

LE MOT DU NOUVEAU PREZ

Il y a un mois le club célébrait son premier anniversaire, pendant cet événement notre respecté fondateur et président tirait sa révérence et laissait sa place à la jeune garde. Après vous avoir divertis lors des événements de l'Aihao team et de soirées telles que le barathon me voici donc président à la place du président.

Et c'est avec honneur et plaisir que je remplirai ce poste pour votre plus grand bonheur. J'ai en effet pour habitude de tout évaluer en terme de bonheur, et mon objectif sera d'en créer le plus pour vous.

Du bonheur professionnel via des conférences qui vous simplifieront la vie en vous aidant à naviguer entre les régimes d'impositions, les contrats locaux, la représentation à l'étranger ou d'autres sujets auxquels vous serez peut-être un jour confronté.

Mais aussi du bonheur rouge qui tâche, qui se mélange au shaker ou qui mousse dans une chope et qui s'apprécie entre gens biens à la lueur des étoiles. Car oui, on vous l'annonce, il y aura un nouveau barathon à la rentrée, mais avant il y aura une soirée bière-brochettes-lao-beijing à gulou (cf plus loin) et une pool/jacuzzi party sur un toit très fairplay.



Tout ceci sera saupoudré de karting, bowling, laser gaming, pique-niquing et plein d'autres choses se terminant en "ing".

Si vous avez aimé la première année, vous allez adorer la deuxième, car comme le bon vin, la maturation d'un club en fait ressortir de nouveaux arômes d'hédonisme.

**Charles
Président**

EVENEMENTS VI DE JUILLET

PIC-NIC CHAOYANG

Pas d'été sans pic nique!!! Alors rejoignez nous au Chaoyang parc pour une après-midi détente avant d'entamer un long mois d'août!

RDV pris le 25 juillet !

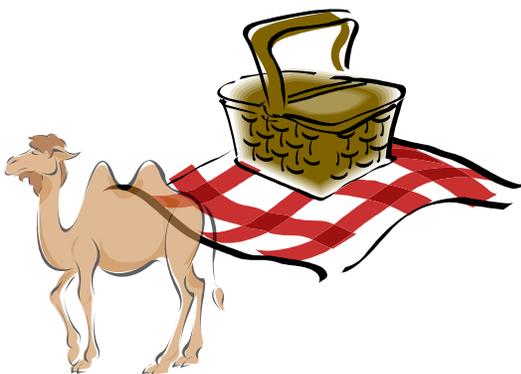
Pour vous faciliter la vie, vous pouvez aller chez April Gourmet :

Les 100 g de salade sont entre 7-10 RMB, comptez 12 RMB pour une aile de poulet et 18 RMB pour une cuisse, humus (très bon!) à 20 RMB la boîte!

Et chez Comptoir de France, vous trouverez des formules complètes à:

- 58 RMB (le lunch spécial) avec
 - Ham and Cheese OR turkey roll
 - Chef salad
 - Large muffin
 - Soft drink
- 63 RMB (le lunch St Tropez) avec
 - Tuna or tomato mozzarella Roll
 - Chef salad or mix salad
 - Chocolate Eclair or Apple Slice
 - Soft Drink

