



accueil

écoutez le direct

programmes

émissions

chroniques

journaux

vidéos

prix du livre Inter

dossiers

le 6 / 7

le 7 / 9

blogs

événements

podcast

sélection musicale

nous écrire

aide à l'écoute

participez

médiateur >

services >

la radio >

fréquences



le blog

de Philippe Lefebvre

"Où suis-je, où vals-je et c'est quand qu'on mange ?"

6 TONNES DE FOIE GRAS POUR L'EXPOSITION UNIVERSELLE DE SHANGHAI

Vendredi 29 Octobre 2010 10:36



Le foie gras de Da Dong la star de la cuisine chinoise © pl

C'EST LE SECOND SUCCES POUR LA FRANCE APRES DES 10 MILLIONS DE VISITEURS DU PAVILLON FRANÇAIS L'OCCASION DE JETER UN REGARD SUR LE REVOLUTION CULINAIRE CHINOISE .

Nouvelle cuisine : c'est en Chine que cela se passe !

Pour tout vous dire je tenais déjà la cuisine Chinoise en haute estime. Une cuisine toute en finesse jouant sur de subtiles et parfois, pour nous occidentaux, audacieuses et déroutantes associations.

Mais ce que j'ai pu découvrir ces derniers jours lors d'un périple entre Pékin et Shanghai qu'une nouvelle grande cuisine est en train de voir le jour avec des chefs Chinois ou expatriés qui arrivent à faire cohabiter les cuisines de l'orient et de l'occident dans ce quelles ont de mieux.

Prenons l'exemple du foie gras, le symbole indéboulonnable de la gastronomie française, et bien les Chinois l'aiment et dans les restaurants chic, tant à Pékin qu'à Shanghai, il n'est pas rare de voir des chefs vous en proposer sous forme de classiques terrines élaborées avec des épices locales ou alors en assemblage surprenant comme ce long domino de foie gras agrémenté de figues et autres amendes. Le Chef, en l'occurrence le formateur en chine de l'institut français Paul Bocuse a même eu l'idée d'utiliser non pas un foie entier mais ce que l'on appelle chez les producteurs des « pépites » en fait des cubes de foie gras peu valorisés par leurs fournisseurs. Avec ces pépites les étudiants chinois nous ont donné à goûter quelque chose qui tient à la fois du nougat mais également de la grande muraille dans sa présentation.

Au registre des grandes claques gourmandes de ce séjour j'ajouterai bien volontiers les copeaux de foie gras réalisés par Da Dong Le cuisinier branché de Pékin. Avec un foie sans doute très froid il découpe à la mandoline de fines lamelles de foie ensuite roulées comme de petites tranches de jambon blanc. Le gout et la avec le fondant en plus pas besoin de mâcher il suffit de laisser fondre...

Da Dong (que l'on pourrait traduire en français par Dong le grand est sans doute le chef le plus doué d'ailleurs rien de surprenant qu'il se soit vu remettre la distinction de chef chinois de l'année, et que dans le même coup il signe son premier livre de cuisine coédité par Rougié l'entreprise française qui lui livre ce foie gras.

LA REVANCHE DES PAYSANS FRANÇAIS !

Mais n'allez pas croire, en ces temps de contrôle des bilans carbonnes, que les producteurs de foie gras français se soient lancés dans une vaste campagne visant à exporter des millions de tonnes de foie vers l'empire du milieu !

C'est en fait beaucoup simple que cela. Il y a 2 ans la coopérative agricole Euralis dont le siège est situé dans la banlieue de Pau a décidé rien moins que de construire une usine de conditionnement et d'acheter un élevage de canards (t la même race que celle qi est élevée en France. Le But de cette usine fournir aux restaurateurs du continent asiatique de foie gras frais de marque Rougié, la même marque que celle qui est utilisée par les chefs français. Et ça marche tellement bien que l'entreprise va ouvrir très vite une nouvelle usine avec un objectif livrer 500 tonnes de foie gras par an. Qui pourra encore dire que le monde agricole français ne se bouge pas.

Du coup dans les restaurants chinois ça phosphore dur pour proposer des plats « fusion » entre cuisine occidentale et orientale. Prenons l'exemple de Mr et Ms Bund à Shanghai le restaurant très hip du français Paul Pairet . le foie gras devient crumble et les autres produits ne sont pas en reste ainsi le chef n'hésite pas à faire cuire des gambas dans les bocaux « le parfait » avec simplement di citron de la citronnelle et...de la vanille de Madagascar c'est juste divin ! Mais dans le restaurant qui dispose de la plus belle vue sur les tours de Shanghai

billets récents

AVOIR ET AMANGER : LA

RECETTE DU DIMANCHE

AVOIR ET AMANGER : LA

RECETTE DU DIMANCHE

AVOIR ET AMANGER : LA RATTE

DU TOUQUET ET LE CAMAR

CHINOIS

JUSTE POUR LE FUN !

