Madame Fan

A deux pas de la place de l'Etoile,
Madame Fan révèle les saveurs les plus emblématiques
du patrimoine gastronomique chinois
avec un twist contemporain.

— Dossier de presse —

La promesse d'un voyage culinaire où chaque plat raconte une histoire, celle des savoir-faire ancestraux et des régions méconnues de la Chine… Madame Fan révèle toute la subtilité et la diversité des riches saveurs de l'Empire du Milieu, relevée par une touche de modernité, le tout dans un cadre épuré et élégant.

Mariage de saveurs pour fins palais, la carte de Madame Fan remet à l'honneur des recettes iconiques chinoises, réinterprétée de manière magistrale sous l'influence de la gastronomie française, tout en mettant en valeur des ingrédients locaux et de saison.

Dans un ballet de plats à partager, confectionnés avec délicatesse à partir de produits frais de premier choix, les présentations raffinées et modernes dans l'assiette rappellent l'excellence, le respect des techniques de préparation et de cuisson, le raffinement d'une cuisine chinoise multiple et parfois galvaudée.

Parmi ses plats emblématiques, les raviolis Xiao Long Bao, le magret de canard fumé au thé Long Jing ou le Black Angus, le tout accompagné des meilleurs accords mets & vins de France et d'Asie.

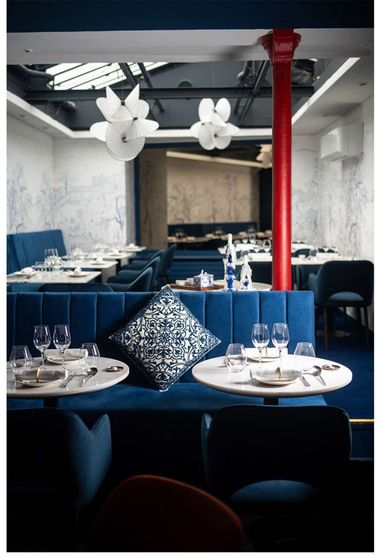
Créée par Yinhua Qiu, entrepreneuse franco-chinoise passionnée de gastronomie qui infuse sa double culture, entourée de Lola, la sommelière et Mélodie, la directrice, Madame Fan se place définitivement sous le signe du féminin.

L'adresse

En poussant la porte de Madame Fan, le coin lounge attire aussitôt l'œil. Face au bar, orné de grands miroirs et d'un beau rouge carmin, couleur de la prospérité au pays du Dragon Céleste, un mix de fauteuils et tables basses créent un espace cosy pour passer un moment tout en décontraction, autour d'assiettes à partager et d'une carte des vins, de sakés et umeshu élaborée.

Aux beaux jours, la terrasse extérieure s'installe dans cette rue calme du 17ème arrondissement.

Dès que possible, le restaurant s'anime de moments festifs, dégustations de vin, expositions et moments uniques pour célébrer l'art et la culture.



La salle principale du restaurant, avec ses connotations discrètes à la culture chinoise, est placée sous une verrière qui lui donne une luminosité naturelle très agréable à l'heure du déjeuner. Tables en marbre, tapis ornés de dragons, confortables assises, ronds de serviette en bambou vernis, service irréprochable, chaque détail compte pour Madame Fan.

Pour un moment à l'abri des regards indiscrets, au premier étage du restaurant, le salon privé est un lieu exclusif réservé aux grandes occasions et aux conversations échangées en toute confidentialité. Dans cet espace intimiste pensé pour 12 convives autour d'une élégante table d'hôte en bois précieux de Bali, le menu Dégustation est proposé en exclusivité à l'ensemble de la tablée, dans une ambiance tamisée par le grand lustre Vertigo signé Constance Guisset, parsemée de touches d'or et de bronze sur moquette moelleuse. Autour de la table, de confortables sièges en cannage plantent le décor de ce qui promet être un moment unique.

L'expérience gastronomique

Madame Fan promet un voyage vers l'histoire et la richesse des trésors gastronomiques de la Chine, une expérience gustative qui mêle tradition et modernité, une aventure sensorielle fusionnant de grands classiques et délices cachés de la gastronomie chinoise révélés à travers une palette raffinée.

Pensée par Yinhua Qiu, fondatrice et CEO du groupe L'Arôme et réalisée par un chef de cuisine qui maitrise parfaitement les codes de la gastronomie et du savoir-faire culinaire des deux continents, la carte met à l'honneur d'authentiques saveurs de l'Empire du Milieu, concoctées avec amour, et pensées pour les fins palais parisiens, sublimées par des techniques françaises.

