

trait-d'union

Le magazine de la communauté francophone  canton • hong-kong • macao • pékin • shanghai • shenzhen • wuhan • octobre 2026 • numéro 177 gratuit



Wine & Dine festival 2026



Votre programme
dans Trait-d'Union

TV5
MONDE



<https://karuo.shop/>

Sommaire

Infos Locales

Retour sur le 14 juillet à Hong Kong	4
Danse de feu du dragon de Tai Hang	6
Diner de gala de charité de la CCI France Macao	8

Évènement

Hong Kong Wine & Dine Festival 2026	10
-------------------------------------	----

Culture

Le mois d'octobre à Parenthèses	12
Exposition. Le jardin intérieur de Myonghi Kang	14
Seelinger Art Foundation : scène et coeur	16

Société

Barrage des Trois Gorges	18
--------------------------	----

Coup de coeur

Karuo : le chocolat des moments qui comptent	20
--	----

Économie

Intelligence artificielle : des écrans au monde réel	22
Northern metropolis : Hong Kong 2.0	24

Évènement

Népal 8 Chefs étoilés mobilisés	26
---------------------------------	----

TV5 programme - 28 à 33

Carnet Magique	34
----------------	----

Sauvés par la poésie

Gastronomie

Canelés d'Antonin	36
Clarence Wine & Grill : un retour aux fondamentaux	38
Le rendez-Vous : restaurant à Soho	40
Bain-Marie le traiteur ecoresponsable	42

Évasion

À la rencontre de la Macaronésie	44
----------------------------------	----

Édito

Octobre est un mois de passage. À Hong Kong, il a cette saveur particulière des retrouvailles après la rentrée, des traditions qui embrasent les rues, des rendez-vous culturels qui se multiplient, et des tables où l'on aime se rassembler. Ce numéro de Trait d'union reflète pleinement cette énergie : locale, francophone, curieuse et ouverte sur le monde.

Nous revenons d'abord sur des moments forts de notre communauté, du 14 juillet à Hong Kong au dîner de gala de charité de la CCI France Macao, sans oublier l'impressionnante danse de feu du dragon de Tai Hang, rituel spectaculaire qui rappelle combien Hong Kong sait faire dialoguer mémoire, ferveur populaire et modernité.

La culture occupe aussi une place essentielle. Entre les rendez-vous de Parenthèses, l'univers intérieur de Myonghi Kang et l'engagement de la Seelinger Arts Foundation, octobre invite à regarder autrement : les œuvres, les scènes, mais aussi ce qui nous relie au-delà des langues et des frontières.

Ce lien, justement, traverse tout le magazine. Il se retrouve dans nos pages société et économie, avec un regard porté sur le barrage des Trois-Gorges, l'essor de l'intelligence artificielle ou encore le projet de Northern Metropolis, qui dessine peut-être une nouvelle étape du développement de Hong Kong. Il se retrouve également dans l'élan solidaire de ces huit chefs étoilés mobilisés pour le Népal, preuve que la gastronomie peut aussi devenir un langage d'engagement.

Et parce que Trait d'union aime célébrer les plaisirs simples autant que les grandes idées, nous vous emmenons aussi à la découverte de belles adresses et de belles histoires : le chocolat de Karuo, les canelés d'Antonin, les fondamentaux revisités de Clarence Wine & Grill, l'esprit convivial du Rendez-Vous à Soho, ou encore l'approche ecoresponsable de Bain-Marie.

Enfin, cap sur l'ailleurs avec une invitation au voyage en Macaronésie, entre îles, horizons atlantiques et imaginaire d'évasion.

Bonne lecture à tous !

Rédacteur en chef : Catya Martin

Ont collaboré à ce numéro : Catya Martin, Anne-Claire Poignard, Matthieu Motte, Sven Larsson. Photos : Anne-Claire Poignard, HKTB, Thomas Remy, HK Phil, FMCC

Photo de Une : DR - Mise en page : Catya Martin

Retour sur le 14 juillet de la communauté française de Hong Kong

La communauté française et francophile de Hong Kong s'est réunie en nombre au Novotel Century de Wan Chai à l'occasion de la célébration du 14 juillet, en présence de Madame Christile Drulhe, Consule générale de France à Hong Kong et Macao. Retour sur cet événement en photos.

Pa Catya Martin



Plus de 300 participants ont répondu à l'appel pour célébrer ensemble la fête nationale française dans une atmosphère chaleureuse, festive et résolument tournée vers l'esprit de communauté. À plusieurs milliers de kilomètres de Paris, les valeurs de liberté, d'égalité et de fraternité ont une nouvelle fois rassemblé compatriotes et amis de la France sous le ciel de Hong Kong.

Cette soirée a été rendue possible grâce à un remarquable travail collectif, porté par l'UFE, Hong Kong Accueil, l'ADFE-Français du Monde, le FAS, l'AFLE, l'Alliance Française et la French Chamber. L'engagement sans faille d'un comité d'organisation entièrement bénévole a permis d'offrir aux invités un événement d'envergure, salué pour sa qualité et son esprit fédérateur.

Des partenaires engagés

Les organisateurs ont tenu à adresser leurs remerciements les plus sincères à l'ensemble des partenaires et sponsors, dont le soutien a été déterminant dans la réussite de l'événement.

Une mention spéciale a été réservée au partenaire historique et Platinum Sponsor, de cet événement, la Banque Transatlantique, pour sa fidélité et son engagement constant aux côtés de la communauté française à Hong Kong.

Chaleureux remerciements également pour les Conseillers du Commerce extérieur de la France (CCE), ainsi que les sponsors : Hong Kong La Carte et Acheterpoulouer, pour leur contribution active à la dynamique « Team France ».





Une célébration aux couleurs de la gastronomie française

La dimension gastronomique, essentielle à toute célébration française, a été assurée par Bon-Eat-O, Bain Marie Catering, Cheese Club et Mesklenn, tandis que Moët Hennessy, Vines and Terroirs, Les Jamelles et The Wine Guild ont permis aux convives de trinquer dignement à l'amitié franco-hongkongaise.



La soirée a été ponctuée par les allocutions de Madame Christile Drulhe, Consule générale de France à Hong Kong et Macao et des partenaires, avant un toast collectif et une vibrante interprétation de La Marseillaise, par le chanteur lyrique Matthieu Sachot.

Au-delà de la célébration, cet événement a illustré la vitalité et la solidarité de la communauté française à Hong Kong, ainsi que la force du travail collectif lorsque les énergies se rassemblent autour de valeurs communes.

L'aventure continue

le comité d'organisation s'est remis en action afin de préparer l'édition 2027 de la fête nationale. D'ores et déjà l'équipe s'est mise en quête de partenaires afin de donner à cet événement encore plus de "panache". L'appel est lancé!

A suivre...

Photos : ©Thomas Remy



Danse de feu du dragon de Tai Hang : le regard d'une chorégraphe française

C'est l'un des incontournables du festival de la mi-automne. Pendant 3 jours fin septembre, la danse du dragon embrase le quartier de Tai Hang près du parc Victoria. La tradition née il y a près de 150 ans attire aujourd'hui locaux et curieux par centaines. La productrice française Alice Rensy en a fait une source d'inspiration. Elle vit à Hong Kong depuis 2012. Elle proposait cette année une série de performances artistiques autour de l'événement. Nous l'avons rencontrée.

Propos recueillis par Anne-Claire Poignard



Trait d'union : Comment avez-vous eu l'idée de ce programme culturel ?

Alice Rensy : Tout est parti d'un lieu. Un espace non occupé dans un immeuble de Tai Hang qui surplombe la rue où passe le dragon. Quand on a découvert cet endroit, j'ai tout de suite pensé que c'était un balcon incroyable sur la parade. J'ai demandé aux propriétaires si on pouvait investir les lieux. Cela offre une expérience différente. A partir de là, j'ai imaginé un programme culturel avec des performances artistiques. Nous avons reçu le soutien financier du Hong Kong Arts Development Council.

En quoi consistent ces performances ?

Ce sont des performances contemporaines proposées par des artistes très divers. J'ai choisi des personnes avec qui j'ai déjà travaillé. Trois danseuses, dont la talentueuse Sonia Wong, ont par exemple proposé une chorégraphie dans le dédale d'un chantier. Un jongleur et son acolyte grimpé ont fait danser les passants. Les artistes avaient carte blanche pour que ces performances puissent servir d'espace de liberté.

Quel a été votre fil rouge ?

La danse du dragon a un aspect spectaculaire et très masculin. Seuls les hommes peuvent toucher le dragon. C'est une énergie avec beaucoup de force, de course, de cris, de muscles. L'idée c'était donc de proposer un contrepoint plus confidentiel en marge de la parade : des choses beaucoup plus fragiles dans l'espace urbain. Une façon de transformer la rue en scène partagée entre artistes et spectateurs.

Vous avez aussi fait appel à un maître de conférences de l'Université de Hong Kong ?

