

Guide de la gastronomie traditionnelle de *Beijing*

Se régaler à Beijing

Numéro 1 du périodique
du voyage thématique
à Beijing



Le Bureau culturel et touristique municipal de Beijing

Beijing Municipal Culture and Tourism Bureau

© 2019 Visit Beijing All Rights Reserved

Présentation brève de la gastronomie traditionnelle de Beijing

Célèbre ville historique et culturelle, Beijing bénéficie d'un contexte historique unique qui contribue à la formation de sa culture gastronomique caractéristique et originale.

A Beijing, vous pouvez goûter la cuisine impériale autrefois réservée à la famille royale, découvrir les plats populaires chez les Pékinois, mais également déguster des collations du vieux Beijing en arpentant les hutong (ruelle pékinoise).

Savourer les spécialités incontournables de Beijing vous permet une expérience gastronomique inédite et inoubliable.

Portant sur le thème « Se régaler à Beijing », ce numéro vous présentera les spécialités traditionnelles incontournables à Beijing.



Points d'attractivité



La gastronomie royale

Plat classique recommandé:
le canard laqué

Localisation:
six restaurants célèbres de la cuisine impériale
à Beijing



La gastronomie populaire

Plat classique recommandé:
le mouton bouilli à l'instantané à la marmite
mongole

Localisation:
six restaurants connus de la cuisine pékinoise



La gastronomie aux environs de Beijing

Le banquet de tofu de Yanqing
Le poisson du réservoir de Miyun
Le banquet de galettes de printemps à Changping





Présentation brève de la gastronomie royale

En tant qu'ancienne capitale de six dynasties, Beijing s'approprie la cuisine royale qui représente le plus haut niveau de la culture culinaire chinoise. La cuisine royale de Beijing se caractérise par une sélection stricte des ingrédients, une cuisine fine, ainsi qu'une belle apparence bien colorée. Déguster la cuisine royale permet non seulement de savourer la gastronomie, mais aussi de ressentir le charme élégant et digne de la famille royale, tout en découvrant les plats les plus précieux du monde.





Plat classique recommandé le canard laqué

Célèbre tant en Chine qu'à l'étranger, le canard laqué de Beijing constitue une perle de la cuisine royale et un plat classique sur la table du banquet d'Etat. A part les deux façons traditionnelles de savourer le canard laqué, à savoir le canard laqué en fines lamelles sur les galettes et la soupe de canard, le « banquet du canard » fait jaillir toutes les saveurs du canard pour satisfaire les clients, tels que la soupe des abats de canard, le magret de canard sauté et le rouleau de canard de Beijing.

Les restaurants de canard laqué à recommander



Restaurant Quanjude

Ancienne marque du canard laqué pour le banquet d'Etat en l'honneur des invités étrangers

Adresse: N° 30 de l'avenue Qianmen, district de Dongcheng, Beijing



Restaurant Bianyifang

La seule ancienne marque qui prépare le canard laqué à l'étouffée

Adresse: N° 65 de la rue Xianyukou, district de Dongcheng, Beijing



Restaurant Dadong

Nouvelle cuisson haut de gamme du canard laqué

Adresse: 4^e étage du centre commercial Jinbaohui Place, N° 88 de la rue Jinbaojie, district de Dongcheng, Beijing



Restaurant Siji Minfu

Le canard laqué familial dans les hutong

Adresse: à côté de la Porte Est de la Cité Interdite, N° 11 Nanchizi Dajie, district de Dongcheng, Beijing

Les restaurants de cuisine royale à recommander



Le Restaurant Fangshan

Situé à l'intérieur du Parc Beihai, jardin impérial au centre de Beijing, le restaurant Fangshan est la marque de cuisine impériale la plus connue dans la ville de Beijing. Ses spécialités, plus particulièrement le festin Mandchou-Han et les desserts impériaux, jouissent d'une grande réputation en Chine comme à l'étranger.

Adresse: Porte nord du Parc Beihai, rue Jingshan Xijie, district de Xicheng, Beijing (près du Mur des neuf dragons)



La Salle pour l'écoute du loriot

Construite par l'empereur Qianlong pour l'anniversaire de sa mère, la Salle pour l'écoute du loriot se trouve dans le Palais d'Été et est connu pour le banquet d'anniversaire et la cuisine médicinale qui font partie de la cuisine impériale pour la santé.

Adresse: au sud de la Colline de la longévité du Palais d'Été, rue du Lac Kunming, district de Haidian, Beijing



Tanjia Cai (Cuisine des Tan)

Il s'agit d'une cuisine transmise de père en fils initiée par Tang Zongjun, fonctionnaire à la fin de la dynastie des Qing. En fusionnant les cuisines pékinoise et cantonaise, la Cuisine des Tan se distingue par la soupe aux fruits de mer et figure parmi les cuisines aristocrates les plus connues en Chine.

