

Extrait du Vif L'Express – Octobre 2014

LES CINQ ETOILES

Une équipe familiale qui régale et engrange le succès depuis 11 ans. La recette ? Le meilleur de la gastronomie chinoise dans un cadre qui invite à tout oublier !

L'aventure se joue dans une maison de maître. Un décor qui a évolué, s'est fait plus sobre, plus confortable, plus lumineux. Et toujours une famille de passionnés aux commandes. Sur l'assiette, de savoureuses préparations au départ de la cuisine de la région de Zhejiang... pour les novices... une province au sud de Shanghai... Et donc, le top de la cuisine chinoise. Préparée au wok, à la poêle, à la vapeur, à la friture ou au teppan. Des spécialités de homard et de poisson. Et une carte de desserts qui fait parler d'elle ! Au choix, 4 menus bien balancés, le moins copieux à € 19 (avec potage pékinois), le plus complet à € 49 (mandarin, homard grillé aux 5 épices). Curieux ? Potage du chef à € 8, canard laqué de Pékin aux crêpes à € 15, scampis sautés au gingembre et germes de soja à € 16. Tout est frais et fait maison ! Charmants vins de France et du nouveau monde. Plats à emporter (réduction de 15%). Fermé mardi et mercredi midi.

LES CINQ ETOILES, Quai des Ardennes 99, 4031 Angleur
Tél. : 04 366 06 95 - lescinqetoiles03@gmail.com
www.lescinqetoiles.be

■ “Les 5 étoiles”, un restaurant à (re)découvrir



Le restaurant Les Cinq Etoiles est une petite entreprise familiale. Xiaohu Ji, le père, est en cuisine et Lian kang Ji, le fils, sert en salle. A côté de ces deux chefs, tout le reste de la famille joue le rôle de second. Les Cinq Etoiles fête ses 9 ans d'existence. Cet anniversaire est l'occasion pour les clients de se délecter d'un succulent menu.

Cet établissement culinaire chinois est un restaurant qui vit au présent. La décoration est dans l'air du temps et la cuisine chinoise est plutôt de la gastronomie à tendance moderne. Pour parfaire sa cuisine traditionnelle, Xiaohu Ji est parti une semaine en Chine. Il est passé de restaurant en restaurant afin d'apprendre de nouvelles recettes. «Nous servons une cuisine chinoise traditionnelle du Sud-Est, de la province de Zhejiang mais revisitée, plus

moderne, explique Lian kang Ji. Le voyage en Chine de mon père mais aussi l'inspiration d'autres cuisines asiatiques ou d'autres cuisines du monde nous ont permis de concocter de nouvelles recettes. Voici une bonne année, nous avons déjà révolutionné le service. Le client est désormais servi sur assiette. Cela permet à la cuisine une plus grande liberté dans la décoration de l'assiette. Il ne faut pas oublier que l'on mange aussi avec les yeux. Les chauffe-plats et les plats sont réservés pour deux des quatre menus. C'est la seule occasion où les convives peuvent partager leurs plats».

Bon anniversaire

A l'occasion de son 9^e anniversaire, le restaurant Les Cinq Etoiles vous propose un menu de rêve. Ce menu 4 services, à seulement 32€,

ravira certainement vos papilles. Vous commencerez par un potage de bœuf aux vermicelles et basilic asiatique. Comme entrée, le chef vous a préparé sa spécialité, le baby homard grillé aux 5 épices. Ensuite, les convives auront le choix entre un canard au poivre de Sichuan ou un filet de sébaste au gin-



ADRESSE :

“Les cinq étoiles”

99, quai des Ardennes

4031 Angleur

Tél : 04/366.06.95

www.lescinqetoiles.be

fermé le mardi



gembre cuit à la vapeur avec en accompagnement du jus de soja et du citron vert ou des dés de poulet sautés aux shiitake et asperges. Et pour terminer, on vous servira une assiette de desserts avec une mini-crème brûlée au thé de jasmin, une glace au thé vert et une infusion à la citronnelle.

De la gastronomie chinoise

Cet établissement est considéré comme un restaurant gastronomique chinois. On y déguste des mets sortant de l'ordinaire. Cette perfection suprême des saveurs est atteinte en ne travaillant que des produits frais. De plus, toutes les préparations sont faites maison. «A côté de la carte, nous proposons quatre menus très alléchants, reprend Lian kang Ji. Deux menus sont spécialement étudiés pour les clients qui veulent partager leurs plats. L'un est à 18,50 €. Il se compose d'un potage, d'un assortiment de plats et d'un café ou d'un thé. Pour 33 €, vous pourrez vous régaler avec un potage, une entrée froide, une entrée chaude, un assortiment de plats et un dessert. Les deux autres menus sont servis sur assiette. Un potage, une entrée

chaude, un plat et un dessert reviennent à 26 €. Quant au menu Mandarin à 46 €, c'est un sept services avec du homard».

Des vins de France et d'ailleurs

Le patron vous recommande aussi sa carte des vins. Elle vient de subir un grand changement: des vins du monde ont fait leur apparition. «Notre carte de vins compte une bonne centaine d'appellations différentes, continue Lian kang Ji. Outre les vins français, on peut choisir un vin en provenance d'Italie, d'Espagne, d'Australie, d'Afrique du Sud, du Chili... Chacun a son style, son bouquet, son tanin... Il y en a pour tous les budgets. Ce changement est l'occasion pour le client de découvrir d'autres vins, mais nous avons aussi quelques grands crus, des bordeaux».

A emporter...

Pour en savoir plus sur ce restaurant, il vous suffit de surfer sur www.lescinqetoiles.be. Sur ce site internet, vous pourrez découvrir la carte ainsi que les menus. Il faut savoir que tous les plats peuvent être emportés. Une ristourne de 10 à 15 % vous est octroyée.

Bon appétit !

