



Revue de presse Festival de la gastronomie chinoise "Les Baguettes Magiques" (14 – 24 novembre 2017)

EDITEE AU 17 NOVEMBRE 2017

SOMMAIRE

PRESSE NATIONALE	5
PRESSE ECRITE	6
« BAGUETTES MAGIQUES »	
LE PARISIEN - 20 NOVEMBRE 2017	7
PRESSE WEB	8
« LA PREMIERE CHINESE FOOD WEEK A LYON »	
L'EXPRESS - 12 NOVEMBRE 2017	9
PRESSE REGIONALE	11
TELEVISION	12
« FRANCE 3 »	
JOURNAL TELEVISE DU 12H/13H - 17 NOVEMBRE 2017	13
PRESSE ECRITE	14
« LE MOB HOTEL A CONFLUENT, UN LIEU DE VIE COOPERATIF OUVERT A TOUS »	
LE PROGRES - 12 NOVEMBRE 2017	15
« FUSIONNER CUISINE LYONNAISE ET CUISINE CHINOISE ? C'EST POSSIBLE »	
LE PROGRES - 12 NOVEMBRE 2017	16
« LES BAGUETTES MAGIQUES »	
20 MINUTES -13 NOVEMBRE 2017	18
« LA GASTRONOMIE CHINOISE A L'HONNEUR »	
TRIBUNE DE LYON - 16 NOVEMBRE 2017	19
« CINQ BONNES RAISONS DE RESTER A LYON »	
CNEWS MATIN - 17 NOVEMBRE 2017	20
« LES BAGUETTES MAGIQUES REINVENTENT LA CUISINE CHINOISE »	
LE PROGRES - 17 NOVEMBRE 2017	21
« LES BAGUETTES MAGIQUES »	
TOUTLYON AFFICHES - 18 NOVEMBRE 2017	22
« LES BAGUETTES MAGIQUES »	
SPOT MAGAZINE - NOVEMBRE 2017	23
PRESSE WEB	24

« BAGUETTES MAGIQUES : LA GASTRONOMIE CHINOISE REVIENT »	
LEPROGRES - 20 OCTOBRE 2017	25
« FESTIVAL "LES BAGUETTES MAGIQUES" »	
SKYSCRAPERCITY.COM - 30 OCTOBRE 2017	26
« LES BAGUETTES MAGIQUES 2017 »	
CITIZENKID.COM - 02 NOVEMBRE 2017	27
« LES BAGUETTES MAGIQUES – FESTIVAL DE LA GASTRONOMIE CHINOISE »	
LYONINFO.FR - 06 NOVEMBRE 2017	28
« SAVOUREZ LA CUISINE CHINOISE A LYON DES LE 14 NOVEMBRE »	
PRESS RELATIONS LYON - 07 NOVEMBRE 2017	29
« LE FESTIVAL DES BAGUETTES MAGIQUES SE TIENDRA A LYON DU 14 AU 24 NOVEMBRE »	
ASIEXPO.COM - 08 NOVEMBRE 2017	31
« FESTIVAL LES BAGUETTES MAGIQUES »	
ONLY LYON - 08 NOVEMBRE 2017	32
« FESTIVAL LES BAGUETTES MAGIQUES A LYON »	
MAGAZINE EXQUIS.COM - 09 NOVEMBRE 2017	33
« FESTIVAL FRANCO-CHINOIS A LYON »	
SONIAEZGULIAN.COM - 09 NOVEMBRE 2017	34
« LES BAGUETTES MAGIQUES A LYON »	
GUIDE DES GOURMANDS - 10 NOVEMBRE 2017	35
« ATTENTION EVENEMENT A LYON! LA CHINESE FOOD WEEK DEBARQUE!»	
BLOG LE PETIT MONDE DE HARUMI - 11 NOVEMBRE 2017	36
« AGENDA : QUE FAIRE A LYON CETTE SEMAINE ? »	
LYON CAPITALE - 12 NOVEMBRE 2017	37
« LES BAGUETTES MAGIQUES »	
MON WEEKEND A LYON - 13 NOVEMBRE 2017	38
« LE MOB HOTEL, UN LIEU DE VIE OUVERT A TOUS »	
LE PROGRES- 13 NOVEMBRE 2017	39
« LANCEMENT DU FESTIVAL DE LA GASTRONOMIE CHINOISE 2017 »	
CARPE DIEM LYON - 13 NOVEMBRE 2017	40
« MARDI 14 NOVEMBRE 2017 : ON SE FAIT UN CHINOIS »	
LE BONBON - 13 NOVEMBRE 2017	41
« MARDI 14 NOVEMBRE 2017 : ON SE FAIT UN CHINOIS »	
LYON CITY CRUNCH - 13 NOVEMBRE 2017	43
« INAUGURATION DU FESTIVAL DE LA GASTRONOMIE CHINOISE »	
LE DETIT BUILLETIN - 13 NOVEMBRE 2017	11

	« FESTIVAL DE LA GASTRONOMIE CHINOISE »	
	LE PETIT PAUME - 13 NOVEMBRE 2017	45
	« LA GASTRONOMIE CHINOISE – FESTIVAL CULINAIRE »	
	BLOG IN LYON - 13 NOVEMBRE 2017	46
	« FESTIVAL DE LA GASTRONOMIE CHINOISE »	
	MAPADO - 13 NOVEMBRE 2017	47
	« LES BAGUETTES MAGIQUES – FESTIVAL DE LA GASTRONOMIE CHINOISE 2017 »	
	LA RADIO DU GOUT - 14 NOVEMBRE 2017	49
	« FESTIVAL LES BAGUETTES MAGIQUES »	
	PLANETEKIOSQUE.COM- 14 NOVEMBRE 2017	50
	« GASTRONOMIE A LA BAGUETTE »	
	FRENCHTOURISME.COM- 14 NOVEMBRE 2017	51
	« LYON CUISINE CHINOIS »	
	MY LITTLE LYON- 14 NOVEMBRE 2017	52
	« LYON : LES BAGUETTES MAGIQUES, LE FESTIVAL DE LA GASTRONOMIE CHINOISE »	
	TONIC RADIO - 14 NOVEMBRE 2017	53
	« LES BAGUETTES MAGIQUES, LE FESTIVAL DE LA GASTRONOMIE CHINOISE »	
	YION DE LYON - 14 NOVEMBRE 2017	55
	« BAGUETTES MAGIQUES, 2e EDITION »	
	EXIT SORTIR A LYON - 15 NOVEMBRE 2017	58
	« BAGUETTES MAGIQUES, 2e EDITION »	
	EXIT SORTIR A LYON - 15 NOVEMBRE 2017	59
	« QUE FAIRE A LYON CE WEEK-END DU 17,18,19 NOVEMBRE 2017 »	
	LYONMAG.COM - 17 NOVEMBRE 2017	61
R	ESEAUX SOCIAUX	.62
	« LES BAGUETTES MAGIQUES, C'EST LE FESTIVAL DE LA GASTRONOMIE CHINOISE A LYON »	
	FACEBOOK ONLYLYON - 12 NOVEMBRE 2017	63
	« FESTIVAL LES BAGUETTES MAGIQUES »	
	FACEBOOK INSTANTS LYON - 13 NOVEMBRE 2017	64
Ν	IEWSLETTER	.65
	« FESTIVAL LES BAGUETTES MAGIQUES »	
	ONLYLYON - 12 NOVEMBRE 2017	. 66

PRESSE NATIONALE

PRESSE ECRITE

Le Parisien



PRESSE WEB

« LA PREMIERE CHINESE FOOD WEEK A LYON » L'EXPRESS - 12 NOVEMBRE 2017





Après le succès de la première édition, le Nouvel Institut Franco-Chinois organise de nouveau le Festival de la Gastronomie chinoise à Lyon. Le Festival, « Les Baguettes Magiques » aura lieu du 14 au 24 novembre 2017.

Pendant 10 Jours, des designers chinois sont invités au Mob Hotel pour une vente exclusive dans une des boutiques éphémères. Le festival invite 12 restaurants lyonnais chinois et non chinois à mettre l'honneur dans leur carte, des plats traditionnels. Une journée portes ouvertes sera également organisée au Nouvel Institut Franco-Chinois samedi 18 novembre avec des ateliers pour enfants, des stands de gastronomie chinoise, un marché chinois, etc.

La soirée de lancement du Festival aura lieu au MOB HOTEL Lyon Confluence. Au programme de cette première soirée : cocktails chinois par le chef Alain Alexanian, tapas chinoises, ouverture du pop-up store présentant 3 designers chinois et découverte de la carte spéciale Chinese Food Week au restaurant du MOB HOTEL Lyon.

Cocktail et tapas à partir de 5€. Entrée libre. Pour le dîner : Réservation obligatoire au 04 58 55 55 88. Attention places très limitées!



