

L'ESSENCE DE MADAME FAN

Madame FAN propose une lecture contemporaine de la cuisine chinoise, où précision, équilibre et lisibilité des saveurs structurent chaque assiette.

À travers une sélection de plats signatures et de compositions soigneusement élaborées, la carte met en lumière des classiques emblématiques, réinterprétés avec justesse, dans une approche à la fois respectueuse des techniques et résolument actuelle.

Les textures se répondent, les assaisonnements s'affinent, et chaque plat affirme une identité claire, entre héritage culinaire et modernité. Le partage y tient une place centrale, dans une dynamique de dégustation progressive, pensée comme une succession d'expériences.

Parmi les signatures, les Xiao Long Bao, le magret de canard fumé au thé Long Jing ou encore certaines créations contemporaines illustrent cette volonté de conjuguer tradition et expression personnelle.

Porté par la vision de Yinhua Qiu, Madame FAN s'inscrit dans une approche sensible et internationale de la gastronomie, où la cuisine devient un langage, un espace de dialogue entre cultures et interprétations.



L'adresse

En poussant la porte de Madame Fan, le coin lounge attire aussitôt l'œil. Face au bar, orné de grands miroirs et d'un beau rouge carmin, couleur de la prospérité au pays du Dragon Céleste, un mix de fauteuils et tables basses créent un espace cosy pour passer un moment tout en décontraction, autour d'assiettes à partager et d'une carte des vins, de sakés et umeshu élaborée.

Aux beaux jours, la terrasse extérieure s'installe dans cette rue calme du 17^{ème} arrondissement.

Dès que possible, le restaurant s'anime de moments festifs, dégustations de vin, expositions et moments uniques pour célébrer l'art et la culture.



La salle principale du restaurant, avec ses connotations discrètes à la culture chinoise, est placée sous une verrière qui lui donne une luminosité naturelle très agréable à l'heure du déjeuner. Tables en

marbre, tapis ornés de dragons, confortables assises, ronds de serviette en bambou vernis, service irréprochable, chaque détail compte pour Madame Fan.

Pour un moment à l'abri des regards indiscrets, au premier étage du restaurant, le salon privé est un lieu exclusif réservé aux grandes occasions et aux conversations échangées en toute confidentialité. Dans cet espace intimiste pensé pour 12 convives autour d'une élégante table d'hôte en bois précieux de Bali, le menu Dégustation est proposé en exclusivité à l'ensemble de la tablée, dans une ambiance tamisée par le grand lustre Vertigo signé Constance Guisset, parsemée de touches d'or et de bronze sur moquette moelleuse. Autour de la table, de confortables sièges en cannage plantent le décor de ce qui promet être un moment unique.



L'EXPÉRIENCE GASTRONOMIQUE

Chez Madame FAN, l'expérience gastronomique se construit autour d'une approche contemporaine de la cuisine chinoise, où précision, équilibre et clarté des saveurs guident chaque création.

La carte explore des classiques emblématiques et des compositions plus singulières, travaillés avec exigence et sens du détail, dans une écriture culinaire qui privilégie la lisibilité et la justesse.

Pensée par Yinhua Qiu, fondatrice du groupe L'Arôme, et portée par une équipe aux influences croisées, la cuisine de Madame FAN s'inscrit dans un dialogue entre cultures, où les techniques et sensibilités se rencontrent sans jamais se confondre.



SAVEURS RÉGIONALES

La cuisine de Madame FAN puise dans la diversité des grandes traditions culinaires chinoises, en sélectionnant des influences issues de différentes régions.

Plutôt qu'une lecture exhaustive, la carte propose une interprétation précise et contemporaine de ces héritages, où chaque plat est pensé comme une synthèse entre origine, technique et expression actuelle.

UNE APPROCHE DU PRODUIT

L'attention portée aux produits constitue un fondement essentiel de la cuisine. Sélection rigoureuse des ingrédients, respect de la saisonnalité et travail sur la pureté des saveurs définissent chaque préparation.

Une approche qui rejoint, par d'autres chemins, certaines sensibilités contemporaines, en privilégiant justesse, équilibre et lisibilité.

DES MENUS STRUCTURÉS

À l'heure du déjeuner, une formule permet de découvrir la cuisine dans un format accessible et maîtrisé, adaptée aux rythmes urbains.

Le soir, le menu dégustation propose une progression en plusieurs séquences, conçue comme une lecture complète de l'univers culinaire de Madame FAN, entre signatures et créations.

L'ART DU PARTAGE

Fidèle à l'esprit de la table chinoise, le partage occupe une place centrale dans l'expérience. Les plats sont pensés pour être dégustés collectivement, dans une dynamique de découverte progressive, où chaque convive compose son propre parcours à travers la diversité des propositions.

Une convivialité maîtrisée, où l'expérience se construit autant dans l'échange que dans l'assiette.

LES ENTREES

Pensées comme une introduction à l'univers culinaire de Madame FAN, les entrées se partagent et invitent à une exploration progressive des textures et des saveurs. En ouverture, les Xiao Long Bao, véritable signature de la maison, se déclinent dans leur version classique au porc ibérique et bouillon délicat (14€), ou sublimés par une version à la truffe (19€). Un geste précis, un équilibre maîtrisé : ces bouchées emblématiques incarnent l'essence même de la cuisine de Madame FAN. Autour de ce pilier, la carte propose des compositions aux contrastes marqués :

les ailes de poulet farcies aux vermicelles Longkou, champignons et pickles (26€), riches et structurées, l'œuf centenaire accompagné d'un caviar d'aubergine fumée au poivre vert (16€), tout en profondeur, ou encore la salade de concombre croquant et méduse marinée (12€), fraîche et précise.

