



IMPERIAL TREASURE

IMPERIAL TREASURE

Cap sur la Chine sans quitter Paris

À travers les créations du Chef Gao Xiaosheng, **le seul restaurant de cuisine chinoise étoilé en France** invite à découvrir une Chine gastronomique encore méconnue.

À l'approche de l'été, nombreux sont ceux qui rêvent d'évasion, de nouvelles découvertes et d'horizons lointains. Mais il n'est pas toujours nécessaire de partir loin pour voyager. À quelques pas des Champs-Élysées, Imperial Treasure propose une immersion dans l'une des traditions culinaires les plus anciennes et raffinées au monde : la gastronomie chinoise.

Récompensé cette année de sa première étoile au Guide Michelin, le restaurant est aujourd'hui le seul établissement de cuisine chinoise étoilé en France. Une distinction qui vient saluer l'exigence et l'authenticité d'une maison qui, depuis son ouverture à Paris, s'attache à faire découvrir le meilleur de la gastronomie chinoise à travers des recettes fidèles à leurs origines et un savoir-faire transmis depuis plusieurs générations.



Une autre facette de la Chine

Si la cuisine chinoise est l'une des plus riches au monde, elle demeure encore largement méconnue du public français. Derrière quelques spécialités devenues populaires se cache en réalité une mosaïque de régions, de cultures et de traditions culinaires.

Chez Imperial Treasure, ce voyage passe notamment par la cuisine Huaiyang, l'une des quatre grandes cuisines chinoises aux côtés des cuisines de Pékin, Canton et Sichuan. Originnaire de la région de Yangzhou et Huai'an, entre le nord et le sud du pays, elle est souvent considérée comme le berceau de la cuisine impériale.

Réputée pour la précision de ses techniques, la finesse de ses bouillons, l'équilibre de ses saveurs et le soin apporté aux textures, la cuisine Huaiyang repose sur une recherche permanente d'harmonie. Une cuisine où rien n'est laissé au hasard et où chaque ingrédient trouve sa juste place.



Gao Xiaosheng, ambassadeur de la cuisine Huaiyang



À la tête des cuisines, le Chef Gao Xiaosheng compte parmi les plus grands spécialistes de la cuisine Huaiyang. Originaire de Yangzhou, son berceau historique, il cumule près de quarante années d'expérience au sein des plus grandes maisons chinoises et internationales.

Son arrivée à Paris marque une nouvelle étape dans l'histoire d'Imperial Treasure. À travers sa cuisine, il défend un patrimoine culinaire d'une grande richesse, tout en proposant une lecture contemporaine capable de séduire aussi bien les gastronomes avertis que les curieux en quête de découverte.

Une cuisine qui raconte une histoire

Le voyage se construit au fil des assiettes.

Les emblématiques xiao long bao, délicats raviolis shanghaiens renfermant un bouillon brûlant, côtoient les dim sum façonnés à la main selon les règles de l'art. Les aubergines laquées accompagnées de riz croustillant et de porc séché jouent sur les contrastes de textures tandis que les nouilles Dan Dan associent porc haché, cacahuètes et huile pimentée dans un équilibre parfaitement maîtrisé.



La cuisine du Chef Gao Xiaosheng met également en lumière des ingrédients encore peu connus du public français, à l'image du concombre de mer ou de la vessie de poisson, produits emblématiques de certaines régions de Chine et particulièrement appréciés pour leurs qualités gustatives.

Cette approche séduit autant les amateurs de gastronomie en quête de nouvelles découvertes que les clients chinois qui retrouvent ici les saveurs authentiques de leur région d'origine.



Le canard laqué, signature de la maison

Impossible d'évoquer Imperial Treasure sans parler de son canard laqué pékinois, devenu l'une des signatures de l'établissement.

Élevé pendant plus de quarante jours, soigneusement préparé puis découpé à table dans les règles de l'art, il est servi en deux temps : d'abord la peau croustillante, puis les morceaux de viande accompagnés de galettes confectionnées à la main chaque matin.

Un véritable spectacle qui perpétue l'un des grands rituels de la gastronomie chinoise.

Cet été, Imperial Treasure propose ainsi bien plus qu'un repas. Le temps d'un déjeuner ou d'un dîner, le restaurant étoilé invite à découvrir la Chine à travers son histoire, sa culture et l'un des patrimoines gastronomiques les plus fascinants au monde.



Informations pratiques

Imperial Treasure
44 Rue de Bassano, 75008 Paris

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

www.imperialtreasure.com/france
[@imperialtreasurefr](https://www.instagram.com/imperialtreasurefr)

Tél : 01 58 56 29 13