



Imperial Treasure sublime l'art traditionnel chinois du Dim Sum

Tout proche de l'avenue des Champs-Élysées, le restaurant gastronomique Imperial Treasure régale les fins palais en proposant le meilleur de la cuisine chinoise. Établissement de référence à Paris, on trouve à sa carte les grands classiques de la cuisine du Huaiyang, notamment les fameux Dim Sum, servis dans un décor élégant, digne des plus grands restaurants français.



Les Dim Sum chinois à travers le temps, et le monde

Délicieuses petites bouchées, servies autrefois en accompagnement à l'heure du thé, les Dim Sum font partie intégrante de la culture chinoise. Au fil des siècles, les Dim Sum sont devenus un véritable art culinaire dégustés partout dans le monde, appréciés pour leur grande variété de saveurs. Aujourd'hui, ils se réinventent à l'international en intégrant des influences locales tout en préservant l'authenticité de leur héritage culinaire.

Une variété de saveurs et de textures

Dans la culture gastronomique chinoise, les Dim Sum regroupent toutes les formes de petites bouchées à base de pâtes. Il existe toute une déclinaison de Dim Sum, distingués notamment par la méthode de cuisson : les bouchées vapeur, les dumplings farcis, les bouchées grillées ou fris et les pâtisseries sucrées.





La carte d'Imperial Treasure propose un large assortiment de Dim Sum artisanaux :

- **Nems** aux légumes
- « **Chang Fen** », crêpes de riz vapeur croustillant à la crevette
- « **Xiao Long Bao** » raviolis shanghaiens au porc cuits à la vapeur
- **Raviolis frits** de Shanghai au poulet et ciboule chinoise
- « **Ha Kao** » raviolis aux crevettes cuits à la vapeur
- « **Siu Mai** » raviolis aux crevettes et porc cuits à la vapeur
- **Raviolis aux légumes** cuits à la vapeur

Chaque bouchée offre une expérience sensorielle unique, entre goût harmonieux et texture surprenante, les Dim Sum offrent un univers culinaire varié et raffiné.

L'art et le savoir-faire culinaire

La préparation du Dim Sum exige une maîtrise des techniques culinaires chinoises tant dans la combinaison des saveurs que dans le pliage de la pâte et dans la cuisson. Les chefs expérimentés de l'Imperial Treasure savent créer des formes variées grâce au pliage des pâtes, créer une harmonie gustative parfaite et préserver la texture avec une méthode de cuisson spécifique à chaque type de Dim Sum.



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



