



Information presse - Février 2025

L'art des accords mets et vins revisité par Imperial Treasure

Situé à deux pas des Champs-Élysées, l'Imperial Treasure, restaurant gastronomique chinois de référence, réinvente l'expérience culinaire en proposant des accords mets et vins uniques. Avec une cave exceptionnelle de plus de 300 références et une sélection de spiritueux prestigieux, l'établissement marie avec raffinement la tradition chinoise et l'art vinicole mondial.



Une cave exceptionnelle, reflet de l'excellence

La cave d'Imperial Treasure, un véritable voyage œnologique, propose une variété de bouteilles allant des premiers prix accessibles à 38 € jusqu'à des flacons d'exception, tels que le Champagne Seloisse ou le Petrus.

Parmi les nouveautés, trois grands vins chinois illustrent à merveille le savoir-faire viticole du pays :

- **Château Changyu Moser XV « Blanc de Noir »** : Un vin blanc issu de Cabernet Sauvignon, offrant une robe subtilement rosée et des arômes de fruits blancs et de fleurs. Parfait avec des fruits de mer et des plats chinois légers.
- **Château Changyu Moser XV Moser Family** : Un rouge structuré aux arômes de fruits noirs et notes boisées, idéal pour accompagner des plats épicés ou des viandes laquées.
- **Ao Yun** : Produit dans la région de Shangri-La, ce rouge d'altitude rivalise avec les plus grands crus bordelais. Un incontournable pour les amateurs de vins d'exception.





Une offre unique pour le déjeuner

Afin de rendre accessible l'expérience des grands vins, Imperial Treasure propose une sélection exclusive de flacons à prix caviste, comme le Château d'Armailhac 2010 à 195 € ou le Château Montrose 2014 à 260 €.

Une opportunité rare de déguster des cuvées prestigieuses dans un cadre d'exception.

L'expertise du chef sommelier Tony Fu

Tony Fu, chef sommelier, enrichit l'expérience avec ses recommandations précieuses :

- **Dim Sum et vins blancs secs** : Sauvignon Blanc ou Riesling d'Alsace pour sublimer les saveurs subtiles.
- **Canard laqué et rouges équilibrés** : Pinot Noir ou Syrah pour un mariage parfait, ou un accord audacieux avec un liquoreux comme un Sauternes.
- **Rôtisserie chinoise et vins blancs corsés** : Viognier ou Marsanne de la Vallée du Rhône pour accompagner ces plats généreux.



Les spiritueux asiatiques à l'honneur

La carte des spiritueux d'Imperial Treasure est une invitation à découvrir des alcools rares et raffinés, sélectionnés pour compléter les saveurs de la cuisine chinoise. Avec plus de 180 références soigneusement choisies, chaque verre devient une expérience sensorielle unique.

Voici quelques-unes des propositions phares :

- **Saké** : cet alcool japonais emblématique, élaboré à partir de riz, est à la fois accessible et complexe. Sa texture douce, ses arômes fruités et son umami subtil en font l'accompagnement idéal pour des plats légers tels que les dim sum ou les fruits de mer. Servi frais ou tiède selon les préférences, il sublime la délicatesse des saveurs.
- **Baijiu** : ce puissant alcool de riz chinois, titrant souvent plus de 50°, est un véritable trésor culturel. Avec ses notes herbacées et épicées, il se prête aussi bien aux viandes intenses comme l'agneau ou le canard qu'aux dégustations en digestif. Son caractère affirmé invite à une découverte audacieuse.
- **Huangjiu** : ce vin jaune chinois, fermenté à partir de riz ou de blé, se distingue par sa douceur et ses notes umami. Polyvalent, il accompagne à merveille les plats braisés ou les fruits de mer, et peut être utilisé comme ingrédient dans des créations culinaires raffinées.
- **Vin de prune** : doux et fruité, ce vin à faible teneur en alcool est idéal pour l'apéritif ou comme accord original avec le canard à la pékinoise. Sa douceur légère et sa richesse aromatique en font une option appréciée des amateurs de découvertes gustatives.

Avec cette sélection soigneusement conçue, l'Imperial Treasure invite ses hôtes à explorer la richesse des traditions spiritueuses asiatiques et à découvrir des accords inédits entre boissons et mets.



Les spiritueux asiatiques à l'honneur

Que l'on soit amateur de gastronomie chinoise, passionné de grands crus ou curieux de nouvelles expériences, Imperial Treasure ouvre les portes d'un voyage gustatif inoubliable. Dans un cadre raffiné, il suffit de se laisser guider par l'expertise du chef sommelier Tony Fu et partir à la découverte des accords mets et vins les plus subtils.



Informations pratiques

Imperial Treasure
44 Rue de Bassano, 75008 Paris

Ouvert du mardi au dimanche
12h-14h15 / 18h30-22h15

www.imperialtreasure.com/france
@imperialtreasurefr

Tél : 01 58 56 29 13

