

Typique Ancien quartier chaud du vieux Taipei, le marché Huaxi est aujourd'hui un temple des plaisirs de bouche.



Plaisir Avec des gestes d'orfèvre, M. Yuan Fang garnit de porc laqué ses *guabao*, exquis pains à la vapeur.

TAIPEI, STAR DE LA STREET FOOD

A l'ombre de ses tables étoilées, la ville mouline à fleur de trottoir les émois gourmands les plus vertigineux.

Manger sur le pouce en jouant des coudes, c'est le nouveau pied. Taïwan est le paradis en l'espèce, assure la rumeur gourmande. Ici, on ne cuisine presque plus chez soi, tant les plats de la rue sont aussi bons que peu coûteux (5 euros pour un repas complet). Ces tapas se glanent à petits pas dans cinq ou six marchés, où pandas en peluche et high-tech dernier cri côtoient microrestaurants et étals de trottoir dédiés à un seul plat. Promenant en poussette leur chien pomponné (la nouvelle folie!), les familles s'y guident aux effluves fumants : les meilleurs spots, aux cuistots masqués et gantés de latex, se repèrent à leurs

files d'attente. Un périple sans fin, où les plats de terroir hauts en goût se bousculent : Taïwan est un exceptionnel carrefour d'influences, autant nourri par le Japon que par le Sud chinois. Au bonheur de la marche, le maki de saucisse confite débouche sur des mange-tout à la badiane, des légumes fermentés suaves, une soupe sucrée de châtaignes et de patates douces... Sacrée galaxie de textures et de goûts, picorée sur un air de kermesse. Cinq dragons de la délicatesse.

BAOZI ET GUABAO : AU PARADIS DES BRIOCHES NUAGE

Le *bao* stilton-cerises du yam'Tcha à Paris a beau être un régal, les Chinois ne l'ont pas attendu pour décliner à l'infini ces pains à la vapeur – les *bao* –

diablement bons dans leurs versions taïwanaises. Sacrés « hamburgers nationaux », emblématiques de l'île, ces brioches en forme de lotus ou rondes, blanches et mousseuses comme un oreiller – le pâton de farine de blé à levé dix heures – se répartissent en *baozi* et *guabao*, selon que le fourrage (porc et oignons verts) cuit à l'intérieur du pain ou qu'il est intégré après coup. Si le *baozi* allie légèreté, mordant et profondeur, le *guabao* inspire mille variations goûteuses. A commencer par ce porc fumé ou laqué – une des friandises préférées en Chine – relevé de graines de coriandre et de choucroute, qui fait courir tout Taipei chez M. Yuan Fang, rue Huaxi.

DAO XIAO MIAN : LES NOUILLES AU BŒUF, GRAAL DES VIANDARDS

Au moins 3000 restaurants dédiés, plusieurs concours annuels... Banales en Chine, les nouilles au bœuf sont dans cette ville une affaire d'Etat. Au Dao Xiao Mian de la rue Yong Kong – La Mecque populaire

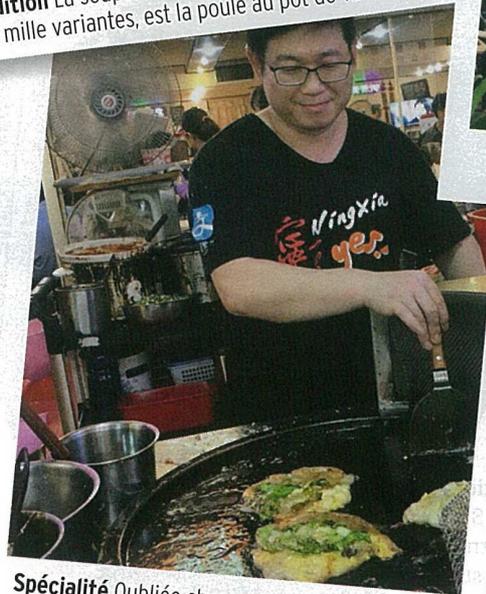


PHOTOS : J.BR.