Photo: cokemomo / 123rf.com



Mob Hotel, Confluence

EN BREF

3 LIEUX

Nouvel Institut Franco-Chinois Mob Hotel Lyon Ecole de Cuisine – Institut Paul Bocuse

12 RESTAURANTS

A la Piscine – Bistrot du Potager – Bones & Bottles – Café Arsène – In Cuisine – Kitchen Café – Konditori – APIALES – Manto – Mob Hotel – Traboule Kitchen – Chez Riz

2 ÉVÉNEMENTS FESTIFS

14 novembre : Soirée de lancement au Mob Hotel 18 novembre : Journée portes ouvertes au NIFC

1 CONCOURS DE CUISINE

(ouvert au public)

Sur le thème: « Le thé dans ma culsine »

Lien vers l'évènement

https://www.facebook.com/events/2015172945406228/

PRESSE REGIONALE

TELEVISION

« FRANCE 3 »

JOURNAL TELEVISE DU 12H/13H - 17 NOVEMBRE 2017





PRESSE ECRITE



22 ACTU LYON

IF PROFIES DIMANCHE 12 NOVEMBRE 2017

LYON ZE SOCIÉTÉ

Le MOB Hôtel à Confluent, un lieu de vie coopératif ouvert à tous

Cet hôtel atypique a ouvert début septembre. Il se présente comme un mouvement coopératif, vertueux et bierveillant. Explications.

Au 55, quai Rambaud, le bâtiment à l'architecture alvéolée et au design conçu par Kristian Gavoille et Valérie Garcia, offre 99 chambres, toutes équipées d'un balcon avec vue panoramique. Mais pas que. Et c'est là toute la particularité de ce lieu de vie, imaginé par Cyril Aoutzerate, fondateur du concept à Paris, quartier des Puces⁷.

Dans une ambiance conviviale, bienveillante et un souci de pluralisme, il est possible d'être hébergé, de peti-déjeuner, déjeuner ou d'iner, lire (2000 ouvrages à disposition), boire un café, travailler (coworking, séminaire), faire du shopping, laisser ses enfants au sein d'un atelier le temps d'un déjeuner le week-end ou prendre en semaine un cours de yoga-pilate.

Le MOB de tout le monde

À la tête de la gestion du MOB

Hôtel, deux jeunes codirecteurs dynamiques, Clémence Carminati (29 ans) au cursus hôtelier qui dirige les opérations et Matthieu Lecan (33 ans), ex-directeur du pari-nariat Arty Farty-Nuits Sonores qui anime lavie culturelle. « Cette tendance vient d'un contexte économique. Les attentes des clients ne sont plus les mêmes. Avec la révolution de AirBnB, il a fallu s'adapter. 80% des jeunes diplômés sont auto-entrepreneurs ou évoluent dans des start-up. Les



Les codirecteurs Clémence Carminati et Matthieu Lecan (à droite) aux côtés de leurs chefs cuisiniers, le Lyonnais Brice Morvent (à gauche) et John Bergh devant les 2000 ouvrages de la bibliothèque. Lundi 6 novembre, le MOB Hôtel a reçu le Trophée du tourisme 2017 pour la qualité de son hébergement. Photo Nadine MICHOLIN.

jeunes voyagent de plus en plus, il faut qu'ils trouvent des lieux qui leur correspondent, explique le duo, chacun de nos clients, de 7 à 77 ans, qu'il soit en famille, en loisir ou en affaire, retrouve son identité, c'est le MOB de tout le monde. » Outre sa décoration multiculturelle, le MOB Hôtel se diffé-

rencie par sa restauration et son épicerie 100 % bio, locale et issue des coopératives agricoles. Que ce soit pour les sandwichs ou menus conçus au gré des saisons par les chefs, le Lyonnais Brice Morvent et John Bergh, double champion du monde de pizza (Marseille) qui prône la qualité du gluten

Ouvert sept jours sur sept, en libre accès, le MOB Hôtel est ouvert à tous, touristes ou Lyonnais. « L'idée c'est que notre voyageur rencontre des Lyonnais. Nous favorisons l'échange, la bienveillance, la mixité culturelle et sociale », souligne Matthieu. Dans cet esprit, un potager dédié aux riverains de l'hôtel ouvrira au printemps.

« On prend soin de nos collaborateurs. On est tous une famille », avoue Clémence à la tête d'une quarantaine d'employés, dont certains sont issus des instituts Vatel et Paul Rocuse

Nadine Micholin (1) MOB : Maïmonide of Brooklyn est un concept de restauration

REPÈRE

Le MOB Hôtel c'est :

- 5 000 m²
- ▶ 99 chambres toutes avec balcon
- 2 boutiques éphémères pour créateurs lyonnais
- ► Une épicerie ouverte 24h/24h et un restaurant (120 couverts, 15€ le plat du jour), 100% bios, goirées avec D1
- ▶ 3 salles de séminaire
- Un espace co-working
- Une salle de méditation des jardins potagers dédiés aux riverains
- Un lounge avec douche
 Un parlement la chambre basse (espace de jeu
- ou musique)

 Une bibliothèque dotée
 de 2000 ouvrages
 Au printemps 2018

Un potager ouvert aux riverains, une terrasse avec cuisine d'été, une piscine éphémère sur la Saône.

PRATIQUE MOB Hôtel Lyon Confluence, 55, quai Rambau Tél. 04.58.55.55.88 ou

Un festival de la gastronomie chinoise du 14 au 24 novembre

En partenariat avec l'Institut franco-chinois, le MOB Hôtel crée un festival de la gastronomie chinoise du 14 au 24 novembre. À l'entrée du 55, quai Rambaud, l'hôtel abritera un pop-up store chinois et proposera durant dix jours une carte spéciale : un cocktail, une entrée et un plat chinois. Autre actualité, le pop-up market Loves MOB se déroulera samedi 25 de 11 à 21 heures et dimanche 26 novembre de 10

samedi 25 de 11 à 21 heures et dimanche 26 novembre de 10 à 21 heures. Il réunira plus de 40 créateurs, artisans, artistes, vinyles, expos, atelier vélos, projections, animations enfants, conférences, DJ'S, Radioshow. Entrée gratuite.



GASTRONOMIE FESTIVAL

Fusionner cuisine lyonnaise et cuisine chinoise ? C'est possible

Deuxième édition du festival, Les Baguettes magiques, qui ambitionne, pendant dix jours, d'unir les cuisines lyonnaise et chinoise. Pour l'amour du goût.

A ma gauche les cochonnailles det les quenelles, à ma droite le riz et le thé.

Au-delà du cliché, comment ces deux cuisines-là, la lyonnaise et la chinoise, peuvent-elles faire amies-amies?

Le Nouvel institut franco-chinois et sa jeune directrice (voir portrait ci-dessous) prennent même le pari du goût, du bio et du local pour proposer, du 14 au 24 novembre, un parcours gastronomique original parrainé, cette année, par le chef lyonnais Alain Alexanian, ex-étoilé Michelin, aujourd'hui consultant et créateur de thés.

Un concours de culsine ouvert au public

* La cuisine aux légames et au thé est la seule au monde qui ne puisse être rejetée par quiconque. Et malgré cela, aucun cuisinier ne sait ni le boire, ni le cuisiner, pas même les Chinois qui sont un milliard à en boire. Pourtant aucune plante au monde n'a la



Le chef Alain Alexanian, entouré par Brice Morvent, chef du Mob Hotel et Tian Yu, chef du Manto.

moitié de ses vertus pour la santé », s'étonne l'ancien chef de l'Alexandrin (Lyon 3°) qui importe chaque année une tonne de thé de Chine et s'apprête à lancer sa griffe de thés, Alexanian.

Pendant le festival, il arbitrera le 21 novembre un concours de cuisine ouvert au public sur le thème, Le thé dans ma cuisine. Avec deux autres chefs, Brice Morvent, du Mob Hotel (Confluence) et le Chinois Tian Yu du restaurant Manto (Lyon 1°).

Ils vont élaborer un menu

lyonno-chinois qui pourra être dégusté dans leurs deux établisse-

Dix autres restaurants lyonnais proposeront également, au cours de cette "Lyon Chinese Food Week" (qui durera dix jours) une carte spéciale inspirée de la cuisine chinoise: Konditori, Café Arsène, Le Bistrot du potager, Bones and Bottles, La Piscine, Apiales, Chez Riz, In Cuisine, Kitchen Café et Traboule Kitchen.

REPÈRES

Les Baguettes magiques
Du 14 au 24 novembre
dans douze restaurants.
Journée portes ouvertes au Nouvel
institut franco-chinois, 2, rue
Sœur-Bouvier à Lyon 5°, samedi
18 novembre de 10 à 18 heures.
Stands de gastronomie chinoise,
boutique éphémère, dégustation
de thé, ateliers et animations.
PRATIQUE Programme complet sur
www.ffc-lyon.com

F.M.

