

1921  
LE NOUVEL INSTITUT  FRANCO CHINOIS  
LYON  
PRÉSENTE

# LES BAGUETTES MAGIQUES

神奇的筷子

— DU 25 SEPTEMBRE  
AU 7 OCTOBRE  
2018



FESTIVAL DE LA GASTRONOMIE CHINOISE

3<sup>e</sup> ÉDITION DU SEUL ÉVÈNEMENT DÉDIÉ À LA GASTRONOMIE CHINOISE

BALADE GASTRONOMIQUE À TRAVERS LA VILLE, CONCOURS DE CUISINE, MARCHÉ CHINOIS, DÉGUSTATIONS

W W W • I F C • L Y O N • C O M

AVEC LE SOUTIEN DE

VILLE DE LYON GRANDLYON L'ÉCOLE DE CUISINE GOURMETS La Commune CAPSA FEDO WHEEL

中國銀行 BANK OF CHINA

Revue de presse  
Festival de la gastronomie chinoise  
"Les Baguettes Magiques"  
(25 septembre – 7 octobre 2018)

EDITEE AU 7 DECEMBRE 2018

# SOMMAIRE

<b>PRESSE NATIONALE .....</b>	<b>6</b>
<b>PRESSE ECRITE.....</b>	<b>7</b>
« LA CHINE EST A LYON, DU 25 SEPTEMBRE AU 7 OCTOBRE » .....	8
MARMITON – SEPTEMBRE/OCTOBRE 2018 .....	8
« DU 25 SEPTEMBRE AU 7 OCTOBRE, FESTIVAL DE LA GASTRONOMIE CHINOISE A LYON » .....	9
ELLE A TABLE – SEPTEMBRE/OCTOBRE 2018 .....	9
« BAGUETTE MAGIQUES A LYON ».....	10
KOI MAGAZINE – SEPTEMBRE/OCTOBRE 2018 .....	10
<b>PRESSE WEB .....</b>	<b>11</b>
« LES BAGUETTES MAGIQUES : LA GASTRONOMIE CHINOISE INVESTIT LYON » .....	12
BE'ART MAGAZINE – 10 SEPTEMBRE 2018 .....	12
« FESTIVAL DE LA GASTRONOMIE CHINOISE 2018 ».....	14
MAPADO – SEPTEMBRE 2018.....	14
« 2 CHEFS LYONNAIS PARTICIPENT AUX "BAGUETTES MAGIQUES" EN CHINE ».....	15
LES NOUVELLES GASTRONOMIQUES DE JULIEN BINZ – 29 AOUT 2018.....	15
« LES BAGUETTES MAGIQUES, FESTIVAL DE LA GASTRONOMIE CHINOISE A LYON » .....	16
ORGYNESS – 21 SEPTEMBRE 2018 .....	16
« MENER SES REPAS A LA BAGUETTE » .....	17
KISS MY CHEF, MAGAZINE D'ACTUALITES GASTRONOMIQUES – 25 SEPTEMBRE 2018.....	17
<b>RADIO .....</b>	<b>18</b>
« FESTIVAL DES BAGUETTES MAGIQUES AU NOUVEL INSTITUT FRANCO CHINOIS DE LYON »....	19
RADIO LCF – 4 OCTOBRE 2018 .....	19
« LE CONCOURS DE CUISINE DES BAGUETTES MAGIQUES » .....	20
RADIO LCF – 5 OCTOBRE 2018 .....	20
« LE SUBTIL MARIAGE DU THE ET DES LEGUMES » .....	21
RADIO LCF – 9 OCTOBRE 2018 .....	21
« UN PARFUM D'ORIENT AU CAFE ARSENE ».....	22
RADIO LCF – 14 OCTOBRE 2018 .....	22
<b>PRESSE REGIONALE .....</b>	<b>23</b>
<b>TELEVISION .....</b>	<b>24</b>
« FRANCE 3 RHONE ALPES ».....	25

9h50 LE MAG – 26 SEPTEMBRE 2018 .....	25
« FRANCE 3 RHONE ALPES ».....	26
Journal Télévisé du 12h/13h – 3 OCTOBRE 2018 .....	26
Invités plateau + sujet + article internet .....	26
« TLM » .....	27
Journal Télévisé du 18h30 – 27 SEPTEMBRE 2018.....	27
<b>PRESSE ECRITE.....</b>	<b>28</b>
« DES CHEFS LYONNAIS S’ENVOLENT POUR LA CHINE ».....	29
TOUT LYON AFFICHES – 21 JUILLET 2018 .....	29
« VOUS ALLEZ MANGER CHINOIS AVEC LE FESTIVAL « LES BAGUETTES MAGIQUES ».....	30
LE PROGRES – 31 AOUT 2018.....	30
« LES BAGUETTES MAGIQUES, BALADE AUTOUR DE LA GASTRONOMIE CHINOISE » .....	31
TOUT LYON AFFICHES – 9 SEPTEMBRE 2018.....	31
« LES BAGUETTES MAGIQUES, VIVE LA GASTRONOMIE CHINOISE ».....	32
LE PROGRES – 14 SEPTEMBRE 2018 .....	32
« FESTIVAL « LES BAGUETTES MAGIQUES » ».....	33
TOUT LYON AFFICHES – 15 SEPTEMBRE 2018.....	33
« LE MOIS DE SEPTEMBRE COTE GASTRO » .....	34
LE MAG 2 LYON – 16 SEPTEMBRE 2018 .....	34
« VOYAGE GUSTATIF ».....	35
LE FIGARO MAGAZINE / RHONE-ALPES – 21 SEPTEMBRE 2018.....	35
« LES CHEFS LYONNAIS A LA SAUCE CHINOISE ».....	36
LE PROGRES – 23 SEPTEMBRE 2018 .....	36
« ON MANGE CHINOIS, C’EST MAGIQUE ».....	37
LE PROGRES – 26 SEPTEMBRE 2018.....	37
« BAGUETTES MAGIQUES ».....	38
VIVRE LYON – 26 SEPTEMBRE 2018 .....	38
« LA CUISINE CHINOISE INVESTIT LA VILLE ».....	39
LE PETIT BULLETIN – 26 SEPTEMBRE 2018.....	39
« A LA DECOUVERTE DES METS CHINOIS » .....	40
20 MINUTES – 27 SEPTEMBRE 2018.....	40
« LA CHINE S’INVITE DANS LES ASSIETTES ».....	41
LA TRIBUNE – 27 SEPTEMBRE 2018.....	41
« FAITES VOTRE MARCHÉ CHINOIS AVEC LES BAGUETTES MAGIQUES » .....	42
LE PROGRES – 29 SEPTEMBRE 2018.....	42
« BAGUETTE MAGIQUE » .....	43

EXIT MAG – OCTOBRE 2018 .....	43
« AN IMMERSION IN CHINESE CUISINE » .....	45
THE ONLY – 29 SEPTEMBRE 2018.....	45
<b>RADIO .....</b>	<b>47</b>
« LE GOUT DES CHOSES : LE METISSAGE AVEC GUY KENDELL & GABY DIDONNA » .....	48
RADIO NOVA LYON – 29 SEPTEMBRE 2018.....	48
« FESTIVAL "LES BAGUETTES MAGIQUES" : LYON CONVIE LA GASTRONOMIE CHINOISE » .....	49
RCF LYON – 28 SEPTEMBRE 2018.....	49
Invitée : Candice du Chayla, présentation du Festival et de ses temps forts – marché chinois au NIFC le 29/09 .....	49
<b>PRESSE WEB .....</b>	<b>50</b>
« LYON : UN DINER GASTRONOMIQUE CONSACRE A LA CUISINE CHINOISE » .....	51
VIVRE LYON – 17 JUILLET 2018.....	51
« VOUS ALLEZ MANGER CHINOIS AVEC LE FESTIVAL « LES BAGUETTES MAGIQUE » ».....	52
LYON PLUS – 3 AOUT 2018.....	52
« « LES BAGUETTES MAGIQUES » CELEBRENT A LYON, LA GASTRONOMIE CHINOISE DU 25 SEPTEMBRE AU 7 OCTOBRE » .....	54
LYON 1ERE – 29 AOUT 2018.....	54
« BAGUETTES MAGIQUES-FESTIVAL/GASTRONOMIE » .....	55
BLOG IN LYON – AGENDA SEPTEMBRE 2018.....	55
« LES BAGUETTES MAGIQUES / BALADES AUTOUR DE LA GASTRONOMIE CHINOISE ».....	56
TOUT LYON AFFICHES – 5 SEPTEMBRE 2018.....	56
« LYON : LES BAGUETTES MAGIQUES – FESTIVAL DE LA GASTRONOMIE CHINOISE ».....	59
TV RADIO PITCHOUN – 5 SEPTEMBRE 2018.....	59
« UN REPAS A DIX MAINS AUX PARFUMS DE CHINE ».....	61
SPOT MAGAZINE – 5 SEPTEMBRE 2018.....	61
« LE FESTIVAL DE LA GASTRONOMIE CHINOISE A LYON » .....	62
ADERLY – 7 SEPTEMBRE 2018 .....	62
« LES BAGUETTES MAGIQUES A LYON » .....	63
LE GUIDE DES GOURMANDS – 10 SEPTEMBRE 2018 .....	63
« LE FESTIVAL DE LA GASTRONOMIE CHINOISE RAMENE SES BAGUETTES A LYON» .....	64
LE BONBON LYON – 10 SEPTEMBRE 2018.....	64
« LES BAGUETTES MAGIQUES » .....	65
MET' Le magazine de la Métropole – 18 SEPTEMBRE 2018.....	65
« LES BAGUETTES MAGIQUES » .....	66
BULLES DE GONES – 18 SEPTEMBRE 2018 .....	66

« LES BAGUETTES MAGIQUES, LA CUISINE CHINOISE A L'HONNEUR » .....	67
YION DE LYON – 18 SEPTEMBRE 2018.....	67
.....	67
« FESTIVAL DE LA GASTRONOMIE CHINOISE ».....	69
CITIZEN KID - 15 SEPTEMBRE 2018.....	69
« FESTIVAL DE LA GASTRONOMIE CHINOISE ».....	70
ONLY LYON - 19 SEPTEMBRE 2018 .....	70
« SOIREE DE LANCEMENT DU FESTIVAL BAGUETTES MAGIQUES » .....	71
LA COMMUNE – 24 SEPTEMBRE 2018 .....	71
« LYON À L'HEURE DE LA GASTRONOMIE CHINOISE, LES BAGUETTES MAGIQUES #3 » .....	72
CUISINE PLURIELLE – 27 SEPTEMBRE 2018 .....	72
« LA TABLE WEI : UN PASSEPORT GOURMAND FRANCO-ASIATIQUE » .....	73
LE PROGRES – 6 OCTOBRE 2018.....	73

PRESSE NATIONALE



PRESSE ECRITE



« LA CHINE EST A LYON, DU 25 SEPTEMBRE AU 7 OCTOBRE »

MARMITON – SEPTEMBRE/OCTOBRE 2018



**news Marmiton**

**1 LA CHINE EST À LYON**  
DU 25 SEPTEMBRE  
AU 7 OCTOBRE

La nouvelle édition des **Baguettes magiques** débarque dans la capitale de la gastronomie. Un festival plein de culture et de saveurs qui a pour but, bien sûr, de faire découvrir la richesse de la cuisine chinoise. Cours de cuisine, dégustations, marché géant de produits asiatiques, mais aussi projection de documentaires et concert de rock chinois sont au programme. Dans toute la ville, des dizaines de restaurants proposeront des plats chinois à leur carte, correspondant à une région différente selon les arrondissements. Ainsi, par exemple, les IV<sup>e</sup>, V<sup>e</sup> et IX<sup>e</sup> arrondissements feront découvrir les spécialités de la province du Sichuan, le II<sup>e</sup>, celle de Shanghai... Treize jours de sorties en perspective !

Renseignements au **Nouvel Institut franco-chinois** [lfc-lyon.com](http://lfc-lyon.com)

« DU 25 SEPTEMBRE AU 7 OCTOBRE, FESTIVAL DE LA GASTRONOMIE CHINOISE A LYON »  
ELLE A TABLE – SEPTEMBRE/OCTOBRE 2018



**DU 25 SEPTEMBRE  
AU 7 OCTOBRE**

### **Festival de la Gastronomie chinoise à Lyon**

La capitale de la gastronomie abrite depuis 2014 le Nouvel Institut Franco-Chinois qui organise pour la 3<sup>e</sup> année « Les Baguettes magiques », seul festival consacré à la gastronomie chinoise sous toutes ses formes : grand marché chinois, food court éphémère à la Commune, projection de documentaires sur la cuisine chinoise, animations pour enfants et concours de cuisine à l'Institut Paul Bocuse...  
[ifc-lyon.com](http://ifc-lyon.com)

**DU 1<sup>ER</sup> AU 14 OCTOBRE**

### **Tous au restaurant**

Le principe de cette opération nationale reste inchangé. Dans une sélection de tables et néo-bistrot, si vous réservez pour deux, vous ne payez que pour une personne. Cette année, les restaurants des musées lyonnais, parisiens, toulousains ou marseillais sont aussi au programme avec des menus inspirés par les œuvres alentour.

Réservations à partir du 25 septembre à 10 h sur [tousaurestaurant.com](http://tousaurestaurant.com)

toujours, des tables gastronomiques à prix accessible, des dégustations pour éveiller les papilles des enfants, des actions pour sensibiliser, accompagner et « bien manger ensemble », mais aussi un focus sur le phénomène du « local urbain ». A table !  
[legout.com](http://legout.com)

**10 OCTOBRE**

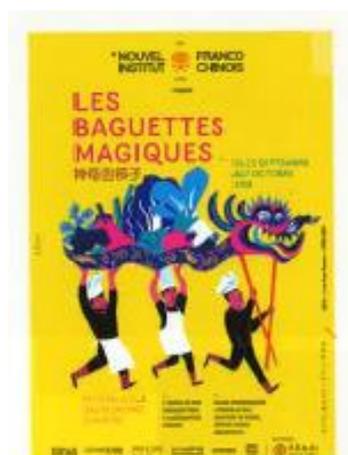
### **Au cinéma : « Ramen »**

Masato, jeune chef japonais spécialisé dans les ramen, perd son père et décide de partir à Singapour, sur les traces de sa famille maternelle, pour retrouver son oncle et le goût des plats que sa mère lui cuisinait autrefois. Là, il découvre des conflits encore bouillants. Une recette mariant le meilleur de ses deux cultures pourra-t-elle réconcilier deux pays encore marqués par la guerre ? Un sublime film de Eric Khoo à déguster sur les grands écrans.

OCTOBRE  
2018  
AGENZ

« BAGUETTE MAGIQUES A LYON »

KOI MAGAZINE – SEPTEMBRE/OCTOBRE 2018



## BAGUETTES MAGIQUES À LYON

À l'occasion de la troisième édition du festival Baguettes magiques, Lyon se met une fois de plus au goût de la Chine. Du 25 septembre au 7 octobre, chaque arrondissement de la ville correspondra à la cuisine d'une région chinoise : Pékin dans le 1<sup>er</sup> arrondissement, Shanghai dans le 2<sup>e</sup>, Guangdong dans le 3<sup>e</sup>... Vingt-cinq chefs lyonnais intégreront ainsi la Chine à leur carte. Parmi les temps forts à ne pas manquer : le Grand marché chinois au Nouvel Institut franco-chinois le 29 septembre, ainsi qu'un concours de cuisine amateur sur le thème « Cuisiner le thé comme une épice » à l'École de Cuisine Gourmets de l'Institut Paul Bocuse le 30 septembre.



## PRESSE WEB





# Be'Art Magazine

Les Baguettes Magiques est un **festival unique en France**. Organisé par le **nouvel institut franco-chinois de Lyon** du 25 septembre au 7 octobre 2018 ce festival a pour vocation de faire découvrir et apprécier les saveurs traditionnelles de l'empire du dragon. Amateurs et passionnés de cuisine, venez découvrir toutes les subtilités de la **gastronomie chinoise**.

## Entre Chine et Lyon : plus qu'une histoire...

Lyon a toujours entretenu un lien particulier avec la Chine. Entre 1921 et 1946, c'est au cœur de la capitale des Gaules que s'ouvre la première université chinoise : **l'Institut Franco-chinois**. En 2014 le Nouvel Institut Franco-Chinois voit le jour pour faire revivre l'histoire sino-lyonnaise en devenant une plateforme d'échanges pour la promotion du patrimoine et de la culture chinoise.

