

# @.f.c.

法  
中  
友  
协

amitiés  
franco  
chinoises

amitiés franco-chinoises • nancy • lorraine  
14, rue du cheval blanc • 54000 NANCY  
tél. 03 83 41 15 40

*le courriel des Amitiés Franco-Chinoises – Nancy – Lorraine - n°29 - avril 2009*

## Cinéma :



Hehe, petite fille atteinte de leucémie, est l'enfant de Mei et Xiao. Seule une greffe de moelle osseuse peut la sauver. Aucun n'est compatible. Mei Zhu, bien déterminée à sauver sa fille, tente de persuader son ex-mari de coucher avec elle pour avoir un enfant qui serait compatible. Chacun ayant reconstruit sa vie, cette décision perturbe leur nouvelle liaison respective. Xiao Lu vit avec Dong Fan une hôtesse de l'air qui désire un enfant avec lui, ce qu'il lui a toujours refusé. Le nouveau compagnon de Mei Zhu, Lao Xie, un homme prévenant et attentif, se met en retrait par amour de sa compagne et de sa fille. Telle est la quadrature du cercle que doivent résoudre les protagonistes. D'un côté la famille chinoise autorisée à n'avoir qu'un seul enfant, de l'autre les secousses amoureuses engendrées par les situations (faire fi des sentiments amoureux et de jalousies). Tout en subtilité, Wang Xiaoshuai parle au passage des problématiques plus générales de la société chinoise, celles de la notion de couple, des relations entre les hommes et les femmes, de la place de la femme dans la société et enfin celle de la restriction de la natalité. Un film intimiste et sensible.

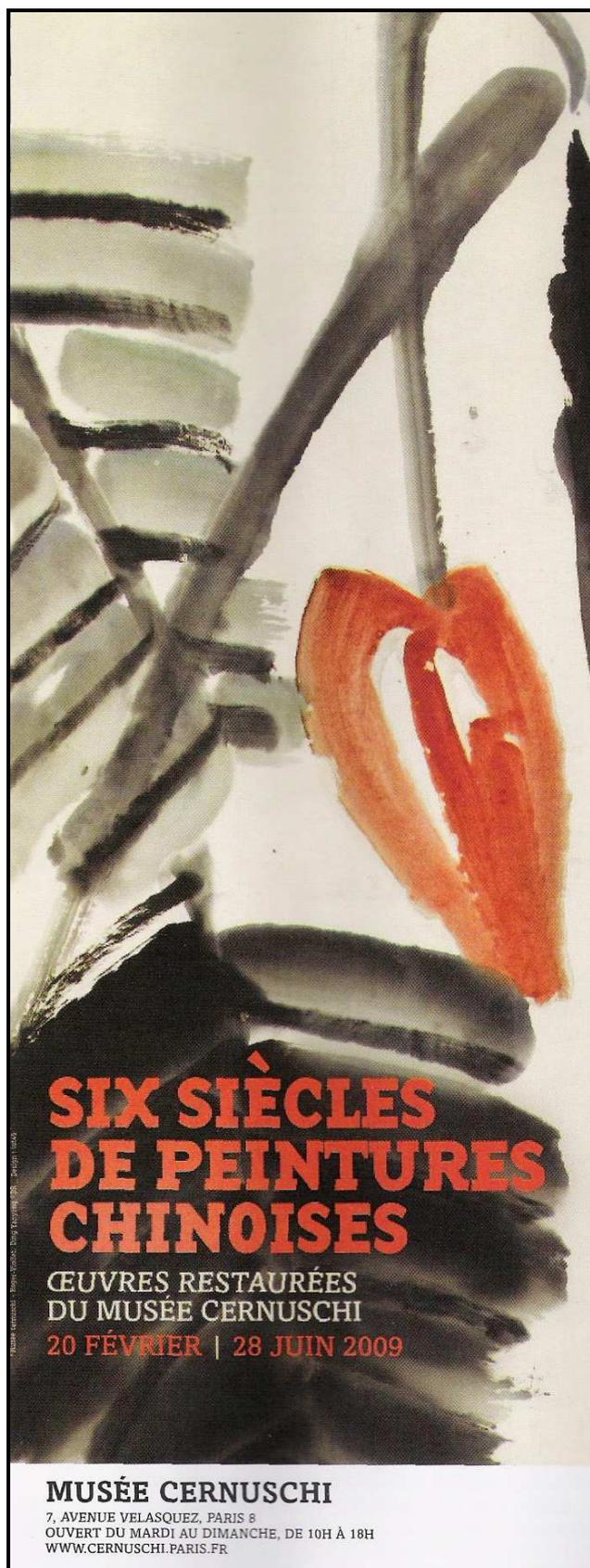
Un film de WANG Xiaoshuai – Chine – 2007 – 115 mn – VOST