L'organisatrice : Candice du Chayla, le goût de la Chine

Elle mène à la baguette cette odyssée gourmande et dirige d'une main de velours le nouvel institut franco-chinois de Lyon. Une véritable oasis culturelle. Cette maison n'est pas la sienne, mais elle s'y sent comme chez elle. Parce qu'elle l'a faconnée avec soin, avec des canapés et des tabourets laqués qu'elle a – sans jeu de mots-chinés en Chine. Elle. c'est Candice du Chayla, une passeuse qui a su créer des ponts entre sa ville natale et son pays de cœur. L'éden, lui, est perché sur la colline de Fourviè-re, au cœur d'un fouillis culturel qui entrelace l'ENSATT, des résidences universitaires et, ô surprise, un colossal vestige de l'Aqueduc du Gierqui trône, impérial, dans le jardinet avec vue sur Lyon et houppettes d'herbes aromatiques asiatiques. Les murs, elle les a maquillés du bleu délicat de la maison des arts de Pékin, et recouverts d'œuvres d'art, affiches imprimées sur tissus ou photos originales d'étudiants emblématiques de la connivence Lyon-Chine : le poète Dai Wangshu, ou encore Zheng Dazhang, un élève de Pierre et Marie Curie qui créa l'institut de recherche sur le radium à son retour.

Candice de Chayla règne sur cette cité pas vraiment interdite depuis un an. L'institut franco-chinois, pourtant, ne date pas d'hier. Créé en 1921, il a fermé en 1946, puis végété jusqu'en 2008 sous une forme associative (sans lieu ni visibilité). Nouvelle directrice, nouvelle jeunesse, vent de fraîcheur : « il fallait tourner ce lieu du passé vers l'ave-nir » assure l'éternelle globe-trotteuse, qui a fait le tour du monde du PAF en quelques chaînes (Voyages, National Geographic) avant de poser ses valises. Son premier voyage en Chine, elle l'a effectué à 19 ans, il y a bientôt 20 ans. Sa détermination, désormais, débarbouille « La Chine d'aujourd'hui » de ses clichés et nous l'offre à travers ses artistes, sa gastronomie, ses thés. « Tout le monde peut venir, pour travailler, se documenter ou manger un daim », précise-t-elle.

Bienvenue dans sa maison « apolitique, areligieuse et culturelle, dédiée à la formation et tournée vers le monde »

David S. Tran

PRATIQUE Nouvel institut franco-chinois, 2, rue Sœur-Bouvier, Lyon 5°



A Lyon, à l'Institut franco-chinoise, la directrice Candice De Chayla.



4 Grand Lyon



CIRCULATION Croix-Rousse fermée

Dans la nuit de lundi à mardi, le tunnel de la Croix-Rousse sera fermé à la circulation, de 21 h à 6 h, dans les deux sens, pour permettre la réalisation de travaux d'entretien.

Le périph nord interdit la nuit

La circulation sera impossible chaque nuit de cette semaine, de 21 h à 6 h le lendemain, en raison des travaux de mises aux normes en cours sous l'ouvrage.

SORTIES Concert au profit des blessés de l'armée

l'armée. Tarif : 5€. www.concertdugouverneur.org.

La gastronomie chinoise à l'honneur

Du 14 au 24 novembre, le festival de la gastronomie chinoise « Baguettes magiques » est organisé à Lyon. Parmi les rendez-vous, chacun pourra découvrir au Mob Hotel (Confluent) le travail réalisé par trois designers chinois ou se rendre, le 18, aux journées portes ouvertes du Nouvel Institut Franco-chinois (5°). Un concours de cuisine, ouvert à tous, est également prévu le 21 à l'institut Bocuse à Bellecour sur le thème « Le thé dans ma cuisine », www.ifc-lyon.com.

TRIBUNE DE LYON

Lyon, ça bouge près de chez vous!

LES BAGUETTES MAGIQUES

La gastronomie chinoise à l'honneur

Du 14 au 24 novembre, l'institut franco-chinois organise la deuxième édition de son festival de la gastronomie chinoise, Les Baguettes magiques, avec comme parrain le chef lyonnais étoilé Alain Alexanian. L'occasion de lancer la Chinese Food Week, un parcours gastronomique où huit restaurants (Manto [photo], Konditori, Café Arsène, le Bistrot du potager, Bones & Bottles, Kitchen Café, Traboule Kitchen et Mob Hotel) revisiteront les classiques de la cuisine chinoise. Pour l'occasion, le Mob Hôtel recevra trois designers chinois des arts de la table. Et le samedi, l'institut



franco-chinois ouvrira ses portes pour une journée découverte avec des ateliers enfants, stands, dégustations et une boutique éphémère, où la blogueuse culinaire Mingou Mango dédicacera son livre À la table d'une famille chinoise, recettes de mes parents. Festival Les Baguettes magiques, du 14 au 24 novembre. Ifc-lyon.com

CNEWS Matin

CE WEEK-END

CINQ BONNES RAISONS DE RESTER À LYON

Un salon du bien-être, des balades urbaines ou encore un festival dédié à la gastronomie chinoise figurent parmi les possibilités de sorties de cette fin de semaine.

Gastronomie : Lyon à la baguette (chinoise)

Le Nouvel Institut Franco-Chinois organise la deuxième édition des Baguettes magiques, son festival dédié à la gastronomie chinoise. Une journée portes ouvertes a en particulier lieu ce samedi de 10 à 18 heures sur le site de l'Institut. Au menu : des ateliers pour enfants, des stands de nourriture, une boutique éphémère d'objets chinois ou encore des dégustations de thé. Pendant la durée de l'événement (jusqu'au 24 novembre), huit restaurants lyonnais revisiteront par ailleurs les grands classiques de la cuisine chinoise en proposant une carte spéciale (Manto, Konditori, Café Arsène, Bistrot du potager, Bones and Bottles, Kitchen café, Traboule Kitchen et Mob Hôtel).

> Entrée libre demain au 2, rue sœur Bouvier (5°). www.ifclyon.com



Le festival « Baguettes magiques », le salon Vivez nature, les balades urbaines, l'exposition « Aqua » et le festival du film court au menu du week-end.

ville

Le musée Gadagne revisite le passé de la ville via quatre visites guidées organisées ce week-end. Il délaisse sus d'une douzaine de pays, cette 38e édition propose plusieurs cycles thématiques (« Un doux parfum d'apocalypse », « Migration », ou



POUR SORTIR LYON ET RÉGION

e à LYON

h à

i, jeh à) rue

Nodes Cen-

s le

lida-

des

Les Baquettes magiques réinventent la cuisine chinoise



Alain Alexanian entouré par Brice Morvent (Mob Hotel) et Tian Yu (Manto). Photo Pierre AUGROS

Lyon, capitale des bouchons, sait aussi faire voyager les papilles. Pour sa deuxième édition, le festival de gastronomie chinoise intitulé Les Baquettes magiques met le cap sur le bio et le local, véritable révolution pour les gourmets. Jusqu'au 24 novembre, n'hésitez pas à vous régaler avec les menus spéciaux proposés par le parcours gourmand (Manto, Konditori, Café Arsène, Bistrot du Potager, Bones & Bottles, Apiales, La Piscine, Chez Riz, In Cuisine, Kitchen Café, Traboule Kitchen, Mob Hotel], à découvrir les arts de la table et faire le plein de cadeaux pour Noël [le 18 au Nouvel institut franco-chinois), et goûter aux thés spécialement créés par Alexanian, chef étoilé, grand sinophile et parrain de cette édition. Enfin, un concours de cuisine se tiendra le 21 novembre à l'institut Paul-Bocuse, place Bellecour.

PRATIQUE Jusqu'au 24 novembre.

www.ifc-lyon.com

« LES BAGUETTES MAGIQUES » TOUTLYON AFFICHES - 18 NOVEMBRE 2017





« LES BAGUETTES MAGIQUES » SPOT MAGAZINE - NOVEMBRE 2017





GASTRONOMIE / L'art de la table et la gastronomie chinoise sont à l'honneur à l'occasion de la deuxième édition du festival "Les baguettes magiques". Pour sa seconde édition, le festival de gastronomie chinoise marque le coup et propose la Chinese Food Week. À cette occasion, huit tables lyonnaises travaillent sur la cuisine et les saveurs chinoises pour proposer un menu spécial. On réserve donc vite une table au Bistrot du Potager, chez Bones & Bottles, Konditori ou encore au Kitchen Café. On passe aussi par le Mob Hotel qui accueille la soirée d'inauguration et trois designers chinois : Piling Palang, Pinyin Press et l'Atelier Mumur dans l'une de ses boutiques éphémères. Le 18 novembre, c'est le Nouvel Institut Franco-Chinois qui ouvre ses portes avec des ateliers et des dégustations entre autres. Wěikŏu (bon appétit) !

> Au Nouvel Institut Franco-Chinois (Lyon 5°). www.ifc-lyon.com/fr



PRESSE WEB



BIENTÔT

Baguettes magiques : la gastronomie chinoise revient

Vu 64 fois | Le 20/10/2017 à 05:00 | O mis à jour le 30/10/2017 à 15:05 | 🗪 Réagir



Le chef étoilé Alain Alexanian parrainera la deuxième édition du festival de la gastronomie chinoise, Les Baguettes magiques, du 14 au 24 novembre. Huit restaurants lyonnais revisiteront les grands classiques de la



cuisine chinoise et proposeront une carte spéciale : Manto, Konditori, Café Arsène, Bistrot du potager, Bones and Bottles, Kitchen café, Traboule Kitchen et Mob Hôtel.

