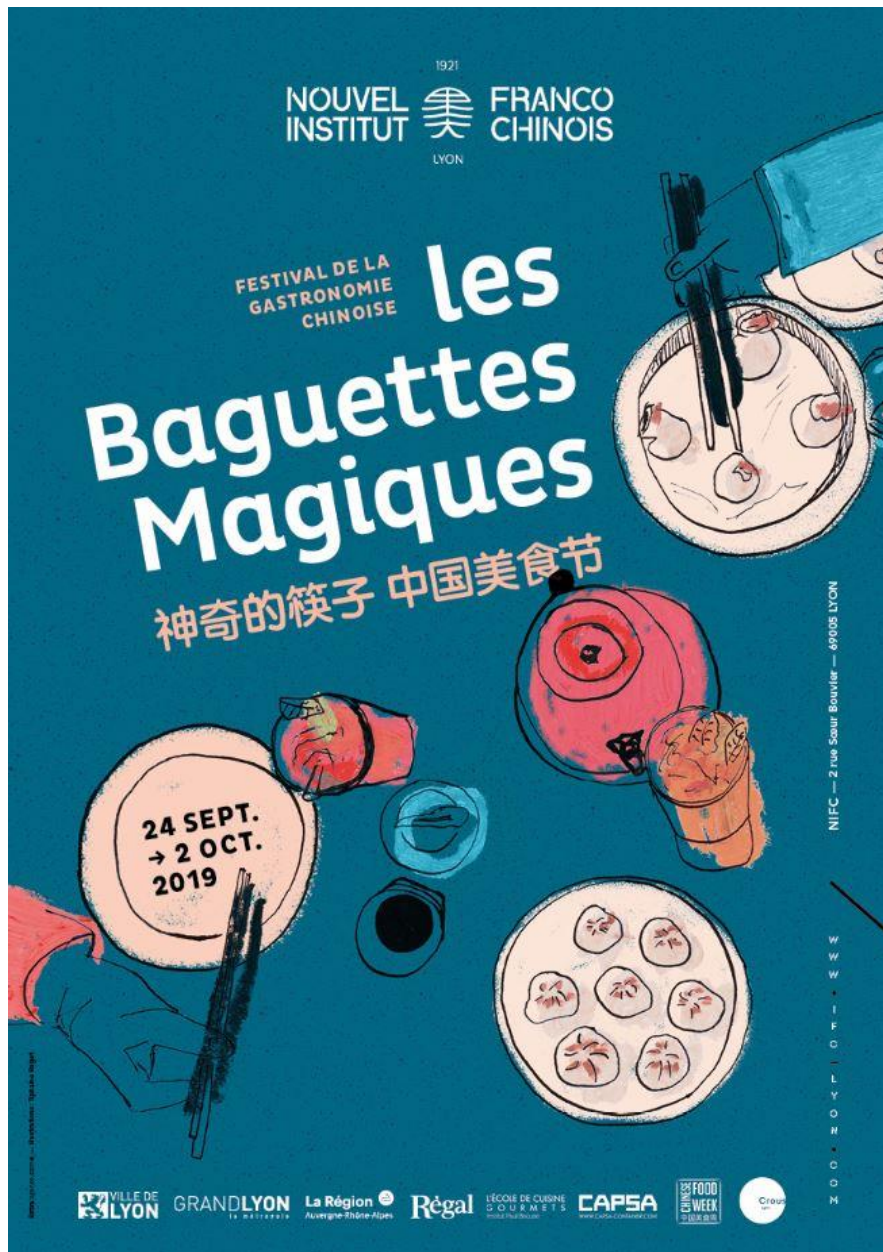


REVUE DE PRESSE

Festival de la gastronomie chinoise LES BAGUETTES MAGIQUES 2019



Revue de presse éditée au : 07/11/2019

SOMMAIRE

I.	PRESSE INTERNATIONALE.....	3
a.	Télévision.....	3
b.	Radio.....	6
c.	Presse écrite	9
d.	WEB	12
II.	PRESSE NATIONALE	16
a.	Presse écrite	16
b.	Web	19
I.	PRESSE REGIONALE.....	21
a.	Télévision.....	21
b.	Radio.....	23
c.	Presse écrite	26
d.	WEB	36

I. PRESSE INTERNATIONALE

a. Télévision

<i>TITRE</i>	<i>Knowing China</i>
<i>Média</i>	New China TV
<i>Auteur</i>	-
<i>Date</i>	11 octobre 2019

Lien : <https://www.youtube.com/watch?v=XOfM273T0A4&t=60s>

Reportage sur le festival : 2'56min

Interview de Candice du Chayla et Alain Alexanian



<i>TITRE</i>	<i>Lyon, France accueille le 4^{ème} festival de cuisine chinoise</i>
<i>Média</i>	CNC News
<i>Auteur</i>	-
<i>Date</i>	2 octobre 2019

Lien : <http://www.cncnews.cn/new/detail/132707.jhtml>

Reportage sur le festival : 32 sec

CNC 新华网络电视
www.cncnews.cn



b. Radio

TITRE	Interview Candice du Chayla et Tian Yu, chef du restaurant Manto – 5'47 min
Média	RFI - Chine
Auteur	-
Date	20 septembre 2019



→ 法国美食

介绍第四届里昂中国美食节



发表时间：20/09/2019 - 16:19 更改时间：23/09/2019 - 10:04



位于法国中部的里昂既是闻名全球的美食之都，又是法中文化交流的一大重要枢纽。里昂的中法大学一百年前曾经为中国培养了一大批杰出的人才。今天又成为促进中法文化交流的重要平台。中法大学从 2016 年开始在里昂举办中国美食节，美食节的名称叫做《神奇的筷子》，《神奇的筷子》举办四年来规模越来越大，名声也越传越广。我们首先请中国美食节的创办人 **Candice Du Chayla** 女士介绍一下创办美食节的前后经过。

法广：Candice Du Chayla 女士，请您介绍一下当初为什么要创办这一美食节？

Candice Du Chayla：我是新的中法大学的负责人，四年前是我一手创办了中国美食节，名叫《神奇的筷子》，我创办的初衷是法国人对中国美食缺乏了解，人们往往把日本、韩国，或者泰国等亚洲其他国家的烹饪与中国菜混淆在一起，当人们说去吃中餐的时候，其实自己也不太清楚中餐究竟是什么。所以，2014 年我回到里昂创办里昂中法大学的时候就已经有介绍中国烹饪的想法，同时也是为了将里昂的美食介绍给中国。这就是中国美食节举办的原因。

法广：能否请您介绍一下今年美食节的具体活动安排？

Candice Du Chayla：最初创办的时候，美食节往往只是一天，我们邀请一些年轻的中国厨师到里昂来献艺，而到今天我们现在有里昂市的 43 家餐厅参加美食节的活动，在一周的时间内，这些餐厅都至少制作一个中国菜，里昂的每一个市区都专门做中国的一个地区的特色菜，他们会使用这一地区的特别的烹饪佐料来制作特色餐。比如说，位于里昂第一区的餐馆他们将制作上海菜，他们会用上海菜必须使用的特殊的餐料与佐料，第二区的餐馆将制作北京菜，位于里昂郊区的 Villeurbanne 大区的餐馆将制作四川菜，这些地区对中国美食菜系的选择往往同该区与中国的交往活动有关。另外，我们还有一个中法厨师交流计划，去年我们派了里昂的厨师去中国，今年我们会接待从中国

来的厨师。最后，我们中法大学还将在下周六举办全天美食品尝，邀请来自中国四川的厨师以及在法国的中国厨师为市民做现场表演，消费者可以在现场品尝，我们也邀请了来自上海的厨房用品设计者，还准备了儿童烹饪学习班，总而言之，是中国美食的一个盛大的节日。

那么，参与中国美食节的中国厨师对此有何感受？田宇先生是位于里昂第六区的 Manto 餐馆的主厨，这是他第四次参加中国美食节的活动。

田宇：第一届中国美食节的时候我讲了一堂课，教法国人怎么包饺子。主要就是介绍中国的美食，美食节现在越来越成熟，规模也越来越大。今年我的餐馆要做一些云南菜，因为美食节组办方要求我所在的第六区的餐馆专门制作云南菜。

法广：最早在法国开设的中国餐馆都会做一些适合法国人口味的中国菜，比如说不要太辣，味道不要太重等等，今天的法国人的口味似乎也在改变，他们好像也开始喜欢吃正宗的，原汁原味的中国菜，您是否有这样的感觉？

田宇：确实有这种倾向，今天新开的一些中餐馆都比较偏国内菜的味道，其实法国人也很适应，只要不是太特别，太过重的话，他们都能够接受。

非常感谢 tianyu 先生与 Candice Du Chayla 女士接受本台的专访。

Lien :

<http://www.rfi.fr/cn/%E6%B3%95%E5%9B%BD/20190920-%E4%BB%8B%E7%BB%8D%E7%AC%AC%E5%9B%9B%E5%B1%8A%E9%87%8C%E6%98%82%E4%B8%AD%E5%9B%BD%E7%BE%8E%E9%A3%9F%E8%8A%82?ref=tw>

c. Presse écrite

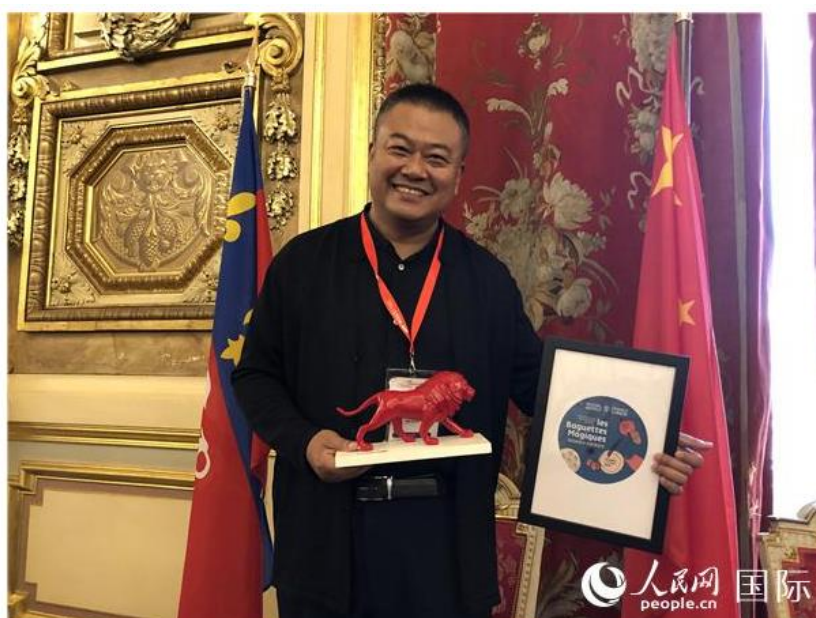
TITRE	Relier la délicieuse route de la soie à la saveur
Média	Le Quotidien du Peuple
Auteur	-
Date	26 septembre 2019



“用风味连接美食丝绸之路”

——中国纪录片导演陈晓卿获法国里昂市双大使称号

2019年09月26日17:10 来源：人民网-国际频道



陈晓卿被授予里昂市双大使称号。

人民网巴黎9月25日电（记者刘玲玲）9月23日至24日，法国里昂举办第三届中法汇流论坛，本届论坛以“卫生与食品——打造健康丝绸之路”为主题，致力于推动中法医药健康领域的思想碰撞与产业对接。论坛期间还举办了第三届中法跨领域高峰论坛与里昂中法美食节。中国纪录片导演陈晓卿被授予“里昂城市荣誉大使”和“里昂中国美食节形象大使”双大使称号。

