

## SHANGHAI



## GASTRONOMIE - Tables choisies à Shanghai

ÉCRIT PAR RAPHAËLLE  
CHOËL

Shanghai est une ville gastronomique qui n'a rien à envier à ses homologues japonaise ou londonienne avec une offre aussi éclectique qu'internationale et pour toutes les envies. Le Petit Journal.com vous offre un petit tour d'horizon de quelques incontournables de la gourmandise shanghaienne. Bienvenue à bord de ce premier rendez-vous

**Sasha, quand l'histoire rime avec gastronomie**

Située dans l'ancienne concession française, cette jolie maison rouge fut le lieu d'habitation des célèbres sœurs Soong, personnalités hautes en couleurs de la Chine du début du 20e siècle. Rendues célèbres par leurs mariages marquants, à elles trois elles épousèrent l'argent, la Chine et le pouvoir. Ai Ling Soong épousa H.H Kung l'homme le plus riche du pays. Ching Ling Soong épousa Sun Yat Sen, le premier président de la République de Chine, enfin Mei Ling Soong se maria avec le nationaliste Chiang kai Shek. Sasha, du nom de la maîtresse du père de ces trois

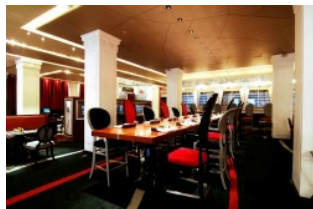
filles est aujourd'hui un bar, un restaurant raffiné et un lieu agréable pour boire un verre en terrasse. Al'étage une table de qualité sous la tutelle d'un chef Français prénommé ... Sacha ! Parmi ses plats signatures, le carpaccio de wagyu et sa gelée de queue de bœuf, ou le tuna Tataki dans sa feuille de maké, tous deux délicieux. Les amateurs d'huîtres fines de claire ne seront pas déçus, ni les carnivores qui se régaleront du "Tomahawk", une belle pièce de bœuf servie pour deux personnes et coupée devant vous, assaisonnée de moutardes aromatiques et de sels choisis. En dessert, la Belle-Hélène déstructurée ou un fudge brownie et sa mousse de Nutella raviront les gourmands. Compter environ 100RMB pour une entrée, 300RMB pour un plat et 65RMB pour le dessert.

**The Geisha, le Japon chic et trendy**

Récemment ouvert sur Shaanxi Road, The Geisha est un concept à lui seul : le lieu abrite un restaurant, une boîte de nuit et un bar lounge. Grands portraits stylisés de geishas, bar à sushis, lumières tamisées et Buddhas accueillants, voilà un endroit qui innove. Aux commandes de cette table haut-de-gamme, un chef californien qui revisite les classiques de la gastronomie japonaise avec modernité. Pour l'apéritif, on opte pour le féminin Yuzu Cobbler (70RMB), qui associe de subtils arômes de litchee, d'orange, de liqueur de yuzu, de jus de citron frais et de pisco. Les messieurs pencheront peut-être pour le Republic of Earth (65RMB), un mariage réussi de vodka, de saké, de gingembre des Indes, de jus de citron et de sirop de citronnelle. Dans l'assiette, la salade de dix légumes (on a compté, il y en a bien dix !) croquants assaisonnés à point respire la fraîcheur. L'assiette de sashimi est variée : thon gras, saumon, St Jacques, ama ebi (crevette crue), daurade et coquillages... Les makis à l'anguille sont relevés par une petite sauce épicée et le poulet sauce teriyaki élevé en plein air est dodu et tendre. Les becs sucrés termineront par une meringue à la mangue et aux fruits de la passion. La charmante terrasse à laquelle on accède derrière une décoration faite de cordes suspendues, permet de prolonger la soirée avec volupté. Tous les mercredis, les femmes sont à l'honneur avec une soirée lady's night (cocktails offerts à ces dames de 21h à 23h).

**Mr and Mrs Bund, un souvenir inoubliable**

Voici une des meilleures adresses de la ville. Une déco moderne faite de contrastes chics offre un design original avec du caractère : fauteuils laqués noir-gris, velours rouge-noir, ici on joue avec les textures et la matière, aussi bien dans la salle que dans l'assiette. Le staff est looké, Converse rouges et bretelles, pour vous servir des mets sublimes sur fond de Nougaro. Le voyage gustatif commence par une sublime mousse de thon aérienne servie dans une conserve. S'ensuit un foie gras light crumble (95RMB), un picnic chicken aioli (95RMB) aussi tendre que savoureux, un truffe meunière bread (100 RMB) aussi audacieux que réussi. Pour les plats, la jumbo tiger shrimp cuite à l'étouffée dans son bocal (170RMB) est aussi fondante que délicate. On a adoré le long short rib teriyaki avec une réduction à l'orange et des chips d'ail. Enfin, le black cod dans son sac et sa petite sauce cantonaise ne laisse pas indifférent. En dessert, la tarte au citron revisitée (100RMB) est parfaite, tout comme le very melting chocolate et sa glace panacotta (75RMB). La carte propose plusieurs centaines de plats, pour s'assurer de découvrir toute la subtilité de Paul Pairet, un conseil, commander ceux contenant la mention PP. Les plats signature du chef resteront longtemps dans nos mémoires, un sans-faute pour cette grande table de la capitale.



La suite au prochain épisode ... Restez gourmands !

Raphaëlle Choël ([www.lepetitjournal.com/shanghai.html](http://www.lepetitjournal.com/shanghai.html)) mercredi 30 novembre 2011

## Informations

**Sasha** - Dongping Lu - 11 Dong Ping Lu - Tel : 021 6474 6628 [www.sashas-shanghai.com](http://www.sashas-shanghai.com)

**The Geisha** - 390 South Shaanxi Lu - Tel : 021 6403 0244 [www.thegeisha-shanghai.com](http://www.thegeisha-shanghai.com)

**Mr. And Mrs Bund** - 6/F, 18 Zhongshan Dong Yi Lu - Tel : 021-63239898 [www.mmbund.com](http://www.mmbund.com)



0 +1 0