

# Voyage d'un gourmet en Chine

---

Di Xianghua

---



Editions en Langues étrangères

## 图书在版编目 (CIP) 数据

中华美食之旅: 法文 / 狄祥华编著; 何丹译 - 北京:  
外文出版社, 2008  
ISBN 978-7-119-05183-3  
I. 中 ... II. ①狄 ... ②何 ... III. 饮食-文化-中国-画册  
IV. TS971-64  
中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2008) 第 005402 号

策划顾问 李振国

选题策划 王 志  
责任编辑 王 志  
翻 译 何 丹  
法文审定 宫结实 Sabine de Barbuat  
设 计 王 志  
印刷监制 张国祥

## 中华美食之旅

图文 / 狄祥华

\*

©外文出版社

外文出版社出版

(中国北京百万庄大街 24 号)

邮政编码 100037

外文出版社网址 [www.flp.com.cn](http://www.flp.com.cn)

外文出版社电子信箱 [info@flp.com.cn](mailto:info@flp.com.cn)  
[sales@flp.com.cn](mailto:sales@flp.com.cn)

北京外文印刷厂印刷

中国国际图书贸易总公司发行

(中国北京车公庄西路 35 号)

北京邮政信箱第 399 号 邮政编码 100044

2008 年 (20 开) 第 1 版

2008 年第 1 版第 1 次印刷

(法)

ISBN 978-7-119-05183-3

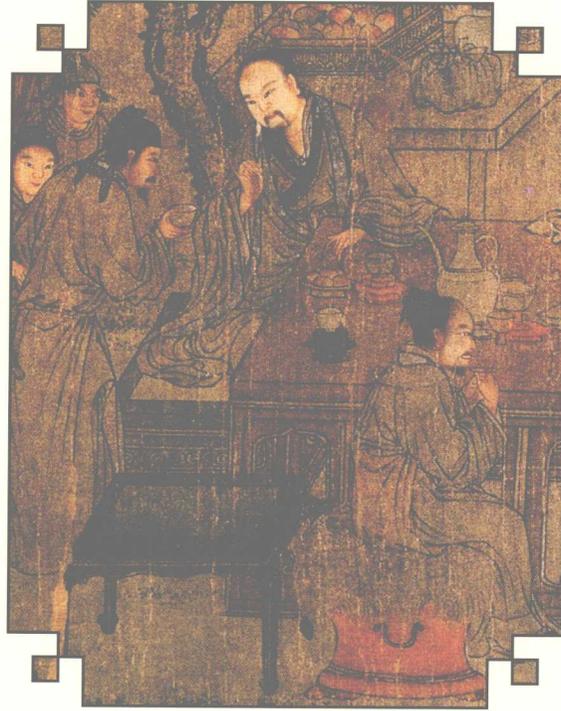
09800 (平)

85-F-588P



Voyage d'un gourmet en Chine

# Voyage d'un gourmet en Chine



Di Xianghua

Editions en Langues étrangères

Texte et photo : Di Xianghua

Conseiller : Li Zhenguo

Rédaction : Wang Zhi

Traduction : He Dan

Révision : Gong Jieshi Sabine de Barbuat

Couverture et mise en page : Wang Zhi

Edition 2008

## Voyage d'un gourmet en Chine

ISBN 978-7-119-05183-3

Editions en Langues étrangères

24, Bai Wan Zhuang

100037 Beijing, Chine

Internet : [www.flp.com.cn](http://www.flp.com.cn)

E-mail : [info@flp.com.cn](mailto:info@flp.com.cn)

[sales@flp.com.cn](mailto:sales@flp.com.cn)