SAVEURS REGIONALES

La Chine compte 8 cuisines régionales bien distinctes les unes des autres : Madame Fan a sélectionné des plats typiques de différentes régions ouïghoure, du Sichuan, de Shangaï… Piliers d'une carte équilibrée, chaque plat est préparé avec une attention méticuleuse.

LOCAVORE SINON RIEN

Si le locavorisme n'a jamais été aussi couru en France, la diététique chinoise prône ces valeurs de circuit-court depuis toujours. Consommer des produits de saison, si possible produits dans nos régions et le plus naturels possible : Ces principes de bon sens ont toute leur importance dans la culture chinoise.

DES MENUS SUR MESURE

A l'heure du déjeuner, le menu Entrée/plat/dessert à 39 € est un incontournable pour un déjeuner d'affaires en offrant un grand choix, quant au dîner, le Menu Dégustation à 85 € permet de découvrir toute la richesse de la carte en 5 temps.

L'ART DU PARTAGE

La gastronomie chinoise est une cuisine conviviale. Des cuillères de partage sont disposées sur chaque plat, pour que chacun puisse se servir comme il le souhaite. Evidemment, c'est tout un art de manger avec des baguettes, mais quelle joie de le maitriser ! Ici, donc, pas de couteaux, ni de fourchettes ! Certains plats peuvent même être grignoté avec les doigts, en mode finger-food, comme le Crispy Pigeon, prochainement à la carte !

LES ENTREES

Mélodie vous invite à partager 1, 2 ou 3 entrées pour découvrir la palette des saveurs de la carte. Pour démarrer les festivités, un amuse-bouche surprise est à découvrir, comme cette tartelette avec un insert carotte-maquereau et coriandre, tout en fraicheur et en légèreté pour l'été.

Les Xiao Long Bao, ces bouchées shangaïennes à la vapeur, farcies au porc ibérique et d'un bouillon (16 €), sont le plat Signature et le best-seller de Madame Fan. Recette traditionnelle et plat emblématique de la région, elles sont ici exécutées à la perfection. Mode d'emploi : attraper avec les baguettes en haut du ravioli, percer un petit trou, boire le jus de viande, tremper le ravioli dans le vinaigre de riz-gingembre qui l'accompagne avant de le croquer délicatement.

Côté fraicheur, on opte pour la Salade de celtuce (12 €), dite laitue-asperge, légèrement revenue ou la salade croquante de lotus (11€), avec sa découpe naturelle ultra-graphique et ses saveurs subtiles, ou encore pour la bisque Tom Yum (15 €), avec ses crevettes snackées, le tout subtilement épicé.

Enfin, les Raviolis grillés ou gyoza aux crevettes (13 €) se cachent sous une tuile craquante, une spécialité asiatique très populaire revisitée de manière originale.

LES PLATS

Les amateurs apprécieront la tendreté du bœuf Angus poché au piment de Sichuan (36€), celle du Wagyu japonais A5 Hokkaido ou le cœur rosé du Magret de canard fumé au thé Long Jing (34 €) et son condiment de betterave fumée aux épices chinoises. Les brochettes d'agneau (origine France) parfumées au cumin (32€), est une recette traditionnelle ouïghoure de la région Xinjiang. Présentée sur un binchotan compact, un mini barbecue au charbon placé sur table, le plat est un voyage en soi !

Pour les végétariens, l'Aubergine braisée au soja façon Hong Shao (19€), est une merveille de douceur et de fondant, servie avec sa sauce aigre douce. Des plats sans fruits à coques sont également proposés.

Les produits de la mer sont eux aussi à l'honneur avec les Crevettes Kung Pao aux noix de cajou et asperges (28 €) ou le cabillaud au gingembre et cébette (32 €).

En accompagnements, les nouilles Dan Dan (6€) au poivre est une spécialité de Sichuan avec son huile pimentée cacahuète-ciboulette. Les légumes frais chop suey poêlés (8€), un sauté de légumes de saison et le fameux riz au jasmin se marient à merveille avec les plats principaux, selon les préférences de chacun.

LES DESSERTS

Au moment du dessert, difficile de ne pas se laisser tenter par les gourmandises de Madame Fan : tentation suprême, le Xiao Long Bao au chocolat – lové dans un très graphique ravioli noir au charbon végétal - accompagné de sa glace au sésame noir (14 €), ou encore la crème brûlée au Pandan (12 €), cette plante aromatique tropicale surnommée 'la vanille de l'Asie', évoquant des notes légères de matcha, d'amande et de vanille. Autre délice maison à ne pas rater, la mangue au lait de coco revisitée, inspirée du traditionnel sticky rice (13 €).

