

STEPHANE OLIVIER

PARIS

Pour toute information complémentaire, nous écrire à rivegauche@stephaneolivier.fr

DIM SUM GÉANT



1 900€

Une pièce rare et exceptionnelle, ce gigantesque cuiseur vapeur Dim Sum du XVII^e siècle incarne la riche tradition culinaire du Yum Cha, le rituel chinois ancestral du thé. À l'origine, les Dim Sum – délicates bouchées miniatures – étaient dégustés par les voyageurs de la route de la soie qui s'arrêtaient dans des maisons de thé pour se reposer et se restaurer. Avec le temps, cette technique de cuisson à la vapeur est devenue une composante essentielle de la gastronomie chinoise, les paniers vapeur empilables en bambou ou en bois permettant de

Galerie Stéphane Olivier
Saint-Germain-Des-Prés

3 rue de l'Université, 75007 PARIS

STEPHANE OLIVIER

PARIS

Pour toute information complémentaire, nous écrire à rivergauche@stephaneolivier.fr

préparer plusieurs plats simultanément.

Mesurant 73 cm de largeur et 87 cm de hauteur, ce cuiseur se distingue non seulement par ses dimensions impressionnantes, mais aussi par sa magnifique patine vieillie, témoin de plusieurs siècles d'usage. Que ce soit en tant que pièce maîtresse d'un espace ou intégré à une collection soigneusement sélectionnée, ce cuiseur est un véritable objet de collection, fusionnant histoire, fonctionnalité et artisanat.

SKU: 6336 | **Categories:** [Décoration](#), [ecommerce](#), [Objet divers](#), [Pro](#) |



PRODUCT DESCRIPTION

Grande boîte à dim sum à 4 compartiments, anciennement laquée et gainée de toile peinte. l'anse est en fer forgé.

Il y a un dicton sur l'origine des cuiseurs à vapeur en [Chine](#), à l'époque de l'empereur Gaozu de la [dynastie Han](#), le général Han Xin utilisait du [bambou](#) et du [bois](#) pour fabriquer des ustensiles de cuisine et de la vapeur pour cuire les aliments, afin d'éviter l'exposition de la fumée de cuisson au caserne.

Le **cuiseur vapeur en bambou** est un [ustensile de cuisine](#) originaire de la [dynastie Han](#), dans la région de [Canton](#). Le cuiseur à vapeur en bambou est utilisé dans la [cuisine chinoise](#), et depuis 5 000 ans dans le [sud de la Chine](#)¹. Sa fabrication se fait en enlevant la peau du bambou, en le trempant dans l'eau, en le façonnant en [cercle](#) et en le martelant avec des [clous](#). La base est composée de lamelles de bambou tressées et la fabrication peut prendre entre 15 minutes et plusieurs heures selon sa taille². (source wikipedia)

Galerie Stéphane Olivier

Saint-Germain-Des-Prés

3 rue de l'Université, 75007 PARIS