

PÉKIN INFOS

#67 - MARS-MAI 2017

LE MAG' FRANCOPHONE DE PÉKIN

EXCURSION
AU PAYS DU THÉ

GASTRONOMIE CHINOISE

Traditions
et renouveau

LE NÜSHU

Mystères d'un langage
féminin en Chine

LE FOOT :
une passion naissante



LA RÉDACTION

Rédactrices en chef

Clémence Paillet-Augey
Rana Sbaity
pekin.redaction@gmail.com

Responsables de la publicité

Laurent Falcon
Mélanie Rochigneux
presidencepekinaccueil@gmail.com

Responsable de la mise en page

Régis Mora

Illustrations

Pegah Berton

Comité de rédaction

Élodie Bressaud
Sophie Malac
Clémence Paillet-Augey
Céline Pardo
Rana Sbaity

Contributeurs

Nathalie Dorbes-Dansette
Carine Parillaud
Anne-Sophie Jouan-Gros
Elodie Bressaud
Tassadite Kadi
Gregory Desbuquois
Lucie Masson
Sophie Malac
Lou Karnatak
Charlotte Cahne
Elodie Schaeffer
Charles Lagrange
Eric Meyer
Karina Pellegrin
Lokmane Benaicha
Yalin Chen
Patricia Reme
Céline Pardo
Olivia Guinebault
Rana Sbaity
Julie Parvery
Anna Crasnier

LE BUREAU DE PÉKIN ACCUEIL



Laurent Falcon *Président*

Laurent est parisien et entrepreneur en Chine depuis 5 ans. Président de Pékin Accueil pour la 2ème année consécutive, il souhaite continuer à aider les Français à découvrir Pékin et la Chine et à développer les partenariats pour l'association. Il apprécie l'humour au 15ème degré :-)
Contact : presidencepekinaccueil@gmail.com



Mélanie Rochigneux *Vice-Présidente*

Mélanie vit à Pékin depuis 3 ans et profite de cette parenthèse professionnelle pour partager son temps et son énergie entre ses 3 enfants, l'accueil de la communauté francophone, le sport et la découverte de la Chine.
Contact : presidencepekinaccueil@gmail.com



Elodie Bressaud *Secrétaire Générale*

À Pékin depuis 1 an avec son mari et 2 enfants, Elodie a profité pleinement de sa première année pour découvrir la ville et faire de belles rencontres grâce à l'association. Elle assure le secrétariat général de l'association et la liaison entre le bureau et le magazine Pékin Infos.
Contact : pekinaccueil@gmail.com



Nathalie Aranda *Trésorière*

Nathalie vit à Pékin depuis 4 ans. Son parcours d'expatriée l'a amenée à la présidence de Delhi Accueil en Inde pendant deux ans. Après avoir profité des services de l'association pendant ses premières années en Chine, elle a souhaité se réinvestir auprès de la communauté francophone.
Contact : nathallearanda@yahoo.fr



Régis Mora *Responsable Communication*

Après une formation artistique auprès des Beaux-Arts de Toulouse et une expérience professionnelle de 15 ans en webdesign et infographie, Régis est arrivé à Pékin il y a 2 ans. Il est maintenant père au foyer et s'occupe de sa fille.
Contact : sitepekinaccueil@gmail.com



L'année du Coq de feu a maintenant bien démarré, les derniers pétards ont retenti avec la fête des Lanternes, les marchés ont retrouvé leur habituelle effervescence, le périphérique est à nouveau bouché... La Chine s'est remise en marche après cette traditionnelle pause du Nouvel An.

Le printemps peut enfin pointer le bout de son nez et nous attendons avec impatience cette période de renouveau.

Nous allons bientôt avoir le plaisir de ranger doudounes, écharpes et bonnets pour nous balader et profiter des mille et une facettes de notre belle ville.

Le renouveau, c'est aussi la valse perpétuelle des arrivées et des départs avec son cortège de découvertes, de fêtes et d'aurevoirs.

Avec ce numéro, plongez dans la culture chinoise en goûtant aux trésors de la gastronomie, en tentant l'expérience du KTV..., en prenant le temps de comprendre la signification des fêtes et de flâner à la découverte des bâtiments modernes et des quartiers d'artistes.

Bonne lecture !



Laurent Falcon.

PÉKIN ACCUEIL EN MOUVEMENT

En images 4

Un trimestre bien rempli

Sortie Pékin Accueil 6

Un spectacle à couper le souffle

Fenêtre sur Chine 7

Des conférences et des débats à la portée de tous

Interview d'un artiste inspiré 8

Rencontre inédite avec Niko de la Faye

VIE PRATIQUE

Découverte du marché aux lunettes 10

Trouvez vos plus belles paires de lunettes !

Histoire et péripéties du foot en Chine 11

La Chine, le nouvel eldorado du foot ?

Émotion garantie au KTV 14

Laissez-vous tenter par l'expérience

PÉKIN CULTURE

Le Nüshu 16

Une écriture de femmes

Petit guide des fêtes traditionnelles chinoises 18

Calendrier des festivités

Les bâtiments modernes incontournables de Pékin 20

Le village d'artistes Cao Chang Di 22

Un haut lieu de la création artistique à Pékin

Histoire 24

Les missionnaires reviennent

Petit peuple 25

Une retraitée en manque de compagnie

Lecture 26

Coups de cœur et suggestions

DOSSIER : GASTRONOMIE CHINOISE

Le thé en Chine 29

Vertus et conseils

Régalez-vous les papilles avec les délices régionaux de la cuisine chinoise 32

Viticulture en Chine 36

Zoom sur le vin chinois en pleine expansion

Épicerie fines de Pékin 38

Petits trésors à découvrir

Du riz et des hommes 39

Vers un mode de production plus respectueux

BIEN-ÊTRE

Bons plans gourmands 41

L'embarras du choix au Topwin center

Panorama des masques anti-pollution les plus en vue 42

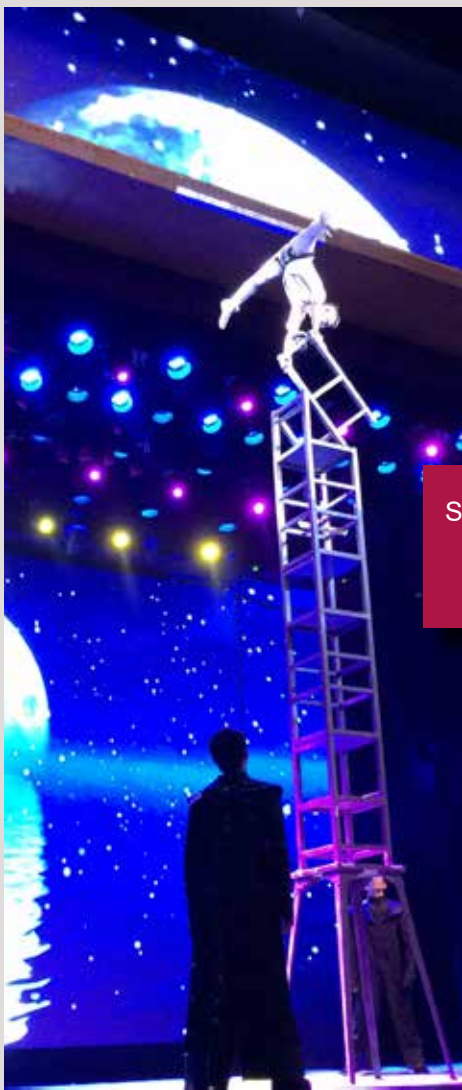
Voyage 44

Au pays des koalas et des kangourous

Recette 46

Saveur orientale

PÉKIN ACCUEIL EN IMAGES



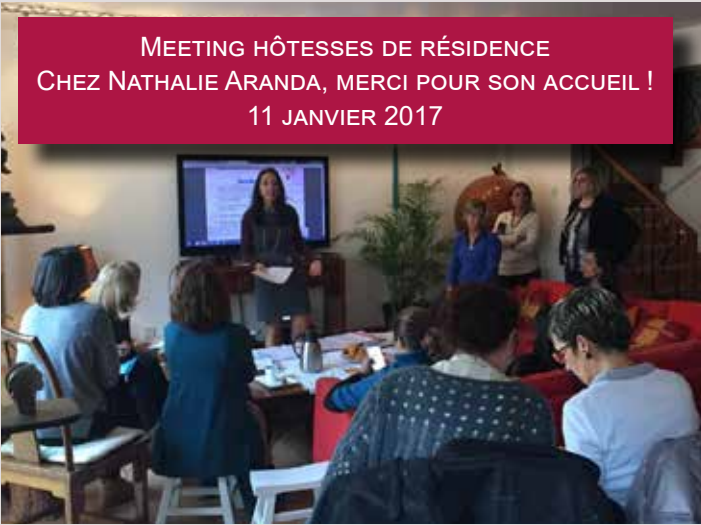
SOIRÉE SPECTACLE ACROBATES
AU THÉÂTRE CHAORYANG
9 DÉCEMBRE 2016



CAFÉ GALETTE
SUR LE THÈME DES FÊTES CHINOISES
AU SALON DE THÉ JIANMAITANG
13 JANVIER 2017



MEETING HÔTESSES DE RÉSIDENCE
CHEZ NATHALIE ARANDA, MERCI POUR SON ACCUEIL !
11 JANVIER 2017



APÉRITIF ENTRE AMIS CHEZ ALFIE'S DE ÉCLAT HÔTEL
20 JANVIER 2017

SORTIE AU PETIT FESTIVAL DE GLACE
DE LONGQINGXIA
22 JANVIER 2017



APÉRITIF ARTISTIQUE ENTRE AMIS À YISHU8
AVEC CAPUCINE NÉOUZE
17 FÉVRIER 2017



ACROBATIES CHINOISES

AU THÉÂTRE CHAOYANG

Vendredi 9 décembre, nous étions près de 80 membres de Pékin Accueil à nous retrouver au théâtre Chaoyang pour assister à un spectacle impressionnant d'acrobaties chinoises. Dans un théâtre un peu poussiéreux, un peu vieillot mais en plein cœur de Pékin, nous avons pu découvrir et admirer les prouesses de ces acrobates qui se contorsionnent sans filet.

LA TRADITION DES ACROBATIES CHINOISES

Les Chinois se sont lancés dans cet art surprenant il y a près de trois millénaires. Ils ont ainsi eu tout le temps pour maîtriser à la perfection les acrobaties et améliorer cet art grâce aux techniques modernes. Ces acrobaties figurent parmi les plus spectaculaires et les plus précises au monde.

UN SPECTACLE À COUPER LE SOUFFLE

Tout au long de la représentation, petits et grands sont restés bouche bée devant les numéros réalisés sur scène. Mais comment une vingtaine d'acrobates arrivent-ils à tenir sur un seul vélo ? Comment cet homme tient-il en équilibre sur une échelle de chaises qu'il escalade jusqu'à 15 mètres de haut ?... Ou encore comment celui-ci, tel un écureuil, évolue-t-il en hauteur dans de grands anneaux qui tournent à grande vitesse au-dessus du sol ?



Comment cette jeune femme fait-elle pour rester sur les pointes au sommet du crâne de son partenaire ?

Le point d'orgue du spectacle est certainement un numéro avec 10 motos infernales qui se croisent à toute vitesse dans une sphère grillagée. Le vrombissement des motos amplifie le côté spectaculaire de cet exercice extrêmement périlleux.

Féerie des couleurs et des décors, grâce des danseuses et des contorsionnistes... Incontestablement, un spectacle à aller voir en famille, avec le cœur bien accroché !

Adresse :

Chaoyang Theater 北京朝阳剧场
36 North East Third Ring Road, Chaoyang District, Beijing. 朝阳区东三环北路36号.
Métro ligne 6 ou 10, Station Hujialou (sortie C1)

Prix : compter de 220 à 780 RMB la place (discount pour l'achat de billets en ligne)
3 spectacles par jour : 16h00, 17h30 et 19h00

Plus d'informations : <http://www.chaoyangtheatre.com/>



Texte de
Carine Parillaud
et **Nathalie Dorbes-Dansette**



LE SAVIEZ-VOUS ?

Pour prendre le pouls, comprendre et écouter battre le cœur de la Chine à Pékin, rien de mieux que de se rendre une fois par mois aux conférences de Fenêtre sur Chine. Elles se déroulent en général le jeudi soir à 20h30, au n°38 de Liangmaqiao Lu, dans le bel auditorium de l'école canadienne (CIS Beijing) et sans inscription préalable. Cette initiative culturelle a été lancée en 2004 (au départ sous le nom de *Rencontres francophones*) par des Français expatriés désireux d'échanges et de partages sur les sujets touchant à notre pays d'accueil.

Fenêtre sur Chine est aujourd'hui le nom donné à ce cycle de conférences destiné à la communauté francophone. C'est une initiative simple, humble, volontaire et indépendante, qui fonctionne comme une association, sans profit.

C'est ainsi que, depuis 13 ans, une centaine de philosophes, entrepreneurs, chercheurs, économistes, écrivains, investisseurs, journalistes, cinéastes, ... tous sinophiles, certains sinologues, se sont succédés pour nous faire chaque mois le plaisir d'ouvrir une fenêtre sur la Chine, ce pays géant qui nous fascine, nous questionne et dont nous aimons comprendre la complexité.

De nombreuses personnalités nous ont déjà fait l'honneur d'intervenir et la programmation 2016-2017 est encore très riche. En 2017, après avoir démarré l'année par un panorama sur le vin en Chine, nous aurons le plaisir d'accueillir d'éminents spécialistes sur des thèmes qui nous interpellent tous : l'alimentaire en Chine, les enjeux géopolitiques de la Chine à la suite d'un MOOC (cours en ligne gratuit et ouvert à tout public) animé par Emmanuel Lincot (inscrivez-vous vite sur www.fun-mooc.fr), le big-bang du digital en Chine et bien d'autres surprises encore.

Suivez-nous sur www.fenetresurchine.com et venez nombreux !

Contact et coordination conférences : fenetresurchine@gmail.com



L'éditrice Fei le 22 septembre 2016



Joël Bellassen le 3 novembre 2016



NIKO DE LA FAYE
ARTISTE PLASTICIEN

QUAND LA CHINE INSPIRE...

RENCONTRE-INTERVIEW DE NIKO DE LA FAYE,
ARTISTE PLASTICIEN FRANÇAIS RÉSIDANT À PÉKIN

EB – Dis-nous en un peu plus sur ce projet de tricycle.

NL – Dès mon arrivée en Chine, j’ai trouvé cet outil à trois roues fascinant : simple, contrastant avec l’image ultra-moderne de certains nouveaux quartiers chinois et offrant une plate forme commerciale hyper-flexible. Il peut être autant restaurant, déménageur, cinéma, livreur ou magasin en tous genres. De plus, selon le talent de celui qui le charge et la variété du chargement, il peut littéralement se transformer en une sculpture d’accumulation mobile. C’est parfois assez beau ! Du coup, j’ai décidé de construire le mien, qui serait un peu l’antithèse de cet outil de travail. M2B, c’est son nom, à l’instar des autres *sanlunche* (nom chinois du tricycle) porte une charge volumineuse,

EB (Elodie Bressaud) – Bonjour Niko, comment aimes-tu définir ton travail ?

NL (Niko de La Faye) – Je suis artiste-plasticien. Mes médiums de prédilection sont la sculpture – notamment cinétique –, la photo, la vidéo et la performance.

EB – Pourquoi as-tu choisi de venir vivre et travailler en Chine ?

NL – C’est un concours de circonstances, comme souvent le sont les expatriations. Un ami participait en 2008, avec son collectif, à un important festival d’art numérique à Shanghai. Je suis venu lui donner un coup de main. Puis très rapidement, la même année, j’ai été invité à revenir travailler en Chine sur un de mes projets de photographie. Depuis, les idées, les rencontres et les opportunités se sont enchaînées et je suis resté la majeure partie du temps ici.

EB – Quand es-tu arrivé à Pékin ?

NL - Je suis resté un peu moins d’un an à Shanghai. Puis je suis rentré à Paris pendant presque 18 mois. Mais j’avais cette idée de sculpture basée sur un tricycle traditionnel chinois qu’il fallait que je réalise. J’ai donc choisi Pékin, où je suis arrivé fin 2010.



BEIJING
2011-2012



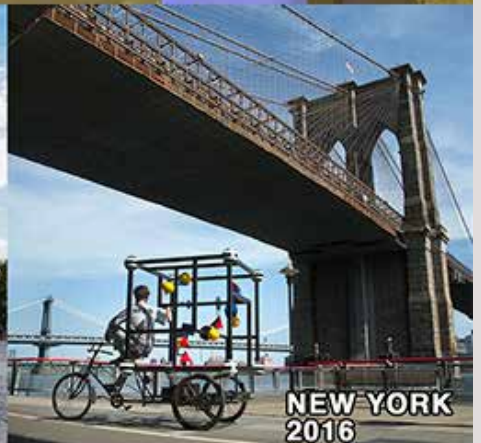
SHANGHAI
2012



HONG KONG
2013



PARIS
2014-2015



NEW-YORK
2016

'M2B BEIJING-NEW YORK' (2012-2016)

mais celle-ci est presque entièrement vide et n'a aucun but productif. La seule chose que génère M2B c'est son propre spectacle. Il a été qualifié d'« interférence poétique s'invitant dans le trafic chinois ». C'est ça.

EB – Que représente cette structure avec ses éléments en mouvement ?

NL - C'est une représentation du cosmos. On a, d'une part, des références orientales avec cette structure cubique noire qui reprend l'idée d'équilibre et de complémentarité du symbole du Ying et du Yang, avec à chaque angle les trigrammes qui sont inscrits sur les sphères. Dans la cosmologie taoïste, cette combinaison symbolise l'univers. D'autre part, à l'intérieur, c'est une représentation artistique de la 'théorie du tout' proposée par le théoricien et physicien américain Anthony Garrett Lisi en 2007.

Voilà, donc M2B représente le tout, mais ne crée rien.

EB – Après la réalisation de la sculpture, c'est la performance qui a pris le relais ?

NL – Oui, cette pièce a été créée pour rouler dans les rues. Ce qu'elle a fait à Pékin pendant un an (2011-2012). Puis le projet a évolué... Je suis parti sur les routes de Chine et suis arrivé à Shanghai (2012) puis Hong Kong (2013). Ensuite, M2B a été invité à être montré à Paris (2014), puis à New York (2016).