Ours d'argent du meilleur scénario au Festival international du film de Berlin 2008

**Mardi 05 mai 2009, à 20 h 30, au Forum-IRTS, 201 avenue Pinchard à Nancy**

Tarif : 2, 30 €

## Exposition :



# SIX SIÈCLES DE PEINTURES CHINOISES

ŒUVRES RESTAURÉES  
DU MUSÉE CERNUSCHI

20 FÉVRIER | 28 JUIN 2009

**MUSÉE CERNUSCHI**

7, AVENUE VELASQUEZ, PARIS 8  
OUVERT DU MARDI AU DIMANCHE, DE 10H À 18H  
WWW.CERNUSCHI.PARIS.FR

## Cuisine chinoise:

### Fondue chinoise traditionnelle du Sichuan

#### *Ingrédients pour préparer le bouillon :*

370g environ de poitrine d'agneau avec de l'os, 1 carotte rouge, 1 oignon, 1 tomate, 1 petit poireau (blanc et un peu de feuille), gingembre frais, « sauce de marmite à réchaud SAN WU », vinaigre chinois, sauce de soja foncée, poivre du Sichuan, sel, sucre, 2 étoiles de Badiane.

Couper la poitrine d'agneau en petits morceaux (l'os y compris : méthode chinoise). Eplucher la carotte et l'oignon. Couper en rondelles. Laver et couper les tomates en 1/8èmes. Laver le poireau et le couper en grosses rondelles. Couper 3 rondelles de 3mm dans le gingembre (en gardant la peau). Faire chauffer de l'huile dans le wok. Quand l'huile est chaude sauter le gingembre et 1 poignée de poivre du Sichuan. Ajouter l'agneau, bien cuire. Ajouter 2-3 c à s de vinaigre, beaucoup de sel, 1 c à c de sauce de soja, la moitié d'une plaque de sauce pimentée et cuire à moyen feu (la sauce doit fondre). Remplir le wok aux ¾ d'eau puis ajouter 1 c à c de sucre, mélanger. Transférer dans la marmite à fondue, chauffer. Ajouter la carotte, l'oignon, la tomate et le poireau. Rajouter de l'eau si besoin, chauffer jusqu'à ébullition et rectifier le sel si besoin également (le bouillon doit être bien salé).

#### *Ingrédients à préparer pour cuire dans la fondue :*

Têtes de seiche ou blancs d'encornets (découpés en triangles et entaillés en « fleurs »);  
Racines de lotus (surgelées) : couper en 2 les rondelles ;  
Vermicelles fraîches de riz asiatique sous vide ;  
Tofu frais : découper en dés ;  
Epinards frais : laver les feuilles ;  
Pâté de porc « MaLing », type « délice de jambon » : couper en tranches ;  
Batavia : laver et couper les grosses feuilles ;  
Bœuf tendre (type viande à fondue), tranches fines : couper en gros triangles ;  
Pleurotes : laver et couper grossièrement en morceaux ;  
Pommes de terre : éplucher, laver et couper en rondelles de 3mm ;  
Chou chinois : couper en rondelles épaisses, effeuiller et laver ;  
Champignons de Paris : laver et couper en 3 (coupe transversale) ;  
Crevettes « Tigre » : enlever la carapace ;  
Champignons Collybie, au naturel, sous vide.

**Bon appétit !!!**