Je me suis dit que c'était une occasion de nous plonger dans l'histoire de cette tradition. Konstance Chuntung Li enseigne dans le département d'histoire de l'art à HKU. Il connaît très bien la danse du dragon qui trouve son origine en 1880 à Hong Kong. Au départ, c'est une danse pour chasser la peste. L'encens a été utilisé pour purifier un



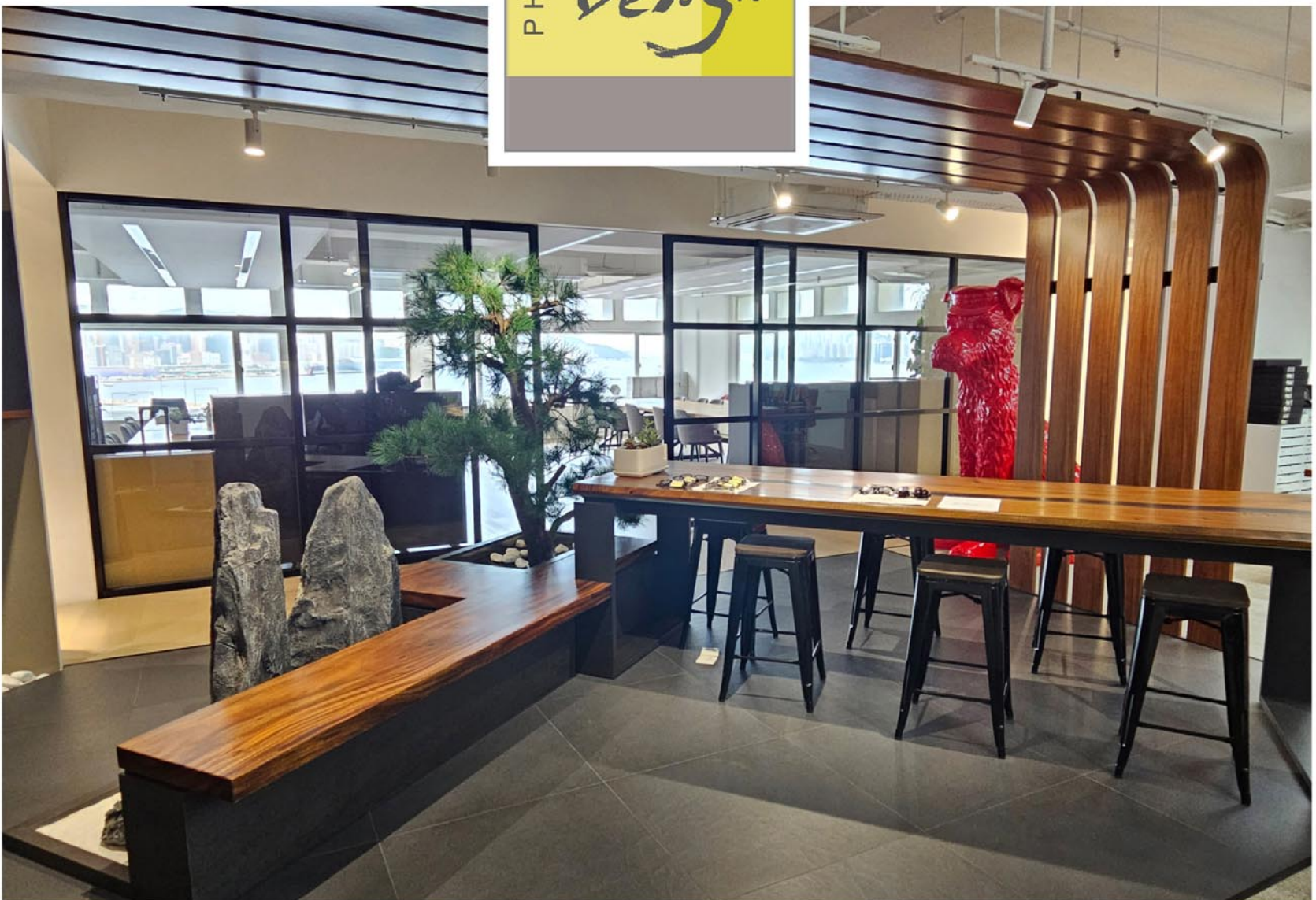
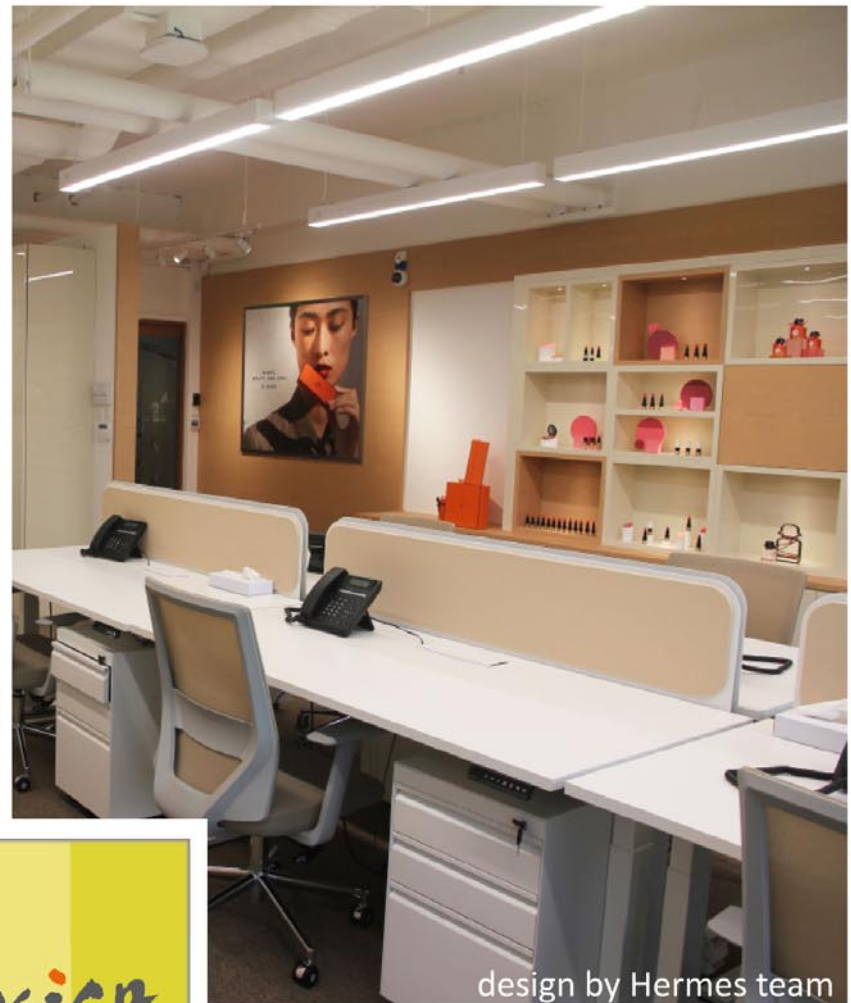
village touché par une épidémie. C'est aujourd'hui encore très codifié. Dans la symbolique, on éradique ainsi les énergies négatives et les maladies pour l'année à venir.

A la nuit tombée, le dragon planté de milliers de bâtonnets d'encens a fait son apparition. Sur les trottoirs, des centaines de spectateurs ont immortalisé l'instant, leur téléphone portable à la main. Les bâtonnets incandescents couvrent la créature en paille de la tête à la queue. A l'issue des festivités, ils sont donnés aux passants. On raconte qu'ils sont un puissant porte-bonheur pour attirer la paix et la prospérité dans les foyers.

Alice Rensy, elle, travaille déjà sur son prochain projet : l'édition 2027 du Movement Festival. Une célébration de la danse et des arts vivants sous la forme d'un marathon artistique de plusieurs heures. Le festival explore le mouvement, des arts traditionnels aux disciplines urbaines comme la danse de rue.



WE CREATE, BUILD AND DELIVER THE BEST TO TURN YOUR VISION INTO REALITY THROUGH DESIGN



www.phildesignltd.com — 852 3586 2133 — larose@phildesign.com.hk

Une soirée tapis rouge pour la charité et la promotion du savoir-faire français

Le diner de gala de charité de la CCI France Macao continue de prendre de l'ampleur avec cette année une soirée placée sous le thème « Cannes – le festival » le tapis rouge y sera déroulé pour célébrer les lauréats des 4^e Macau ESG Awards.

Par Catya Martin



Le 30 octobre 2026, au MGM Macao, la CCI France Macao (FMCC) organise son dîner de gala annuel, devenu un événement incontournable du calendrier économique et social de Macao et de la Grande Baie. Cette année, placée sous le signe du 7^e art, du glamour, de la gastronomie et de l'engagement durable. Cette 17^e édition célébrera la 4^e édition des Macau ESG Awards, récompensant les entreprises locales qui font avancer la transition responsable. Accueillant pour la première fois les entreprises de la nouvelle zone de développement économique de Hengqin.

La FMCC transforme son gala annuel en une véritable cérémonie d'ouverture à la manière des Oscars, mêlant l'excellence française, le dynamisme économique de Macao et les valeurs de demain.