## Une affaire de goûts

En 2016, la gastronomie est mise en avant avec le tout premier festival « les Baguettes Magiques » d'après la volonté de **Candice du Chayla**, directrice du Nouvel Institut Franco-Chinois de Lyon. Faire découvrir la gastronomie chinoise était son but, celle-ci étant relativement méconnue en France et notamment à Lyon, centre majeure de la gastronomie du pays. Ce premier événement fut un tel succès qu'il est depuis renouvelé chaque année.

## Une programmation de saveurs, de savoir-faire et de traditions

Plusieurs dates sont à retenir pour faire frissonner vos papilles et éblouir vos sens.

### L'inauguration (le 25-09-2018)

L'inauguration du festival aura lieu le mardi 25 septembre à **la Commune** où chacun pourra savourer de délicieux mets chinois. Des projections documentaires seront présentées où il sera possible de découvrir toutes les subtilités de la gastronomie du pays. Sera également présent le groupe **The DARE night** qui animera la soirée avec leurs airs envoûtants aux sons électro.

### Une balade gastronomique (du 25-09 au 07-10-2018)

**30 restaurants** ont répondu présent pour la seconde édition de la « **Lyon Chinese Food Week** ». Dans toute la ville il sera possible de trouver des établissements partenaires du festival. Chaque arrondissement correspondra à la cuisine d'une région de Chine. Ces établissements seront facilement reconnaissables par une lanterne et l'affichage « Baguettes Magiques » sur leurs devantures.

## Le grand marché des saveurs (le 29-09-2018)

Immergez-vous en Chine, à Lyon. Le Nouvel Institut Franco-Chinois prendra la forme d'un **marché traditionnel chinois** où il sera possible de découvrir, de sentir et de goûter aux saveurs du pays avec des chefs et des designers chinois. Épices, légumes, fruits, mets atypiques ; des séances de **dégustations** auront lieu ainsi que de nombreuses **animations** pour le bonheur des petits comme des grands.



*Service du thé*

## Un concours ouvert aux amateurs (le 30-09-2018)

Sous le thème « cuisiner le thé », un concours sera organisé place Bellecour dans les locaux de la **cuisine-école Paul Bocuse**. Les amateurs de cuisine y participant devront réaliser un plat original et de saison en travaillant le thé comme une épice. Beauté, saveurs, équilibre, délicatesse et surprises seront les critères sur lesquels seront évalués les candidats. Le gagnant se verra offrir un dîner pour deux au restaurant de l'**Auberge Paul Bocuse**. Bonne chance à tous!

## Les meilleurs pour la faim (le 03-10-2018)

Deux couples de cuisiniers lyonnais réputés dans la ville ont été choisis pour une formation immersive en Chine. **Tabata Mey** et **Ludovic Mey** sont partis à Pékin ainsi que **Connie Zagora** et **Laurent Ozan** à Guangzhou. Pour 95€, ils proposeront le 3 octobre prochain un menu dégustation 6 plats, accords, mets et vins sous l'intitulé « retour de Chine ». Il se tiendra à l'**Institut Paul Bocuse**, Place Bellecour. 50 places sont disponibles donc réservez vite la vôtre avant qu'il ne soit trop tard !

*Pour réserver : [contactifc@investinlyon.com](mailto:contactifc@investinlyon.com)*

« FESTIVAL DE LA GASTRONOMIE CHINOISE 2018 »

MAPADO – SEPTEMBRE 2018



<https://www.mapado.com/lyon/festival-de-la-gastronomie-chinoise-1>

Le Nouvel Institut Franco-Chinois organise, du 25 septembre au 7 octobre, la 3ème édition des "Baguettes Magiques", le seul festival consacré à la gastronomie chinoise sous toutes ses formes.

Au programme 4 temps forts :

- INAUGURATION : Le 25.09.2018 - À la Commune (3 rue Pré-Gaudry, 69007 Lyon) lieu inédit, incubateur de restaurants. Soirée de lancement avec food court chinois, projection de documentaires sur la cuisine chinoise et concert.
- PARCOURS GASTRONOMIQUE : Du 25.09 au 07.10.2018 - 2ème édition de la "Lyon Chinese Food Week". 30 restaurants répartis dans toute la ville proposeront à leur carte un ou plusieurs plats chinois revissés par leurs soins.
- GRAND MARCHÉ CHINOIS : Le 29.09.2018 - Au Nouvel Institut Franco-Chinois (2 Rue Sœur Bouvier, 69005 Lyon). Une journée consacrée à la gastronomie chinoise sous toutes ses formes : découverte des épices et des légumes chinois avec des étals du marché, stand de dégustation et des animations pour enfants.
- CONCOURS DE CUISINE : Le 30.09.2018 - À l'École de Cuisine Gourmets de l'Institut Paul Bocuse (20, Place Bellecour, Lyon 2). Ouvert à tous les cuisiniers amateurs, les participants devront réaliser un plat sur le thème de la cuisine au thé. L'originalité, le respect de la saisonnalité des produits et la présentation du plat seront les principaux critères de sélection. L'inscription à la phase de pré-sélection se fait par mail à l'adresse: [contactifc@investinlyon.com](mailto:contactifc@investinlyon.com). Règlement du concours : [http://www.ifc-lyon.com/sites/default/files/reglement\\_concours\\_de\\_cuisine\\_2018-baguettes\\_magiques\\_nifc.pdf](http://www.ifc-lyon.com/sites/default/files/reglement_concours_de_cuisine_2018-baguettes_magiques_nifc.pdf)

« 2 CHEFS LYONNAIS PARTICIPENT AUX "BAGUETTES MAGIQUES" EN CHINE »  
LES NOUVELLES GASTRONOMIQUES DE JULIEN BINZ – 29 AOUT 2018



[https://france.julienbinz.com/2-chefs-lyonnais-participent-aux-Baguettes-Magiques-en-Chine\\_a1420.html](https://france.julienbinz.com/2-chefs-lyonnais-participent-aux-Baguettes-Magiques-en-Chine_a1420.html)

## 2 chefs lyonnais participent aux "Baguettes Magiques" en Chine

Dans le cadre de la 3ème édition des "Baguettes Magiques", deux chefs lyonnais ont été sélectionnés pour passer une semaine en immersion dans les cuisines d'un restaurant chinois du 9 septembre au 15 septembre 2018.

Tabata Mey et Ludovic Mey se rendront dans un restaurant de Pékin, tandis que Connie Zagora et Laurent Ozan évolueront dans un établissement de Guangzhou (Canton).



Tabata et Ludovic Mey © Nicolas Villion



Connie Zagora et Laurent Ozan © Emmanuel Auger

Organisé du 25 septembre au 7 octobre 2018 par le **Nouvel Institut Franco-Chinois de Lyon**, "les Baguettes Magiques" est le seul festival consacré à la gastronomie chinoise sous toutes ses formes.

Le **Nouvel Institut Franco-Chinois de Lyon** a choisi pour participer aux festival "Les Baguettes Magiques" des restaurateurs ayant une certaine vision de la cuisine : une cuisine du produit, dans le respect des circuits courts, en lien avec les producteurs régionaux et dans le respect de la saisonnalité.

Pour ce voyage en immersion dans la gastronomie chinoise, le NIFC a donc tout naturellement convier deux couples de jeunes chefs unis à la ville comme en cuisine : **Tabata et Ludovic Mey des Apothicaires**, **Connie Zagora et Laurent Ozan du restaurant Le Kitchen Café**.

Ces jeunes chefs sont les symboles de la nouvelle génération de cuisiniers lyonnais.

Des jeunes couples qui, en outre, ont des origines qui influencent leur cuisine (Brésil, Suède). Il est ainsi dans leur ADN de cuisiniers d'aller découvrir de nouvelles cultures, de nouvelles saveurs et de créer des rencontres entre les cuisines du monde.

Suite à cette immersion dans la gastronomie chinoise, les deux couples de chefs lyonnais et un chef de l'**Institut Paul Bocuse** proposeront un dîner gastronomique à 10 mains, le mercredi 03 octobre 2018.

Ce dîner « **Retour de Chine** », qui se tiendra à l'**Institut Paul Bocuse** Place Bellecour, sera l'occasion pour ces chefs de partager dans l'assiette leur expérience chinoise.

« LES BAGUETTES MAGIQUES, FESTIVAL DE LA GASTRONOMIE CHINOISE A LYON »  
ORGYNESS – 21 SEPTEMBRE 2018

O R G Y N E S S

AGENDA

Les Baguettes Magiques, festival de  
gastronomie chinoise à Lyon



Posté le 21 septembre 2018 par La Rédaction



Partages

24



Tweeter



Share



Pin it



E-mail

Du 25 septembre au 7 octobre, la ville de Lyon dinera au rythme des baguettes. Nul tambourin insolent ou batterie métalleuse cependant puisqu'il s'agira de baguettes chinoises ! Organisé par l'Institut Franco-Chinois, cette 3ème édition ne réunira pas moins de 30 restaurants participants qui serviront des recettes chinoises.

En parallèle, et en partenariat avec l'Institut Paul Bocuse – l'ombre du commandeur plane toujours -, un grand concours de cuisine aura lieu sur la thématique « Cuisiner le thé comme une épice », ainsi qu'un grand marché chinois.

L'inauguration aura lieu dès le 25 septembre à la Commune.

Programme complet des événements au bout de ce [lien](#)

« MENER SES REPAS A LA BAGUETTE »

KISS MY CHEF, MAGAZINE D'ACTUALITES GASTRONOMIQUES – 25 SEPTEMBRE 2018



<https://kissmychef.com/chaud-devant/la-belle-vie/agenda-gourmand/que-faire-le-week-end-du-29-et-du-30-septembre>

## Mener ses repas à la baguette

Pour sa troisième édition, Les Baguettes Magiques reviennent à Lyon, du 25 septembre au 7 octobre. Cet unique festival consacré à la gastronomie chinoise sous toutes ses formes propose quatre temps forts pour faire découvrir au grand public la richesse et la finesse de la cuisine chinoise.

**Le 25 septembre** : soirée de lancement avec food court chinois à [la Commune](#)

**Du 25 septembre au 7 octobre** : pour la Lyon Chinese Food Week, 30 restaurants proposent un ou plusieurs plats chinois revisités.

**Le 29 septembre** : Grand marché chinois avec dégustations et animations pour enfants

**Le 30 septembre** : concours de cuisine amateurs à l'Ecole de Cuisine Gourmets de l'Institut Paul Bocuse.

[Détails du programme et réservations](#)



RADIO



« FESTIVAL DES BAGUETTES MAGIQUES AU NOUVEL INSTITUT FRANCO CHINOIS DE LYON »  
RADIO LCF – 4 OCTOBRE 2018



<http://www.radiolcf.fr/news/article/festival-des-baguettes-magiques-au-nouvel-institut-franco-chinois-de-lyon>

Et c'est dans le cadre du Festival des Baguettes magiques que le Nouvel Institut Franco-Chinois - NIFC pour les initiés - ouvrait ses portes au public en ce dernier week-end de septembre sous un soleil radieux. L'idée ? Rapprocher les peuples par la gastronomie, valeur reconnue sous toutes les latitudes. A mon arrivée s'étiraient des files d'attente devant les food trucks, qui proposaient pour un prix modique des woks, brochettes, salades avec de grandes tables de bois aux alentours. Visite du musée, tournois de ping-pong, marché chinois, ateliers pour les enfants, les Lyonnais (pas mal d'ascendance chinoise mais pas que, de nombreux couples mixtes avec poussettes) avaient grimpé la colline de Fourvière pour un dépaysement sans jet lag...

Le Festival se tient jusqu'au 7 octobre.

Entretien avec Candice du Chayla, directrice du NIFC, qui a lancé en 2016 ce Festival des Baguettes magiques, en proposant à des restaurants "classiques" de la capitale de la gastronomie d'orientaliser leurs menus le temps du Festival.



« LE CONCOURS DE CUISINE DES BAGUETTES MAGIQUES »

RADIO LCF – 5 OCTOBRE 2018



<http://www.radiolcf.fr/news/article/le-concours-de-cuisine-des-baguettes-magiques>

▶ 0:00 / 4:41 ● ———▶ 🔊 ⋮

Tous les concurrents sont là, un tirage au sort a lieu pour déterminer l'ordre de passage, six postes de travail sont prêts, et les légumes, aromates et poulardes attendent sagement d'être travaillés. Les candidats vont démarrer à 1/4h d'intervalle selon le tirage au sort, afin que chaque plat soit présenté chaud devant les membres du jury parmi lesquels Françoise Petit, adjointe au maire du 5ème, Alain Alexanian, de Kamelya croisé la veille au Nouvel Institut Franco Chinois ainsi que Candice de Chaylac, la directrice de l'Institut.

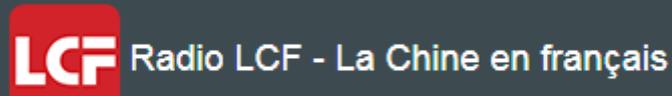
Ils ont 90 mn pour cuisiner, dresser et présenter leur plat, qui sera noté ensuite pour sa présentation, son originalité, son goût évidemment, mais aussi sur la propreté du plan de travail.

S'ensuit un ballet de casseroles, feu vif, glaçons, rice cooker (quelques feuilles de thé dedans pour parfumer le riz), asperges et gingembre...



« LE SUBTIL MARIAGE DU THE ET DES LEGUMES »

RADIO LCF – 9 OCTOBRE 2018



<http://www.radiolcf.fr/news/article/le-subtil-mariage-du-th-et-des-l-gumes>



Suite de notre ballade lyonnaise en ce dernier week-end de septembre, avec une rencontre détonante au Nouvel Institut Franco Chinois à l'occasion du Festival des baguettes magiques. Dans l'un des food trucks qui garnissent le site le temps d'un week-end se trouvent 2 compères, l'un en noir, l'autre en orange.

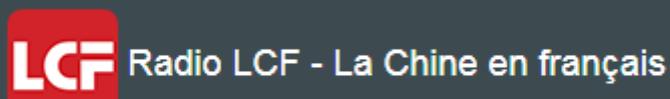
Gérard Essayan (en noir) est maraîcher, et son exploitation Les jardins de Vartan (du prénom de son grand-père, maraîcher fondateur de la dynastie qui livrait à cheval au début du 20ème siècle) obéit à 3 principes simples : saisonnalité, agriculture raisonnée, et localité pour le circuit court. La qualité de sa production, du légume de base (pomme de terre, carottes, choux) aux produits plus rares comme la fleur de courgette ou l'hélycryse fait de lui le fournisseur de tables étoilées de la région. Mais la bonne nouvelle, c'est qu'il en a assez pour fournir aussi les particuliers.

Alain Alexanian (en orange) est lui cuisinier. Son restaurant L'Alexandrin (1 macaron Michelin qu'il a gardé 15 ans, 2 toques Gault & Millau) proposait dès 1990 un menu entièrement végétarien, bien avant le courant actuel. Il est aujourd'hui consultant culinaire et spécialiste des thés, qu'il va dénicher dans de petites exploitations artisanales en Chine. Sa société Kamelya les propose aujourd'hui à la vente. On a parlé saisons, réchauffement climatique (de quoi, des tomates en octobre ?), pesticides, et bien évidemment plaisirs de la table car comme le vin, le thé doit être choisi selon les plats. Et en plus, on a bien rigolé !

▶ 0:00 / 23:22 ● 🔊 ⋮

« UN PARFUM D'ORIENT AU CAFE ARSENE »

RADIO LCF – 14 OCTOBRE 2018



<http://www.radiolcf.fr/news/article/un-parfum-d-orient-au-caf-ars-ne>



▶ 0:00 / 7:33 ● ———▶ 🔊 ⋮

C'est l'un des 22 restaurants lyonnais qui participaient cette année à la 3ème édition des baguettes magiques. Faute d'un nombre suffisant de restaurants proposant de l'authentique cuisine chinoise, les organisateurs proposent à des établissements classiques (du bouchon à la table branchée food fusion) de mettre à leur menu durant 3 semaines une touche de l'empire du milieu. L'exercice plait aux cuisiniers joueurs, puisqu'il s'agit de se mettre (un peu) en danger en s'aventurant loin de la confortable carte habituelle, en allant chercher des ingrédients inhabituels. Olivier Kohen est de cette trempe, ce jeune chef du café Arsène au sourire désarmant qui a déjà officié sur 3 continents tenait à en être, et nous livre dans l'interview ci-dessus sa vision de la cuisine, du produit, du confort qui endort, avant de revenir en cuisine s'atteler à l'entrée choisie : Pak Shoy (ce chou chinois qui n'en est pas un) sauté à l'ail et laqué au soja à 10€.