Lyvonne



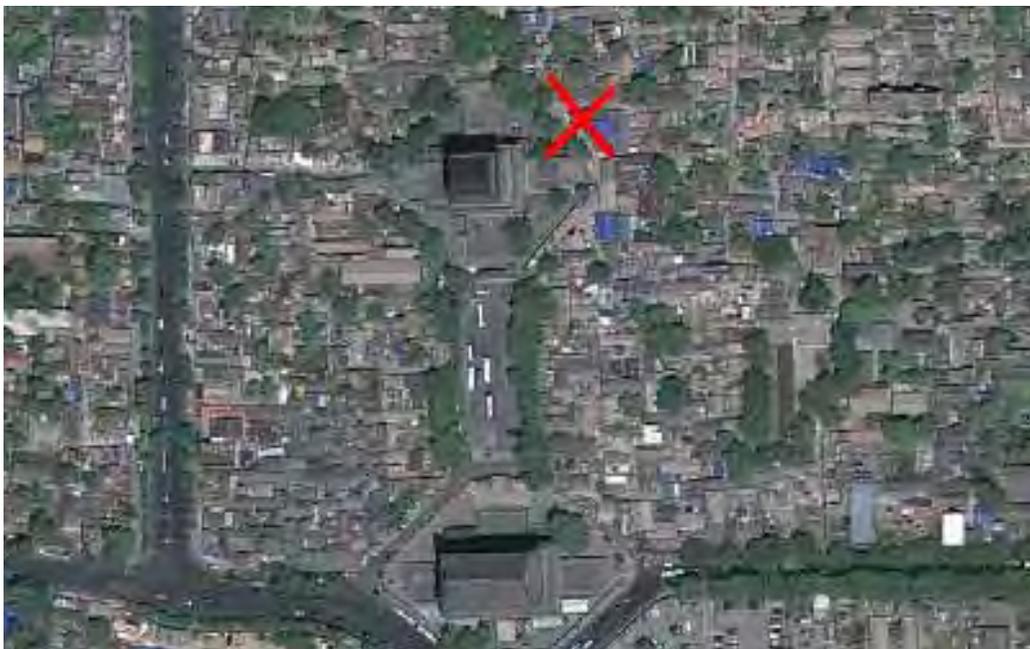
SOIREE LAO BEIJING

A bas les cocktails à 90 kuai du Xiu, à bas les nouveaux riches mélangeant Chivas Royal Salute 21 ans d'âge et thé vert, à bas les grosse BM série 7 aux vitres fumées qui pensent qu'elles ont le droit de nous écraser, à bas tous les excès de cette croissance et vive l'authentique Pékin, vive l'âme encore bien vivante des hutongs, vive les Lao Beijing, vive les "errrr" et vive les brochettes à 1 kuai et les bières à 4 kuai. C'est donc dans cet esprit que nous vous convions à manger du mouton et descendre des Yanjings

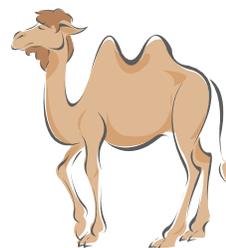
au pied de la tour du tambour. Nous organiserons un grand Quizz qui testera vos connaissances pékinoises et pour le sport les équipes qui répondent juste se feront payer leurs brochettes par les équipes perdantes (ne vous affolez pas ce n'est qu'une histoire de quelques kuais!)

**RDV Vendredi 9 juillet
à partir de 19h30 à
côté de la tour du
tambour, côté Est.**

***Charles
Président***



Le buibui se trouve a l'endroit indiqué par la croix rouge sur le plan! Juste à côté de la tour du tambour.



BON PLAN RESTO



On ne peut pas s'appeler Canard Laqué et ne pas être très concerné par le devenir des papilles de nos lecteurs ! Et comme tout français, un jour ou l'autre, se fait la même réflexion: « Pff, seulement quelques milliers de restaurants à Pékin, on en a vite fait le tour ! » Sans vouloir utiliser aucun cliché je dirais quand même qu'on ne se satisfait pas, nous, de burgers et de pizzas. Mais pour pouvoir ravir un français ou une française, encore faut il connaître des adresses innovantes. Là encore sans vouloir insister sur les clichés il faut reconnaître aussi que nos a priori ne nous poussent pas vers les restaurants végétariens : « Un repas sans viande c'est un repas de... pas d'homme (pour rester poli)».

Et bien pourtant c'est avec 3 hommes que nous nous sommes régalés et étonnés au Pure Lotus, particulièrement sur les brochettes de légumes aux saveurs de mouton grillé. L'ambiance est envoûtante, la décoration élégante, les plats raffinés et surprenants.

Bref, si la grande souffrance de la lassitude culinaire ne vous a pas déjà conduit chez l'impensable restaurant végétarien, je vous encourage à le faire !

Pure Lotus 净心莲
10 Nongzhan Nanli,
农展南里10号JVC大厦
in compound below the JVC
Tower 文联大厦院内
Tel: 6592-3627. Prix: Y200-
Y299 par couple

Sophie

SECTION CULTURELLE

COMBIEN Y A-T-IL DE CARACTERES?

