisir de belles créations de la maison telles que le Cocktail « Yuzu mirage » à la tequila, liqueur de yuzu, fleur de sureau et citron ou encore un délicieux Litchi Martini.



## A propos de Red Katz

Devanture rouge, baies vitrées imposantes et design rétro-chic, Red Katz se distingue depuis la rue. C'est dans cet espace majestueux de plus de 300 mètres carrés, en plein Sentier, que Claire Huang, Hélène Ding et Hélène Huang, trois jeunes amies franco-chinoises, ont choisi de bâtir un lieu de vie hors-normes. Parisiennes de naissance, de parents restaurateurs chinois, elles ont grandi avec le goût d'une cuisine mixte, riche de ces deux cultures fortes. Opulent dans son design, authentique dans l'assiette, festif et intimiste, Red Katz est le restaurant de leurs rêves. Celui où l'on déguste une cuisine chinoise traditionnelle dans sa plus simple expression, dans un cadre glamour qui renoue avec l'effervescence des soirées parisiennes et le tumulte des grandes brasseries. Dès l'entrée, on se laisse happer par un décor cinématographique, créé en harmonie avec le studio Louis Morgan, dont l'atmosphère aux allures de speakeasy n'est pas sans évoquer un New-York flamboyant.





## Informations pratiques



14 rue de Cléry - 75002 Paris

Instagram : @redkatzparis

### Le brunch Red Katz

Disponible dès le 20 septembre.

Le samedi et le dimanche à partir de 11h jusqu'à 16h30.

Menu entrée, plat, dessert, boisson chaude classique à 48€

Boissons chaudes travaillées, boissons froides  
et cocktails en supplément.