L'art de la sommellerie chez Madame Fan

Lola, sommelière attitrée de Madame Fan, a concocté des accords mets-drinks atypiques et surprenants, conjuguant avec finesse le terroir français avec de grandes signatures asiatiques. A la carte, des vins biologiques et biodynamique, des vins nature, avec une belle préférence pour l'atypique et la surprise : la Loire, la Savoie et la Corse mais aussi des vins étrangers, un vin orange ou un rosé viennent rehausser les saveurs des plats sur ses conseils avisés. Côté Asie, Lola a rassemblé une sélection de sakés exceptionnels et un beau choix de sakés au verre, dont un Junmai Daigunjo vieilli… sous la neige à Uonuma, au Japon. Place également au saké made in France, comme celui de la brasserie Wakase en collaboration avec Thierry Marx, faite en Ile de France avec du riz de Camargue, élevé en fût de chêne bourguinon qui rappelle des notes de vin jaune, à l'aromatique vanillée, fumée et toastée en plus des notes de saké autour du melon jaune.

Au dessert, les accords avec l'umeshu (alcool de prune aussi léger qu'un vin) est un délice pour le palais, grâce à cette douce liqueur de prune.

Rencontre - Yinhua Qiu, l'âme de Madame Fan

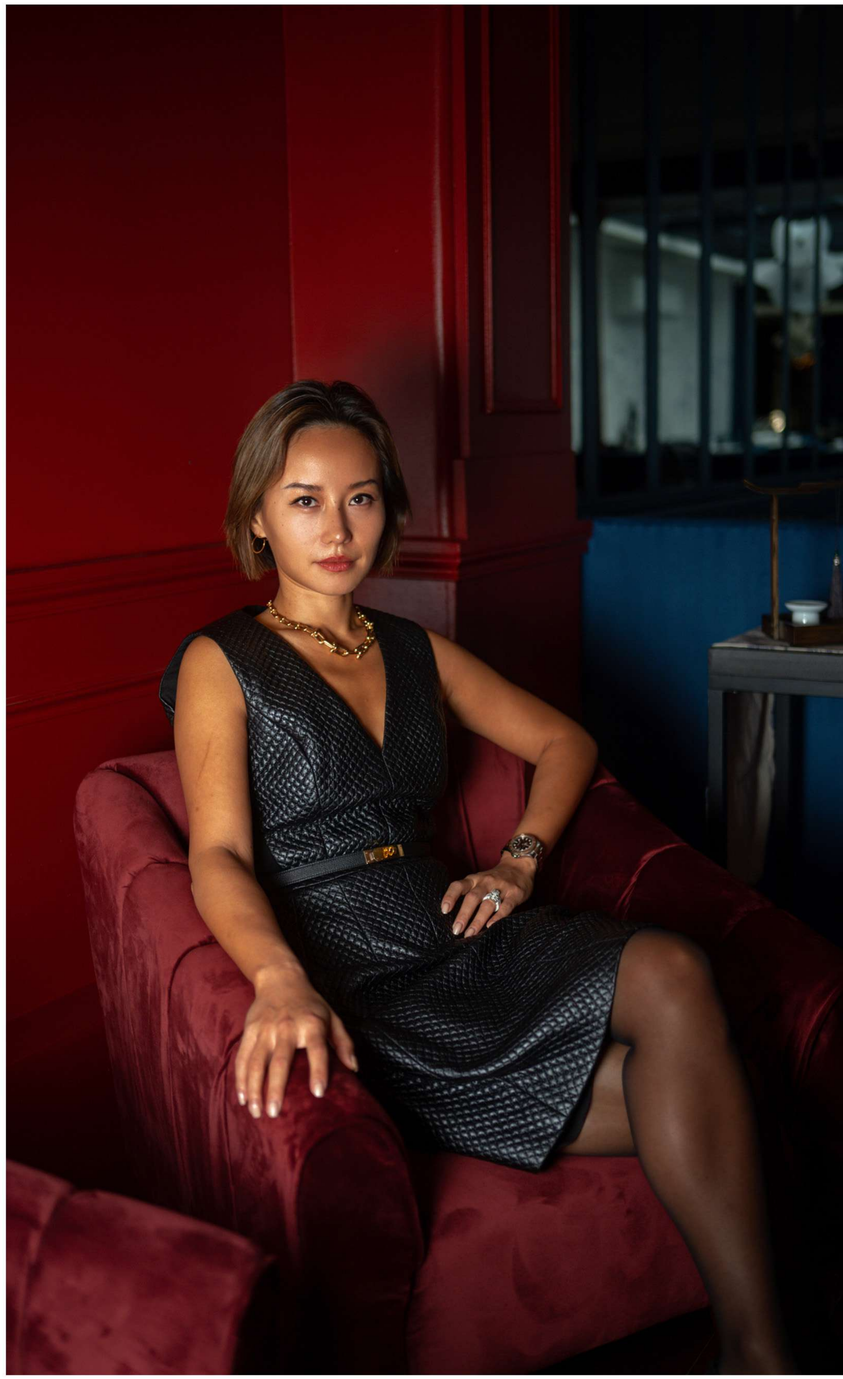
Il est très rare de voir une femme à la tête d'un restaurant, non ?
Je connais des chefs femmes, c'est vrai, mais des restauratrices… beaucoup moins. Je pense que pour être chef, il faut être, moi je suis trop créative pour être en cuisine, je changerai le menu toutes les heures !