Dès 18h30, les invités "chefs d'entreprise, investisseurs, décideurs institutionnels" foulent un tapis rouge, bercés par les accords raffinés du Quatuor à cordes du Moon Chun Memorial College, placé sous la direction artistique des Dr Peggy Lau et Dr Katy Ho.

Au programme : Debussy, Bach, Chostakovitch, Mozart, Piazzolla, Pachelbel, mais aussi des extraits de bandes originales de films, pour une transition parfaite entre patrimoine classique et magie du

cinéma.

Au cœur du programme: les 4 macau ESG Awards

Depuis 2023, la cérémonie de remise des Macau ESG Awards de la FMCC continue d'honorer les acteurs locaux engagés dans une démarche environnementale, sociale et de gouvernance exemplaire. Ce rendez-vous désormais incontournable distinguera comme à ses habitudes les lauréats dans trois catégories :

Meilleur projet ESG - Meilleure PME - Meilleure ONG

Un dîner gastronomique et un spectacle d'exception

Après le cocktail d'ouverture, place au dîner gastronomique, mettant en avant le savoir-faire français à travers des mets et des vins raffinés. Le tout est servi dans le cadre prestigieux du MGM Macao. Mais la soirée ne s'arrête pas aux fourchettes: Une ambiance inégalée, digne des palaces de la Croisette, rythme la soirée :

Le Royal Band, groupe originaire de Macao, au répertoire jazz-pop, électrise la salle avec sa chanteuse Jandira, accompagnée de batterie, guitare, basse et claviers.





Nouveauté de cette année : le magicien belge Elliot, habitué des cercles VIP internationaux dévoile un illusionnisme hors norme.
La troupe Rus Dance ajoute une touche chorégraphique spectaculaire.
Yamilette Cano et Guy Lesquoy, maîtres de cérémonie d'exception, vous garderont captivés tout au long de la soirée.

Un engagement solidaire qui fait sens

Fidèle à son ADN, la FMCC reversera l'intégralité des bénéfices de la tombola à un projet caritatif qui sera dévoilé lors d'une conférence de presse le 21 septembre 2026. Une manière de conjuguer plaisir, reconnaissance ESG et utilité sociale, dans la plus pure tradition des galas français.

Informations Pratiques

Vendredi 30 octobre 2026 au MGM Macao
18h30 (cocktail) – 19h30 (dîner)
Black tie (obligatoire)

Tarifs (Ticket individuel)

Prix Membres de la FMCC, MOP 2,000
Prix Non-membres, MOP 2,300

Tarifs (table de 10 personnes)

Prix Membres de la FMCC, MOP 19,000
Prix Non-membres, MOP 22,000 MOP



Contact & Réservation

info@francemacau.com

Réservation recommandée avant le 15 octobre 2026 (dans la limite des places disponibles).

À propos de la FMCC

Fondée en 2008 par Mme Pansy Ho, FMCC est un acteur clé du développement économique entre la France, Macao, la Grande Baie et l'Europe. Avec plus de 40 événements annuels, elle accompagne l'implantation d'entreprises, facilite le réseautage et promeut l'excellence française et durable dans la région.

Plus d'information sur notre site: <https://www.francemacau.com/>



Hong Kong Wine & Dine Festival 2026

Le Hong Kong Wine & Dine Festival revient cet automne avec une ambition claire : offrir aux amateurs de vins et de gastronomie une expérience plus vaste, plus immersive et résolument tournée vers la découverte. Rendez-vous du 29 octobre au 1er novembre 2026 sur la Central Stage et le Central Harbourfront Event Space, où le front de mer de Hong Kong – face au paysage emblématique de la baie de Victoria – se transformera en véritable destination gourmande.

Par Catya Martin



Sur une période de quatre jours, les visiteurs pourront parcourir un univers dédié aux accords mets-vins et aux moments de dégustation, au rythme d'un programme pensé pour mêler plaisir, rencontres et divertissements. L'événement mettra notamment en avant plus de 300 stands, dont des espaces dédiés aux vins et des partenaires restauration, permettant à chacun de composer son propre parcours entre découvertes œnologiques et expériences culinaires. L'objectif : créer, dans un seul lieu spectaculaire, une rencontre entre gastronomie, culture du vin et savoir-faire des cuisines du monde. Au-delà de cette parenthèse de fin octobre-début novembre, le festival se prolongera dans toute la ville avec Hong Kong Wine & Dine Month, tout au long du mois de novembre. Cette continuité permettra de passer de l'expérience événementielle à une exploration plus durable : restaurants, bars et adresses participantes proposeront alors des menus exclusifs, des propositions élaborées autour du vin et des temps forts gourmands pensés pour valoriser les saveurs de Hong Kong.

Plus de 300 stands : un programme fait pour flâner et déguster. L'édition 2026 s'annonce particulièrement dense. Avec plus de 300 stands, l'événement s'adresse autant aux connaisseurs qu'aux curieux, en proposant des espaces structurés autour du vin, de la restauration et d'activités autour de la dégustation. L'environnement unique

du front de mer donne au festival une dimension presque "destination", renforcée par la mise en scène naturelle offerte par Victoria Harbour. Dans ce cadre, l'expérience devient plus que la simple dégustation : elle devient un parcours sensoriel, entre l'enthousiasme d'une ambiance de festival et le sérieux d'une programmation œnologique.

Les visiteurs pourront également profiter de divertissements live, conçus pour rythmer les temps de visite et prolonger l'atmosphère festive. L'idée est de rendre l'expérience accessible et dynamique, sans perdre la qualité des découvertes.

Une programmation vin à l'échelle internationale

Cette année, le festival place le vin au centre du parcours. Une sélection mondiale est annoncée, couvrant des régions viticoles aussi variées que la Chine, la France, l'Italie, l'Espagne, la Géorgie et le Royaume-Uni. De nouveaux pavillons seront également présents, notamment en provenance de l'Australie, du Canada et de la Corée du Sud, afin d'élargir encore le champ des découvertes et de refléter les tendances actuelles.

La diversité ne se limite pas à l'origine géographique : elle s'exprime aussi à travers les styles et les approches.

Les participants pourront ainsi explorer des tendances contemporaines telles que les sparkling teas (thés pétillants), les bières artisanales à faible teneur en alcool, les vins asiatiques ou encore des cocktails créatifs. Autrement dit, le festival ne se cantonne pas aux habitudes des amateurs de vins traditionnels : il ouvre aussi la dégustation à d'autres expressions, pour offrir une expérience plus moderne et plus inclusive.

Le grand temps fort : Bordeaux sous les projecteurs

Un des grands moments de cette édition 2026 concerne les vins de Bordeaux. Le festival s'appuie en effet sur une coopération renforcée, suite à la signature d'un Mémoire d'Entente entre le Hong Kong Tourism Board et le Bordeaux Wine Council (CIVB). Grâce à ce partenariat, les visiteurs pourront bénéficier d'un accès plus direct à des étiquettes bordelaises reconnues internationalement, ainsi que d'expériences de dégustation exclusives tout au long de l'événement. Le point d'entrée central de cette mise en avant sera le Grand Wine Pavilion, qui proposera plus de 20 sélections de marchands de vin premium. À l'intérieur du pavillon, les participants pourront également assister à plus de 20 masterclasses et dégustations animées par des Master Sommeliers et des spécialistes de l'industrie. Ces sessions permettront d'entrer dans l'univers des régions viticoles, de mieux comprendre les savoir-faire de la vinification et de découvrir des millésimes particulièrement remarquables.

La Tasting Room : dégustations guidées et accords mets-vins
Côté gastronomie, le festival fait la part belle à une expérience plus "sur place", avec la Tasting Room. Celle-ci réunira des chefs confirmés de Hong Kong et d'autres horizons, dans un format où les créations culinaires sont conçues pour être dégustées en lien avec les vins. Le concept repose sur des menus de dégustation spécialement créés pour la période du festival, avec des accords pensés pour mettre en valeur les profils aromatiques des vins et l'inventivité des plats. L'ambition est de proposer une exploration plus ciblée et plus élevée de l'art culinaire : une rencontre entre précision technique, sens du goût et innovation. Cette approche répond à une attente forte de la sphère événementielle gastronomique : ne pas seulement "goûter", mais comprendre, comparer et vivre l'accord.

Parmi les chefs annoncés pour cette édition figurent des personnalités emblématiques. Chef Edward Lee, connu notamment du grand public grâce à Netflix's Culinary Class Wars, proposera des créations pensées pour les invités de la Tasting Room. Chef Thierry Marx, maître de la gastronomie française et reconnu pour son parcours et sa vision culinaire, sera également de la partie. Chef Chen Zhi Ping (Shanghai), associé à Meet the Bund et distingué par plusieurs guides et classements, contribuera aussi au programme. Enfin, Chef Justin Yang Yan Bin (Hong Kong), qui dirige QUAN, nouvelle adresse de cuisine chinoise contemporaine, présentera lui aussi des créations exclusives pour les participants.

