

R E D  
Katz



*14 rue de Clery, 75002 Paris*



# Une Chine vibrante et authentique

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.





# Un décor de cinéma

Pour sublimer ce grand espace de 315 mètres carrés sur deux niveaux, Claire, Hélène Ding et Hélène Huang ont choisi de travailler en collaboration avec le Studio Louis Morgan. Les trois jeunes femmes souhaitent créer un restaurant très habillé qui se démarque des cantines urbaines et bistrots épurés. Red Katz rend hommage à l'élégance des salons luxueux et sulfureux des années 30 et renoue avec le rituel de « la belle sortie ». Tissus, tapisseries, bois nobles, marbre, miroirs, tout a été soigneusement sélectionné pour créer une atmosphère singulière, d'une identité puissante, qui nous plonge immédiatement dans un véritable décor de cinéma.

Au rez-de-chaussée, on découvre un premier espace dans lequel trône un bar spectaculaire. Pièce-maîtresse de l'entrée, il rappelle l'élégance vintage des repaires speakeasy américains. Vêtu de chêne massif dont les rainures ont été dessinées par l'artiste-peintre Solange, d'une tapisserie florale brodée et d'un comptoir en marbre onyx de couleur vert d'eau, il se reflète dans les miroirs au plafond. Au sol, un magnifique marbre de Chine vert indigo aux dessins arrondis a été assemblé à la main et nous conduit le long d'une salle splendide. Au fil de trois espaces, des tables en marbre onyx vert d'eau ou rouge se mêlent aux ravissantes chaises et banquettes tapissées de compositions florales.





*Katz*  
ESTD



On passe alors dans une seconde interprétation de la salle où les murs sont vêtus d'une structure en bois dont les courbes font échos aux anciennes maisons chinoises. Une mosaïque de presque deux mètres, réalisée à la main par les trois restauratrices, représente le revers du Mah-jong. Le troisième espace est quant à lui dominé par une verrière de laquelle pendent 17 imposants abat-jours d'1m50 de hauteur. Réalisés sur mesure en Chine avec une toile imprimée, ils attirent tous les regards et accentuent l'immensité du lieu.

Au sous-sol, on découvre trois autres designs spectaculaires. Si l'on emprunte l'escalier de l'entrée du restaurant, on arrive directement sur une alcôve intimiste qui invite aux grands dîners de copains. La table d'hôte en chêne bordeaux est entourée d'une banquette en velours rouge et tissus floral brodé. Les murs sont aussi tapissés de velours rouge et l'épais rideau crée une véritable ambiance cachée de tous les regards. La seconde salle, entièrement habillée de jeux de miroirs aux murs et de moquette au sol, donne l'impression de dîner au Studio 54 dans les années 70. Le temps est littéralement suspendu et tout se reflète à l'infini. Mais cet espace surprenant en cache un autre, impossible à distinguer derrière les miroirs...

Pouvant réunir jusqu'à 14 convives, une dernière pièce secrète accueille une table immense en marbre massif rouge d'une tonne et de deux mètres de large. Les chaises aux couleurs pastel et en forme de coquillage ont été tapissées sur-mesure. Sur les murs, on découvre d'élégants paons sur un papier peint métallisé, réalisé sur-mesure par la maison Coordonné. Red Katz nous donne résolument envie de revenir pour en découvrir chaque recoin.





# Une cuisine de transmission

Chez Red Katz, on se délecte de tout. La carte réunit des plats traditionnels et spécialités de plusieurs régions de Chine au travers d'un savoir-faire ancestral et noble, mais également par le prisme de la modernité. C'est la cuisine des familles chinoises, celle avec laquelle Claire Huang, Hélène Ding et Hélène Huang ont grandi, mais aussi leur vision occidentale et contemporaine qui dynamise la carte. Accompagnées de trois chefs, l'un pour les dimsums, l'autre pour le wok, et enfin le dernier pour la rôtisserie, elles ont minutieusement pensé chaque plat, puisant dans les souvenirs et expériences de chacune.