24日上午，在里昂市政厅，里昂市推广署署长埃马纽埃尔·瑟索耶夫为陈晓卿颁发了“里昂城市荣誉大使”的证书。据了解，该称号主要颁发给在专业领域具有国际影响力的杰出人物，陈晓卿是目前唯一一位获得这一称号的外籍人士。同时，里昂新中法大学也授予陈晓卿“里昂中国美食节形象大使”的称号。

里昂是法国第三大城市，也是古代丝绸之路在西方的终点，是中国丝绸产品在欧洲的集散中心。此外，里昂也是世界美食之都，是《风味人间》第二季的重要取景地。此次论坛期间，里昂市政府与广州市政府准备联合策划一档新的美食纪录片节目，通过六个不同的观察角度，探究两座城市事物与人的关系，寻找他们相似的饮食基因与智慧。

“中国和法国都拥有悠久的文明和成熟的农业，饮食在他们的日常生活中也占有重要位置。”陈晓卿说，“法国里昂和中国广州都被联合国评选为世界美食之都，能够通过历史文化和自然地理的角度找到美食的成因，是我们了解这两个古老文明的国家非常好的通道。”

在陈晓卿看来，好的食物是自己具有传播力的，“我们团队只是这些美食的记录者，但是我相信，通过我们的纪录片可以让两个国家的人透过诱人的美食更了解对方，用不同的风味连接起美食丝绸之路。”

论坛期间，里昂市举行了新中法大学冷餐会以及里昂市、里昂大都市、新中法大学同中国人民对外友好协会签署合作协议等关联活动。



LIEN ARTICLE WEB :

<http://world.people.com.cn/n1/2019/0926/c1002-31375375.html>

d. WEB

TITRE	<i>Le Festival de la cuisine chinoise de Lyon, "Baguettes magiques", mélange la culture chinoise et française à une expérience gustative</i>
Média	Xinhua net
Auteur	-
Date	29 septembre 2019



“魔法筷子”里昂中国美食节在味觉体验中融通中法文化

2019-09-29 22:43:53 来源：新华网

新华社法国里昂 9 月 29 日电（记者韩茜）第四届“魔法筷子”里昂中国美食节正在法国美食之都里昂举办。在为期 9 天的美食节期间，约 50 家里昂餐厅为法国民众奉上来自北京、上海、四川、云南等地区的地道中餐。

本届美食节于 24 日开幕，将持续到 10 月 2 日。在刚刚过去的周末，在里昂新中法大学协会所在地举办了丰富多彩的活动，包括美食品鉴、厨艺展示、中国茶知识推广以及中式烧烤晚会。从距离里昂约 500 公里的瓦朗斯市专程赶来参加美食节的马克告诉记者，中国美味吸引他前来，他在现场观摩了名菜芜爆墨鱼花的展示，精妙的刀工和唇齿留香的滋味令他难忘。

美食节期间，7 名来自中国的主厨会在参与美食节的餐厅里向法国厨师展示中餐烹饪技艺，将他们几道特色菜肴或精心设计的成套晚餐奉献给法国食客。此外，他们还与法国主厨“四手共烹”，将两国食材与烹饪技艺相融合，创造出新的味觉体验。

里昂中国美食节创始人、里昂新中法大学协会主席康迪丝·杜谢拉介绍，四年前创办中国美食节的初衷是想让法国人了解真正的中国烹饪艺术，破除他们将中餐与其他亚洲菜混为一谈的刻板印象。第一届活动只有几十人参与，到今年已增长到了 1000 余人。法国人逐渐熟知了烧卖、肉夹馍等中国特色美食。

在美食节开幕第一天，曾执导美食纪录片《舌尖上的中国》的中国导演陈晓卿获里昂城市推广署及里昂新中法大学协会颁发“里昂城市荣誉大使”及“里昂中国美食节形象大使”。陈晓卿团队将同里昂城市推广署共同摄制美食纪录片，探寻里昂和其中国姐妹城广州的饮食基因与智慧，在美食交流中传播中国文化。



LIEN ARTICLE WEB :

http://www.xinhuanet.com/world/2019-09/29/c_1125057917.htm

TITRE	Le "Baguettes Magiques" Lyon Chinese Food Festival
Média	Eastday.com
Auteur	-
Date	30 septembre 2019



“魔法筷子”里昂中国美食节在味觉体验中融通中法文化

新华社法国里昂 9 月 29 日电（记者韩茜）第四届“魔法筷子”里昂中国美食节正在法国美食之都里昂举办。在为期 9 天的美食节期间，约 50 家里昂餐厅为法国民众奉上来自北京、上海、四川、云南等地区的地道中餐。

本届美食节于 24 日开幕，将持续到 10 月 2 日。在刚刚过去的周末，在里昂新中法大学协会所在地举办了丰富多彩的活动，包括美食品鉴、厨艺展示、中国茶知识推广以及中式烧烤晚会。从距离里昂约 500 公里的瓦朗斯市专程赶来参加美食节的马克告诉记者，中国美味吸引他前来，他在现场观摩了名菜茭爆墨鱼花的展示，精妙的刀工和唇齿留香的滋味令他难忘。

美食节期间，7 名来自中国的主厨会在参与美食节的餐厅里向法国厨师展示中餐烹饪技艺，将他们几道特色菜肴或精心设计的成套晚餐奉献给法国食客。此外，他们还与法国主厨“四手共烹”，将两国食材与烹饪技艺相融合，创造出新的味觉体验。

里昂中国美食节创始人、里昂新中法大学协会主席康迪丝·杜谢拉介绍，四年前创办中国美食节的初衷是想让法国人了解真正的中国烹饪艺术，破除他们将中餐与其他亚洲菜混为一谈的刻板印象。第一届活动只有几十人参与，到今年已增长到了 1000 余人。法国人逐渐熟知了烧卖、肉夹馍等中国特色美食。

在美食节开幕第一天，曾执导美食纪录片《舌尖上的中国》的中国导演陈晓卿获里昂城市推广署及里昂新中法大学协会颁发“里昂城市荣誉大使”及“里昂中国美食节形象大使”。陈晓卿团队将同里昂城市推广署共同摄制美食纪录片，探寻里昂和其中国姐妹城广州的饮食基因与智慧，在美食交流中传播中国文化。



LIEN ARTICLE WEB :

<http://news.eastday.com/w/20190930/u1ai20036860.html>

TITRE	<i>Le 4ème festival de la cuisine chinoise "Baguettes magiques" s'est tenu à Lyon, en France.</i>
Média	Overseas Chinese Network
Auteur	-
Date	30 septembre 2019



第四届“魔法筷子”中国美食节在法国里昂举办

新华社法国里昂 9 月 29 日电(记者韩茜)第四届“魔法筷子”里昂中国美食节正在法国美食之都里昂举办。在为期 9 天的美食节期间，约 50 家里昂餐厅为法国民众奉上来自北京、上海、四川、云南等地区的地道中餐。

本届美食节于 24 日开幕，将持续到 10 月 2 日。在刚刚过去的周末，在里昂新中法大学协会所在地举办了丰富多彩的活动，包括美食品鉴、厨艺展示、中国茶知识推广以及中式烧烤晚会。从距离里昂约 500 公里的瓦朗斯市专程赶来参加美食节的马克告诉记者，中国美味吸引他前来，他在现场观摩了名菜芫爆墨鱼花的展示，精妙的刀工和唇齿留香的滋味令他难忘。

美食节期间，7 名来自中国的主厨会在参与美食节的餐厅里向法国厨师展示中餐烹饪技艺，将他们几道特色菜肴或精心设计的成套晚餐奉献给法国食客。此外，他们还与法国主厨“四手共烹”，将两国食材与烹饪技艺相融合，创造出新的味觉体验。

里昂中国美食节创始人、里昂新中法大学协会主席康迪丝·杜谢拉介绍，四年前创办中国美食节的初衷是想让法国人了解真正的中国烹饪艺术，破除他们将中餐与其他亚洲菜混为一谈的刻板印象。第一届活动只有几十人参与，到今年已增长到了 1000 余人。法国人逐渐熟知了烧卖、肉夹馍等中国特色美食。

在美食节开幕第一天，曾执导美食纪录片《舌尖上的中国》的中国导演陈晓卿获里昂城市推广署及里昂新中法大学协会颁发“里昂城市荣誉大使”及“里昂中国美食节形象大使”。陈晓卿团队将同里昂城市推广署共同摄制美食纪录片，探寻里昂和其中国姐妹城广州的饮食基因与智慧，在美食交流中传播中国文化。



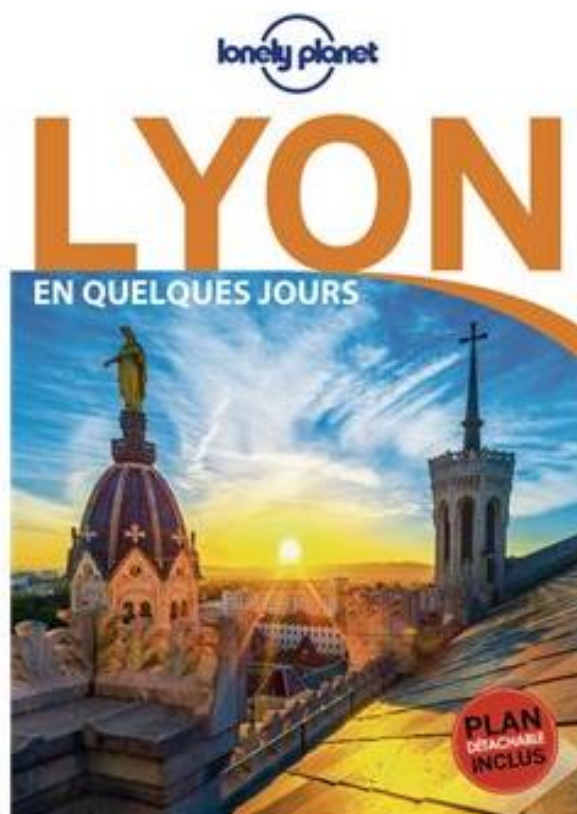
LIEN ARTICLE WEB :

<http://www.hnttsn.com/zhwh/2019/09-30/232957.shtml>

II. PRESSE NATIONALE

a. Presse écrite

<i>TITRE</i>	<i>Les Baguettes Magiques</i>
<i>Média</i>	LONELY PLANET
<i>Auteur</i>	-
<i>Date</i>	Edition 2019



TITRE	Les Baguettes Magiques
Média	Régál
Auteur	-
Date	Septembre-Octobre 2019

Régál

10 CHAUD

SEPTEMBRE OCTOBRE 2019 RÉGAL N° 91 www.régalf.fr

Tout ce qui bouge dans la food

Ouvertures, nouveaux produits, tendances, coups de gueule... croquez l'actu à pleines dents.

Vous avez encore faim ? Suivez-nous sur facebook et instagram. TEXTE EVE-MARIE-ZIZZA-LALU ET HÉLÈNE PIOT.



UN YAM GRAND CRU

Le magazine YAM fête son 50^e numéro avec un hors-série exceptionnel. Au sommaire : les recettes fétiches de 50 grands noms de la gastronomie mondiale assorties de 50 recettes figurant au patrimoine national. Collector...

382 PAGES, 20 €, EN KIOSQUE ET EN LIBRAIRIES.



UNE « GRANDE » NOUVELLE...