Il est à peine saisi, à la fois croquant et juteux, l'ail n'arrive qu'en arrière goût très léger, il confirme qu'en cuisine, le plus dur est souvent de faire simple. Le produit est respecté, je m'abstiens de saucer avec le pain, en Chine il n'y en a pas.

## PRESSE REGIONALE



## TELEVISION



« FRANCE 3 RHONE ALPES »

9h50 LE MAG – 26 SEPTEMBRE 2018

Emission en présence de Candice du Chayla et des chefs Tabata et Ludovic Mey pour présenter et cuisiner une recette « Retour de Chine ».

Retrouvez désormais "9h50 le matin" 5 fois par semaine, les **lundi, mardi, mercredi, jeudi et vendredi à 09h50** pour mieux vous aider dans votre semaine avec des idées de balades, de découvertes, des rubriques pratiques (santé, jardinage, économie d'énergie, vos droits...) des bonnes adresses, des bons plans sur le web, et vos sorties. Chaque jour un chef viendra exécuter une recette et nous présentera un coup de cœur.

Un rendez-vous qui met en lumière des initiatives originales, des talents, des lieux et des curiosités de la région.

Tous les jours en duplex sur le terrain, **Jérôme Doumeng** accompagne **Alain Fauritte et Valérie Chasteland** dans ce rendez-vous de bonne humeur et de découvertes en **Auvergne Rhône Alpes**.



Présenté par  
Alain Fauritte

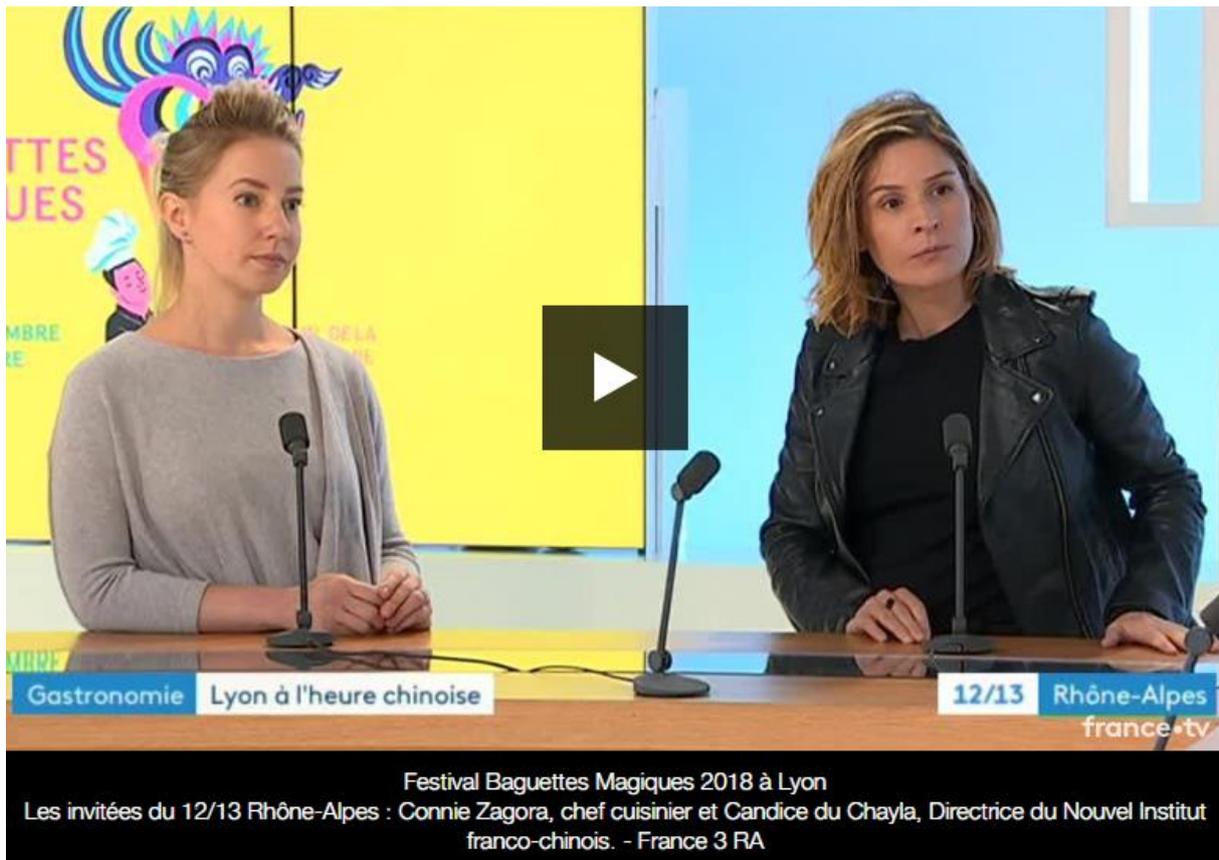


« FRANCE 3 RHONE ALPES »

Journal Télévisé du 12h/13h – 3 OCTOBRE 2018

Invités plateau + sujet + article internet

<https://france3-regions.francetvinfo.fr/auvergne-rhone-alpes/rhone/lyon/lyon-3e-edition-du-festival-gastronomique-baguettes-magiques-1551934.html>



« TLM »

Journal Télévisé du 18h30 – 27 SEPTEMBRE 2018

[https://www.youtube.com/watch?v=f0r84wiWiZM&list=PLQChdj8iSeZX\\_ObptwMQuUy8TPGZnEBvw&index=21](https://www.youtube.com/watch?v=f0r84wiWiZM&list=PLQChdj8iSeZX_ObptwMQuUy8TPGZnEBvw&index=21)

Sujet au Restaurant Imouto pour la « Chinese Food Week », interview du chef Gaby Didonna et images tournées au NIFC.





PRESSE ECRITE



« DES CHEFS LYONNAIS S'ENVOLENT POUR LA CHINE »

TOUT LYON AFFICHES – 21 JUILLET 2018

**Tout Lyon**  
Offiches

**GASTRONOMIE**  
Des chefs  
lyonnais  
s'envolent  
pour la Chine



Dans le cadre de la 3<sup>e</sup> édition des « Baguettes Magiques » organisée par le Nouvel Institut Franco Chinois, en partenariat avec la Ville de Lyon, deux couples de chefs lyonnais ont été sélectionnés pour passer une semaine en immersion dans les cuisines d'un restaurant chinois du 9 septembre au 15 septembre 2018. D'un côté, Tabata Mey, d'origine brésilienne, fut la première chef à qui Paul Bocuse confia ses cuisines. Ludovic Mey quant à lui a travaillé avec le chef Patrick Turpin à Chambéry après de nombreuses expériences parisiennes, avant d'ouvrir Les Apothicaires (Lyon 6<sup>e</sup>).

Tous les deux se rendront dans un restaurant de Pékin. De l'autre, Connie Zagora et Laurent Ozan évolueront dans un établissement de Guangzhou (Canton). Diplômés de l'école Ferrandi, ils cumulent 10 ans d'expérience qui leur a permis d'ouvrir le Kitchen Café (Lyon 7<sup>e</sup>). De cette immersion dans la gastronomie chinoise, les deux couples de chefs lyonnais en retireront une expérience unique et surtout feront le plein d'idées pour concocter de nouveaux plats. D'ailleurs, ils proposeront le 3 octobre à Lyon, un dîner « Retour de Chine », qui se tiendra à l'Institut Paul Bocuse Place Bellecour. ■

**MÉTROPOLE** FESTIVAL DE GASTRONOMIE CHINOISE

## Vous allez manger chinois avec le festival "Les Baguettes magiques"

Cette rentrée, le Nouvel Institut franco-chinois crée l'événement en lançant mardi 25 septembre à Lyon "Les Baguettes magiques", 3<sup>e</sup> festival de gastronomie chinoise. Appétissant !

**P**ékin, Shanghai, Yunnan, Sichuan... C'est une invitation à un voyage des saveurs dans la gastronomie chinoise, à travers les régions de ce pays, qui est lancée aux Grands Lyonnais du 25 septembre au 7 octobre.

Aux baguettes de ce festival unique en France, le Nouvel Institut franco-chinois (NIFC) de Lyon qui, depuis son installation au fort Saint-Frédéric (Lyon 5<sup>e</sup>) en 2014 ne ménage pas ses efforts pour tisser et enrichir les relations entre Lyon et la Chine. « Variété, épice, généreuse, colorée, délicate » : les adjectifs prononcés par Candice du Chayla, directrice du NIFC ne manquent pas pour évoquer la gastronomie chinoise.

« En 2016, je trouvais que les Lyonnais s'y perdant un peu dans la cuisine asiatique. Que la gastronomie chinoise était méconnue. » Pour y remédier, elle



■ Candice du Chayla, Directrice générale du Nouvel Institut Franco-Chinois et Tabata Mey, Chef du Restaurant Les Apothicaires. Photo DR

crée en 2016 le premier festival invitant des chefs chinois à préparer des mets dans des cuisines. Deux ans après, ce festival annuel se déroule sur une semaine et innove en envoyant deux femmes chefs lyonnaises en Chine pour une immersion culinaire et culturelle (lire par ailleurs). « Je voulais faire connaître aux Chinois la nouvelle génération de jeunes chefs et que ce soit des femmes pour cette première immersion. »,

note Candice.

### ■ Soirée de lancement le 25 septembre à La Commune

Les festivités démarrent le mardi 25 septembre à La Commune (Lyon 7<sup>e</sup>) avec concert d'électro et documentaire sur la cuisine chinoise. Sous la houlette du chef Alain Alexanian, parrain du festival, et de Tian Yu, jeune chef du Manto spécialisé en bi-

teurs proposeront ce soir-là une version revisitée de leur cuisine.

### ■ Parcours gourmand à la carte

Durant la Lyon Chinese Food week, du mardi 25 septembre au dimanche 7 octobre, quelque 30 restaurants lyonnais, villeurbannais et décinois intègrent la gastronomie chinoise à leur carte. Avant l'été, ils ont été accompagnés par le NIFC pour visiter des spécialités comme

le canard laqué pour Pékin ou la cuisine au thé pour Canton. Les arrondissements de Lyon se sont partagés les régions.

Ainsi, le 1<sup>er</sup> arrondissement met Pékin à l'honneur tandis que le 2<sup>e</sup> célèbre Shanghai. Le groupé pour les 3<sup>e</sup>, 6<sup>e</sup>, et 8<sup>e</sup> arrondissements rejoint par Villeurbanne et Décines qui ont opté pour la cuisine du Guangdong (anciennement Canton).

Samedi 29 septembre, de 10 à 20 heures, le Nouvel Institut franco-chinois accueille un marché chinois avec des fruits et légumes cultivés dans "Les Jardins de Vartan" à Décines. L'occasion de découvrir les épices et les légumes utilisés en Chine. Au menu, des fond trucks, des stands de dégustation et une boutique éphémère. Des animations sont prévues pour les enfants âgés de 4 à 10 ans qui apprendront à bien se servir des baguettes. Enfin, le 3 octobre, un dîner gastronomique "Retour de Chine" terminera à l'Institut Paul-Bocuse ce festival de la gastronomie chinoise.

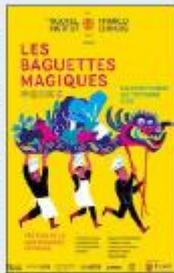
Marie-Christine PARRA  
PHOTO: Nouvel Institut Franco-Chinois, 2 rue Saint-Benoît, Lyon 5<sup>e</sup>. <http://nifc-lyon.com/fr>

### Concours : un poulet de Bresse épice au thé chinois, chef !

Le défi culinaire lancé par le chef Alain Alexanian aux cuisiniers amateurs est corsé. Associer, dans une recette originale, le thé chinois employé comme épice à la volaille de Bresse. Pour participer à la finale de ce concours de cuisine programmée le dimanche 30 septembre à Lyon, il faut envoyer par mail à [contact@investinlyon.com](mailto:contact@investinlyon.com) avant le 9 septembre minuté sa recette format PDF avec photo du plat.

Cette étape remplie, vous aurez une chance d'être présélectionné par le chef qui gardera les 8 meilleures propositions.

Ultime étape, les candidats finalistes se retrouveront le 30 septembre de 16 à 21 heures à l'école de cuisine Gourmets Institut Paul-Bocuse, 20 place Bellecour, pour cuisiner en direct devant un jury de Chefs et en une heure trente un plat principal avec des ingrédients imposés. Le premier prix ? Un déjeuner pour deux à l'Auberge Paul-Bocuse.



■ Photo DR

### À LA TABLE DES CHEFS

Ils participent au festival :

- **La cuisine de Pékin (Lyon 1<sup>er</sup>)**  
Triboule Kitchen ; Café Arsène, Manto ; L'Artisan (cocktails) ; Monsieur P.
- **La Cuisine de Shanghai (Lyon 2<sup>e</sup>)**  
Café Arsène ; Moby Hôtel ; Café Terroir
- **La cuisine du Guangdong**  
Konditori (3<sup>e</sup>) ; Ravigote (3<sup>e</sup>) ; Les Apothicaires (6<sup>e</sup>) ; L'inaTenda (6<sup>e</sup>) ; Tracteur et Bigoudis (Villeurbanne) ; Le Bierstian (Villeurbanne) ; Le 109 (Décines).
- **La cuisine du Sichuan Lyon 4<sup>e</sup>, 5<sup>e</sup> et 9<sup>e</sup>**  
Jeremy Galvan ; La Cour des Loges ; Cinq mains, Les Téléphones ; Racine, Le Substrat ; le Troir...
- **La cuisine du Yunnan (Lyon 7<sup>e</sup>)**  
La Piscine ; Le Bistrot du potager ; Kitchen Café ; Bistro Zakka ; Le Mondrian.

### Deux couples de chefs vont concocter un dîner d'exception



■ Connie Zagora et Laurent Ozan du Kitchen Café.

Photo d'archive Stéphanie FERRAND

Nouveau défi culinaire du 9 au 15 septembre pour deux jeunes couples de restaurateurs lyonnais. Tabata Mey et Ludovic Mey seront reçus à Pékin chez Little Yunnan. Connie Zagora et Laurent Ozan iront au Wiscard, un restaurant de Guangzhou (Canton). Suite à cette immersion que vous vivrez en direct sur les réseaux sociaux, les deux couples de chefs lyonnais et un chef de l'Institut Paul-Bocuse proposeront un dîner gastronomique à 10 mains. Ce dîner intitulé "Retour de Chine" réunira le mercredi 3 octobre à l'Institut Paul-Bocuse 50 convives. Ce sera l'occasion de partager avec ces chefs leur expérience de la gastronomie chinoise. Les réservations démarrent en septembre. Le prix du dîner : 95 € par convive, mets et vins inclus avec six plats. Réservation à [contact@investinlyon.com](mailto:contact@investinlyon.com)

case proposeront un dîner gastronomique à 10 mains. Ce dîner intitulé "Retour de Chine" réunira le mercredi 3 octobre à l'Institut Paul-Bocuse 50 convives. Ce sera l'occasion de partager avec ces chefs leur expérience de la gastronomie chinoise. Les réservations démarrent en septembre. Le prix du dîner : 95 € par convive, mets et vins inclus avec six plats. Réservation à [contact@investinlyon.com](mailto:contact@investinlyon.com)

## « LES BAGUETTES MAGIQUES »

### Balades autour de la gastronomie chinoise

**Du 25 septembre au 7 octobre, la Chine s'invite à Lyon. Le festival annuel « Les Baguettes Magiques » vous invite à découvrir toutes les richesses de la cuisine de l'Empire du Milieu. Un programme très alléchant, lancé en 2016 par Candice du Chayla, directrice, gastronome et passionnée, du Nouvel Institut Franco-Chinois de Lyon.**

#### **Comment est née l'idée des Baguettes Magiques ?**

La richesse de la gastronomie chinoise est méconnue des Lyonnais. Lyon est Capitale de la Gastronomie et ville pionnière dans les relations avec la Chine. Le Nouvel Institut Franco-Chinois de Lyon, en tant que tisseur de liens culturels avec la Chine, trouve avec ce festival toute sa vocation !