Combien de restaurants dirigez-vous aujourd'hui ?
L'Arôme Group comptera 12 restaurants cette année : 4 en Chine, 3 à Phuket - avec deux nouvelles adresses à venir cet été en Thaïlande- et une autre au Japon. A Paris, après Madame Fan, nous ouvrons Le Bistro des Lettres, boulevard Saint-Germain, une table 100% française qui propose des plats traditionnels. J'aime créer à chaque fois des concepts différents. Nous avons presque 200 salariés dans le monde : 80 en chine, presque 100 en Thaïlande, un peu moins de 20 en France. 15 nationalités différentes travaillent ensemble dans nos équipes, toutes avec un profil international. Mon directeur Asie est Anglais et a travaillé pendant 12 ans pour Alain Ducasse. Ce qui est important pour moi aujourd'hui c'est de donner du sens aux choses, pourquoi est-ce que je fais ça ? Est-ce que ça apporte quelque chose en plus ou du bonheur dans ma vie ?

Qu'est-ce qui vous plait le plus dans votre métier ?
L'aventure. A 23 ans, j'avais un job dans la finance, j'allais dans des restaurants Michelin toutes les semaines, Lenôtre était notre cantine, mais j'ai réalisé que ce n'est pas cette vie que je voulais. Je voyais exactement ce que j'allais devenir professionnellement parlant : Je voulais une vie qui sorte de l'ordinaire, créer, rencontrer des gens, embrasser différentes cultures. J'aime suivre les gens qui s'épanouissent et je suis heureuse quand mes équipes, notamment celles qui ont commencé le métier avec moi, créent leur propre business et nous invitent ici ou ailleurs. Ce qui est formidable avec la restauration, c'est qu'on a des contacts partout dans le monde, des collaborateurs, mais aussi des clients. Dans une carrière en entreprise classique, je n'aurai pas eu la chance de connaitre tous ces gens. On a des métiers qui rassemblent !

Vous êtes une entrepreneuse dans l'âme. Quelles sont les qualités à avoir pour diriger dans ces métiers plutôt masculins ?
Je sais ce que je veux, mais j'assume aussi les conséquences. Si ça ne va pas, on fait autre chose. La prise de décision est très rapide chez moi. Dans nos métiers, il faut une agilité permanente. On n'est pas sur des concepts figés. En Chine, il faut lancer de nouveaux menus tous les mois. A Paris, c'est plus agréable de travailler, les gens comprennent et sont curieux, ils ont tout le temps envie de découvrir des nouveautés, même s'ils ne connaissent pas un plat, ils sont heureux de se laisser tenter.

Quel est le meilleur souvenir gourmet de votre enfance en Chine ?
Les Xiao Long Bao – je pense comme tous ceux originaires de la région « delta du fleuve Yangtsé ». J'ai grandi à Nanjing, et cette recette de ravioli farcie au porc et agrémentée d'un bouillon y est une spécialité. Petite, je demandais toujours à ma mère combien de paniers je pouvais manger, sachant qu'il y avait 8 bouchées par panier !



Madame FAN

18, rue Bayen
75017 Paris
M° Ternes
Tél. : 01 53 81 79 77
Madame-fan.com

A la carte disponible au déjeuner et au dîner

Menu Déjeuner 39 €
(entrée/plat/dessert)

Menu Dégustation 85 €
Accord des vins (5 verres) 55 €

Du mardi au samedi
Déjeuner 12H30-14H30
Dîner 19h-23H
Fermé dimanche et lundi