Face à la grande plage de Biarritz, la discothèque Maona Beach est devenue « La Grande », un nouveau spot branché qui fait swinguer les papilles... Six échoppes déclinent plusieurs ambiances sur 350 m² : coquillages et crustacés, cuisine mexicaine, bowls hawaïens, pizzas napolitaines, etc. Top playlist garantie...
LAGRANDE-BIARRITZ.COM



À vos baguettes!

En septembre, prenez un billet pour la Chine... en vous arrêtant à Lyon. Le Festival Les Baguettes Magiques s'y déroulera pour la 4^e année grâce à la formidable initiative du Nouvel Institut Franco-Chinois. Dans l'imaginaire collectif, la cuisine chinoise se réduit souvent à un bol de nems et une assiette de porc laqué. Or cette cuisine est l'une des plus variées et des plus sophistiquées au monde.

Du 24 septembre au 2 octobre, vous aurez l'opportunité de goûter cette autre Chine, en vous rendant dans l'un des 50 restaurants lyonnais qui mettront à la carte plusieurs plats de terroir chinois revisités ou en participant à

la journée portes ouvertes du 28 septembre (ateliers, démonstrations, dégustations...). Huit chefs chinois seront également accueillis en immersion dans les cuisines de restaurants partenaires. Litchée sur le gâteau, le 29 septembre, vous pourrez participer à un concours de cuisine sur le thème du thé, parrainé par le chef Alain Alexanian en partenariat avec Régál. Magique, non ?

IFC-LYON.COM



CHACUN SON TOUR

Loin des cyclistes en jaune, huit vendeurs de fruits et légumes habillés de vert ont réalisé cet été un tour de France en 16 étapes et en camping-car ! Objectif : partager leur quotidien de primeurs et susciter des vocations. Face au succès, ils comptent bien recom-



Barre à café

Une nouvelle venue parmi les « barres infernales » signées Pralus : la « Café ». Sous sa coque croquante de café noir, elle cache un praliné légèrement parfumé au café, parsemé d'éclats croustillants de caramel au café. Un petit goût de paradis...

9,50 € DANS LES BOUTIQUES PRALUS ET SUR WWW.CHOCOLATS-PRALUS.COM



Dinez de sardines

Septembre, c'est la pleine saison de la sardine. Cherchez celles de Saint-Gilles-Croix-de-Vie, en Vendée : leur pêche est désormais inscrite à l'inventaire du Patrimoine immatériel de la France. À défaut de les trouver fraîches, essayez celles de Gendreau, la dernière conserverie locale. WWW.

b. Web

<i>TITRE</i>	<i>Les Baguettes Magiques</i>
<i>Média</i>	LONELY PLANET
<i>Auteur</i>	-
<i>Date</i>	Edition 2019



Lyon : Fêtes et festivals

L'agenda de Lyon

Octobre

Lyon Street Food Festival

lyonstreetfoodfestival.com

Quatre jours dédiés à la street food. Avec des ateliers gourmands et des concerts également.

Les Baguettes Magiques

ifc-lyon.com

Pendant ce festival de la gastronomie chinoise, les chefs lyonnais mettent des plats chinois à leur carte. Des dégustations sont aussi proposées par le Nouvel Institut franco-chinois.



LIEN ARTICLE WEB :

<https://www.lonelyplanet.fr/destinations/france/lyon/fetes-et-festivals>

I. PRESSE REGIONALE

a. Télévision

<i>TITRE</i>	<i>Ensemble c'est mieux</i>
<i>Média</i>	France 3 – Edition Auvergne Rhône-Alpes
<i>Auteur</i>	-
<i>Date</i>	24 Septembre 2019 – 10h45 – 11h30

Présence sur le plateau de SUN Rujiun, chef du restaurant « La Table Wei » et participant que festival « Les Baguettes Magiques ».

Présentation du festival et du parcours de la Chinese Food Week.

Lien : <https://france3-regions.francetvinfo.fr/auvergne-rhone-alpes/emissions/ensemble-c-est-mieux-0>



b. Radio

<i>TITRE</i>	<i>Festival de la gastronomie chinoise</i>
<i>Média</i>	NOVA - Lyon
<i>Auteur</i>	-
<i>Date</i>	23-28 septembre 2019

nova

Festival de la gastronomie chinoise | Lyon

Diffusion de 36 spots (20 sec) annonçant la Journée & Soirée Baguettes Magiques – samedi 28 septembre 2019 au Nouvel Institut Franco-Chinois

Texte :

« Samedi 28 septembre, participez à l'événement des Baguettes Magiques, une journée et une soirée consacrées à la gastronomie chinoise sous toutes ses formes : du potager à l'assiette, en passant par des ateliers créatifs pour enfants et des démonstrations de cuisine, pour terminer par une soirée street food chinoise et DJ set « Nihao Sonore ».

De 10h à 22h au Nouvel Institut Franco-Chinois, 2 rue Soeur Bouvier, Lyon 5. »

<i>TITRE</i>	<i>Interview de Candice du Chayla</i>
<i>Média</i>	
<i>Auteur</i>	-
<i>Date</i>	25 septembre 2019

c. Presse écrite

TITRE	Jeter l'ancre en Chine
Média	Grain de Sel
Auteur	-
Date	Septembre 2019

GRAINS DE SEL

le mensuel urbain des familles



GASTRONOMIE - ATELIERS - SPORT

Jeter l'ancre en Chine

Dès 3 ans



Le Kitchen Café © NIFO

Pour sa 4^e édition, le festival Baguettes magiques, qui célèbre la gastronomie chinoise, renouvelle sa journée dédiée aux enfants. Et comme l'an dernier, c'est le fringant Monsieur Simon qui sera en charge de leur faire découvrir différentes facettes de la culture de l'empire du Milieu. Bonne nouvelle, il y en a pour tous les âges (de 3 à 12 ans) et pour tous les goûts. Ainsi, les plus esthètes des petits gones pourront participer à des ateliers autour de la vaisselle chinoise : customisation de baguettes, personnalisation de bols chinois (aux arabesques bleutées)... Du côté des athlètes (dès 8 ans), deux sports emblématiques du pays seront mis à l'honneur : le badminton et le ping-pong. Enfin, les plus petits pourront se réfugier devant des dessins animés chinois, diffusés tout au long de l'après-midi. Un voyage des sens pour prolonger l'été au pays du Dragon.

Festival Baguettes magiques, du mardi 24 septembre au mardi 2 octobre.
Journée pour les enfants le samedi 28 septembre de 14h à 18h.
Parc du Fort Saint-Irénée et du Nouvel Institut franco-chinois,
2 rue Sœur-Bouvier, Lyon 5^e. Gratuit sur inscription le jour J.



FESTIVAL D'AMBRONAY

12 sept. - 6 oct. 2019

DES SPECTACLES EN FAMILLE



Dimanche 15 sept. à 15h
L'APPEL DE LA FORÊT
Ensemble TaCTUS
Spectacle musical dessiné en live.
Dès 6 ans



Dimanche 22 sept. à 15h
TAPANAK
Canticum Novum
Musiques d'Europe orientale et
création vidéo en images découpées.
Dès 6 ans



Dimanche 29 sept. à 15h
LA BELLE AU BOIS DORMANT
Collectif Ubique
Le conte de Perrault revisité
en musique.
Dès 7 ans



Dimanche 06 oct. à 15h
ABRAZ'OUVERTIS
Duo Braz Bazar
Théâtre musical.
Dès 6 ans

... sans oublier des ateliers et un espace festivaliers
pour se détendre en famille !

Infos et réservations

04 74 38 74 04
ambonay.org

En partenariat avec

GRAINS
DE SEL



• ARRONDISSEMENTS •

5^E

ÉDITO DU MAIRE ART ET PATRIMOINE



La Mairie du 5^e

Une gargouille aux allures de rappeur, une rosace stylisée, une rue pavée... L'art s'invente et s'invite dans le Vieux-Lyon. Soutenu par le dispositif Apicq* de la Ville de Lyon, le Conseil de quartier Quartiers anciens présente, du 13 au 28 septembre, l'exposition *Rendez-vous avec l'art contemporain et le patrimoine du Vieux-Lyon*. Les 72 élèves de trois classes de CM1-CM2 des écoles Gerson et Fulchiron ont réalisé des œuvres exprimant leur vision du patrimoine avec l'aide de l'artiste Erutti. Le choix de la période d'exposition n'est pas dû au hasard : elle coïncide avec les Journées européennes du patrimoine des 21 et 22 septembre et la Biennale d'art contemporain débutant le 18 septembre. L'opportunité de se mesurer aux plus grands !

* Appel à projets en faveur des initiatives des Conseils de quartier

MAIRIE DU 5^E

14 rue Dr Edmond-Locard
69005 Lyon

Tél. 04 72 38 45 50

Fax 04 72 38 45 51

Ouverte du lundi au vendredi

de 8h45 à 16h45 (sauf

fermée lundi de 12h30 à 14h),

le jeudi jusqu'à 18h,

le samedi de 9h à 12h.

Fermée tous les lundis

de 12h30 à 14h.

MAIRIE ANNEXE DU VIEUX-LYON

5 place du Petit-College

Tél. 04 78 42 13 81

Fax 04 78 37 61 79

Ouverte du lundi au vendredi

de 8h45 à 12h15 et de 13h15 à

16h45, le samedi de 9h à 12h.

mairie5@mairie-lyon.fr

mairie5.lyon.fr

facebook.com/Mairie5Lyon

twitter.com/Mairie5Lyon

instagram.com/Mairie5Lyon

AGENDA

DU 14 AU 29 SEPTEMBRE,

70 artistes exposent au Palais de Bondy, au cœur du Vieux-Lyon, à l'occasion de l'exposition *Regain art'Lyon*.

salonregainlyon.com

DU 18 SEPTEMBRE AU 31

OCTOBRE, dans le cadre de la 15^e Biennale d'art contemporain, découvrez une exposition d'art urbain à ciel ouvert organisée par l'association Art et patrimoine, dans le Vieux-Lyon, montée des Chazeaux et cour du Palais épiscopal. Vernissage le 19 septembre à 19h à la MJC du Vieux-Lyon.

Une journée à la Ferme au Point du jour



Rendez-vous incontournable de l'automne, la Ferme au Point du jour s'installe le 5 octobre de 9h30 à 19h dans le parc de la mairie. Seul, entre ami-es ou en famille, venez profiter d'un marché animé par une vingtaine d'exposants proposant des produits du terroir tels que fromages, charcuterie, barbe à papa ou encore glace pour les plus gourmands. Cette journée campagnarde, imaginée en plein centre-ville, proposera de nombreuses animations pour les petits mais aussi pour les grands : balade à poney pour les enfants, atelier coloriage, buvette... Une ferme pédagogique, animée par la Fermeuh buissonnière, fera découvrir les animaux de la ferme : moutons, lapins, poules, ânes, dindons...

Plus d'informations sur mairie5.lyon.fr

DU 19 AU 22 SEPTEMBRE, festival Jazz sur les places quartier Saint-Georges.

LE 20 SEPTEMBRE AU MATIN, M Ton marché revient avec son événement. 1 Marché, 1 Chef, 1 Recette, place B. Teissier.

LE 21 SEPTEMBRE, à l'occasion des Journées européennes du patrimoine, la Mairie du 5^e vous propose un focus sur la SACVL de l'habitat social à la réhabilitation de bâtiments classés. Horaires et lieu sur mairie5.lyon.fr.