EB – Qu'est devenu M2B ? Et d'ailleurs pourquoi ce nom ?

NL – M2B est toujours à New York. Je travaille en ce moment à l'étape 2017, sur un autre continent. À suivre... 'M2B' est un sigle qui reprend les initiales du processus de développement que j'avais pour ce projet au début. Je souhaitais créer MUKS (Mobile Urban Kinetic Sculpture), une œuvre mobile cinétique destinée aux rues de Pékin. Ensuite le projet devait se transformer en BEKS (Butterfly Effect Kinetic Sculpture), une installation stationnaire interactive au centre de laquelle se trouve MUKS. Finalement le projet s'est passé en sens inverse. Je l'ai présenté au début sous forme de BEKS à Pékin en 2011 puis MUKS a suivi. Je n'ai pas changé le nom, puisqu'il a toujours résonné à mes oreilles comme 'meant to be'.



#48 - WU SHILIAN', VISAGES series (2009)



'N#2' necklace & 'B#2' bracelet
by Niko de La Faye Jewelry



EB – Niko, je sais que tu es également créateur de bijoux. Comment as-tu commencé ?

NL – En 2015, j'ai été invité dans le Yunnan (sud-ouest de la Chine) pour collaborer avec un artisan local. Nous avons créé une collection de bijoux en argent qui rassemble le savoir-faire ancestral de l'artisan et mes compositions de formes géométriques plus contemporaines.

EB – Éprouves-tu autant de plaisir à créer des bijoux qu'à créer tes autres œuvres ?

NL - Ah ah ! Effectivement le processus est assez différent, cependant maintenant oui. J'ai commencé récemment à faire des pièces sur mesure. Je les imagine et les dessine en sachant qui les portera. Cela me guide dans la réalisation. Puis lorsque je livre la pièce, les feedback de mes clientes/clients me font vraiment sentir que j'ai créé pour eux un trésor. Il y a quelque chose de très simple et instantané.

EB – Quels sont tes projets de création dans un futur proche ?

NL – J'ai toujours pas mal de choses dans les cartons. Mais la priorité pour 2017 se portera sur la continuité du projet M2B, la création de nouveaux bijoux en argent et en or, et un projet de photo et de sculpture avec une pierre fabuleuse dans le Yunnan. Plus tous les projets-surprises qui croiseront ma route au cours de l'année.

Pour mieux connaître le travail de Niko de La Faye, rendez-vous sur les sites internet :

www.nikodelafaye.com

& www.nikodelafaye-jewelry.com

ou participez à la journée organisée par Pékin Accueil le 10 mars prochain à Caochangdi.

LE MARCHÉ AUX LUNETTES DE PÉKIN

MINGJING YUAN
 北京名镜苑眼镜城
43 HUAWEI BEILI, CHAOYANG
 东三环南路内环华威北里43号楼



 Texte de **Tassadite Kadi**

Une fois dedans, il est difficile d'en ressortir : Mingjing Yuan - plus communément appelé « Beijing Glasses Mall » - est le marché aux lunettes le plus vaste de Pékin. Situé à 5 minutes de la sortie de métro Jinsong (ligne 10) et offrant pléthore de choix, ce marché très attractif ravira tout le monde, des touristes aux autochtones.

Attention : à ne pas confondre avec les magasins situés sur la rue du côté opposé au marché aux antiquités de Panjiayuan, près de la sortie de métro du même nom.

Comme les autres marchés de Pékin (soie, perle, etc), il est important de noter que les prix sont négociables et les marques de luxe contrefaites. Il faudra donc bien faire attention à la qualité du produit, et plus spécialement aux montures qui sont souvent en plastique.

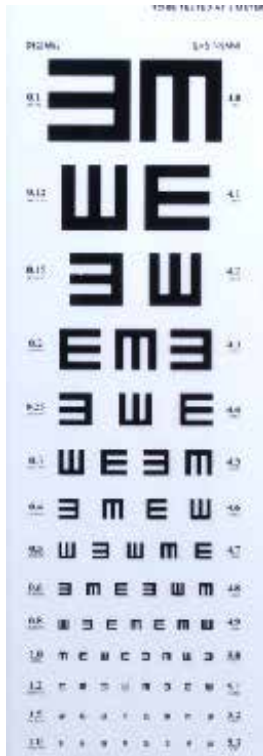
QUELLES LUNETTES TROUVER ?

Il n'y aura aucune limite à vos envies, le plus difficile sera de trouver VOS lunettes, tant le nombre de magasins est important et le choix varié. Vous y trouverez :

- Toutes les reproductions de marques auxquelles vous pourrez penser, des célèbres Ray-Ban aux lunettes de grands couturiers comme Dior et Chanel ou des créations originales ;
- Divers designs de montures dont des formes simples (rectangulaire, circulaire) et d'autres plus excentriques (étoile, mains, etc.) ;
- Et un panel de couleurs infini (rouge, doré, pailleté, bleu, etc.) ;
- Vous pouvez tout aussi bien vous faire faire des lunettes de soleil, avec ou sans verres correcteurs.

Pour les adeptes des lentilles, vous trouverez des magasins spécialisés qui vendent des lentilles journalières ou

mensuelles et également des lentilles de couleur. Néanmoins, pour certains défauts de vision, comme l'astigmatisme, il sera difficile, voire quasiment impossible, d'en trouver dans ce marché ou même plus largement en Chine.



Il est aussi possible de commander des verres progressifs ou des verres à forte correction ; néanmoins, par expérience, il est plus simple et plus « sûr » d'acheter ces lunettes qui requièrent une expertise plus pointue en France.

En plus du prix bas (300 à 600 RMB la paire plus les verres), le grand avantage est le temps gagné : les lunettes sont prêtes en moins d'une heure.

COMMENT FAIRE POUR MESURER VOTRE CORRECTION ?

Il est très simple de vous faire faire des lunettes de vue. Si vous en avez déjà, vous pouvez les amener et le vendeur calculera votre vue grâce à une machine qui évaluera vos verres, comme dans un vrai magasin. Si c'est la première fois pour vous, les vendeurs peuvent aussi évaluer votre vue à partir de leur propre tableau de calcul. Cependant, pour pouvoir effectuer le test, il vous faudra de vraies bases de chinois afin de dire au vendeur

dans quel sens les traits horizontaux du E sont orientés (haut / « Shàng », bas / « Xià », droite / « Yòu », gauche / « Zuǒ »).

LES MAÎTRES MOTS :
AYEZ CONFIANCE ET AMUSEZ-VOUS !

QUAND LA CHINE SE PASSIONNE POUR LE BALLON ROND

UN ENGOUEMENT DE PLUS EN PLUS IMPORTANT POUR LE FOOTBALL

Le football est un sport très populaire en Chine. Peut-on pour autant affirmer qu'il s'agit du sport « numéro 1 » ? Pas forcément.

Historiquement parlant, le championnat de football chinois au niveau national, appelé « Chinese Super League », est longtemps resté amateur, de 1951 à 1993. Après 1994, il est devenu professionnel. Plus localement, ici à Pékin, l'engouement pour le football a réellement démarré au milieu des années 1970, lorsque le ministre des sports chinois a commencé à organiser des rencontres au sein du fameux Workers' Stadium situé à Sanlitun.

Un effet de mode ? Le fait que le président chinois soit un passionné de foot a-t-il eu une influence ? Probablement ! Mais une chose est sûre, l'intérêt des Chinois pour le foot est là. Des foules de Chinois remplissent aujourd'hui les stades, on voit de plus en plus d'écharpes vertes et jaunes ainsi que des autocollants du club local « Beijing Guoan » sur les voitures pékinoises. Non seulement les Chinois se déplacent en masse pour assister aux matchs de l'équipe qu'ils soutiennent, mais surtout, ils sont passionnés et surexcités lorsqu'ils gagnent ; lorsqu'ils perdent, c'est une tout autre histoire...

Le niveau de jeu général des équipes est encore faible ; la raison principale de ce faible niveau est l'absence de réel centre de formation. Toutefois, quelques clubs jouant dans le championnat chinois sortent du lot et pourraient

rivaliser avec des équipes de Ligue 1 françaises. Ainsi, le club *Guangzhou Evergrande* (Canton) remporte le championnat presque tous les ans, la plupart des Chinois évoluant à Evergrande faisant partie de l'équipe nationale chinoise ; le *Shanghai SIPG* tire également bien son épingle du jeu.

Une autre des spécificités chinoises intéressantes est que les clubs peuvent « déménager » et aller jouer dans une autre ville, ce qui est un concept totalement impossible en Europe, où le sentiment d'appartenance au club est bien plus marqué qu'ici.

En ce qui concerne les résultats, au niveau national, la sélection chinoise a participé à une seule Coupe du monde en 2002. Toutefois, elle y a perdu ses 3 matchs en phase de poule contre le Costa Rica, le Brésil et la Turquie, sans marquer un seul but. L'équipe nationale chinoise se rabat donc sur des compétitions moins prestigieuses comme la Coupe d'Asie, atteignant la finale en 1984, perdue contre l'Arabie Saoudite, tout comme en 2002, lorsque la Chine, pays organisateur de la compétition, perd également en finale contre le Japon, au grand dam des 62 000 supporters.

Il a fallu attendre 2005 pour que la Chine remporte sa première compétition internationale, même si très régionale : la Coupe d'Asie de l'Est de football, devant le Japon, la Corée du Nord et la Corée du Sud. Pour celles et ceux présents à Pékin en 2010, qui ne se souvient pas de la fameuse victoire 1 but à 0 en faveur de l'équipe nationale chinoise contre l'équipe nationale française, lors d'un match amical à l'Ile de la Réunion ?



DES AMÉLIORATIONS SIGNIFICATIVES

La Chine est consciente des faiblesses de ses équipes de football ; des améliorations sont en cours, même si elles prennent du temps.

D'abord, les infrastructures, inexistantes auparavant, se sont beaucoup développées depuis 2014. L'objectif du président Xi Jinping est de créer 50 000 académies de football dans les prochaines années afin de former les enfants dès l'âge de 5 ans, et préparer ainsi la future sélection nationale chinoise. L'objectif ? Organiser la Coupe du monde en 2030 et la gagner ! Mais les Chinois sont conscients que ça ne se fera pas du jour au lendemain et qu'il faudra miser sur un bouleversement structurel du football en Chine pour espérer rivaliser avec les autres pays.

Ensuite, les investisseurs chinois investissent massivement dans le football à l'étranger. Plusieurs milliardaires allient ainsi passion et intérêt économique en achetant des clubs en Europe.

Quelques exemples : le capital du club de Sochaux est détenu à 100% par des capitaux chinois ; celui de Nice à 80% par des capitaux chinois et américains. De plus, l'investisseur chinois bien connu du milieu footballistique Wuhan Double a acheté le club espagnol de Grenade pour un montant de 37 millions d'euros. Il semblerait que ce dernier soit aussi en train d'acquérir le club anglais *Crystal Palace*, mais tout ne serait pas encore finalisé. Une partie du capital de l'Inter de Milan, du Milan AC et de l'Olympique Lyonnais appartient également à des Chinois.

Le pari est risqué peut-être, mais l'objectif n'est pas nécessairement une rentabilité à court terme. L'une des raisons de l'investissement massif de sociétés chinoises dans des clubs européens est de faire un transfert de compétences en termes de centre de formation des clubs européens vers la Chine, ce qui peut expliquer que certains investissements colossaux ne soient pas toujours rentables économiquement.

De leur côté, les clubs des villes chinoises sont loin d'être avares quand il s'agit d'acheter des joueurs étrangers. Ils n'hésitent pas à séduire les stars du foot pour les faire venir ne serait-ce que pour une année. Le niveau n'est pas compétitif certes, mais les offres sont tellement alléchantes que certains joueurs en



fin de carrière acceptent l'offre et « sacrifient » une année de leur vie. En 2012, l'ivoirien Didier Drogba et le français Nicolas Anelka se sont engagés avec *Shanghai Shenhua* pour un salaire mirobolant de 12 millions d'euros par an chacun, mais le milliardaire chinois a finalement peiné à leur verser leur salaire... L'été dernier, la star du foot brésilien surnommée « Hulk » a signé avec *Shanghai SIPG* pour un salaire annuel de 20 millions d'euros, le transfert en tant que tel s'élevant à 60 millions d'euros. Enfin, la plus grande folie des Chinois fut l'achat de Carlos Tévez, la star de foot argentine âgée de 32 ans, qui a signé avec l'équipe de *Shanghai Shenhua* pour un transfert de 80 millions d'euros et un salaire annuel de 40 millions d'euros ! Il

devient donc le joueur le plus payé au monde. Le fait d'avoir une star du foot ne peut changer drastiquement le niveau du club, puisque le football est un sport d'équipe. Mais cela crée une belle publicité pour le club et une vraie motivation pour les fans, ce qui est déjà essentiel.

Il faut préciser que le recrutement des joueurs étrangers est réglementé en Chine. Chaque club a le droit d'avoir au maximum 5 joueurs étrangers. Sur le terrain, il est permis d'avoir 4 joueurs étrangers : 3 joueurs non asiatiques (européens, américains, etc.) et un joueur asiatique non chinois, tous les autres joueurs doivent être chinois. C'est ce qui explique à quel point l'investissement pour un joueur peut être colossal en Chine, par rapport aux clubs

européens, les joueurs chinois coûtant beaucoup moins cher aux clubs qu'en Europe.

Enfin, les clubs n'hésitent pas non plus à recruter les meilleurs entraîneurs, comme les Français Philippe Troussier en 2010 à Shenzhen et Alain Perrin en 2014 qui a entraîné l'équipe nationale chinoise. Depuis 2016, c'est le sélectionneur de l'équipe nationale italienne ayant remporté la Coupe du monde en 2006, le fameux Marcelo Lippi, qui a repris la sélection nationale chinoise. Il avait fait ses débuts en Chine avec *Guangzhou Evergrande* en 2012. Le montant de son transfert s'élevait à 30 millions d'euros.

ET SI ON ALLAIT VOIR UN MATCH ?

Tous les matchs à Pékin se jouent au Workers' Stadium avec une capacité de 66 000 places. Très peu d'étrangers s'y intéressent. Pourtant, aller au stade ne serait-ce qu'une fois peut être une expérience sympathique. Attention : on y va plus pour l'expérience que pour la qualité du jeu.

Il est de plus en plus difficile de trouver des billets dans des villes comme Pékin, Canton et Shanghai, où la majorité des billets est vendue avant le début de la saison. Il est encore possible d'en trouver le jour « J » à l'entrée du stade, mais peut-être plus pour longtemps.

Avec l'arrivée de la Fédération Française de Football à Pékin le 16 février 2017, honorée par la présence du Ministre des sports français Patrick Kanner, tout laisse à croire que les échanges entre le football français et le football chinois ont de beaux jours devant eux...



Texte de
Gregory Desbuquois
Responsable du club
de football à Pékin
« French L'Equipe »

PLANÈTE KTV



Texte de
Lucie Masson

Il existe de nombreuses façons de se divertir à Pékin : cinémas, expos, concerts, théâtres, sans oublier les traditionnels opéras chinois et les spectacles d'acrobaties... Mais si l'on ne devait en citer qu'une seule, ce serait évidemment le KTV !

Considéré comme plutôt ringard en Occident, le karaoké est un incontournable de la Chine. Divertissement accessible (financièrement) à la classe moyenne chinoise, cette sortie permet à la population d'un premier abord assez introvertie de relâcher la pression et de faire la fête. Moment de convivialité entre amis, le KTV peut être aussi un lieu de rendez-vous professionnel. Ainsi, il n'est pas rare d'y inviter ses clients lors de la signature d'un contrat, ou après un dîner d'affaires. Si vous travaillez dans une entreprise chinoise, vous aurez certainement la chance d'être convié au KTV lors d'un team building, ou à l'occasion d'une sortie entre collègues.

Contrairement aux expatriés qui ne sont pas très à l'aise avec l'idée de chanter en public, c'est avec amusement et détachement que les Chinois se livrent à l'exercice, la danse et le chant faisant parties intégrantes de leur culture. Cependant, si vous êtes d'un naturel plutôt timide, pas de panique, il est possible de louer des salons privés, pratique d'ailleurs très courue des locaux, où vous pourrez

vous égosiller tranquillement entre rires, bavardages et verres entre amis.

En général, les salons sont réservés pendant un nombre d'heures défini. Les KTV proposent par ailleurs différents services : vous pourrez commander à manger (plutôt des snacks) ainsi qu'à boire (boissons alcoolisées ou non). Pour ceux qui ne parlent pas mandarin, de nombreux KTV proposent un répertoire occidental plus ou moins limité. Il est aussi possible d'avoir les chansons en pinyin pour les plus audacieux.

À Pékin, de nombreux KTV sont ouverts en permanence. Si l'envie vous prend de pousser la chansonnette en plein après-midi, faites-vous plaisir ! Laissez-vous tenter par cette expérience typiquement chinoise, qui sait, vous y prendrez peut-être goût.

Nos suggestions :

Ibiza Fashion theme KTV – Avec plus de 8400 titres anglophones, 76 salons privés décorés de 10 thèmes différents (007 room, Jewel's room, etc.). Les prix varient de 200 à 400 rmb pour 4 heures de privatisation (consommations en supplément). Ouvert tous les jours de 13:00 à 06:00.

Sanlitun Soho, Shopping Mall 3 haolou Block E 6 Floor

Tel : +86 10-85900888

Le Parlor - Rendez-vous dans un lieu atypique : un salon de KTV privé au cœur d'un bar aux allures Jazzy/Gatsby, serveurs avec nœud papillon, cocktails. Répertoire anglais un peu old school : Abba, Scorpions et autres Eagles seront de la partie.