Les textures croustillantes s'expriment également à travers les toasts de crevettes, sauce hoisin maison et sésame (22€), ainsi que les rouleaux croustillants au canard rôti et pignons de pin (16€), qui revisitent avec finesse des classiques populaires.

Une entrée en matière construite comme une série de compositions : lisibles, contrastées, et résolument contemporaines.



LES PLATS

Dans la continuité de cette écriture culinaire précise, les plats principaux s'articulent autour de signatures fortes et de compositions équilibrées, où textures, intensité et justesse des cuissons dialoguent avec finesse.

Parmi les incontournables, le pigeon croustillant, signature Madame FAN (59€), révèle une peau laquée et crouillante contrastant avec une chair tendre, incarnant l'équilibre entre technique et gourmandise.

La mer s'exprime à travers le filet de bar croustillant au poivre de Sichuan, accompagné de pak choï grillé (36€), où la vivacité du poivre souligne la délicatesse du poisson. Les amateurs de produits d'exception apprécieront également la demi-langouste vapeur, servie avec son extrait de tête au naturel (69€), une lecture pure et concentrée du goût.

Les classiques revisités occupent une place centrale, à l'image des crevettes Kung Pao aux noix de cajou (28€) ou du poulet du Général Tso (28€), interprétés avec précision et équilibre. Le magret de canard fumé au thé Long Jing (34€) apporte quant à lui une dimension aromatique subtile et contemporaine.

Enfin, certaines créations hybrides, comme le riz en cocotte au foie gras poêlé, œuf parfait et champignons (38€), témoignent de cette volonté d'explorer de nouveaux dialogues entre cultures et textures.

Une cuisine structurée, lisible et expressive, où chaque plat affirme une identité claire, entre héritage et modernité.



LES DESSERTS

Les desserts prolongent cette approche contemporaine avec des compositions délicates, où les influences asiatiques se traduisent avec subtilité et légèreté.

La poire fondante accompagnée d'un crumble et d'une glace au lait de soja (11€) joue sur les textures et les températures, tandis que la crème brûlée au parfum d'osmanthus (11€) révèle une lecture élégante et florale d'un grand classique.

Les saveurs tropicales s'expriment à travers le riz gluant à la noix de coco, fleur de pois papillon et mangue fraîche (12€), inspiré des traditions asiatiques, ainsi que l'assiette de fruits exotiques de saison (14€), dans une approche plus épurée.

Une conclusion tout en finesse, où douceur et équilibre viennent prolonger l'expérience sans jamais la surcharger.



L'art de la sommellerie chez Madame Fan

Lola, sommelière attitrée de Madame Fan, a concocté des accords mets-drinks atypiques et surprenants, conjuguant avec finesse le terroir français avec de grandes signatures asiatiques. A la carte, des vins biologiques et biodynamique, des vins nature, avec une belle préférence pour l'atypique et la surprise : la Loire, la Savoie et la Corse mais aussi des vins étrangers, un vin orange ou un rosé viennent rehausser les saveurs des plats sur ses conseils avisés. Côté Asie, Lola a rassemblé une sélection de sakés exceptionnels et un beau choix de sakés au verre, dont un Junmai Daigunjo vieilli... sous la neige à Uonuma, au Japon. Place également au saké made in France, comme celui de la brasserie Wakase en collaboration avec Thierry Marx, faite en Ile de France avec du riz de Camargue, élevé en fût de chêne bourguignon qui rappelle des notes de vin jaune, à l'aromatique vanillée, fumée et toastée en plus des notes de saké autour du melon jaune.

Au dessert, les accords avec l'umeshu (alcool de prune aussi léger qu'un vin) est un délice pour le palais, grâce à cette douce liqueur de prune.



Rencontre – Yinhua Qiu, fondatrice de Madame FAN

À la tête de Madame FAN, Yinhua Qiu incarne une nouvelle génération d'entrepreneurs de la gastronomie, portée par une vision profondément internationale et créative.

Formée dans la finance, elle découvre très tôt l'univers de la haute gastronomie en fréquentant régulièrement des restaurants étoilés. Mais rapidement, une évidence s'impose : plutôt que suivre une trajectoire tracée, elle choisit de créer. Créer des lieux, des expériences, et surtout du lien entre les cultures.

Fondatrice du groupe L'Arôme, aujourd'hui présent en Chine, en Thaïlande, en France et en Asie, elle développe une collection de restaurants aux identités distinctes, chacun pensé comme une rencontre entre un lieu, une culture et une émotion. Plus qu'un simple développement, il s'agit pour elle de construire des univers cohérents, où la gastronomie devient un langage.

Son approche repose sur une grande agilité et une liberté créative assumée. « Rien n'est figé », explique-t-elle. Chaque projet évolue, s'adapte, se transforme au fil du temps, en fonction des équipes, des clients et des contextes culturels.

Ce qui la guide aujourd'hui n'est plus seulement l'expansion, mais le sens : créer des expériences qui apportent du plaisir, de l'émotion et une véritable valeur humaine, tant pour les équipes que pour les clients.

Née à Nanjing, Yinhua Qiu garde un attachement particulier à la cuisine de son enfance, notamment aux Xiao Long Bao, spécialité emblématique du delta du Yangtsé. Un souvenir fondateur, devenu aujourd'hui une signature incontournable chez Madame FAN.





Madame FAN

18, rue Bayen 75017 Paris

01 53 81 79 77

www.madame-fan.com

@madamefan75017

Ouvert tous les jours

CONTACTS PRESSE

marketing@laromegroup.com

<https://www.laromegroup.com/>