LE 21 SEPTEMBRE À 11H ET 15H, en partenariat avec la Bibliothèque du Point du jour, le Théâtre du Point du jour vous invite à redécouvrir le lieu dans une visite qui embrasse son histoire et son devenir.

DU 24 SEPTEMBRE AU 2 OCTOBRE, "Baguettes magiques", le festival de la Gastronomie chinoise. Le Nouvel institut franco-chinois propose une semaine d'immersion dans la cuisine chinoise.

LE 29 SEPTEMBRE, retrouvez les Dragons de Saint-Georges pour leur vide-greniers, place Valensio.

CONSEIL DE QUARTIER QUARTIERS ANCIENS

DU 13 AU 28 SEPTEMBRE, exposition *Rendez-vous avec l'art contemporain et le patrimoine du Vieux-Lyon*, à la Mairie annexe du Vieux-Lyon. Aux horaires d'ouverture de la mairie, vernissage le 13 septembre à 18h30.

MJC MÉNIVAL

À PARTIR DU 16 SEPTEMBRE, reprise des activités. Inscriptions ouvertes. mjcmenival.com

LE 5 OCTOBRE À 20H30 ET LE 6 OCTOBRE À 17H, spectacle de cirque par la C^e La mob à Sisyphe

CENTRE SOCIO-CULTUREL DU POINT DU JOUR

DU 9 AU 20 SEPTEMBRE, Cabinet des curiosités : venez découvrir les actions de l'association, les projets des habitants qu'elle accompagne (gratifieria, opération sac à dos, activités offertes aux autres...)

LE 15 SEPTEMBRE DE 10H À 16H, création de marionnettes. Atelier pour les adultes, inscriptions auprès du centre socio-culturel

CENTRE SOCIAL DE SAINT-JUST

LE 14 SEPTEMBRE, vide-greniers, place Abbé-Larue.

LE 16 SEPTEMBRE, reprise des activités du secteur adulte.

EN COURS, le centre social recherche des bénévoles pour l'accompagnement scolaire primaire et secondaire **À PARTIR DU 30 SEPTEMBRE.**

À NOTER

CONSEIL D'ARRONDISSEMENT

LE 9 SEPTEMBRE À 18H30, à la mairie annexe du Vieux-Lyon.

**PERMANENCE DU CIL POINT
DU JOUR LE 21 SEPTEMBRE
DE 10H À 12H** à la Maison Dufour, 25 rue Joliot-Curie.

NOUVEAUX HABITANTS DANS

LE 5^e ? N'hésitez pas à vous inscrire à mairie5.evenement@mairie-lyon.fr pour recevoir prochainement l'invitation à la soirée des nouveaux arrivants organisée **LE 14 NOVEMBRE.**

TITRE	Les Baguettes Magiques remettent le couvert
Média	Tout Lyon Affiches
Auteur	Sarah Franco
Date	21 Septembre 2019



ART
DE VIVRE

Événements

LES BAGUETTES MAGIQUES REMETTENT LE COUVERT

La 4^e édition des Baguettes Magiques aura lieu du 24 septembre au 2 octobre. Candice du Chayla, organisatrice de l'évènement et directrice du Nouvel Institut Franco-Chinois de Lyon, déroule le menu.



© NICOLAS VILON

Candice du Chayla

Un des événements majeurs des Baguettes Magiques, le Chinese Food Week, a pris de l'ampleur cette année !

Oui, pendant 9 jours, une cinquantaine de chefs Lyonnais dans chaque arrondissement de la ville jusqu'à Ecully et Villeurbanne vont propo-

ser à la carte un ou plusieurs plats chinois revisités par leur soin. On commence à réunir un beau réseau de toques engagées qui privilégient les circuits courts, les produits de saison ou bio. Les établissements partenaires seront reconnaissables grâce à un macaron « Baguettes Magiques ».

L'année dernière, des chefs Lyonnais sont partis en immersion culinaire en Chine, cette fois c'est l'inverse ?

En 2018, Tabata et Ludovic Mey des Apothicaires s'étaient rendus à Pékin et Connie Zagora et Laurent Ozan du Kitchen Café à Canton. Cette année, du 25 au 29 septembre, nous accueillons 7 chefs chinois venus de Pékin, Shanghai, Canton et Chengdu dans nos restaurants partenaires (La table

Wei, Café Terroir, Konditori, Ravigote, Les Apothicaires, le Kitchen Café, Café Arsène). Ils vont partager le quotidien des chefs français pour proposer ensemble des dîners à 4 mains. Et, nous pouvons déjà annoncer que pour l'édition 2020, 10 chefs lyonnais vont se rendre en Chine !

Samedi 28 septembre, au sein de l'Institut, aura lieu la journée et la soirée Baguettes Magiques. Quel sera le programme ?

Un grand rendez-vous festif, familial et gourmand avec entrée et nombreuses animations gratuites. Plusieurs Food Trucks seront dédiés à la cuisine du pays en collaboration avec nos chefs chinois. La cuisinière lyonnaise Sonia Ezgulian et Éliane Cheung [Ndlr : auteur de « À la table d'une famille chinoise »] vont mitonner ensemble et

en direct. Chacun trouvera son bonheur avec la vente de livres de recettes et d'objets chinois pour les arts de la table et, il y aura diverses activités pour les enfants. Le salon de thé lyonnais Cha Yuan sera aussi au rendez-vous pour une initiation à la fameuse cérémonie du thé. Cette année, nous prolongeons la fête jusqu'à 22h avec des barbecues de rue comme en Chine, sur fond de musique électro franco-chinoise.

■ Sarah Franco

Nouvel Institut Franco-Chinois
de Lyon Résidence universi-
taire André-Allix
2 Rue Sœur-Bouvier,
69005 Lyon
04 81 65 84 60
www.ifc-lyon.fr/fr

TITRE	Pour les Baguettes magiques, Lyon passe à l'heure chinoise
Média	Le Progrès
Auteur	-
Date	20 Septembre 2019



12 POUR SORTIR LYON ET RÉGION

Vendredi 20 septembre 2019

SUR VOS AGENDAS

Notre sélection d'idées de sorties pour le week-end prochain

SAINT-ROMAIN-EN-GAL

Les Vinalia, à table avec les Romains

Le Musée de Saint-Romain-en-Gal/Vienne organise de nouveau Vinalia, son festival des cultures gastronomiques, les samedi 28 et dimanche 29 septembre. Au programme du week-end prochain, deux journées bien remplies pour ne pas perdre son latin.

Le samedi 28 septembre sera réservé à l'art et à la culture autour du vin. Ponctué d'ateliers, de spectacles, et de rencontres autour du raisin, du vin et de la gastronomie en général, la journée se clôturera sur une soirée spéciale vin et cinéma. Le film *Vitis prohibita* y sera notamment diffusé en avant-première.

La journée du dimanche 29 septembre commencera par des vendanges à la romaine, animées par de nombreux reconstituteurs présents pour l'occasion. Suivront, quelques ateliers et spectacles avant le foulage et le pressurage des raisins récoltés le matin. Enfin, la troupe lyonnaise de reconstitution historique Pax Augusta animera un banquet impérial et un combat de gladiateurs, le tout commenté par un historien de l'antiquité.

Il sera évidemment possible de manger sur place, mais cette année, pas de plats de l'antiquité : les trois chefs présents revisiteront des plats romains... À la façon des food-trucks !

Samedi 28 septembre, de 12 à 21 h. Dimanche 29 septembre, de 10 à 18 h. Prix : de 3 à 8 €. Musée et sites archéologiques de Saint-Romain-en-Gal/Vienne, Route départementale 502, Saint-Romain-en-Gal. Tél. 04.74.53.74.01. Site : musee-site.rhone.fr.



Foulage et pressurage du raisin à la romaine auront lieu le dimanche 29 septembre, à partir de 15 h 30. Photo archives Progrès / Maxime JEGAT

RHÔNE

Pour les Baguettes magiques, Lyon passe à l'heure chinoise



De nombreux plats chinois seront au menu des restaurants lyonnais. Photo Progrès/Anthony BAGE

Du 24 septembre au 2 octobre, et pour la quatrième année consécutive, Lyon accueille les Baguettes magiques, le festival de la gastronomie chinoise. Initié par le nouvel Institut franco-chinois, l'événement déclinera la cuisine de l'empire du milieu de nombreuses manières : concours gastronomiques, marché chinois, ateliers culinaires, collaborations entre chefs français et chinois... En bref, neuf jours pour profiter de toutes les saveurs de ce grand pays.

Du 24 septembre au 2 octobre, dans tout Lyon et à Villeurbanne. Tél. 04.81.65.84.60. Site : fic-lyon.com.

LYON

On retrouve le Marché autrement



LE PROGRÈS

www.leprogres.fr

34 **LOISIRS LYON ET RÉGION**

Mardi 24 septembre 2019

LOISIRS

LYON Gastronomie

Festival des Baguettes magiques : Lyon à la sauce chinoise

Du 24 septembre au 2 octobre, et pour la quatrième année consécutive, Lyon accueille les Baguettes magiques, festival de la gastronomie chinoise. Une cinquantaine de restaurants afficheront à leur carte des plats chinois revisités.

Canard laqué, dim sum, nouilles sautées... Du 24 septembre au 2 octobre, les saveurs de la cuisine de l'Empire du milieu débarquent à Lyon à l'occasion des Baguettes magiques, le festival de la gastronomie chinoise !

Les régions de Chine à Lyon

Tout au long du festival, des chefs lyonnais joueront avec les saveurs en revisitant les mets traditionnels des régions chinoises. En tout, c'est donc une cinquantaine de restaurants de la Métropole de Lyon qui afficheront à leur carte un ou plusieurs plats chinois revisités. Et pendant ces neuf jours de festivités gastronomiques, cinq régions chinoises seront représentées à travers la Métropole de Lyon.

Dans les restaurants partenaires situés à Écully ou dans le 1^{er} arrondissement de Lyon, on pourra goûter à la cuisine de Shanghai. Le 2^e arrondissement passera à la mode pékinoise pendant qu'à Villeurbanne, Lyon 3^e et Lyon 9^e, on esquissera la cuisine épicée du Sichuan. Les restaurants de Lyon 4^e, 5^e et 6^e proposeront des mets savoureux du Yunnan. Enfin, si vous voulez profiter des gourmandises de la cuisine cantonaise, c'est dans les 7^e et 8^e arrondissements qu'il faudra filer.

L'occasion de faire un tour dans une province chinoise sans quitter la capitale des Gaules.

Des résidences culinaires au menu

Si l'an dernier, des chefs lyonnais étaient partis en Chine pour en apprendre plus sur la cuisine du pays, cette année, pour la première fois, c'est l'inverse !

Pour changer la vision, souvent confuse, qu'ont les Lyonnais de la cuisine chinoise, sept chefs seront accueillis à Lyon, du 25 au 29 septembre. Ces résidences culinaires permettront à ces professionnels originaires



Des chefs chinois et lyonnais vont cuisiner ensemble : mélange de saveurs en vue ! Photo Progrès/DR

de Pékin, Shanghai, Canton et Chengdu d'être mis en immersion dans plusieurs restaurants lyonnais pendant le festival.

Au menu, collaboration en cuisine et dîners préparés à quatre mains ! Ces chefs étrangers seront présents dans les restaurants Les Apothicaires (Lyon 6^e), La table Wei (Lyon 1^{er}), Konditori et Ravigote (Lyon 3^e) et au Café Arsène (Lyon 2^e). Et au Kitchen café (Lyon 7^e). Alors, vite, à vos baguettes... Magiques, évidemment.

