

Gastronomie | Multimédia

A l'ouest de la Chine

» **ASIE** Deux chefs de la province du Xinjiang à Dorigny, avec des menus typiques de la région autonome ouïghoure.

Ils viennent tous deux de la plus grande des provinces de la Chine populaire, le Xianjiang. Durant un peu plus de deux semaines, Monsieur Yaniwa Yasheng et Madame Ma Xiaoru investissent chaque soir les cuisines du restaurant Le Dorigny, sur le campus du même nom. Ils sont invités conjointement par le restaurant et l'association Vaud-Shaanxi-Chine, dans le cadre du festival annuel de gastronomie chinoise. C'est la première fois que la gastronomie d'ascendance ouïghoure est présentée en terre vaudoise.

Carrefour d'influences

Dans leur conception du repas, l'agneau est roi, souvent parfumé à la coriandre. Pas de

fruits de mer, mais le poisson à la vapeur ponctue parfois le repas. Le Xinjiang s'appelait autrefois le Turkestan chinois. Positionné sur l'ancienne route de la Soie, il est devenu le carrefour culinaire des routes de l'Inde, de l'Asie centrale et de la Chine proprement dite.

Dans la déclinaison de menus proposés, des constantes émergent: la soupe revigorante, avec ou sans raviole d'agneau, placée comme un point d'orgue entre deux plats. Le «Polo», équivalent régional du riz pilaf indien, est le compagnon des plats de viande. Il est à peine sucré, doré à souhait et parsemé de carottes jaunes. Nous avons aussi particulièrement apprécié les épinards frais au gingembre.

J. DU.

Restaurant le Dorigny, les soirs sauf dimanche et lundi, jusqu'au 24 février. Réservation conseillée au 021 692 26 88. Menus à partir de 65 francs. Voir aussi le site www.sinoptic.ch/vaud-shaanxi.



CHEFS Yaniwa Yasheng (à gauche) et Ma Xiaoru font découvrir la gastronomie du Xinjiang à Dorigny.