Ouvert tous les jours de 18:00 à 02:00

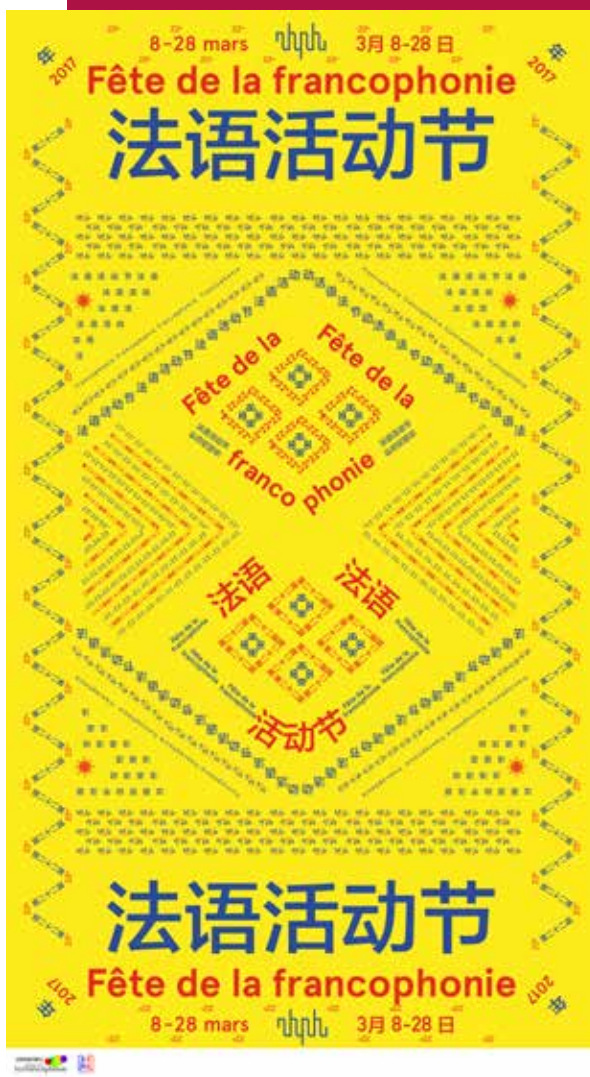
Xindong Road 39-8 Xingfu'ercun

新东路幸福二村 39-8

Tel : +86 8444-4135



22ÈME ÉDITION DE LA FÊTE DE LA FRANCOPHONIE 8-28 MARS 2017



Pour la deuxième année consécutive, près de 120 chansons francophones en version karaoké vont être distribuées dans un réseau de KTV à **partir du 10 mars 2017**, faisant résonner la francophonie dans toute la Chine. Les chansons sélectionnées mettent à l'honneur la richesse de l'espace francophone avec la présence d'artistes d'origine française (France Gall, Louane, Joyce Jonathan, Edith Piaf), belge (Stromae), libanaise (Mika) ou québécoise (Céline Dion, Garou). La sélection musicale invite à l'exploration de chansons cultes comme à la découverte de registres de langue inédits. Pour sa première édition, 100 chansons avaient été mises en avant sur le *cloud* de 3500 KTV répartis dans toute la Chine, à travers une bannière Francophonie. Visible pendant une semaine, cette opération a été couronnée de succès car 100 000 personnes ont eu l'occasion d'interpréter ce répertoire riche et varié, reflet de notre francophonie contemporaine.

En 2017, la vitesse supérieure est enclenchée. Grâce à l'application KTVME (<http://www.ktvme.com/app/kvod/>), il devient facile de retrouver parmi les 11 000 KTV francophones, répartis dans toute la Chine, les plus proches de chez vous. Pendant un mois, chacun pourra s'entraîner à chanter en français, se filmer en *live streaming* grâce à l'application KTVME et partager avec le plus grand nombre ses meilleurs moments.

Enfin, comme l'an passé, cette opération s'associe au « Concours de la chanson francophone », qui célèbre cette année sa 18ème édition. Véritable phénomène impliquant un réseau de 150 universités et 13 Alliances françaises, la présence de chansons francophones dans les KTV permettra aux apprentis chanteurs de perfectionner leur voix dans la langue de Molière, et peut-être de remporter une place en demi-finale !



LE NÜSHU, « ESPACE DE LIBERTÉ DE LA PAROLE » DES FEMMES CHINOISES

Depuis le développement du confucianisme en Chine, les femmes chinoises étaient traitées comme des êtres inférieurs et subissaient diverses formes d'humiliations. Entre autres, elles n'avaient pas accès à l'apprentissage de l'écriture officielle des sinogrammes (*Nanshu*), écriture du pouvoir réservée aux hommes. Pour s'affranchir d'une société qui ne reconnaissait pas leur valeur, des villageoises du sud de la Chine développèrent un moyen de communication écrit : le Nüshu. Très populaire à l'époque des Qing (jusqu'à 70% des femmes de la région écrivaient le Nüshu), il a été le vecteur d'une culture et d'une identité féminine riche et indépendante des hommes.

L'ÉCRITURE NÜSHU

Ce système d'écriture syllabique, majoritairement phonétique puisque basé sur le dialecte local, se compose de plus de 600 graphèmes (certains inspirés des caractères chinois, d'autres inventés). L'écriture se compose de traits, points, virgules et arcs et a une forme en losange. Les traits sont effilés, ce qui explique qu'on l'ait appelée « écriture de moustique ».

Sans être secrète, cette écriture était considérée comme subalterne, réservée à un usage privé, exclusivement féminin.



LE NÜSHU, AU CARREFOUR DE LA LITTÉRATURE ORALE ET ÉCRITE

Le Nüshu s'est développé dans le district de Jiangyong, une région montagneuse reculée du sud du Hunan, au sud-ouest de la Chine. Dans cet environnement rural, les villages sont isolés les uns des autres, les échanges sont rares. La région étant exceptionnellement fertile, les femmes n'étaient pas obligées d'aller travailler aux champs. Leur vie sociale était davantage tournée vers l'artisanat (le Nügong) ; elles se rassemblaient pour bavarder, partageaient chants traditionnels et légendes, tout en s'adonnant aux travaux d'aiguilles. C'est dans ce cadre familial et amical que le Nüshu se transmettait de femme en femme, de génération en génération, les aînées enseignant aux plus jeunes. Le Nüshu était écrit sur du papier, des éventails ou brodé sur des mouchoirs. Les

femmes s'en servaient pour décorer les objets d'artisanat des brodeuses. Il était également utilisé pour la correspondance entre femmes.

UN RÔLE SOCIAL TRÈS FORT

Certaines coutumes s'articulant autour de moments importants de la vie des femmes ont renforcé le développement du Nüshu, et notamment la coutume des « sœurs jurées » (*jiebaizimei*). À partir de 10 ans, une jeune fille pouvait se choisir une ou plusieurs « sœurs », avec qui elle échangeait un serment officiel d'amitié éternelle. Ensemble, elles pratiquaient le Nügong, apprenaient le Nüshu, et développaient un lien étroit et exclusif. Une fois séparées par le mariage, ces « sœurs » pouvaient entretenir une correspondance en écriture Nüshu et partager ainsi la dureté de leur condition maritale. Grâce à cette liberté d'expression, ces femmes, souvent enfermées



dans des mariages arrangés, pouvaient discuter de leur isolement, de leurs sentiments intimes, de leurs espoirs. C'est le 3ème jour après son mariage que ses « sœurs » offraient à la jeune mariée un livret

de mariage ou « livret du 3ème jour » (*sanzhaoshu*) dans lequel elles écrivaient en Nüshu leurs souhaits de bonheur, des conseils, des chants et des poèmes évoquant la douleur d'être séparées. Les jeunes épouses accordaient une grande valeur à ces carnets qu'elles complétaient tout au long de leur vie et qui les accompagnaient dans leur tombe (ce qui explique que peu de documents ont été retrouvés).

Selon certains chercheurs, cette possibilité de s'exprimer par le Nüshu, et ainsi de partager leurs difficultés, a constitué pour ces femmes une forme de thérapie, de soupape psychologique, qui pourrait expliquer le très faible taux de suicide féminin dans la région. Comme le dit un poème écrit en Nüshu : « *Près d'un puits, quelqu'un n'aura pas soif, près d'une sœur, quelqu'un ne se découragera pas.* »

LA REDÉCOUVERTE DU NÜSHU

Avec un plus grand accès des femmes à l'écriture au XXème siècle, l'usage du Nüshu avait commencé à décliner. Considérée par le pouvoir communiste comme une écriture subversive, taxée de « vieillerie » pendant la Révolution culturelle

durant laquelle on brûla de nombreux écrits, cette langue était en passe de disparaître.

Heureusement, plusieurs linguistes et ethnologues chinois et étrangers se sont intéressés à ce sujet à partir des années 80, permettant ainsi la collecte et la conservation d'œuvres rares, dispersées, parfois cachées. À cette date, les femmes écrivant le Nüshu ne se comptent plus que sur les doigts de la main (la dernière, Yang Huanyi, est décédée en 2004). Des actions de sauvegarde sont alors entreprises (création en 2002 d'un « Village de la culture Nüshu » à Jiangyong). En 2002, Zhou Shuoyi publie un dictionnaire de 1800 caractères Nüshu, incluant de très nombreuses variantes, avec traductions, prononciations, explications. En avril 2004 s'est tenue à Pékin une exposition montrant écrits, mouchoirs, tabliers, écharpes et autres objets décorés de calligraphies en Nüshu.



Texte de
Sophie Malac



À LIRE SI LE SUJET VOUS INTÉRESSE :

« *Fleur de neige* », par Lisa See. À voir : « *Sun Flower and the Secret Fan* », tiré du livre de Lisa See, réalisé par Wayne Wang, et le documentaire « *Nüshu, un langage secret entre femmes en Chine* » réalisé par Yue-Qing Yang (<http://www.ina.fr/video/3347809018>).

Sources de l'article : principalement Wikipédia et le site français de Martine Saussure-Young (<http://nushu.fr/>)



EN CHINE AUSSI, APRÈS LES FÊTES, LES FÊTES CONTINUENT...

Beaucoup de Pékinois d'adoption ne connaissent des fêtes chinoises que peu de choses : les gâteaux de la fête de la Lune, le réveillon du Nouvel An avec ses feux d'artifices, ses Jiaozi, ses enveloppes rouges, ses lanternes, ses rues vides...

En réalité, les fêtes chinoises, ou plutôt les fêtes Han, sont très nombreuses avec un calendrier festif qui, comme le calendrier chrétien, s'étend sur l'année, avec des fêtes souvent d'inspiration religieuse (taoïste, mais aussi bouddhiste et confucianiste), dans lesquelles les récits ou « légendes historiques » sont souvent présents. C'est aussi, au-delà de pratiques communes, une diversité de coutumes locales, et notamment, puisque nous sommes en Chine, culinaires.

LE DÉBUT DE L'ANNÉE : LA PÉRIODE DU NOUVEL AN CHINOIS

Cette période est la plus importante de l'année et s'étend sur plus d'un mois puisqu'elle commence avec la fête de Laba, le 8ème jour du 12ème mois lunaire et se termine le 15ème jour du premier mois lunaire avec la fête dite des Lanternes. Comme elle est, pour cette année, juste dernière nous et que dans notre dernier numéro un article y a été consacré, passons aux suivantes...

LES FÊTES DES MORTS

Là aussi, il ne s'agit pas d'une unique fête mais plutôt d'un ensemble de cérémonies annuelles.

Durant HanShi Jie, autour du 1er avril, c'est la fête dite du Repas froid qui remonte à l'Antiquité. Le foyer doit rester éteint pendant une journée avant que l'on puisse rallumer un nouveau feu. Cette absence de nourriture chaude symbolise l'expérimentation du froid, lui-même symbolique du monde des morts.

Trois jours plus tard, c'est la fête de QingMing Jie. Les familles se rendent sur les tombes de leurs ancêtres pour les nettoyer et y apportent des offrandes afin, dans la tradition confucéenne, de leur rendre hommage. Cette fête est aussi l'occasion de la fameuse « promenade de Printemps », qui fut pendant longtemps l'une des rares occasions de sortie pour les femmes. Ce jour-là, les familles plantent un

arbre pour « décorer la montagne » et jouent au cerf volant.

Le 15ème jour du 7ème mois lunaire, au début du mois de septembre, est célébrée la fête taoïste de Zhongyuan Jie ou celle bouddhiste de YuLanPen Hui. C'est le seul jour de fête commun à ces deux religions. De somptueuses cérémonies mémorielles sont alors organisées dans les temples.

Le dernier jour de ces cérémonies a lieu à la mi-novembre. On envoie aux défunts de la famille tout le nécessaire pour une belle vie dans l'au-delà : argent, téléphone portable, vêtements, voitures. Ce « nécessaire », figuré en papier, est brûlé et transporté par la fumée au cours de petits feux discrets.

LA FÊTE DE DUANWU, COMMUNÉMENT APPELÉE FÊTE DES BATEAUX DRAGONS

Cette fête, qui a lieu le 5ème jour du 5ème mois, aux environs du 30 mai, n'est fêtée ni à Pékin, ni à Shanghai, mais dans la région moyenne et inférieure du Yangzi. Cette fête, qui remonte à la haute Antiquité, a pour objectif de flatter le dragon du fond du fleuve pour qu'il épargne les pêcheurs et navigateurs. Les hommes organisent des courses de bateaux, pendant que les femmes restent à la maison et préparent des zongzi, à savoir du riz gluant mélangé à de la jujube, du soja rouge ou de la viande puis enveloppé dans des feuilles de bambou de formes différentes. Ces zongzi sont ensuite jetés dans le fleuve ou mangés. Pour certains, cet acte commémore la mémoire de Qu Yan, poète chinois de l'époque des Royaumes Combattants qui, déçu par le refus de réformes de l'empereur, aurait fini par se jeter dans le fleuve.

LA FÊTE DE LA MI-AUTOMNE

Cette fête remonte au culte de la lune chez les Chinois de l'Antiquité, associé par la suite à des sacrifices impériaux lors de l'équinoxe d'automne. Les familles sortent pour admirer la lune, s'offrent des gâteaux en forme de lune, les yuebing. À Pékin, depuis la dynastie des Ming, les enfants reçoivent aussi une figurine d'argile à tête de lapin et corps d'homme, incarnation du lapin de jade censé habiter le palais lunaire avec la déesse Chang'e. Chaque



petit Pékinois avait sa collection de lapins et certains aujourd'hui la continuent avec des lapins en Lego. Pour cette fête, dans certaines provinces du Sud, on confectionne des lanternes avec des pamplemousses.

La liste des fêtes est encore longue... Ainsi par exemple, lors de la fête de Chongyang, ou fête du Double neuf, qui a lieu le 9ème jour du 9ème mois, on a coutume de monter sur les hauteurs, d'admirer les chrysanthèmes, bref de se fortifier pour prolonger sa longévité tout en mangeant des gâteaux à base de farine de riz, de soja et de fruits secs et en buvant de l'alcool de chrysanthème.

Alors restez attentifs et vous trouverez sûrement à Pékin des signes discrets mais néanmoins touchants de la persistance de ces fêtes...



Texte de
Lou Karnatak
de Made in Beijing
et **Elodie Bressaud**



Made in Beijing est une activité Pékin Accueil qui vous fait découvrir Pékin et les Pékinois

PÉKIN ET L'ARCHITECTURE EXPÉRIMENTALE : UNE GRANDE HISTOIRE D'AMOUR

Si le smog pékinois vous donne parfois l'impression d'être dans un film futuriste angoissant, tournez-vous vers la face lumineuse de Pékin : celle qui invente un futur magnifié par les plus grands architectes contemporains. Leurs œuvres parsèment la ville.

Le réveil architectural de Pékin date des années 2000. Pendant des décennies, le gouvernement communiste a eu recours à des architectes d'état qui ont donné à Pékin ses monuments de style soviétique et ses immeubles d'habitation basiques.

Mais l'organisation des Jeux olympiques de 2008 a représenté un tournant radical. Afin d'ériger des sites emblématiques de l'ascension chinoise dans un monde globalisé, Pékin a commencé à organiser des compétitions internationales d'architecture. Et du jour au lendemain, la ville est devenue une place majeure de l'architecture expérimentale mondiale.

Débute alors un âge d'or pour les plus grands architectes du monde entier qui ont marqué la ville (en pointillé) de leur empreinte et aussi de leur vision du monde, la majorité des œuvres notables étant réalisée par des architectes européens lauréats du Pritzker Architecture Prize (l'équivalent du Nobel d'architecture).

Il y a bien sûr les réalisations associées directement aux JO. Deux édifices en particulier :

* Le « Bird's Nest, National Stadium » sur lequel ont collaboré Herzog & de Meuron, Ai WeiWei et Li Xinggang. Son savant et presque organique enchevêtrement d'acier marque les esprits et a fait de ce stade l'un des plus originaux de la planète ;

* Même attrait immédiat pour le « water cube » du cabinet australien PTW, complexe aquatique qui a abrité les épreuves de natation. Sa structure extérieure en éthylène tétrafluoroéthylène, un plastique très résistant, et ses coussins d'air lui donnent un aspect moelleux très sensoriel et permettent des jeux de lumière. Il est possible de plonger dans sa piscine olympique pour un prix modique.

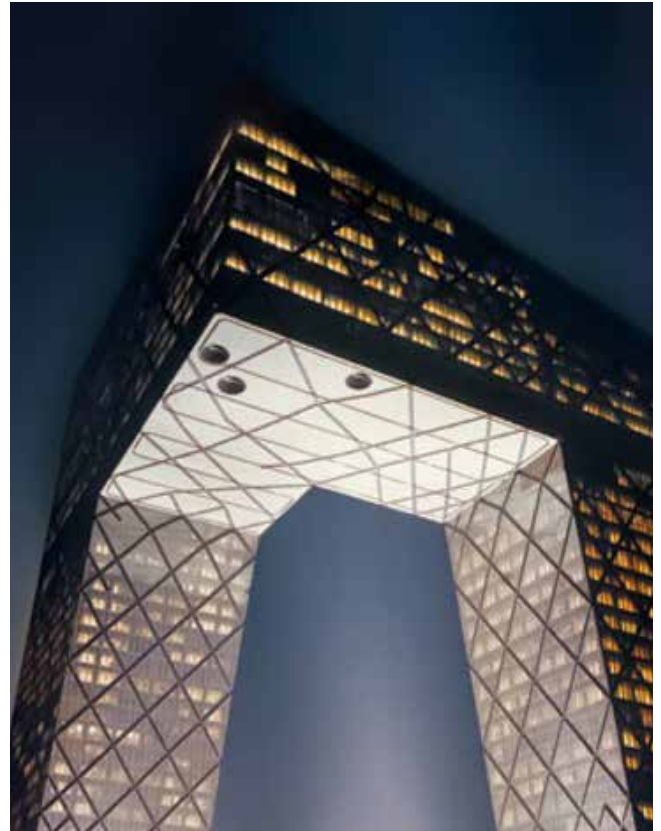
Les promoteurs immobiliers chinois ont, eux aussi, fait appel aux plus grands cabinets occidentaux. Zhang Xin,



célèbre femme d'affaires, fondatrice du promoteur Soho China, retient Zaha Hadid, anglo-irakienne, première femme lauréate du Pritzker Prize, pour construire l'un des complexes les plus futuristes de la ville : le Galaxy Soho. Inspirés par la Grande muraille et par les cours carrées traditionnelles, ses 5 volumes aux formes ondulantes offrent surtout une magnifique immersion dans un monde futuriste, où puissance et féminité s'expriment de concert.