Tous les jours, du 24 septembre au 2 octobre. À Lyon et dans une cinquantaine de restaurants de la métropole. Tel. 04 81 65 84 60. Site : ifc-lyon.com.



Les restaurants partenaires sont situés à Écully et dans chaque arrondissement de Lyon. Photo Progrès/DR

Le Nouvel Institut franco-chinois ouvre ses portes

Le 28 septembre, dans le cadre des Baguettes magiques, il y aura une journée festive et gourmande au Nouvel Institut franco-chinois ! Au programme, ateliers pour les enfants animés par Monsieur Simon et démonstration de cuisine réalisée par un chef chinois. L'après-midi se terminera par une initiation au thé, évidemment, et les animations continueront jusqu'à la tombée de la nuit ! Pour le dîner, ce sera grillades et DJ set chinois : de quoi bien finir la journée.

Samedi 28 septembre, de 10 à 22 heures. Ateliers pour les enfants, de 14 à 18 heures. Démonstration de cuisine chinoise à 15 heures. Accès et ateliers gratuits. Repas payant, environ 10€. Nouvel Institut franco-chinois, 2 rue Sœur-Bouvier, Lyon 9^e. Site : ifc-lyon.com.



De 14 à 18 h, des ateliers seront organisés pour les enfants. Photo archives Progrès/DR

TITRE Les Baguettes Magiques – La Cuisine Chinoise en fusion

Média Le Petit Bulletin

Auteur Adrien Simon

Date 25 septembre 2019

LE PETIT BULLETIN

GUIDE URBAIN p8 N°967 DU 25.09 AU 01.10.2019

23

LES BAGUETTES MAGIQUES

LA CUISINE CHINOISE EN FUSION

Dans le cadre du festival Baguettes Magiques organisé par le Nouvel Institut Franco-Chinois, une cinquantaine de restos se mettent à la cuisine du Sichuan, de Shanghai et de Pékin.

PAR ADRIEN SIMON

On connaît trop peu la gastronomie chinoise. Au point, comme dans un buffet à volonté de zone périurbaine, de trop souvent considérer comme chinois des plats panasiatiques comme les nems, rouleaux de printemps, riz cantonais, porc au caramel. Certes, des établissements plus rigoureux nous ont fait aimer le canard laqué et les raviolis pékinois, les dimsums vapeur cantonais, ou les aubergines à la sichuanaise. Ce n'est pas grand chose si l'on considère la richesse du territoire culinaire chinois et ses

Chez Sapnà, où la carte est déjà sous forte influence asiatique, Arnaud Laverdin ressortira certains de ses classiques

huit grandes cuisines régionales. C'est le constat partagé par le Nouvel Institut Franco-Chinois, qui occupe depuis 2016 le Fort Saint-Irénée rénové. Et qui organise la quatrième édition du festival des Baguettes Magiques. Samedi dans les locaux de l'Institut, on pourra à la fois chiner de la vaisselle de designers et se sustenter d'un barbecue ou de mantos de Manto, les enfants profiteront d'ateliers dédiés, les plus grands de démonstrations culinaires, en buvant des thés de chez Cha Yuan. On finira en musique grâce à The DARE Night.

MÉTISAGE

Mais le festival c'est aussi, du 24 septembre au 2 octobre, la Lyon Chinese Food Week pour laquelle l'Institut a incité une cinquantaine de restos lyonnais à chinoiser leurs menus.



Comme l'explique Marie Garino, responsable des actions culturelles à l'Institut, « la cuisine chinoise à Lyon est déjà le fruit d'un métissage. Elle s'adapte aux goûts et aux façons de manger français et aux ingrédients que l'on trouve ici, qui ne sont pas les mêmes qu'en Asie. On a voulu creuser

cette idée d'influences réciproques. » L'année dernière, deux cheffes lyonnaises avaient été invitées à aller quelques jours en Chine pour s'initier à la gastronomie locale. Cette année, sept chefs chinois feront le chemin inverse et rejoindront les cuisines notamment de Ravi-

gote ou de Café Terroir. Les autres établissements se prêtant au jeu intégreront des recettes chinoises aux menus servis cette semaine.

POULET IVRE

Dans le 1^{er} arrondissement, on s'inspirera spécifiquement de la cuisine de Shanghai. Chez Sapnà, où la carte est déjà sous forte influence asiatique, Arnaud Laverdin ressortira certains de ses classiques comme des siu mai, raviolis vapeur à la volaille et aux crevettes, avec une sauce au tamarin.

Chez Laska, sympathique végétarien de la rue Terraille, Toby Hunt profite de l'occasion pour découvrir la popote shanghaïenne, qu'il projette d'interpréter librement. Ainsi, promet-il des boulettes Têtes de Lion à base de lentilles et pois chiches, dans un consommé de champignons.

Les tenancières de la Table Wei, toutes deux originaires du nord de la Chine, s'essaieront aux classiques d'une autre province, comme le Poulet Ivre, qu'elles proposeront en ballottines, marinées dans le vin de riz. Cette Chinese Food Week prendra des formes différentes selon les établissements, mais aussi selon les arrondissements. Le 3^e et le 9^e découvriront le Sichuan, dans le 2^e on mangera pékinois, dans les 7^e et 8^e cantonais, et ailleurs on voyageera du côté du Yunnan. La liste complète des restaurants participants se trouve sur le Facebook de l'événement.

LES BAGUETTES MAGIQUES

Dans les restos participants
Du 24 septembre au 2 octobre 2019
Au Nouvel Institut Franco-Chinois
Le dimanche 29 septembre dès 10h

TITRE	<i>La gastronomie au bout des baguettes</i>
Média	Exit Mag
Auteur	-
Date	Octobre 2019



FESTIVAL

PARTOUT DANS LYON

La gastronomie au bout des baguettes

L'imaginaire gastronomique asiatique est assez vague. Pour sa troisième édition, le festival Baguettes magiques vient remettre les points sur les i en célébrant la cuisine chinoise. Organisé par le Nouvel Institut franco-chinois, le festival a mis notamment en place un échange de chefs : en 2018, deux couples de chefs lyonnais sont partis apprendre les rudiments de la fine gastronomie chinoise, respectivement à Pékin et Canton. Cette année, c'est au tour de 15 chefs chinois de venir s'immerger dans les cuisines de restaurants lyonnais. Mais le festival Baguettes magiques, ce sont surtout plus de 50 restaurants qui vont mettre la gastronomie chinoise à l'honneur un peu partout en ville, avec une participation inédite des Halles Paul-Bocuse. Chaque arrondissement de Lyon sera ainsi jumelé avec une région de Chine. En parallèle, on pourra faire un tour au grand marché chinois du Nouvel Institut franco-chinois ou participer à un concours de cuisine sur le thème du thé. De quoi emmener ses sens vers d'autres horizons, et glaner des idées culinaires pour l'hiver. □ N.P.

Baguettes magiques, jusqu'au mardi 2 octobre.
Plus d'informations sur ifc-lyon.com

TITRE	Dix chefs à suivre
Média	Le Point – Edition Lyon
Auteur	Audrey Emery et Catherine Lagrange
Date	10 octobre 2019

Le Point



Dix chefs à suivre

Relève. Ils cassent les codes de la gastronomie lyonnaise. Portraits.

PAR AUDREY EMERY ET CATHERINE LAGRANGE

Ca bouillonne dans les casseroles lyonnaises. Enfin, diront certains ! « A Lyon, la gastronomie était un peu figée par les grands aînés. Depuis quelques années, une nouvelle génération fait bouger les lignes, mêlant cuisine d'ambiance et cuisine d'auteur », savoure l'ancien propriétaire

du Gault&Millau, Côme de Chérisey. A l'origine de ce nouveau vivier, l'Institut Bocuse, bien sûr, mais aussi le chef Christian Têtedoie. « L'essaimneur », comme l'appelle l'ex-président du guide jaune, a formé entre autres les chefs de L'Etabli, des Apothicaires, de La Bijouterie, de La Mutinerie et bon nombre de jeunes cuisiniers au sein de son restaurant-pépinière, L'Arsenic.

Bien sûr, il reste encore des marches à franchir pour que « la Belle au bois dormant se rebiffe en Lady Gaga », selon la formule du critique culinaire Andrea Pettrini, qui a organisé en 2018 le festival Attable à Lyon afin de stimuler cette nouvelle scène

lyonnaise. L'ex-président France des World's 50 Best Restaurants met aussi en garde cette génération contre un « nouveau conformisme et un manque de souplesse ».

« Ils sont un peu obsédés par leur originalité », confirme Christian Têtedoie. L'important, c'est de faire bon. Faire un coup d'éclat, c'est facile, mais une carrière, c'est long. En 2018, le Gault & Millau n'a d'ailleurs nommé aucun grand de demain à Lyon et, dans la moisson 2019 du guide Michelin, un seul restaurant – La Sommelière – a gagné une étoile, sa première. Mais est-ce si grave ? Les dix chefs que nous avons rencontrés nous démontrent haut la main le contraire ■

STÉPHANE AUDASWÉA POUR « LE POINT »

X | 10 octobre 2019 | Le Point 2459

YOUNGHOON LEE

Le plus zen

Il s'en est fallu de peu que ce chef sud-coréen ne file aux États-Unis. Après ses premières armes dans un restaurant japonais de son pays natal, il mitonne son apprentissage aux côtés d'un chef français installé à Séoul, qui lui recommande l'Institut Bocuse. A sa sortie de la prestigieuse école, il effectue des stages chez « M. Paul » [Bocuse, NDLR] et Lasserre, avant d'ouvrir en 2014 son propre restaurant, Le Passe Temps, qui décroche un macaron deux ans plus tard. Il devient ainsi le premier chef coréen étoilé de France: « C'était un objectif que je m'étais fixé, mais je ne pensais pas que cela arriverait si vite », raconte Younghoon Lee, qui s'est notam-



ment distingué avec son foie gras de canard accompagné d'un bouillon de soja. La touche asiatique pourrait paraître facile, « mais c'est naturel, je ne le fais pas exprès. Le bouillon de soja est un plat traditionnel en Corée », souligne le chef, à qui la mère envoie régulièrement des ingrédients du pays. Le Passe Temps, 52, rue Tronchet.

04.72.82.90.14,
www.lepassestems-restaurant.com.

ADRIEN ZEDDA

Le plus « veggie »

Le pari était risqué: ouvrir dans la capitale des bouchons le premier restaurant gastronomique 100 % végétarien. Un an après son ouverture, Culina Hortus a conquis les plus carnivores. C'est avec Thomas Bouanich (du restaurant Victoire



& Thomas, situé juste en face) et Maxime Rémond qu'Adrien Zedda imagine ce concept. Originaire de la Loire, le jeune chef apprend beaucoup aux Ambassadeurs, à Saint-Chamond, avant de s'envoler pour l'Australie où il découvre les bienfaits de la cuisine végétale: « Je n'essaie pas de remplacer la viande ou le poisson, mais je construis toujours mes plats autour de trois éléments pour apporter du croquant, du fondant... Je n'exclus pas non plus le beurre, la crème et les œufs, très importants pour apporter de la gourmandise », détaille Adrien Zedda, qui privilégie les produits bio et français, dont le quinoa d'Anjou, pour construire ses menus – renouvelés chaque semaine le midi et chaque mois le soir – en fonction des saisons. Son céleri-rave confit douze heures au four, servi avec un bouillon de peau de céleri, shiso et espuma au sésame, est déjà un classique. Culina Hortus, 38, rue de l'Arbre-Sec. 04.69.84.71.08, www.culinahortus.com.