Distributeur : Société chinoise du

Commerce international du Livre

35, Che Gong Zhuang Xi Lu

100044 Beijing, Chine

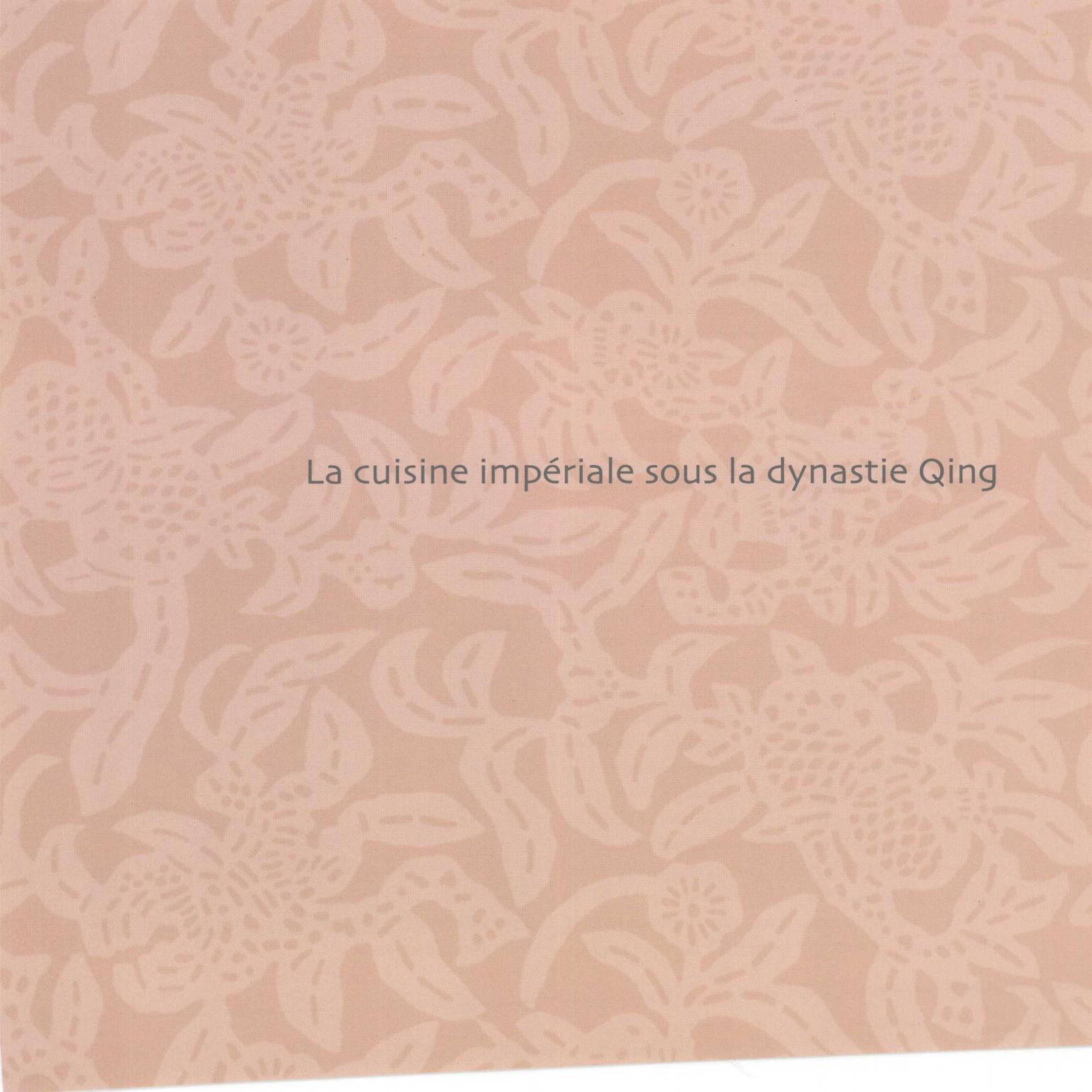
*Imprimé en République populaire de Chine*