Adresse: 6^e étage, bâtiment C, Hôtel de Beijing, N° 33 de l'avenue Chang'an Est, district de Dongcheng, Beijing



Musée de la Cuisine royale Yuxiandu

A la fois musée de la cuisine royale, théâtre expérimental de la gastronomie royale, et ateliers DIY de cuisine impériale et des collations royales, le Musée de la Cuisine royale Yuxiandu permet une expérience générale sur la gastronomie impériale caractérisée par « regarder, déguster, apprendre et s'amuser ».

Adresse: Porte nord, N° 117 de l'avenue Xisihuan Beilu, district de Haidian, Beijing



Restaurant Baijia Dayuan (Maison des Bai)

Jardin au style de la dynastie des Qing, la Maison des Bai propose les cuisines royale et aristocrate de première classe. Localisé dans l'ancien jardin de la résidence du Prince Li, le restaurant est surnommé « nouvelle résidence princière » de Beijing.

Adresse: N° 15 de la rue Suzhoujie, district de Haidian, Beijing



Najia Xiaoguan (Restaurant chez les Na)

Situé au quartier central des affaires de Beijing, le restaurant chez les Na se caractérise par la cuisine aristocrate de qualité de Beijing. Les couverts en céladon, le grenier traditionnel, la cour carrée, les tables et les chaises en bois... tous ces détails intègrent parfaitement l'élégance aristocrate dans la cuisine traditionnelle de Beijing.

Adresse: N° 10, Yonganli, Jianguomenwai, district de Chaoyang, Beijing

Présentation brève sur la gastronomie populaire

Bien qu'elle n'utilise pas les techniques fines et les ingrédients de haute qualité comme la cuisine royale, la gastronomie populaire de Beijing, qui garde la mémoire gastronomique des Pékinois ordinaires, représente leur culture de vie et d'alimentation.



Plat classique recommandé

le mouton bouilli à l'instantané à la marmite mongole

Le mouton bouilli à l'instantané à la marmite mongole est une spécialité traditionnelle de la société civile de Beijing. Un des favoris en hiver des Pékinois, il permet non seulement de se chauffer et d'améliorer la santé, mais également de créer une atmosphère dynamique de réunion. Le mouton bouilli à l'instantané à la marmite mongole nécessite une soupe légère, de la viande de mouton tranchée à la main et trois sortes d'assaisonnement classique, avec l'accompagnement de l'ail confit. Quelle spécialité délicieuse !

Restaurants du mouton bouilli à l'instantané à la marmite mongole à recommander



Restaurant Donglaishun

L'ancienne marque la plus connue de Beijing pour le mouton bouilli à l'instantané

Adresse: N° 198 de l'avenue Wangfujing, district de Dongcheng, Beijing



Restaurant Nanmen Shuanrou

L'ancienne marque la plus authentique de Houhai pour le mouton bouilli à l'instantané

Adresse: N° 1 du hutong Guanfang au sud du Lac Shichahai, district de Xicheng, Beijing



Restaurant Jubaoyuan

L'ancienne marque la plus célèbre pour le mouton bouilli à l'instantané sur l'avenue Niujie

Adresse: N° 5-2 de l'avenue Niujie, district de Xicheng, Beijing



Restaurant Yitiaolong

L'ancienne marque pour le mouton bouilli à l'instantané sur l'avenue Qianmen

Adresse: N° 27 de l'avenue Qianmen, district de Dongcheng, Beijing

Gastronomie dans les hutong de Beijing

Les hutong, qui servent de locaux de vie pour les populations de Beijing, témoignent de l'évolution historique de la capitale. A part les divertissements, les hutong conservent des histoires abondantes et une diversité de goûts de Beijing au fil du temps.



Spécialités de hutong à recommander

Les collations traditionnelles du vieux Beijing



Lüdagun
(gâteau de farine de soja)



Tangjuanguo
(gâteau sucré d'igname de Chine et de jujube)



Naiyou Zhagao
(gâteau frit à la crème)

Les collations de rue du vieux Beijing



brochettes de fruits caramélisés



marron sucré



patate douce grillée

Les collations classiques du vieux Beijing



nouilles à sauce soja de Beijing



pain de viande Mending



abats de porc fricassés à l'ail et à la fécula

Les spécialités du petit-déjeuner du vieux Beijing



Doufunao
(gelée de tofu)



Youtiao
(beignet en torsade)



Jianbing
(crêpe chinoise)

Les boissons du vieux Beijing



yaourt du vieux Beijing



tisane aux prunes aigres



Beibingyang
(marque locale de la boisson gazeuse au jus d'orange)

Rues de restaurants du vieux Beijing

La rue Xianyukou du quartier de Qianmen

Située au centre de la ville et à l'extérieur de la Porte du Midi de la Place Tian'anmen, cette rue de mœurs et coutumes du vieux Beijing abrite des restaurants d'ancienne marque de Beijing, qui servent des plats traditionnels et des collations du vieux Beijing.