Défini comme « une cité ouverte à l'intérieur de la cité », le « linked Hybrid », pensé par Steven Holl, est aussi une grande réussite. Ses tours connectées par des passerelles sont inspirées par le tableau de Matisse « La Danse ». À l'intérieur, le complexe abrite un véritable petit monde, avec son lac, ses boutiques, son école Montessori, ses places, restaurants, espaces verts et son cinéma. Un ensemble en interaction où tout est fait pour se rencontrer et lutter contre la face impersonnelle de la modernité.

Encore un architecte européen pour la bibliothèque nationale de Pékin, conçue par KSP Jürgen Engel Architekten. Troisième plus grande bibliothèque du monde, elle abrite 1 million de livres et reçoit plus de 12 000 visiteurs par jour. Son architecture intérieure en courbes concentriques dégage des panoramas vertigineux sur une fourmière ordonnée.



Le fameux « pantalon », édifice au déséquilibre savamment étudié de la chaîne publique CCTV, est aussi l'œuvre d'une célèbre agence d'architecture néerlandaise, OMA. Six ans de travaux pour la silhouette la plus caractéristique de la « skyline » pékinoise. Initialement pensé comme un lieu d'échange, l'édifice de la télévision d'Etat n'a, in fine, jamais été ouvert au public et est sévèrement gardé.

Depuis la Biennale d'architecture de Venise en 2012, ont émergé de nouveaux projets d'architectes chinois pour Pékin. L'un d'eux a particulièrement fasciné : le « Phoenix Media Center ». On peut l'admirer depuis peu, dans le quartier de Chaoyang Park. Son concepteur, l'architecte Shao Weiping, conscient de la domination des grands architectes occidentaux sur Pékin, clame haut et fort la fin de ce modèle avec le Phoenix Center.

Il faut dire que l'œuvre est remarquable : sa forme arrondie inspirée du Ying et du Yang est d'une grande pureté. À l'intérieur, on pourrait se croire dans le ventre d'un reptile fantastique. Une telle fluidité de courbes a été rendue possible grâce aux technologies de design 3D les plus avancées. Shao Weiping a travaillé avec le logiciel de projet digital de l'architecte Frank Gehry, lui-même inspiré par le logiciel français qui a servi à la création du Rafale et du Mirage.

L'influence européenne n'a pas totalement disparu...



Texte de **Charlotte Cahne**

Au nord du 5ème périphérique, dans un endroit aussi calme que son tout proche voisin « 798 » est survolté, est posé ce que l'on pourrait appeler le « village » Cao Chang Di. Un village de briques, austère au premier abord, dont le célèbre artiste Ai Weiwei est le concepteur.

En 1999, au cœur d'un quartier modeste et éloigné du Pékin moderne, il y installe son studio et signe son premier projet architectural en créant plusieurs ensembles de bâtiments. La brique, grise ou rouge, est ce qui relie le projet au vieux Pékin des hutongs. En choisissant des matériaux et des techniques de fabrication traditionnelle, l'artiste-architecte prend le contre-pied des grands projets d'urbanisme qui détruisent le patrimoine architectural et dispersent les communautés.

Avant de découvrir cet ensemble de bâtiments de faibles hauteurs avec leurs cours intérieures et quelques espaces de jardins aux lignes épurées, on traverse un quartier encore très modeste qui semble vivre une vie parallèle à celle des galeries internationales qui exposent parmi les plus grands artistes chinois aux cotes atteignant parfois des sommets.

En dehors de l'agitation, la promenade dans cette architecture singulière, conçue pour créer des expériences spatiales, est le premier intérêt du site. Tantôt enfermé par les hauts murs d'une « rue » étroite, on découvre l'instant d'après un autre point de vue ouvert et jouant avec les perspectives. Après cette déambulation jubilatoire vient le temps de pousser la porte des galeries qui présentent des artistes chinois et internationaux pour des expositions d'une durée généralement d'un à trois mois.

Parmi les plus connues, la pionnière du site, la galerie *Urs Meile*, qui représente Ai Weiwei depuis ses débuts, est une galerie internationale basée à Lucerne en Suisse. À Pékin, elle expose des artistes chinois établis ou émergents et offre la possibilité de résidence pour des artistes occidentaux, favorisant ainsi les rencontres entre les deux scènes artistiques.

Découvrir ce lieu est une excellente porte d'entrée sur la création contemporaine en Chine dans un espace qui sublime les œuvres.

Ouverte en 2007, *Chambers fine art Beijing* est située dans l'ensemble en brique rouge. De dimension plus modeste, la galerie possède aussi une antenne à New York où elle fut l'une des premières à présenter des artistes chinois. La galerie met l'accent sur les dialogues des cultures entre Chine et Occident. L'emprunt du nom de William Chambers, architecte britannique du XVIIIème siècle qui, le premier, publia un traité sur le jardin chinois, est aussi un hommage à cette idée de transmission culturelle.

La visite de la galerie promet de très belles découvertes.

INK studio, comme son nom l'indique, met en avant les artistes qui utilisent l'encre, le papier et la brosse, médiums de l'art chinois par excellence. Si les techniques restent empreintes d'une tradition millénaire, les artistes présentés prouvent que ce langage peut sans cesse se renouveler et être d'une grande modernité. Certaines œuvres de très grand format permettent une véritable plongée dans un univers fascinant. Chaque exposition fait l'objet d'un catalogue en chinois et en anglais.

Pekin fine arts ouvre ses portes en 2005 à Cao Chang Di. Sa directrice artistique américaine Megg Maggio, implantée en Chine depuis 1986, avait ouvert l'une des premières galeries d'art en Chine (« Courtyard galerie » à Pékin). Elle est aujourd'hui également présente à Hong Kong. Visiter ce très bel espace, situé

CAO CHANG DI, UN A



2015 "Desserts"
Li Gang Galerie Urs Meil



UN AUTRE HAUT LIEU DE L'ART CONTEMPORAIN À PÉKIN



La partie en briques grises, est la meilleure façon de découvrir des artistes chinois et internationaux de très haute volée.

Shangart occupe l'un des plus beaux espaces d'exposition du lieu et présente des artistes chinois de premier plan. Les cimaises gigantesques permettent de présenter des travaux avec une force et un sens du spectaculaire assez inédit (notamment les vidéos de Hu Jieming en septembre dernier). La galerie est aussi présente à Shanghai et Singapour et fait partie des 75 galeries les plus importantes dans le monde.

Le *Three shadows photography art center* est un peu à part dans ce groupe puisqu'il ne s'agit pas d'une galerie mais d'un espace d'exposition à but non lucratif entièrement dédié à la photographie. Ses deux fondateurs, les photographes Rong Rong (chinois) et sa femme INRI (japonaise) au pseudo provocateur, ont installé leur espace dans l'un des bâtiments de Ai Weiwei en 2007. Chaque année, ils organisent un prix de photographie qui rassemble des artistes du monde entier. Fonctionnant comme une fondation, ils mettent à la disposition de leurs visiteurs une bibliothèque spécialisée et organisent des lectures, séminaires et ateliers pour adultes et enfants.

La sélection ci-dessus n'est pas exhaustive et tout à fait subjective. D'autres galeries tout aussi importantes sont à visiter : Desarthe gallery, Egg gallery, Unicorn, Ying space, Taikang space, Wushangtang gallery, Cafa international, etc.

D'apparence paisible, presque désertique les jours de semaine, Cao Chang Di est en fait bouillonnant de créativité. Derrière les briques, les espaces immaculés souvent gigantesques et très harmonieux accueillent la crème des artistes chinois dont la diversité n'a d'égal que la qualité. C'est donc un lieu à découvrir et redécouvrir au rythme des expositions, aussi passionnant pour les spécialistes que pour les néophytes.

Pour un petit break : le A+ café

Dans une déco aux inspirations industrielles, ce café sert des plats occidentaux et chinois très corrects. Un espace brocante contigu propose du mobilier, des objets déco ou d'anciens panneaux publicitaires (en français !) des années 50 que les marchés aux puces parisiens ne renieraient pas.



Texte de **Elodie Schaeffer**

LES MISSIONNAIRES FRANÇAIS REPRENENT LA MAIN



Le traité de Whampoa

LES TERMES DE L'ÉDIT SACRÉ DE 1846 NÉGOCIÉ PAR LES FRANÇAIS

Le texte du traité de Whampoa relatif à la tolérance religieuse se présentait comme suit :

« *Qiying, grand commissaire impérial et vice-roi des deux provinces du Guangdong et du Guangxi, présente respectueusement ce mémoire.*

Après un examen approfondi, j'ai reconnu que la religion du Seigneur du ciel est celle que vénèrent et professent toutes les nations de l'Occident. Son but principal est d'exhorter au bien et de réprimer le mal. Anciennement, elle a pénétré, sous la dynastie des Ming, dans le royaume du Milieu, et à cette époque, elle n'a point été prohibée...

Sous le règne de Jiaqing, on commença à établir un article spécial du code pénal pour punir ceux qui abusaient de la religion pour faire le mal. Au fond, c'est pour empêcher les Chinois chrétiens de faire le mal, mais nullement pour prohiber la religion que vénèrent et professent les nations étrangères de l'Occident.

Aujourd'hui, comme l'ambassadeur français Lagrenée demande qu'on exempte de châtiments les chrétiens chinois qui pratiquent le bien, cela me paraît juste et convenable.

J'ose, en conséquence, supplier Votre Majesté de daigner, à l'avenir, exempter de tous châtiments les Chinois comme les étrangers qui professent la religion chrétienne et qui, en même temps, ne se rendent coupables d'aucun désordre ni délit.

Quant aux Français et autres étrangers qui professent la religion chrétienne, on leur a permis seulement d'élever des églises et des chapelles dans le territoire des cinq ports ouverts au commerce (Canton, Fuzhou, Xiamen, Ningbo et

Shanghai) ; ils ne pourront prendre la liberté d'entrer dans l'intérieur de l'empire pour prêcher la religion. Si quelqu'un, au mépris de cette défense, dépasse les limites fixées et fait des excursions téméraires, les autorités locales, aussitôt après l'avoir saisi, le livreront au consul de sa nation, afin qu'il puisse le contenir dans le devoir et le punir. On ne devra pas le châtier précipitamment ou le mettre à mort.(...) »

Cet édit impérial fut promulgué et affiché dans les cinq ports ouverts au commerce européen. M. de Lagrenée - le négociateur du traité de Whampoa entre la Chine et la France - demanda qu'il fût également publié à l'intérieur de l'empire. On le lui promit, mais on se garda bien de le faire, et les persécutions locales continuèrent.

Cependant, le traité Lagrenée fut un grand succès, et, si les chrétiens demeurèrent encore longtemps sous la coupe des mandarins, du moins les missionnaires cachés dans l'empire ne coururent plus le risque d'être décapités.



Monseigneur Mouly

LES FRANÇAIS REPRENENT LA MAIN À PÉKIN EN 1848

Le Souverain Pontife voulut alors ériger en vicariat apostolique l'ancien diocèse de Pékin, que M. de Castro, grand vicaire, administrait depuis la mort de Mgr Pirès, et confier le poste à cet excellent missionnaire. Mais M. de Castro, se croyant lié à son souverain le roi du Portugal, ne voulut point accepter. Dans ces conditions, la cour de Rome prescrivit à Mgr Mouly de ne rien négliger pour faire revenir M. de Castro sur sa décision, ajoutant que si ce missionnaire persistait dans son refus, elle nommait, par le fait même, Mgr Mouly administrateur du diocèse de Pékin. Ce dernier alla voir M. de Castro à Hou-lin-tien, village situé à



Texte de
Charles Lagrange
Passionné d'Histoire



Pierres tombales

de l'ancien cimetière du Chala

neuf lieues de Pékin, vers le sud. Il passa toute une nuit à l'exhorter, il se mit même à genoux pour le supplier d'accepter l'épiscopat, sans pouvoir rien obtenir. M. de Castro adressa alors un mandement aux missionnaires et aux chrétiens pour les mettre sous l'obéissance de Mgr Mouly, puis il partit pour le Portugal, où il fut nommé évêque de Porto, et mourut en 1869.

La mission entière de Pékin passait aux mains des Français par le bref pontifical (acte administratif de moindre importance qu'une bulle) donnant l'administration de ce diocèse à Mgr Mouly, que plus tard le pape Pie IX nomma vicaire apostolique du Tchéli. Mgr Mouly avait choisi pour coadjuteur de la Mongolie M. Florent Daguin, qui fut sacré le 25 juillet 1848.

C'est vers cette époque que les douze premières Filles de la Charité débarquaient en Chine.

Les Filles de la Charité furent, après les Jésuites et les Lazaristes, le premier d'une longue liste d'ordres religieux à prendre pied en Chine. C'est ce que nous verrons dans un prochain article... Restez branchés !



Pierres tombales de l'ancien cimetière du Tchengfousse (cimetière français)

ZHENGZHOU (HENAN)

MÈRE SOLITAIRE CHERCHE FILLE À LOUER

Pour Li Yanling, retraitée de l'industrie pharmaceutique de 63 ans à Zhengzhou (Henan), le cœur de l'hiver s'annonçait difficile. Non par manque d'argent — sa carrière lui avait permis d'amasser, avec son mari ingénieur, une pension arrondie par trois appartements acquis au bon moment, leur assurant une vie hors du besoin — mais par solitude.

Son existence quotidienne était une lutte désespérée, le plus souvent perdante, pour trouver à s'occuper. L'entretien de la maison était l'affaire de la femme de ménage – deux heures par jour avant de repartir, laissant à nouveau la maison plongée dans le silence.

Chaque jour, Yanling était pendue au téléphone pour discuter avec d'anciennes collègues, très souvent occupées par la quête d'un mari pour leur fille (ou d'une femme pour leur fils) ! Et avec ça, pas le temps de venir boire le thé avec une amie d'autrefois...



Yanling, elle, n'avait pas droit à ce passe-temps de reine. Non qu'elle soit sans enfant en âge de convoler, mais Xiaoya sa fille, au terme de ses études au Canada, avait décidé de s'y marier, abandonnant d'un coup son passé, le pays et ses parents. Tout ce que Yanling pouvait espérer était 30 minutes mendiées à sa fille de vidéo bavardage par WeChat avec Toronto, lui montrant son petit-fils.

Si son nid restait désespérément vide, c'est que son mari y manquait en tout temps. D'un tempérament jovial, il ne manquait pas de partenaires de mah-jong ou de go, quand il n'était pas parti crapahuter par monts et par vaux avec d'autres amoureux de la marche, des jours entiers. En sa maison trop grande, elle souffrait de l'absence d'affection et d'être délaissée par ses proches au point de n'avoir plus rien d'autre à faire que « devant sa porte, chasser le moineau » (mén kě luó què, 门可罗雀).

Heureusement pour elle, Yanling avait une idée en tête pour rompre la monotonie hivernale de décembre. Sur son compte Weibo, elle se présenta en vidéo, maquillée et attifée dans son manteau de fourrure : qui voudrait

de ces cadeaux déposés sur la table (cf photo), une liasse de 4000 yuans et un iPhone 7 encore emballé ? « Bonjour tout le monde, disait-elle, je suis Li Moumou (un pseudonyme). Je ne veux pas déranger ma fille qui vit à l'étranger : y a-t-il quelqu'un qui veuille m'accompagner à Sanya, à la plage » ?

La candidate devrait être mignonne et agréable, entre 19 et 24 ans. Elle remplacerait sa fille, bavarderait, ferait les photographies, remplirait toutes fonctions d'une demoiselle de compagnie. Ce serait frais payés, avion, hôtel et restaurants, en sus des primes rubis sur l'ongle !

L'offre connut un succès inespéré. Par dizaines, des jeunes filles se proposèrent, espérant accompagner la jeune mère-grand et barboter avec elle dans l'eau chaude et azur de l'île semi-tropicale.

L'une d'elles lui fit même une contre-proposition élégante : « Garde tes sous, 'ayi' (tante) et ton

luxueux smartphone ; je peux payer moi-même mes additions. Ce serait un privilège de pouvoir te soulager de ta solitude, gratuitement. ». Chez cette jeune femme comme chez bien d'autres de sa génération, c'est aussi un indice de forte lucidité. En effet, la société actuelle est trop individualiste, matérialiste et délaisse trop souvent les parents, une fois à la retraite. Or pour ces jeunes Chinoises, tendre la main aux dames du troisième âge trop seules, c'est conjurer l'avenir pour elles-mêmes !



Texte de
Eric Meyer

Extrait du Vent de la Chine N°3-4

www.leventdelachine.com



Le Vent de la Chine



LECTURE



« POUR ÊTRE ENFIN LIBRE », SHIRIN EBADI (EDITIONS L'ARCHIPEL)

Première Iranienne et première femme musulmane à obtenir le prix Nobel de la Paix en 2003, l'avocate, militante des droits de la femme et de l'enfant, raconte son combat contre les mollahs dans une autobiographie poignante.

Au début des années 70, Shirin Ebadi est la première femme à être nommée présidente du

tribunal de grande instance de Téhéran, elle a 23 ans. Quelques mois après la révolution islamique de 1979, elle est obligée de renoncer à ses fonctions.

Avocate, elle engage alors un combat quotidien contre le régime, ce qui lui vaudra d'être plusieurs fois emprisonnée. Contrainte de quitter son pays en 2009, en raison des menaces qui pèsent sur sa vie, elle s'est installée dans la précarité de l'exil, ses biens ont été confisqués et ses proches emprisonnés.