#### **Quels seront les temps forts de l'événement ?**

La soirée d'inauguration à La Commune. Le lieu est parfait pour

son ouverture aux cultures et aux cuisines du monde. Chacun dégustera des plats chinois avec la projection de documentaires sur la cuisine du pays et le groupe électro The DARE night Lyon.

Cette année, le Lyon Chinese Food Week, réunit 28 restaurants pour un parcours gastronomique à travers toute la ville, jusqu'à Villeurbanne et Décines. Chaque arrondissement proposera un type de cuisine correspondant à une région de Chine. Les établissements partenaires qui privilégient le circuit court, les produits de saison ou bio, proposeront des plats chinois revisités. Ils seront reconnaissables grâce à une lanterne et un macaron sous l'appellation « Baguettes Magiques ».

#### **Un vrai dépaysement culturel et gustatif !**

Oui ! Le samedi 29 septembre aura lieu notre traditionnel Grand Marché Chinois. Les portes de l'Institut seront grandes ouvertes. Plusieurs Food Trucks seront dédiés à la cuisine du pays en collaboration avec des chefs chinois lyonnais (Ndlr : Tian Yu du Manto et le restaurant Konditor). Une serre végétalisée de 15 mètres de long, sous l'œil averti du maraîcher Gérard Essayan, proposera,



© PHOTOFESTIVAL

en vente, des légumes originaires de Chine et aussi, cuisinés en direct, par notre parrain, le chef Alain Alexanian. Le salon de thé ambulant, Page glaces & gâteaux, ravira les becs sucrés. Chacun trouvera son bonheur avec l'épicerie chinoise, la vente de livres et d'objets pour les arts de la table. Les enfants pourront même apprendre à utiliser des baguettes avec Monsieur Simon...

#### **Quelles sont les nouveautés cette année ?**

Nous innovons en envoyant deux chefs lyonnais (lire encadré) pour

une semaine en immersion culinaire et culturelle dans des restaurants de Pékin et de Canton. Je souhaitais faire connaître aux chinois la nouvelle génération de nos jeunes chefs et que ce soit des femmes. Le hasard a voulu que chacune travaille avec son conjoint. Suite à ce voyage, les couples proposeront un dîner dégustation de 9 plats avec leur accord mets et vins. Il se tiendra à l'Institut Paul Bocuse, Place Bellecour, le mercredi 3 octobre.

■ Sarah Franco

**Réservations sur demande : [contactifc@investinlyon.com](mailto:contactifc@investinlyon.com)**

**Concours « Cuisine de saison au thé » : s'inscrire jusqu'au 15 septembre <http://www.ifc-lyon.com>**

*Parrainé par le chef Alain Alexanian et en partenariat avec l'Institut Paul Bocuse, ce concours est ouvert aux amateurs jusqu'au 15 septembre.*

*Chaque gourmand doit imaginer une recette pour un plat salé, élaboré à partir de riz, thé chinois et poulet de Bresse. Le premier prix est un déjeuner à l'Auberge du Pont de Collonges.*

## LES CHEFS LYONNAIS EN CHINE

Tabata et Ludovic Mey.

**Les Apothicaires. Lyon 6<sup>e</sup>**

**DIRECTION PÉKIN AU LITTLE YUNNAN**



© PHOTOFESTIVAL

Quand Tabata Mey décide de quitter le Brésil, c'est pour traverser l'Atlantique et apprendre la cuisine française sur le tard. Déterminée et talentueuse, elle intègre l'Institut Paul Bocuse, rejoint les cuisines de Nicolas Le Bec et crée l'écran dans Top Chef. Ludovic, a travaillé avec le chef Patrick Turpin, à La Parfumerie, près de Chambéry. C'est au restaurant Marguerite, où M. Paul confie à la jeune Carioca ses cuisines, que le couple se rencontre. Ils décident alors de prendre le large pour un tour du monde culinaire. De retour, ils ouvrent Les Apothicaires et s'expriment désormais à 4 mains pour une cuisine intuitive et audacieuse.

Connie Zagora et Laurent

**Ozan. Le Kitchen Café. Lyon 7<sup>e</sup>**

**DIRECTION CANTON AU WISCA**

Connie Zagora et Laurent Ozan sont tous deux diplômés de l'école Ferrandi. Connie, d'origine suédoise, affiche un joli parcours, depuis le Park Hyatt Paris-Vendôme, le Ritz (à l'époque du MOF Michel Roth) ou encore le Sofitel Lyon Bellecour. Laurent Ozan, lui, est un bec sucré, pâtissier-chocolatier-glaçier, issu du Lancaster avec Michel Troisgros ou encore Nicolas Le Bec.



© PHOTOFESTIVAL

Ensemble, ils ont créé leur univers en ouvrant le Kitchen Café avec une sélection en circuit court de produits locaux. Un lieu gourmand, tout à la fois restaurant, pâtisserie, boutique et salon de thé.

RHÔNE [ NOTRE SÉLECTION ]

## Zoom sur les rendez-vous à venir

Sur l'eau ou à table, des événements à noter dans vos agendas. Regardez aussi d'autres propositions sur [www.poursortir.com](http://www.poursortir.com)

### Lyon autrement avec Lyon Kayak

**22-23** Plus de 500 kayaks, canoës, stand-up paddle et autres bateaux sans moteur sont attendus le week-end prochain sur la Saône pour une descente pas comme les autres. Que vous y participiez seul ou en équipe, la Lyon Kayak vous offrira une nouvelle perspective sur la ville et sur les quais de Saône, des Monts-d'Or à la Confluence. Pour participer, pas besoin d'être un athlète : il suffit d'être en bonne forme physique. En fonction de votre endurance, trois parcours sont proposés : le parcours Découverte de 14 km, la Chrono de 21 km (au départ de Rochetaillée-sur-Saône) et la Lyon Family Kayak (au départ du pont Masaryk, Lyon 9<sup>e</sup>). D'ores et déjà, pensez aux inscriptions. Le samedi, vous profiterez des animations du village avec des initiations pour les enfants et des défis à la darse de la Confluence.

**PRATIQUE** Samedi 22 septembre de 12 à 17 h (Place nautique, Lyon 2<sup>e</sup>) et dimanche 23 septembre à partir de 8 h 30. Tarifs : dès 25 €, possibilité de louer une embarcation.  
Tél. 04.72.19.8797. [www.lyonkayak.com](http://www.lyonkayak.com)



■ Le départ de la Lyon Kayak à Rochetaillée.

Photo Bernard TASSARD

### Les Baguettes magiques, vive la gastronomie chinoise !



■ Des plats, des ateliers... Photo M.-C. P.

**25** Suite au succès des deux premières éditions, le Nouvel Institut Franco-chinois remet le couvert et va organiser le festival des Baguettes magiques, dédié à la cuisine chinoise. Un événement qui invite au voyage, à la découverte de spécialités régionales méconnues et de techniques de cuisine créatives. Trente restaurants dans tout Lyon proposeront pendant la durée de l'événement un ou plusieurs plats chinois revisités par leurs soins. Autre temps fort, le grand marché chinois qui se déroulera samedi 29 septembre à l'institut. Au programme, dégustations et ateliers pour découvrir épices et légumes chinois.

**PRATIQUE** Du mardi 25 septembre au dimanche 7 octobre.  
Tél. 04.81.65.84.60. [www.ife-lyon.com](http://www.ife-lyon.com)

### COLLOQUE

25 SEPTEMBRE

#### Le chauffage individuel au bois

Le ministère de la Transition écologique et solidaire et l'Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie (Ademe) organisent un colloque, dans le cadre de leur programme de recherche conjoint Primequal, sur le thème « Le chauffage individuel au bois – Des atouts à valoriser, des pratiques et appareils à améliorer ». Destiné principalement aux décideurs et acteurs de la qualité de l'air, en particulier au sein des collectivités, et aux acteurs de la filière bois énergie, ce colloque apportera des éléments de compréhension sur le sujet et mettra les résultats des recherches en perspective avec l'action publique.

De 9 h 30 à 17 h à l'Ecole Normale Supérieure (ENS) de Lyon, 46, allée d'Italie, Lyon 7<sup>e</sup> - Contact : [primequal@cborg.fr](mailto:primequal@cborg.fr)

### GASTRONOMIE

DU 25 SEPTEMBRE AU 7 OCTOBRE

#### Festival « Les Baguettes magiques »

Avec le festival annuel « Les Baguettes magiques », la Chine s'invite à Lyon. Une immersion totale dans l'univers de la gastronomie de l'Empire du Milieu, à travers un programme très alléchant, lancé en 2016 par Candice du Chayla, directrice du Nouvel Institut Franco-Chinois de Lyon. Au menu : un parcours gastronomique dans la ville pour découvrir de nouveaux espaces, des chefs et designers chinois invités pour l'occasion. A ne pas manquer : le grand marché chinois organisé au Nouvel Institut Franco-Chinois pour un vrai dépaysement gustatif. Un concours de cuisine parrainé par le chef Alain Alexanian clôturera le festival.

[www.ifc-lyon.com](http://www.ifc-lyon.com), réservations sur demande : [contactifc@investinlyon.com](mailto:contactifc@investinlyon.com)

### HUMANITAIRE

29 SEPTEMBRE

#### Pyramide de chaussures de Handicap International



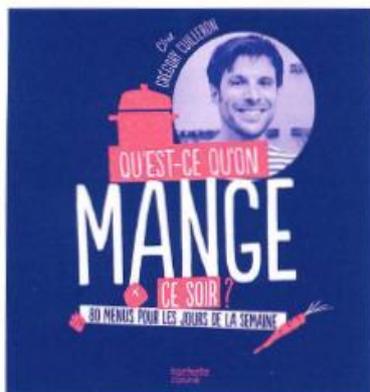
Handicap International organise la 24<sup>e</sup> édition de la Pyramide de chaussures. Lancé en 1995, cet événement annuel de mobilisation contre l'utilisation d'armes explosives en zones peuplées, a permis de collecter plus de 2 millions de signatures de pétition. La mobilisation citoyenne a conduit à la ratification de deux traités d'interdiction: le traité d'Ottawa contre les mines antipersonnel en 1997 et le traité d'Oslo contre les bombes sous-munitions (BASM) en 2008. Cet événement est donc l'occasion pour tout un chacun, d'agir et de contribuer à cette cause.

De 10 h à 18 h, place Bellecour, Lyon 2<sup>e</sup> - [handicap-international.fr](http://handicap-international.fr)

# MAG2LYON

## À TABLE AVEC GRÉGORY CUILLERON

Dans son nouveau livre de recettes *Qu'est-ce qu'on mange ce soir?* aux éditions Hachette Cuisine, le cuisinier lyonnais Grégory Cuilleron propose 160 plats simples pour composer ses dîners de la semaine sans se prendre la tête.



### Pourquoi avez-vous eu envie de faire ce livre?

Ça faisait cinq ans que je n'en avais pas écrit et j'avais envie de composer un livre transversal, qui touche toutes nos envies culinaires du quotidien. L'idée, c'était de faire un livre de cuisine pour les gens qui veulent des choses simples et faciles à faire.

### Qu'est-ce qui vous distingue des autres livres sur cette thématique?

Mes recettes se veulent originales, je n'en ai qu'une ou deux traditionnelles. Je me suis appuyé sur mes voyages et mon expérience, en apportant une petite touche de modernité et des idées auxquelles on ne penserait pas forcément.

### Quelles sont vos inspirations?

Les cuisines lyonnaise, méditerranéenne, asiatique... On va retrouver des produits que j'aime travailler: les agrumes, le gingembre, les épices comme la cardamome. Et à côté de ça, quelques recettes de ma famille: la blanquette de veau de mon grand-père, le poulet à la crème et aux morilles, la tarte au fromage de ma grand-mère.

### Qu'est-ce qu'on va trouver dans ce livre?

Il y a 20 menus classés par saison, un repas du dimanche et différentes rubriques: comment choisir ses primeurs, faire des sauces, des recettes "tea-time", des confitures et conserves. Et des conseils techniques pour les personnes qui ne savent pas cuisiner.

### Des exemples de recettes?

De la crème d'artichaut-gorgonzola avec cèpes rôtis et échalotes confites au vin rouge et crème de cassis, une petite jardinière automnale avec escalope milanaise à ma façon, des paupiettes, du poulet à la crème, des brochettes de poulet à l'orientale avec taboulé libanais...

### Qu'est-ce qu'on mange ce soir?

Chez Grégory Cuilleron, Éditions Hachette cuisine, 216 pages, 14,95 euros

## Le mois de septembre côté gastro

Après quelques semaines de travaux durant l'été, l'écailler de la **Maison Cellerier** a rouvert dans un tout nouveau décor au cœur des Halles de Lyon Paul Bocuse.

Du 13 au 16 septembre, la troisième édition du **Lyon Street Food Festival** aura lieu aux Subsistances (voir Mag2 Lyon n° 103).

Les 23 et 24 septembre, le bio fait sa rentrée avec la **Natexpo**, salon international dédié aux dernières tendances du bio, et qui a lieu pour la première fois à Lyon à Eurexpo.

Et du 25 septembre au 7 octobre, place à la 3<sup>e</sup> édition des **Baguettes Magiques**, le festival consacré à la gastronomie chinoise, avec un concours de cuisine, un grand marché et 25 chefs lyonnais qui intégreront des plats chinois à leur carte.



« VOYAGE GUSTATIF »

LE FIGARO MAGAZINE / RHONE-ALPES – 21 SEPTEMBRE 2018

# LE FIGARO MAGAZINE

RHÔNE-ALPES

## GASTRONOMIE

### VOYAGE GUSTATIF

**D**u 25 septembre au 7 octobre, le Nouvel Institut franco-chinois va mener Lyon à la baguette. Parrainée par Alain Alexanian, la troisième édition du festival « Baguettes magiques », consacré à la gastronomie chinoise sous toutes ses formes, investira l'ensemble de la ville. Après une soirée de lancement haute en saveurs dans les locaux de La Commune (le 25 septembre, 3 rue Pré-Gaudry, Lyon 7<sup>e</sup>), trente restaurants participeront à la Lyon Chinese Food Week, en intégrant à leur carte des spécialités revisitées par leurs soins. Petit détail gourmand, chaque arrondissement aura son thème : cuisine de Pékin dans le 1<sup>er</sup>, de Shanghai dans le 2<sup>e</sup>, du Guangdong dans le 3<sup>e</sup>, etc. De son côté, le NIFC accueillera un grand marché chinois ; et l'école de cuisine Gourmets de l'Institut Paul-Bocuse



organisera un concours amateur sur le thème *Cuisiner le thé comme une épice*. Un beau voyage des papilles en perspective. *B.D.* ([www.ifc-lyon.com](http://www.ifc-lyon.com)).

GASTRONOMIE LES BAGUETTES MAGIQUES

## Les chefs lyonnais à la sauce chinoise



■ Ludovic et Tabata Mey, des Apothicaires, sont partis en stage à Pékin pour une immersion dans les brigades. Photo DR

Trente restaurants lyonnais proposeront à leur carte des plats inspirés de cinq régions de la Chine. À vos baguettes pour la Chinese Food week !

Des plats laqués comme à Pékin, des poissons vapeur comme à Shanghai, des herbes et des épices comme dans le Yunnan, des dim sum comme dans le Guangdong et des viandes comme dans le Sichuan : du 25 septembre au 1<sup>er</sup> octobre, la géographie de la Chine se lira en filigrane sur les cartes de trente restaurants lyonnais. « Il y a beaucoup de confusions autour des restaurants asiatiques en France »,

regrette Candice du Chayla, la directrice du Nouvel institut franco-chinois (NIFC), à l'origine du festival *Les Baguettes magiques*. « Mais en Chine comme en France, les régions ont leur cuisine et celle-ci dépend aussi du climat et donc des produits. Et en Chine comme à Lyon, le repas est un moment rituel de convivialité important, où beaucoup de choses se décident. »

Cette année, pour la troisième édition du festival, le NIFC a franchi encore plus nettement la frontière sino-lyonnaise en envoyant deux paires de stagiaires de compétition : les deux couples des *Apothicaires* (Ludovic et Tabata Mey) et du *Kitchen Café* (Connie Zagara et

“ En Chine comme à Lyon, le repas est un moment important, où beaucoup de choses se décident. ”

Candice du Chayla, directrice du NIFC

Laurent Ozan) respectivement à Pékin (le *Little Yunnan*, un restaurant de cuisine traditionnelle) et Canton (le *Wiscar-Ze8*, une étoile Michelin), afin d'apprendre, sur place et en immersion dans les brigades, les rudiments de la gastronomie chinoise : marchés, saveurs, techniques, associations, etc.