Le nombre de caractères chinois s'est multiplié au cours des siècles pour en arriver aujourd'hui à un total d'environ 55 000, dont 3 000 sont d'usage courant. En 1958, Mao Zedong instaure une réforme de l'écriture qui simplifie les caractères pour en faciliter l'apprentissage pour le peuple. Ces caractères sim-

plifiés sont aujourd'hui utilisés en Chine continentale et à Singapour. On compte 13 000 caractères non simplifiés, utilisés à Taiwan et Hong Kong. Pour pouvoir lire un livre ou un journal, vous devez connaître approximativement 2, 000 caractères. Cependant, la connaissance des 1,000 caractères les plus fréquents

vous permet de commencer à lire un journal en chinois et à comprendre l'essentiel de son contenu.

Est - Dong

Caractère traditionnel 東

Caractère simplifié 东

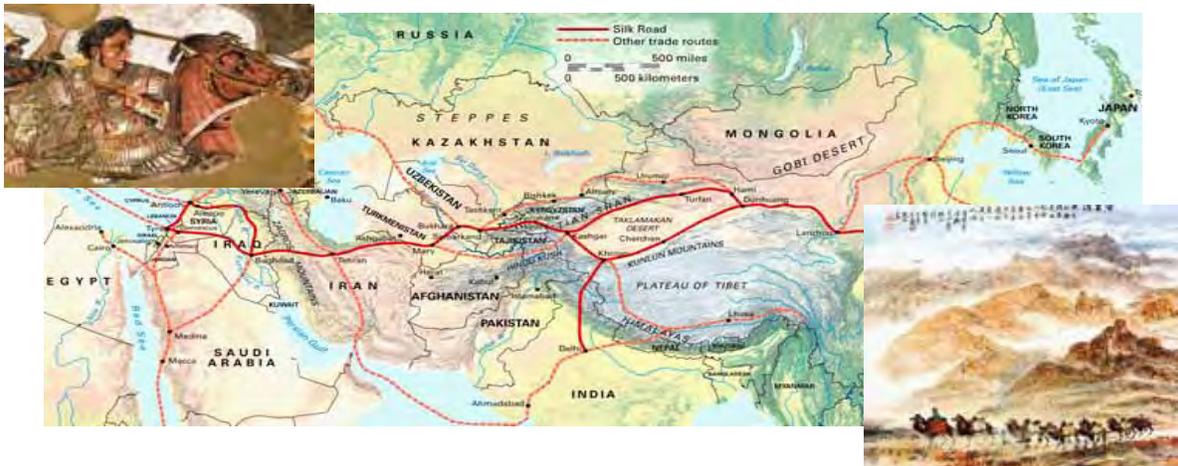
Lucie Henry

A venir dans la prochaine newsletter:

un tableau comparant caractères simplifiés, caractères traditionnels et kanjis japonais.



LES ROUTES DE LA SOIE : UN PONT À RECONSTRUIRE ENTRE LES PEUPLES



Les routes de la soie. Des conquêtes d'Alexandre le Grand aux voyages fabuleux de Marco Polo, bien des Hommes d'époques, de races et de cultures différentes se sont lancés sur ces itinéraires mythiques, aussi envoutants qu'incertains et qui menèrent guerriers, explorateurs et marchands d'un bout à l'autre du continent, vers la fortune ou vers l'oubli.

Pendant plus d'un millénaire, les grandes routes commerçantes qui relient la Chine à l'Europe et se ramifient vers l'Inde et l'Afrique du Nord à travers les hauts plateaux d'Asie Centrale, permirent aux empires qu'elles traversaient d'échanger et de prospérer. Que subsiste-t-il aujourd'hui de ces routes légendaires?

A mesure que les grandes puissances du monde se tournèrent vers la mer, elles délaissèrent les sentiers périlleux qui serpentaient à travers déserts, steppes, cols escarpés et plateaux enneigés. Cet immense vide qu'est l'Asie Centrale disparut progressivement de la carte du monde moderne. La route des indes naissait, les routes de la soie s'endormaient.

Aucun pays ne regroupe une ethnie majoritaire à plus de 80%, des dizaines d'enclaves minuscules morcellent un territoire immense. L'adage suivi par Staline à l'époque : « diviser pour mieux régner » conserve tout son sens aujourd'hui.

