



Le restaurant Mosaic du Sofitel Hyland a lancé hier le premier « Foie Gras Festival », réinventant son fameux buffet autour de cet ingrédient noble, prisé par les gourmets français et du monde entier



Représentant « le luxe et l'art de vivre à la française », le restaurant Mosaic du Sofitel Hyland est déjà connu depuis plusieurs années pour son menu « Fromages de France », présentant chaque automne une somptueuse sélection des meilleurs fromages français. Cette année, le Sofitel innove avec une autre thématique pour son célèbre buffet, mettant à l'honneur un autre produit phare de la culture gastronomique française : le foie gras.

Tranche de foie gras (Crédits photos: Sofitel Hyland)

Pendant dix jours, du 28 octobre au 08 novembre, ce sont donc plus de soixante créations culinaires autour du foie gras et du canard, que proposent Nicolas Vienne et sa brigade en cuisine, pour le plus grand plaisir des gourmets. Arrivé tout droit de Bora Bora, Nicolas Vienne, nouveau Chef Exécutif du Sofitel depuis le mois de juillet, a su immédiatement s'approprier le marché local et le palais du consommateur à Shanghai. En effet, il a non seulement réussi à s'adapter aux spécificités des produits chinois, en comprenant les faiblesses et les qualités, mais surtout, il manie l'art de les conjuguer avec des ingrédients plus rares, tels que le foie gras.

Le foie gras sous toutes ses formes, même les plus inattendues

Regroupés sous différentes catégories et présentés sur plusieurs stations, tous les plats du buffet, de l'entrée au plat, en passant par l'incontournable terrine, sans oublier le pain, sont préparés avec du foie gras ou ses produits dérivés. On se réglera d'une traditionnelle tranche de terrine de foie gras qu'on dégustera avec, au choix, du pain frais au fumé de canard, aux figues séchées ou à l'armagnac. Ou on s'aventurera avec délice à goûter la terrine de foie gras aux quatre épices, accompagnée d'une ficelle faite avec des produits organiques. Le sushi de foie gras, un pot au feu au foie gras façon thai, ou le dim sum de foie gras à la sauce coco curry, sont autant de succulentes alternatives aux plus traditionnels ravioles de foie gras, confit de canard, et foie gras poêlé, qu'on aura tout autant plaisir à déguster.



Teppan yaki de foie gras

Même les desserts ne font pas exception à ce festival de foie gras sous toutes ses formes ! Des curiosités telles que le foie gras tatin, le foie gras crème brûlée et la glace au foie gras, raviront également les gourmets qui aiment finir leur festin sur une touche sucrée.

Christine Leang (www.lepetitjournal.com – Shanghai) Vendredi 30 octobre 2009

Informations complémentaires

“Foie Gras Festival” au Sofitel Hyland
 Restaurant Mosaic, 2e étage
 505 Nanjing Dong Lu, Fujian Lu (People's Square)
 Réservations : 6351 5888
 Du 28 octobre au 08 novembre 2009
 Dîner du lundi au dimanche: RMB 298 + 15% service charge
 Brunch le dimanche midi: RMB 308 + 15% service charge

Vos réactions (0)

Aucune réaction n'a encore été postée

[Réagir](#)

[Réagir](#)

[Fermer la fenêtre](#)