L'avenue Niujie

Zone peuplée par les musulmans de Beijing, l'avenue rassemble beaucoup d'anciennes marques halal. A chaque fête marquant la fin du ramadan (Aïd el-Fitr), les bonnes chères halal sont vendues sur l'avenue, la rendant très animée et vivante.



Restaurants de la cuisine de Beijing

Restaurant Juqi

Adresse : 2^e étage du bâtiment N° 5, zone Est du Beijing Fun, district de Dongcheng, Beijing



Restaurant Sishi Tongtang

Adresse: rez-de-chaussée du Twin Tower A de Fuli, N°59, Dongsanhuan Zhonglu, Beijing



Restaurant Tuye

Adresse: 6^e étage du Beijing Mall, N° 301 de l'avenue Wangfujing, district de Dongcheng, Beijing



Restaurants d'ancienne marque du vieux Beijing



Restaurant Duyichu

Baptisé par l'empereur Qianlong, le restaurant Duyichu est célèbre de sa spécialité Shaomai (un type de ravioli fourré de viande). Ce dernier en forme de fleurs, jouit d'une grande popularité chez les habitants pékinois et les touristes.

Adresse: N° 38 de l'avenue Qianmen, district de Dongcheng, Beijing

Restaurant Shaguoju

Seule ancienne marque de la cuisine des Mandchous à Beijing, le restaurant Shaguoju possédant une histoire de plus de 270 ans, est connu pour ses plats délicieux de viande blanche.

Adresse: N° 60 de l'avenue Sud du Xisi, district de Xicheng, Beijing



Restaurant Qingyunlou

Etant le plus ancien restaurant de haut niveau de la cuisine du Shandong, le restaurant Qingyunlou se trouve au bord du Lac Shichahai, zone culturelle du vieux Beijing. Il est censé être l'un des huit grands restaurants de Beijing.

Adresse: N° 22, côte Est du Lac Qianhai, district de Xicheng, Beijing



Restaurants des collations du vieux Beijing

Restaurant Huguosi

Adresse : N° 68 de la rue Huguosijie, district de Xicheng, Beijing



Restaurant Jinfang

Adresse : N° 85 de la rue Xianyukou, district de Dongcheng, Beijing



Présentation brève sur la gastronomie aux environs de Beijing

Le voyage en voiture aux environs de Beijing en week-end est à la mode pour le moment, qui permet d'admirer les paysages naturels, mais également de goûter des spécialités préparées avec des ingrédients frais dans les villages aux environs de Beijing.



Spécialités aux environs de Beijing à recommander



Yanqing

Le banquet de tofu du district de Yanqing

Le banquet de tofu du village Liugou du district de Yanqing est une spécialité traditionnelle de renommée. Cette spécialité typique rurale aux environs de Beijing utilise le tofu comme ingrédient principal pour faire différents plats, portant des effets favorables tant à la beauté qu'à la santé.

Adresse: Village Liugou, bourg Jingzhuang, district de Yanqing, Beijing



Miyun

Le poisson du réservoir de Miyun

Le poisson du réservoir de Miyun est une spécialité très connue. A chaque mi-septembre, vous pouvez déguster du poisson délicieux ici pendant 5 mois.

Adresse: Rue de restaurant du village Xiwengzhuang, district de Miyun, Beijing



Changping

Le banquet de galettes de printemps à Changping

Dans le temps ancien, à chaque printemps, l'empereur prenait le banquet de galettes de printemps Zhengde à Kangling. Placez sur la galette des viandes salées, des ciboules, et des plats d'association comme œufs brouillés à la ciboule chinoise, germes de haricot sautés et vermicelle sautée, entre autres. Puis, croquez un bon coup. Quelle expérience délicieuse !

Adresse: Village Kangling, bourg Shisanling, district de Changping, Beijing



Pour nous contacter

Si vous proposez des produits ou des services de voyage, contactez-nous.

Courrier électronique de la Commission municipale du développement touristique de Beijing:
visitbeijing@whlyj.beijing.gov.cn



Compte Weibo

La Commission municipale du développement touristique de Beijing



Compte WeChat

La Commission municipale du développement touristique de Beijing
 Le tourisme à Beijing



Site officiel

<http://www.visitbeijing.com.cn/>