"Only in Hong Kong" : 100+ restaurants pour célébrer les saveurs locales

Au-delà des formats dédiés aux dégustations et aux chefs, l'édition 2026 introduit un volet très attendu : "Only in Hong Kong" Flavours. Le principe est simple : célébrer la diversité culinaire de Hong Kong à travers des plats signatures proposés en exclusivité sur la période du festival.



Plus de 100 restaurants — incluant des établissements étoilés Michelin, des hôtels de luxe et des adresses locales — sont annoncés pour participer à cette mise en valeur. L'objectif est de proposer une sélection de saveurs qui racontent la ville : spécialités inspirées par les chefs, créations reflétant l'esprit de la street food, plats conçus pour être découverts comme on explorerait un territoire culinaire. Ces offres, présentées comme des propositions en édition limitée, visent à offrir une expérience plus authentique, plus proche du quotidien gourmand de Hong Kong, tout en restant dans le cadre global du festival.

Continuer : Wine & Dine Month tout au long de novembre

Le rendez-vous ne s'arrête pas au 1er novembre. Après la période sur le front de mer, les visiteurs sont invités à prolonger l'expérience avec Hong Kong Wine & Dine Month, un mois de célébrations culinaires dans toute la ville. Les restaurants et bars participants proposeront des offres exclusives, des menus élaborés et des expériences gastronomiques à vivre en dehors du site de l'événement.

Ce prolongement donne à l'action une autre dimension : au lieu d'une expérience "ponctuelle", il s'agit d'installer un rythme culinaire sur l'ensemble du mois de novembre. Pour les visiteurs, c'est une façon de transformer un séjour de quelques jours en un parcours plus complet, entre découvertes au festival et explorations quotidiennes dans les établissements de la ville.

Réservez vos dates : du 29 octobre au 1er novembre 2026

Le Hong Kong Wine & Dine Festival 2026 s'annonce comme l'un des événements gastronomiques les plus accessibles et les plus stimulants de la saison : un programme pensé pour découvrir, déguster et s'immerger dans la culture du vin, tout en savourant une gastronomie d'inspiration mondiale et des saveurs profondément ancrées à Hong Kong.

Pour préparer votre venue et consulter le programme, rendez-vous sur le site officiel : <https://www.discoverhongkong.com/eng/events/wine-dine-festival.html>

Le mois d'octobre à Parenthèses

Comme tous les mois, découvrez l'actualité de la librairie francophone Parenthèses. Coup de projecteur sur le mois d'octobre.

Par Catya Martin (avec parenthèses)



Reprise du Club de Lecture Francophone

Envie de parler livres, de découvrir de nouveaux auteurs ou simplement de passer un bon moment autour de la lecture ?

Le Club de Lecture Francophone vous invite à se retrouver pour un moment convivial et ouvert à tous.

Rendez-vous au CDI du Lycée Français International de Hong Kong, 3ème étage, 165 Blue Pool road, Happy Valley.

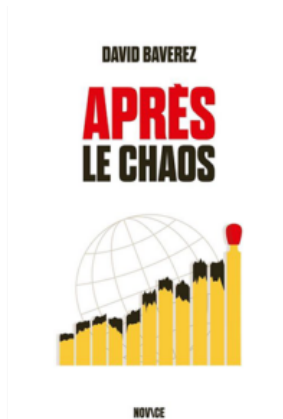
Pas de préparation particulière : venez avec un livre que vous avez aimé (ou pas !), ou juste avec votre curiosité.

Échange, discussion, partage... autour d'un thé ou café et des livres. Nous remercions chaleureusement le Lycée Français International de Hong Kong pour sa collaboration dans l'organisation de l'événement et pour son accueil.

Événement gratuit et ouvert à tous.

La sélection du mois d'octobre

Après le chaos de David Baverz - 279\$



A propos : L'année 2025 marque un tournant historique sous-estimé en Europe. Le 2 avril, les États-Unis présentaient lors du « Jour de la Libération » une nouvelle doctrine commerciale qui a débouché sur une guerre moins tarifaire que monétaire. Le 3 septembre, la Chine assumait de manière hautement symbolique sa stratégie de découplage avec l'Occident en invitant le dirigeant nord-coréen Kim Jong-un à Tiananmen.

Ainsi s'achèvent deux décennies de « mondialisation heureuse ». Longtemps structuré en blocs, le monde est devenu apolaire. Le choix de Washington de miser sur la bulle financière de l'IA, comme celui de Pékin de s'enfermer dans une économie de guerre, réduit le pouvoir d'attraction des deux puissances sur le reste du globe. C'est un monde fragmenté qui émerge sous nos yeux. Ses fractures radicales ouvrent un nouveau cycle et imposent à l'Europe, et notamment à la France, des transformations structurelles majeures.

Dans les prochaines années, nous sommes appelés à mener une étrange conquête. Conquête économique d'abord, pour des entreprises contraintes de bâtir des interdépendances solides afin de réduire leurs vulnérabilités. Conquête politique ensuite, grâce à une gouvernance renouvelée et à l'émergence de solides partenariats entre secteurs public et privé. Conquête sociale enfin, avec l'instauration d'un contrat où chaque génération se met au service de la suivante. C'est à ce prix que nos sociétés pourront prospérer sur la future « planète du chaos ».

Taiwan : une démocratie face à la Chine de Jean-Pierre Cabestan - 294HKD



La résistance face à Pékin : La Chine de Xi Jinping fait pression pour absorber Taïwan, mais la population taïwanaise veut absolument protéger son système démocratique et sa façon de vivre. La fin des clichés : Jean-Pierre Cabestan démonte les idées reçues. Il rappelle que l'histoire de Taïwan est complexe et qu'on ne peut pas résumer l'île uniquement à sa production de puces électroniques (semi-conducteurs).

Un avenir incertain : La survie de Taïwan dépend de l'unité de ses habitants, de sa capacité à se défendre militairement et du soutien des États-Unis face à Pékin.



La Rivière des perles : Zheng Shi - Tome 01 - 233 HKD

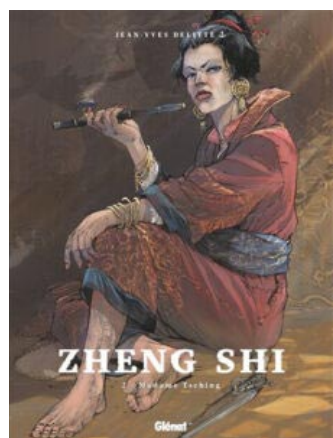
bande dessinée historique scénarisée et dessinée par Jean-Yves Delitte, parue en janvier 2025 aux Éditions Glénat.

L'histoire se déroule au début du XIXe siècle dans le delta de la Rivière des Perles, en Chine. Alors que la piraterie décline dans les Caraïbes, elle reste extrêmement puissante et redoutée en Extrême-Orient, profitant de la faiblesse de l'autorité impériale.

Le récit retrace le destin de Zheng Shi (historiquement connue sous le nom de Ching Shih ou Madame Ching), une ancienne prostituée devenue la veuve d'un grand chef pirate. Elle prend la tête d'une immense confédération de pirates comptant des centaines de navires et des dizaines de milliers d'hommes.

Dans ce premier tome, Zheng Shi défie l'ordre établi et intensifie ses attaques contre la flotte de l'Empire du Milieu. Pour tenter de préserver la paix, elle joue un double jeu politique complexe et passe des accords avec les autorités locales, notamment le gouverneur, tout en s'imposant par la terreur et une discipline de fer.

Madame Tsching : Zheng Shi - Tome 02 - 233 HKD



Cet album de bande dessinée historique de Jean-Yves Delitte est paru en juin 2026 aux Éditions Glénat. Il s'agit de la conclusion de ce diptyque maritime consacré à la plus célèbre femme pirate de l'histoire.

L'histoire se corse en 1809 dans la mer de Chine méridionale. La confédération des pirates menée par Zheng Shi (Madame Tsching) fait régner une terreur absolue, paralysant totalement le commerce régional. Ses centaines de jonques de combat mettent en échec la marine impériale chinoise,

poussant le gouverneur local à agir dans l'ombre par peur de la colère de l'Empereur.

Face à l'inefficacité des forces impériales et à la menace grandissante qui pèse sur leurs propres navires marchands, les puissances occidentales — notamment les Portugais et les Britanniques — s'apprêtent à intervenir militairement.

C'est là que se révèle le véritable génie politique de Madame Tsching : consciente que la guerre totale finira par décimer sa flotte, elle utilise sa puissance comme levier pour imposer ses propres conditions. Cruelle mais d'une intelligence redoutable, elle engage de périlleuses négociations avec le pouvoir pour obtenir une reddition inattendue et hors norme, lui permettant de sauver ses hommes et sa fortune.

À retardement Franck Thilliez – 154HKD



Roman policier de Franck Thilliez, publié en avril 2025 chez Fleuve Éditions (puis réédité au format poche chez Pocket en avril 2026). Il s'agit du 14e tome de la célèbre saga mettant en scène le commissaire Franck Sharko et Lucie Henebelle.

