

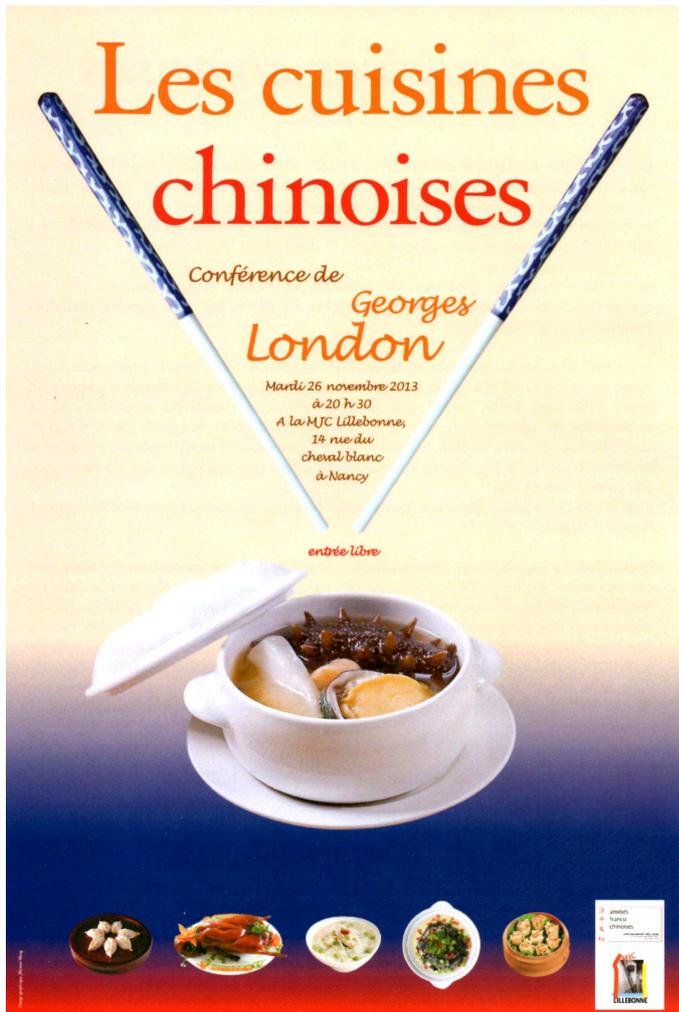
@.f.c.

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° 74 – novembre 2013



Quand on parle de la cuisine chinoise, il faut plutôt parler des cuisines chinoises car l'aspect régional est fondamental, bien que tous les cuisiniers chinois possèdent des techniques communes. Trop souvent on a l'habitude de penser que cette cuisine est la même partout et, qui plus est, qu'il existe une cuisine asiatique, comme s'il y avait une cuisine européenne! Qui n'a pas vu d'enseigne mélangeant cuisines chinoise, thaïe, vietnamienne?

La cuisine chinoise est l'une des plus réputées au monde et probablement celle qui comporte le plus de variations dues au moins en partie aux très grandes disparités géographiques et climatiques.

Le concept de cuisines régionales remonte au moins au 12e siècle quand la cuisine du Nord, basée sur le blé, a été distinguée de celle du Sud, basée sur le riz. La création d'une cuisine étant influencée, entre autres, par la géographie, les conditions climatiques et la disponibilité des produits, on parle de quatre grandes familles: Nord-Est, Sud-Est, Sud et Ouest/Centre. De plus, les trois premières de ces grandes familles sont souvent associées à la ville dominante: Beijing, Shanghai et Guangzhou, bien que celles-ci n'aient pas forcément une cuisine bien définie. Il est dit de ces cuisines régionales que «*le Sud est sucré, le Nord est salé, l'Est est aigre et l'Ouest est épicé*».

Depuis plus de vingt-cinq ans, Georges London étudie et pratique les cuisines chinoises avec des travaux pratiques célébrés en famille et avec ses amis, et plus récemment dans un restaurant parisien. Sa vie professionnelle de physicien de l'infiniment petit l'a mis en contact avec des collègues chinois qui l'ont initié aux cuisines de la Chine. Il a écrit le livre "Un Tour Gastronomique de la Chine" pour partager ses connaissances. Ce livre a obtenu en mars 2012, parmi les Gourmand World Cookbook Awards au 3e Festival du Livre Culinaire de Paris, le 2e prix du "Meilleur Livre de Cuisine Chinoise au Monde". Son succès est sans doute dû au fait qu'aucun autre livre en langue française traite explicitement des cuisines régionales de la Chine.

Conférence de Georges London
Mardi 26 novembre à 20 h 30
à la MJC Lillebonne, 14 rue du cheval blanc à Nancy
- Entrée libre -

Tapisseries

Le musée des Beaux Arts de Nancy présente actuellement des tapisseries des XVII^e et XVIII^e siècles issues des collections du Petit Palais à Paris.

Quatre d'entre elles sont consacrées à « *l'histoire de l'empereur de Chine* » à travers quatre scènes : le retour de la chasse ; la collation, les astronomes et une improbable récolte des ananas (cf. ci-dessous).



Ces tapisseries présentent une vision approximative de la Chine, mélangeant allégrement les descriptions précises fournies par les voyageurs de l'époque, en particulier les ambassadeurs hollandais, des « chinoiseries » plus ou moins fantaisistes, et des éléments typiquement occidentaux.

Chefs d'œuvre de la Tapisserie
Au Musée des Beaux Arts de Nancy
Jusqu'au 27 janvier 2014

Noir de Chine

Sabine Lefevre propose des encres inspirées de l'art tch'an. Cet art apparaît vers le 7^{ème} siècle et se développe parallèlement aux autres écoles chinoises de peinture mais s'en distingue par l'extrême sobriété et la vitalité du trait.



A la Médiathèque de Toul
Jusqu'au 28 décembre 2013

Nouvel an chinois 2014

La prochaine année chinoise commencera le 31 janvier 2014 et sera placée sous le signe du Cheval.

Avec nos partenaires habituels, l'association des chinois en Lorraine, l'association des étudiants et chercheurs chinois à Nancy, l'institut Confucius et le magasin Lihua, et avec le soutien de la ville de Nancy et du consulat général de Chine à Strasbourg, nous proposerons une animation festive à Nancy le samedi 1^{er} février 2014.

Retenez dès à présent la date sur vos agendas !