Elle a laissé derrière elle Jawad, son mari et plus fidèle support.

Malheureusement, celui-ci, victime d'une machination, tombera dans un piège et sera forcé de la désavouer et de l'accuser de trahison pour sauver sa propre vie.

Si Shirin Ebadi prend la plume aujourd'hui pour livrer le second chapitre de son autobiographie (le premier, « La cage dorée », était sorti sous forme de récit romanesque en 2010), c'est pour briser un tabou, celui de la vie privée. Qu'une Iranienne de sa génération prenne la plume pour décrire une douleur intime, celle de la trahison de son mari-amant-compagnon, est tout à fait exceptionnel.

Ce livre est écrit avec l'encre de la sincérité... « Si moi, un prix Nobel, on me traitait ainsi, cela donnait une idée de la façon dont on traitait les Iraniens anonymes. Je voulais montrer qu'une résistance est toujours possible, même si on vous atteint profondément ».

Aujourd'hui, l'auteur se consacre surtout à la défense des femmes et des enfants qui subissent de plein fouet et jusque dans leur chair la violence de la culture patriarcale iranienne.

Si elle ne rentre pas en Iran, ce n'est pas qu'elle craigne la prison, mais sa voix se fait mieux entendre à l'étranger où elle peut exprimer la douleur de son peuple.

Shirin Ebadi raconte l'injustice, à défaut de pouvoir l'éliminer. « Ma vie est démantelée, mais je ne dévierai pas du chemin que j'ai choisi » dit-elle.

Dans ce magnifique récit des combats d'une femme exceptionnelle contre l'obscurantisme, se mêle avec son parcours toute l'histoire politique de l'Iran depuis 1953.



Texte de
Karina Pellegrin
Responsable du
Club Lecture



« LE CAS MALAUSSÈNE », DANIEL PENNAC (EDITIONS GALLIMARD)

32 ans après son premier volet et 18 ans après le dernier, voici le dernier né de la saga Malaussène.

Une histoire délirante dans laquelle M. Malaussène (profession : bouc émissaire dans une maison d'édition) est confronté à l'enlèvement d'un

homme d'affaires véreux.

Pennac s'insurge contre les financiers corrompus, les politiciens dévoyés, la dictature de l'argent...



« HISTOIRE DU PETIT LIVRE ROUGE », PASCALE NIVELLE (EDITIONS TAILLANDIER)

La journaliste Pascale Nivelles, ancienne correspondante de Libération à Pékin, retrace l'histoire de cette bible écarlate, objet devenu culte, symbole de la révolution culturelle chinoise.

Ce livre incarne l'une des périodes les plus troubles de l'histoire de la Chine contemporaine et il est aujourd'hui encore partout, même si la jeunesse chinoise ignore tout de son contenu. Des campagnes chinoises aux librairies du quartier latin, c'est l'épopée des maoïstes du monde entier.

Rejoignez-nous On vous attend !

Parce que ce sont les amis qui nous font nous sentir
chez nous, n'hésitez pas !

Venez rencontrer les francophones de Pékin,
venez partager, découvrir, apprendre
et rendez votre expérience pékinoise riche
et épanouissante !

Inscrivez-vous sur le site www.pekin-accueil.com
ou prenez contact avec le pôle Accueil, tous les
lundis de 10h30 à 12h30 à l'Institut Français,
Gontixilu 18

Cotisation annuelle :

220 rmb par famille / 110 rmb pour les étudiants et
moins de 25 ans

www.pekin-accueil.com

LAURENT FALCON

Coiffure Studio Paris 巴黎劳伦



The SanLiTun Salon:

No.43 Building, SanLiTun Bei Jie Nan
三里屯北街南43号楼

Tel: 010-64094243 13501372971

The GuoMao Salon: 209,2nd floor,
phase 3 China World Shopping Mall
国贸商城区域三, 2楼 209

Tel: 010-85351002 13146679913



Pour les membres de Pékin Accueil

Offre de bienvenue de - 20% de réduction, -40% sur la
coupe de Laurent Falcon, 5% sur toutes les cartes VIP



 **CHINA
ROADS**

www.CHINA-ROADS.fr
voyages.chine@gmail.com

Agence de voyages sur mesure en Chine

Agenda

- 4-5 MARS VISITE DU TEMPLE DU CIEL
- 10 MARS DÉCOUVERTE DU QUARTIER CAOCHANGDI
- 24 MARS APÉRO ENTRE AMIS
- 7 AVRIL CAFÉ RENCONTRE
- 16 AVRIL CHASSE AUX ŒUFS
- 21 AVRIL APÉRO ENTRE AMIS
- 16 MAI PRÉ-ASSEMBLÉE GÉNÉRALE
- 19 MAI SOIRÉE KUNG-FU
- 26 MAI ASSEMBLÉE GÉNÉRALE
- 2 JUIN SOIRÉE PÉKIN ACCUEIL
- 16 JUIN CAFÉ BYE-BYE

DOSSIER DE LA RÉDACTION

GASTRONOMIE CHINOISE, TRADITIONS ET RENOUVEAU



La Chine impressionne par son immensité, sa culture et également par sa gastronomie. Dans ce dossier, nous allons plonger dans la richesse, les secrets et le renouveau de cette gastronomie.

Allons à la découverte du thé : ses origines, ses qualités, ses différentes catégories ainsi que les meilleurs endroits à Pékin pour en acheter (pages 29-31).

Voyageons par région culinaire pour que la cuisine chinoise n'ait plus de secret pour nous. En bonus, de bonnes adresses à Pékin où déguster des plats régionaux authentiques (pages 32-35).

Intéressons-nous au vin chinois : sa production, sa consommation locale, son exportation (pages 36-37).

Explorons les épicerie de Pékin où on trouve tous les ingrédients nécessaires tant à la cuisine occidentale que chinoise (page 38).

Finissons notre tour gastronomique par la présentation d'une ferme écologique, la première à tester un retour aux méthodes traditionnelles pour cultiver le riz (pages 39-40).

EXCURSION AU PAYS DU THÉ

Le thé, boisson la plus consommée en Chine et même dans le monde après l'eau, existe depuis des millénaires. Il est préparé à partir de feuilles du théier appelé aussi « arbre à thé » (*Camellia sinensis*, arbuste d'Extrême Orient). Il existe plusieurs espèces cultivées ; les principaux producteurs sont la Chine, l'Inde et le Sri Lanka.

À l'origine, en Chine, les feuilles de thé étaient consommées dans les aliments. Ce n'est que plus tard, à l'époque de la dynastie des Tang (618 à 907), qu'elles deviennent une boisson aux multiples vertus rafraîchissantes, revigorantes, énergisantes et relaxantes. À l'époque de la dynastie des Song (960 à 1279), le thé est également préparé en poudre, comme il existe encore au Japon.

La culture du thé provient principalement du sud de la Chine, dans les régions du Yun Nan (Sud Ouest) et du Fu Jian (Sud Est).

Initialement, le caractère chinois pour désigner le thé était "tu" (茶) (noté 诗经 dans le « Classique des Poèmes »).

Aujourd'hui, le thé est représenté par "cha" (茶). Le thé, du fait en partie de son innocuité par rapport à l'alcool, est consommé en grande quantité en Chine et à tout moment de la journée.

Aujourd'hui, il est très courant de voir les Chinois dans la rue, les chauffeurs de taxi, les employés dans les magasins, au travail avec un bocal en verre et quelques feuilles de thé pour se désaltérer et raviver leur énergie pour ainsi être en forme toute la journée. On donne souvent l'exemple des anciens moines



bouddhistes qui buvaient du thé pour ne pas dormir lors des méditations.

Lorsqu'un Chinois reçoit un ami ou un client, le thé est très souvent la boisson proposée pour recevoir son invité comme signe de respect ; ainsi, l'hôte renvoie à son invité l'image véhiculée par le thé : chaleur (humaine), énergie et vitalité. Que ce soit pour des relations amicales ou professionnelles, le thé est très important dans les relations sociales et les rites chinois. Les feuilles de thé, les tasses et les ensembles de thé en porcelaine sont des cadeaux souvent offerts par les Chinois à leurs invités, notamment occidentaux, afin de faire partager leur culture. À noter que dans la tradition chinoise, les jeunes doivent servir les aînés en signe de respect.

Dans la coutume chinoise du thé, il existe un véritable art du thé. Cet art se retrouve dans la cérémonie du thé "Gong Fu Cha" 功夫茶 ; le niveau supérieur s'appelle le Dao du thé 茶道. Cet art du thé ressemble un peu à l'art du vin en France, avec des concepts communs comme le raffinement, la dégustation, mais aussi la science du thé ou du vin. Un autre point commun entre le thé chinois et le vin français est le prix en fonction de l'âge.

Si la plupart des thés sont bon marché (quelques euros à dizaines d'euros), certains thés sont très chers : les nouveaux crus de thé vert de Xi Hu Long Jing, qui perdent de la valeur avec le temps, ou à l'inverse le thé blanc du Fu Jian et surtout le thé noir Pu Er du Yun Nan, qui prennent de la valeur avec le temps. Certains thés noirs de plusieurs décennies d'âge atteignent des milliers d'euros pour quelques centaines de grammes.

L'ORIGINE DU THÉ :

Il existe plusieurs légendes sur l'origine du thé. En voici deux.

La première raconte que le thé serait apparu il y a 5 300 ans, quand des feuilles de thé se seraient détachées d'un arbre pour tomber dans l'eau chaude de Shen Nong (Agriculteur Divin) lui permettant de remédier à la toxicité de certaines plantes médicinales chinoises. Une seconde version, plus romanesque, est apparue au V^e siècle. Un moine indien Bodhidharma, l'introducteur du bouddhisme Chan (Zen), arrive en Chine en 520 ; le sommeil le surprend et il s'endort après 9 ans de méditation ininterrompue, alors qu'il avait fait le vœu de ne plus jamais dormir et de s'abstenir de tout désir. À son réveil, l'immensité de sa faiblesse le plonge dans le désespoir ; pour se punir, il se coupe les paupières. Celles-ci tombent au sol et, peu après, donnent naissance à une plante appelée "cha" dont les feuilles ressemblent à des paupières sorties de la terre. Cette plante donnerait aux croyants le moyen de rester éveillés.

LES SIX CATÉGORIES DE THÉ :

Le thé vert : Le thé vert est dit « de nature froide », il peut convenir en été quand il fait chaud, à ceux qui ont une constitution chaude, une énergie abondante et aux gens agités. Lors de son infusion, le thé vert donne une belle couleur à l'eau, qui reste transparente ou légèrement teintée de vert ou de jaune. Le thé vert agirait donc contre la chaleur, mais permettrait aussi de mincir par la diurèse. Il aurait des vertus anti-radiations et il serait donc utile pour ceux qui travailleraient en utilisant des écrans (ordinateurs, tablettes graphiques).

Le thé jaune : Le thé jaune est également « de nature froide ». Ses propriétés sont semblables à celles du thé



vert, la différence étant le goût : alors que le thé vert est rafraîchissant, le goût du thé jaune est plus fort.

Le thé blanc : Le thé blanc est « de nature fraîche », il convient à peu près à la même catégorie de personnes que le thé vert. Cependant, selon la maxime, « le vieux thé vert devient de l'herbe (sans valeur) alors que le vieux thé blanc devient un trésor ». Le thé blanc qui vieillit est considéré comme pouvant dissiper les éléments pathogènes et être à même de renforcer le système immunitaire.

Le thé Wu Long (Oolong) : Le thé Wu Long (Oolong) est appelé Qing. Il est « de nature neutre » et peut être consommé par la plus grande partie de la population. On trouve de nombreux thés Wu Long de bonne qualité ; les thés Wu Long qui ont bien vieilli produisent un acide tartrique censé procurer un sentiment de joie pour ceux qui en boivent. Le thé Wu Long du Wu Yi Yan infusé est d'un aspect particulièrement brillant, le goût est fort et « permet aux gens de se libérer de l'impatience, de calmer la gêne et de rendre joyeux ». Le Feng Huang (phœnix) Dan Cong a un parfum marquant, il est particulièrement énergisant pour le corps.



Le thé rouge : Le thé rouge est dit « de nature chaude ». Il conviendrait à ceux qui ont l'estomac, les mains et les pieds froids, ou d'une manière générale le corps faible, ainsi qu'aux personnes âgées. Il est conseillé pour ceux qui sont d'humeur découragée. Le thé rouge donne une belle couleur rouge éclatante à l'eau après son infusion. On peut rajouter, selon les envies, du lait ou du miel pour obtenir un meilleur goût.

Le thé noir : Le thé noir est également « de nature chaude ». Utilisé en cuisine, il permettrait de diminuer l'acidité d'une viande. Aussi, parce qu'il réchauffe le corps, le thé noir améliorerait la circulation et permettrait de mincir. Comme le thé blanc, il est conseillé de le conserver longtemps avant de le boire, son goût et ses propriétés seront meilleurs. Le thé noir donne à l'eau une couleur noire éclatante après son infusion, il peut aussi bien se boire frais que chaud. Toutefois, il est préférable de le boire chaud, après l'avoir bouilli, afin de profiter pleinement de ses subtilités.



À noter qu'il existe aussi toutes sortes d'autres thés en Chine : infusions de fleurs (chrysanthème, rose, etc.) ou de plantes médicinales chinoises (gingembre, baie de goji, datte de jujube, etc.).

OÙ TROUVER DU THÉ DE QUALITÉ À PÉKIN ?

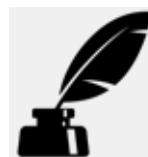
Un peu partout, mais les petits magasins et les vendeurs à la sauvette sont déconseillés. On trouve du thé dans pratiquement tous les supermarchés, mais voici quatre adresses recommandées :

- Le marché du thé Ma Lian Dao 马连道 est un grand quartier entièrement dédié au thé avec des grossistes de feuilles de thé mais aussi tous les outils pour la cérémonie : théières, verres, décorations, etc. Il est conseillé d'y aller avec un ami chinois, voire même un spécialiste du thé, pour ne pas être trompé sur la qualité et le prix. Métro Wan Zi 弯子 (ligne 7)
- 3 autres magasins de thé dont on est sûr de la qualité et où les prix sont fixes :
 - 张一元 Zhang Yi Yuan : ce nom ne vous dit peut-être rien mais c'est la plus grande enseigne de

thé de Pékin. Si vous offrez du thé de Zhang Yi Yuan, rien qu'en voyant le nom la personne sera honorée par la qualité de l'enseigne. La plus ancienne maison de thé de Zhang Yi Yuan est sur la rue piétonne de Qian Men, près de la place Tian An Men ; il y a d'autres enseignes Zhang Yi Yuan un peu partout dans Pékin mais, par souci d'authenticité, il est conseillé de visiter la maison mère de la rue piétonne de Qian Men. Métro Qian Men 前门 (ligne 2)

- 吴裕泰 Wu Yu Tai est l'une des plus grandes enseignes de thé de Pékin ; on en trouve un peu partout dans la capitale.

- 天福茗茶 Tian Fu Ming Cha, une autre grande enseigne de thé à Pékin.



Texte de
Lokmane Benaicha
Doctorant en médecine chinoise
Site internet :
www.lokmane-benaicha.com

PETITE GÉOGRAPHIE CULINAIRE DE LA CHINE

La gastronomie chinoise est célèbre pour sa richesse et sa diversité. Comme en France, les plats régionaux typiques sont variés. Chaque région a développé sa propre cuisine en adéquation avec le climat local, les produits locaux et le goût de ses habitants.

Les Chinois adorent se retrouver en famille autour d'une table (ronde) pour déguster de petits plats froids et chauds. Ce proverbe chinois résume bien les choses : "La nourriture est le ciel du peuple" (民以食为天 Ming Yi Shi Wei Tian).

Sur le plan culinaire, la Chine compte 8 régions réputées : Chuan Cai, Yue Cai, Su Cai, Zhe Cai, Lu Cai, Xiang Cai, Min Cai et Hui Cai. Normalement, chaque ville a ses plats typiques ; la cuisine régionale ne peut être un condensé de tous ces plats, mais elle permet de découvrir « la partie émergée de l'iceberg ».

1. LES PLATS DE LA RÉGION DU SICHUAN (AU SUD-OUEST) OU « CHUAN CAI »

L'ensemble des plats de cette région est très épicé et bien parfumé. Piment, poivre, poivre du Sichuan, gingembre et beaucoup d'huile sont à l'honneur. Ils permettent de supporter le froid et l'humidité de la région.



On y trouve environ 20 saveurs de piments différentes, entre autres :

- Piment avec la sauce de graines de soya
- Piment avec poivre du Sichuan



- Piment avec ail, vinaigre, sauce d'huile de sésame et de soya

Les plats particulièrement connus sont :

- « Tofu piquant de la grand-mère » (麻婆豆腐 Ma Po Tofu)
- Poulet au piment (辣子鸡丁 La Zi Ji Ding)
- Poulet aux cacahuètes (宫保鸡丁 Gong Bao Ji Ding)
- Bœuf à l'eau (水煮牛肉 Shui Zhu Niu Rou)
- Porc sauté aux poireaux (回锅肉 Hui Guo Rou)

Restaurants recommandés par Yalin, notre rédactrice, pour déguster des plats du Sichuan à Pékin :

1/ Yu Sichuan Dish : 信, 北京市朝阳区工体北路幸福一村西里甲5号 (近联宝公寓)

2/ Mei Zhou Dong Po : 眉州东坡酒楼: 朝阳区姚家园路67号

2. LES PLATS DE LA RÉGION DE CANTON '广东' OU « YUE CAI » '粤菜'

Les plats de cette région du Sud sont les plus réputés en Chine et ailleurs dans le monde. Le goût est plus naturel. On y trouve davantage de plats cuits à la vapeur que de plats sautés ou grillés.



