



Les cuisiniers Liang Wanping et Wang Yuezhi (à droite). / Photo Philippe Maeder

Nuits de Chine à Dorigny

Comme chaque année, le restaurant de Nino Cananiello invite des cuisiniers de l'Empire du Milieu à préparer des plats chinois. Pour 2004, ce sont deux Pékinois qui régaleront.

Fondée en 1986, l'Association Vaud-Shaanxi ne cesse de développer les liens d'amitié entre les peuples, les autorités et les institutions du canton et de cette province chinoise, dont la capitale est Xi'an (6 millions d'habitants). Ainsi, de nombreux échanges culturels, scientifiques, techniques et économiques sont régulièrement organisés, avec bien sûr des voyages d'études et d'affaires, l'association ayant également pour but de faciliter les démarches de ses membres avec la Chine. Elle est présidée par René Pfiffer, d'Echandens.

Une école réputée

Dans le cadre de ces manifestations sino-vaudoises et à l'occasion du Nouvel-An chinois le restaurant de l'Université de Dorigny organise tous les ans une quinzaine gastronomique avec le concours de grands chefs de l'Empire du Milieu. En cette fin janvier 2004, Nino Cananiello a invité deux cuisiniers, professeurs à l'Ecole de cuisine et de management hôtelier de Beijing (Pékin), Wang Yuezhi et Liang Wanping. L'école compte une centaine d'élèves qui, au bout d'un cursus de trois années, acquièrent un diplôme fort réputé dans toute la Chine.

C'est grâce à la belle-fille du président, Ling Shan Pfiffer-Wang, Chinoise d'origine, que nous avons pu dialoguer avec ces deux chefs.

Cinq fois invité en Suisse, dont trois à Dorigny, Wang Yuezhi est passé maître dans l'art d'offrir aux Vaudois une belle palette des trésors culinaires de son pays. "Chez Nino, dit-il, nous nous sentons en famille. Et son neveu, le chef Gianpiero, s'est rapidement familiarisé avec notre cuisine et les ustensiles nécessaires. J'avoue que nous avons dû amener ici des valises de produits et d'épices que l'on ne trouve pas en Suisse. Nous pouvons ainsi garantir des mets authentiques."

Une cuisine artistique

Ainsi, les soirs du 20 janvier au 7 février (sauf dimanches et lundis), les convives viendront apprécier, à Dorigny, baguettes en mains, le canard laqué pékinois, les travers de porc à la sauce de haricots noirs, les crevettes décortiquées aux choux-fleurs, le lapin aux cinq épices, le potage aigre-piquant aux fruits de mer et autres bœuf à la cantonaise et raviolis pochés. Une cuisine délicate, toute en saveurs et en légèreté, présentée avec un art très asiatique. Mais c'est aussi une cuisine souvent curieuse, avec des associations

News

Dernière heure : SUISSE

- ▶ Incendie dans un pub à Vevey: importants dégâts
- ▶ Salon des vacances: retour à la famille et à la culture
- ▶ Le Canadien Alex Wong remporte le 32e prix de Lausanne
- ▶ Saignelégier: plus de 10 000 personnes à la Fête du chien nordique
- ▶ Château-d'Oex: Joseph Deiss vole en ballon avec Bertrand Piccard

Forums

- ▶ [Actualité](#)
- ▶ [Divers](#)
- ▶ [Lecteurs](#)
- ▶ [Messages du jour](#)
- ▶ [Message semaine](#)
- ▶ [Rechercher](#)

Liens

- ▶ [Conditions](#)

Sondages

- ▶ [Burki](#)
- ▶ [Autres sondages](#)

Le journal

Dernière heure
A la Une
Eco-Politique

Société

Sports
Loisirs
Infos Vaud
Burki
Avis mortuaires

Agora

Forum
Sondages
Vie des communes
24 Achats
24 Pratique
Coup de fourchette
Immobilier
Comparatifs

Espace jeux

Le Quiz 24
Jouez Sports
Histoire du futur

Spécial abonnés

Club 24
Vos Privilèges
Jouez et gagnez
Services abonnés
Abonnez-vous
La boutique

- ▶ Qui sommes-nous ?
- ▶ Ecrivez-nous
- ▶ Courrier des lecteurs
- ▶ Abonnez-vous
Archipresse
edicom.ch
Zannonces.ch
Swissimo.ch
Publicité
Petites annonces

de goûts et des sauces qu'on ne trouve que sous la patte des chefs de là-bas. Citons, par exemple, ces concombres amers à l'huile piquante, cet agneau au cumin, cette délicieuse roulade de chou et au radis et encore ce poisson au poivre rouge.

"Chez nous, explique Wang Yuezhi, les plats principaux du Nouvel-An sont les raviolis sous toutes leurs formes et les rouleaux de printemps. Le poisson aussi, auquel on donne des noms qui portent bonheur. Quant au canard laqué, servi avec ses crêpes traditionnelles et sa sauce à l'abricot, relevons qu'il demande beaucoup de temps et de doigté, ainsi qu'une volaille de base qu'on ne trouve guère que dans la région de Pékin: le canard blanc, donnant une viande maigre et très goûteuse."

"Comme ci, comme ça"

L'occasion était trop bonne d'interroger nos deux chefs chinois sur la cuisine européenne. Ils disent apprécier les pizzas, les spaghettis, le steak tartare, les filets de perche et les mets au fromage, comme la fondue. Et les frites? "Comme ci, comme ça", répond Wang Yuezhi, un peu hésitant. Un vrai Vaudois! En revanche, lui qui a fait un stage en Ecosse, il affirme que toutes les cuisines européennes sont intéressantes... sauf la britannique!

A l'éternelle question "mange-t-on du chien en Chine?", notre interlocuteur répond qu'on en trouve à Pékin. Une viande délicieuse, préparée en ragoût. Mais pas de chat. Bon, c'est déjà quelque chose...

Et que boit-on à table en Chine? Peu de vin, mais plutôt des alcools forts, dépassant les cinquante degrés. Quant au thé, il est servi en fin de repas, avec le riz, cantonais ou blanc.

Chez Nino, dont la carte des vins recèle d'ailleurs de fameux trésors, on sert donc une quinzaine de menus, tous les jours différents, à des prix allant de 64 à 78 francs et comportant une douzaine de plats.

Il reste à souhaiter que certains des 7500 Chinois résidant en Suisse sauront faire honneur aux mets de ces deux grands chefs... qui n'ont rien de simples pékins. Et qui espèrent, en même temps, révéler les richesses culinaires de leur immense pays aux Vaudois.

YVES JAULT

UTILE

17e Festival de gastronomie chinoise. Restaurant de Dorigny. Jusqu'au 7 février. Réserver au 0216922687.



Pour découvrir les articles dans leur totalité, l'édition complète du jour ou les archives 24heures, consultez notre service Archipresse (site payant).

 ARCHIPRESSE.CH