Dans ce contexte incertain une stabilité précaire fut achetée au jour le jour en corrompant les clans et en soudoyant les grands cercles mafieux naissant. Et dans le désespoir et la misère d'une population oubliée de l'histoire, un nouveau mal s'enracina peu à peu.

Quand les tours jumelles du World Trade Center s'effondrent en 2001, le rideau tombe sur la scène puissante de l'Asie Centrale. Et l'attention du monde se tourne une nouvelle fois vers la région.

Sous la bannière de la guerre contre la terreur, les grandes puissances ont réinvesti la région. Unies pour

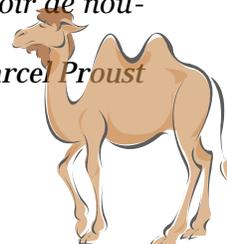
un temps contre un ennemi commun, européens, russes, américains et chinois ont placé leurs pièces sur ce grand échiquier eurasiatique. Bientôt, il faudra décider quelle route prendront le gaz et le pétrole d'une des premières réserves en énergie fossile de la planète. Mais le Heartland eurasiatique est-il si différent aujourd'hui qu'il l'était il y a cinq siècles? A y regarder de plus près, les mêmes ethnies, les mêmes religions, les mêmes grandes puissances étaient présentes et poursuivaient les mêmes ambitions d'expansion. Comment ont-elles pu coexister pacifiquement par périodes de parfois plusieurs siècles sans troubles majeurs?

Les historiens ont donné un nom à cette stabilité: la pax Serica, la paix des routes de la soie, car c'est sans doute le commerce plus qu'aucune armée qui permit alors la stabilité. Le commerce pourrait-il revivre dans cette région enclavée du monde ? Certainement ! Répondent les ouvriers chinois qui construisent chaque jour de nouvelles routes et de nouveaux chemins de fer sur les antiques itinéraires du Pamir ou du Karakorum. Les routes de la soie seraient-elles en passe de renaître de leurs cendres autour de nouvelles marchandises mais avec le même rôle pacificateur de pont entre les peuples, de symbole culturel partagé et de voie de développement ?

Antoine Daval

Le véritable voyage de découverte ne consiste pas à chercher de nouveaux paysages mais à avoir de nouveaux yeux.

Marcel Proust



ROUTES DE LA SOIE TERRESTRES ET MARITIMES

Du 1er siècle avant Jésus Christ au 2ème siècle après J.C., l'empire chinois cherche à étendre son influence en envoyant des émissaires impériaux chargés de soieries à travers les contrées avoisinantes. Arrivés en Inde ou jusque chez les Parthes, ces ambassadeurs posent les premières pierres de la route de la soie. Les missions diplomatiques ayant pour but des transactions commerciales sont doublées par une propagation religieuse.



-  Route maritime
-  Route caravanière



Jare à anse dragon, dynastie Ming, 15ème siècle, Jiangxi, Chine



Jare à anse dragon, dynastie Timurid, 15ème siècle, Herat, Afghanistan

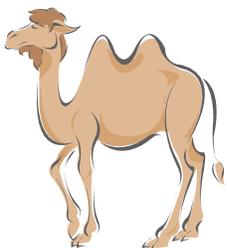
Au 2ème siècle, la route maritime entre les chinois et l'empire romain prend un essor plus important et se substitue aux routes caravanières. Ce sont ensuite les Arabes qui ont maintenu la route maritime pendant des siècles avec comme port d'attache Canton, les fastes de la cour de Bagdad stimulant ce commerce en Moyen-Orient et Extrême-Orient. Cependant les routes terrestres restent toujours ouvertes mais voient passer essentiellement des pèlerins bouddhistes en route vers le berceau du Buddha en quête d'écrits originaux. Cette période est très riche en échanges religieux de tous bords (mazdéisme, manichéisme, nestorianisme...) mais excluent généralement l'Islam bien que la plupart des échanges commerciaux se déroulent via les Arabes par la voie des mers.