Restaurants recommandés par Yalin, notre rédactrice, pour déguster des plats de Canton à Pékin :

1/ **Lei Garden** (près du centre ville, Jing bao jie) : 利苑, 金宝街89号金宝大厦3楼

2/ **Tang Palace Seafood** (près de Chao Yang Meng) : 唐宫海鲜舫, 北京朝阳区朝阳门外大街18号丰联广场B楼4楼

3. LES PLATS DE LA RÉGION DU JIANG SU ‘江苏’ OU « SU CAI » ‘苏菜’

Cette région de l'Est est située autour de Nanjing, Yangzhou, Xuzhou ainsi qu'au sud de Suzhou, au nord de Shanghai. La cuisine du Jiang Su est privilégiée lors des repas officiels. Les plats sont plutôt sucrés et bien présentés ; la sauce soya et l'huile sont très présentes. On trouve plusieurs types de cuisine :

Le type Jin Ling :

- Canard salé avec des fleurs d'osmanthus (entrée froide) (桂花盐水鸭 Gui Hua Yan Shui Ya)
- Chrysanthème sauté avec du tofu sec (芦蒿香干 Lu Hao Xiang Gan)



Le type Huai Yang (Yang Zhou style) :

- Riz sauté Yangzhou (扬州炒饭, Yangzhou Chao Fan)
- Viande hachée à la vapeur avec crabe (清蒸狮子头 Qing Zheng Shi Zi Tou)
- Jambon cuit avec sauce soya foncée (红烧蹄膀, Hong Shao Ti Pang)

Le type du Sud (Su Nan style):

- Porc à la sauce aigre douce (糖醋排骨 Tang Cu Pai Gu)
- Poisson jaune (à la sauce aigre douce) avec pignons (松子黄鱼 Song Zi Huang Yu)
- Brioche grillée (生煎包 (Sheng Jian Bao), brioche à la vapeur (小笼包 Xiao Rong Bao), crêpe à la ciboulette (葱油饼 Cong You Bing)
- Crabe de lac à la vapeur (上海大闸蟹 Shanghai Da Zha Xie)

Restaurants recommandés par Yalin, notre rédactrice, pour déguster des plats du Jiang Su à Pékin :

1/ **Mrs' Zhu's Kitchen** (près de Central Park) :

汉舍: 朝外大街甲6号万通中心D座B1楼 (近京广中心)

2/ **Wu Yue Xiao Chu** (près de The Place) :

吴越小厨: 金汇路8号世界城E座二楼

Le saviez-vous ? Le riz cantonais n'est pas originaire de Canton mais vient de Yangzhou-Un à l'est de la Chine. Pourquoi l'a-t-on nommé ainsi ? La plupart des Chinois immigrés étant originaires de Canton, ils ont apporté avec eux les différentes spécialités régionales et ont ouvert des restaurants dans leur pays d'accueil, entre autres le riz sauté de Yangzhou, que les Français ont surnommé le « riz cantonais ».

Les plats particulièrement connus sont :

- Marmite de Melon d'hiver (冬瓜盅 Dong Guai Zhong)
- Dim Sum (点心, Dian Xin)
- Les plats rôtis (烧味 Shao Wei) : canard laqué (烧鸭 Shao Ya), cochon de lait grillé (烤乳猪 Kao Ru Zhu), porc laqué (叉烧 Cha Shao), poulet laqué à la sauce soya (油鸡 You Ji)
- Crevettes Fu Rong (芙蓉虾, Fu Rong Xia)
- Fruits de mer à la vapeur (清蒸鲈鱼, 清蒸扇贝)



4. LES PLATS DE LA RÉGION DU SHAN DONG '山东' OU « LU CAI » '鲁菜'

Le Shan Dong est une région de l'Est, au nord de Jiang Su. Cette région est très riche : fleuve, plaines, collines, lacs et mer sont tous proches ; c'est la région natale de Confucius. Lu Cai est un style plus ancien, plus difficile, aux techniques variées (coupe, maîtrise du feu, etc.). On utilise du sel et de la soupe pour obtenir le goût ; gingembre, ciboulette et ail sont la base. Le vinaigre est souvent utilisé avec les fruits de mer pour avoir un goût naturel. Comme c'est la région de Confucius, il y a beaucoup de règles de politesse à table.

Il y a 2500 ans, le style de « Lu Cai » a mis l'accent sur la cuisine fine. De nombreux chefs du Shandong ont travaillé pour le palais impérial, et ainsi les plats de Lu ont beaucoup progressé.

Les plats les plus connus sont :

- Tofu 1er (一品豆腐 Yi Pin Dou Fu)
- Concombre de mer (奶汤海参 Nai Tang Hai Shen)
- Pommes caramélisées (拔丝苹果 Ba Si Ping Guo)

Les ShanDonnais mangent beaucoup de poireaux/ciboule crue avec les crêpes ; les 煎饼 (Jian Bing) y sont des plats très populaires.

Un exemple de restaurant du Shan Dong :

Pian Yi Fang 便宜坊 前门鲜

鱼口店 :

北京东城区前门大街东侧鲜鱼口65号-71号中国书店北侧长得福宾馆东南侧

5. LES PLATS DE LA RÉGION DU ZHE JIANG OU « ZHE CAI » '浙菜'

Le Zhe Jiang est une très belle région, avec beaucoup de rivières et située pas très loin de la mer ; c'est le pays du riz et du poisson.

Le goût de Zhe Cai est léger, parfumé, croustillant, tendre et frais. Dans cette région, il y a 4 villes principales : Hang Zhou, NingBo, Shao Xin et Wenzhou. La cuisine de Hangzhou est plutôt sautée et frite ; celle de Ningbo, ville proche de la mer, propose de la soupe ou des plats à la vapeur avec des fruits de mer ; celle de Shao Xin,



croustillante et tendre, propose volailles et poissons ; enfin celle de Wenzhou, assez légère, fait également la part belle aux fruits de mer.

Les plats les plus connus sont :

- Crevettes au thé vert Long Jing (龙井虾仁 Long Jing Xia Ren)
- Bambou sauté (油焖春笋 You Meng Chun Sun)
- Poulet du Mendiant (叫花鸡 Jiao Hua Ji)
- Soupe de Canard de Hangzhou (杭州老鸭汤 Hangzhou Lao Ya Tang)
- Ning Bo Boule au Sésame (宁波汤圆 Ning Bo Tang Yuan)
- Riz gluant avec la viande (嘉兴粽子 Jia Xing Zong zi)

Restaurants recommandés par Yalin, notre rédactrice, pour déguster des plats du Zhe Jiang à Pékin :

1/ Tian Shui Ya ju (près de Xi Dan) 天水雅居 : 北京西城区-西单 太平桥大街18号丰融国际大厦南翼2-3楼近辟才胡同、金融街购物中心东、丰盛胡同南

2/ Kong Yi Ji (près de Hou Hai) 孔乙己 : 德胜门内大街东明胡同甲2号

6. LES PLATS DE LA RÉGION DU HU NAN OU « XIANG CAI » '湘菜'

Le Hu Nan se situe au sud du fleuve Yangtzi, près du grand lac de Dong Ting, dans la Chine profonde. La cuisine Xiang Cai est toujours proposée avec beaucoup de piments, ou sautée avec des viandes fumées.

Les plats les plus connus sont :

- Viande fumée à la vapeur (腊味合蒸 La Wei He Zheng)
- Tête de poisson avec deux sortes de piments à la vapeur (剁椒鱼头 Duo Jiao Yu Tou)
- Boulettes de viande au riz (珍珠丸子 Zhen Zhu Wan Zi)

Exemples de restaurants du Hu Nan :

- **Karaiya Sanlitun** 辣屋湖南料理, 三里屯路19号三里屯太古里南区3层S9-30
- **Ji Xiang Nia** (Gongti Xi Lu) 吉祥鸟湘菜馆, 北京朝阳区朝阳门外大街吉祥里103号201楼
- 岳麓山屋, 北京朝阳区工体西路吉庆里1号楼

7. LES PLATS DE RÉGION DU FU JIAN OU « MING CAI » (闽菜)

Le Fu Jian, au Sud- Est, proche de la mer et des montagnes, propose des plats frais.

Les plats les plus connus sont :

- Boîte de Jiu Cai (韭菜盒 Jiu Cai He)
- Rouleaux de Printemps
- Omelette aux huîtres (蚵仔煎 O A Jian)
- Soupe aux boulettes de poisson (鱼蛋汤, Yudan Tang)
- Plat d'Etat : soupe de fruit de mer (佛跳墙 Fo Tiao Qiang)

Exemple de restaurant du Fu Jian :

- **Ba Ming Shi Fu** 福建大厦中餐厅(八闽食府), 安贞西里三区11号福建大厦3楼(近安华桥)



8. LES PLATS DE LA RÉGION DE L'AN HUI OU « HUI CAI » (徽菜)

L'An Hui est une région montagneuse (on y trouve la Montagne Jaune, la plus célèbre de Chine). On y cuisine les produits de la montagne : thé, bambou, champignons, marrons, volaille de montagne, poisson d'eau douce, etc.



Les plats les plus connus sont :

- Chou Gui Yu (ce poisson salé ne sent pas très bon) (臭鳊鱼)
- Pigeon en soupe

Exemple de restaurant de l'An Hui :

- **Hui shang Gu Li** 徽商故里 朝内店
北京东城区朝阳门南小街2号(近朝阳门内大街)



- **Han Lin Yin** (Xi Dan hotel)
西单饭店-翰林宴, 北京西城区大木仓北一巷1号
西单饭店附属楼近大木仓胡同、西单大悦城北、通港大厦南

Heureusement, pas besoin de se déplacer dans les régions pour goûter aux différentes spécialités régionales. À Pékin, chaque région possède sa propre « cantine » officielle. Quand on dit « officielle », cela signifie que le restaurant est certifié par l'Etat comme proposant une cuisine régionale authentique.

CANTINES OFFICIELLES À PÉKIN PAR RÉGION :

Restaurant officiel du Sichuan à Pékin :

北京东城区建国门内大街贡院西街头条5号(近长安大戏院)

Restaurant officiel du Chongqing à Pékin :

北京朝阳区西坝河光熙门北里15号

Restaurant officiel de Canton :

北京海淀区西三环岭南路36号广东大厦1-3楼

Restaurant officiel du Jiang Su à Pékin :

北京东城区安定门外大街甘水桥1号江苏饭店1楼

Cantine du Shan Dong à Pékin :

北京市海淀区马甸桥南路2号七省大院山东宾馆1楼(马甸桥西北角)

Cantine du Zhe Jiang à Pékin :

北京朝阳区北三环安贞西里三区26号

Cantine du Fu Jian à Pékin :

北京海淀区马甸桥南路2号七省大院福建驻京办八闽宾馆1楼

Cantine du Hu Nan à Pékin :

北京海淀区马甸桥南路2号七省大院湘都宾馆1楼

Cantine de l'An Hui à Pékin :

北京朝阳区北四环惠新西街1号安徽驻京办

Note: La liste officielle différencie "cantine" de "restaurant" où le service est plus attentionné.



Texte de
Yalin Chen

BOIRE ET PRODUIRE DU VIN EN CHINE ...

Compte-rendu d'une conférence-dégustation organisée par Fenêtre sur Chine

BOIRE ET PRODUIRE DU VIN AU GOÛT OCCIDENTAL EN CHINE, CE N'EST PAS SIMPLE. POURTANT, LES CHINOIS CONSOMMENT DU VIN ET LA CHINE EN PRODUIT. CETTE PRODUCTION ET CETTE CONSOMMATION EN PLEIN RENOUVELLEMENT NE PEUVENT QUE SUSCITER NOTRE INTÉRÊT ET NOTRE CURIOSITÉ MÊME SI LES VINS PRODUITS NOUS PARAISSENT SOUVENT FORT CHERS ET D'UNE QUALITÉ RELATIVEMENT MÉDIOCRE POUR NOS PALAIS OCCIDENTAUX.

Conformément à son habitude, Fenêtre sur Chine a réussi à convier des spécialistes pour nous éclairer sur le sujet. Le sommelier Nicolas Carré nous a présenté un panorama de la situation. L'œnologue Li Demei ainsi que Wang Wei, responsable C.I.V.C. ("la police du Champagne en Chine"), étaient présents et ont pu répondre à nos questions pendant la dégustation qui a suivi la conférence.

La première question abordée fut celle de la consommation d'alcool en Chine. Les Chinois consomment depuis longtemps de l'alcool, mais pas particulièrement de raisin, surtout de riz, de sorgho, d'orge... On faisait déjà du vin dans le Xinjiang pendant l'Antiquité. Mais le développement de la consommation d'alcool de raisin en Chine est à relier à des incitations gouvernementales au début des années 1990 motivées par un souci de santé publique (diminuer la consommation d'alcool fort de riz, le bai jiu) et un souci de réserver la production de riz à la consommation alimentaire.

La greffe a pris... un peu. Aujourd'hui, la consommation moyenne annuelle du Chinois est de 1,2 litre de vin de raisin, surtout rouge, surtout du

Cabernet Sauvignon. Mais le vin figure désormais parmi les cadeaux honorables, est proposé dans les restaurants étrangers, les K.T.V., pendant les mariages et les banquets, à côté du baijiu. La marge de progression reste considérable...

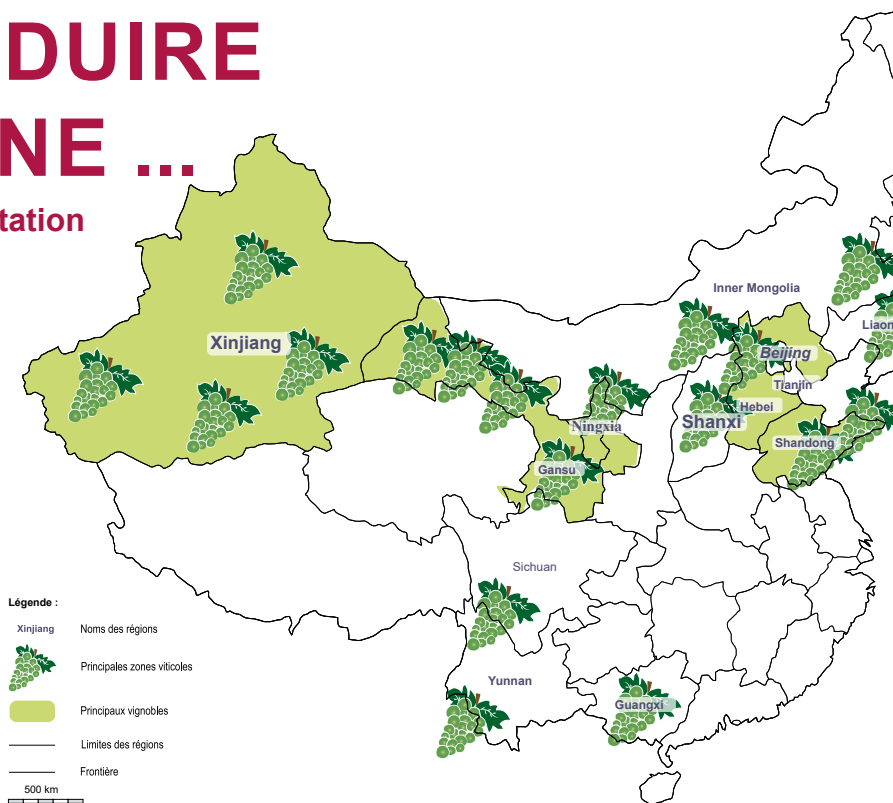
La seconde question abordée fut la provenance du vin consommé par les Chinois. En Chine, le vin consommé est à 70 % produit localement. Le restant, 30 %, est donc importé. Une grande partie l'est en vrac en provenance d'Espagne ou du Chili, pour combler les insuffisances de production locale. S'agissant des importations en bouteilles, les 2 grands pays qui fournissent la Chine sont la France (43%) puis l'Australie, suivies, avec des volumes nettement plus faibles, par l'Espagne et le Chili. La valeur moyenne de la bouteille importée est de 3,5 U.S. dollars avant le passage de la douane, portée à plus de 5 U.S. dollars après celui-ci ! Évidemment cela crée des tentations de fraude, d'où la nécessité d'un contrôle qui passe par une protection des appellations, notamment françaises qui se

met progressivement en place : aujourd'hui sont reconnues les appellations Cognac, Champagne, Napa Valley, Bordeaux A.O.P. ainsi que 45 appellations bordelaises.

Enfin, nous nous sommes penchés sur la production de vin en Chine.

Contrairement à des idées reçues, la production de vin de raisin y est très ancienne puisque mentionnée dès la fin de l'Antiquité dans le Gansu et dans le Nord du Xinjiang (actuel Kazakhstan) et fut développée par le palais impérial à Xi'an. Après une période « d'oubli », la

production renaît avec la création en 1892 du domaine de Chang Yu à Yantai dans le Shandong, suivie en 1912 d'une production à Qingdao (également dans le Shandong), sans compter les différentes tentatives de missionnaires. Depuis, avec plus ou moins de vigueur selon le contexte politique, la production n'a cessé



Des bouteilles de vin
avons pu déguster



de se développer. Aujourd'hui la Chine comprend plus de 400 domaines viticoles et se classe au 6ème rang mondial pour le volume de sa production.

Ceci étant, la production de vin en Chine se heurte à de nombreuses difficultés, principalement climatiques.

Hormis dans des régions éloignées géographiquement comme le Xinjiang, le climat est peu favorable, soit trop froid l'hiver avec un risque élevé de gel

dans le Nord, soit chaud mais trop humide dans le Sud.

On voit cependant émerger quelques régions viticoles d'importance. Dans le **Xinjiang** est produit du vin rouge de table en grandes quantités : 30 000 hectares de vignes répartis entre 80 domaines. Le **Gansu** compte 8 domaines exploitant au total 12 000 hectares avec de nombreuses expérimentations,

en particulier des tests sur de nouveaux cépages.

Le **Ningxia** regroupe lui aussi 80 domaines et près de 100 sont

en « construction », des domaines souvent très proches les

uns des autres, avec un début de pratique de l'œnotourisme, une forte recherche de qualité, des joint-ventures (notamment Hennessy qui, avec Chandon, y produit un vin pétillant) : les vignes sont groupées dans une zone favorable à l'est

de Helan Mountain qui protège les vignes des vents de l'Ouest.

Plus au Nord, on produit du vin dans le **Hebei**, mais surtout dans le **Shandong** qui regroupe 170 domaines, dont Lafitte qui produit exclusivement avec des ceps importés d'Europe. Plus au Nord, à Liaoning, on fabrique des **vins de glace** à partir de raisins très mûrés, récoltés en décembre-janvier, faisant ainsi jeu égal avec le Canada, seul autre gros producteur de ce type de vin.