Régal Les *baozi* allient légèreté et mordant.



Tradition La soupe de nouilles au bœuf, aux mille variantes, est la poule au pot de Taïwan.



Spécialité Oubliée chez nous, l'omelette aux huîtres est encore meilleure, revue par la Chine.



Breuvage Chez Fong Pu Cha Zhuang, le bubble tea est un art majeur : thé, lait, perles de tapioca, presque un repas.

du genre -, la file d'attente est régulée par des tickets, le temps de contempler, en cuisine, le cyborg souriant qui découpe les nouilles de blé. Sublime antidéprime, cette soupe de bœuf cuite au long cours concentre un goût carné profond comme la mer, au vibrato prolongé par un chaud-froid d'épices et d'oignons verts. Si le bouillon à l'entrecôte se situe un paradis plus haut, rien ne vaut la soupe au bœuf de Kobé, un mets exceptionnel.

HE HA JIAN : LE BAISER SALÉ DE L'OMELETTE AUX HUÎTRES

Cette chose molle qu'on vous tend roulée dans un papier est un délice à peine imaginable, où le croquant de l'oignon vert secoue la gélatine iodée

de l'huître, sous l'édredon d'une légère sauce tomatée. Préparée sur tous les marchés - c'est le plat fétiche de l'île -, l'omelette aux huîtres est meilleure encore sur les tables en Formica de Yuan Huan Bian, l'adresse phare du 46, rue Ningxia. Ce plat aussi nourrissant que léger, connu d'Alexandre Dumas, est attribué aux colons hollandais de Taïwan, férus de coquillages. Il viendrait plutôt du Fujian, juste en face, où les pénuries de guerre obligeaient à se nourrir de choses « extravagantes », comme l'huître !

CHOU DOUFU : TOFU PUANT, LE GOÛTU DÉGOÛTANT

A Taïpei, pas de journée réussie sans un tofu puant au petit-déjeuner, frit ou braisé avec ce qu'il faut de piment. Réservé aux palais blindés, ce plat jaunâtre est né dans la province de Shanghai - d'où beaucoup de Taïwanais sont originaires. Le chou doufu est un fromage de soja immergé sept jours avec des végétaux (chou haché, épinards...) riches en bactéries, et fermentant jusqu'à la déliquescence. Un long processus que les Chinois du continent raccourcissent parfois... en

y mêlant leurs propres excréments. Impensable à Taïwan, où l'hygiène est une obsession. L'adresse la plus puante (et la plus courue) est Xiu Lian Xiao Che, impasse n° 6 de la rue Hemei.

ZHENZHU NAICHA : LE THÉ AUX PERLES, À L'OMBRE DES GRANDS CRUS

En Asie, où la fadeur cache un monde de délicatesse, ce breuvage nourrissant et frais est la voie *casual* pour goûter les grands thés de Taïwan : Oolong, Assam ou vert... Au comptoir Fong Pu Cha Zhuang, sis rue Hankeou depuis cent cinquante ans, on additionne de lait le thé de votre choix, avant d'y glisser les « perles » - des billes gélatineuses rondes ou carrées, issues de manioc ou de tapioca, sucrées ou non à la mélasse - qui seront aspirées au moyen d'une paille très large. Un sport à part entière, à voir les joues gonflées qu'on croise partout dans les rues. Mais qui fait partie du plaisir : invention taïwanaise, le *bubble tea* a conquis la Chine et s'apprécie jusqu'à Paris. Rue Huaxi. **J. Br.**

◆ Office de tourisme de Taïwan :

www.taiwantourisme.com

◆ **Y aller** : 8 jours à Taipei en hôtel 5 étoiles à partir de 1310 €, vol Paris-Taïpei AR compris, avec Asia : www.asia.fr