



DOSSIER DE PRESSE

LA GASTRONOMIE CHINOISE S'INVITE À PARIS

Une fois franchies les portes du restaurant Imperial Treasure, les frontières entre Paris à Shanghai semblent disparaître comme par magie. Dans cet établissement réputé pour sa gastronomie chinoise - faisant le pont entre la tradition et la modernité - les palais les plus fins s'adonnent au plaisir de mets raffinés mettant à l'honneur la cuisine du Huaiyang. Une expérience gustative subtile et délicate à découvrir à seulement quelques pas de la plus belle avenue du monde...



Le meilleur de la cuisine chinoise

La cuisine du Huaiyang

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.

Xiao Long Bao



On retrouve ainsi à la carte du restaurant parisien, du bar frit à la sauce aigre douce, les fameux dim sum comme le ravioli shanghaien « xiao long bao » au porc qui renferme une farce et un bouillon ou encore les aubergines laquées accompagnées de riz croustillant et de porc séché. **Aux grands classiques, l'adresse apporte une touche contemporaine en insufflant au savoir-faire ancestral une pincée singulière,** comme pour les raviolis à la vapeur qui conjuguent une farce végétale et la contraste avec l'intensité d'une crème à la truffe noire. Une véritable explosion de saveurs en bouche ! À découvrir également, les nouilles Dan Dan agrémentées de porc haché, de cacahuètes, d'huile de piment et de poivre du Sichuan.

Le canard laqué pékinois

Autre spécialité de la maison et pas des moindres, le canard laqué pékinois. Élevé pendant plus de 40 jours, chaque canard est servi et découpé à table dans les règles de l'art, en deux services, un véritable spectacle ! Cela démarre par la découpe de peau croustillante, suivi par la découpe des tranches de viande accompagnées de galettes chinoises.



Canard laqué pékinois, en 2 services, accompagné de galettes chinoises

Côté desserts, le restaurant suggère trois recettes sucrées allant des traditionnels mochis à la pâte de riz moelleux fourrée de crème montée et de mangue ; au plus surprenant liu sha bao, une petite brioche vapeur chaude renfermant un cœur coulant réalisé à base de jaune d'œuf de cane.



Chef YU Gang

Pour préparer tous ces mets, Imperial Treasure s'appuie sur le savoir-faire du Chef YU Gang, originaire de la région de JiangSu au Nord de Shanghai. Ce dernier a fréquenté les cuisines du restaurant familial dès son plus jeune âge. Il a par la suite fait ses armes auprès des plus grands chefs de Shanghai pour perfectionner le style « HuaiYang ».

Le bar Liu Ling



Précieux nectars

La carte des vins, avec ses quelques 300 références, réunit le meilleur des vignobles français. Les petits vigneron prometteurs y figurent au côté des grandes appellations et des grands noms du vin en France. Le menu dégustation avec accords mets-vins permet d'en avoir un bel aperçu. Les plus beaux noms de Champagnes se pressent également à la carte : Dom Pérignon, Salon, Krug, pour n'en citer que quelques-uns.

Le voyage se poursuit avec les spiritueux et les digestifs en provenance des quatre coins du monde et dont la sélection révèle des flacons d'exception à l'image du Kweichow Moutai 30 ans d'âge, une eau-de-vie chinoise composée de céréales (sorgho, blé, riz, maïs) et produite à Maotai. Sa fabrication requiert huit fermentations et sept distillations. Envie de pousser le curseur de la rareté encore plus loin ?, découvrez le Karuizawa, un whisky japonais single malt millésime 1981.

Le bar Liu Ling, en hommage au célèbre poète chinois du même nom, connu pour sa prose mais également pour son amour des vins accueille également les amateurs de cocktails qui profiteront d'audacieuses créations inspirées de saveurs asiatiques comme le Pink Lady (Pink Lady Moutai, Gin Hendrick's, jus de litchi, saké à la prune, jus de citron) ou encore le Cucumber & Yuzu Martini (Gin Hendrick's, Ginjyo saké au yuzu, concombre, citron et fleur de sureau).



Un décor mêlant l'élégance à la française et la tradition chinoise

Situé à quelques mètres des Champs-Élysées, le lieu a été imaginé et conçu par Jean-Philippe Nuel. L'architecte d'intérieur et designer de renom réussit le pari de se nourrir de l'élégance à la française et de la tradition chinoise.

Aux murs, des œuvres d'art évoquent cette tradition chinoise (jupes traditionnelles de l'ethnie chinoise des Miao, tuiles de bois rappelant l'architecture de leurs villages), tandis que le cadre rappelle celui des appartements haussmanniens.

D'une capacité de 80 couverts, Imperial Treasure dispose de quatre espaces : un bar (15 places assises et 30 debout), deux salles de restaurant (de 30 à 40 couverts) ainsi qu'un salon privé (pouvant accueillir jusqu'à 12 convives).





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

Menu déjeuner en 6 temps
(disponible tous les jours jusqu'à 14h)
78€

Menu Imperial Signature en 8 temps
(disponible tous les jours jusqu'à 22h)
158€

Entrées : 18€ - 46€
Plats : 32€ - 168€
Desserts : 13€ - 24€