« FESTIVAL "LES BAGUETTES MAGIQUES" » SKYSCRAPERCITY.COM - 30 OCTOBRE 2017





source : http://www.ifc-lyon.com/fr/evenement...ettes-magiques

Pour en savoir plus : http://www.ifc-lyon.com/sites/defaul...s magiques.pdf



Les Baguettes Magiques 2017

+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 14 au 24 novembre 2017...

Festival

Soyez le premier à donner votre avis!

Un festival dédié à la cuisine chinoise

Pendant 10 jours, venez explorer la gastronomie chinoise au Mob Hôtel, au Nouvel Institut Franco-Chinois, à l'Institut Paul Bocuse et dans de nombreux restaurants lyonnais. Offrez à vos papilles un voyage vers de nouvelles contrées...

Le parrain de cette édition 2017 est Alain Alexanian, chef étoilé et grand sinophile.

Les temps forts

- Soirée de lancement au Mob Hôtel : apéro chinois. Mardi 14 novembre à partir de 19h.
- Journées portes ouvertes au Nouvel Institut Franco-Chinois: dégustations, démonstrations, stands, ateliers pour petits et grands, boutique éphémère.
 Samedi 18 novembre de 10h à 18h.
- Chinese Food Week: 12 restaurants s'inspirent de la cuisine chinoise pour proposer une carte spéciale. En continu.
- Concours de cuisine à l'Institut Paul Bocuse autour du thème "Le Thé dans ma cuisine". Mardi 21 novembre.
- · Boutique éphémère au Mob Hôtel. En continu.

Retrouvez le programme détaillé ici.

« LES BAGUETTES MAGIQUES – FESTIVAL DE LA GASTRONOMIE CHINOISE » LYONINFO.FR - 06 NOVEMBRE 2017



Les baguettes magiques - Festival de la Gastronomie chinoise

Le Nouvel Institut Franco-Chinois organise du 14 au 24 novembre le seul festival à Lyon dédié à la gastronomie chinoise sous toutes ses formes.

Pendant 10 jours, des chefs français et chinois collaborent pour offrir un parcours gastronomique unique dans la ville, des designers chinois viennent présenter leurs produits pour la première fois en France et des ateliers de dégustations sont organisés pour petits et grands.

Pour la deuxième édition des Baguettes Magiques, le Nouvel Institut Franco-Chinois a choisi de mettre l'accent sur la cuisine bio et locale, phénomène naissant en Chine.

Comment cuisiner chinois avec des produits du terroir lyonnais ? comment ré-inventer la cuisine chinoise au fil des saisons ? Comment intégrer le thé dans ma cuisine ? Tels vont être les challenges proposés durant ce festival.

Du 14 au 24 novembre 12 restaurants à travers toute la ville de Lyon s'inspirent de la cuisine chinoise pour proposer une carte spéciale.

14 novembre : Soirée de lancement au Mob Hotel 18 novembre : Journée portes ouvertes au NIFC

1 CONCOURS DE CUISINE OUVERT AU PUBLIC

Sur le thème: "Le thé dans ma cuisine"

En partenariat avec l'école de cuisine de l'Instit Bocuse.

Date: sam 18/11/2017 - 10:00

Recherche
Indiquer les termes à rechercher

Suivez-nous en direct
Les baguettes magiques - Fes
Gastronomie chinoise
Le mois de l'économie sociale
Sem@ine de l'Emploi et du Nu
Apprendre Laravel 5 - étape 1/
Moi(s) sans tabac à Lyon
Plus d'infos

Météo Lyon

mercredi 15 jeudi 16
novembre novembre

« SAVOUREZ LA CUISINE CHINOISE A LYON DES LE 14 NOVEMBRE » PRESS RELATIONS LYON - 07 NOVEMBRE 2017



Press Relations Lyon

Savourez la cuisine chinoise à Lyon dès le 14 novembre

Durant onze jours les lyonnais découvriront les spécialités gastronomiques chinoises. Cette 2ème édition du festival "Les baguettes magiques" aura lieu au Nouvel Institut Franco-Chinois de Lyon, 2 Rue Sœur Bouvier, 69005 Lyon.

Nov 7, 2017

ONLY LYON

Durant dix jours les lyonnais découvriront les spécialités gastronomiques chinoises. Cette 2ème édition du festival « Les baguettes magiques » aura lieu au Nouvel Institut Franco-Chinois de Lyon, 2 Rue Sœur Bouvier, 69005 Lyon.

Lyon:

- 1ère ville 1ère ville européenne pour un « city break »
- 1ère ville pour entreprendre en France
- capital de la gastronomie

Ce territoire attrayant, qui fait parler de lui dans le monde, est donc le lieu idéal pour accueillir ce festival qui plaira aux gourmets.

La seconde édition du festival « Les baguettes magiques » démarre du mardi 14 au vendredi 24 novembre, au Nouvel Institut Franco-Chinois de Lyon.

Les deux designers chinois (Pinyin Press, Piling Palang) présenteront leurs créations au Mob Hotel Lyon 55 Quai Rambaud, Lyon

Temps forts du festival

• 14 novembre 2017 au MOB Hote de 19h à 22h

Inauguration du Festival de la Gastronomie chinoise 2017

• 18 novembre 2017 au Nouvel Institut Franco-Chinois

Journée portes-ouvertes

• 21 nov Concours de cuisine à l'École de Cuisine Gourmets Institut Paul Bocuse 20 Place Bellecour, Lyon

Thème: « le Thé dans ma cuisine »

Plus d'info: http://www.ifc-lyon.fr/fr

« LE FESTIVAL DES BAGUETTES MAGIQUES SE TIENDRA A LYON DU 14 AU 24 NOVEMBRE » ASIEXPO.COM - 08 NOVEMBRE 2017





Le festival des baguettes magiques se tiendra à Lyon du 14 au 24 novembre.

Ce jeune festival – c'est sa 2^{ème} édition – est organisé par le Nouvel Institut Franco-Chinois. Il met en lumière la gastronomie chinoise sous toutes ses formes. Pendant 10 jours, des chefs français et chinois collaborent pour offrir aux Lyonnais un parcours gastronomique unique dans la ville. En effet, plusieurs restaurants participent à l'événement durant ces 10 jours. Des designers chinois viennent aussi présenter leurs produits pour la première fois en France et des ateliers de dégustations sont organisés pour petits et grands.

Le Nouvel Institut Franco-Chinois a choisi de mettre l'accent sur la cuisine bio et locale, phénomène naissant en Chine. Comment cuisiner chinois avec des produits du terroir lyonnais ? comment réinventer la cuisine chinoise au fil des saisons ? Comment intégrer le thé dans ma cuisine ? Tels vont être les challenges proposés durant ce festival ? parrainé cette année par le chef étoilé Alain Alexanian. Lui-même spécialiste de la cuisine au thé, le chef préside le concours de cuisine organisé en partenariat avec l'école de cuisine de l'Institut Bocuse.

On l'aura compris, le but de ce festival gastronomique, comme celui du Nouvel Institut Franco-Chinois est de tisser des liens déjà privilégiés entre Lyon et la Chine. En effet, il s'inscrit dans une programmation annuelle pluridisciplinaire qui cherche à valoriser à la fois le patrimoine lyonnais et chinois.

Il faut donc visiter aussi le lieu qui fera une opération portes ouvertes le 18 novembre. Il abrite une exposition permanente sur son histoire et une exposition temporaire de l'artiste Li Xin que l'on retrouve aussi au musée des Beaux-Arts de Lyon jusqu'au 26 novembre.

Camille DOUZELET

NIFC: 2 rue Sœur Bouvier, 69005 Lyon

Plus d'informations : www.ifc-lyon.com

« FESTIVAL LES BAGUETTES MAGIQUES » ONLY LYON - 08 NOVEMBRE 2017





DÉCOUVRIR LYON QUE FAIRE OÙ MANGER OÙ DORMIR RÉSERVATION

ACCUEIL AGENDA FESTIVAL LES "BAGUETTES HAGIQUES"

FESTIVAL LES "BAGUETTES MAGIQUES"



Du 14 au 24 novembre 2017, au Mob Hôtel et au Nouvel Institut Franco-chinois

A Lyon, on aime la gastronomie de Lyon, mais aussi d'ailleurs ! On n'hésite pas une seconde à voyager par les papilles vers les horizons les plus lointains pour enrichir notre palette de goûts et de saveurs...

Aussi, on se réjouit que le 2e Festival de gastronomie chinoise revienne pendant 10 jours pour vous faire explorer le meilleur de sa cuisine : ses spécialités gastronomiques, mais aussi tout ce qui les accompagne, comme les arts de la table, les produits et les recettes...

