



Le Festival de la Mi-Automne sera célébré le 17 septembre, avez-vous déjà prévu le dessert incontournable ?



Il est petit et mesure 5 cm à peine. Il est doré et se déguste en trois bouchées. Le gâteau de lune, c'est le délice incontournable de la fête de la Mi-Automne qui se déroule le 17 septembre prochain en Chine. La fête la plus célèbre avec le Nouvel An Chinois.

Ce jour-là, la pleine lune est la plus ronde et la plus lumineuse de l'année, ce qui symbolise l'unité de la famille et le rassemblement. Historiquement c'est cette fête célèbre la fin des récoltes. La tradition, vieille de plusieurs

millénaires veut que les familles chinoises se réunissent autour d'un même repas. Une fois le repas terminé, les familles sortent dans leur quartier ou dans les parcs publics pour admirer la pleine lune, tout en dégustant des gâteaux de lune. Les enfants portent des lanternes de papier colorées et brillantes.

La recette classique qui fait souvent office de référence repose sur un ingrédient très utilisé dans les pâtisseries asiatiques : la pâte de haricots rouges. La mâche est dense, élastique, avec une saveur très douce. Mais le gâteau de lune peut se décliner à volonté.

Imperial Treasure perpétue la tradition avec ses coffrets de gâteaux de lune pour la Mi-Automne, au goût de "porc laqué et noix" ou "haricot rouge".

A découvrir en boîte de 8 pièces ou à l'unité.

Informations pratiques

- Boîte de 8 pièces : 72 euros TTC
- A l'unité : 9 euros TTC
- A déguster sur place au restaurant ou à emporter en précommandant par mail : finechinese_paris@imperialtreasure.com

Imperial Treasure
44 rue de Bassano, 75008 Paris

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.

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 ».