



IMPERIAL TREASURE

# Imperial Treasure ouvre un nouveau chapitre avec le Chef Gao Xiaosheng



Adresse emblématique de la gastronomie chinoise à Paris, **Imperial Treasure** est reconnu pour sa cuisine traditionnelle et raffinée. Le restaurant met à l'honneur les grandes régions culinaires de Chine à travers des plats précis et fidèles aux savoir-faire d'origine.

C'est dans cette continuité, qu'Imperial Treasure annonce l'arrivée de son nouveau chef, **Gao Xiaoshen**, figure majeure de la cuisine Huaiyang, comptant parmi les chefs chinois les plus respectés de sa génération.



## Gao Xiaosheng, maître de la cuisine Huaiyang

Originaire de Yangzhou, berceau historique de la cuisine Huaiyang, **Gao Xiaosheng** cumule près de quarante ans d'expérience dans la haute gastronomie chinoise. Chef national de premier rang et Maître de la cuisine Huaiyang, il a construit son parcours entre grandes maisons asiatiques et établissements internationaux de prestige. Il a notamment officié pendant plus de vingt ans au sein du groupe Shangri-La, en tant que chef exécutif du restaurant Gui Hua Lou à Shanghai.

Son arrivée à Paris marque une nouvelle étape dans sa carrière, mais aussi un tournant pour Imperial Treasure, qui continue de proposer une cuisine chinoise comme on ne trouve nulle part ailleurs.

# Une cuisine qui se vit autant qu'elle se goûte

La cuisine de **Gao Xiaosheng** repose avant tout sur le produit. Très présente, la mer occupe une place centrale dans ses créations : poissons, crustacés et ingrédients emblématiques comme le concombre de mer ou la vessie de poisson, encore peu connus du public français.

L'univers du chef invite à la découverte. On ne vient pas seulement pour manger un plat, mais pour vivre une expérience en bouche. Les textures surprennent, les saveurs évoluent puis les sensations se succèdent. Chaque produit brut est sublimé par un bouillon profond terre-mer, un condiment pimenté travaillé avec précision ou encore une cuisson parfaitement maîtrisée. Le résultat : une cuisine vivante et raffinée qui offre le meilleur de la gastronomie chinoise



## A propos

Imperial Treasure est né de la volonté de partager le meilleur de la cuisine chinoise, à Shanghai comme à Paris. L'établissement met à l'honneur des spécialités authentiques inspirées par la cuisine du Huaiyang, l'une des quatre grandes cuisines chinoises avec la cuisine de Pékin, de Canton et de Sichuan.

La région du Huaiyang est située entre la Chine du Nord et la Chine du Sud autour des préfectures de Yangzhou et Huai'an. La cuisine du Huaiyang est en quelque sorte le mariage de ces deux contrées en proposant des recettes à la fois douces et épicées, salées et sucrées. Cette région est le berceau de la cuisine impériale avec notamment de nombreuses méthodes de cuisson qui y ont été développées. L'une des plus réputées étant celle utilisée pour le canard laqué.

## Informations pratiques

Imperial Treasure  
44 Rue de Bassano, 75008 Paris

Ouvert du mardi au dimanche  
12h-14h / 18h30-22h

[www.imperialtreasure.com/france](http://www.imperialtreasure.com/france)

@imperialtreasurefr

Tél : 01 58 56 29 13