

弗朗什-孔泰
法-中友好協會

Association Franc Comtoise des Amitiés Franco Chinoises



5 C rue du Bougney 25000 Besançon France.

Tel : (33) 09 60 02 01 06. www.chine-franche-comte.asso.fr

Festival de la gastronomie chinoise

Le lundi 4 juillet 2016

Monsieur HE Yanjun,
Consul Général de Chine à Strasbourg
a organisé, en partenariat avec
l'Association des Chinois de l'Est de la France
et l'Association Franc-Comtoise des Amitiés Franco-Chinoises
le passage à Besançon de six prestigieux Chefs de cuisine chinoise.

Outre Besançon, cette manifestation s'inscrivait dans le cadre
d'une tournée à Paris et Strasbourg de ces six cuisiniers d'exception.

Des démonstrations de leurs talents précédaient
la dégustation d'une vingtaine de plats confectionnés
par leurs soins tout au long de la journée.

Cette soirée a regroupé plus de 150 adhérents et amis
des deux associations organisatrices.
Elle aura laissé à ceux qui l'ont vécue d'inoubliables souvenirs.

Puisse ce compte-rendu vous en donner une petite idée
grâce à ces quelques reportages, articles et photographies.

Cette manifestation culturelle
s'inscrivait dans le cadre du
« Dialogue de haut niveau sur les échanges humains »
entre la France et la Chine.

Voir ci-dessous



Explications à propos du contexte de cette manifestation culturelle

Comme l'a précisé dans son allocution M. HE Yanjun
Consul Général de Chine à Strasbourg,

ce « **Festival de la gastronomie chinoise** » s'est inscrit dans le cadre du
« **Dialogue de haut niveau sur les échanges humains** » entre la France et la Chine

A Paris, le 30 juin 2016, M. Jean-Marc Ayrault, Ministre des affaires étrangères et du développement international, a reçu Mme Liu Yandong, vice-Première ministre chinoise à l'occasion de la troisième session du dialogue franco-chinois de haut niveau sur les échanges humains.

Ce dialogue a été mis en place par les Chefs d'État, lors de la visite d'Etat en France du président Xi Jinping en mars 2014. Il vise à encourager les échanges en matière d'éducation, de formation professionnelle, de science, de technologie, de santé, de culture, de tourisme et de coopération décentralisée.

Il permettra en outre de développer les relations entre les deux pays dans le domaine du sport – alors que la Chine organisera les Jeux Olympiques d'hiver en 2020 à Pékin – et de renforcer la coopération dans le domaine audiovisuel et du cinéma. Les thèmes de la jeunesse, des droits des femmes et de l'égalité femmes-hommes figurent également à l'ordre du jour.

Une déclaration conjointe, ainsi qu'une douzaine d'accords de coopération, ont été signés lors de la session plénière, qui a réuni quelque 250 personnalités françaises et chinoises.

Explications rédigées par Alain Caporossi,
Président de l'Association Franc-Comtoise des Amitiés Franco-Chinoises.

Pour plus d'informations à ce sujet, suivre le lien ci-dessous :

<http://www.france.diplomatie.fr/fr/dossiers-pays/chine/http-publication-diplomatie-gouv-fr-fr-dossiers-pays-chine-evenements/article/chine-dialogue-de-haut-niveau-sur-les-echanges-humains-paris-30-06-16>

Le Festival de gastronomie chinoise en images **Photographies prise par l'Association de la cuisine chinoise** (dont les six grands chefs sont les membres les plus éminents)





Maître Zou Zi Ping sculptant une pastèque



Maître Wang Bo, le spécialiste de la réalisation de nouilles chinoises par étirement successifs de la pâte.



Monsieur He Yanjun, Consul Général de Chine à Strasbourg



Une table de convives



Une peinture de Maître Lu Yongliang réalisée avec un poireau !

Photographies prise par l'AFC-AFC



Maître Lu Yongliang : peintre et calligraphe au poireau



Maître Wang Bo, le magicien multiplicateur des nouilles chinoises



Maître Zou Zi Ping sculpteur de décorations de tables et ses oeuvres

Reportage de France 3 Franche-Comté

(diffusé le 5 juillet 2016 dans les journaux de 12H et de 19H
et sa présentation sur Internet)

Un festival de la gastronomie chinoise à Besançon

Offensive de charme du Consul général de Chine à Strasbourg (pour l'Est de la France).
Six chefs de cuisine parmi les plus réputés de Chine ont offert hier soir un Festival de la gastronomie de leur pays à des Bisontins



© Franck Ménestret. Zou Zhiping, maître cuisinier, spécialiste de sculpture alimentaire.