Leurs deux établissements font partie des trente restos de tous types à tous les prix de Lyon, Villeurbanne et Décines qui ont décidé de se jumeler avec une région chinoise (un arrondissement, une région) pour mettre à leur menu ou carte un, deux ou trois plats chinois, voire un menu complet (comme à la *Cour des Loges* ou au *Kitchen café*), de 8 à 70€ (lire par ailleurs), avec, surtout la même philosophie : un circuit court et des produits de saison ou biologiques.

Françoise MONNET

### ET AUSSI

#### ■ Les restaurants

- *Traboule Kitchen*, *Café Arsène*, *Monsieur P* (cuisine de Pékin), *MoB Hôtel*, *Café Terroir*, la *Table Wei* (cuisine de Shanghai), *Konditori*, *Ravigote*, *Les Apothicaires*, *l'InaTTendu*, *Tracteur et Bigoudis*, le *Bieristan* et le *10* (cuisine du Guangdong), *Substrat*, le *Desjeuneur*, *Jérémy Galvan*, la *Cour des Loges*, *Cinq mains*, les *Téléphones*, le *Tiroir*, *Racine* (cuisine du Sichuan), *À la Piscine*, *Kitchen*

*café*, *Bistro Zacc*, *Imouto*, la *Commune*, *Le Mondrian*, le *Court-circuit* (cuisine du Yunnan).

#### ■ Le concours de cuisine chinoise

Cuisiner le thé, le poulet, le riz, sur inscription. Finale ouverte au public le 30 septembre à l'Institut Paul-Bocuse, place Bellecour.

■ **La journée portes ouvertes**  
Grand marché chinois au NIFC le samedi 29 septembre, 2, rue Soeur-Bouvier, Lyon 5<sup>e</sup>.

« ON MANGE CHINOIS, C'EST MAGIQUE »

LE PROGRES – 26 SEPTEMBRE 2018

QUE FAIRE CETTE SEMAINE EN FAMILLE ?



■ Des plats chinois revisités. Photo Philippe TRIAS

## On mange chinois, c'est magique

**25** Le festival "Les Baguettes magiques" propose documentaires, concerts et gastronomie, à partir du 25 septembre à Lyon (7<sup>e</sup>). Le 29, découverte des étals et recettes au marché du Nouvel institut franco-chinois, le 30, concours des élèves de l'Institut Bocuse etc. Partout, les restaurants participants proposeront des plats chinois revisités.

**PRATIQUE** Jusqu'au dimanche 7 octobre.  
Tél. 04.81.65.84.60. [www.ifc-lyon.com](http://www.ifc-lyon.com)

« BAGUETTES MAGIQUES »

VIVRE LYON – 26 SEPTEMBRE 2018



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommer avec modération



## → Festival Pure Malt

Avec une consommation annuelle de whisky équivalente à 2,15 litres par personne, la France accède à la première place du podium. Quoi de plus normal qu'un festival en l'honneur de ce breuvage tant convoité. La 1<sup>re</sup> édition du Lyon Whisky Festival aura lieu cet automne au cœur de la ville. Une trentaine d'exposants, producteurs et maisons, présenteront leur marque et leurs produits autour de dégustations. Le tout arrosé de masterclass, boutique, démonstrations et stands dédiés à la mixologie. Le Ninkasi y présentera son whisky en avant-première. VC  
À partir de 35 € en prévente. 24 et 25 novembre au Palais de la Bourse.



## ↓ BAGUETTES MAGIQUES

LES BAGUETTES  
MAGIQUES  
FESTIVAL DE LA GASTRONOMIE  
CHINOISE  
DU 25 SEPTEMBRE AU 7 OCTOBRE  
2018



Grand marché en compagnie de chefs et designers chinois, concours de cuisine en partenariat avec l'École de cuisine Gourmets de l'Institut Paul Bocuse, parcours gastronomique. La 3<sup>e</sup> édition des *Baquettes magiques* propose de (re)découvrir la richesse de la cuisine chinoise sous toutes ses formes. Une invitation au voyage, à la rencontre des saveurs uniques, des plats atypiques, des techniques de cuisine créatives et des spécificités régionales méconnues. VC

Du 25 septembre au 7 octobre au Nouvel Institut franco-chinois.

## LE PETIT BULLETIN



### BANDE DESSINÉE PIERRE-HENRY GOMONT DE RETOUR

L'on dit de lui que son premier métier, sociologue, a laissé des traces visibles dans son second, auteur de bandes dessinées. C'est possible. Pierre-Henry Gomont, c'est sûr, se fait remarquer depuis son premier opus en 2011, *Klirkenes*. Le revoli ce mois-ci avec *Malaterre* (Dargaud), merveille de roman graphique en partie autobiographique, contant les aventures du caractériel et aventurier Gabriel Lesaffre, père au sérieux penchant alcoolique emmenant ses deux aînés vivre en Afrique. En dédicace chez Expérience le vendredi 28 septembre à 14h30.

© Dargaud

### AUTOUR D'UN VERRE

**LYON PURE SPIRITS**  
Salon de spiritueux  
LA COMMUNE  
3-7 rue Pré Gaudy, Lyon 7<sup>e</sup>  
Sam 29 sept de 11h à 18h ; 25€

### VISITES ET SORTIES

**VISITE HISTORIQUE  
ET COQUINE DE LYON**  
La gaule et le mort. Venus par Cybèle,  
11h30  
PLACE DES TERRAUX  
Lyon 1<sup>er</sup>  
Du 29 sept au 5 janv 19, ts les sam à 11h (d  
8/12) ; 15€

### LES BAGUETTES MAGIQUES

Festival de la gastronomie chinoise  
Du 25 septembre au 7 octobre  
Rens : [www.lyon.com/fr](http://www.lyon.com/fr)  
➔ ARTICLE CI-CONTRE

### PAROLE AMBULANTE

Lectures musicales, performances poétiques,  
expériences littéraires  
Thème "J'ai fait un rêve"  
Du 29 sept au 6 oct  
Rens : [www.spacepardora.org](http://www.spacepardora.org)  
➔ PROGRAMMATION  
DÉTAILLÉE SUR [PETIT-BULLETIN.FR](http://PETIT-BULLETIN.FR)

RETROUVEZ L'INTÉGRALITÉ DES  
PROGRAMMES ET DES ARTICLES  
SUR [PETIT-BULLETIN.FR](http://PETIT-BULLETIN.FR)

**P**oint de rendez-vous polisson dans cette rubrique (encore que, l'amour de la chère et de la chair étant aussi concomitants que leur phonétique le laisse penser, on pourrait se laisser tenter) mais la vérité est ailleurs. À Nuits-Saint-Georges en Bourgogne très précisément, où est élaboré le fromage frais au lait de vache appelé l'Amour de Nuits - avec un "s". C'est là que vivent les grands-parents de la gérante Agathe Birglin, et ses souvenirs d'enfance :

*« J'entends encore ma grand-mère me dire à l'heure du goûter : il y a de l'amour dans le frigo »*

L'Amour de Nuits fait donc double emploi pour vous permettre de venir faire vos emplettes à toute heure mais aussi de goûter des spécialités sur place. Et Agathe a réussi son coup : on rêve de passer une soirée dans le canapé de la mezzanine, parfait décor d'une soirée fromton-rouge. « Je voulais qu'on se sente comme à la

maison, comme chez mamie, mais en restant propre, on est loin des bouchons surannés... J'ai tout acheté chez Emmaüs ou dans des brocantes, rien n'est neuf, pas même la vaisselle ! »

Sur les planches et dans le frigo, on trouve bien sûr le fameux Amour de Nuits, fromage à la couleur légèrement rosée, mais aussi le Saint Timothée, fromage fermier au lait cru de vache, de la tomme de brebis toujours au lait cru et les classiques version qualité, à emporter ou à partager sur place. Le midi, une formule simple mais efficace est en place : plat et fromage/dessert, avec au choix lors de notre venue une salade fromagère généreuse en tomme au fenugrec, une tomate / burrata crémeuse ou une assiette composée, à compléter par une mini planche de trois fromages, une faisselle artisanale, une mousse de fromage blanc avec zeste d'orange et copeaux de chocolat noir, ou encore une crème dessert à l'ancienne au chocolat à tomber par terre. Comme quoi il n'y en a pas que pour les palais salés !

### ↳ L'AMOUR DE NUIT

80 rue de Marseille, Lyon 7<sup>e</sup>

### FOOD

## LA CUISINE CHINOISE INVESTIT LA VILLE

Le festival de la gastronomie chinoise Les Baguettes Magiques revient pour sa troisième édition, du 25 septembre au 7 octobre.

PAR LISA DUMOULIN

**A**u menu, quinze jours de festivités pour un voyage gastronomique dans la ville, rythmés par quelques temps forts. Le dou (de girofle) du spectacle est évidemment la Lyon Chinese Food Week avec trente chefs lyonnais qui intègrent la Chine à leur carte en proposant des plats originaires du pays de Confucius. Tout en faisant découvrir les spécialités de chaque coin du pays, puisque chaque arrondissement de la ville correspondra à la cuisine d'une région. Ainsi le 1<sup>er</sup> arrondissement sera axé sur la cuisine de Pékin avec la participation de Traboule Kitchen, Café Arsène, Monsieur P et La Table Wei. Le 2<sup>e</sup> fera la part belle à Shanghai avec le Café Arsène, le MOB Hotel et le Café Terroir.

Du côté du 3<sup>e</sup>, du 6<sup>e</sup>, de Villeurbanne et Décines on embarquera pour le Guangdong avec Konditori, Ravigote, Les Apothicaires, l'inaTTendu, Tracteur et Bigoudis, Le Bieristan et Le 109. Direction le Sichuan pour le 4<sup>e</sup>, le 5<sup>e</sup> et le 9<sup>e</sup> chez Jérémy Galvan, La Cour des



Pas de bol, y a pas de baguettes...

Loges, Les Téléphones (le restaurant du Fourvière Hôtel), Le Desjeuneur, Racine, le Substrat et Le Tiroir. Enfin les effluves du Yunnan envahiront le 7<sup>e</sup> aux tables du Kitchen Café, À la Piscine, Bistro Zakka, Le Mondrian, Imouto, Le Court-Circuit et La Commune, où se tiendra la soirée de lancement le 25 septembre.

### ↳ LES BAGUETTES MAGIQUES

Du 25 septembre au 7 octobre

« A LA DECOUVERTE DES METS CHINOIS »

20 MINUTES – 27 SEPTEMBRE 2018



## GRAND LYON

### Infos-services

#### CIRCULATION

##### Travaux de nuit sur l'A6

Jusqu'à ce jeudi inclus, de 21 h à 6 h, la circulation est interdite entre Limonest et la porte du Valvert, en direction de Marseille, pour permettre des travaux d'entretien.

#### TCL

##### Un forum pour candidater

Conduite, exploitation et maintenance... Cinq cents postes sont à pourvoir cette année chez Keolis, gestionnaire du réseau TCL. Dans le cadre de ces recrutements, un forum est organisé vendredi de 10 h à 17 h au palais de la Bourse (II\*). Les candidats sont invités à venir se renseigner sur les postes et les formations proposés par Keolis pour certains métiers. Il est vivement recommandé de venir avec un CV. Offres publiées sur [www.keolis-lyon.com](http://www.keolis-lyon.com)

#### GASTRONOMIE

##### A la découverte des mets chinois

Quinze jours pour s'immerger dans la gastronomie chinoise. Jusqu'au 7 octobre, l'institut franco-chinois accueille une nouvelle édition du festival Baguettes magiques. Le public pourra notamment participer

à la Lyon Chinese Week, en dégustant l'un des mets chinois proposés à la table d'une trentaine de chefs lyonnais. Chacun pourra aussi aller faire un tour samedi au marché chinois proposé à l'institut, avec des dégustations et des activités pour enfants toute la journée. Programme détaillé à [www.lfc-lyon.com](http://www.lfc-lyon.com)

#### BIENNALE DE LA DANSE

##### Dancez avec un professionnel !

Le danseur et chorégraphe Dimitri Jourde propose au public de venir explorer l'univers acrobatique et chorégraphique samedi, lors d'un atelier de danse organisé au TNP de Villeurbanne dans le cadre de la biennale.

A 11 h, gratuit. Réservation au 04 27 46 65 65.

#### 20 Minutes Lyon

32, rue Neuve, 69002 Lyon

Tél. : 04 78 42 73 09

Fax : 04 78 42 73 10

[lyon@20minutes.fr](mailto:lyon@20minutes.fr)

#### Contacts commerciaux :

Marie Babe : 04 72 07 45 76

[marie@cojemedi.com](mailto:marie@cojemedi.com)

Johanna Wojtkowiak : 04 72 07 45 72

[johanna@cojemedi.com](mailto:johanna@cojemedi.com)

# TRIBUNE DE LYON

## La Chine s'invite dans les assiettes



**Jusqu'au 7 octobre, à l'occasion de la Lyon Chinese Food Week, 30 chefs lyonnais vont intégrer un peu de Chine à leur carte. Pendant deux semaines, quatre régions chinoises à l'honneur : le 1<sup>er</sup> arrondissement mettra la cuisine de Pékin à l'honneur, le 2<sup>e</sup> celle de Shanghai, le 3<sup>e</sup>, 6<sup>e</sup>, 8<sup>e</sup> et Décines celle du Guangdong, le 4<sup>e</sup>, 5<sup>e</sup> et 9<sup>e</sup> celle du Sichuan et le 7<sup>e</sup> la cuisine du Yunnan. Pour clore cette manifestation, les 29 et 30 septembre, quatre marchés et un concours de cuisine amateur avec à la clé un dîner pour deux à l'Auberge Paul-Bocuse. V.L.**  
**Liste des restaurants participants : [ifc-lyon.com](http://ifc-lyon.com)**

## LE PROGRÈS

RHÔNE [ NOTRE SÉLECTION ]

# Quels plans pour ce week-end ?

Nos propositions pour bien profiter de cette fin de semaine plus estivale qu'automnale. D'autres idées sur [www.poursortir.com](http://www.poursortir.com)

### Avec les Vinalia, on va déguster à Saint-Romain-en-Gal

**8€** L'événement marquant du week-end, c'est sans hésiter les 14<sup>e</sup> Vinalia ! Cette Fête du vin et de la cuisine antiques aura lieu ce dimanche dans le décor du site entourant le musée de Saint-Romain-en-Gal/Vienne. Une centaine de férus de reconstitution historique, en costumes, feront revivre rituels et pratiques de l'Antiquité. Au programme : les vendanges des vignes des Allobroges et le foulage du raisin pieds nus, la cuisson de pains dans un four pompéien reconstitué, des démonstrations du travail d'artisans et du déroulement d'un banquet romain, etc. mais aussi des ateliers culinaires, des jeux romains pour les enfants, des dégustations de cuisine grecque, romaine et gauloise, de vin et de cervoise... Une leçon d'histoire grandeur nature !

**PRATIQUE** Dimanche 30 septembre de 10 à 18 heures. Tarif : de 5 à 8 €, gratuit - 18 ans. Musée gallo-romain de Saint-Romain-en-Gal, RD 502. Tél. 04.74.53.74.01. [musee-site.rhone.fr](http://musee-site.rhone.fr)



■ La découverte des mets de l'Antiquité aux Vinalia. Photo LE DL



■ Épices et légumes chinois. Photo DR

### Faites votre marché chinois avec les Baguettes magiques

**0€** L'un des temps forts du festival Les Baguettes magiques, festival de gastronomie chinoise à l'initiative du Nouvel institut franco-chinois, c'est ce samedi : il s'agit du marché chinois dans les locaux même de l'institut. Presque un aller gratuit pour Pékin avec, sur quatre stands où l'on peut se restaurer, la découverte d'épices et de légumes chinois. L'après-midi, animations culinaires pour les enfants.

**PRATIQUE** Samedi 29 septembre de 10 à 18 heures. Accès gratuit. Institut franco-chinois, 2 rue Sœur-Bouvier, Lyon 5<sup>e</sup>. Tél. 04.81.55.84.60.

