



PENSER
VOYAGER
DÉCOUVRIR

AUTREMENT

DÉCOUVRIR AUTREMENT

LES DRAGONS S'EN LÈCHENT LES BABINES

La sauce XO, quèsaco ?



Mostarda de Crémone, pâte de piments Sambal Oelek... Dans la litanie des condiments épicés venus d'ailleurs, la sauce XO séduit et s'impose aussi bien dans les restaurants étoilés que dans les établissements à la mode. Dense, pimentée, pleine de contrastes mystérieux, cette puissante pâte couleur brun ambré a été créée en 1986 au restaurant cantonais de l'hôtel Peninsula de Hongkong. Elle se composait alors – entre autres – de pétoncles et de crevettes séchées, de jambon du Yunnan, d'œufs de crevette, de piment, d'ail et d'échalote. Utilisant des ingrédients coûteux, elle est depuis devenue un symbole *premium* de la gastronomie cantonaise. Avant d'être abâtardie par une version industrielle. Heureusement, Adeline Grattard, du restaurant Yam'Tcha, lui a fait retrou-

ver sa noblesse en la proposant maison. Au Clarence (deux étoiles), Christophe Pelé fait sécher saint-jacques, crevettes, voire ormeaux, avant de les travailler avec des champignons shiitakés, du jambon noir de Bigorre et une goutte de saké, car « le séchage change la texture et le goût, amenant une note finale longue en bouche. Plus on la mâche, plus elle a d'arôme ». Pour Tatiana Levha, qui la prépare chez Double Dragon (une étoile), la sauce XO ressemble à une « confiture d'ognons un peu animale, et il y en a autant que de cuisiniers ». La sienne combine soja fermenté, couenne de jambon, crevettes séchées et échalotes frites. Sans oublier le piment !

– Estérelle Payany

● Yam'Tcha, Paris 1^{er} ; Double Dragon, Paris 11^e ; Le Clarence, Paris 8^e.

Née à Hongkong en 1986, la sauce XO, à base de fruits de mer, de jambon et de piment, s'impose désormais partout.