Résumé de l'intrigue : Le roman tisse un lien oppressant entre la psychiatrie lourde, la parasitologie et les rouages de l'investigation judiciaire à travers deux intrigues parallèles :

L'Unité pour malades difficiles (UMD) : À l'établissement psychiatrique de haute sécurité de Chambly, un patient délirant est interné après avoir poussé un inconnu sous une rame de métro. Il prétend de manière obsessionnelle vouloir « fuir des vers » qui le persécutent.

La scène de crime impossible : En Seine-Saint-Denis, le commandant Franck Sharko et son équipe découvrent le corps d'un quinquagénaire sauvagement assassiné près de son lit. Le mystère est total : le tueur n'a laissé aucune trace biologique, et fait plus étrange encore, la pièce est totalement exempte des empreintes ou de l'ADN de la victime elle-

même.

L'histoire bascule définitivement lorsque la psychiatre Éléonore Ourdel se retrouve personnellement traquée et prise en otage par un homme armé lié à l'une de ses anciennes expertises pénales. Les deux enquêtes finissent par s'entremêler dans un suspense labyrinthique qui explore la frontière fragile entre la folie, la maladie mentale et la responsabilité criminelle.

La cuisine française illustrée – 209HKD



Ouvrage culinaire écrit par le journaliste gastronomique Philippe Toinard et magnifiquement illustré par Clémence Aimé (De Fleurian). Publié en juin 2026 dans la collection « Guide illustré » chez Mango Éditions, cet ouvrage de 128 pages propose une approche à la fois ludique, visuelle et poétique de notre patrimoine gastronomique.

Ce guide tout-en-un s'adresse aussi bien aux passionnés de cuisine qu'aux curieux désireux de (re)découvrir les fondations de la gastronomie française. Conçu de manière très visuelle, il permet de comprendre l'univers de la table à la française d'un simple coup d'œil.

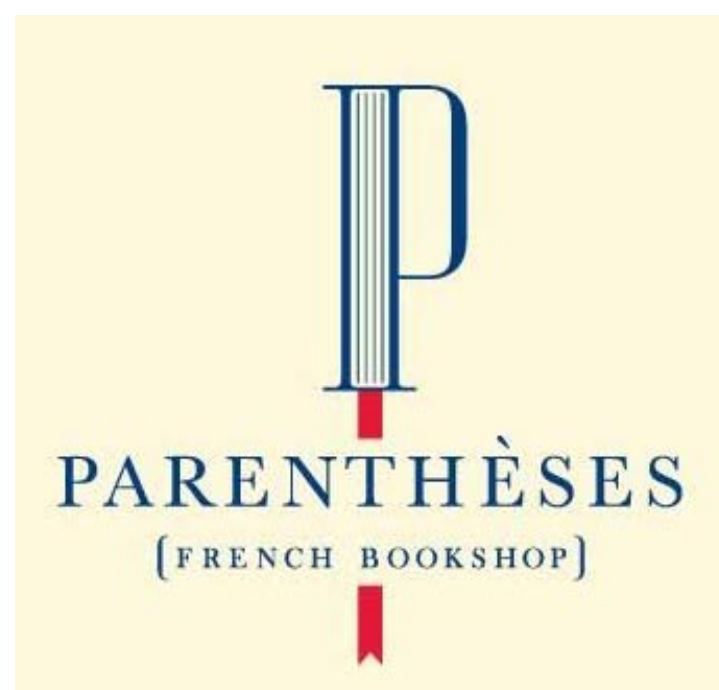
Le livre s'articule autour de plusieurs grands thèmes :

Les recettes incontournables : Les pas-à-pas pour réussir les grands classiques comme le coq au vin, la blanquette de veau, le pot-au-feu, ainsi que les douceurs phares comme la tarte Tatin, le Paris-Brest ou le flan pâtissier.

Les techniques et secrets de base : Une immersion complète dans l'apprentissage des gestes indispensables, la maîtrise des cuissons, la confection des sauces, la viennoiserie, les assaisonnements, ou l'art des charcuteries et des fromages.

La culture et l'histoire : Une mine d'or d'anecdotes historiques sur l'origine des plats mythiques, l'histoire de la gastronomie et le portrait des grands chefs qui ont façonné le paysage culinaire français.

L'art de vivre : Des codes et conseils pratiques sur les traditions typiques, le lexique culinaire essentiel et la manière de recevoir à la française.



**Librairie francophone Parenthèses - Duke Wellington House,
14-24 Wellington St, Central - Tel : (+852) 2526 9215 www.parentheses-hk.com**

Exposition. Le jardin intérieur de Myonghi Kang

« Pendant plus de 60 ans, Myonghi Kang a peint dans le but de voir ». Ainsi débute l'exposition que consacre la Galerie Villepin à l'artiste sud-coréenne jusqu'au 15 novembre. Un voyage dans un jardin imaginaire à découvrir à Central.

Reportage signé Anne-Claire Poignard



Un bouquet de pivoines, des fleurs sauvages, la silhouette d'un vase, les lueurs de l'aube... Des teintes tantôt printanières, tantôt automnales. Dans ses peintures à l'huile et ses pastels, Myonghi Kang explore notre relation avec la nature.

Depuis 60 ans, l'artiste revient régulièrement sur les mêmes lieux pour tenter de saisir, dit-elle, ce qui continue de lui échapper : la mousse sur une roche mouillée, l'eau, la lumière. Pour elle, le paysage n'est qu'un prétexte. Elle convoque dans son art ce qui forge le regard : la mémoire, le recul, le désir, les doutes.

Myonghi Kang est née à Daegu (Corée du Sud) en 1947. Diplômée de l'Université nationale de Séoul, elle s'installe en France à partir de 1972, notamment en Provence, où le travail de la lumière chez Paul Cézanne la bouleverse. Première artiste coréenne à avoir exposé au Centre Pompidou à Paris en 1986, elle partage aujourd'hui sa vie entre la France et l'île de Jeju en Corée.

Au cœur de l'exposition, une toile intitulée « Le Jardin de la dame aveugle » (Ci-dessous).



Ce tableau lui a été inspiré par une vieille femme qu'elle a longuement observé alors que celle-ci s'occupait de ses plantes sans pouvoir les voir. Myonghi Kang questionne ainsi le concept même de la perception visuelle.

Détail étonnant : certaines œuvres comportent plusieurs fois mention de son nom. La peintre signe ses toiles, y revient, les signe à nouveau. Pour elle, la signature ne veut pas dire que l'œuvre est achevée. Elle est en constante recherche. A près de 80 ans, Myonghi Kang cherche encore « ce qu'il reste à voir ».

Exposition « What Remains to Be Seen » de l'artiste sud-coréen Myonghi Kang
Galerie Villepin
53-55 Hollywood Road – Central





Besoin d'assurance santé ? Vous voulez des conseils d'experts ?

Contactez Alea maintenant à hello@alea.care ou +852 2606 2668 pour recevoir un devis gratuit.
Nos conseillers francophones répondront à toutes vos questions.

What makes us different

We bring you more, at no **extra cost**

	alea.	Traditional Broker	Traditional Agent
Choice of 25+ insurers at the best price	✓	✓	✗
Extensive audit of your current insurance	✓	✗	✗
Unbiased advice	✓	✓	✗
Dedicated customer care all year long	✓	✓	✗
Health & wellness perks	✓	✗	✗

alea.

Le French Desk

votre partenaire santé & assurance

à Hong Kong

Seelinger Arts Foundation : scène et cœur

Agnès Seelinger et Jean Lahirle, les fondateurs de la Seelinger Art Foundation, font dialoguer la France et Hong Kong sur les planches. Rencontre à quelques semaines de leur comédie « Tout baigne », du 26 au 28 novembre.

Par Catya Martin



Trente ans à Hong Kong, des décennies de scène, une passion intacte. Quand Agnès Seelinger raconte la naissance de sa fondation, la suite semble couler de source : « *Après avoir vécu 30 ans sur Hong Kong et participé à plusieurs créations de spectacles avec différentes œuvres caritatives, il nous est apparu naturel de monter notre propre fondation afin de promouvoir la culture française, sous l'angle théâtral principalement.* » L'idée ? Régaler le public francophone, bien sûr, mais surtout « *créer un pont culturel entre la France et Hong Kong, en montant des pièces d'auteurs français contemporains qui, d'ailleurs, seront jouées par des artistes hongkongais ultérieurement* ».

À ses côtés, Jean Lahirle, son mari et complice de toujours, dresse le portrait d'une organisation à but non lucratif dévouée à « *favoriser un dialogue culturel entre Hong Kong et la France* ». Le théâtre s'est imposé comme évidence : « *nous voyons le théâtre comme un vecteur de rassemblement, de réflexion et de pouvoir partager des expériences au-delà des frontières* », explique-t-il. Au programme : des initiatives artistiques, des actions éducatives, et une conviction chevillée au corps — enrichir le paysage culturel hongkongais en tissant des liens, ici avec des bénévoles, là avec des artistes professionnels venus de France. Et petit détail qui compte : « *tous nos donateurs bénéficient d'une déduction fiscale. Le fameux Chapter 88* », sourit Jean.

