



ichingo.app

Guide alimentaire chinois Deux

Plats célèbres des plus grandes villes de Chine

Classés par préférence alimentaire — Pour chaque voyageur



Végétarien / Végan

Pas de viande ni de poisson



Halal / Sans porc

Bœuf, agneau, poulet et fruits de mer



Aucune restriction

Tous les ingrédients, expérience complète

ichingo.app · Votre guide complet pour voyager en Chine

ichingo.app

Comment utiliser ce guide

🌸 Guangzhou et Guangdong — Dim Sum et cuisine cantonaise

La cuisine cantonaise est la tradition culinaire chinoise la plus exportée à l'international — pourtant, ce que l'on trouve à Guangzhou ressemble peu aux plats chinois à emporter. L'accent est mis sur la fraîcheur, la légèreté et les saveurs naturelles d'ingrédients de première qualité.

	Plat	Description	À essayer absolument	Prix
	Dim Sum (Yum Cha) 点心 / 饮茶	La tradition cantonaise du dim sum consiste à partager de nombreux petits plats avec le thé. Rouleaux de riz vapeur (肠粉), raviolis aux crevettes (虾饺), char siu bao (brioches au porc laqué), tartelettes aux œufs, gâteau de navet, et bien d'autres encore. Ne manquez pas le dim sum du dimanche matin, une véritable institution à Guangzhou.	Lianxianglou / Restaurant de Canton	5 à 25 ¥/plat
	Cheung (rouleau nouilles de riz) 肠粉 Changfěn	De fines feuilles de nouilles de riz vapeur, enroulées autour de crevettes, de bœuf ou de porc laqué, nappées de sauce soja sucrée, d'huile de sésame et de sauce hoisin. Un des mets de rue chinois les plus raffinés. Sa texture — soyeuse, délicate et fondante — est inoubliable.	Yin Ji / restaurants de thé du matin	8 à 20 ¥
	Nouilles wonton 云吞面 Yúntūn miàn	De fines nouilles aux œufs dans un bouillon clair et savoureux de porc et de crevettes, garnies de généreux wontons de porc et de crevettes. Un incontournable du petit-déjeuner du Guangdong, aux saveurs si riches qu'on a envie d'y revenir.	Mak's Noodle (également à Hong Kong)	20 à 35 ¥
	Lait double peau 双皮奶 Shuāngpí nǎi	Un dessert cantonais de Shunde : un pudding onctueux à base de lait de bufflonne chaud, recouvert d'une fine croûte. Doux, subtil et profondément réconfortant. Souvent servi avec des haricots rouges ou du gingembre.	Renxin (仁信) Shunde	12 à 22 ¥
	Poisson cuit à la vapeur à la cantonaise 清蒸鱼 Qīngzhēng yú	Poisson entier frais cuit à la vapeur avec du gingembre et de la ciboulette, arrosé d'huile chaude et de sauce soja légère devant vous. L'expression même de la philosophie cantonaise : les meilleurs ingrédients nécessitent le moins d'intervention.	N'importe quel restaurant de fruits de mer	50 à 200 ¥

🌶️ Chengdu et le Sichuan — La capitale des épices

La cuisine du Sichuan repose sur le málà (麻辣), un mélange de piments séchés et de poivre du Sichuan, dont la saveur légèrement anesthésiante s'accompagne d'un léger picotement sur les lèvres. Chengdu a été désignée Ville de la gastronomie par l'UNESCO. Si vous aimez les plats épicés, c'est la région culinaire la plus

passionnante de Chine.

	Plat	Description	À essayer absolument	Prix
	Fondue sichuanaise 四川火锅	Un bouillon fumant à base de piments rouges et de poivre du Sichuan, dans lequel on fait cuire à table viandes crues, légumes, tofu et abats. Le repas le plus convivial de Chine. Commandez le « moitié-moitié » (鸳鸯锅) pour un accompagnement épicé et un accompagnement doux.	Haidilao / restaurants locaux	80 à 200 ¥ par personne
🍜	Nouilles Dan Dan 担担面 Dāndān miàn	Nouilles de blé dans une sauce épicée au sésame et au porc, agrémentée de légumes confits, de cacahuètes et d'huile pimentée. Traditionnellement vendues par des marchands ambulants munis de perches (担). Saveur intense, étonnamment rassasiantes.	Échoppes de rue / Boutiques locales de Chengdu	10 à 20 ¥
🍗	Poulet appétissant 口水鸡 Kǒushuǐ jī	Poulet poché froid nappé d'une sauce extraordinaire à base d'huile pimentée, de poivre noir légèrement anesthésiant, de pâte de sésame, d'ail et de vinaigre. Son nom, « poulet à faire saliver », lui sied à merveille. Servi froid en entrée.	N'importe quel restaurant sichuanais	25 à 45 ¥
🐷	Porc cuit deux fois 回锅肉 Huíguō ròu	Poitrine de porc bouillie puis sautée avec des poireaux, des poivrons verts et de la pâte de haricots rouges sucrée jusqu'à caramélisation et légère coloration. Considéré par de nombreux Sichuanais comme le plat fondamental de la cuisine sichuanaise.	Restaurants locaux du Sichuan	25 à 45 ¥
	Potée à la brochette (Chuanchuanxiang) 串串香 Chuànchuàn xiāng	Brochettes individuelles de viande, légumes, tofu et abats, cuites dans un bouillon épicé à partager. Choisissez vos brochettes sur des plateaux et payez à l'unité. Une expérience culinaire de rue inoubliable à Chengdu.	Secteur de la route de Yulin	30 à 80 ¥