Ce n'est qu'au 11ème siècle avec la pacification mongole s'étendant sur la Chine et les vastes steppes avoisinantes que les routes caravanières prennent leur véritable essor, paroxysme de la route de la soie terrestre. Les croisades de l'Occident vers la Terre Sainte participent au renouveau de ces routes : après la prise de Constantinople en 1204, les croisades constituent l'occasion de la découverte du monde. L'établissement de marchands génois ou vénitiens en Orient permet d'amorcer des voyages en Inde ou en Chine, à l'instar de Marco Polo. En quête de richesses et d'aventures, de nombreux marchands intrépides se hasardent en Asie contribuant au mythe de l'envoûtant Orient.

Au 14ème siècle, les relations entre la Chine et le monde chrétien cessent brusquement. L'Europe souffre d'une ravageuse épidémie de peste en 1348 et en Asie, l'affaiblissement du pouvoir des Mongols crée un fractionnement des territoires et la libre circulation n'est plus de mise. En Chine, la dynastie des Ming prend le pouvoir en 1368 et se referme peu à peu sur elle-même. C'est alors que la route maritime s'intensifie de nouveau et que l'on entre dans l'ère des grands navigateurs au long cours. La cartographie Arabe et les techniques de navigation chinoises permettent la réalisation de grandes expéditions maritimes. Au 17ème siècle, une fois que l'Amérique et l'Asie sont identifiées clairement, les explorations des Terrae Incognitae cessent et ce ne seront plus que les archéologues qui viendront parcourir et examiner les influences culturelles de ces routes commerciales qui prendront alors le nom de « Routes de la Soie ».

Aurélie Sol

Au 15 siècle, la demande en porcelaine chinoise bleu-et-blanc au Moyen-Orient et en Asie islamique a pris une telle importance que les céramiques fabriquées en Chine étaient presque entièrement dédiées à l'export sous une forme adaptée au goût islamique.



LE VI DU MOIS

Salut à tous,

Je m'appelle Dorian. C'est un prénom qui peut se prononcer de deux façons, au moins : à la française, ce qui sonne abrupte et lourd, sauf quand on a la bonne idée d'avoir un accent du sud ; ou bien à l'anglaise, d'une façon non seulement plus agréable à l'oreille, mais qui évoque par ailleurs l'hédonisme flamboyant d'une certaine aristocratie, du genre qui dissimule des tableaux compromettants.

En putonghua, ça donne en général "Daoyang".

Élevé au grain et en plein air non loin d'Avignon, je suis arrivé un beau jour dans la Capitale, mes yeux candides grand écarquillés ; en un rien de temps, on m'y a initié aux plaisirs décadents des sciences politiques — mais aussi, par bonheur, aux mystères du mandarin, langue satisfaisant mon âme tortueuse, et dont je poursuis depuis lors un apprentissage à la limite de l'obsession.

C'est pourquoi, après un an

d'études à Hong-Kong puis un autre à Qinghua, et le décrochage intempestif d'un diplôme de master intitulé "Environnement, développement durable et risques", me voici installé à Beijing. Pour durer.

Dans un accès de folie, quelqu'un m'a confié la tâche d'étendre les activités de son entreprise en Chine. C'est un cabinet de conseil en ingénierie, "Internat Energy Solutions", spécialisé dans la qualité environnementale du bâtiment — efficacité énergétique, utilisation d'énergies renouvelables, et tutti quanti. Notre ambition principale : l'adaptation à la Chine de la méthode Bilan Carbone (permettant la quantification d'émissions de gaz à effet de serre, et l'établissement de stratégies de réduction, pour les entreprises comme pour les gouvernements locaux).

Autrement dit, j'ai été embauché



dans l'espoir de contribuer à la résolution de quelques problèmes d'"environnement", de "développement durable" et de "risques" — ce dont je suis prêt à m'acquitter du mieux possible, pourvu qu'on me laisse fouiller à mon aise dans cette boîte aux trésors (culturels) qu'est la Chine.

Voilà. Je viens d'entamer un contrat de douze mois, au cours desquels je compte bien faire plus ample connaissance avec vous autres, camarades volontaires — autour d'une bonne bouteille d'Erguotou, par exemple !

Dorian

PETITES ANNONCES: LA NEWSLETTER RECHERCHE REPORTERS

GREEN CHINA

GREEN BEIJING Amoureux de la planète et passionné de la nature, attristé de la vie polluée menée à Beijing, tu peux venir en aide à la newsletter qui elle aussi veut une bouffée d'air frais ! Tu pourrais par exemple écrire un article mensuel sur les événements greens de Pékin ou sur les efforts faits à Pékin pour vivre dans un monde plus économe et respectueux comme la création de low energy buildings.