Le théâtre, miroir de la culture française

La gastronomie, la mode, la littérature... La France n'a pas besoin de faire ses preuves. Mais Agnès veut aller plus loin : « *la culture française est formidablement représentée par la mode, par la gastronomie, par la littérature, mais je crois qu'il faut aussi la représenter par quelque chose de plus concret* ». Pour elle, l'art vivant permet de traverser « *le prisme asiatique* » et d'atteindre « *une autre compréhension de notre propre culture. À travers le corps, à travers la parole, à travers le geste,*

à travers le regard ». Trois grands piliers guident la fondation : la programmation culturelle, le développement des artistes et le développement personnel.

Des mots qui se traduisent déjà en actions concrètes. La fondation vient de signer un partenariat avec le Lycée français international de Hong Kong et propose des ateliers pour aider les étudiants « *pour le grand oral, pour s'exprimer en public, pour présenter un projet, pour gagner de l'assurance* ». Mais pas seulement : elle collabore avec Uplifter, qui vient en aide aux employés de maison, avec l'UFE et Hong Kong Accueil pour apprendre à « *se présenter à un employeur, savoir comment se valoriser* », et mène même des sessions privées avec des top exécutives sur l'art de s'exprimer en public.

Pas de salaires de gestion, pas de frais de publicité, des bénévoles : chaque don va directement au projet. Pour Jean, cette transparence est essentielle afin de « *mettre l'accent sur la créativité, les échanges culturels, la solidarité, l'accessibilité à l'art* ». Les recettes de la pièce « Tout baigne » iront d'ailleurs directement à la programmation prévue en janvier... puis en mars. Et Agnès d'ajouter, sans détour : « *la transparence est primordiale car l'ensemble des bénévoles qui viennent travailler avec nous doivent savoir où va l'argent.* »

Une production Seelinger Arts Foundation

TOUT BAIGNE!

Une comédie qui déborde

AVEC SOLINE EL HASSANI • GAËLLE NEAU • PAUL MILON
MALIK DIF • BENJAMIN LOISIER • ABDERRAHMANE NAJAR

ÉCRITE PAR P. ELBE, É. LABORIE, R. MARCHISIO, B. MARTET, M.-I. MASSOT, T. NICOLAS ET A. THIRION
MISE EN SCÈNE : AGNÈS SEELINGER
PIÈCE EN FRANÇAIS AVEC SURTITRES EN ANGLAIS

26, 27, 28 NOVEMBRE - 20H
LYCÉE FRANÇAIS INTERNATIONAL - TSEUNG KWAN O AUDITORIUM

Logos of sponsors and partners: art alba, HKA, BASELINE, emmanuel f., SEELINGER ARTS FOUNDATION, CONSULAT GÉNÉRAL DE FRANCE À HONG KONG ET MACAO, VINES & TERRORS, PARENTHÈSES, CHATTE, and Design.



©SophieBonninRocher

« Tout baigne » : la comédie qui met tout le monde d'accord

Alors, pourquoi cette pièce ? « *D'abord parce que j'adore cette pièce. Je l'avoue* », lance Agnès en riant. Elle l'a montée à Singapour, puis à Hong Kong il y a vingt ans — « *à chaque fois, avec un grand succès* ». Comédie de boulevard aux traits caricaturaux, « Tout baigne » décortique nos comportements sociaux avec un irrésistible effet miroir : « *ça me rappelle à l'ordre sur ma façon d'être aussi, parfois. Ça va certainement éveiller chez les gens des réflexions en se disant : ah oui, tiens, j'aurais peut-être pu faire autrement ce jour-là. C'est ce que j'aime, que tout le monde peut s'identifier.* » Son ambition ? Que le public vienne « *en famille passer un moment délicieux au théâtre* », avec une pièce accessible « *de 8 ans à 88 ans* ».

Dans les coulisses, Jean orchestre : choix des pièces, communication, réseaux sociaux, budgets... « *on est déjà en train de discuter de la pièce qui va se jouer en janvier, de celle qui va se jouer en mars, et des autres projets, même sur 2028* », confie-t-il. Avant de lâcher, malicieux : « *étant le mari d'Agnès, les discussions, c'est matin et soir !* »

En mars notamment, la fondation fera venir une pièce parisienne à succès avec deux acteurs français professionnels. Agnès résume la complémentarité du duo avec tendresse : « *Jean est toute la partie administration financière qui me permet — ou pas — de réaliser mes rêves. Jean est un peu la fondation de la fondation.* »

Une communauté qui tient la rampe

Monter un spectacle francophone à Hong Kong, « *c'est un challenge, soyons clairs* », admet Agnès. Mais la fondation ne manque pas d'alliés : le Lycée français international, le soutien du STAFE — une subvention du gouvernement français — et une constellation de sponsors et partenaires généreux qui nourrissent, littéralement, les répétitions du samedi : Boneato, Mr Chatté, Antonin Catering... Sans oublier Emmanuel F pour les coiffures, Thomas Rémy et Fred Giraud pour la photo et la vidéo, Philippe Larose de Phil Design pour un « *décor absolument extraordinaire* », l'UFE et Hong Kong Accueil en backstage, la librairie Parenthèse, le Consulat de France, l'Alliance française, et la presse avec Trait d'union et La French Radio HK & Macao.

Et la barrière de la langue pour les publics non francophones ? « *Nous faisons des sous-titres en anglais. J'ai découvert le surtitrage en arrivant en Asie* », raconte Agnès. « *Cela permet aux spectateurs qui ne parlent pas français de venir et de se régaler. C'est vraiment une communauté dans son ensemble.* »

Depuis ses débuts, la fondation soutient des causes locales et internationales — Pour un sourire d'enfant (PSE), Po Leung Kuk... Comment sont-elles choisies ? La réponse d'Agnès tient en une phrase : « *c'est une histoire de rencontres, de causes à défendre. Pour moi, c'est le cœur qui parle.* » Un véritable appel lancé aux lecteurs : des associations à défendre ? « *On se rencontre.* »

Quel message pour le public de novembre ? Qu'il passe un bon moment, d'abord — et qu'il mesure le chemin parcouru. Sur scène, des comédiens non professionnels mais passionnés, qui « *tous les jeudis soirs et tous les samedis, toute la journée, depuis début septembre* », ont réussi « *quelque chose d'extraordinaire* ». « *Que le public prenne conscience du travail fait par cette équipe. Il y a les acteurs, et il y a aussi tout le backstage.* »

Comment soutenir l'aventure ? Jean a la réponse toute trouvée : « *Venez nombreux !* » Trois représentations à l'auditorium du Lycée français international de Hong Kong, pour « *récolter les fonds nécessaires aux spectacles à venir* » et surtout offrir aux comédiens « *un public qui ri-gole — c'est important pour les soutenir* ». Vient ensuite le don, fiscalement déductible. Et puis, le plus beau des rôles : « *venez comme bénévoles. Venez vous amuser et vivre une expérience ludique et très enrichissante humainement.* »

Rendez-vous est pris. Et à en croire les fondateurs, tout baigne.

<https://www.seelingerartsfoundation.org/>

« Tout baigne » — Infos pratiques

26, 27 et 28 novembre 2026 – 20h

Auditorium, Lycée français international de Hong Kong - Campus de Tseung Kwan O - Prix : HKD 250 - Tickets : art-mate.net

CHINE. Barrage des Trois Gorges : le destin des déplacés

Florence Padovani est sinologue, historienne et géographe. Cette chercheuse française a fait des longues enquêtes de terrain sa spécialité. Installée à Hong Kong où elle dirige le Centre d'études françaises sur la Chine contemporaine, elle publie « Géographie des déplacements contraints en Chine ». Une étude sur 20 ans débutée en 1997 : avant, pendant et après la construction du titanesque barrage des Trois Gorges achevé en 2013 sur le plus long fleuve d'Asie. Elle y documente la relocalisation de près de 100.000 personnes originaires de districts ruraux sur deux millions de déplacés, selon ses estimations. Des populations rurales relogées, pour certaines, à plus de 1.000 kilomètres de chez elles.

Propos recueillis par Anne-Claire Poignard



Trait d'union : Ce livre donne la parole à des familles que vous avez suivies sur le temps long ?

Florence Padovani : Tout au long de ce travail, je suis allée sur le terrain. J'arrivais seule dans les villages avec mon sac à dos. Les gens se demandaient bien ce que je pouvais venir faire là. J'expliquais que j'étais chercheuse. J'ai souvent été bien accueillie. J'ai fait beaucoup d'entretiens. Je n'avais pas envie d'avoir une vision surplombante c'est-à-dire « moi la chercheuse étrangère, je vous interroge et j'en fais un livre ». Ma volonté c'était de laisser parler les gens pour qu'ils s'expriment avec leurs mots sur la façon dont ils vivaient ce déplacement de population. J'ai aussi interrogé des fonctionnaires.