0

Les temps forts du festival:

- La Journée portes ouvertes du nouvel Institut Franco-chinois, samedi 18 novembre 2017 : des dégustations et des démonstrations, une boutique éphémère et des stands sur la gastronomie chinoise vous y attendent.
 Des ateliers culinaires sont également proposés aux enfants.
 Une séance de dédicaces est organisée pour la blogueuse culinaire Eliane Cheung, alias Mingou Mango.
- Pendant toute la durée du festival, 8 restaurants lyonnais se prennent au jeu et proposent des menus spéciaux, dans lesquels ils adaptent à leur sauce personnelle des classiques de la cuisine chinoise! Ce sont : Manto, Konditori, le Café Arsène, Le Bistrot du Potager, Bones & Bottles, Kitchen Café, Traboule Kitchen et bien sûr le Mob Hotel.
- Pinyin Press, Piling Palang et l'Atelier Mumurn, 3 designers chinois, proposent leurs créations d'arts de la table dans une boutique éphémère au Mob Hôtel, mais aussi le 18 novembre au nouvel Institut Franco-chinois. C'est l'occasion idéale d'anticiper pour des cadeaux de fin d'année originaux!

Enfin, cette année, « les Baguettes magiques » ont pour Parrain Alain Alexanian, chef étoilé, grand sinophile et amoureux d'une cuisine saine et savoureuse.

Programme du Festival Les Baguettes Magiques (465,48 kB)

www.ifc-lyon.com/fr

« FESTIVAL LES BAGUETTES MAGIQUES A LYON » MAGAZINE EXQUIS.COM - 09 NOVEMBRE 2017





Festival Les Baguettes Magiques à Lyon



Le Nouvel Institut Franco-Chinois organise du 14 au 24 novembre le seul festival à Lyon dédié à la gastronomie chinoise sous toutes ses formes

Seconde édition du festival de gastronomie chinoise, les baguettes magiques à Lyon

Pendant 10 jours, des chefs français et chinois collaborent pour offrir un parcours gastronomique unique dans la ville, des designers chinois viennent présenter leurs produits pour la première fois en France et des ateliers de dégustations sont organisés pour petits et grands. Pour la deuxième édition des Baguettes Magiques, le Nouvel Institut Franco-Chinois a choisi de mettre l'accent sur la cuisine bio et locale, phénomène naissant en Chino. Comment cuisiner chinois avec des produits du terroir lyonnais ? comment ré-inventer la cuisine chinoise au fil des saisons ? Comment intégrer le thé dans ma cuisine ? Tels vont être les challenges proposés durant ce festival.

Cette année, le Nouvel Institut Franco-Chinois s'est entouré du chef étoilé Alain Alexanian qui parraine ce festival. Spécialiste de la cuisine au thé, le chef préside le concours de cuisine organisé en partenariat avec l'école de cuisine de l'Institut Bocuse. Tisseur de liens entre Lyon et la Chine, le Nouvel Institut Franco-Chinois s'attache à travers différents événements à faire connaître la culture chinoise dans ses formes les plus contemporaines et à créer des échanges entre les 2 pays. Ce festival de la gastronomie s'inscrit dans une programmation annuelle pluridisciplinaire qui cherche à valoriser à la fois le patrimoine lyonnais et chinois.

Où et comment vivre pleinement le festival ?

- > 3 lieux : Le Nouvel Institut Franco-Chinois, le Mob Hotel Lyon, l'Ecole de Cuisine Institut Paul Bocuse.
- > 12 restaurants : A la Piscine, Bistrot du Potager , Bones & Bottles, Café Arsène, In Cuisine, Kitchen Café, Konditori, Manto, Mob Hotel, Traboule Kitchen, APIALES et Chez Riz.
- > 2 événements : Le 14 novembre : Soirée de lancement au Mob Hotel et le 18 novembre : Journée portes ouvertes au NIFC.
- > 1 concours de cuisine ouvert au public sur le thème : « Le thé dans ma cuisine », en partenariat avec l'école de cuisine de l'Institut Bocuse.

« FESTIVAL FRANCO-CHINOIS A LYON » SONIAEZGULIAN.COM - 09 NOVEMBRE 2017



Festival franco-chinois à Lyon

Du 14 au 24 novembre, le festival « Les baguettes Magiques 2017 » organisé par le Nouvel Institut Franco-Chinois de déroule à Lyon. A découvrir, une expo de Mingou, des menus dans de nombreux restaurants (le programme ici) et pour ma part, je vous propose de venir déguster le menu à quatre mains que j'ai élaboré avec Floriant Rémont du Bistrot du Potager Gerland.



« LES BAGUETTES MAGIQUES A LYON » GUIDE DES GOURMANDS - 10 NOVEMBRE 2017



L'Agenda en direct

< voir les derniers agenda



Les Baguettes Magiques à Lyon (69)

du 14 au 24 novembre Seconde édition du festival de la gastronomie chinoise

Pendant 10 jours, des chefs français et chinois collaborent pour offrir un parcours gastronomique unique dans la ville, des designers chinois viennent présenter leurs produits pour la première fois en France et des ateliers de dégustation sont organisés pour petits et grands. Pour cette deuxième édition, le Nouvel Institut Franco-Chinois a choisi de mettre l'accent sur la cuisine bio et locale, phénomène naissant en Chine.

Comment cuisiner chinois avec des produits du terroir lyonnais ? Comment réinventer la cuisine chinoise au fil des saisons ? Comment intégrer le thé dans ma cuisine ? Tels vont être les challenges proposés durant ce festival. Le parrain de cette édition est le chef Alain Alexanian, spécialiste de la cuisine au thé, qui présidera le concours de cuisine organisé en partenariat avec l'école de cuisine

de l'Institut Bocuse. Toutes les infos sur www.ifc-lyon.com

« ATTENTION EVENEMENT A LYON! LA CHINESE FOOD WEEK DEBARQUE!» BLOG LE PETIT MONDE DE HARUMI - 11 NOVEMBRE 2017



Accueil Sommaire Suivez moi sur Facebook Contact

Attention évènement à Lyon! La Chinese Food Week débarque!

Publié le 11 novembre 2017 par Harumi

L'évènement gastronomique qui a conquis la capitale s'exporte à Lyon avec le festival Les Baguettes magiques, du 14 au 24 novembre. C'est l'occasion de découvrir la cuisine chinoise sous de nouveaux aspects, le tout dans la convivialité et la bonne humeur. Pour savoir à quoi ça peut ressembler, check les anciennes éditions de la CFW. Et pour connaître le programme exact c'est par lci.

Mais au cas où tu n'aurais pas compris, je t'invite, t'incite et te pousse fortement à y participer, tu me remercieras plus tard :).

« AGENDA: QUE FAIRE A LYON CETTE SEMAINE? »

LYON CAPITALE - 12 NOVEMBRE 2017



Agenda: que faire à Lyon cette semaine?

Par Sylvian Baudry - Publié le 12/11/2017

http://www.lyoncapitale.fr/Journal/Lyon/Actualite/Actualites/Loisirs/Agenda-que-faire-a-Lyoncette-semaine

Manger sino-lyonnais, revivre le derby, goûter le Beaujolais nouveau... changez-vous les idées et oublier un temps la grisaille de novembre. Voici une suggestion de sorties pour la semaine.



Mardi: ouverture du festival Les Baguettes magiques

Douze restaurants de la ville vont proposer une carte spéciale alliant cuisines lyonnaise et chinoise, à l'occasion de la "Chinese food week". Celle-ci s'inscrit dans le cadre du festival Les Baguettes magiques, organisé par le Nouvel institut franco-chinois de Lyon, qui s'étendra du 14 au 24 novembre. Un menu spécial sera même créé pour l'occasion par les chefs Alain Alexanian (ex-étoilé Michelin), Brice Morvent et Tian Yu. Festival Les Baguettes magiques, du 14 au 24 novembre.

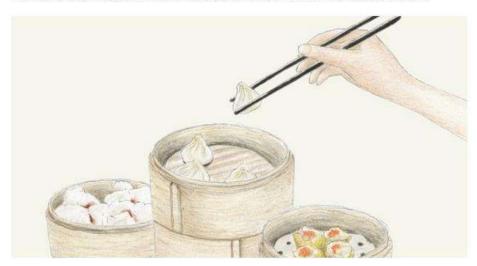
« LES BAGUETTES MAGIQUES » MON WEEKEND A LYON - 13 NOVEMBRE 2017



LES BAGUETTES MAGIQUES

par Virginie / le 13/11/2017

L'Institut Franco-Chinois et le Mob Hotel fêtent la gastronomie chinoise du 14 au 24 novembre 2017.



Depuis les nouilles en passant par le riz, les sauces ou les épices, la cuisine chinoise est largement appréciée par les français. Malgré tout, force est de constater que pour « plaire » à nos papilles, il a fallu que les Chefs revisitent quelque peu les recettes...