## Sommaire

- 7 **La cuisine impériale sous la dynastie Qing**
- 8 Les chasses automnales de l'empereur Kangxi et le Banquet au menu complet mandchou-han
- 12 Les tournées d'inspection en Chine du sud de l'empereur Qianlong et leur influence sur la cuisine impériale des Qing
- 18 La culture gastronomique sous le règne de l'impératrice douairière Cixi
- 23 **Les spécialités gourmandes à travers l'histoire de Chine**
- 24 Les plats à base de mouton
- 28 Les aliments à base de fleurs de la Maison de Confucius
- 32 La cuisine de la dynastie Tang – *Luoyang shuixi*
- 36 La cuisine de la dynastie Song – le restaurant Fanlou
- 40 La cuisine de la dynastie Ming sur la rivière Qinhuai
- 46 La cuisine de la dynastie Qing – Banquet au menu complet mandchou-han
- 48 Le festin du Pavillon rouge
- 55 **Les coutumes gastronomiques**
- 56 Le Nouvel An chinois
- 62 Les collations à la fête foraine
- 66 Le petit déjeuner sur le pouce et le marché de nuit de Wuhan
- 72 La marmite à réchaud de Chongqing
- 76 Les maisons de thé de Guangzhou
- 82 Les plats végétariens au temple de Manjusri
- 86 Manger et boire dans un village de l'ethnie dai
- 92 *Zouhun* au Pays des femmes et le poisson du lac Lugu
- 98 La cuisine en plein air au bord de la «Rivière des hommes»



- 101 **Les spécialités régionales**
- 102 Les fruits de mer du Guangdong et du Shandong
- 106 Manger et boire à Hangzhou
- 112 Les dim sum du lac Taihu
- 116 Le banquet de poisson du lac Qiandao
- 120 La cuisine du lac Weishan
- 124 Le banquet de lotus au lac Honghu
- 128 Le banquet des trois têtes à Yangzhou
- 132 Les nouilles *Kudai* et la galette *Guogai*
- 136 Les aliments à base de farine dans le Shandong et le Shanxi
- 142 Le crabe du lac Yangcheng
- 146 Les raviolis aux crevettes cuits à la vapeur
- 150 Le canard laqué de Beijing
- 151 Le porcelet rôti du Guangdong
- 152 Le pain trempé dans la soupe de mouton à Xi'an
- 154 Le fromage de soja aux épices à Chengdu



La cuisine impériale sous la dynastie Qing

## Les chasses automnales de l'empereur Kangxi et le Banquet au menu complet mandchou-han

L'empereur Kangxi qui régna de 1662 à 1722 fut l'empereur le plus talentueux de la dynastie Qing (1644 – 1911). Chasseur enthousiaste, il fut aussi un excellent chevalier et tireur à l'arc. L'empereur répétait souvent à ses enfants et à ses petits enfants : « N'oubliez jamais que nous, les Mandchous, avons conquis le pouvoir impérial par nos arcs et nos chevaux. » Chaque automne, il partait chasser avec les enfants de la famille royale et les officiers sur le terrain de chasse impérial à Mulan, là où la province du Hebei jouxte la Mongolie intérieure. Cette célèbre expédition, qui était appelée « Chasse automnale à Mulan », devint sous le règne de Kangxi une des institutions de la famille impériale des Qing, à laquelle l'empereur, même âgé de 69 ans et malade, ne renonça jamais. « Depuis mon enfance, dit-il à ses officiers, j'ai attrapé, avec mes fusils et mes arcs, 135 tigres, 20 ours, 25 léopards, 10 lynx, 96 loups, 132 sangliers et d'innombrables cerfs... » Personne ne revenait bredouille de la chasse annuelle ; pas même les très jeunes princes, à condition qu'ils sachent tirer à l'arc. Avant de retourner à la capitale, l'empereur donnait de grands festins sur le terrain de chasse ou dans son hameau de montagne à Chengde. Des feux de camps étaient allumés dans la steppe, sur lesquels étaient rôtis les animaux tués. Tous se livraient aux joies de la fête. Il est possible aujourd'hui de déguster un tel festin dans le Restaurant Fangshan (cuisine impériale), situé dans le Parc Beihai (lac du Nord) à Beijing.

Les Mandchous avaient un goût prononcé pour la viande de cerf. Il n'est pas exagéré de dire que manger



Portrait de l'empereur Kangxi.