ARNAUD LAVERDIN

Le plus « street food »

Avec sa haute silhouette, ses yeux bleu lagon et ses tatouages, on le voit partout: au Lyon Street Food Festival, aux Baguettes magiques, le festival de gastronomie du Nouvel institut franco-chinois... et même à l'Élysée, où la présidence l'a invité à participer le 17 septembre, avec 200 de ses confrères, au dîner des grands chefs. Emmanuel Macron a rappelé à ces ambassadeurs de la gastronomie française leur « mission »: faire rayonner la France, aider les producteurs, mais aussi transmettre

et éduquer les plus jeunes. Ce sont précisément les valeurs qui guident Arnaud Laverdin depuis qu'il est tombé, tout jeune, dans la marmite. Avant de s'établir à Lyon par amour, ce Nantais a bourlingué sac au dos, pendant des années. « Je passais six mois en cuisine et six mois en voyage, beaucoup en Asie », raconte celui qui a tenu les fourneaux de nombreux bateaux sillonnant la Méditerranée, le Groenland, l'Arctique, l'Antarctique. Aujourd'hui, à La Bijouterie, sa première adresse (clin d'œil à son surnom, Bijou), il élève la cuisine de rue au rang de gastronomie. Chez Sapna (« rêve », en hindi), son dernier-né, il réunit dans l'assiette ses trois passions: les voyages, la cuisine et la musique diffusée à tue-tête. Arnaud Laverdin ne snobe pas pour autant ses aînés: « C'est parce qu'ils nous ont apporté la connaissance des produits, la précision des techniques que nous pouvons réinterpréter leur héritage. Bocuse a fait la même chose à son époque. »

La Bijouterie, 16, rue Hippolyte-Flandrin.
04.78.08.14.03,
www.labijouterierestaurant.fr.
Sapna, 7, rue de la Martinière.
09.81.77.27.25, www.sapna.fr.



Le Point 2459 | 10 octobre 2019 | XI

d. WEB

TITRE	<i>Les baguettes magiques</i>
Média	Culture.lyon.fr
Auteur	
Date	Septembre - octobre 2019



RECHERCHER
Rechercher

Accueil Cadre de vie /C Culture Déplacements Enfance et éducation Solidarité Sport Vie municipale

ACCUEIL CULTURE SPECTACLE MUSIQUE DANSE FESTIVAL EXPOSITION CINÉMA JEUNE PUBLIC LIVRE & CONFÉRENCE

[Accueil](#) > [Agenda](#) > [Les baguettes magiques](#)

Les baguettes magiques

Du 24 septembre au 2 octobre à Lyon



Animation Festival

Souvent méconnue et confondue avec ses consœurs asiatiques, la cuisine chinoise méritait bien son festival. C'est chose faite avec Les baguettes magiques, événement papillaire organisé pour la 4e année consécutive par le Nouvel Institut Franco-Chinois de Lyon.

INFOS PRATIQUES
Du 24/09/2019 au 02/10/2019
→ **Nouvel Institut Franco Chinois**
2, rue Sœur-Bouvier
69005
Lyon
→ **Site du Nouvel Institut Franco Chinois**

BLOC RECHERCHE - AGENDA
Recherche par mots clés

Tous Publics

Que la capitale de la gastronomie qu'est Lyon accueille un festival dédiée à une des cuisine du monde parmi les plus riche et raffinée quoi d'étonnant. D'autant que les liens entre la Capitale des Gaules et l'Empire du Milieu sont forts et anciens.

Temps forts du festival

- **Chinese Food Week : à travers la ville - du 24 septembre au 2 octobre**

Avec de nombreux partenaires, le Nouvel Institut Franco-Chinois propose un parcours gastronomique dans la ville appelé Chinese Food Week permettant aux Lyonnais de découvrir la cuisine chinoise, une grande journée festive et gourmande organisée au Nouvel Institut Franco-Chinois et un concours de cuisine parrainé par le chef Alain Alexanian.

- **Accueil des chefs chinois : résidence culinaire - du 25 au 29 septembre**

L'accueil de 8 chefs chinois en immersion dans les cuisines de restaurants partenaires.

- **Journées portes ouvertes festives - 28 septembre**

Une journée festive et gourmande consacrée à la gastronomie chinoise sous toutes ses formes : du potager à l'assiette, en passant par des ateliers de démonstration et de dégustations pour petits et grands.

- **Concours de cuisine - 29 septembre**

Sur le thème de la cuisine de saison au thé.

Tout le programme en détail sur le site du Nouvel Institut Franco-Chinois [↗](#)

Tous les thèmes ▼

Tous les lieux ▼

• Aujourd'hui • Période

年 / .

年 / .

☐ Fêtons l'été ☐ Gratuit

☐ Jeune public

Valider



LIEN ARTICLE WEB :

<https://www.lyon.fr/evenement/animation/les-baguettes-magiques>

TITRE	<i>De l'exotisme pour vos papilles</i>
Média	C'est Lyon qui régale
Auteur	
Date	Septembre - octobre 2019



Accueil > C'est Lyon qui régale > Ateliers de cuisine > Les Baguettes Magiques 2019



De l'exotisme pour vos papilles

Du 24 septembre au 2 octobre 2019, Lyon accueille le festival de la Gastronomie Chinoise.

Date de dernière mise à jour : 23/09/2019

Depuis 2016, le Nouvel Institut Franco-Chinois fait découvrir aux Lyonnais les richesses de la gastronomie chinoise.

Vous avez une image assez floue de cette cuisine ? Vous avez envie de sortir du cliché riz cantonais / nems / canard laqué ? Bonne nouvelle : pas besoin de parcourir 8000 kilomètres, les saveurs de la Chine viennent à vous.

Pendant toute la durée du festival, la **Chinese Food Week** va chambouler vos assiettes. Une cinquantaine de restaurants vous proposent un véritable périple gastronomique à travers la Chine, avec **un ou plusieurs plats traditionnels revisités**. Et attention : à chaque secteur géographique sa région chinoise !

Lyon 1, Ecully : Shanghai

Lyon 2 : Pékin

Lyon 3,9, Villeurbanne : Sichuan

Lyon 4,5,6 : Yunnan

Lyon 7, 8 : Guangdong (Canton)

Aurez-vous le temps de faire le grand chelem ?

Retrouvez la liste des restaurants participant à la suite de cet article!

Du 25 au 29 septembre, on pousse l'authenticité encore plus loin. **7 chefs chinois sont en résidence** dans 7 établissements lyonnais pour faire découvrir leurs savoir-faire et leurs saveurs. Rendez-vous à La Table Wei, au Café Terroir, chez Les Apothicaires, au Café Arsène, à Konditori, chez Ravigote et au Kitchen Café !

Le 28 septembre est consacré à une **journée festive**, dans les murs du Nouvel Institut Franco-Chinois. Une journée gourmande, familiale, et conviviale ! Initiation au thé chinois, démonstrations de cuisine par un chef invité, boutique éphémère... Une journée qui se termine par un barbecue et DJ set chinois.

Le 29 septembre, un **concours de cuisine** oppose, quant à lui, les amateurs sur le thème de la cuisine de saison au thé.

Direction l'Empire du Milieu pour une semaine qui va changer votre regard sur la gastronomie chinoise.

” Les restaurants qui participent à la Chinese Food Week :

LYON 1, ECULLY : La Cuisine de Shangai

• Hector • La Bonâme de Bruno • Laska • La Table Wei • Monsieur P • Sapna • Traboule Kitchen • Xiao Chi.

LYON 2 : La Cuisine de Pékin

• Bistrot Harvest • Café Terroir • Déli de Lyon • Dust Café • Le Comptoir de Cecil • Menthe Poivrée • Mob Hotel Lyon Confluence • Nosch Cantine & Comptoir.

LYON 3, 9, VILLEURBANNE : La Cuisine du Sichuan

• Bieristan • Bistro Zakka • Racine • Ravigote + Annexe Ravigote • Le Tiroir.

LYON 4, 5, 6 : La Cuisine du Yunnan

• Blind Pig • Café Canant • Jérémy Galvan • La Mutinerie • Le Desjeuneur • Les Apothicaires • Les Boulistes • Les Loges • Les Téléphones • L'Inattendu • Manto

LYON 7, 8 : La Cuisine du Guangdong (CANTON)

• Bistrot du Potager • Bistro Zakka • H036 • Imouto • Le Court-Circuit • Le Kitchen Café • Le Mondrian.

FOOD COURT CHINOIS CHEZ HEAT (H7, CONFLUENCE),

du 23 au 27 septembre 2019

CLIN D'OEIL CHOCOLATÉ :

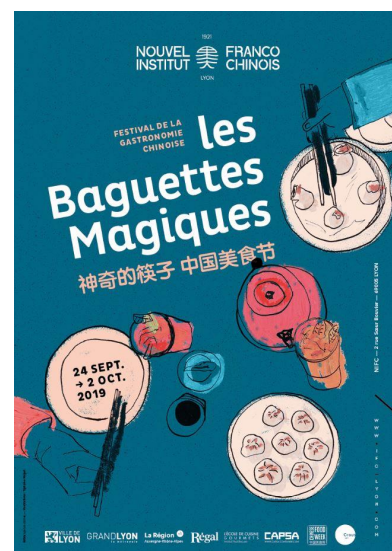
Découvrez une tablette de chocolat aux saveurs de la Chine réalisée par la maison Bernachon.



LIEN ARTICLE WEB :

<https://www.lyon-france.com/c-est-lyon-qui-regale/ateliers-de-cuisine/les-baguettes-magiques-2019>

TITRE	<i>Les Baguettes Magiques, le festival de la gastronomie chinoise</i>
Média	MET' – Le magazine de la Métropole de Lyon
Auteur	Vincent Huchon
Date	23 septembre 2019



événement

Les Baguettes Magiques, le festival de la gastronomie chinoise

Du 24 septembre au 2 octobre

On sort

Publié le 23 septembre 2019 par Vincent Huchon

Lieu

Lyon

Le festival des Baguettes magiques, c'est une semaine dédiée à la gastronomie chinoise à travers toute la ville.

Partez à la découverte des saveurs de la cuisine chinoise avec les Baguettes Magiques, le festival de la gastronomie chinoise. Pour la Chinese Food Week, 50 restaurants de la ville mettent à l'honneur la cuisine chinoise dans leurs menus. Le 28 septembre, journée festive au Nouvel institut franco-chinois, avec dégustation de thé et cours de cuisine minute. De nombreux autres événements sont à découvrir.



LIEN ARTICLE WEB :

<https://met.grandlyon.com/les-baguettes-magiques-festival-de-la-gastronomie-chinoise/>

TITRE	La journée des Baguettes Magiques
Média	Le Progrès.fr
Auteur	
Date	27 septembre 2019



RHONE

Ce week-end dans Lyon, dégustez cinq manifestations gourmandes!

