





Les raviolis, un plat porte-bonheur

À TABLE ! À La Maison des raviolis, on cultive le goût des traditions chinoises. Un régal pour entamer la nouvelle année

Les festivités du Nouvel an battent son plein pour la communauté chinoise. Depuis hier et pendant 15 jours, les Chinois du monde entier, mais aussi de nombreux Asiatiques célèbrent l'entrée dans l'année du chien de terre, avec des défilés, des danses du dragon et des repas en famille. Ensemble, jeune et ancienne génération se mettent aux fourneaux pour préparer le plat traditionnel et incontournable : les raviolis. L'idée vous donne l'eau à la bouche ? Ça tombe bien parce qu'à Marseille, il existe un excellent restaurant entièrement consacré à cette spécialité culinaire : La Maison des raviolis.

Un premier établissement s'est installé il y a 4 ans rue d'Italie. Face au succès de ses petites bouchées salées, Chuan Chen a ouvert il y a un an un second resto à Marseilles. Arrivé en France en tant qu'étudiant, le jeune homme avait "envie de montrer à ses amis français ce que c'était que les vrais ravi-

On y va ?

La Maison des raviolis:
14, rue d'Italie (6^e),
04 91 94 59 98;
28, rue Emile-Zola (9^e),
04 91 85 18 56.
Ouvert 7 jours/7, sauf le
mercredi et dimanche midi.
6 pièces (la même cuisson) :
5 €; 12 : 8 €; 18 : 10,50 €.
la-maison-des-raviolis.fr

lis. J'étais sûr qu'une fois qu'ils auraient goûté, ils adoreraient et ça s'est passé exactement comme ça !", raconte le patron, qui réfléchit à ouvrir une troisième Maison des raviolis hors Marseille cette fois, mais toujours dans le Sud de la France. "Ça prouve que si on fait une cuisine de qualité, ça fonctionne", se félicite le restaurateur, qui ne pose que du fait maison.

"Les raviolis sont un plat très im-

portant dans la cuisine chinoise, on le fait au Nouvel an mais aussi pour les mariages. Je viens du Nord de la Chine, on y mange beaucoup de farine de blé, des galettes, des nouilles et donc des raviolis. Au Sud, ils mangent plus de riz."

À la carte, Chen Chuan propose de goûter ces bouchées festives grillées ou bouillies (cuisson traditionnelle de la région du professionnel), avec une douzaine de garnitures différentes (à base de

"Je ne sais pas combien de farces en Chine. On dit que l'aliment a une signification dans ses attentes pour les raviolis so-

gots d'or, un signe en manger au

heure."

Au menu : et pâtes, let ou

salad