Quelle est l'histoire de ce barrage des Trois Gorges ?

Sun Yat Tsen est le premier à mentionner dans un discours la construction d'un barrage dans les Trois-Gorges en 1912. Le projet est inscrit dans un programme officiel en 1919. Mais à cette époque-là, la Chine a autre chose à faire que de construire le barrage. Ce n'est qu'en 2013 que l'édifice est achevé. Le barrage des Trois Gorges, c'était censé être « le plus grand au monde ». En fait, pas tout à fait : c'est le plus grand dans sa catégorie à son époque. Le mur s'élève sur 185 mètres de hauteur, l'équivalent d'un immeuble de 60 étages, et s'étire sur plus de 2,3 kilomètres de long. Le lac de retenue couvre plus de 600 kilomètres. C'est la plus grande centrale hydroélectrique du monde.

Comment ce projet décidé à Pékin a-t-il été mis en œuvre au niveau local ?

C'est précisément ce qui m'a intéressée. Le barrage lui-même est situé dans la province du Hubei. L'immense réservoir en amont est sur le territoire de la gigantesque municipalité autonome de Chongqing. En 1997, pour piloter la réinstallation des milliers de déplacés, cette région a été détachée du Sichuan pour devenir une municipalité sous administration directe de l'Etat. Donc en 1997, on a un nouvel outil administratif qui est créé, qui n'a pas le nom de province, mais qui, en fait, à la taille d'une province. Chongqing fait à peu près la taille de l'Autriche. La grande majorité des déplacés venaient de Chongqing.

Pourquoi ces familles ont été déplacées hors de leur province d'origine ?

Tout a été décidé en fonction de la ligne de montée des eaux. En 1992, l'Assemblée nationale populaire vote le déplacement de 750.000 – 790.000 personnes. Les premières familles à quitter les lieux sont celles qui habitaient au niveau du fleuve. Elles ont été relogées au-dessus de la ligne maximum de montée des eaux. Le problème, c'est que ce sont des gorges avec beaucoup de glissements de terrain. La pression sur les terres était beaucoup trop forte. Il y a eu des coulées de boue épouvantables emportant évidemment les maisons et les personnes qui étaient là. Donc le gouvernement a décidé que l'on ne pouvait plus déplacer les gens sur des pentes faisant plus de 25%. En conséquence, il a fallu trouver des provinces pour accueillir les déplacés. Ce qui n'était pas le plan original.

Ces familles ont perdu leurs terres cultivables et leur statut administratif ?

Les personnes qui vivaient près de l'eau avaient des champs où elles faisaient des cultures vivrières, elles vendaient leurs produits au marché. Ces habitants arrivaient en général à s'en sortir. Quand ils ont été relogés en haut, là ça ne marchait plus. Ils n'arrivaient plus à tirer un revenu de la terre. La double peine c'est qu'administrativement ils ont été enlevés de la catégorie statistique des déplacés des Trois-Gorges. Ce sont devenus « des déplacés des glissements de terrains ». Changement sémantique. Changement de statut. Ils ne dépendaient plus de la même administration. Conséquence : l'Etat n'est plus responsable. Il y a eu des manifestations, il y a eu des pétitions, mais rien n'a abouti.

Que s'est-il passé pour les suivants ?

Les autorités ont décidé de les reloger dans 11 provinces de Chine. Parmi ces 11 provinces, il y a le Guangdong et la municipalité de Shanghai. Je me suis concentrée sur ceux qui sont arrivés dans ces deux zones. A Shanghai, 7.519 personnes ont été relogées. Dans le Guangdong, 9.007. Au total, nous avons officiellement 95.378 personnes qui ont été déplacées.



Entre Shanghai et le Guangdong, il y a eu deux politiques différentes. À Shanghai, les cadres sont allés eux-mêmes choisir les personnes qui allaient être déplacées, donc on peut dire quelque part que c'est de la migration sélective. Ils ont établi un certain nombre de critères et ils sont allés choisir eux-mêmes les personnes qui avaient l'autorisation de venir à Shanghai. Ils les ont dispersées avec un maximum de deux voire trois familles regroupées au milieu de personnes locales. Au Guangdong, ils ont appliqué une autre politique, ils les ont regroupées, donc ils ont fait des villages de migrants, de déplacés. Des villages créés ex-nihilo.

Vous avez enquêté dans l'un de ces villages ?

J'ai suivi des familles dans la municipalité de Foshan. Le 19 août 2001, 40 familles sont arrivées dans un village entouré de villages cantonnais. Premier problème : la langue. Ceux qui arrivent des Trois Gorges parlent très bien le mandarin. Pas le cantonnais. Évidemment, les habitants des Trois Gorges ne sont jamais invités aux cérémonies religieuses, qui sont pourtant fort nombreuses, au Guangdong. Il y a très peu de mixité dans les mariages. Les morts sont enterrés dans des cimetières différents. Les déplacés sont en compétition avec les migrants économiques. C'est difficile de trouver du travail.

Vous citez dans votre livre le témoignage d'un déplacé âgé de 65 ans ?

Il me confie : « Dès les premiers jours ça allait mal. On ne se disait pas bonjour et chacun traversait la rue pour ne pas avoir à se croiser. On ne comprenait rien à leur langage.

Moi, dans les Trois Gorges, j'avais un petit hôtel et ça marchait plutôt bien, mais il y a eu des problèmes dans le calcul des dédommagements. Je me suis fait avoir. Je suis allé voir les fonctionnaires, mais on ne m'a pas écouté. En arrivant ici, j'ai tenté de faire des affaires. Avec ma femme, on a ouvert une boutique d'électroménager. Ça n'a pas marché. On s'est fait avoir par les fournisseurs et les locaux ont boycotté mon commerce. J'ai transformé le rez-de-chaussée de ma maison pour vendre des boissons, quelques petits produits du quotidien. On a bien du mal à vivre. En plus, notre maison fuit de partout. Les matériaux de construction sont très mauvais. Mais on ne peut rien faire. J'ai raconté mon histoire à des journalistes, mais ensuite j'ai eu des problèmes avec la police qui est venue m'interroger pour savoir ce que je leur avais raconté. Je n'ai plus d'espoir, la vie ici est insupportable ».



Comment les compensations ont-elles été calculées ?

Des inspecteurs sont venus dans les Trois Gorges pour voir où étaient les terres et les maisons. Est-ce que la maison est en torchis ? Est-ce qu'elle est en béton ? Dans quels matériaux ? Etc. Ensuite, avec des grilles, ils ont rempli leurs chiffres et ils sont arrivés à une certaine somme d'argent. Cette somme, elle n'a jamais été versée aux déplacés. Elle est partie directement sur le lieu de destination pour construire la future maison et préparer les champs, etc. Les logements sont construits par les autorités locales et ils sont tous identiques. Problème : les maisons n'ont pas été construites avec des matériaux de grande qualité. Il y a eu des infiltrations, des fissures. Les déplacés n'ont pas reçu de certificat de propriété. Autrement dit, quand ils veulent rentrer dans leur district d'origine, ils ne peuvent pas vendre leur maison. C'est une façon aussi de maintenir les populations sur place.

Quid de ceux qui ont décidé de rentrer dans leur district d'origine ?

Ceux-là ne sont plus considérés comme des locaux. Ils ont un statut spécial rattaché au Guangdong ou à Shanghai. Donc s'ils sont malades, il faut qu'ils retournent là-bas, sinon ils n'ont pas droit à leur sécurité sociale. Les enfants doivent passer l'équivalent du bac à Shanghai ou au Guangdong. Et donc ils sont considérés comme des étrangers chez eux en fait.

Qu'est-ce que cela dit du pouvoir en Chine ?

Pour la Chine, le barrage était un projet de fierté nationale. On ne s'oppose pas à un projet de fierté nationale. On a une photo de Xi Jin Ping en 2019 qui pose à peu près dans la même posture que Mao des décennies auparavant. La boucle est bouclée quelque part. Le principe c'est que la « petite maison » s'efface devant la « grande maison ». Ce barrage c'est l'intérêt général donc personne n'a le droit de résister. Ces milliers de déplacés, il ne faut pas les oublier.