🏯 Xi'an — L'ancienne capitale rencontre la rue musulmane

La cuisine de Xi'an est savoureuse, à base de blé et façonnée par des siècles de commerce sur la Route de la Soie. Le quartier musulman est une destination incontournable pour les amateurs de street food en Chine, notamment pour les visiteurs étrangers.

	Plat	Description	À essayer absolument	Prix
	Roujiamo (porc) 肉夹馍 (猪肉)	La version originale utilise de la poitrine de porc épicée, braisée lentement, dans un pain plat croustillant. Contrairement à la version au bœuf halal, le porc y est plus riche et plus complexe.	Lao Liu Jia (老刘家)	12 à 22 ¥

		Un plat emblématique de la cuisine de rue de la province du Shaanxi.		
	Nouilles Biang Biang <i>Biáng Biáng miàn</i>	Des nouilles extra-larges, étirées à la main (parfois jusqu'à 10 cm de large), sautées à l'huile de piment et à l'ail, puis arrosées d'un filet d'huile chaude versé sur des assaisonnements crus. Le caractère « biang » est le plus complexe de l'écriture chinoise.	N'importe quel restaurant de nouilles de Xi'an	15 à 25 ¥
	Nouilles (Liangpi) froides <i>凉皮 Liángpí</i>	Nouilles froides de blé ou de riz assaisonnées d'huile pimentée, de vinaigre noir, d'ail, de lamelles de concombre et de morceaux de gluten. Rafraîchissantes, épicées, irrésistibles. Le plat de rue estival par excellence. À déguster sans attendre.	Échoppes de rue, Xi'an	8 à 15 ¥
	Agneau Paomo <i>羊肉泡馍</i>	Consultez la section Halal : c'est le plat emblématique de Xi'an. Du pain plat croustillant trempé dans un riche bouillon d'agneau. Même les restaurants non halal le proposent ; la version à l'agneau est toujours halal.	Tong Sheng Xiang (同盛祥)	30 à 60 ¥
	Gâteau aux kakis <i>柿子饼 Shìzǐ bǐng</i>	Galettes moelleuses à base de purée de kaki mûr mélangée à de la farine de blé, fourrées de pâte de haricots rouges sucrée ou de sésame, puis poêlées jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Une spécialité saisonnière de Xi'an : très sucrée, à la texture proche du mochi.	étals du quartier musulman	5 à 10 ¥

Plus de villes — Spécialités régionales

	Plat	Ville	Description	Régime	Prix
	Nouilles de riz de Guilin <i>桂林米粉</i>	Guilin (Guangxi)	Nouilles de riz lisses dans un bouillon d'os de porc et d'herbes, garnies de porc braisé, de haricots marinés, de cacahuètes et de sauce chili. À déguster au petit-déjeuner, au déjeuner et au dîner. D'une légèreté trompeuse, mais très rassasiant.		8 à 18 ¥
	Nouilles chaudes sèches <i>热干面</i>	Wuhan (Hubei)	Nouilles de blé sautées chaudes avec de la pâte de sésame, de la sauce soja, de l'huile de piment et du radis confit. Sans bouillon : la sauce enrobe chaque nouille. Le petit-déjeuner incontournable de Wuhan.		7 à 15 ¥
	Canard (Nanjing) rôti <i>盐水鸭</i>	Nankin (Jiangsu)	Canard laqué au sel, poché et séché à l'air — peau pâle, chair ferme, saveur délicate. Différent de la version laquée de Pékin. Vendu au poids par les marchands ambulants. Une institution de Nankin.		50 à 120 ¥/canard
	Nouilles traversant le pont	Yunnan (Kunming)	Un grand bol de bouillon bouillant dans lequel on poche des ingrédients crus à		25 à 60 ¥