La deuxième édition des Baguettes Magiques, le festival de la gastronomie chinoise, va redonner toutes ses lettres de noblesse à cette grande cuisine. 12 restaurants chinois et non chinois mettent à l'honneur, dans leur carte, des plats traditionnels. Leur objectif ? Vous faire découvrir les vraies saveurs de cette cuisine raffinée, inventive et surprenante.

Les festivités débutent au Mob Hotel, et la réservation est obligatoire si vous souhaitez déjeuner au restaurant. Le samedi 18, profitez aussi de la journée portes ouvertes à l'Institut Franco-Chinois, vos enfants vont adorer les ateliers qui leurs sont dédiés, d'autant que notre super rédacteur Antoine, sous l'égide de Monsieur Simon, sera lui aussi de la partie! Les 10 jours de festivités sont rythmés par des ventes dans des boutiques éphémères au cœur du Mob Hotel, (détour obligatoire pour des cadeaux sympas à quelques semaines de Noël!)

Voilà un festival original et gourmand comme on les aime!

EN SAVOIR PLUS...

GRATUIT

FESTIVAL DE LA GASTRONOMIE CHINOISE "LES BAGUETTES MAGIQUES"

Deuxième édition du Festival de la Gastronomie Chinoise « Les Baguettes Magiques » cette année, parrainée par le chef étoilé Alain Alexanian.

Date: Du 14/11/2017 au 24/11/2017

>



Le MOB Hôtel, un lieu de vie ouvert à tous

Le 13/11/2017 - Vu 2484 fois



Unique concept à Lyon, le MOB Hôtel qui a ouvert début septembre, propose outre ses 99 chambres toutes avec balcon, nombre d'espaces collaboratifs et d'animations différentes chaque semaine.

Un festival de la gastronomie chinoise en partenariat avec l'Institut Franco Chinois est prévu du 14 au 24 novembre puis un pop up market qui réunira 40 créateurs les 25 et 26 novembre

« LANCEMENT DU FESTIVAL DE LA GASTRONOMIE CHINOISE 2017 » CARPE DIEM LYON - 13 NOVEMBRE 2017

Corpe Diem!



Lancement du Festival de la Gastronomie chinoise 2017

14 NOVEMBRE 19:00 - 22:00



Soirée de lancement du Festival de la Gastronomie chinoise «Les Baguettes Magiques» au MOB HOTEL Lyon Confluence.

Le festival qui va enfin vous faire découvrir la vraie gastronomie chinoise!

Au programme de cette première soirée: cocktails chinois par le chef Alain Alexanian, tapas chinoises travaillées entre Brice MORVENT & Tian Yu, le chef du Manto ouverture du pop-up store présentant 3 designers chinois & découverte de la carte spéciale Chinese Food Week au restaurant du MOB HOTEL Lyon.

Cocktail et tapas à partir de 5€. En entrée libre.

Pour le dîner: Réservation obligatoire au 04 58 55 55 88. Attention places très limitées.



9

55 Quai Rambaud, 69002 Lyon, France -MOB HOTEL LYON



Un festival dédié à la gastronomie chinoise débarque à Lyon



@ http://madame.lefigaro.fr/

Bonne nouvelle pour les amateurs de cuisine asiatique : Les Baguettes Magiques, le festival de la gastronomie chinoise, remet le couvert en terres lyonnaises. Pour cette deuxième édition, une douzaine de restos et trois lieux emblématiques ont décidé de jouer le jeu. On vous en dit plus histoire de vous ouvrir un peu l'appétit ?

Du 14 au 24 novembre, 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 acceuillir un évènement de ce type ? Surtout quand on sait qu'une enquête a récemment révelé que la première motivation des touristes à Lyon est la découverte gastronomique.



Et le festival arrive avec un programme aussi chargé qu'alléchant. Tout commence le 14 novembre lors d'une soirée de lancement organisée au MOB Hotel avec apéro chinois et l'ouverture d'une boutique éphémère composées de trois designers chinois et ce jusqu'à la fin du festival. Du 14 au 24 novembre, 12 restaurants s'inspirent de la cuisine asiatique pour proposer une carte spéciale pour régaler les estomacs sur pattes que vous êtes.



Le 18 novembre, le Nouvel Institut Franco-Chinois accuellie une journée porte ouverte et propose différents évènements tentants (boutique éphémère, atelier pour enfants, food truck chinois, dégustation de thé chinois et signature de livre).

Enfin, le 21 novembre, un concours de cuisine est organisé à l'institut Paul Bocuse sur le thème: "Le thé dans ma cuisine".

« MARDI 14 NOVEMBRE 2017 : ON SE FAIT UN CHINOIS » LYON CITY CRUNCH - 13 NOVEMBRE 2017



Mardi 14 novembre 2017 : on se fait un chinois?

Du 14 au 24 novembre se déroule Baguettes Magiques, le festival de la gastronomie chinoise. Ce mardi, c'est la soirée de lancement au Mob Hotel (Lyon 2). Au programme : cocktails et tapas chinois et pop-up store avec 3 designers chinois. C'est à partir de 19h00. C'est GRATUIT (tapas et cocktails à partir de 5€).

Plus d'info



ANIMATIONS | AUTOUR D'UN VERRE

Inauguration du festival de la gastronomie chinoise



Mob Hôtel

55 quai Rambaud 69002 Lyon

Horaires : Mardi 14 novembre 2017 à 19h

Tarifs : entrée libre





« LA GASTRONOMIE CHINOISE – FESTIVAL CULINAIRE » BLOG IN LYON - 13 NOVEMBRE 2017



La Gastronomie Chinoise - Festival culinaire

Le 18 novembre 2017 – **Nouvel Institut Franco-Chinois** , 69005 Lyon – Entrée libre



Le deuxième festival de la Gastronomie Chinoise « Les Baguettes Magiques » revient à Lyon du 14 au 24 novembre 2017. A cette occasion, le Nouvel Institut Franco-Chinois ouvre ses portes le samedi 18 novembre, avec des ateliers pour enfants, une boutique éphémère, des dégustations et des stands gastronomiques pour découvrir l'art culinaire chinois.

« FESTIVAL DE LA GASTRONOMIE CHINOISE » MAPADO - 13 NOVEMBRE 2017





Festival de la Gastronomie Chinoise

Infos Pratiques

Deuxième édition du Festival de la Gastronomie Chinoise

« Les Baguettes Magiques »

En détail

Du 14 au 24 novembre 2017

Parrainée par le chef étoilé Alain Alexanian

Au programme :

/ Soirée de lancement du festival au Mob Hotel le 14 novembre.

/ Première édition à Lyon de la « Chinese Food week »

Véritable parcours gastronomique dans la ville, 8 restaurants lyonnais revisiteront à leur manière les grands classiques de la cuisine chinoise et proposeront une carte spéciale durant l'événement : Manto, Konditori, Café Arsène, le Bistrot du potager, Bones & Bottles, Kitchen Café, Traboule Kitchen et le Mob Hotel.

/ Partenariat exclusif avec le Mob Hotel qui recevra dans une de ses boutiques éphémères, 3 designers chinois spécialistes des arts de la table.

/ Journée portes ouvertes au Nouvel Institut Franco-Chinois, samedi 18 novembre, avec des ateliers pour enfants, une boutique éphémère, des dégustations et des stands gastronomiques pour découvrir l'art culinaire chinois.

Dates Du mardi 14 au vendredi 24 novembre 2017 Adresse 2 Rue De La Soeur Bouvier - 69005 Lyon Plan Satellite Avenue du Point du Jour SALuT-IRENÉE Or Albéric Pont Googlonnées cartographiques © 2017 Googla Conditions d'utilisation

Les invités :

/ Alain Alexanian, chef étoilé, amoureux de la Chine et du thé, parraine cette deuxième édition des « Baguettes Magiques ».

/ Sonia Ezgulian, journaliste et cuisinière, imaginera avec le chef Floriant Remont du Bistrot du Potager un diner à 4 mains autour de la Chine le 23 novembre.

/ Eliane Cheung, alias Mingou Mango, illustratrice et bloggeuse culinaire, dédicacera son livre « A la table d'une famille chinoise, recettes de mes parents », samedi 18 novembre, au Nouvel Institut Franco-Chinois.

/ Les designers chinois Pinyin Press, Piling Palang et l'Atelier Mumur exposeront leurs ceuvres au Mob Hotel, du 14 au 24 novembre, mais également à la boutique éphémère du Nouvel Institut Franco-Chinois le 18 novembre.

« LES BAGUETTES MAGIQUES – FESTIVAL DE LA GASTRONOMIE CHINOISE 2017 » LA RADIO DU GOUT - 14 NOVEMBRE 2017



Les baguettes magiques - Festival de la Gastronomie Chinoise 2017 - Lyon

DU 14 NOVEMBRE 2017





Le Festival de la Gastronomie Chinoise 2017, « *Les Baguettes Magiques*», est organisé à Lyon par le **Nouvel Institut** Franco-Chinois. Du 14 au 24 novembre 2017.

