✧ LE JARDIN DES CINQ SAVEURS ✧

L’âme de la Chine dans votre assiette

❖ PRÉSENTATION ❖

Nom : Le Jardin des Cinq Saveurs

Type : Cuisine chinoise traditionnelle et inventive

Ambiance : Élégante et chaleureuse, design contemporain & opéra chinois.

Devise : "Notre restaurant n'est pas un simple lieu de restauration, c'est une invitation au voyage au cœur des dynasties."

◆ 1. L'HISTOIRE DU RESTAURANT

Le Jardin des Cinq Saveurs a ouvert ses portes en 2018, mais son histoire puise ses racines dans la province du Sichuan. Le bâtiment était autrefois une ancienne maison de thé fréquentée par des poètes et des érudits. En rénovant les lieux, nous avons conservé les poutres en bois d'origine et les carreaux de faïence peints à la main, vestiges d'un passé riche en histoires.

L'idée est née d'un constat : la cuisine chinoise est souvent réduite en Occident à quelques plats standardisés. Nous avons voulu créer un lieu qui rend hommage à la diversité culinaire des 56 ethnies de Chine.

◆ 2. LE CRÉATEUR - Chef LI WEI (李伟)

Surnommé "Le Gardien du Wok", Li Wei est né dans une famille de cuisiniers de Canton. Dès l'âge de 8 ans, il pétrissait la pâte pour les dim sums. À 18 ans, il quitte la Chine pour l'Europe où il se perfectionne dans les cuisines étoilées françaises.

Après 15 ans, il parcourt la Chine pendant 3 ans (de Pékin à Kunming) pour redécouvrir les recettes oubliées des marchés et des palais.

◆ 3. PHILOSOPHIE DE LA MAISON

L'ÉQUILIBRE DU YIN ET DU YANG

Chaque assiette doit contenir :

- Le froid et le chaud (ingrédients rafraîchissants et réchauffants).
- Le cru et le cuit (textures variées).
- Les 5 couleurs (rouge, vert, jaune, noir, blanc) pour l'équilibre vital.
- Les 5 saveurs (acide, amer, sucré, épicé, salé).

ENGAGEMENT DURABLE :

Produits locaux pour les légumes. Épices importées directement des jardins du Yunnan dans le respect du commerce équitable.

◆ 4. SPÉCIFICITÉS & SPÉCIALITÉS

═══ SPÉCIFICITÉS ═══

➢ Le "Wok de Feu de Bois" : Cuisson sur feu de chêne pour un fumé unique.

➢ La Salle des Thés : 20 thés infusés selon l'art du Gongfu Cha.

➢ Service "à la Pékinoise" : Tenues Qipao et démonstrations de découpe.

═══ SPÉCIALITÉS INCONTOURNABLES ═══

✦ LE CANARD LAQUÉ IMPÉRIAL "Pékin Plume d'Or"

Mariné 48h, rôti à la broche. Peau croustillante fondante.

✦ LA SOUPE DE NID D'HIRONDELLE "Clarté Céleste"

Bouillon clair comme l'eau de roche, infusé de champignons noirs.

✦ LE PORC AIGRE-DOUX "La Couleur du Coucher de Soleil"

Porc tendre, sauce caramélisée à l'ananas frais et vinaigre de riz noir.

✦ LES RAVIOLIS "Perles du Dragon"

Faits main, 18 plis, farcis de crevettes entières.

◆ 5. DESCRIPTION DE LA CUISINE

Un voyage à travers les 4 grandes écoles culinaires chinoises :

▣ NORD (Pékin) → Généreuse, sauces épaisses, blé (nouilles, raviolis).

▣ OUEST (Sichuan) → "Ma La" (engourdissant & épicé) au poivre de Sichuan.

▣ SUD (Canton) → Raffinée, douce, cuisson vapeur et pochage.

▣ EST (Jiangsu) → Sucrée-salée, braisages longs et sauces brillantes.

NOTRE HYBRIDATION : Foie Gras poêlé au Szechuan, Tartare de Bœuf à l'huile de sésame et gingembre confit.

