



l'adresse Madame Pang, c'est le nom du très joli établissement qui a ouvert en février, déjà précédé d'une belle réputation, acquise avec Dan, le premier restaurant bordelais de Jérôme et Harmony Billot. Madame Pang est un bar à “Dim Sum”.

Les Dim Sum, ce sont des petites portions de mets, cuisinés soit à la vapeur, soit frites, ou à la poêle. Par Dim Sum on entend un ensemble de petits mets sucrés et salés. Un peu comme les tapas en Espagne (si l'on voulait absolument faire un parallèle avec une cuisine plus familière). La traduction littérale de Dim Sum est : toucher le cœur. Et c'est bien l'effet que m'a fait Madame Pang.

Aller chez Madame Pang, c'est rentrer dans un décor de film à la Wong Kar-wai. C'est aussi expérimenter une ambiance unique à Bordeaux, un peu celle qu'on peut s'imaginer du Hong-Kong des années 50, les matériaux choisis, les lampes, les vases, les tables basses, le doré, le marbre italien, le velours, les bouquets de fleurs, l'alcove, le lieu préféré des amoureux. Une atmosphère glamour chic, qui vous enveloppe immédiatement et qui invite aux confidences, aux soirées intimes avec ceux qu'on aime, mais aussi aux rires et à la convivialité. Un lieu qui sent bon la vie.

Quatorze variétés

La carte des boissons est variée : spiritueux, cocktails (le Thai Punch est excellent), vins et bière (le plus grand choix de bières asiatiques à Bordeaux), parce que un bar tendance asiatique sans bière n'aurait pas de sens.

À la carte, des snacks, en-cas, petites assiettes, les Dim Sum (évidemment), le canard laqué de Madame Pang, et quelques douceurs. Ici, les Dim Sum sont les rois de la carte et ils se mélangent avec des produits locaux de saison. Pas moins de 14 variétés de Dim Sum, des plus classiques (comme les dumplings aux légumes ou les ravioles de crevette à la vapeur), aux extra rares (comme le S.O bao brioche/canard/foie gras par exemple, ou encore le Que Chao Langoustine/condiment XO). Tout est délicieux. Vraiment.

Le ballet des assiettes et des paniers en bambou, les tintements des verres, les rires et le brouhaha des conversations rythment la soirée et on n'a qu'une envie : continuer toujours et encore à déguster ces petites bouchées, et que la nuit ne se termine jamais. •

Joëlle Dubois

Madame Pang, 16, rue de la Devise à Bordeaux. Ouvert du mardi au samedi, de 17h00 à 2h00. Restauration jusqu'à 0h30. Tél. 05 56 38 47 13 et www.madamepang.com

La recette : Dim Sum Ha kao / Har gau (ou ravioles de crevettes à la vapeur) pour ~20 ravioles
Une recette de Margot Zhan dont j'adore le blog, recetteschinoises.blogspot.fr

Ingrédients :

pour la pâte

- 72g de féculé de blé
- 30g de féculé de tapioca
- 120ml d'eau bouillante
- 1 cuillère à café d'huile
- du sel

pour la farce :

- 230g de crevettes crues décortiquées et essuyées
- 2 cuillères à soupe d'huile
- 2 cuillères à café d'huile de sésame

- 1 cuillère à soupe de vin jaune chinois (vin de Shaoxing)
- 1 cuillère à soupe de sauce soja claire
- 4 tranches de gingembre
- feuilles de coriandre fraîches

Préparation

1 – Mélanger les fécules, huile et sel. Verser l'eau bouillante d'un seul trait. Mélanger vigoureusement.

2 – Pétrir tout de suite la pâte en l'écrasant. La pâte va devenir lisse et moelleuse petit à petit. La laisser reposer pendant un quart d'heure.

3 – Faire la farce : hacher les 2/3 des crevettes décortiquées. Couper le reste des crevettes en petits morceaux. Mélanger les crevettes avec le vin jaune chinois. Ajouter la sauce de soja, mélanger, l'huile de sésame, mélanger encore. Ajouter le gingembre haché et les feuilles de coriandre hachées et mélanger.

4 – Étaler la pâte, poser la farce au milieu et plier les raviolis

5 – Faire cuire à la vapeur à feu fort pendant 4 minutes à partir de l'ébullition, sortir le panier du feu et laisser reposer pendant 2 minutes (panier fermé).

À savoir : pour le pliage des raviolis, vous trouverez facilement des tutoriaux sur le Web.

Photo : © Harmony Billot