La gastronomie chinoise est une cuisine riche et particulièrement variée car chaque région de ce vaste pays a développé sa propre cuisine correspondant au climat local et aux goûts de ses habitants. Cette diversité climatique et l'intérêt porté par les chinois pour la nourriture font de la gastronomie chinoise une cuisine des plus intéressantes, créatives et très appréciées. Un proverbe chinois résume bien la relation qu'entretient le peuple chinois avec sa gastronomie ; Se nourrir est aussi important que le ciel.

Français et Chinois partagent cette tradition culinaire riche et savoureuse mais pour l'instant [seul notre pays a pu obtenir l'inscription de sa gastronomie au patrimoine mondial de l'Unesco](#). La Chine souhaite elle aussi accéder à cette distinction. Et c'est tout le travail de l'association de la cuisine chinoise.

Déjà dans le cadre des années croisées Chine-France entre 2003 et 2005, des événements culturels avaient permis aux Français de découvrir des aspects de ce pays en pleine ascension. Ce festival de la gastronomie chinoise est une initiative de He Yanjun, le consul de Chine pour l'Est de la France. Après une cérémonie similaire à Strasbourg, six maîtres cuisiniers parmi les plus réputés de leur pays, ont passé une journée en cuisine pour démontrer leur savoir-faire.

Les deux associations bisontines, celle des Chinois de l'Est de la France et celle des Amitiés franco-chinoises ont été chargées de lancer les invitations auprès des Bisontins.

Festival de la gastronomie chinoise à Besançon

Avec les Maîtres cuisiniers Lu Yongliang et Xia Jinlong, Laurence Thomas et Marie-Françoise Zipper, invitées du festival de la gastronomie chinoise à Besançon.

Reportage I.Brunnarius, F.Menestret et M.Blanc.



**Pour visualiser ce reportage cliquez sur le lien ci-dessous
et lancez la vidéo**

<http://france3-regions.francetvinfo.fr/franche-comte/doubs/grand-besancon/un-festival-de-la-gastronomie-chinoise-besancon-1041237.html>

**En page suivante,
voir l'article
de l'Est Républicain
du mercredi 6 juillet 2016**

Festival de gastronomie chinoise

Besançon, le 4 juillet 2016

Article de l'Est Républicain du mercredi 6 juillet 2016

BESANÇON

Gastronomie Six cuisiniers chinois en visite exceptionnelle au Number One Wok lundi soir

Les grands noms de la cuisine chinoise

PARIS, STRASBOURG ET BESANÇON. Trois villes seulement ont été visitées par une tournée prestigieuse, celle organisée, lundi soir, pour six grands chefs cuisiniers chinois. Soit Messieurs Lu Yongliang, Chen Zhi Ling, Liang Haining, Zou Zhiping, Xia Jinlong et Bo Hubei.

L'association des Chinois de l'Est en France et l'Association franc-comtoise des amitiés franco-chinoises avaient organisé un dîner au Number

One Wok, dans l'espace commercial de la rue de Dole, choisi pour accueillir 180 invités, pour la plupart d'origine chinoise et sur invitation.

Des stars en Chine

Domage pour l'ouverture des cultures mais les convives chinois ont découvert ou redécouvert la cuisine de leur pays dans sa version haut de gamme. « Il faut savoir que ces cuisiniers sont célèbres dans leur pays. Ce sont les Bocuse ou Passard de la Chine », explique Alain Caporossi, de l'association franc-comtoise des amitiés franco-chinoises, avant d'accueillir Monsieur He, consul général de Chine à Strasbourg venu pour la grande occasion.

Assis dans un petit coin de la très grande salle, Lu Yongliang, est le plus célèbre d'entre tous. Il s'est ménagé un petit moment de paix confucéen en s'engageant dans une série de calligraphies avec un... poireau !