# Une cuisine de transmission

Chez Red Katz, on se délecte de tout. La carte réunit des plats traditionnels et spécialités de plusieurs régions de Chine au travers d'un savoir-faire ancestral et noble, mais également par le prisme de la modernité. C'est la cuisine des familles chinoises, celle avec laquelle Claire Huang, Hélène Ding et Hélène Huang ont grandi, mais aussi leur vision occidentale et contemporaine qui dynamise la carte. Accompagnées de trois chefs, l'un pour les dimsums, l'autre pour le wok, et enfin le dernier pour la rôtisserie, elles ont minutieusement pensé chaque plat, puisant dans les souvenirs et expériences de chacune.



Les réjouissances s'ouvrent par les fameux dim sum façonnés à la main. On retrouve l'iconique *Hakao* dans les règles de l'art. Ce petit ravioli translucide et fait minute est réalisé à base de fécule de blé et de pomme de terre, et renferme une farce composée de beaux morceaux de crevettes, mélangés à des légumes. Le *Siumai* se déguste avec une farce de porc et de crevettes, dans une pâte très délicate à la farine de blé, le tout cuit à la vapeur. Ces deux classiques de la cuisine cantonnaise sont servis avec une sauce soja vinaigré légèrement relevée. Côté bao, on découvre le *Xialongbao*, fourré au porc ou bien au poulet avec de la ciboulette et du gingembre. Sa pâte délicate à la farine de blé, très fine, cache un bouillon parfumé.





Parmi les entrées « occidentalisées » que l'on a tous mangées dans les restaurants chinois des années 90, on retrouve avec malice les *Toast crevettes*. Régressifs à souhait, ils sont composés de deux tranches de pain de mie toastées avec une garniture de crevettes émincées et gingembre, puis frits. Quant à la *Crème de Tofu*, elle se déguste comme un dip avec des beignets chinois ou chips de lotus. Onctueuse et gourmande, elle est agrémentée d'une sauce chili oil maison, de sauce soja et de beurre de cacahuète.





Star de la carte sans aucune hésitation, le *Canard Pékinois* est ici d'une maîtrise parfaite. A lui seul, il incarne toute l'excellence de cette cuisine chinoise authentique. L'équipe a choisi d'utiliser la technique précise des plus grands maîtres en la matière. Il doit sa saveur à un laquage méticuleusement préparé, arrosé d'un bouillon de vinaigre rouge, de sucre de maltose et un mélange d'épices, puis fourré d'oignons vert, pomme, ail, anis étoilé, cannelle de cassia et feuilles de laurier. Bichonné pendant deux jours, il est ensuite cuit dans un four au gaz pour une peau croustillante et une chair ultra tendre. Comme le veut la tradition, un premier service se fait avec la peau du canard croquante sur laquelle on retrouve un peu de chair juteuse, accompagnée de galettes, de poireau et de concombre en julienne, ainsi que d'une sauce hoisin. Dans un second temps, on déguste la chair moelleuse du canard, avec un riz sauté, champignons shitaké, œufs, carottes, pousses d'ail.

D'autres plats traditionnels égayaient la carte de Red Katz. Notamment le *Poulet gong bao*, un plat sucré-salé et légèrement acidulé provenant de la région du Sichuan, province du sud-ouest de la Chine. Composé de beaux morceaux de haut de cuisse de poulet, de noix de cajou, de pousses de bambou, de graines de sésame et de légumes coupés en dés, il est légèrement pimenté. Le *Poulet Lazi* se déguste frit puis sauté sur un lit de morceaux de piment séché, poivre de Sichuan, poivrons verts, oignons rouges, cébette, gingembre, coriandre et ail. Enfin, l'*Entrecôte sautée au poivre noir* est une revisite du bœuf sauté, très populaire en Chine. Red Katz décide de le proposer à la française en choisissant un morceau d'entrecôte fondant, assaisonné à la chinoise, grillé à la plancha puis sauté au wok avec des poivrons verts et rouges, oignons, ail, poivre noir et soja.



Côté mer, le *Bar sauce soja* est cuit entier à la vapeur comme le veut la tradition, et servi avec du gingembre et du poireau. Par-dessus sont ajoutés des légumes frais, de la coriandre, et du gingembre, sur lesquels on verse de l'huile bouillante pour terminer la cuisson à travers le gras de la peau du poisson. Fin et délicat, il est accompagné d'une sauce soja. On choisit également les *Gambas aux haricots noirs*, frites avec la peau, pour dévoiler une chair tendre. Le *Homard œuf salé* est lui aussi frit, en entier, puis sauté avec du jaune d'œuf salé, ail, coriandre et ciboulette. Les chairs se détachent avec gourmandise.



