

A l'origine des temps, le millet et le blé sous toutes leurs formes étaient les aliments de base des chinois, cependant l'histoire, la culture, la mythologie et la vie de tous les jours sont marquées par le riz. Comme pour le thé, on prête à l'empereur mythique Shennung l'introduction du riz en Chine et le rite annuel de sa plantation.

Il existe en Chine de nombreuses cuisines dont les plus connues et les plus répandues sont celles du Shandong, du Sichuan, du Guangdong (Canton), du Fujian, du Jiangsu, du Zhejiang, du Hunan et de l'Anhui, appelées communément les Huit grandes cuisines de Chine.

La formation d'une cuisine est liée aux traditions ancestrales et aux originalités gastronomiques, en même temps qu'elle est influencée par la géographie, les conditions climatiques, la particularité des ressources et les habitudes culinaires de la région. Les gens ont établi des comparaisons pour qualifier les huit grandes cuisines: les cuisines du Jiangsu et du Zhejiang ressemblent aux beautés du Sud, celles du Shandong et de l'Anhui ont la force des costauds du Nord, celles du Guangdong et du Fujian présentent la noblesse des princes et celles du Sichuan et du Hunan ont les traits des lettrés talentueux.

Ce rappel des origines de la gastronomie chinoise n'est pas un hasard, car Monsieur et Madame Chan depuis de nombreuses années, proposent à leurs clients cette cuisine authentique et traditionnelle. Le Palais d'Or du Bonheur est à lui seul un établissement que l'on ne peut oublier. Le numéro 13 de l'avenue de Paris n'est pas une adresse comme les autres, en effet dès votre arrivée, vous êtes en Chine ! Le décor vous y transporte immédiatement sans être obligé d'attendre les 11 heures d'avion qui nous sépare de ce beau Pays. Une fois assis, vous voici accueilli par la famille Chan, Monsieur dans sa cuisine, Madame est là pour vous conseiller et prendre votre commande avec la plus grande attention.

Couronné des Baguettes d'Or puis du Dragon d'Or en 1991 sous la Présidence de Monsieur André Petit l'Ancien Maire de la ville d'Eaubonne, 2006 fut l'année de la consécration avec la remise officielle du Phénix d'Or de la Haute Gastronomie Chinoise en la Présence de nombreuses personnalités dont Monsieur François Balageas, Maire d'Eaubonne, Son Altesse Le Prince Michel de Bourbon, Le Prince Nino Di Napoli, Le Premier Secrétaire de l'Ambassade de Chine en France, etc.

Quel est le secret de Monsieur Chan ? Voici sa recette.

Pour 20 ou 100 personnes selon le nombre de convives les ingrédients sont les mêmes :

Temps de préparation

Souvent plusieurs heures pour quelques moments de bonheur

Ingrédients

Une bonne dose de bases professionnelles

Un soupçon de relationnel

Un zeste d'originalité

Un brun d'idées

Beaucoup de Travail

Le reste de Talent

Et de l'amour de ce métier à volonté

Le matériel est basique

Un Piano pour le virtuose des casseroles

Un lieu magique comme Le Palais d'Or du Bonheur

Auquel il ne faut surtout pas oublier un élément indispensable :

Les Clients

Préparation :

Lâcher l'artiste cuisinier à froid directement dans sa cuisine,

Attendre quelques heures,

Aux premières odeurs intéressantes observer la satisfaction du Chef,

Laisser à nouveau mijoter l'artiste le temps des finitions

Organiser avec soin la réception des premiers clients

Au final écouter les crépitements des papilles et observer la joie des visages que vous régalez.

Et ce n'est qu'après plusieurs MM c'est bon, c'est délicieux... que l'on peut dire

Oui,

La recette est réussie !

Oui aujourd'hui nous sommes fier d'avoir distinguer la famille Chan de ce Phénix d'Or 2007 souvent convoité, mais rarement attribué.

Nous sommes honoré d'avoir récompensé le mérite de Monsieur Chan Suy Seng qui a sans aucun doute hérité des gènes d'un Lucullus, d'un Gargantua ou encore d'un Escoffier.

Eric Duluc

Président de la Fédération Internationale du Tourisme