RYANAIR : L'APIRE COMPAGNIE

EUROPEENNE

BEAUJOLAIS NOUVEAU : un petit

clip sympathique !

ET LE GAGNANT EST.... BRUNO LE

MAIRE

L'AGRICULTURE ALAVITESSE DU

TGV

UNE NOUVELLE DONNE

AGRICOLE

VANDE : 3 à 4 jours de stocks dans

les grandes surfaces

mois passés

Décembre 2010

Novembre 2010

Octobre 2010

Septembre 2010

rss

abonnez-vous

blogs france inter

Le blog des festivals 2010

Jean-François Achilli

Alain Bedouet

Laurent Delmas

Guillaume Erner

Vincent Josse

Au détour du monde

Philippe Lefebvre

Stéphane Leneuf

Bernard Maris

Frédéric Pommier

et ou le personnel français se la joue modeste, trop parfois, on va de surprise en surprise, ainsi ce blanc de poulet cuit à basse température qui dans la bouche à une consistance proche de schamallow et je n'oublierais jamais cette joue de bœuf façon tepaniaki croustillante à l'extérieur et fondante à l'intérieur.

Pas de doute Mr et Mrs Bund est le passage obligé de Shanghai. Un seul bémol cependant. A la fin du repas on peut faire l'impasse sur le célèbre bar rouge, un endroit présenté cette été dans la presse française comme étant le bar glamour où se retrouve la bonne société shanghaienne et les étrangers. En fait force est de reconnaître que ce n'est qu'une bruyante boîte de nuit comme les autres et qui après 23h perd de son éclat car c'est à cette heure là que s'achèvent les illuminations des tours laissant place alors sur le fleuve pu à un défilé un incessant ballet de barges et autres péniches.

LA CHINE DANS UNE COMPETITION PLANETAIRE

Mais revenons à la cuisine. Celle que l'on pratique ici ne va cesser de nous surprendre dans les années à venir et nul doute que certaines techniques repartiront vers la vieille Europe pour y être détournées, adaptées avant une nouvelle fois de repartir vers l'empire du milieu.

Et en janvier prochain à Lyon nous pourrions être encore plus étonnés par la participation de steevy un jeune chef chinois qui se prépare au très prestigieux concours des Bocuse d'Or. Depuis des mois déjà il se prépare avec son patron le chef allemand Stephan Steeler, il devrait même pour vous donner une idée s'exiler à Genève chez un autre chef pour apprendre la cuisson de la lotte...

Jadis on disait quand la chine s'éveillera... Côté cuisine il y a longtemps qu'elle s'est réveillé, mieux c'est une explosion de saveurs, de textures originales et une explosion qui ne se limite pas aux restaurants de prestige ou aux tables des hôtels. Non. A pékin par exemple il n'est plus rare de voir des canards laqués divins en deux services que l'on vous propose pour moins de 18 euros à 4...

Enfin bien entendu je ne peux conclure sans oublier les vins. Et bien amis vigneronniers gare à vous ! J'ai pu goûter un nombre certain de ces vins et je suis allé de surprise en surprise. Prenons l'exemple du Great Wall qui comme son nom l'indique et récolté et élaboré près de la grande muraille avec pour le rouge un cépage cabernet. Et bien c'est un joli rouge plutôt léger de belle facture sur le fruit. Il est donc loin le temps où ce vin était tout juste bon à décaper les roues des voitures des commissaires politiques. Même chose pour le blanc un chardonnay d'inspiration très californienne.

Alors pour ceux qui rêvent d'une escapade lointaine voici donc plein de bonnes raisons d'aller en Chine de Pékin la centralisatrice, la politique à Shanghai l'exubérante capable de tous les excès et aussi de toutes les tendresses.

Mais attention il y a un effet secondaire. Lorsque l'on goûte une fois de la véritable cuisine chinoise, ensuite on ne va plus jamais, mais alors jamais chez son chinois de quartier qui d'ailleurs et souvent vietnamien ou cambodgien.



même aujourd'hui le canard laqué reste un incontournable © pl



mais vous pouvez aussi essayer les insectes en brochettes © pl