12 restaurants à travers toute la ville de Lyon s'inspirent de la cuisine chinoise pour proposer une carte spéciale. Pendant 10 jours, des chefs français et chinois collaborent pour offrir un parcours gastronomique unique dans la ville, des designers chinois viennent présenter leurs produits pour la première fois en France et des ateliers de dégustations sont organisés pour petits et grands.

Pour la deuxième édition des Baguettes Magiques, le Nouvel Institut Franco-Chinois a choisi de mettre l'accent sur la cuisine bio et locale, phénomène naissant en Chine.

Comment cuisiner chinois avec des produits du terroir lyonnais ? comment ré-inventer la cuisine chinoise au fil des saisons ? Comment intégrer le thé dans ma cuisine ? Tels vont être les challenges proposés durant ce festival.

Cette année, le Nouvel Institut Franco-Chinois s'est entouré du chef étoilé Alain Alexanian qui parraine ce festival.

Spécialiste de la cuisine au thé, le chef préside le concours de cuisine organisé en partenariat avec l'école de cuisine de l'Institut Bocuse.

Tisseur de liens entre Lyon et la Chine, le Nouvel Institut Franco-Chinois s'attache à travers différents événements à faire connaître la culture chinoise dans ses formes les plus contemporaines et à créer des échanges entre les 2 pays. Ce festival de la gastronomie s'inscrit dans une programmation annuelle pluridisciplinaire qui cherche à

valoriser à la fois le patrimoine lyonnais et chinois.

Plus d'informations : www.ifc-lyon.com

Inscription au concours de cuisine : contactifc@investinlyon.com

« FESTIVAL LES BAGUETTES MAGIQUES » PLANETEKIOSQUE.COM- 14 NOVEMBRE 2017



Animation diverse Retour

Festival de la Gastronomie Chinoise "Les Baguettes Magigues"

Du 14/11/2017 au 24/11/2017 - Lyon



Deuxième édition du Festival de la Gastronomie Chinoise " Les Baquettes Magiques " cette année, parraînée par le chef étoilé Alain Alexanian.

Au programme

Soirée de lancement du festival au Mob Hotel le 14 novembre. Première édition à Lyon de la " Chinese Food week "

Véritable parcours gastronomique dans la ville, 8 restaurants lyonnais revisiteront à leur manière les grands classiques de la cuisine chinoise et proposeront une carte spéciale durant l'événement : Manto, Konditori, Café Arsène, le Bistrot du potager, Bones à Bottles, Kitchen Café, Traboule Kitchen et le Mob Hotel.

Partenariat exclusif avec le Mob Hotel qui recevra dans une de ses boutiques éphémères, 3 designers chinois spécialistes des arts de la table.

lournée portes ouvertes au Nouvel Institut Franco-Chinois, samedi 18 novembre, avec des ateliers pour enfants, une boutique éphémère, des dégustations et des stands gastronomiques pour découvrir l'art culinaire chinois.

Alain Alexanian, chef étailé, amoureux de la Chine et du thé, parraine cette deuxième édition des " Baguettes Magiques ". Sonia Ezgulian, journaliste et cuisinière, imaginera avec le chef Floriant Remont du Bistrot du Potager un diner à 4 mains autour de la Chine le 23 novembre.

Eliane Cheung, alias Mingou Mango, illustratrice et bloggeuse culinaire, dédicacera son livre " A la table d'une famille chinoise, recettes de mes parents ", samedi 18 novembre, au Nouvel Institut franco-Chinois

Les designers chinois Pinyin Press, Piting Palang et l'Atelier Mumur exposeront leurs oeuvres au Mob Hotel, du 14 au 24 novembre, mais également à la boutique éphémère du Nouvel Institut Franco-Chinois le 18 novembre.

Du 14/11 au 24/11/2017, tous les jours.

Publics tous public Tarif Entrée libre

« GASTRONOMIE A LA BAGUETTE » FRENCHTOURISME.COM- 14 NOVEMBRE 2017



« Les liens entre Lyon et la Chine sont étroits depuis longtemps. Au point qu'en 2014 le dirigeant chinois Xi JinPing était passé par Lyon avant Paris au cours de sa visite officielle en France. »



Devant le succès de la première édition des « Baguettes Magiques » Festival de Gastronomie Chinoise en 2016 à Lyon, les organisateurs décident de renouveler l'expérience...

Les Baguettes Magiques #2 reviennent donc du 14 au 24 novembre avec un programme encore plus complet.

12 restaurants lyonnais revisiteront les grands classiques de la cuisine chinoise avec notamment un dîner à 4 mains le 23 novembre signé Sonia Ezgulian et le chef Florian Remont du Bistrot du Potager.

Des Journées Portes Ouvertes se tiendront au Nouvel Institut Franco-Chinois avec des ateliers, des dégustations, une boutique éphémère et des stands. Et le tout nouveau Mob Hotel à la Confluence accueillera également les designers chinois Pinyin Press, Piliing Palang et l'atelier Murmur.



Voir la carte sur Google Maps

C'est le chef Alain Alexanian, amoureux du Thé et de la Chine qui parraine assez naturellement cette édition.

« LYON CUISINE CHINOIS » MY LITTLE LYON- 14 NOVEMBRE 2017



Lyon cuisine chinois



Une gourmandise toute asiatique envahit la ville.

Avec le démarrage du festival de gastronomie chinoise Les Baguettes Magiques, 12 restaurants se dotent dès ce soir de plats spéciaux comme à Shanghai, Pékin, Changsha, Wuhan, Xi'an... Des exemples d'adresses sino-maniaques? Mais bien sûr. Kitchen Café, Apiales, Bones & Bottles, Café Arsène, Manto, Traboule Kitchen. Notamment. Et l'école Gourmets de l'Institut Bocuse en profite pour lancer un concours de cuisine au thé, ouvert à tous. My Little Lyon se met aussi à l'heure chinoise et offre un déjeuner pour 2 chez Konditori. À taaaaable!

Festival de gastronomie chinoise Les Baguettes Magiques

Du 14 au 24 novembre 2017. Aussi marché éphémère au MOB HOTEL les 11 jours et au Nouvel Institut Franco-Chinois le 18 nov. Pour jouer les chefs, consulter le <u>règlement du concours.</u>. Envoi de recettes jusqu'au 16 nov. au soir. Les 8 meilleures iront en finale le 21 novembre

« LYON : LES BAGUETTES MAGIQUES, LE FESTIVAL DE LA GASTRONOMIE CHINOISE » TONIC RADIO - 14 NOVEMBRE 2017



Accuell > Toute l'actu > Lyon > Lyon > Lyon | Les Baguettes Magiques | le festival de la gastronomie Chinoise

LYON : LES BAGUETTES MAGIQUES, LE FESTIVAL DE LA GASTRONOMIE CHINOISE

Publié le 14/11/2017 dans la catégorie Lyon

Avis aux amateurs de gastronomie chinoise! Le Nouvel Institut Franco-Chinois lance à partir de ce mardi 14 novembre la deuxième édition du Festival "Baguettes Magiques". De nombreux restaurants lyonnais et d'autres établissements proposent de faire découvrir la vraie cuisine chinoise à vos papilles! retrouvez la sélection complète de Yion de Lyon.



Le Festival "Baguettes Magiques"

En plus d'être la capitale de la gastronomie, Lyon devient également le quartier général de la nourriture asiatique et plus précisément chinoise du 14 au 24 novembre 2017. Des chefs français et chinois s'associent sur le thème du bio et du local, une nouveauté pour nos amis nippons qui commencent tout juste à suivre ce modèle Alors comment cuisiner un plat aux saveurs asiatiques avec des produits de la région lyonnaise? Comment associer le thé à des plats salés? Comment cuisiner des mets chinois en fonction des saisons? Vous aurez des réponses à toutes ces questions grâce à des ateliers culinaires, des rencontres hors-norme et des événements dans toute la ville.

Les événements au programme ?

La soirée de lancement est prévue ce mardi soir au Mob Hôtel dans le quartier de la Confluence? Trois chefs seront aux commandes d'un menu spécial pour fêter le début du festival. Au Nouvel Institut Franco-Chinois pardi ! Une grande journée portes ouvertes est organisée le samedi 18 novembre. Vous profiterez d'une boutique éphémère, d'un stand de gastronomie chinoise, d'ateliers kids, de dégustations de thé et de plein d'autres surprises. Un concours de cuisine ouvert à tous est également au programme du festival. Ce sera le mardi 21 novembre à l'Institut Paul Bocuse sur la place Bellecour.

Les restaurants partenaires

Pendant toute la durée du festival, une douzaine d'établissements lyonnais mettent à l'honneur la gastronomie chinoise dans vos assiettes. Mob Hotel, Manto, Café Arsène, Chez Riz, APIALES, Traboule Kitchen, Bistrot du Potager, Kitchen Café, In Cuisine, Bones and Bottles, À La Piscine. Le mot d'ordre pour ces dix prochains jours, c'est RÉGALEZ-VOUS!