Tout autre article d'humeur sur la Chine et le développement durable peut trouver sa place dans la prochaine section Eco de la newsletter !

CULINAIRE

DECOUVERTE Les cordons bleus de Pékin sont réquisitionnés pour écrire un article culinaire mensuel pour la newsletter VI. Si vous n'êtes pas engoncé dans le sprincipes de la cuisine française et appréciez tout particulièrement la variété des cuisines asiatiques, n'hésitez pas à faire partager chaque mois l'histoire d'un plat et sa recette pour que les lecteurs puissent non seulement découvrir mais encore pratiquer la culture asiatique !

SPECTACLES

CONCERTS Y aurait-il un mélomane ou un esthète parmi les lecteurs de cette newsletter qui souhaiterait partager sa passion ? Un article mensuel sur les concerts, spectacles ou expos de Pékin pourrait se rajouter à la section culturelle de la newsletter pour le plus grand bonheur des lecteurs amateurs d'arts et de sorties...

Contactez les éditrices de la newsletter pour en savoir plus ou pour candidater !





BON PLAN COURS DE CUISINE ASIATIQUE

Vous vivez en Chine depuis un petit bout de temps mais vous ne maîtrisez toujours pas le moindre dumpling ni le plus petit plat en sauce ? L'endroit béni « The Hutong » peut vous dédouaner de ce tribu que vous devez bien à la Chine : apprendre au moins une de ses spécialités culinaire pour emporter avec vous un petit savoir faire d'une des cuisines les plus élaborées du monde... Si, bien que fin gastronome, vous vous lassez de l'art culinaire chinois vous trouverez dans ce repaire à fins gourmets de quoi exciter vos papilles avec des recettes envoutantes provenant des quatre coins de l'Orient...

Vous trouverez la **cuisine végétarienne** déclinée sous toutes ses formes asiatiques (Indienne, Vietnamienne, Asiatique du sud est, spécialisée en tofus divers et variés...) ainsi que sous ses formes occidentales avec les tapas végé-

tariens, les salades végétariennes estivales ou encore le brunch diététique pour herbivores...

Bien sur tous les types de cuisines chinoises sont enseignées mais végétariens s'abstenir ! En commençant par les spécialités épicées du **Sichuan ou du Hunan** puis en passant par la célèbre cuisine cantonaise sans oublier les traditionnels raviolis du nord de la Chine, on peut finalement apprendre à étirer et jongler avec les nouilles à la manière des vendeurs de rues et cuisiner la venaison de la façon la plus savoureuse et raffinée qu'il soit. Les amateurs de viandes apprécieront aussi les cours de cuisine **Pakistanaise** et **Malaysienne**.

Les plus délicats connaisseurs apprendront à cuisiner avec du thé et les puristes de la cuisine asiatique approfondiront la création de leurs propres pâtes épicées si rependues dans toute la cuisine asiatique...

Si vous êtes tenté par un petit plongeon culinaire, regardez le programme des classes sur <http://thehutong.com/blog/events/> et contactez Sophia Du par e-mail sophia@thehutong.com ou téléphone +86 10 1590 104 6127. Prix par classe : entre 200 et 250 RMB.

Le club VI prévoit d'organiser une classe privée fin Juillet sur le thème de la cuisine Indienne ou de la cuisine Cantonaise ! Motivés, prévenez moi par e-mail aurelie.sol@gadz.org ou par téléphone 13810635406. En fonction du nombre d'inscrits, nous pourrions modifier le menu et la date ! J'attends vos propositions !

The hutong
#1 Jiu Dao Wan Zhong Xiang
Hutong

Aurélie



CE MOIS-CI, BIENVENUE AUX NOUVEAUX VI:

Bertrand THIERRY - Alstom - Pékin
Quentin GORON - Alstom - Pékin
Pierre-Marie DAVID - Domain Lapalu - Pékin

L'équipe VI



info@clubpekin.com

Edition et mise en page - Lucie Henry et Aurelie Sol