Un poème de Mao

« Les plats que nous proposons représentent plusieurs régions de Chine. Ce sont des univers parfois différents. » La France, il connaît pour s'y



■ La grande cuisine chinoise s'est invitée, le temps d'un soir, dans un restaurant bisontin.

Photo Ludovic LAUDE

être rendu sept fois depuis 1993. « Les points communs entre les deux cuisines ? Il y en a trois : on aime la couleur, l'odeur et le goût. Dans cet ordre, s'il vous plaît. »

Lui-même a misonné un poisson à la façon de sa ville de Wu Han. Tellement apprécié par le président Mao

qu'il lui a consacré un poème.

Pour le reste, on pouvait goûter des boulettes de crevette Kung Pao ou des radis au jus de poulet parmi les vingt-cinq plats proposés. Depuis, le Number One Wok a retrouvé son quotidien. Les artistes sont vite repartis...

Philippe SAUTER



■ Des Chinois venus de tout l'Est de la France.

<http://www.estrepublicain.fr/edition-de-besancon/2016/07/06/les-grands-noms-de-la-cuisine-chinoise-en-visite-a-besancon>

Gastronomie - Six cuisiniers chinois

en visite exceptionnelle au Number One Wok lundi soir.

Les grands noms de la cuisine chinoise en visite à Besançon

06/07/2016



La gastronomie chinoise mise à l'honneur à Besançon

Publié le 7 juillet 2016 à 18:46 Mis à jour le 7 juillet 2016 à 18:46

<http://www.macomune.info/article/besancon-la-gastronomie-chinoise-a-l-honneur-146605>

Miam Miam

Sur invitation du Consulat général de Chine à Strasbourg, en collaboration avec l'Association des Chinois du Grand Est ainsi que l'Association Franc-Comtoise des Amitiés Franco-chinoise, **un festival de la gastronomie chinoise** s'est tenu lundi 4 juillet 2016 dans le restaurant le Number One Wok à Besançon. Six des plus grands chefs cuisiniers ont présenté leur savoir-faire.

Ils s'appellent **Lu Yongliang, Liang Haining, Zou Zhiping, Chen Zhi Ling, Wang Bo et Xia Jinlong**. Leurs noms ne vous disent peut-être pas grand-chose et pourtant ce sont des chefs cuisiniers connus dans toute la Chine à l'égal de Bocuse en France. Titrés de plusieurs médailles culinaires, champions dans différents concours et même à l'origine de livre de recette dans l'Empire du milieu, ces hommes ont cuisiné toute la journée du lundi 4 juillet 2016 pour proposer, le soir, aux adhérents des associations franco-chinoises un buffet avec leurs meilleures spécialités.

Une chance pour Besançon

Ce festival de la gastronomie chinoise s'est exporté à Strasbourg et à Paris. Besançon, petite ville face à ces mastodontes a eu « **la chance extraordinaire** » comme le rappelle Alain Caporossi, président de l'Association Franc-comtoise des Amitiés Franco-Chinoises, de recevoir ces Maîtres cuisiniers. Les 150 personnes, qui ont assisté à la soirée, ont pu **déguster du poisson au riz soufflé, des crevettes pimentées agrémentées de cacahuètes, des endives au lait de coco ...** Mais avant ils ont eu le droit à quelques démonstrations : **de calligraphie avec un poireau**, la création de nouilles et le découpage express d'une pastèque devenue fleur.

2000 ans de tradition

« *La cuisine fait partie du patrimoine culturel, c'est une tradition culinaire qui date de 2 000 avant notre ère* », explique Alain Caporossi. D'ailleurs contrairement un Chef de cuisine est appelé un Maître. Selon Ze Chu Sang, le président de l'Association des Chinois du Grand Est « *les savoirs faire se transmettent de Maître à élèves, ensuite ces élèves deviennent à leurs tours professeurs, c'est une transmission de génération en génération.* » Parmi les Maîtres, **Lu Yongliang**. Ses saveurs et notamment sa recette avec un poisson venu de sa ville natale Wuhan est très célèbre. A tel point que **Mao lui-même lui en a demandé** et a même clamé ses louanges dans un poème.

Actuellement la Chine monte un dossier pour que sa **cuisine fasse partie du patrimoine mondial de l'Unesco**. Ses goûts et recettes sont très riches et variés, il faut dire que son territoire fait **17 fois la France**.