

@.f.c.

法
中
友
协

amitiés
franco
chinoises

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

le courriel des Amitiés Franco-Chinoises – Nancy – Lorraine – n°63 – décembre 2012

Cinéma et conférence



VENDREDI 7 DECEMBRE à 20H15

CANÉO St SEBASTIEN

**Dans le cadre d'Architecture, Ville et
Cinéma organisé par La Maison de
l'Architecture de Lorraine**

**séance suivie d'un débat avec
THOMAS BOUTONNET
Docteur en études chinoises**

Le Film

A Pékin, de nos jours. Guei (Cui Lin), un adolescent de seize ans originaire de la campagne, reverse à son entreprise une partie de son salaire de coursier, afin d'acheter un magnifique VTT couleur argent avec lequel il travaille. Au cours d'une de ses courses, il se fait voler son vélo et part à sa recherche. Mais Jian (Li Bin), le nouveau propriétaire qui l'a acheté aux puces ne l'entend pas de cette oreille. Il va falloir apprendre à partager...

Le Débat

Les métropoles chinoises, bien que transfigurées par le développement du parc automobile, laissent tout de même la part belle à la bicyclette. Moyen de transport populaire par excellence, le vélo est un élément moteur de la mobilité spatiale et sociale en Chine. Un aspect fondamental que l'on retrouve dans son utilisation polyvalente, puisque le vélo peut tour à tour faire office de véhicule utilitaire, d'attraction touristique, de véhicule individuel ou de moyen de transport en commun.

En nous appuyant sur le film Beijing Bicycle, nous essaierons de comprendre la place de la bicyclette dans les grandes métropoles chinoises, et débattons de son rôle comme facteur d'indépendance (sociale, économique, spatiale) et de mobilité. A travers le parcours des principaux protagonistes du film, nous discuterons également de la situation des migrants ruraux dans la Chine urbaine, à la fois sujets/acteurs de la modernisation économique et objets de discrimination.

Exposition



YUE MINJUN, L'OMBRE DU FOU RIRE

Première exposition majeure de l'artiste en Europe, jusqu'au 17 mars 2013

La Fondation Cartier pour l'art contemporain présente la première grande exposition européenne consacrée à Yue Minjun. Une occasion unique de découvrir le travail de cet artiste chinois aujourd'hui reconnu et dont la célébrité contraste avec la grande discrétion. Revisitant les codes du grotesque par une iconographie haute en couleur et hantée de personnages au rire énigmatique, son œuvre porte un regard ironique et désabusé sur le contexte social de la Chine contemporaine et sur la condition humaine dans le monde moderne. À travers près de 40 tableaux issus de collections du monde entier, ainsi qu'une multitude de dessins encore jamais montrés au grand public, l'exposition dévoile l'esthétique singulière et complexe d'une œuvre qui se dérobe à toute interprétation.

Fondation Cartier, 261 boulevard Raspail, Paris

Cuisine chinoise

Poulet pimenté aux racines de lotus (Pour 4 personnes)

Ingrédients :

Cuisses de poulet (2) , racines de lotus en tranches (1 sachet), poivron rouge (1/3), poivron vert (1/3), poivron jaune (1/3), poireau (1/3), ail (1/4 tête), un peu de gingembre, sel, sucre en poudre, farine de tapioca, poudre de poulet, chili bean sauce (marque « Lee kum kee »), vinaigre chinois, sauce de soja foncée, huile de piment, huile

Préparation :

Couper l'ail et le gingembre en tranches en enlevant la peau. Utiliser uniquement le blanc du poireau et le couper en rondelles.

Désosser les cuisses de poulet et les couper en cubes. Les mettre dans un saladier. Ajouter 1 c à c de sel, 1 c à s de farine de tapioca et 1 c à s d'huile. Bien mélanger et réserver.

Couper les tranches de racine de lotus en 4 et mettre dans l'eau froide. Ajouter un peu de vinaigre et réserver.

Couper les poivrons en carrés et les déposer dans un bol. Y ajouter le poireau, le gingembre, l'ail, 1 c à c de sel, 2 c à s de sucre en poudre, 1 c à s de farine de tapioca, 1 c à s de sauce de soja foncée, 1/2 c à c de poudre de poulet, 1 c à s d'huile de piment et de l'eau. Bien mélanger.

Chauffer de l'eau dans une casserole et y plonger les racines de lotus pour une cuisson de 3min.

Réduire le feu. Y ajouter le poulet et laisser plonger 30s. Retirer les racines de lotus et le poulet et les réserver.

Chauffer de l'huile dans un wok. A feu doux, ajouter 1 c à c de chili bean sauce, le poulet et les racines de lotus. Bien mélanger. A feu vif, ajouter le contenu du bol. Bien mélanger et servir.