Dans ces régions froides, la vigne est en général enterrée pendant tout l'hiver, littéralement recouverte de terre. En avril-mai, on déterre et on accroche la vigne à des fils de fer avant d'irriguer. Le paysage produit est assez différent de celui auquel nous sommes habitués en France. Cette pratique pose problème car la vigne est fragilisée et le sarment casse souvent. Des recherches sont en cours pour trouver des cépages plus résistants au froid.

Au Sud, en revanche, en raison de l'humidité, il faut beaucoup traiter les vignes (jusqu'à 6 fois par an autour de Shanghai) pour éviter les moisissures. Néanmoins, la culture de la vigne se développe jusqu'au **Yunnan** avec près de 20 exploitations dont une appartenant au groupe L.V.M.H. à proximité de Shangri-la.

Pour permettre au consommateur de s'y retrouver, la Chine a instauré un système de classification géographique inspiré du système australien avec de grandes zones divisées en régions, elles-mêmes subdivisées en sous-régions puis en vignobles, mais sans notion d'appellation d'origine contrôlée.

Acheter les vins chinois est difficile car d'une part beaucoup d'entre-eux ne sont disponibles et consommés que dans les régions de production et d'autre part ils demeurent chers pour leur qualité, même si certains vins sont très appréciables. Mentionnons par exemple celui de Jiabelan élevé par Li Demei, ou le Silver Heights,

propriété d'Emma Gao, qui a repris le domaine familial après quelques années en France.

Les prix sont relativement élevés. Outre les difficultés techniques mentionnées, ces prix sont liés à une volonté de retour rapide sur investissement alors que les terres ont été souvent achetées récemment à haut prix au gouvernement. Cette cherté se trouve confortée par un argument marketing qui fonctionne encore sur ce marché naissant : plus le produit est cher, meilleur il est. Ceci étant, le vin chinois commence à s'exporter à Hong-Kong, en Australie ; les premiers importateurs sont les Belges.

Après la conférence, Fenêtre sur Chine avait prévu une dégustation : nous avons pu goûter deux vins blancs et cinq vins rouges, de qualités et de provenances variées. La pratique confirme la théorie. Certains produits sont très intéressants, mais le rapport qualité / prix reste en faveur des vins français. À notre avis de Français en tous cas...



Texte de
Elodie Bressaud

Merci à Fenêtre sur Chine :
fenestresurchine@gmail.com
et à **Nicolas Carré :**
www.faguosommelier.com

Nous avons été informés du décès récent de Gérard Colin, l'un des grands artisans du développement du vin en Chine, à l'origine du succès de Grace Vineyard. Nicolas Carré le décrit avec ces mots : « Il était pour nous tous dans les métiers du vin un ami, un professeur, un père et un épicurien. » Pékin Accueil s'associe à la douleur de ses proches.



Parmi celles que nous
avons dégustées lors de la conférence

PETITES ÉPICERIES DE PÉKIN

Pour faire nos courses, nous connaissons tous les enseignes Jenny Lou's ou April Gourmet. Mais saviez-vous qu'il y a bien d'autres endroits à Pékin pour trouver de bons produits venant des quatre coins du monde ? Nous sommes partis à la recherche des petites épicerie de Pékin, pour vous aider à trouver tout ce dont vous avez besoin, car cette année nous n'avons pas d'excuses : nous nous mettons à la cuisine !

1) CHEZ GÉRARD / 北京雍林昌

Non loin du Temple de Confucius, cachée au milieu de Hutongs, il s'agit d'une petite épicerie/boucherie française. Vous y trouverez de la viande, de la charcuterie, des yaourts, du fromage, ainsi que du vin.

东城区简厂胡同40号

40 Jianchang Hutong (au sud de l'intersection de Yongkang Hutong)

Ouvert : 10:00-21:00

Tél : 6415 0118

2) BOUCHERIE MICHEL / 米歇尔肉店

Dans le quartier de Sanlitun et face à April Gourmet, cette boucherie vend aussi de très bons poulets, saucisses, agneaux, rôtis de bœuf, jambons à l'os, terrines et fromages. Vous y trouverez aussi une petite sélection de vins et des bières importées.

三里屯, 朝阳区, 幸福村中路杰座大厦底层

Sanlitun1/F, Jiezuo Dasha, Xingfucun Zhonglu, Chaoyang District

Ouvert : 9:00-20:00

Tél : 6417 0489

3) SCHINDLER'S FOOD CENTER / 申嘉德国食品中心

Situé près de Solana, Schindler offre une énorme sélection de charcuterie, saucisses, pain, fromage, biscuits, vin et bien sûr de la bière allemande. En été, pensez à commander les

plateaux barbecue et en hiver, de bons plateaux de charcuterie.

朝阳区枣营北里15号

15 Zaoying Beili, Chaoyang

Ouvert : 9:00-19:00

Tél : 6591 9369

4) QI YUAN INDIAN GROCERY / 起源超市

Voyagez à travers l'Inde avec cette minuscule épicerie où vous trouverez du curry, chai, ghee, et tout un tas d'autres ingrédients pour aromatiser votre cuisine. Noix, épices, piments et masalas ainsi que riz basmati et d'autres grains de qualité.

朝阳区, 三里屯, 三里屯雅秀大厦往北100米

À gauche de la station de police de Sanlitun.

Ouvert : 9:00-21:00

Tél : 6415 0392

5) PINGJIA MARKET / 平价市场

Petit marché au cœur du quartier coréen de Pékin où les locaux font leurs courses. La viande, directement venue de Corée, est vendue surgelée ou marinée. On y trouve aussi des fruits de mer, sauces, épices, équipements de cuisine et bien sûr du kimchi.

朝阳区望京新城4区望京花家地丽都

Wangjing, Huajiadi et Lido Area 4, Wangjing Xinchang, Chaoyang

Ouvert : 8:00-18:00

6) ÉPICERIE RUSSE / 祥城食品店

Très proche de l'ambassade de Russie, une petite épicerie pleine de produits ! Cottage cheese fait maison, hareng, bonbons, gâteaux, farines et une bonne sélection de vodka.

北京市东城区、东直门内、民安小区18号楼

Tél : 6405 1944

Mobile : 135-2172-7397

7) BEIJING MUSLIM BUTCHER SHOP / 北京穆斯林肉铺店

Niché au cœur d'un magasin Jinkelong, ce petit étal indépendant propose de la viande halal fraîche de qualité. Laissez-vous guider par Fatima, la patronne. Toujours souriante, elle prépare la viande (poulet, mouton, bœuf) sous vos yeux. Idéal pour les couscous maison ou les poulets entiers à cuire au four.

朝阳区东直门外大街春秀路北口(幸福二村 21 号楼-5). 京客隆店11

No. 11 Jinkelong Market, Chunxiu Lu Road, Dongzhimen Wai Dajie, Chaoyang

Ouvert : 9:00-18:00

Tél : 139-1056-7603

N'oubliez pas que Pékin change rapidement ! Certaines adresses peuvent fermer en quelques jours, alors allez vite les découvrir !



Texte de
Patricia Reme

DU RIZ ET DES HOMMES

Entre les montagnes Wuling au nord et la rivière Yuan au sud, en un lieu associé au célèbre *Dit de la source aux fleurs de pêcher* du poète Tao Yuanming, dans le village de Yangjiazhuang, s'étendent sur quelque 1160 *mu* de terre les riches plantations de la ferme agro-écologique « RealZen » (*Ruizhen nongye*) : on y cultive, selon des méthodes traditionnelles, sans engrais autres que naturels, aussi bien du riz que des légumes de saison, on y élève des canards, des poules et des porcs, on y fabrique aussi une précieuse huile de graines de thé.

Dans ce décor idyllique, pareille entreprise n'a pourtant rien d'habituel. La province du Hunan, première productrice de riz en Chine, est au contraire connue pour la présence importante de métaux lourds dans ses sols et la contamination du riz au plomb et au cadmium. Malgré la révélation de ce scandale alimentaire en 2013, la plupart des terres polluées du Hunan, cernées par les usines et les mines, ont continué

à être cultivées, faute de moyens pour améliorer les choses...

Quand Shang Hui est revenue dans son village natal, Yangjiazhuang, pour créer sa ferme en 2015, elle a dû affronter beaucoup de réticences de la part des agriculteurs locaux.



On imagine en effet leur stupeur : qu'est-ce qui amenait cette jeune femme, diplômée en sciences de l'éducation de la prestigieuse université Beishida de Pékin, qui avait travaillé plusieurs années en milieu scolaire (de Zhuhai à Pékin), à revenir à la campagne pour se mêler d'agriculture, qui plus est en recourant à des méthodes traditionnelles comme la « cohabitation du riz et des canards » dans les

totale des engrais chimiques a déjà permis à la terre de se régénérer et de parvenir à une qualité des eaux et des sols satisfaisante. Les agriculteurs voisins acceptent désormais de participer au projet, en louant notamment à l'entreprise une partie de leurs terres. Quant aux employés, essentiellement pour l'instant des personnes âgées de 50 à 65 ans, 17 sont sous contrat fixe et 126 ont participé aux



rizières (*ya dao gong sheng*), visant non plus le rendement, mais la qualité ?

C'est que le développement de l'agriculture biologique et la commercialisation de produits sains ne sont pas ses seuls objectifs. Pour Shang Hui, il s'agit aussi

de lutter contre la « désertification » (*kong xinhua*) qui frappe son village comme tant d'autres, avec pour conséquences non seulement l'abandon des terres cultivables mais aussi celui des enfants, laissés aux grands-parents, ou dans certains cas terribles, livrés à eux-mêmes.¹

En créant RealZen, elle veut inciter les actifs à revenir au village, leur fournir un travail honorable et ainsi permettre aux familles démembrées d'être à nouveau réunies. Après deux ans de travail, Shang Hui peut s'enorgueillir de bons résultats : des mesures ont montré que la suppression

divers travaux agricoles au cours de l'année 2016. Shang Hui espère maintenant profiter du dynamisme économique de son entreprise pour faire durablement revenir au village davantage de jeunes parents partis en ville.

L'entreprise est courageuse et mérite d'être soutenue ! C'est d'ailleurs ce que vient de faire le gouvernement chinois en accordant à « RealZen » un prêt sans intérêts d'un million de RMB pour lui permettre de se développer encore.



Une partie des productions de RealZen, notamment le riz ou l'huile de graines de thé, est vendue à distance, grâce à Wechat, et peut être livrée à Pékin. On peut aussi souscrire un abonnement pour des livraisons à l'année. L'interface est pour l'instant entièrement en chinois. ID Wechat du compte officiel : realagr

 Texte de **Céline Pardo**

¹ Sur le phénomène des « enfants délaissés » (*liushou ertong*), nous renvoyons au reportage de Brice Pedroletti pour Le Monde (mars 2016), consultable en ligne : http://www.lemonde.fr/international/visuel/2016/03/29/en-chine-au-pays-des-enfants-delaisses_4891826_3210.html

LES PERLES DE PÉKIN

BONS PLANS GOURMANDS

Les bons plans gourmands de Cuisine Mei Wenti Academy.

Olivia vous présente.

www.cuisinemeiwenti.com/blog

TOPWIN CENTER 通盈中心, LE PARADIS DES PETITES CANTINES 1 NAN SANLITUN LU

Le quartier de Sanlitun n'a de cesse de se réinventer ! Après l'ouverture du café Mercedes Me et de l'hôtel Intercontinental en face du bien connu Taikooli, le Topwin Center a pris tout naturellement sa place dans le paysage urbain et branché du quartier.

Ce nouveau mall regorge de petites adresses sympathiques et bon marché, idéales pour un déjeuner sur le pouce.

Vous y trouverez une majorité de kiosques de cuisine chinoise ou japonaise, mais aussi de cuisine occidentale. Les stands du sous-sol, tout comme ceux situés au deuxième et troisième étages, sont tous charmants et l'ambiance est généralement conviviale. Vouloir tous les tester serait prétentieux. Voici quelques adresses particulièrement séduisantes.

Au sous-sol, à proximité du supermarché April Gourmet, juste en face d'un restaurant de burgers, vous trouvez un stand de sandwichs falafels et kebabs (Shawarma Darren). C'est peu cher (25 rmb), simple, bon, très rapide et servi avec un grand sourire. Seul inconvénient, votre sandwich sera à emporter ou à déguster sur l'une des rares chaises hautes.

Un petit peu plus loin, chez Shupo, optez pour un déjeuner plus léger à base de salades composées.

Dans l'allée opposée, un mini-stand japonais ouvert récemment propose un choix limité de délicieux sushis et autres spécialités japonaises.

Pour les amateurs de nouilles chinoises, plusieurs choix s'offrent à vous. Si vous avez du mal à choisir, optez toujours pour celui où vous avez à faire la queue ! La



palme revient au restaurant hotpot taïwanais "Coucou" situé au troisième étage. Pour obtenir une table, prenez votre mal en patience. Mais la récompense vous fera oublier l'attente. Le décor très soigné, notamment grâce au mobilier et à la vaisselle, vous donnera l'impression de faire un bond de 100 ans en arrière. Le service est aux petits soins et très efficace. Côté cuisine, vous aurez le choix entre 4 bouillons différents, notamment la spécialité taïwanaise pimentée, plus accessible pour le palais que son équivalent sichuanais, ou encore le bouillon signature "Coucou" aux herbes, mijoté 5 heures (58 rmb), à agrémenter de viande de bœuf (58 rmb) ou d'une assiette de légumes (39 rmb).

Dans le précédent magazine, nous vous présentions un restaurant de raviolis (有家生煎) sur plaque chauffante, véritable coup de cœur, situé à la sortie du Topwin Center, juste à côté du magasin April gourmet.

Voici son voisin japonais (M 小买) quelques mètres plus loin, au cœur de Sanlitun SOHO. Ce tout petit restaurant au décor typique japonais vous séduira par ses petits prix, le service rapide et souriant et la vue sur les cuisines. À la carte, un vaste choix de Ramen raffinés (environ 35 rmb), de copieux et délicieux sets menus, mais aussi quelques classiques comme les tempuras et autres sushis. Mention spéciale pour les aubergines grillées.



QUEL MASQUE ANTI-POLLUTION CHOISIR ?

La pollution à Pékin est une actualité avec laquelle on vit ! Par conséquent, on se pose souvent les mêmes questions : comment se protéger ? Quel masque anti-pollution choisir et où l'acheter ?

Dans cet article, nous vous donnons quelques pistes pour vous aider dans votre choix.

Avant tout, ce choix est très personnel : un masque qui convient à l'un ne conviendra pas nécessairement à l'autre. Plusieurs critères sont à prendre en compte, entre autres :

- 1- La sensibilité de la peau au contact du masque
- 2- L'activité physique : un sportif aura besoin d'un masque qui le laisse respirer tout en le protégeant des particules polluantes
- 3- Le port des lunettes : les masques peuvent produire de la buée sur les verres des lunettes, ce qui est assez contraignant
- 4- La forme du visage, critère surtout valable pour les enfants : le masque doit couvrir « sans fuite d'air » la zone du visage allant du nez jusqu'au menton.

Il est impossible de citer tous les masques vendus sur le marché car de nouveaux modèles arrivent au fur et à mesure. La rédaction n'a pas testé tous les produits existants, ci-dessous une description des masques les plus courants et les plus mentionnés sur les réseaux sociaux. Ces masques ont tous en commun le fait qu'ils filtrent les particules fines au moins à hauteur de 95%.



Les masques **3M avec la gamme N95** : l'entreprise américaine 3M possède une gamme de masques jetables N95 conformes aux standards internationaux. Ces masques sont assez populaires et protègent bien. Ils ne sont pas très appréciés par les porteurs de lunettes et leur look est loin d'être esthétique. Le masque se change dès que le filtre est jaune (il en faut environ un par mois en cas d'utilisation en continu).

On les trouve dans les supermarchés (Jenny Lou, April Gourmet, certains Seven Eleven) et en ligne (Amazon Chine, Taobao, JD). Prix : à partir de 30 RMB.



Les **masques Respro** : on les reconnaît à leurs 2 valves et leurs filtres échangeables. Ils sont très populaires parmi les cyclistes et les sportifs en général. Cette entreprise anglaise possède un savoir-faire d'une vingtaine d'années dans le domaine des masques anti-pollution. Il en existe 2 modèles : Sportsta Tech et The Techno. Le filtre est vendu séparément ; dès qu'il jaunit, il doit être changé. On les trouve en ligne (Amazon Chine, Taobao, JD et sur leur site www.respro.com (ils livrent gratuitement en Chine)) ou à la boutique de vélos Natooke à Wudaoying Hutong (le personnel peut aussi vous conseiller sur le modèle qui vous convient le mieux). Prix : Sportsta Tech (429 RMB) et The Techno (389 RMB), filtres (259 RMB).



Les **Vogmask** : en microfibre et coton organique, ces masques contiennent des filtres HEPA et sont disponibles pour adultes et **enfants** avec des tailles : XS (1-2 ans), S (3-7 ans), M (8-12 ans) et L (taille adulte). Ils sont assez « fashion » avec leurs différents designs (animaux, fleurs, monuments modernes, etc.), ce qui pourra motiver votre enfant à porter son masque !

On les trouve à April Gourmet, Torana, Market Place, Oasis International Hospital et bien sûr en ligne sur Taobao, JD et Baopals.

Prix : 225 RMB.



Les **Cambridge Mask** : avec leurs trois couches superposées de filtres (une couche pour bloquer les particules PM10, une couche intermédiaire pour bloquer les PM2.5 et un filtre au charbon), ces masques ont la côte auprès des adultes et des enfants. Ils ont obtenu des certificats par les laboratoires américains Nelson Labs pour la qualité de leur filtration et leur efficacité.

Ces masques existent en plusieurs tailles (**enfants** et adultes) : XS (6-10kg), S (11-32kg), M (33-64kg), L (65-89kg), XL (90+kg).

Assez esthétiques, ils sont disponibles avec différents designs, pourquoi ne pas les assortir à notre tenue ?!