### La fourme fait son show au cœur de Lyon

**0€** Si vous passez par le centre de Lyon, prévoyez un détour par la place Poncet : c'est là qu'a lieu, pour la 4<sup>e</sup> année, "Happy fourme d'Ambert". Un hommage à cette AOP auvergnate qui vient faire du charme aux Lyonnais. Dégustations, ateliers culinaires avec les Toques blanches.

**PRATIQUE** Samedi 29 septembre de 10 à 19 heures. Gratuit. Place Antonin-Poncet, Lyon 2<sup>e</sup>.



■ La fourme AOP d'Auvergne.

Photo P. CHAREYRON



■ Une mini-ferme pour les enfants.

Photo Gilles REYMANN

### La fête de l'agriculture, c'est à Haute-Rivoire

**0€** C'est la Fête de l'agriculture ce samedi à la ferme des Bourettes, qui travaille en agriculture biologique. Un rendez-vous à l'initiative du syndicat agricole la Confédération paysanne, avec loto-bourse, marché fermier, concerts, mini-ferme pour les enfants, visites de la ferme, burgers paysans à déguster, bal, etc.

**PRATIQUE** Samedi 29 septembre de 15 à 1 heure du matin. Gratuit. Ferme des Bourettes, Haute-Rivoire. Tél. 04.78.38.33.97.

# Baguette magique

Par François Mailhes



C'est le tout dernier resto sélectionné pour participer au festival Baguettes chinoises (*lire l'encadré ci-contre*). C'est neuf, rue Neuve (Lyon 1<sup>er</sup>). La Table Wei, de concession chinoise, se réclame dès le berceau et conjointement, d'une cuisine bistronomique, d'une fusion large entre la Chine, l'Asie, la France, et aussi de Paul Bocuse... Ailleurs, un chat, même siamois, n'y retrouverait pas ses petits. Pourtant, tout est exact. «Distronomie» : le terme inventé par le critique lyonnais Andrea Pettrini, résultant de gastronomie et bistrot, n'est vraiment pas usurpé. La gastronomie est dans l'assiette (servie sans baguettes, pour rassurer ceux qui ont deux mains gauches). Des plats comme les raviolis chinois (remastérisés), foie gras, consommé de langoustines, sont travaillés avec des instruments de précision comme si,

oignons inventée par un maréchal de France)/glace aux cornichons... Cette dernière, surprenante, radicale, mais justifiée, a été élaborée grâce aux cornichons frais que marine lui-même le voisin, La Meunière, un bouchon. Et Dieu dans tout ça? Les trois associés, Ruijun Sun (chef de cuisine), Lai Wei (second) et Hun Meng (maîtresse de la salle) sont diplômés de l'Institut Paul Bocuse. Hun Meng poussant même le morphing jusqu'à parler avec un improbable mélange d'accents chinois et de Toulouse, où elle a vécu. Le décor évoquerait plutôt l'ascèse japonaise au milieu de laquelle on remarquera les trois beaux lavis d'un

derrière, se pressait une belle brigade de type soldats de Xian. Le soir, le menu dégustation en cinq plats, avec amuse-bouche et pré-dessert, est l'image inverse du food truck. Mais il y a, en même temps (inutile de citer le copyright), un comptoir avec des bières pression, une amplitude hōrāirē īnāccōūmēe et des plats canailles dans une carte annexe, servis en continu tout l'après-midi.

## Et Dieu dans tout ça ?

Ainsi, à l'heure de la récré, on peut opter aussi bien pour des rillettes de lapin au piment d'Espelette que pour un rocher coco/ananas/noisettes. Quant à la fusion, elle est manifeste, presque nucléaire. Chocolat blanc et yuzu, tortilla espagnole, bibimbap coréen, épices chinoises pulsées dans une terrine de cochon panée/soubise (sauce aux

peintre chinois, exception à la règle qui veut que « jamais un restaurateur se prendre pour un galeriste ne devra ». Au final, de cette effusion de fusions, ressort un ilot, la créativité de la cuisinière Ruijun Sun.

★★★★

## La Table Wei

13 rue Neuve, Lyon 1<sup>er</sup>. 04 78 28 58 79. Fermé dimanche soir et lundi soir. Menu Lunch box (midi) : 18 €. Carte midi compter 32 €. Menu soir 32 € (3 services) et 45 € (5 services).



## LE FESTIVAL BAGUETTES MAGIQUES \_ JUSQU' AU 7 OCTOBRE

De la gastronomie chinoise dans les restaurants (pas que) chinois de Lyon. Chaque arrondissement reflète une tradition gastronomique différente.

### LYON 1<sup>er</sup> : LA CUISINE DE PÉKIN

- o Traboulet Kitchen
- o Café Arsène
- o Manto
- o L'Antiquaire - Bar à Cocktails
- o Monsieur P

### LYON 2<sup>e</sup> : LA CUISINE DE SHANGHAI

- o MOB Hotel
- o Café Terroir

### LYON 3<sup>e</sup>, LYON 6<sup>e</sup>, LYON 8<sup>e</sup>,

### VILLEURBANNE ET DÉCINES :

### LA CUISINE DU GUANGDONG

- o Konditori
- o Ravigote
- o Les Apothicaires

- o L'naTTendu
- o Tracteur et Bigoudis
- o Le Bienstan
- o Le 109

### LYON 4<sup>e</sup>, LYON 5<sup>e</sup> ET LYON 9<sup>e</sup> :

### LA CUISINE DU SICHUAN

- o Jérémy Galvan
- o La Cour des Loges
- o Cinq mains
- o Les Téléphones (Fouvière Hôtel)
- o Racine
- o Le Substrat
- o Le Tiroir

### LYON 7<sup>e</sup> : LA CUISINE DU YUNNAN

- o A la piscine
- o Le Bistrot du potager
- o Le Kitchen Café
- o Bistro Zakka
- o Le Mondrian

« AN IMMERSION IN CHINESE CUISINE »

THE ONLY – 29 SEPTEMBRE 2018

58 Territoires

# An immersion in Chinese cuisine



For the Magic Chopsticks Festival (Festival des Baguettes Magiques), a few Lyon chefs are invited to spend a week in some of China's fine dining establishments. This year, chefs Tabata and Ludovic Mey (Les Apothicaires) and Connie Zagora and Laurent Ozan (Kitchen Cafe) have been selected to make a trip to Beijing and Canton.

So what's on the menu? Keeping toasty in the kitchen, helping to run the restaurant, discovering local products, and learning new ways of cooking.

59

PEKIN  
BEIJING

LITTLE YUNNAN  
RESTAURANT





TABATA & LUDOVIC MEY  
CHefs à Lyon et à Paris



60 Territoires

LES CHefs à Lyon et à Paris (Les Apothicaires) ont sélectionné les chefs Tabata et Ludovic Mey pour participer à la semaine de la cuisine chinoise à Lyon.






61

WISCA ZE 8  
RESTAURANT





CANTON  
GUANGZHOU

CONNIE ZAGORA & LAURENT OZAN  
CHefs à Lyon et à Paris





RADIO



« LE GOUT DES CHOSES : LE METISSAGE AVEC GUY KENDELL & GABY DIDONNA »  
RADIO NOVA LYON – 29 SEPTEMBRE 2018



<https://soundcloud.com/nova-lyon/le-gout-des-chose-le-metissage-avec-guy-kendell-gaby-didonna?in=nova-lyon/sets/le-gout-des-chose>

## LE GOÛT DES CHOSES

C'est le rendez-vous des "sapiogastronomes" ! Chaque samedi à 11h on cause goût, saveurs ! Mais pas n'importe quel goût, celui des choses : goût de la toute première fois, de l'oisiveté, des inégalités sociales, goût de l'amour ou encore de la rupture, goût du risque... *Le goût des choses* doit inspirer des mets concoctés spécialement par nos chefs cuisiniers invités et en dévots des plaisirs de Bacchus, nous invitons aussi des sommeliers !



On goûte à tout avec des mots, on suscite l'envie par la parole ! *Le goût des choses*, c'est le rendez-vous culinaire qui donnent l'eau à la bouche !

« FESTIVAL "LES BAGUETTES MAGIQUES" : LYON CONVIE LA GASTRONOMIE CHINOISE »  
RCF LYON – 28 SEPTEMBRE 2018



<https://rcf.fr/actualite/festival-les-baguettes-magiques-lyon-convie-la-gastronomie-chinoise>

Invitée : Candice du Chayla, présentation du Festival et de ses temps forts – marché chinois  
au NIFC le 29/09



## PRESSE WEB



« LYON : UN DINER GASTRONOMIQUE CONSACRE A LA CUISINE CHINOISE »  
VIVRE LYON – 17 JUILLET 2018



**A vos agendas ! Le 3 octobre 2018, des chefs lyonnais vous concocteront un dîner gastronomique « Retour de Chine ».**

Depuis trois ans, le [Nouvel Institut Franco-Chinois](#) organise un festival consacré à la gastronomie chinoise sous toutes ses formes : « Les Baguettes Magiques ». Et chaque année, des chefs triés sur le volet sont conviés à passer une semaine en immersion dans les cuisines d'un restaurant chinois. Au programme : découverte de l'environnement, participation à la vie du restaurant, apprentissage de nouvelles techniques et plus encore.

Pour cette troisième édition, deux couples de restaurateurs ont été sélectionnés pour vivre cette expérience hors-norme. Tabata Mey et Ludovic Mey, propriétaires du restaurant les Apothicaires dans le 6e arrondissement et les chefs Connie Zagora et Laurent Ozan, propriétaire du Kitchen Café dans le 7e.

Après ces quelques jours d'immersion en Chine (du 9 au 15 septembre), retour à Lyon. Et pas question pour les deux couples de garder tout ce qu'ils ont appris pour eux ! Un dîner « Retour de Chine » sera organisé à l'Institut Paul Bocuse afin qu'ils puissent partager leur expérience avec vous. Au menu ? Des nouvelles saveurs, des nouvelles techniques et des des nouvelles associations... On en salive déjà.

#### **INFOS PRATIQUES**

Dîner ouvert à la vente à partir de septembre

Tarif : 95€, menu dégustation 6 plats, avec accords mets et vins

50 places disponibles

Réservations sur demande à l'adresse suivante : [contactifc@investinlyon.com](mailto:contactifc@investinlyon.com)

« VOUS ALLEZ MANGER CHINOIS AVEC LE FESTIVAL « LES BAGUETTES MAGIQUE » »  
LYON PLUS – 3 AOUT 2018



## GASTRONOMIE

# Vous allez manger chinois avec le festival "Les Baguettes magiques"

03/08/2018 | Réagir



Candice du Chayla, Directrice générale du Nouvel Institut Franco-Chinois et Tabata Mey, Chef du Restaurant Les Apothicaires. Photo DR

Cette rentrée, le Nouvel Institut franco-chinois crée l'événement en lançant mardi 25 septembre à Lyon "Les Baguettes magiques", 3e festival de gastronomie chinoise. Appétissant !

Pékin, Shanghai, Yunnan, Sichuan... C'est une invitation à un voyage des saveurs dans la gastronomie chinoise, à travers les régions de ce pays, qui est lancée aux Grands Lyonnais du 25 septembre au 7 octobre.

Aux baguettes de ce festival unique en France, le Nouvel Institut franco-chinois (NIFC) de Lyon qui, depuis son installation au fort Saint-Irénée (Lyon 5e) en 2014 ne ménage pas ses efforts pour tisser et enrichir les relations entre Lyon et la Chine. « Variée, épicée, généreuse, colorée, délicieuse » : les adjectifs prononcés par Candice du Chayla, directrice du NIFC ne manquent pas pour évoquer la gastronomie chinoise.

« En 2016, je trouvais que les Lyonnais s'y perdaient un peu dans la cuisine asiatique. Que la gastronomie chinoise était méconnue. » Pour y remédier, elle crée en 2016 le premier festival invitant des chefs chinois à préparer des mets dans des containers. Deux ans après, ce festival annuel se déroule sur une semaine et innove en envoyant deux femmes chefs lyonnaises en Chine pour une immersion culinaire et culturelle (lire par ailleurs). « Je voulais faire connaître aux Chinois la nouvelle génération de jeunes chefs et que ce soit des femmes pour cette première immersion. », note Candice.

### SOIRÉE DE LANCEMENT LE 25 SEPTEMBRE À LA COMMUNE

Les festivités démarrent le mardi 25 septembre à La Commune (Lyon 7<sup>e</sup> ) avec concert d'électro et documentaire sur la cuisine chinoise. Sous la houlette du chef Alain Alexanian, parrain du festival, et de Tian Yu, jeune chef du Manto spécialisé en bistronomie chinoise, les restaurateurs proposeront ce soir-là une version revisitée de leur cuisine.

### PARCOURS GOURMAND À LA CARTE

Durant la Lyon Chinese Food week, du mardi 25 septembre au dimanche 7 octobre, quelque 30 restaurants lyonnais, villeurbannais et décinois intègrent la gastronomie chinoise à leur carte. Avant l'été, ils ont été accompagnés par le NIFC pour revisiter des spécialités comme le canard laqué pour Pékin ou la cuisine au thé pour Canton. Les arrondissements de Lyon se sont partagés les régions.

Ainsi, le 1<sup>er</sup> arrondissement met Pékin à l'honneur tandis que le 2<sup>e</sup> célèbre Shanghai. Tir groupé pour les 3<sup>e</sup> , 6<sup>e</sup> , et 8<sup>e</sup> arrondissements rejoints par Villeurbanne et Décines qui ont opté pour la cuisine du Guangdong (anciennement Canton).

Samedi 29 septembre, de 10 à 20 heures, le Nouvel Institut franco-chinois accueille un marché chinois avec des fruits et légumes cultivés dans "Les Jardins de Vartan" à Décines. L'occasion de découvrir les épices et les légumes utilisés en Chine. Au menu, des food trucks, des stands de dégustation et une boutique éphémère. Des animations sont prévues pour les enfants âgés de 4 à 10 ans qui apprendront à bien se servir des baguettes.

Enfin, le 3 octobre, un dîner gastronomique "Retour de Chine" terminera à l'Institut Paul-Bocuse ce festival de la gastronomie chinoise.

---

Pratique Nouvel Institut Franco-chinois, 2 rue Sœur-Bouvier, Lyon 5<sup>e</sup>. <http://ifc-lyon.com/fr>

---

Marie-Christine PARRA

« « LES BAGUETTES MAGIQUES » CELEBRENT A LYON, LA GASTRONOMIE CHINOISE DU 25 SEPTEMBRE AU 7 OCTOBRE »  
LYON 1ERE – 29 AOUT 2018



## "Les Baguettes Magiques" célèbrent à Lyon, la gastronomie chinoise du 25 septembre au 7 octobre

Mercredi 29 Août 2018



Fort du succès des deux premières éditions qui ont rassemblé chacune plusieurs milliers de personnes, le Nouvel Institut Franco-Chinois organisera, du 25 septembre au 7 octobre, la 3ème édition des "Baguettes Magiques", le seul festival consacré à la gastronomie chinoise sous toutes ses formes.

Parmi les temps forts, la soirée de lancement du festival Les Baguettes Magiques à La Commune (3, Rue Pré-Gaudry, Lyon 7) le 25 septembre.

Du 25 Septembre au 7 Octobre : Lyon Chinese Food Week associe 25 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.

Le 29 Septembre, le grand marché chinois (avec des chefs et des designers chinois) au Nouvel Institut Franco-Chinois (2, Rue Sœur Bouvier, Lyon 5).

Le 30 Septembre, un concours de cuisine « Cuisiner le thé comme une épice » à l'Ecole de Cuisine Gourmets Institut Paul Bocuse (20, Place Bellecour, Lyon 2). Concours ouvert aux amateurs qui pourront tenter de gagner un dîner pour deux personnes au restaurant de l'Auberge Paul Bocuse

De plus, deux chefs lyonnais ont été sélectionnés pour passer une semaine en immersion dans les cuisines d'un restaurant chinois du 9 septembre au 15 septembre 2018.

Tabata Mey et Ludovic Mey se rendront dans un restaurant de Pékin, tandis que Connie Zagora et Laurent Ozan évolueront dans un établissement de Guangzhou (Canton).

Suite à cette immersion dans la gastronomie chinoise, les deux couples de chefs lyonnais et un chef de l'Institut Paul Bocuse proposeront un dîner gastronomique à 10 mains, le mercredi 3 octobre 2018. Ce dîner « Retour de Chine », qui se tiendra à l'Institut Paul Bocuse Place Bellecour, sera l'occasion pour ces chefs de partager dans l'assiette leur expérience chinoise.

