



Samedi 1<sup>er</sup> juillet

## Chinese Food Tour

De 12h à 15h

Un parcours à pied de 3h à travers Lyon à la découverte des meilleurs restaurants chinois de la ville. Arrêtez-vous au fil de la balade et des anecdotes et goûtez les meilleurs plats de ces établissements. **Tarif : 35€/personne**

## Brunch végétal + ateliers pour enfants

De 11h30 à 14h30 • Parc du Nouvel Institut Franco-Chinois

Une collaboration de deux restaurants lyonnais autour du potager et des légumes et herbes chinoises : **La Table de Vartan** et **l'Atelier des Augustins**. Venez profiter d'un brunch en plein air et découvrez le potager et le site exceptionnel du Nouvel Institut Franco-Chinois. Des animations vous seront proposées (jeux de sociétés chinois, etc...).

**Au menu :** Gaspacho au thé chinois (huile au thé et piment) • Royal de foie gras et concombre, pickles de mûres • Nem végétarien aux herbes aromatiques, sauce eau de tomates, citronnelle et gingembre réduit • Brochette de légumes marinés, pain lavash au beurre d'ail, yaourt à la menthe et shizo • Focaccia frit, aubergine chinoise fumée et antipasti, fromage de brebis, salade herbe • Brioche craquelin, glace noisette. **Formule à 25€ hors boisson / 15€ pour les enfants**

## Street Food chinois & projection de films

De 16h30 à 22h • Parc du Nouvel Institut Franco-Chinois

**Baotime :** Bao Porc • Bao Poulet • Bao Vegé

**Little Boston :** Jian Bing

**Oni Poke :** Bubble Tea • Cookies chinois

**Bistro Zakka :** Gua Bao • Perle de Tapioca coco & mangue • Thé glacé maison

**Happy Wok :** Raviolis • Brochettes grillées

**La Table Wei :** Zong Zi

**Tchin :** Bière Snow • Mei Jian

Dimanche 2 juillet

## Brunch végétal + ateliers pour enfants

De 11h30 à 14h30 • Parc du Nouvel Institut Franco-Chinois

Une collaboration de deux restaurants lyonnais autour du potager et des légumes et herbes chinoises : **La Table de Vartan** et **l'Atelier des Augustins**. Venez profiter d'un brunch en plein air et découvrez le potager et le site exceptionnel du Nouvel Institut Franco-Chinois.

Des animations vous seront proposées (jeux de sociétés chinois, etc...).

**Au menu** : Gaspacho au thé chinois (huile au thé et piment) • Royal de foie gras et concombre, pickles de mûres • Nem végétarien aux herbes aromatiques, sauce eau de tomates, citronnelle et gingembre réduit • Brochette de légumes marinés, pain lavash au beurre d'ail, yaourt à la menthe et shizo • Focaccia frit, aubergine chinoise fumée et antipasti, fromage de brebis, salade herbe • Brioche craquelin, glace noisette. **Formule à 25€ hors boisson / 15€ pour les enfants**

## Ateliers/conférence

De 15h30 à 18h30 • Parc du Nouvel Institut Franco-Chinois

Ouvert à tous et gratuit sur inscription

- Découverte des secrets et vertus des plantes et épices médicinales présenté par Madame **Yifang Zhang**, *Cabinet de soins traditionnels chinois Zhang Yifang* [15h30 à 16h30]
- Atelier de préparation de Zongzi, gâteaux de riz enrobés par des feuilles de roseaux, animé par **Xianglian Chen**, expert de Zongzi [16h30 à 17h30]
- Cérémonie et dégustation de thés présenté par **Florian Aumaire**, *Les Thés sur Terre* [17h30 à 18h30]

Détails, inscriptions et réservations disponibles sur le site du Nouvel Institut Franco-Chinois : [www.nifc.fr](http://www.nifc.fr)  
Contact : [contact@nifc.fr](mailto:contact@nifc.fr) et/ou **06 99 47 68 86**