On les trouve en ligne (www.cambridgemask.taobao.com, boutique Wechat (CambridgeMask), www.sherpa.com) mais aussi à BJU, Raffles International, Sanfine, Vista Medical, Parkway Health, Citee Golf. Prix : 215 RMB



Les **idMASK** : c'est la tendance de l'année ! Ce que ces masques ont de particulier ? Ils sont tellement hermétiques qu'une fuite d'air est presque impossible ! De plus, ils sont assez esthétiques puisqu'ils sont disponibles en plusieurs couleurs. La marque possède une gamme adulte et une **enfant (à partir de l'âge de 6 ans)**. Ils sont accompagnés de filtres jetables (à changer dès qu'ils noircissent).

Il est conseillé de les essayer d'abord afin 1/ de vous assurer que cet effet « hermétique » vous convient et 2/ de vérifier que la taille est adaptée à vos enfants. Les essayer est possible puisque le représentant de cette entreprise a un stand permanent au marché « Farm to Neighbors » (wechat ID: farm2neighbors pour avoir l'emplacement du marché, ils sont souvent au 1er étage du « The Grand Summit »).

On les trouve en ligne (www.idmask.com.cn, sur Taobao, via leur boutique Wechat (idMASK), auprès de Preston (wechat ID : thomasthomasthomas87)) et au marché « Farm to Neighbors ». Prix : masque adulte 299 RMB, 12 paires de filtres 59 RMB ; masque enfant : 299 RMB, 5 paires de filtre 99RMB, promo de lancement 358 RMB pour un set de masque et filtres.



Les masques **Totobobo** : ces masques développés par une start-up singapourienne sont très légers et transparents grâce au matériau utilisé appelé le SofTech. Ils ont des filtres remplaçables et peuvent être utilisés **à partir de l'âge de 5 ans**. On les trouve en ligne sur totobobo.tmall.com et à Oasis International Hospital.

Prix : 188 RMB



Les masques pour enfants **CoCokoala** : une marque locale pour des masques avec filtres jetables. Les parents ayant testé ces masques donnent un feed-back assez positif même s'ils sont peu connus du grand public.

On les trouve sur tmall.com.

Prix : à partir de 198 RMB.

Le prix des masques peut être élevé. Une fois acheté, un masque ne peut pas être échangé ou remboursé. Par conséquent, essayez vos masques avant de les acheter !



Texte de
Rana Sbaity

AUSTRALIE DU NORD : "IT'S A BLOODY LONG WAY" ...



Texte de
Julie et Anna
Café Voyages

L'Australie est immense. En un seul voyage, vous ne pourrez bien sûr pas tout visiter, et vous n'aurez qu'une envie : y revenir pour découvrir la diversité et les contrastes de ce continent... Alors, pour optimiser votre temps, des vols intérieurs pour rejoindre les différents centres d'intérêts seront incontournables.

Pour cet article, nous avons choisi l'Australie du Nord : visitez-la en plein hiver, soit sur la période de juillet-août, car les températures y sont agréables.

Commencez votre périple par la visite de **Sydney** en trois jours. À moins que **Melbourne**, plus cosmopolite, ne vous tente... La découverte de ces deux villes vous permettra de prendre le pouls de la société australienne moderne. Puis prenez la route !

Uluru

Rejoignez Ayers Rock en avion et partez à la découverte des célèbres paysages de l'Outback avec sa terre rouge et sa végétation verdoyante. Commencez votre première journée par la visite du site d'Uluru. Vous pourrez en faire le tour en 3-4h

sur un chemin plat « Base walk », facile d'accès. Des passages dans des grottes, de magnifiques peintures et des histoires sur la culture vont ponctuer la balade et vous permettront de comprendre l'importance spirituelle du lieu. Ne manquez pas le coucher de soleil depuis le parking à l'ouest du rocher.



Kata Tjuta (monts Olga)

La randonnée de 2-3h de « **Valley of the Winds** » serpente à travers des gorges et des chemins divers,

et offre une magnifique vue sur les rochers. Prévoyez beaucoup d'eau et de bonnes chaussures. L'après-midi, après avoir visité le centre culturel où vous découvrirez les traditions et modes de vie des aborigènes, revenez jusqu'à la « **Walpa Gorge** » (45 mins) avant d'aller admirer le coucher de soleil sur ces monts.



King's canyon

Levez-vous à l'aube pour admirer le lever de soleil sur Uluru (couvrez-vous bien, il fait vraiment froid en juillet-août). Comptez quelques heures de route pour rejoindre « King's canyon », et dégustez votre pique-nique bien mérité sur les chemins de la magnifique randonnée « Rim Walk » de 6 km. Vous découvrirez un vertigineux canyon, un jardin d'Eden luxuriant, des dômes gigantesques et des affleurements en grès érodés. Un moment inoubliable de votre voyage dans le Centre Rouge !

Mereenie Loop et West Macdonnell Ranges

Un véhicule 4x4 est obligatoire pour vous rendre sur la **Mereenie Loop**. Vous serez seuls au monde, dans un univers désertique, et rencontrerez peut-être quelques

animaux sauvages. Prévoyez un pique-nique pour déjeuner dans la **Redbank Gorge**, et tentez une baignade si la chaleur est étouffante ! Continuez ensuite vers l'est et rejoignez **Ormiston Gorge** pour une petite ou une grande randonnée

et surtout pour profiter de la plage de sable et peut-être vous baigner ! Le seul hôtel de la région est à Glen

Helen Gorge, sur un site magnifique. Le lendemain, reprenez la route vers Alice Springs. En chemin, rejoignez Serpentine Gorge et Standley Chasm par des pistes qui vous mèneront à des gorges étroites mais arborées et vous offriront des points de vue grandioses. Comptez un peu plus d'une heure pour vous rendre à Alice Springs et prendre un vol en fin de journée.

Kakadu Park

Après avoir récupéré votre véhicule à Darwin, surmontez vos peurs et vivez l'expérience de rencontrer les crocodiles dans leur environnement naturel à bord d'un



bateau sur l'Adelaide River. Vous comprendrez ensuite pourquoi il vaut mieux respecter les panneaux signalant qu'il y a un risque de crocodile dans les eaux turquoise des mers du Nord de l'Australie...

Rejoignez le parc Kakadu pour 2-3 jours et si votre véhicule le permet, continuez la piste (vos talents de conducteur seront mis à rude épreuve !) pour dormir au **Jim Jim Falls**.

Ne manquez pas les **Twins Falls**, où vous aurez l'impression de marcher sur les pas de Crocodile Dundee. Un petit bateau vous conduira dans un endroit exceptionnel, où vous croiserez certainement des crocodiles de rivière, qui sont moins dangereux que les crocodiles de mer. Vous serez dans un endroit magique, bien loin des touristes !

En fin de journée, préparez vos grillades au barbecue à **Gunlom**, sur une immense aire de camping et savourez ces moments dans le Top End au milieu d'une nature spectaculaire. Ayez un peu l'esprit d'aventure pour sortir des sentiers battus !

Ne manquez pas l'ascension de falaises sur un chemin balisé :

« **Waterfall Walk** » vous conduira à des piscines naturelles. Prenez le temps de lézarder en admirant la vue sublime depuis le haut de la cascade. La baignade est sans risque, profitez-en pour piquer une tête ! Partez ensuite dans l'après-midi en direction de Litchfield Park.

Litchfield Park

Un peu de repos bien mérité à **Florence Falls** où la baignade est de rigueur ! Testez les massages des cascades, une expérience inoubliable ! D'autres baignades sont possibles à **Buley Rockhole**, où l'eau dévale à

travers une série de bassins rocheux. Aucun risque pour piquer une tête, n'hésitez pas ! Vous pourrez ensuite aller dormir aux **Wangi Falls**, si vous êtes équipés d'un camping-car. A Wangi Falls, baignez-vous dans une eau limpide et admirez les poissons avec vos lunettes de natation. Vous aurez la possibilité de pique-niquer sur cet immense site, avant de reprendre la route pour Darwin et prendre un vol de nuit vers Proserpine.

Whitsunday islands

Depuis Airlie Beach, partez en expédition pour une journée à bord d'un bateau pour découvrir les eaux turquoise des Whitsundays. Profitez de la plage et de la baignade sur la magnifique plage de sable blanc de **Whitehaven Beach**. Vous aurez vraiment l'impression d'être au paradis ! Si la météo le permet, envollez-vous en hydravion au-dessus des îles et de la barrière de corail.



Prenez ensuite la route en direction de Port Douglas. Une halte à Townsville sera peut-être nécessaire, la route est longue... Profitez-en pour visiter **Billabong Sanctuary** et faire de belles rencontres avec la faune australienne ! Les enfants seront ravis de pouvoir (enfin !) voir un kangourou et toucher des koalas, ou d'autres reptiles...

Port Douglas

Si vous souhaitez fuir l'agitation touristique de Cairns, vous apprécierez la ville de Port Douglas, plus sophistiquée. Profitez de la plage, de la baignade en eaux surveillées, de moments de repos autour de la piscine de votre hôtel, de petites ballades et shopping dans le centre-ville.

Lors de votre journée d'excursion dans la **forêt humide de Daintree** jusqu'à Cap Tribulation, vous vous promènerez sur des sentiers balisés au milieu de la jungle, et admirerez des plages de sable blanc bordées d'arbres immenses. Guettez les casoars en fin de journée. Vous pourrez aussi aller déguster une glace aux parfums exotiques à la Daintree Ice Company.

Et gardez le meilleur pour la fin...

Passez une journée à la **barrière de corail** pour explorer les fonds sous-marins. Vous profiterez d'une navigation dans des eaux turquoise et guetterez les baleines et nombreux dauphins. Les plongées sont magnifiques autour

des récifs de corail. Ne craignez pas les requins timides, les tortues nonchalantes ou les raies furtives, ce royaume sous-marin regorge de poissons multicolores et vous laissera un souvenir inoubliable !

Bon voyage !

BOULETTES ORIENTALES

羊肉球

pour 4 personnes, 4 人份



INGRÉDIENTS

- 300g d'agneau haché
- 1,5 c.s. de menthe hachée
- 2 c.c. de cumin en poudre
- 2 c.s. de crème fraîche
- 1 c.s. d'huile d'olive
- 1 pincée de sel et de poivre

SAUCE AU YAOURT

- 1 yaourt grec
- 1/2 c.s. de menthe hachée
- 1 c.s. d'huile d'olive

原料

- 300克羊肉馅
- 2 汤勺切碎的薄荷叶
- 2 茶勺孜然粉
- 2 汤勺淡奶油
- 1 汤勺橄榄油
- 少许盐和黑胡椒粉

酸奶酱

- 1个原味的酸奶
- 1/2汤勺切碎的薄荷叶
- 1 汤勺橄榄油



PRÉPARATION - 做法



1. Hacher la menthe
1. 薄荷叶洗干净，切碎



2. Dans un saladier, mélanger la viande avec le cumin, la crème et l'huile d'olive, le sel et le poivre.
2. 在一个大碗里，把羊肉，2茶勺孜然粉，2汤勺淡奶油，1汤勺油，盐和胡椒混合在一起。



3. Ajouter la menthe hachée. Mélanger. Couvrir le saladier et laisser reposer au réfrigérateur 1 heure.
3. 加2汤勺切碎的薄荷叶。搅拌均匀。用保鲜膜盖大碗。放在冰箱里一个小时。



4. Préchauffer le four à 200°C (Th.7)
5. Saupoudrer un plat de farine
4. 烤箱预热10分钟到200°C
5. 在烤盘里撒一点面粉



6. Confectionner les boules de viande et les déposer dans le plat.
7. Enfourner environ 20 à 30 min.
6. 用肉做大概4厘米直径的球。放在烤盘里。
7. 烤20到30分钟



8. Préparer la sauce : mélanger le yaourt, l'huile et la menthe hachée.
9. Déguster les boulettes avec la sauce au yaourt.
8. 准备酸奶酱：把酸奶，1汤勺橄榄油和切碎的薄荷叶混合在一起。
9. 吃羊肉球的时候加一点酸奶酱



Recette de
Olivia Guinebault
Cuisine Mei wenti Academy
www.cuisinemeiwenti.com/blog

Attention à ne pas confectionner des boulettes de viande trop petites afin qu'elles ne sèchent pas à la cuisson. Il est possible de remplacer l'agneau par un mélange boeuf-porc. Servez ce plat avec des légumes grillés ou de la semoule.
不要做大小的 求否则烤完以后会很干
可以用牛肉馅代替羊肉
你做烤蔬菜陪羊肉球



CHINA

HORIZON TRAVEL



China Horizon Travel est une agence de voyages, composée d'une équipe francophone, anglophone et sinophone qui met à votre service ses 15 ans d'expérience et de passion pour vous faire découvrir Pékin et ses environs, la Chine ainsi que l'Asie.

Que vous voyagez seul, en couple, en famille, entre amis ou en groupe, China Horizon Travel s'occupe de tout. Nos programmes sur mesure sont étudiés avec beaucoup de soin afin de proposer un séjour de qualité. La réussite de votre voyage constitue notre objectif.

Voyagez au bout de vos rêves avec China Horizon Travel !

T +8610 8460 6867 F +8610 8460 4528
E info@chinahorizontravel.com <http://chinahorizontravel.com>

Scannez
notre code
QR avec
WeChat



L'EUROPE AVEC CITROËN EuroPass
LES PETITS DÉTAILS FONT LES

GRANDES VACANCES



VOTRE CITROËN EURO PASS :

- Véhicule neuf à prix F.T.
- Kilométrage illimité
- Assurance multirisque sans franchise
- Assistance 24 h/24 et 7 j/7
- Mise à disposition et restitution de votre véhicule dans des centres et pays différents

CRÉATIVE TECHNOLOGIE

citroen-europass.com

Offre réservée à destination des clients particuliers. Citroën EuroPass partenaire de la loi www.francecomptable.com

Anne-Charlotte de Froissard
+86 183-1064-9286 Citroenttpekin@gmail.com



- Overseas & Domestic Moving
- Office Moving
- Record Storage
- Document Service
- Logistics
- Pet Relocation

Email: info@cimmover.com
Tel: (8610)87625110
Wherever you move, whenever you move, call CIM!

www.cimmover.com



Globy

Pet & Animal Relocation

Room 26B Block 2, Bauhinia Court,
No.30 Dongsanhuan Beilu,
Chaoyang District,
Beijing 100026, P.R.China

Tel: +86-10-8762-5020

www.globypetrelo.com

Email: beijing@globypetrelo.com
beijing1@globypetrelo.com

Je vis mon
expatriation en
toute sérénité
avec Expatrimo

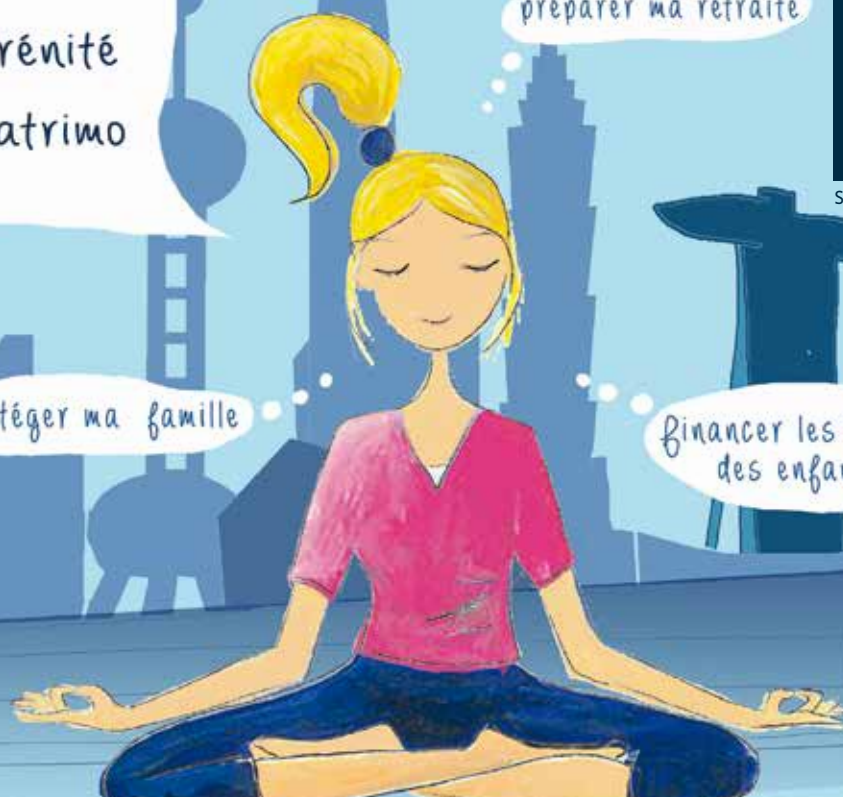
préparer ma retraite

protéger ma famille

financer les études
des enfants

EXPATRIMO
expatriation & patrimoine

Shanghai • Pékin • Asie • France



Le spécialiste de l'investissement immobilier et financier pour les expatriés en Asie

EXPATRIMO est le leader du conseil en investissement pour les expatriés Français en Chine. Comprenant les besoins et attentes des expatriés et entrepreneurs en Asie, nous leur apportons de vraies solutions, en matière d'épargne, de retraite et d'investissement immobilier.

INVESTISSEMENTS IMMOBILIERS EN FRANCE

Spécialistes du marché français de l'immobilier d'investissement, nous privilégions les solutions à loyer garanti et fiscalité faible ou nulle, notamment:

- Nue-propriété temporaire
- Résidence-service (étudiants, personnes âgées, EHPAD)
- Réduction d'impôts grâce aux travaux en déficit foncier

CONSEIL PATRIMONIAL ET FISCAL

Préparation de retraite ou de retour en France, transmission, protection de la famille, nous couvrons les sujets cruciaux de la vie des expatriés. Vous avez besoin de direction dans votre patrimoine, nous l'analysons en profondeur avec vous et créons pour vous une stratégie globale qui pourra être mise en place avec nous ou avec vos interlocuteurs habituels.

PLACEMENTS FRANÇAIS ET INTERNATIONAUX

Mettre en place une épargne régulière, profiter des opportunités des marchés financiers ou optimiser fiscalement votre patrimoine, nous avons les solutions en France et au Luxembourg.

Contactez-nous pour un rendez-vous d'information personnalisé:



HUGUES MARTIN

Hugues Martin

M: +86-139 1723 0344

E: hmartin@expatrimo.com



VINCENT LEROY

Vincent Leroy

M: +86-139 1743 8042

E: vleroy@expatrimo.com