Liste des restaurants participants à la "Lyon Chinese Food Week"

Lyon 1 : la cuisine de Pékin...Traboule Kitchen, Café Arsène, Manto, L'antiquaire, Monsieur P

Lyon 2 : la cuisine de Shanghai...Café Arsène, MOB Hotel, Café Terroir

Lyon 3, Lyon 6 et Lyon 8 et Villeurbanne & Décines : la cuisine du Guangdong...Konditori, Ravigote, Les Apothicaires, L'inaTTendu, Tracteur et Bigoudis, Le Bieristan, Le 109

Lyon 4, Lyon 5 et Lyon 9 : la cuisine du Sichuan...Jérémy Galvan, La Cour des Loges, Cinq mains, Les Téléphones (Fouvière Hôtel), Racine, Le substrat, Le Tiroir

Lyon 7 : la cuisine du Yunnan...A la piscine, Le Bistrot du potager, Le Kitchen Café, Bistro Zakka, Le Mondrian.

« BAGUETTES MAGIQUES-FESTIVAL/GASTRONOMIE »

BLOG IN LYON – AGENDA SEPTEMBRE 2018



**Baguettes magiques – Festival / Gastronomie**

Du 25 Septembre au 07 Octobre 2018 – Dans toute la ville de Lyon – Gratuit / Payant

📅 Agenda Septembre 2018 | Blog In Lyon

Le Nouvel Institut Franco-Chinois organisera, du 25 septembre au 7 octobre, la 3ème édition des “Baguettes Magiques”, le seul festival consacré à la gastronomie chinoise sous toutes ses formes.

Le Nouvel Institut Franco-Chinois proposera de nombreux événements à Lyon dont une balade gastronomique dans toute la ville pour découvrir les cartes de près de 30 restaurants lyonnais qui proposeront des plats chinois.

Retrouvez les temps forts de cet événement et toutes les informations relatives sur le site du [Nouvel Institut Franco-Chinois](#)

« LES BAGUETTES MAGIQUES / BALADES AUTOUR DE LA GASTRONOMIE CHINOISE »  
TOUT LYON AFFICHES – 5 SEPTEMBRE 2018



## "Les Baguettes Magiques" / Balades autour de la Gastronomie Chinoise

le 05 septembre 2018 - Sarah Franco - Gastronomie / Vins



Du 25 septembre au 7 octobre, la Chine s'invite à Lyon. Le festival annuel «Les Baguettes Magiques» vous invite à découvrir toutes les richesses de la cuisine de l'Empire du Milieu. Un programme très alléchant, lancé en 2016 par Candice du Chayla, directrice, gastronome et passionnée, du Nouvel Institut Franco-Chinois de Lyon.

### **Comment est née l'idée des Baguettes Magiques ?**

*Candice du Chayla : La richesse de la gastronomie chinoise est méconnue des Lyonnais. Lyon est Capitale de la Gastronomie et ville pionnière dans les relations avec la Chine. Le Nouvel Institut Franco-Chinois de Lyon, en tant que tisseur de liens culturels avec l'Empire du Milieu, trouve avec ce festival toute sa vocation !*



### Quels seront les temps forts de l'évènement ?

La soirée d'inauguration à La Commune. Le lieu est parfait pour son ouverture aux cultures et aux cuisines du monde. Chacun dégustera des plats chinois avec la projection de documentaires sur la cuisine du pays et le groupe électro The DARE night Lyon.

Cette année, le Lyon Chinese Food Week, réunit 28 restaurants pour un parcours gastronomique à travers toute la ville, jusqu'à Villeurbanne et Décines. Chaque arrondissement proposera un type de cuisine correspondant à une région de Chine. Les établissements partenaires qui privilégient le circuit court, les produits de saison ou bio, proposeront des plats chinois revisités. Ils seront reconnaissables grâce à une lanterne et un macaron sous l'appellation « Baguettes Magiques ».

©photo Nicolas Villon

### Un vrai dépassement culturel et gustatif !

Oui ! Le samedi 29 septembre aura lieu notre traditionnel Grand Marché Chinois. Les portes de l'Institut seront grandes ouvertes. Plusieurs Food Trucks seront dédiés à la cuisine du pays en collaboration avec des chefs chinois lyonnais (NDLR : Tian Yu du Manto et le restaurant Konditori). Une serre végétalisée de 15 mètres de long, sous l'œil averti du maraîcher Gérard Essayan, proposera, en vente, des légumes originaires de Chine et aussi, cuisinés en direct, par notre parrain, le chef Alain Alexanian. Le salon de thé ambulant, Page glaces & gâteaux, ravira les becs sucrés. Chacun trouvera son bonheur avec l'épicerie chinoise, la vente de livres et d'objets pour les arts de la table. Les enfants pourront même apprendre à utiliser des baguettes avec Monsieur Simon...

### Quelles sont les nouveautés cette année ?

Nous innovons en envoyant deux chefs Lyonnaises pour une semaine en immersion culinaire et culturelle dans des restaurants de Pékin et de Canton. Je souhaitais faire connaître aux chinois la nouvelle génération de nos jeunes chefs et que ce soit des femmes. Le hasard a voulu que chacune travaille avec son conjoint. Suite à ce voyage, les couples proposeront un dîner dégustation de 9 plats avec leur accord mets et vins. Il se tiendra à l'Institut Paul Bocuse, Place Bellecour, le mercredi 03 octobre.



Réservations sur demande : [contactifo@investinlyon.com](mailto:contactifo@investinlyon.com)

<http://ifo-lyon.com/fr/evènements/festival-de-la-gastronomie-chinoise>

**Concours « Cuisine de saison au thé » : s'inscrire jusqu'au 15 septembre**

[http://www.ifo-lyon.com/sites/default/files/reglement\\_concours\\_de\\_cuisine\\_2018-baguettes\\_magiques\\_nifc.pdf](http://www.ifo-lyon.com/sites/default/files/reglement_concours_de_cuisine_2018-baguettes_magiques_nifc.pdf)

Parrainé par le chef Alain Alexanian et en partenariat avec l'Institut Paul Bocuse, ce concours est ouvert aux amateurs jusqu'au 15 septembre.

Chaque gourmand doit imaginer une recette pour un plat salé, élaboré à partir de riz, thé chinois et poulet de Bresse. Le premier prix est un déjeuner à l'Auberge du Pont de Collonges.

Infos : <http://www.ifo-lyon.com>

## Les chefs lyonnais en Chine

### Tabata et Ludovic Mey. Les Apothicaires. Lyon 6e



#### Direction Pékin au Little Yunnan

Quand Tabata Mey décide de quitter le Brésil, c'est pour traverser l'Atlantique et apprendre la cuisine française sur le tard. Déterminée et talentueuse, elle intègre l'Institut Paul Bocuse, rejoint les cuisines de Nicolas Le Bec et crève l'écran dans Top Chef. Ludovic, a travaillé avec le chef Patrick Turpin, à La Parfumerie, près de Chambéry. C'est au restaurant Marguerite, où M. Paul confie à la jeune carioca ses cuisines, que le couple se rencontre. Ils décident alors de prendre le large pour un tour du monde culinaire. De retour, ils ouvrent Les Apothicaires et s'expriment désormais à 4 mains pour une cuisine intuitive et audacieuse.

@photo Nicolas Villon

### Connie Zagora et Laurent Ozan. Le Kitchen Café. Lyon 7e

#### Direction Canton au Wisca



Connie Zagora et Laurent Ozan sont tous deux diplômés de l'école Ferrandi. Connie, d'origine suédoise, affiche un joli parcours, depuis le Park Hyatt Paris-Vendôme, le Ritz (à l'époque du MOF Michel Roth) ou encore le

Sofitel Lyon Bellecour. Laurent Ozan, lui, est un bec sucré, pâtissier- chocolatier-glaçier, issu du Lancaster avec Michel Troisgros ou encore Nicolas Le Bec. Ensemble, ils ont créé leur univers en ouvrant le Kitchen Café avec une sélection en circuit court de produits locaux. Un lieu gourmand, tout à la fois restaurant, pâtisserie, boutique et salon de thé. @photo Emmanuel Auger

## Les 28 restaurants de la Chinese Food Week

### Lyon 1

Trabouille Kitchen  
Café Arsène  
Monsieur P

### Lyon 2

Café Arsène  
MOF Hotel  
Café Terroir

### Lyon 3

Konditor  
Ravigote

### Lyon 4

Substrat  
Le Dejeuneur

### Lyon 5

Jérémy Galvan  
Les Loges (La Cour des Loges)  
Cinq Mains  
Les Téléphones (Fourvière Hôtel)

### Lyon 6

Les Apothicaires  
L'inATTendu

### Lyon 7

A La Piscine  
Le Bistrot du Potager  
Kitchen Café  
Bistro Zakia  
Imouto  
Le Mondrian  
Le Court-Circuit

### Lyon 9

Le Tiroir  
Racine

### Villeurbanne & Décines

Tracteur et Bigoudis  
Le Bieristan  
Le 109

« LYON : LES BAGUETTES MAGIQUES – FESTIVAL DE LA GASTRONOMIE CHINOISE »  
TV RADIO PITCHOUN – 5 SEPTEMBRE 2018



**LYON : LES BAGUETTES MAGIQUES -  
FESTIVAL DE LA GASTRONOMIE CHINOISE**

Suite au succès rencontré l'an dernier lors de la seconde édition "Les Baguettes magiques", le [Festival de la gastronomie chinoise](#) revient cette année encore pour nous proposer encore plus de saveurs exotiques. Organisé par l'Institut franco-chinois de Lyon qui souhaite promouvoir la culture chinoise et renforcer les liens sino-lyonnais, vous pourrez savourer le festival "Les baguettes magiques" du 25 septembre au 7 octobre prochain.



## Quand la gastronomie chinoise s'invite dans les restaurants lyonnais

Le Nouvel Institut Franco-Chinois a mis les chefs lyonnais à l'épreuve : inviter la Chine sur leur carte du restaurant le temps du festival. Pas moins de 27 restaurants ont accepté le challenge et en plus, ils doivent se plier à un thème imposé. En effet, chaque arrondissement de Lyon s'est vu attribuer une région de Chine et les restaurants doivent respecter le thème de leur arrondissement.

- 1er arrondissement : Cuisine de Pékin
- 2ème arrondissement : Cuisine de Shanghai
- 3ème, 6ème, 8ème, à Villeurbanne et à Décines : Cuisine de Guangdong
- 4ème, 5ème et 9ème : Cuisine de Sichuan
- 7ème arrondissement : Cuisine de Yunnan

C'est un superbe tour de Chine qui vous attend à Lyon à partir du 25 septembre, et ce jusqu'au 7 octobre.

## Le grand marché chinois à ne pas manquer

Aussi, vous pouvez dès maintenant noter la date du 29 septembre dans vos agendas avec l'ouverture du Grand marché chinois. Il se tiendra dans l'enceinte du Nouvel Institut Franco-Chinois. Vous pourrez découvrir avec vos enfants la culture chinoise, au travers d'une programmation riche en saveurs et en animations.

10h à 18h : Ouverture du musée et boutique éphémère

12h à 18h : 4 sites dédiés à la restauration chinoise

14h à 17h : Atelier pour les enfants

14h30 à 16h : Présentation de livres sur la cuisine chinoise

16h à 18h : Dégustation de thé

Il y a même un concours de cuisine pour les amateurs, qui est organisé le 30 septembre et dont le thème est le suivant : "Cuisiner le thé comme une épice". Le concours se tiendra à l'Institut Paul Bocuse.

Au Grand marché, vous pourrez profiter de cette virée en famille pour faire découvrir aux pitchouns les fruits, légumes et épices utilisés dans la cuisine chinoise. Tous les fruits et légumes sont cultivés dans les "Jardins de Vartan" à Décines.

Food trucks, stands de dégustations, boutique éphémère et d'autres animations plus culturelles vous attendent sur place.

## Côté pitchouns, il se passe quoi ?

Les pitchouns ont rendez-vous le 29 septembre au Grand marché chinois, situé dans le Nouvel Institut Franco-Chinois pour un atelier spécial enfants de 14h à 17h. Les enfants âgés de 4 à 10 ans pourront apprendre à bien se servir des baguettes pour devenir de vrais pros.

### Infos pratiques :

**Où :** Lyon - Centre-Ville et Nouvel Institut Franco-Chinois

**Quand :** Samedi 25 septembre au 7 octobre 2018

**Adresse :** 2, Rue Sœur Bouvier - 69005 LYON

**Contact :** 04 81 65 84 60 | [contactifc@investinlyon.com](mailto:contactifc@investinlyon.com)

**Accès libre**

« UN REPAS A DIX MAINS AUX PARFUMS DE CHINE »

SPOT MAGAZINE – 5 SEPTEMBRE 2018

QUE FAIRE LE WEEK-END ?  
**spot**  
WEB

## Un repas à 10 mains aux parfums de Chine

Brève par Jérémy Chauche



**F**OOD / Pour la troisième fois, « Les baguettes magiques », le festival de la gastronomie chinoise, revient à Lyon. Il se tiendra cette année du 25 septembre au 7 octobre. En marge du festival, des chefs lyonnais seront en immersion dans des restaurants en Chine.

Tabata et Ludovic Mey (Les Apothicaires) se rendront dans un restaurant de Pékin, tandis que Connie Zagora et Laurent Ozan (Kitchen Café) évolueront dans un établissement de Canton. Les deux couples de chefs lyonnais et un chef de l'Institut Paul Bocuse proposeront un dîner gastronomique à 10 mains, le mercredi 3 octobre à l'Institut Paul Bocuse Place Bellecour.

*Credits photo : Drew Coffman - Flickr*

Infos pratiques

« LE FESTIVAL DE LA GASTRONOMIE CHINOISE A LYON »  
ADERLY – 7 SEPTEMBRE 2018



## ➔ Le festival de la gastronomie chinoise à Lyon

7 septembre 2018 | Actualités, Evènements



### Lyon, capitale de toutes les gastronomies

Les succès des deux dernières éditions laissent présager un nouveau succès pour le festival de la gastronomie chinoise « **Les Baguettes Magiques** ». Il se déroulera sur l'ensemble de la ville de Lyon du 25 septembre au 7 octobre. Il est organisé par le **Nouvel Institut Franco-Chinois**.

L'attrait des touristes chinois pour la capitale des Gaules ne se dément pas, et la **gastronomie** est au cœur des relations entre la métropole lyonnaise et la Chine. En 1988, la ville de **Lyon** a été jumelée avec **Guangzhou**, capitale de la gastronomie chinoise.

### Au programme des Baguettes Magiques

La soirée de lancement aura lieu le **25 septembre à 19h** dans le nouveau lieu gastronomique «**La Commune**» dans le 7<sup>e</sup> arrondissement de Lyon.

La «**Lyon Chinese Food Week**» va rassembler **25 chefs lyonnais**, habitués à la cuisine traditionnelle, qui vont à l'occasion du Festival cuisiner des spécialités chinoises.

Les arrondissements auront un type de cuisine correspondant aux **régions chinoises**. Seront donc à l'honneur Pékin dans le 1<sup>er</sup> arrondissement, Shangai dans le Second, le Guangdong dans les 3<sup>ème</sup>, 6<sup>ème</sup> et 8<sup>ème</sup> arrondissements, le Sichuan dans les 4<sup>ème</sup>, 5<sup>ème</sup> et 9<sup>ème</sup> arrondissements et Le Yunnan dans le 7<sup>ème</sup> arrondissement.

Le **29 septembre** un **Grand Marché chinois** sera organisé au Nouvel Institut Franco Chinois dans le 5<sup>ème</sup> arrondissement.

Enfin, le **30 septembre** aura lieu un concours de cuisine sur le thème «*Cuisiner le thé comme une épice*», programmé au sein de l'école de cuisine Gourmets Institut Paul Bocuse. Ce concours est ouvert à tous et permet de gagner des places pour un dîner à l'**Auberge Paul Bocuse**.

### Le Nouvel Institut Franco-chinois à Lyon

Fondé en **1921** par des hommes politiques et des intellectuels, l'**Institut Franco-Chinois** accueillait des étudiants chinois pour qu'ils suivent une partie de leurs études au sein des facultés lyonnaises. L'institut avait pour cadre le **fort Saint-Irénée**.