La carte regorge aussi de délicieuses propositions végétariennes telles que les *Aubergines Yuxiang*. Ces aubergines violettes sont coupées en lamelle, frites, puis sautées avec une sauce sucrée-salée pimentée. Elles fondent en bouche comme un bonbon. Autre plat sichuanais incontournable de la carte, les *Haricots verts sautés* avec de l'ail, du piment et poivre de Sichuan au goût légèrement anisé. Les mini *Pak choï* se dégustent ici sautés, puis à feu vif au wok, avec la fameuse « sauce huître », condimentés et aillés. Et, bien évidemment, les nouilles sautées aux légumes, appelées aussi *Chao Mian*, sont de véritables modèles du genre.







# Cocktails glamour

Côté cocktails, le *Velvet Lotus*, à base de tequila, amaretto, liqueur de litchi et jus de cranberry, est une création fruitée, acidulée et rafraîchissante, aux notes douces et légèrement amères. Le *Golden Whisper Sesame*, quant à lui, souligne la puissance du whisky au sésame, relevé au bitter sésame et délicatement accompagné d'eau gazeuse. Le *Blossom kiss at sunrise* à base de rhum blanc, rhum ambré et liqueur de Ginger, est réhaussé de jus de citron et jus de passion pour plus de peps, d'agave ainsi que d'une mousse coco en chantilly pour un esprit chaleureux, tout en douceur. On retrouve également de délicieux mocktails tels que le *Rose Bliss* à la rose, Ginger, fraise, litchi et citron vert, ou encore le *Yellow Jasmine*, au jus de goyave, thé jasmin infusé, citron vert et pêche.

Red Katz,  
signé Cat's Eyes



Trois vives panthères

Qui en un éclair

Savent bondir sans un bruit...

Parisiennes de naissance, de parents chinois du sud de la Chine, Claire Huang, Hélène Ding et Hélène Huang ont grandi entre République et Belleville dans les années 90. Toutes trois issues de familles de restaurateurs et de pères chefs, elles portent aussi en elles la pop culture, l'amour des beaux lieux parisiens où l'on sort pour voir et être vus, les voyages excitants à NYC et l'énergie d'une restauration urbaine faite de nombreuses influences. Le nom de Red Katz n'a pas été choisi au hasard. Il fait référence au manga Cat's Eyes pour désigner ce trio féminin frondeur qui débarque sans crier gare pour relever tous les défis.





Claire Huang, 35 ans, s'est lancée très tôt avec ses restaurants street food Little Baobei. Hélène Ding, 31 ans, est partie un an en Chine pour apprendre le chinois et se nourrir de ses racines, puis elle a fondé les bars à salades By Day dans l'ouest parisien. Enfin, Hélène Huang, la benjamine de 28 ans, est aussi la véritable novice de l'aventure. Après 8 ans dans la vente chez un grand couturier, elle se lance dans ce projet aux côtés de ses amies.

L'entrepreneuriat n'a pas été chose facile ! Sortir de la tradition culturelle et familiale avec l'audace de créer seules un projet de cette ampleur, avec un chantier colossal, s'est fait dans le plus grand secret pendant trois longues années, et sans même prévenir leurs proches. Mais la volonté forte et ambitieuse de chacune leur a permis de se révéler et de dévoiler plus qu'un restaurant : un véritable lieu de vie qui leur ressemble, autour de leurs personnalités créatives, tout en rendant un émouvant hommage à la transmission...



Red Katz

## INFORMATIONS PRATIQUES



RED  
Katz

14 rue de Cléry - 75002 Paris

Instagram : [@redkatzparis](https://www.instagram.com/redkatzparis)

**Ouvert tous les jours**

De 12h00 à 14h30 et de 19h à 23h

Jusqu'à minuit les week-ends

### Prix

*Dim sum, à partir de 12€*

*Entrées, à partir de 15€*

*Plats, à partir de 18€*

*Desserts, à partir de 13€*

*Cocktails, à partir de 14€*

*Demi Canard Pékinois, 58€*

*Canard Pékinois entier (en deux services), 120€*