L'été se termine, les terrasses lyonnaises vont être rangées ces 28 et 29 septembre, mais pas question de rester chez soi! Nous avons sélectionné pour vous cinq rendez-vous gourmands à fréquenter sans modération

Vu 1641 fois | Le 27/09/2019 à 18:45 | mis à jour à 19:00 |



■ Le Festival des baguettes magiques, c'est au Nouvel institut franco-chinois toute la journée de samedi. Photo Le Progrès/Anthony BABE



○ LA JOURNÉE DES BAGUETTES MAGIQUES

Samedi 28 septembre. Dans le cadre de la troisième édition du festival Les Baguettes magiques, le Nouvel institut franco-chinois de Lyon clôt la semaine avec une journée placée sous le signe de la gastronomie chinoise sous toutes ses formes. Ateliers créatifs, boutiques éphémères, street-food chinoise, DJ set et barbecue, il y en a pour tous les goûts !

> Nouvel institut franco-chinois, résidence universitaire André-Allix, 2, rue Sœur-Bouvier, Lyon 5e. Samedi 28 septembre, de 10 à 22 heures. Gratuit. Facebook : @festivalsbaguettesmagiques

Annonce fermée par Google

Bloquer l'annonce

Pourquoi cette annonce ? ▸



LIEN ARTICLE WEB :

<https://www.leprogres.fr/magazine-gastronomie-et-vins/2019/09/27/cinq-manifestations-gourmandes-a-ne-pas-rater>

TITRE	<i>De la magie dans vos assiettes</i>
Média	Lyon Capitale
Auteur	
Date	27 Septembre 2019



Agenda du week-end : que faire à Lyon les 28 et 29 septembre ?

De la magie dans vos assiettes

Ça vous dit un petit coup de Baguettes Magiques ? Pour l'édition 2019 de ce festival, la cuisine chinoise investit la capitale des Gaules jusqu'au 2 octobre. Une cinquantaine de restaurants à travers la ville vous proposent de découvrir la diversité de la gastronomie chinoise. Pour l'occasion, différentes zones de Lyon représenteront la cuisine d'une région de Chine. Et ce week-end, sept chefs chinois feront découvrir leur savoir-faire dans plusieurs restaurants de la ville. Le samedi 28, le Nouvel Institut Franco-Chinois proposera une journée festive à l'occasion, avec initiation au thé chinois, démonstrations de cuisine par un chef invité, boutique éphémère... Et le dimanche 29, un concours de cuisine sera même organisé, sur le thème de la cuisine de saison au thé.

Plus d'informations, [ici](#).



LIEN ARTICLE WEB :

<https://www.lyoncapitale.fr/culture/agenda-du-week-end-que-faire-a-lyon-les-28-et-29-septembre/>

TITRE	<i>Le festival de la gastronomie chinoise va régaler Lyon pendant 8 jours</i>
Média	Le Bonbon
Auteur	Antoine Lebrun
Date	Septembre - octobre 2019

le Bonbon

Le festival de la gastronomie chinoise va régaler Lyon pendant 8 jours

Antoine Lebrun | Festivals & Concerts | 23/09/2019



Bonne nouvelle pour les amateurs de bonne cuisine asiatique : Les Baguettes Magiques, le festival de la gastronomie chinoise, est de retour à Lyon. Pour cette 4e édition, plus de 40 restos et de nombreux lieux ont décidé de jouer le jeu. On vous en dit plus histoire de vous ouvrir un peu l'appétit ?

Du 24 septembre au 2 octobre, Lyon passe à l'heure chinoise et met à l'honneur la gastronomie asiatique. Quelle meilleure ville que Lyon, capitale de la gastronomie française, pour accueillir un événement de ce type ? Surtout quand on sait qu'une enquête a récemment révélé que la première motivation des touristes à Lyon est la découverte gastronomique.



Et le festival arrive avec un programme aussi chargé qu'alléchant. Les festivités débutent **ce mardi 24 septembre et s'étendent jusqu'au 2 octobre avec une cinquantaine de chefs lyonnais qui intègrent la Chine à leur carte en proposant des plats chinois**. Chaque arrondissement de la ville correspondra à la cuisine d'une région de Chine pour régaler les estomacs sur pattes que vous êtes (le 1er vous dégusterez la cuisine de Shanghai ; dans le 2e la cuisine de Pékin ; dans le 3e, 9e et à Villeurbanne, la cuisine du Sichuan ; dans le 4e, 5e et 6e la cuisine du Yunnan et dans le 7e et 8e la cuisine du Guangdong).

Parmi les restaurants partenaires, voici quelques-uns des noms les plus ronflants : Hector, La Table de Wei, Monsieur P, Bieristan, Café Terroir, Jérémy Galvan, Imouto ou encore Les Apothicaires. Le 28 Septembre, le parc du Nouvel Institut Franco-Chinois accueille la journée & soirée Baguettes Magiques, une journée familiale, festive et gourmande aux couleurs de la Chine. Une occasion supplémentaire de se goinfrer de bonnes cuisines chinoises et ce même si on n'a absolument pas besoin de ce genre de prétexte pour le faire...

Les Baguettes Magiques

Du 24 septembre au 2 octobre

Liste des restaurants et programme complet



LIEN ARTICLE WEB :

<https://www.lebonbon.fr/lyon/festivals-et-concerts/le-festival-de-la-gastronomie-chinoise-baguettes-magiques-va-regaler-lyon-pendant-8-jours/>

TITRE	<i>La Cuisine chinoise en fusion</i>
Média	Le Petit Bulletin.fr
Auteur	Adrien Simon
Date	Septembre - octobre 2019


LE PETIT BULLETIN

ÉDITION DE LYON

Changer d'édition ▼

LE WEB DES SORTIES

ACTU
CINÉMA
EXPOS
SPECTACLES
CONCERTS
CLUBBING
CONNAÎTRE
KIDS
GUIDE URBAIN

LES BAGUETTES MAGIQUES

La cuisine chinoise en fusion

Dans le cadre du festival Baguettes Magiques organisé par le Nouvel Institut Franco-Chinois, une cinquantaine de restos se mettent à la cuisine du Sichuan, de Shanghai et de Pékin.



On connaît trop peu la gastronomie chinoise. Au point, comme dans un buffet à volonté de zone périurbaine, de trop souvent considérer comme chinois des plats panasiatiques comme les nems, rouleaux de printemps, riz cantonnais, porc au caramel. Certes, des établissements plus rigoureux nous ont fait aimer le canard laqué et les raviolis pékinois, les dimsums vapeur cantonnais, ou les aubergines à la sichuanaise. Ce n'est pas grand chose si l'on considère la richesse du territoire culinaire chinois et ses huit grandes cuisines régionales. C'est le constat partagé par [le Nouvel Institut Franco-Chinois, qui occupe depuis 2016 le Fort Saint-Irénée rénové](#). Et qui organise la quatrième édition du festival des **Baguettes Magiques**. Samedi dans les locaux de l'Institut, on pourra à la fois chiner de la vaisselle de designers et se sustenter d'un barbecue ou de mantos de Manto, les enfants profiteront d'ateliers dédiés, les plus grands de démos culinaires, en buvant des thés de chez Cha Yuan. On finira en musique grâce à The DARE Night.

Métissage

Mais le festival c'est aussi, du 24 septembre au 2 octobre, la Lyon Chinese Food Week pour laquelle l'Institut a incité une cinquantaine de restos lyonnais à chinoiser leurs menus. Comme l'explique Marie Garino, responsable des actions culturelles à l'Institut, « *la cuisine chinoise à Lyon est déjà le fruit d'un métissage. Elle s'adapte aux goûts et aux façons de manger français et aux ingrédients que l'on trouve ici, qui ne sont pas les mêmes qu'en Asie. On a voulu creuser cette idée d'influences réciproques.* » L'année dernière, deux cheffes lyonnaises avaient été invitées à aller quelques jours en Chine pour s'initier à la gastronomie locale. Cette année, sept chefs chinois feront le chemin inverse et rejoindront les cuisines **notamment de Ravigote** ou de Café Terroir. Les autres établissements se prêtant au jeu intégreront des recettes chinoises aux menus servis cette semaine.



Poulet ivre

Dans le 1^{er} arrondissement, on s'inspirera spécifiquement de la cuisine de Shanghai. **Chez Sappà**, où la carte est déjà sous forte influence asiatique, Arnaud Laverdin ressortira certains de ses classiques comme des siu mai, raviolis vapeur à la volaille et aux crevettes, avec une sauce au tamarin. Chez Laska, sympathique végétarien de la rue Terraille, Toby Hunt profite de l'occasion pour découvrir la popote shanghaienne, qu'il projette d'interpréter librement. Ainsi, promet-il des boulettes Têtes de Lion à base de lentilles et pois chiches, dans un consommé de champignons. Les tenancières de la **Table Wei**, toutes deux originaires du nord de la Chine, s'essaieront aux classiques d'une autre province, comme le Poulet Ivre, qu'elles proposeront en ballottines, marinées dans le vin de riz. Cette Chinese Food Week prendra des formes différentes selon les établissements, mais aussi selon les arrondissements. Le 3^e et le 9^e découvriront le Sichuan, dans le 2^e on mangera pékinois, dans les 7^e et 8^e cantonais, et ailleurs on voyagera du côté du Yunnan. La liste complète des restaurants participants se trouve sur le Facebook de l'événement.

Les Baguettes Magiques

Dans les restos participants du 24 septembre au 2 octobre 2019

Au Nouvel Institut Franco-Chinois le samedi 28 septembre dès 10h



LIEN ARTICLE WEB :

<http://www.petit-bulletin.fr/lyon/guide-urbain-article-65520-La+cuisine+chinoise+en+fusion.html>

TITRE	<i>Festival de la gastronomie chinoise</i>
Média	Nova.fr
Auteur	-
Date	Septembre - octobre 2019

nova

Festival de la gastronomie chinoise | Lyon



Ton quartier grouille de restaurants aux odeurs chaudes et cuisines bruyantes alors tu penses connaître la cuisine chinoise, à base de nems et canard laqué. FAUX ! Ça ne suffit pas pour faire de toi un fin connaisseur de cette gastronomie qui ne se cantonne point au riz cantonnais.

Pour découvrir la chinese food, la vraie de vraie, il faudra faire un saut au **festival de la gastronomie chinoise** à Lyon, **Les Baguettes Magiques**. Du **24 septembre au 2 octobre**, le nouvel **Institut franco-chinois** organise la quatrième édition de ce festival pour lequel toute la ville se transforme. Une cinquantaine de restaurants lyonnais participent à ce périple gastronomique et chaque arrondissement se voit attribuer une région de Chine, de quoi se faire un bon foodtrip :

- Lyon 1 : Shanghai
- Lyon 2 : Pékin
- Lyon 3, 9, Villeurbanne : Sichuan
- Lyon 4, 5, 6 : Yunnan
- Lyon 7 & 8 : Guangdong.

Les Baguettes Magiques, à Lyon du 24 septembre au 2 octobre | Infos et liste des restaurants participants [ici](#).



LIEN ARTICLE WEB :

<http://www.nova.fr/nova-aime/festival-de-la-gastronomie-chinoise-lyon-la-gastronomie-chinoise-lyon>

TITRE	<i>Que faire à Lyon ce week-end</i>
Média	Lyon City Crunch
Auteur	-
Date	27 septembre 2019



WEEK-END À LYON

QUE FAIRE À LYON CE WEEK-END (27, 28 ET 29 SEPTEMBRE 2019)

27 SEPTEMBRE 2019 · 2 COMMENTAIRES · 24.9K VUES · QYROOL



SAMEDI 28 SEPTEMBRE 2019

10h00

L'**Institut Franco-Chinois de Lyon** (Lyon 5) organise la 3ème édition de la **Journée Baguettes Magiques**. Pour vous faire découvrir la richesse de la cuisine chinoise plein d'animations vous sont proposées : dégustation de plats, restaurants, ateliers pour les enfants, démonstrations culinaires, etc. A partir de 18h, c'est DJ (The DARE night) et barbecue. Plutôt chouette non ? C'est de 10h à 22h et c'est **GRATUIT**.

