

Le guide Michelin débarque en Chine

#Fait du jour

Transcription

Extrait du *Journal en français facile* du 21 septembre 2016

Sylvie Berruet :

Le guide Michelin lance sa première édition en Chine continentale.

Catherine Zemmouri :

Pour son premier guide consacré au pays, c'est un guide spécial Shanghai qui a été conçu. 122 restaurants ont été sélectionnés et parmi eux, le restaurant deux étoiles le moins cher du monde. Angélique Forget s'est rendue sur place pour RFI.

[Bruit de fond : personne qui parlent.]

Angélique Forget :

C'est une enseigne discrète située en plein cœur d'un quartier branché de Shanghai. À 6 euros la formule déjeuner, le restaurant Canton 8 affiche complet tous les jours. Une clientèle d'habitues qui n'en revient toujours pas : le restaurant vient d'être récompensé de 2 étoiles Michelin.

Une cliente [avec traduction] :

Je suis très étonnée et en même temps, ce restaurant le mérite vraiment. Je suis venue avec mon père et on trouve cette nourriture très fraîche et légère. C'est très bon.

Angélique Forget :

Au menu : des spécialités cantonaises et surtout les « dim sum », ces raviolis cuits à la vapeur. Joanne Shih est manager du restaurant.

Joanne Shih [avec traduction] :

Ah oui, c'est un plat très populaire, les « dim sum » dans la culture cantonaise. C'est un plat qu'on mange tout le temps : au petit-déjeuner, en en-cas, aussi pour le goûter.

Angélique Forget :

Pour Jian Jeming, le chef du restaurant, c'est un honneur que sa cuisine bon marché puisse recevoir ce type de récompense.

Jian Jeming [avec traduction] :

Si on a ces 2 étoiles, c'est surtout parce qu'on cuisine avec de bons ingrédients et qu'on y met tout notre cœur. Le plus important c'est que mes clients soient contents. Ce sont eux les patrons, peu importe qu'ils aient de l'argent ou non.

Angélique Forget :

Au total à Shanghai, 24 autres étoiles Michelin ont été distribuées. Angélique Forget, Shanghai, RFI.