« Canards jouant dans l'eau »,  
pâtisserie impériale.

de la viande de cerf était à la mode 350 ans auparavant. En hiver, l'animation était continuelle autour de la porte Zhengyang (l'actuelle porte Qianmen), par laquelle passaient les chars chargés de diverses venaisons venues du nord-est de la Chine. Wang Qishu, écrivain sous le règne de l'empereur Qianlong, a souligné dans ses *Notes sur les loisirs de l'officier chargé des eaux* (Shuicao Qingxia Lu) que les marchandises venant du nord est comptaient beaucoup de gibier, comme des canards sauvages, des esturgeons, des cerfs, des faisans, des moutons, des lapins, des grenouilles rouges, etc. « Assaisonnées et cuites par les cuisiniers, ces venaisons deviennent de délicieux plats ». Selon les dires, la viande de cerf était la plus populaire, particulièrement la queue du cerf, qui pouvait à elle seule coûter aussi cher que l'animal tout entier. Toutes ces venaisons étaient séchées en prévision de leur transport sur de très longues distances. Il était donc difficile de se procurer de la viande fraîche dans la capitale. C'est la raison pour laquelle l'empereur Kangxi régala toujours ses invités étrangers d'un festin rare et précieux de venaisons fraîches.

Les Mandchous, originaires du nord est, ne pouvaient renoncer à leur passion pour la venaison. Gouverneurs de Beijing et de toute la Chine, ils découvraient aussi dans les provinces du sud de nombreuses spécialités délicieuses. L'empereur Kangxi fit ainsi rassembler les recettes des plats typiques et célèbres du pays tout entier, ce qui fut à l'origine du Banquet au menu complet mandchouhan, qui incluait aussi des plats d'autres ethnies telles que



mongole, hui et tibétaine. Il était donc représentatif de la quintessence de la cuisine chinoise.



Plat fait du sang et de la viande de cerf, tonique servi à Kangxi.



« Deux dragons », hors-d'œuvre.



## Les tournées d'inspection en Chine du sud de l'empereur Qianlong et leur influence sur la cuisine impériale des Qing



Portrait de l'empereur Qianlong sur son cheval.

Les empereurs Kangxi, Yongzheng et Qianlong, dont les règnes s'étendirent sur une centaine d'années, marquent l'apogée de la dynastie Qing. Le règne de Qianlong s'illustra par de grands succès politiques, économiques, militaires et culturels. La fusion des Mandchous, des Han et d'autres ethnies permit à la nation chinoise de former une famille multiethnique et d'instaurer ainsi un âge d'or de stabilité et de prospérité.

L'empereur Qianlong effectua au cours de son règne six tournées d'inspection dans la région au sud du fleuve Changjiang. Son intention première était de mettre fin au mécontentement ethnique et de valoriser la culture mandchoue, en l'amenant à jouer un rôle dominant dans la culture traditionnelle chinoise. Mais la réalité s'avéra différente de l'intention de l'empereur, puisque les Mandchous allaient être assimilés, comme leurs plats et leurs boissons en apportent la preuve.

Les Mandchous vivaient depuis des générations de la chasse dans les régions montagneuses du Nord-Est. Ils mangeaient la viande des animaux tués, portaient leur fourrure, habitaient dans des tentes de feutre et se déplaçaient à cheval. Une fois installés au sud de la Grande Muraille, ils continuèrent à se nourrir de viande et à boire du lait. Dans les premières années de la dynastie Qing, les méthodes de préparation de la cuisine impériale restèrent très rudimentaires : la nourriture était cuite ou rôtie, sans que beaucoup d'importance ne soit accordée à la diversité des ingrédients et à la subtilité d'autres méthodes culinaires. Cependant, lors de sa première tournée d'inspection dans

