

Info presse - Juillet 2025



LE CANARD LAQUÉ EST LE NOUVEAU HOMARD !



**Le restaurant Imperial Treasure
redéfinit le luxe gastronomique parisien**

Oublier le homard ! La nouvelle expression du luxe gastronomique parisien parle mandarin. Imperial Treasure, adresse emblématique de la haute cuisine chinoise située à deux pas des Champs-Élysées, hisse le canard laqué pékinois au rang

d'icône contemporaine. Plus qu'un plat, c'est un rite impérial vieux de sept siècles qui s'invite dans la capitale, avec la promesse d'un raffinement inégalé.

Dans les années 1990, les grandes tables françaises ont fait du homard bleu leur totem ; en 2025, c'est la volaille la plus célèbre de Pékin qui redéfinit la tendance. Sa préparation minutieuse : 48 heures de marinade, 24 heures de séchage, une cuisson au feu doux puis un service chorégraphié en salle, répond aux nouvelles attentes d'un public en quête d'expériences spectaculaires et narratives.

Le canard laqué incarne le passage d'un luxe de matière première à un luxe de savoir-faire (l'art du laquage, la découpe en deux services, les condiments millimétrés). Manger un canard laqué chez Imperial Treasure, c'est voyager de l'autre côté de la Route de la Soie, tout en restant dans le Triangle d'Or parisien.



LE RITUEL IMPÉRIAL

Élevé plus de 40 jours, le canard **Silver Hill d'Irlande** (un croisement unique entre races pékinoise et anglaise) est sélectionné pour la finesse de sa chair et l'élasticité de sa peau. Le processus débute par une opération délicate : l'introduction d'air sous la peau, qui permet de la détacher de la chair pour garantir ce croustillant inimitable. Vient ensuite une longue marinade, parfumée aux cinq épices, poivre de Sichuan, sel de mer et sucre de canne, qui imprègne lentement la viande durant 24 heures.



Après cette phase d'assaisonnement, le canard est laqué au pinceau à l'aide d'un sirop chaud à base de maltose, de miel et de vinaigre de riz. Cette étape donne à la peau sa brillance caractéristique et amorce la caramélisation. Suspendu dans une chambre ventilée, il sèche durant une journée supplémentaire, pour que la peau cristallise légèrement et concentre les arômes.

Enfin, la cuisson se fait lentement dans un four clos, à la chaleur alternée de braises de bois fruitier et de charbon, pour obtenir une peau dorée et une chair juteuse.

Le service chorégraphié : la peau, taillée en losanges, se déguste d'abord trempée dans du sucre fin. La viande est ensuite tranchée et roulée dans une **galette de blé maison** avec concombre, cébette et sauce brune. Sur demande, les carcasses sont transformées en bouillon clair pour un troisième service.

Un plat-spectacle qui fait courir Paris !

Jusqu'à **30 canards** sont servis chaque jour et **700 galettes** façonnées à la main chaque matin pour accompagner ce mets d'exception. Dans un Paris qui redéfinit ses codes du luxe, Imperial Treasure impose un nouveau symbole de raffinement, à mi-chemin entre cérémonie et dégustation.



Prix :

186 € le canard laqué entier en 2 services

Pour 3 à 4 personnes