

# Dorigny offre un avant-goût de Pékin

## GASTRONOMIE

Le restaurant de Dorigny accueille son 18<sup>e</sup> Festival de gastronomie chinoise jusqu'au 16 février.

Année olympique oblige, le désormais traditionnel Festival de gastronomie chinoise à Dorigny propose de découvrir, jusqu'au 16 février, les saveurs de Pékin. La grande spécialité de la ville hôte des joutes sportives de cet été demeure le canard laqué à la pékinoise. Comme sa réalisation est complexe, il ne sera pas servi tous les soirs. Il est donc conseillé de se renseigner avant. Mais de nombreux autres plats raviront les papilles exigeantes: travers de porc aigre-doux, lapin aux haricots fermentés ou bœuf au sésame. Plus surprenant, des champignons de paille au jus d'huître attireront les curieux. Pour se mettre en bouche, des lamelles de concombre à l'aigre-piquant ou un magret aux cinq épices sont notamment proposés. Le tout est mitonné par des chefs pékinois renommés, venus spécialement pour l'occasion. **C. R.**

Menus sur [www.nino-dorigny.ch](http://www.nino-dorigny.ch)  
Réservations: 021 692 26 88



**Fabrication de nouilles** pour lancer le festival, hier soir.