les provinces du sud qui jouissaient de beaux paysages et d'une abondance de produits, l'empereur Qianlong goûta les plats régionaux. D'abord hostile à la cuisine du sud, l'empereur finit par l'apprécier, au point d'en devenir un grand amateur, ce qui semble inévitable étant donné le raffinement des diverses méthodes culinaires du sud et l'abondance de ses ingrédients, qui différaient suivant le cours des saisons. La gastronomie mandchoue se heurta à celle du sud. Les archives de la cuisine impériale retrouvées dans la Cité interdite notent que l'empereur Qianlong ne mangeait pas de poisson avant d'effectuer sa première tournée d'inspection dans le sud, au cours de laquelle il commença par refuser d'en manger, avant de développer un penchant particulier pour ce mets, qu'il finit par déguster quotidiennement. Les archives de l'année 1781 signalent que, pendant la dernière décade d'un mois, l'empereur « consomma une fois du poisson à la sauce pimentée, deux fois du poisson aux haricots fermentés, une fois du poisson à la ciboulette et au poivre de Cayenne, et six fois du poisson à la vinaigrette ». L'empereur appréciait particulièrement le poisson salé, le poisson à l'arête amollie par le vinaigre, le poisson sauté enveloppé de pâte et le poisson argenté frit, qui sont tous des plats originaires des régions aquatiques au sud du fleuve Changjiang.

Qianlong revint du sud avec plusieurs chefs cuisiniers de grande compétence, dont son favori, un dénommé Zhang Dongguan, qui avait été à Suzhou cuisinier officiel du Bureau des tissus, et responsable des repas de

l'empereur lors de ses visites à la ville. Il excellait dans la préparation des plats de style Suzhou et dans l'élaboration de toutes sortes de dim sum du sud. Dans le palais des Qing, les plats et les dim sum étaient servis à l'empereur, chacun accompagné d'une carte sur laquelle était noté le nom du chef qui l'avait préparé. Ainsi Qianlong sélectionnait souvent des plats préparés par les chefs qu'il préférait. Zhang Dongguan, devenu incapable de cuisiner en raison de son âge, ordonna un jour à un de ses apprentis de préparer, sous sa direction, un plat pour l'empereur, cependant le nom inscrit sur la carte était celui de Zhang et non celui du véritable cuisinier du plat. L'empereur Qianlong, notant aussitôt la différence de goût, demanda que le plat soit enlevé et à nouveau cuisiné. Zhang en éprouva une grande frayeur, craignant d'être puni pour avoir voulu tromper l'empereur. Gagnées par l'enthousiasme de Qianlong à l'égard de la nourriture du Sud, ses concubines prirent pour collation des dim sum et des fruits confits du sud. La famille impériale suscita la « folie des plats du sud », qui devint prédominante non seulement au palais, mais gagna aussi la noblesse et jusqu'au peuple de la capitale.

L'histoire relatant l'empereur Qianlong goûtant le fromage de soja frit sauté aux épinards est bien connue. L'empereur mangea ce plat à Yangzhou, en admira la légèreté, le goût délicieux et les plaisantes couleurs. Poète de talent, il compara les morceaux de fromage de soja à des pièces de jade blanc incrusté d'or, et les épinards à des perroquets verts au bec rouge. « Combien coûte ce plat ? » demanda l'empereur. « Seulement une dizaine de

sapèques », lui répondit un officier local. Ce délicieux plat très bon marché lui plut beaucoup. De retour à Beijing, il ordonna à la cuisine impériale de le préparer. Quand il l'eut terminé, Qianlong, fin observateur, en demanda le prix plat à l'officier du Bureau de la maison impériale qui répondit « mille sapèques ». L'empereur sursauta, demanda la raison d'une telle différence de prix pour un plat cuisiné de la même façon à Beijing et à Yangzhou. L'officier malin chicana : « La raison provient du fait que ce plat originaire du sud n'est pas facile à préparer ici ». Qianlong poussa un soupir : « Si c'est vrai, je me souviendrai de Yangzhou à tous les repas. » Vers la fin de la dynastie Qing, une multitude de restaurants de cuisine du sud ouvrirent dans la capitale et de nombreux cuisiniers originaires de Suzhou arrivèrent à Beijing. De nos jours, le restaurant Beijing Fangshan, le restaurant Tingliguan dans le Palais d'Été et le restaurant Fangshan dans le parc Beihai, ouverts sous la République de Chine et spécialisés dans la cuisine impériale sont de réputation internationale.

Préparation des raviolis de poisson mandarin.





Cordons de coquille de Saint-Jacques.



Gelée de langue de canard.