[Plus d'info](#)

[- y aller ensemble](#)



LIEN ARTICLE WEB :

<https://lyon.citycrunch.fr/que-faire-a-lyon-ce-week-end-27-28-et-29-septembre-2019/2019/09/27/>

<i>TITRE</i>	<i>Festival de la gastronomie chinoise « Les Baguettes Magiques »</i>
<i>Média</i>	Lyoncampus.com
<i>Auteur</i>	-
<i>Date</i>	Septembre 2019

lyoncampus.com, le web étudiant de la Métropole de Lyon



#GASTRONOMIE
#CUISINE

#INTERNATIONAL
#YUMMI

Le festival "Baguettes Magiques" célèbre la gastronomie chinoise à Lyon pour sa 4ème édition du 24 septembre au 2 octobre 2019.

Rdv pour **une semaine de balade gastronomique**, de rencontres culinaires et de dégustations pour fêter la Lyon Chinese Food Week dans les restaurants lyonnais avec le Nouvel Institut Franco-Chinois (NIFC).

→ Au programme :

🔗 Tour des saveurs dans les restos lyonnais :

50 chefs lyonnais intègrent la Chine à leur carte : retrouvez des plats chinois dans différents restaurants de la Métropole de Lyon.

Chaque arrondissement de la ville correspond à la cuisine d'une région de Chine, pour faire voyager vos papilles à travers les différentes traditions culinaires.

— La cuisine de Shanghai à Lyon 1 et Ecully :

À retrouver dans les restaurants Hector, La Bonâme de Bruno, Laska, La table Wei, Monsieur P, Sapna, Traboule Kitchen, Xiao Chi.

— La cuisine de Pékin à Lyon 2 :

À retrouver dans les restaurants Bistrot Harvest, Café Terroir, Déli de Lyon, Dust Café, Le Comptoir Cecil, Menthe Poivrée, Mob Hotel Lyon confluence, Nosch Cantine & Comptoir.

— La cuisine de Sichuan à Lyon 3, Lyon 9 et Villeurbanne :

À retrouver dans les restaurants Bieristan, Bistro Zakka, Racine, Ravigote + Annexe Ravigote, Le Tiroir, Les Attables.

— La cuisine de Yunnan à Lyon 4, Lyon 5 et Lyon 6 :

À retrouver dans les restaurants Blind Pig, Café Canant, Jérémie Galvan, La Mutinerie, Le Desjeuneur, Les Apothicaires, Les Boulistes, Les Loges, Les Téléphones, L'inattendu, Manto.

— La cuisine de Guangdong (Canton) à Lyon 7 et Lyon 8 :

À retrouver dans les restaurants Bistrot Du Potager, Bistro Zakka, Ho36, Imouto, Le Court-Circuit, Le Kitchen Café, Le Mondrian.

— Et aussi

► Accueil de 8 chefs chinois en résidence culinaire à Lyon :

À retrouver dans les restaurants Les Apothicaires, Le Kitchen Café, Ravigote, Cafe Terroir, Cafe Arsene, Konditori et La Table Wei.

► Un food court chinois du 23 au 27 septembre :

En accès libre à Heat, le food court du [nouveau lieu HZ](#), dans le quartier de la Confluence à Lyon 2.

🕒 Temps forts du festival

— 28 septembre – Journée portes ouvertes :

Rdv dans le parc du Nouvel Institut Franco-Chinois pour la journée et soirée "Baguettes Magiques" : un temps festif et gourmand aux couleurs de la Chine, ouvert à tous.

De 10h à 22h - 2, Rue Sœur Bouvier, Lyon 5

— 29 septembre – Soirée de clôture à l'École de Cuisine Paul Bocuse :

L'[École de Cuisine Gourmets Institut Paul Bocuse](#) accueille la finale du concours de cuisine amateur du festival pour sa clôture : les 6 finalistes auront 1h30 pour cuisiner leur recette et la présenter au jury. On vous en dit plus sur ce concours ci-dessous.

De 16h à 21h - 20, Place Bellecour, Lyon 2

→ Participez au concours de cuisine du festival

Le festival propose aussi un grand concours amateur "cuisine de saison au thé", en partenariat avec l'École de Cuisine Gourmets de l'Institut Paul Bocuse.

► Un menu dégustation au restaurant étoilé Paul Bocuse à la clé

Le concours est ouvert à tous et propose de gagner, pour le **premier prix, un dîner pour deux à l'Auberge Paul Bocuse avec menu dégustation** ! L'occasion de découvrir [le célèbre restaurant lyonnais 3 étoiles](#) au guide Michelin.

Les participants pré-sélectionnés disputeront la finale le 29 septembre devant un jury prestigieux composé notamment du chef étoilé Alain Alexanian, d'un représentant de l'Institut Paul Bocuse, ou encore de l'ancien directeur du guide Michelin et journaliste Jean-François Mesplède.

LIEU

Divers lieux et restaurants
69000 Lyon



J'y vais avec Onlymoov



**Détails de l'événement
sur le site du NIFC**



LIEN ARTICLE WEB :

<https://www.lyoncampus.com/sortir/agenda/detail-dun-evenement/festival-de-la-gastronomie-chinoise-les-baguettes-magiques>

TITRE	<i>Les Baguettes Magiques 2020 à Lyon</i>
Média	Citizen kid
Auteur	-
Date	Septembre - octobre 2019



Les Baguettes Magiques 2019 +6 ans



Ça parle de quoi ?

Avis aux familles de gourmets : le festival Les Baguettes Magiques est de retour à Lyon pour une nouvelle édition. En famille, partez à la découverte de la gastronomie chinoise du 24 septembre au 2 octobre 2019...

[> En savoir +](#)

Ville de Lyon | Lyon

Du 24 sept. 2019 au 2 octobre 2019

Cuisine

Festival

★★★★★ 1 avis

Partager  



LIEN ARTICLE WEB :

<https://www.citizenkid.com/sortie/les-baguettes-magiques-a1057412>

TITRE	Les Baguettes Magiques 2020 à Lyon
Média	Lyon eVous
Auteur	-
Date	15 octobre 2019

Lyon eVous

Les Baguettes Magiques 2020 à Lyon, Festival de la Gastronomie Chinoise : dates, horaires, programme

Dernière mise à jour : mardi 15 octobre 2019, par [Flavien](#)
=> [Participez au forum de l'article](#)

Informations sur l'édition 2020 à venir...

L'édition 2019 du Festival de la Gastronomie Chinoise de Lyon Les Baguettes Magiques s'est déroulée du mardi 24 septembre au mercredi 2 octobre 2019 dans différents lieux et restaurants de Lyon !

Mettre en avant les richesses de la gastronomie chinoise, c'est ce que le Nouvel Institut Chinois, organisateur de l'évènement, fait depuis quelques années à Lyon au travers de son festival "Les Baguettes Magiques".



Programme des Baguettes Magiques

Pendant près de 10 jours, des balades gastronomiques, des rencontres culinaires, des ateliers, des concours de cuisine et des dégustations s'enchaînent pour le plus grand plaisir des gastronomes que nous sommes !

Lyon Chinese Food Week du 24 septembre au 2 octobre, Journée Baguettes Magiques le 28 septembre, Concours de cuisine "Cuisine de saison au thé" le 29 septembre, ...

[Tout le programme...](#)

Informations pratiques

Horaires :

Du mardi 24 septembre au mercredi 2 octobre 2019, aux horaires des différents événements du programme.

La "Lyon Chinese Food Week" dans les restaurants de la ville :

Lyon 1er : la cuisine de Shanghai
Lyon 2e : la cuisine de Pékin
Lyon 3e, Lyon 9e et Villeurbanne : la cuisine du Sichuan
Lyon 4e, Lyon 5e et Lyon 6e : la cuisine du Yunnan
Lyon 7e et Lyon 8e : la cuisine du Guangdong



LIEN ARTICLE WEB :

<https://www.evous.fr/Baguettes-Magiques-Lyon-Festival-Gastronomie-Chinoise-dates-horaires-programme-1192878.html>

TITRE	<i>Baguettes magiques : Lyon à la sauce chinoise</i>
Média	Lyon Plus
Auteur	-
Date	26 septembre 2019



GASTRONOMIE

Baguettes magiques : Lyon à la sauce chinoise



Jusqu'au 2 octobre, et pour la quatrième année consécutive, Lyon accueille le festival de la gastronomie de l'Empire du milieu. Une cinquantaine de restaurants affichent à leur carte des plats revisités.

Canard laqué, dim sum, nouilles sautées... Depuis le 24 septembre et jusqu'au 2 octobre, les saveurs de la cuisine de l'Empire du milieu débarquent à Lyon à l'occasion des Baguettes magiques, le festival de la gastronomie chinoise.

LES RÉGIONS DE CHINE À LYON

Pendant l'événement, des chefs lyonnais jouent avec les saveurs en revisitant les mets traditionnels des régions chinoises.

En tout, c'est donc une cinquantaine de restaurants de la Métropole de Lyon qui affichent à leur carte un ou plusieurs plats chinois revisités.

Et pendant ces festivités gastronomiques, cinq régions chinoises sont représentées à travers la Métropole de Lyon.

Dans les restaurants partenaires situés à Ecully ou dans le 1er arrondissement de Lyon, on pourra goûter à la cuisine de Shanghai.

Le 2e arrondissement passera à la mode pékinoise pendant qu'à Villeurbanne, Lyon 3e et Lyon 9e, on essaiera la cuisine épicée du Sichuan.

Les restaurants de Lyon 4e, 5e et 6e proposeront des mets savoureux du Yunnan.

Enfin, si vous voulez profiter des gourmandises de la cuisine cantonaise, c'est dans les septième et huitième arrondissements qu'il faudra filer.

L'occasion de faire un tour dans une province chinoise sans quitter la capitale des Gaules.

DES RÉSIDENCES CULINAIRES AU MENU

Si l'an dernier, des chefs lyonnais étaient partis en Chine pour en apprendre plus sur la cuisine de l'Empire du milieu, cette année, pour la première fois, c'est l'inverse.

Pour changer la vision, souvent confuse, qu'ont les Lyonnais de la cuisine chinoise, sept chefs sont accueillis à Lyon jusqu'au 29 septembre.

Ces résidences culinaires sont destinées à permettre à ces pros originaires de Pékin, Shanghai, Canton et Chengdu d'être mis en immersion dans plusieurs restaurants lyonnais pendant le festival. Au menu : collaboration en cuisine et dîners préparés à quatre mains.

Ces chefs étrangers sont présents dans les restaurants Les Apothicaires (Lyon 6e), La table Wei (Lyon 1er), Konditori et Ravigote (Lyon 3e), au Café Arsène (Lyon 2e) et au Kitchen café (Lyon 7e).

> Jusqu'au 2 octobre à Lyon et dans une cinquantaine de restaurants de la Métropole. Plus d'infos en cliquant ici.



LIEN ARTICLE WEB :

<https://www.lyonplus.com/actualite/2019/09/26/baguettes-magiques-lyon-a-la-sauce-chinois>

1921 – LYON

NOUVEL
INSTITUT



FRANCO
CHINOIS

LIEU CULTUREL – RENCONTRES ÉCONOMIQUES ET UNIVERSITAIRES