« LES BAGUETTES MAGIQUES, LE FESTIVAL DE LA GASTRONOMIE CHINOISE » YION DE LYON - 14 NOVEMBRE 2017



Les Baguettes Magiques, le festival de la gastronomie Chinoise













Avis aux amateurs de gastronomie chinoise! Le Nouvel Institut Franco-Chinois lance à partir de ce mardi 14 novembre la deuxième édition du Festival "Baguettes Magiques". De nombreux restaurants lyonnais et d'autres établissements proposent de faire découvrir la vraie cuisine chinoise à vos papilles!

Le Festival "Baguettes Magiques"

En plus d'être la capitale de la gastronomie, Lyon devient également le quartier général de la nourriture asiatique et plus précisément chinoise du 14 au 24 novembre 2017. Des chefs français et chinois s'associent sur le thème du bio et du local, une nouveauté pour nos amis chinois qui commencent tout juste à suivre ce modèle.

Alors comment cuisiner un plat aux saveurs asiatiques avec des produits de la région lyonnaise? Comment associer le thé à des plats salés? Comment cuisiner des mets chinois en fonction des saisons? Vous aurez des réponses à toutes ces questions grâce à des ateliers culinaires, des rencontres hors-norme et des événements dans toute la ville.

Les événements au programme?

La soirée de lancement est prévue ce mardi soir au Mob Hôtel dans le quartier de la Confluence? Trois chefs seront aux commandes d'un menu spécial pour fêter le début du festival.

Au Nouvel Institut Franco-Chinois pardi! Une grande journée portes ouvertes est organisée le samedi 18 novembre. Vous profiterez d'une boutique éphémère, d'un stand de gastronomie chinoise, d'ateliers kids, de dégustations de thé et de plein d'autres surprises.

Un concours de cuisine ouvert à tous est également au programme du festival. Ce sera le mardi 21 novembre à l'Institut Paul Bocuse sur la place Bellecour.

Les restaurants partenaires

Pendant toute la durée du festival, une douzaine d'établissements lyonnais mettent à l'honneur la gastronomie chinoise dans vos assiettes.

Mob Hotel, Manto, Café Arsène, Chez Riz, APIALES, Traboule Kitchen, Bistrot du Potager, Kitchen Café, In Cuisine, Bones and Bottles, À La Piscine... Le mot d'ordre pour ces dix prochains jours, c'est RÉGALEZ-VOUS!

Festival les Baguettes Magiques

Du 14 au 24 novembre 2017

Tout le programme ici.

« BAGUETTES MAGIQUES, 2^e EDITION » EXIT SORTIR A LYON - 15 NOVEMBRE 2017



Baguettes magiques, 2e édition

Festival

Dates : du mardi 14 novembre au vendredi 24 novembre, de 0h00 à 0h00

(A) Horaires : de 0h00 à 0h00

Site Web : http://www.ifc-lyon.com/fr



Infos supplémentaires :

Journée portes ouvertes le samedi 18 novembre de 10h à 18h au Nouvel Institut Franco-Chinois, 2 rue Soeur Bouvier, Lyon 5e. Tel : 06 63 46 82 94.

« BAGUETTES MAGIQUES, 2° EDITION » EXIT SORTIR A LYON - 15 NOVEMBRE 2017





Nos coups de cœur du week-end à Lyon (18-19 novembre)

16/11/2017 Par Valentine Marchal

Q 0

Envie de bonne bouffe...

Si on mangeait, ce week-end ? C'est toujours une bonne idée hein. On commence par le Momento ! Ce coffee shop croix-roussien se met au **brunch** à partir de ce dimanche. Soyons les premiers à y bruncher !

Sinon, est-ce que ça vous dirait, des **pâtisseries végétales**, homemade, originales et pleines de saveur ? Ne dites pas non, surtout qu'il y aura aussi une sélection de thés et d'infusions, du chocolat chaud maison... mais surtout des jeux de société pour tous les goûts. C'est Miam'O'Jeux, organisé par l'association Third Of Seven, et c'est très alléchant.

Dans un autre style alimentaire, dimanche c'est Master Tripes! Vous ne le saviez peut-être pas, mais novembre, c'est le mois des **produits tripiers**. Si si! Et dans plusieurs villes de France, c'est l'occasion d'assister à des master classes pas comme les autres. À Lyon, ça se passe aux halles Paul Bocuse en deux sessions gratuites pour en apprendre plus sur ce produit. Ça ne se rate pas!

En ce moment et jusqu'au 27 novembre, c'est les **Baguettes Magiques, festival de gastronomie chinoise** à Lyon. N'hésitez pas à aller voir la programmation complète, tout ça fait très envie! Et ce samedi en particulier a lieu une **journées portes ouvertes au Nouvel Institut Franco-chinois**. Boutique éphémère, atelier pour enfants, food truck chinois, dégustation de thé... une belle journée en perspective!



« QUE FAIRE A LYON CE WEEK-END DU 17,18,19 NOVEMBRE 2017 » LYONMAG.COM - 17 NOVEMBRE 2017



ETAUSSI À LYON 17-11-2017 à 08:45





Que faire à Lyon ce week-end du 17, 18 & 19 novembre 2017 ?

Des billets de la Gonette - LyonMag

À lire également

10/11/2017 à 08:42

Que faire à Lyon ce week-end du 10, 11 & 12 novembre 2017 ?

03/11/2017 à 10:30

Que faire à Lyon ce week-end du 3, 4 & 5 novembre 2017 ?

27/10/2017 à 10:34

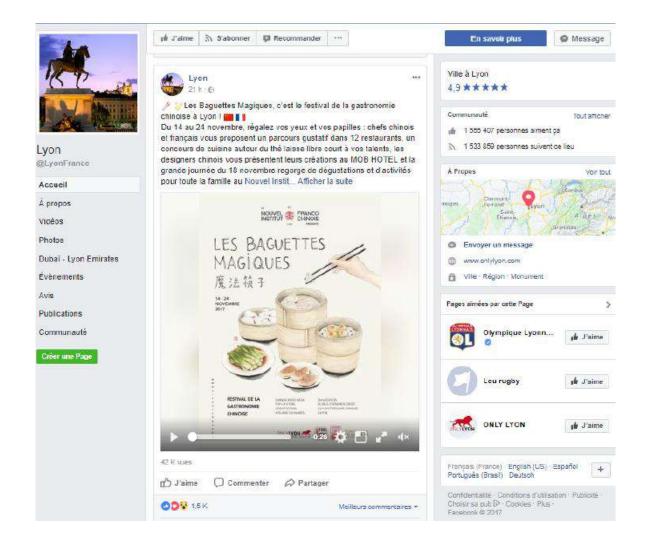
Que faire à Lyon ce week-end du 27, 28 et 29 octobre 2017 ?

Toutes les infos de Lyon

4. Vive la Chine et vive la bouffe! Ce week-end, vous pouvez encore profiter des Baguettes Magiques, le festival qui met à l'honneur la gastronomie asiatique. En plus de quelques restaurants lyonnais vous proposant des menus spéciaux à cette occasion, le Nouvel Institut Franco-Chinois vous ouvre ses portes ce samedi. Au programme: boutique éphémère, food truck chinois, ateliers... (Lire la suite sur Yion De Lyon)

RESEAUX SOCIAUX

« LES BAGUETTES MAGIQUES, C'EST LE FESTIVAL DE LA GASTRONOMIE CHINOISE A LYON » FACEBOOK ONLYLYON - 12 NOVEMBRE 2017



« FESTIVAL LES BAGUETTES MAGIQUES » FACEBOOK INSTANTS LYON - 13 NOVEMBRE 2017



NEWSLETTER

« FESTIVAL LES BAGUETTES MAGIQUES » ONLYLYON - 12 NOVEMBRE 2017



Les Baguettes Magiques

https://mail.google.com/mail/u/0/?ui=2&ik=fc8870e6e9&jsver=GKxiuWhG39U.fr.&view=pt&search=inbox&th=15f9c1cf33a0fef4&siml=15f9c1cf33a... 1/3 and a second continuous continuous

Un festival de gastronomie chinoise à Lyon



DECOUVREZ LES TEMPS FORTS DU FESTIVAL

Soirée de lancement du festival

- 14 novembre 2017 au MOB Hotel -

Participez au lancement du festival et découvrez le Pop-up store spécial Gastronomie chinoise en présence des trois designers chinois Pinyin Press, Piling Palang et l'Atelier Mumurn (jusqu'au 24 novembre). Plus d'infos.

Porte ouverte/ Marché chinois au Nouvel Institut Franco-Chinois

- 18 novembre 2017 -

Découvrez l'art de manger à la chinoise à travers des stands de gastronomie, des animations pour enfants et une boutique éphémère. Une séance de dédicace du livre "A la table d'une famille chinoise" de la blogueuse culinaire Eliane Cheung, alias Mingou Mango.

Et pendant toute la durée du festival, plus de 12 restaurants lyonnaise jouent le jeux et proposent des menus spécialement dédiés. Découvrez le programme via :

https://www.facebook.com/nifclyon/

http://www.ifc-lyon.com/sites/default/files/programme_les_baquettes_magiques.pdf

Suivez-nous!