	过桥米线		table : nouilles de riz, poulet, légumes, œuf. Un repas théâtral et cérémoniel issu d'une légende du Yunnan.		
	Tofu puant (Changsha) 臭豆腐	Changsha (Hunan)	Tofu fermenté frit, d'un noir profond grâce à la marinade, croustillant à l'extérieur et fondant à l'intérieur. Servi avec une sauce chili. Son odeur est forte ; son goût, extraordinaire. Un incontournable de la street food du Hunan.	🌿	5 à 12 ¥
🍲	Pilaf d'agneau du Xinjiang 手抓饭	Xinjiang / Dans tout le pays	Riz parfumé cuit avec de l'agneau, des carottes, des oignons, des raisins secs et du cumin. Un des plats complets les plus savoureux de Chine. Un incontournable de la cuisine ouïghoure.	🍲	20 à 40 ¥
🍜	Xiaomin de Chongqing 重庆小面	Chongqing	Fines nouilles de blé dans un bouillon relevé à l'huile de piment, aux cacahuètes, aux légumes confits, à la pâte de sésame, à l'ail et au vinaigre. Souvent considérées comme les meilleures nouilles de Chine par les locaux. À déguster à 8 h du matin pour une expérience authentique.	🍲	8 à 15 ¥
🐟	Poissons d'eau douce de Shunde 顺德生鱼 photo	Shunde (Guangdong)	Poisson d'eau douce cru, coupé en tranches très fines, servi avec du gingembre, de la ciboulette et de l'huile de sésame. L'équivalent cantonais du sashimi. À déguster dans les restaurants de Shunde et de Guangzhou.	🍲	40 à 100 ¥

Guide rapide — Carte gastronomique de la ville

Ville	🌿 Végétarien	🍲 Halal / Sans porc	🍲 À essayer absolument	Niveau d'épices
Pékin	Jianbing (sans porc), Aiwo Wowo, gâteau au sésame	Rue musulmane de Niujie ; Potée de mouton	Canard laqué, Zhajiangmian	🍲 Doux
Shanghai	Nouilles à l'huile d'oignon vert, XLB aux légumes	Restaurants halal à Hongkou	Xiaolongbao, Shengjianbao, crabe poilu	🍲 Doux
Guangzhou	Congee, dim sum aux légumes, gâteau au taro	Fruits de mer largement disponibles (pas de porc)	Dim Sum / Yum Cha, Cheung Fun, Nouilles Wonton	🍲 Doux
Chengdu	Mapo Tofu (légumes), Dan Dan (légumes au choix)	Limité — vérifiez attentivement	Potée, nouilles Dan Dan, Chuanchuanxiang	🍲 🍲 🍲 Très épicé
Xi'an	Nouilles froides Liangpi, gâteau au kaki	Quartier musulman — tout le quartier !	Roujiamo, nouilles Biang Biang, brochettes d'agneau	🍲 🍲 Moyen

Guilin	Nouilles de riz (peut être végétariennes)	Demandez la version au bouillon de bœuf/poulet	Nouilles de riz de Guilin, poisson à la bière	🍴 Doux
Wuhan	Nouilles sèches chaudes (sésame, option végétarienne)	Limité — vérifier	Nouilles chaudes et sèches, Doupi (gâteau de riz)	🍴 🍴 Moyen
Chongqing	Quelques brochettes de légumes	Limité — très riche en porc	Fondue de Chongqing, nouilles Xiaomian	🍴 🍴 🍴 🍴 Nucléaire
Nankin	Œufs de canard salés, plats à l'osmanthus	Le canard n'est généralement pas halal.	Canard salé, soupe au sang de canard, raviolis vapeur	🍴 Doux
Yunnan	Province extrêmement accueillante pour les végétariens	Les minorités Bai et Yi consomment de la nourriture halal.	Nouilles traversant le pont, fromage du Yunnan	🍴 Doux

💡 **Conseil :** Prévoyez un budget de 50 à 100 ¥ (7 à 14 \$) par jour pour manger dans les stands de street food et les restaurants locaux — vous mangerez extrêmement bien.

Le petit-déjeuner est le meilleur repas à déguster dans la rue en Chine : jianbing à Pékin, cheung fun à Guangzhou, xiaolongbao à Shanghai, nouilles sèches et chaudes à Wuhan.

L'application ichingo.app répertorie les meilleures applications culinaires pour la Chine, notamment Dianping (大众点评, le Yelp chinois) et Meituan pour les avis et les réservations de restaurants.

Les menus avec photos, où l'on désigne le client pour commander, sont la norme dans la plupart des restaurants chinois — même sans parler chinois, on peut bien manger presque partout.