Le **Nouvel Institut Franco-Chinois** est le nom que s'est donné le **Musée d'histoire de l'Institut Franco-Chinois** suite à la visite du **Premier ministre Xi Jinping** en **novembre 2014**. Il a pour ambition de soutenir les relations entre la France et la Chine et de promouvoir les échanges culturels.



« LES BAGUETTES MAGIQUES A LYON »

LE GUIDE DES GOURMANDS – 10 SEPTEMBRE 2018



## 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](http://www.ifc-lyon.com)

« LE FESTIVAL DE LA GASTRONOMIE CHINOISE RAMENE SES BAGUETTES A LYON »  
LE BONBON LYON – 10 SEPTEMBRE 2018



## Le festival de la gastronomie chinoise ramène ses baguettes à Lyon

Antoine Lebrun Festivals & Concerts 10/09/2018



© <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 troisième édition, 25 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 25 septembre au 7 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. Tout commence le 25 septembre lors d'une **soirée de lancement organisée dans le nouveau temple de la boöfe lyonnaise : La Commune. Du 25 septembre au 7 octobre, 25 chefs lyonnais 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 29 septembre, le Nouvel Institut Franco-Chinois accueille un **Grand marché chinois (avec des chefs et des designers chinois)**. Et le 30 Septembre, un **grand Concours de cuisine sur le thème « Cuisiner le thé comme une épice »** sera organisé à l'École de Cuisine Gourmets Institut Paul Bocuse (20, Place Bellecour, Lyon 2). Un concours ouvert aux amateurs avec à la clé un dîner pour deux personnes au restaurant de l'Auberge Paul Bocuse à gagner.

**Les Baguettes Magiques**

**Du 25 septembre au 7 octobre**

**Dans plusieurs restaurants et adresses lyonnaises**

[Liste des restaurants et programme complet](#)

## « LES BAGUETTES MAGIQUES »

MET' Le magazine de la Métropole – 18 SEPTEMBRE 2018



### Les baguettes magiques

Du 25 septembre au 7 octobre

On sort

Publié le 9 septembre 2018 par Vincent Huchon



#### Lieu

La Commune, 3 Rue Pré-Gaudry, 69007 Lyon

Du 25 septembre au 7 octobre, la cuisine chinoise s'invite au Nouvel Institut Franco-Chinois et sur la carte de nombreux restaurants lyonnais.

Souvent résumée au canard laqué et aux nems (pourtant vietnamiens !), la gastronomie chinoise méritait bien son festival ! Avec Baguettes magiques, plongez dans les marmites de l'Empire du milieu.

- **25 septembre** : lancement du festival à La Commune (Lyon 7) avec dégustation de plats chinois (salades d'herbes, brioches farcies et raviolis), documentaires et concert.
- **29 septembre** : venez en famille admirer les étals et apprendre des recettes (légumes sautés, viandes épicées...) au grand marché du Nouvel Institut franco-chinois.
- **30 septembre** : c'est la grande finale du concours de cuisine au thé (on vous en parle juste en dessous)
- **du 25 septembre au 7 octobre** : partout dans la ville, les restaurants qui participent à la Lyon Chinese Food Week mettront à leur carte des plats chinois revisités. Mǎnmǎn chī! (bon appétit !)

#### Concours de cuisine : inscriptions ouvertes jusqu'au 23 septembre !

Le concours « Cuisiner le thé comme une épice » est ouvert à tous les cuisiniers amateurs majeurs. Tentez votre chance et gagnez peut-être un **dîner pour deux à l'Auberge Paul Bocuse ! Attention**, votre recette doit impérativement contenir **3 ingrédients imposés** : le thé de Chine, le riz chinois et le poulet.

Pour participer, c'est facile : il vous suffit d'envoyer votre recette au format PDF, photo à l'appui, **avant le 23 septembre à [contact@investinlyon.com](mailto:contact@investinlyon.com)**. Les finalistes recevront un mail de confirmation de leur sélection le 25 septembre.

La finale du concours se tiendra le dimanche 30 septembre de 16h à 21h à l'école de cuisine Gourmets Institut Paul Bocuse, place Bellecour (Lyon 2). Frais de participation à la finale : 20 euros.

— **Toute l'info dans le règlement du concours de cuisine Baguettes magiques 2018**



Le festival de la Gastronomie Chinoise se déroule du 25 septembre au 7 octobre.  
© Ken Lam

#### + En savoir plus

[Les Baguettes Magiques](#)

« LES BAGUETTES MAGIQUES »

BULLES DE GONES – 18 SEPTEMBRE 2018



## AGENDA - RENDEZ-VOUS - FESTIVALS



© DR

### Les Baguettes Magiques

du 25 septembre au 7 octobre

3e édition organisée par le **Nouvel Institut Franco-Chinois**. Festival de la gastronomie chinoise.

► **En famille dès 3 ans**

Fort du succès des deux premières éditions qui ont rassemblé chacune plusieurs milliers de personnes, le **Nouvel Institut Franco-Chinois** organisera, du 25 septembre au 7 octobre, la 3e édition des "Baguettes Magiques", le seul festival consacré à la gastronomie chinoise sous toutes ses formes. Le **Nouvel Institut Franco-Chinois** proposera de nombreux événements à Lyon dont une balade gastronomique dans toute la ville pour découvrir les cartes de près de 30 restaurants lyonnais qui proposeront des plats chinois. Un concours de cuisine en partenariat avec l'École de Cuisine Gourmets de l'institut Paul Bocuse et un grand marché chinois (avec des chefs et des designers chinois) seront également organisés.

► **Où ?** [Afficher sur la carte](#)

**Nouvel Institut Franco-Chinois**  
2, rue Sœur Bouvier., 69005 Lyon  
04 81 65 84 60  
[www.ifc-lyon.com/fr](http://www.ifc-lyon.com/fr)

« LES BAGUETTES MAGIQUES, LA CUISINE CHINOISE A L'HONNEUR »  
YION DE LYON – 18 SEPTEMBRE 2018



## Les Baguettes Magiques, la cuisine Chinoise à l'honneur

18 septembre 2018



Avis aux amateurs de gastronomie chinoise ! Le Nouvel Institut Franco-Chinois lance la troisième édition du Festival "Les Baguettes Magiques" du 25 septembre au 7 octobre. L'occasion de découvrir la vraie cuisine chinoise à Lyon et de nombreuses autres surprises...

### Le Festival "Baguettes Magiques"

En plus d'être la capitale de la gastronomie, Lyon devient également le quartier général de la cuisine chinoise du 25 septembre au 7 octobre 2018. Durant ces quinze jours de festival, faites le plein de rencontres culinaires et de dégustations en vous promenant simplement dans la ville.

Durant les temps forts du festival, retrouvez le **Lyon Chinese Street Food**. Plusieurs régions de Chine seront mises en avant par une trentaine de chefs lyonnais. Pékin, Shanghai, Guangdong, Sichuan, Yunnan, des plats typiques seront au menu dans tous les arrondissements de Lyon.

## Les événements au programme

Rendez-vous à la **Commune** pour la Soirée de Lancement le mardi 25 septembre à partir de 19h (3 rue Pré Gaudry 69007 Lyon).

Un grand marché chinois est organisé le samedi 29 septembre de 10h à 18h au **Nouvel Institut Franco-Chinois**. Librairie éphémère, ateliers pour enfants, ouverture du musée, etc...

Enfin, un concours de cuisine pour les amateurs aura lieu à l'**Ecole de Cuisine Gourmets Institut Paul Bocuse** le 30 septembre. Le défi ? « *Cuisiner le thé comme une épice* ». Si vous vous sentez assez doué pour créer une recette bonne et surprenante, retrouvez toutes les infos pour vous inscrire [ici](#).



## Les restaurants partenaires

Pour goûter de bons petits plats aux saveurs chinoises, voici la liste des restaurants qui participent à la **Lyon Chinese Street Food**.

Lyon 1er: Traboules Kitchen / Café Arsène Gare-Opéra / Monsieur P

Lyon 2ème: Café Arsène Ainay / MOB Hotel/ Café Terroir / La Table Wai

Lyon 3ème: Konditori / Ravigote

Lyon 4ème: Le Substrat

Lyon 5ème: Jérémy Galvan / La Cour des Loges / Les Téléphones (Hôtel Fourvière)

Lyon 6ème: L'inaTTendu / Les Apothicaires

Lyon 7ème: À la Piscine / Le Bistrot du Potager / le Kitchen Café / Bistro Zakka / Le Mondrian / Imouto / Le Court-Circuit / La Commune

Lyon 9ème: Racine / Le Tiroir

Villeurbanne: Le Bieristan / Tracteur et Bigoudis

Décines: Le 109

« FESTIVAL DE LA GASTRONOMIE CHINOISE »  
CITIZEN KID - 15 SEPTEMBRE 2018



## Les Baguettes Magiques 2018 +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 25 septembre au 7 octobre 2018...

[> En savoir +](#)

Ville de Lyon | Lyon  
Du 25 sept. 2018 au 7 octobre 2018

Cuisine Festival

★ ★ ★ ★ ★ [1 avis](#)

Partager

## Un festival dédié à la cuisine chinoise

Pendant 10 jours, venez explorer la gastronomie chinoise à la Commune, 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...

## Les temps forts

- **Soirée de lancement** à La Commune : food-court chinois. *Le 25 septembre.*
- **Lyon Chinese Food Week** : parcours gastronomique dans 30 restaurants de la ville. *Du 25 septembre au 7 octobre.*
- **Grand marché chinois** avec stands de dégustation et animations pour les enfants au Nouvel Institut Franco-Chinois. *Le 29 septembre.*
- **Concours de cuisine** à l'Institut Paul Bocuse autour du thème "Le Thé dans ma cuisine". *Le 30 septembre.*

« FESTIVAL DE LA GASTRONOMIE CHINOISE »

ONLY LYON - 19 SEPTEMBRE 2018



Bienvenue dans l'univers féérique de la gastronomie chinoise !

Savourez les plaisirs d'une cuisine chinoise pleine de surprises, du 25 septembre au 7 octobre 2018, au Nouvel Institut Franco-Chinois.

Archives | Date de dernière mise à jour : 09/10/2018

Partez le temps d'une semaine pour une immersion totale dans l'univers de la gastronomie chinoise. Au menu, un parcours gastronomique dans la ville pour découvrir de nouveaux espaces, des chefs et designers chinois invités pour l'occasion. A ne pas manquer, le grand marché chinois organisé au Nouvel Institut Franco-Chinois pour un vrai dépaysement gustatif.

Un concours de cuisine parrainé par le chef Alain Alexanian clôturera le festival.

多吃点! (Bon Appétit !)



**Soirée de lancement du festival Les Baguettes Magiques**

Fort du succès des deux premières éditions, le Nouvel Institut Franco-Chinois organisera la 3e édition des 'Baguettes Magiques', le seul festival...

[Lire la suite >](#)



**Lyon Chinese Food Week - Festival Baguettes Magiques**

25 chefs lyonnais intégreront la Chine à leur carte en proposant des plats chinois. Chaque arrondissement de la ville correspondra à la cuisine d'une...

[Lire la suite >](#)



**Grand Marché Chinois - Festival les Baguettes Magiques**

Fort du succès des deux premières éditions, le Nouvel Institut Franco-Chinois organisera la 3e édition des 'Baguettes Magiques', le seul festival...

[Lire la suite >](#)



**Concours de cuisine - Festival Les Baguettes Magiques**

Dans le cadre du festival de la gastronomie chinoise, les Baguettes Magiques, le Nouvel Institut Franco-Chinois organise un concours de cuisine...

[Lire la suite >](#)

« SOIREE DE LANCEMENT DU FESTIVAL BAGUETTES MAGIQUES »  
LA COMMUNE – 24 SEPTEMBRE 2018

# LA COMMUNE

## Soirée de lancement du Festival Baguettes Magiques

Mardi 25 Septembre | 19:00 - 23:00

La soirée de lancement des **Baguettes Magiques 2018**, seul **festival dédié à la gastronomie chinoise** à Lyon, a lieu demain à La Commune, de 19h à 23h.

La Commune entre en ébullition en transportant tous vos sens en Chine !

Tous nos chefs auront pour consigne de mettre un ingrédient chinois dans leurs préparations.

Du burger inspiration chinoise, aux gnocchis de patate douce et bœuf effiloché, toutes les échoppes s'inspireront des saveurs de la Chine. Les desserts suivront aussi la mouvance. Que diriez-vous d'une tarte au citron vert et au fruit du dragon ?

La bière n'échappera pas non plus à la règle. Pour accorder nos mandolines, nous avons introduit à la carte, la Tin Tao, chinoise et bière de l'être.

Côté ambiance, Les Baguettes Magiques vont transformer La Commune en Chinatown.

Nous avons aussi invité le collectif The DARE night pour peaufiner l'ambiance musicale et nous avons prévu de projeter des documentaires inédits sur la cuisine chinoise.

Tous à bord du Pékin Express !

• [GOOGLE AGENDA](#)

• [EXPORTER VERS ICAL](#)

### DÉTAILS

**Date :**  
mardi 25 septembre

**Heure :**  
19:00 - 23:00

**Catégories d'Évènement:**  
Concert, DJ set

« LYON À L'HEURE DE LA GASTRONOMIE CHINOISE, LES BAGUETTES MAGIQUES #3 »  
CUISINE PLURIELLE – 27 SEPTEMBRE 2018



Lyon est actuellement placé sous le signe de la gastronomie chinoise, à l'occasion de la 3ème édition du festival **Les baguettes magiques**.

Initié par le **Nouvel Institut Franco-chinois**, le programme est alléchant : un grand marché chinois **samedi**, la finale du concours de cuisine sur le thème « Cuisiner le thé comme une épice » **dimanche**, un dîner à dix mains orchestré par les chefs de différents restaurants **mercredi**.

Par ailleurs, près de 30 restaurants proposent un parcours gastronomique à travers la ville en revisitant les saveurs régionales chinoises les plus célèbres : dans le 1er arrondissement : cuisine de Pékin, dans le 2ème : cuisine de Shanghai, 3ème, 6ème, Villeurbanne, Décines : cuisine du Guangdong, 4ème, 5ème, 9ème : cuisine du Sichuan, 7ème et 8ème : cuisine du Yunnan.

Plus d'info sur le [site dédié](#).

# LE PROGRES

GASTRONOMIE - LYON 1ER

## La Table Wei : un passeport gourmand franco-asiatique

Saveurs françaises et exotiques sont au menu de la Table Wei, nouvellement ouverte par de jeunes diplômées chinoises de l'Institut Paul Bocuse. Jusqu'à dimanche, ce restaurant bistronomique participe au festival "Les Baguettes Magiques".

Vu 271 fois | Le 06/10/2018 à 05:00 | mis à jour à 09:51 | Réagir



La table Wei : Lai Wei commis de cuisine, Ruijun Sun Chef de cuisine, et Yun Meng responsable de salle (de gauche à droite). Photo Philippe JUSTE

« Prenez votre passeport gourmand et laissez-nous faire le reste ! », affirment Sun Ruijun, chef de cuisine, et Meng Yun, responsable de salle, tout en rappelant une phrase de Paul Bocuse qui leur est chère :

« Le bonheur est dans

la cuisine ». Ces diplômées de l'Institut Bocuse jouent, jusqu'à demain, la carte du festival de la gastronomie chinoise "Les Baguettes magiques", avec de succulents plats comme les rouleaux de printemps croustillants et salade vermicelle de riz, ou les nouilles de blé, sauce pékinoise et champignons noirs.

Annonce fermée par Google

Signaler cette annonce

Pourquoi cette annonce ? ▶

### En chinois "wei" signifie "le goût"

Habituellement, l'offre du déjeuner et les menus du soir sont le reflet d'une belle alliance de saveurs françaises et exotiques. Par exemple, royale, champignons shiitake et sot-l'y-laisse (notre recette), terrine de cochon panée, soubise et cornichons, ou wonton (ravioli), foie gras et consommé de langoustines. Pourquoi un tel savoir-faire technique et esthétique ? Sun Ruijun a officié chez Christian Têtedoie et pour le restaurant école de l'Institut Paul Bocuse à l'hôtel Royal Bellecour. Côté desserts, du professionnalisme également : elle a suivi une formation à l'Ecole nationale supérieure de la pâtisserie à Yssingeaux. On s'est ainsi régalé avec le dessert déstructuré, à base de cake à l'orange, chocolat et d'un sorbet au fromage blanc.