◆ 6. MENU COMPLET (Carte Gastronomique)

—— ENTRÉES FROIDES ——

▪ Assiette Impériale (Charcuteries variées) ..... 18,00 €

▪ Salade de concombre à l'ail et vinaigre noir ..... 8,00 €

▪ Poulet "Pied-de-Biche" mariné cru ..... 12,00 €

—— ENTRÉES CHAUDES (Dim Sums) ——

▪ Raviolis Crevettes & Bambou (4 pcs) ..... 10,00 €

▪ Bouchées de Porc aux Champignons Noirs (4 pcs) ..... 9,00 €

▪ Rouleaux de Printemps aux légumes croquants ..... 8,00 €

▪ Samoussas de canard laqué ..... 11,00 €

—— SOUPES TRADITIONNELLES ——

- Soupe Aigre-Douce au Tofu et champignons ..... 9,00 €
- Bouillon de poulet au Gingembre et Baies de Goji ..... 10,00 €
- Soupe de Nouilles Tirées "Biáng Biáng" ..... 13,00 €

—— PLATS DE MER ——

- Bar croustillant au Sésame et Sauce Soja-Miel ..... 22,00 €
- Crevettes géantes sauté au Piment et à l'Ail ..... 24,00 €
- Ragoût de Poisson épicé "Style Poisson-chat" ..... 21,00 €

—— VIANDES ET VOLAILLES ——

- Le Canard Laqué Impérial (1/2 canard) ..... 32,00 €
- Le Porc Aigre-Doux "Coucher de Soleil" ..... 18,00 €
- Bœuf au Wok, Poivre de Sichuan et Poireaux ..... 20,00 €
- Agneau braisé aux 5 épices et à la coriandre ..... 22,00 €
- Poulet KUNG-PAO (cacahuètes et piments) ..... 17,00 €

—— LÉGUMES ET TOFU ——

- Aubergines fondantes à l'ail et sauce de soja ..... 12,00 €
- Tofu "Mapo" (tofu soyeux à la viande hachée épicée) .. 14,00 €
- Légumes de saison sautés au wok (Bok choy) ..... 10,00 €

—— RIZ ET NOUILLES ——

- Riz Parfumé "Jasmine" ..... 4,00 €
- Nouilles sautées de Canton aux légumes ..... 12,00 €
- Chow Mein (nouilles aux œufs et bœuf) ..... 15,00 €
- Riz frit "Yangzhou" (jambon, crevette, œuf) ..... 13,00 €

—— DESSERTS ——

▪ Beignets de Lait de Soja croustillants au caramel ..... 8,00 €

▪ Perles de Coco au Pandan (Gelée coco/fruits) ..... 7,00 €

▪ Crêpe de Gingembre confit et glace au thé vert ..... 9,00 €

—— THÉS TRADITIONNELS (Théière) ——

▪ Thé Noir Pu'er (digestion) ..... 8,00 €

▪ Thé Vert Long Jing ..... 10,00 €

▪ Thé Oolong au Ginseng ..... 12,00 €

◆ 7. RÉSEAUX SOCIAUX & CONTACT

✦ Instagram : @Jardin5Saveurs (Coulisses & stories)

✦ Facebook : /JardinCinqSaveurs (Événements & Fêtes)

✦ TikTok : @ChefLiWei (Recettes rapides en 30s)

✦ Site Web : www.jardincinqsaveurs.com (Réservations & Boutique)

✦ WeChat : Liwei_officiel (Menu secret & codes promo)

—— HORAIRES ——

Mardi au Dimanche : 12h00 - 14h30 / 19h00 - 23h00 (Fermé le lundi)

—— ADRESSE & TÉLÉPHONE ——

24, Rue des Douves, 75001 Paris

Tél : +33 (0)1 23 45 67 89

Email : contact@jardincinqsaveurs.com

✧ LA PROMESSE DU JARDIN ✧

"Dans un monde où tout va vite, nous vous offrons une pause.

Vous n'êtes pas un client, mais un invité d'honneur.

La vraie cuisine chinoise ne se mange pas, elle se vit."

— Chef Li Wei