Informations pratiques

« Géographie des déplacements contraints en Chine »

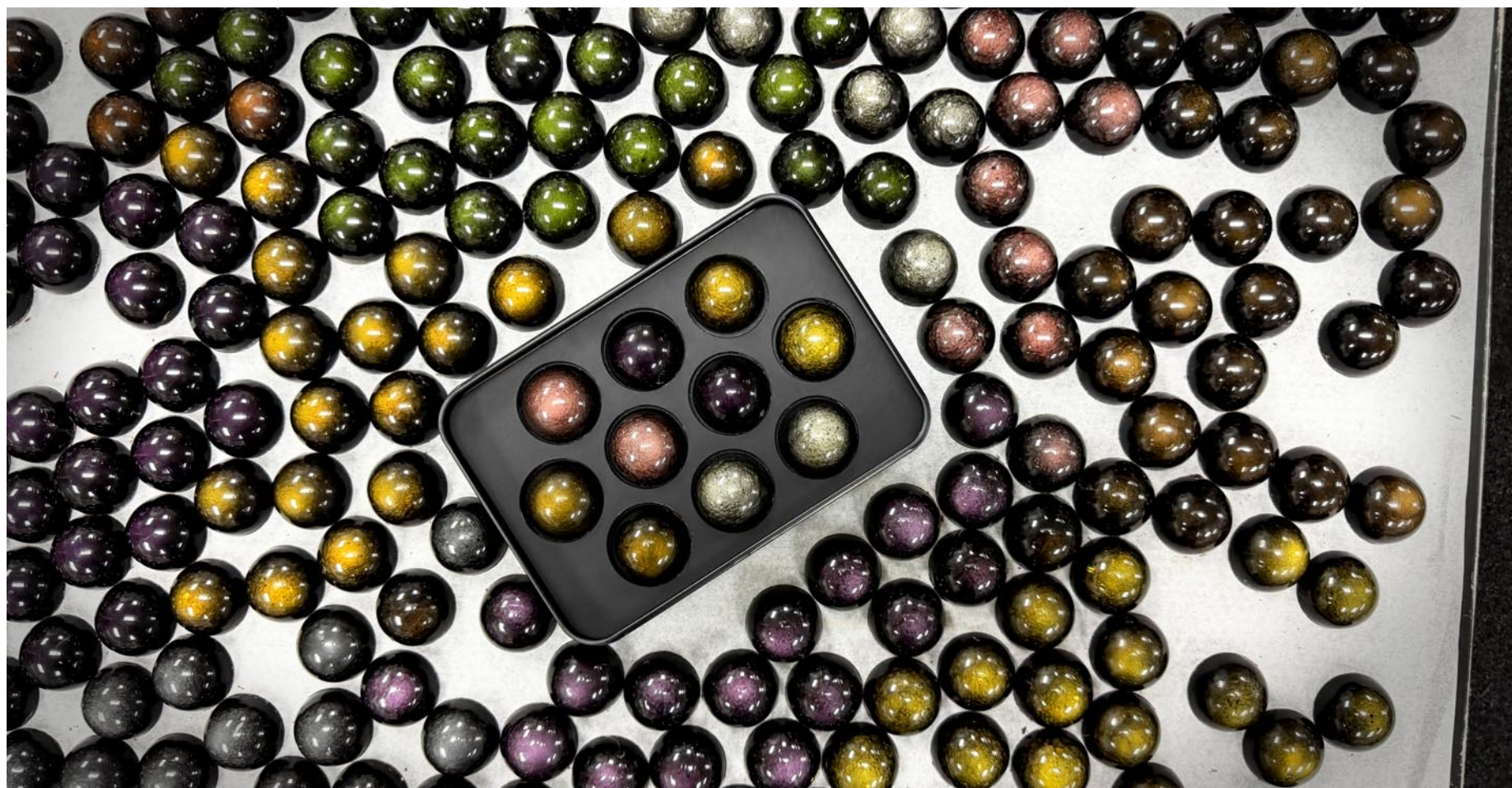
Florence Padovani, Editions de la Sorbonne

En vente la librairie Parenthèses

L'Atelier Karuo : le chocolat des moments qui comptent

À Hong Kong, Karuo Chocolat fait le pari d'un luxe rare : celui du chocolat artisanal, entièrement pensé comme une expérience personnelle. Derrière cette nouvelle maison, on retrouve Rémi Chabrat, fondateur de l'Atelier Karuo, et Guillaume de Bourmont, à la direction de marque, qui ont imaginé une offre à la croisée de la haute chocolaterie, du cadeau d'exception et du sur-mesure.

Par Catya Martin



Son ambition est claire : rendre accessible aux particuliers comme aux entreprises une expertise jusque-là réservée aux grands hôtels et restaurants. « On s'est demandé comment sortir d'un marché très niche, celui des hôtels cinq étoiles, et proposer ce savoir-faire à des individus », explique Rémi Chabrat.

Un chocolat fait main, sans compromis

Chez Karuo, tout est réalisé à la main, dans l'atelier. Les chocolats sont fabriqués en petites séries à Hong Kong, avec des ingrédients sélectionnés pour leur qualité et leur authenticité.

Ici, pas de production standardisée ni de logique industrielle.

« Le fait main, ça veut dire que ce sont des personnes qui font. Il n'y rien d'automatique », résume Rémi Chabrat.

Cette approche permet à la maison de créer des chocolats frais, précis et personnalisables, loin des productions de masse. Chaque coffret devient une expérience de dégustation à part entière, pensée dans le détail, du chocolat jusqu'à la boîte.

Deux collections pour entrer dans l'univers Karuo

Karuo propose deux grandes lignes : La Classique et Le Grand Défilé. La Classique célèbre les essentiels du chocolat : pralinés, textures gourmandes, goûts familiers et raffinés. C'est la porte d'entrée idéale pour découvrir la maison.

Le Grand Défilé, lui, exprime une facette plus créative. À la manière d'une collection de mode, les parfums et les couleurs évoluent régulièrement. « Tous les six mois, on va sans doute changer les parfums et les couleurs », précise Rémi Chabrat.

Chaque coffret raconte une histoire : une origine, une texture, un voyage, une émotion. Le chocolat devient alors plus qu'une gourmandise : une création à offrir, à partager, à commenter.

Le chocolat, cadeau émotionnel par excellence

Pour Karuo, le chocolat est avant tout un geste. Un anniversaire, un remerciement, un lancement, un départ à la retraite ou une attention professionnelle : chaque occasion peut devenir un moment mémorable.

« Quand on reçoit une boîte de chocolat, on a toujours tendance à l'ouvrir et à essayer », souligne Rémi Chabrat. Selon lui, le chocolat appartient à cet imaginaire collectif du plaisir immédiat, comme le champagne peut être associé à la célébration.

C'est pourquoi Karuo place le cadeau au cœur de son offre, avec des coffrets prêts à offrir, des abonnements et des services dédiés aux entreprises.





Une conciergerie du chocolat pour les entreprises

Avec son service de corporate gifting, Karuo va bien au-delà du simple coffret personnalisé. La maison peut imaginer une forme, un décor, un logo, un parfum ou une édition spéciale selon l'univers d'une marque ou d'un événement.

« On part du principe qu'un chocolat, c'est une forme. On peut faire évoluer cette forme, imaginer un parfum particulier, ajouter une décoration ou un logo », explique Rémi Chabrat.

Cette expertise s'appuie aussi sur le savoir-faire de La Factory HK, atelier de haute chocolaterie et pâtisserie à Hong Kong, reconnu pour ses créations sur mesure, sa réactivité et ses standards de production exigeants.

Parmi les offres les plus singulières, Cuvée Privée permet même de transformer une bouteille choisie par le client en une création chocolaterie exclusive. Une manière de prolonger l'univers d'un vin, d'un spiritueux ou d'une liqueur dans un coffret unique.



Le luxe selon Karuo : exclusivité et unicité

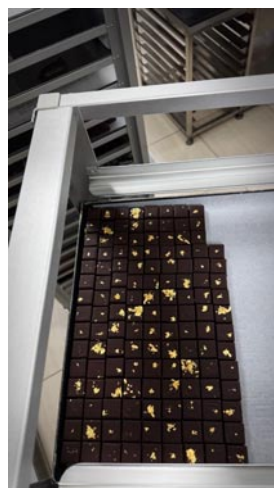
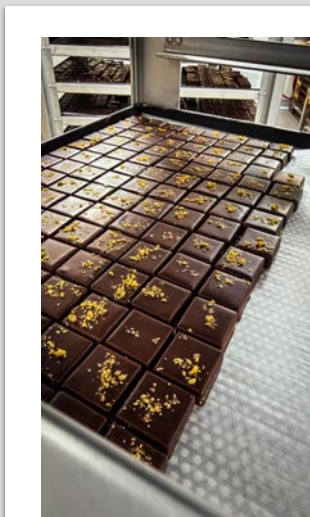
Chez Karuo, le luxe se définit par la précision, l'authenticité et le sur-mesure. Les ingrédients sont choisis avec soin : beurre et crème de France, pistaches d'Italie, noisettes du Piémont, épices ou infusions sélectionnées pour leur caractère.

« On essaie d'aller au bout de la recherche de l'ingrédient le plus authentique et non transformé », confie Rémi Chabrat.

Le résultat : des chocolats élégants, artisanaux, conçus pour surprendre autant que pour faire plaisir.

Avec Karuo, offrir du chocolat ne se résume plus à offrir une boîte. C'est offrir une intention, une expérience, un souvenir.

Informations : <https://karuo.shop/>



Le choix de l'Atelier Karuo

Le coffret idéal pour une première découverte ?

Karuo Classique, avec le classique praliné.

Le moment parfait pour offrir Karuo ?

Un anniversaire.

Un mot pour définir votre chocolat ?

Brut, authentique, saveur.

Dans l'ensemble de l'offre Karuo, quel serait le coffret le plus élégant ?

La Boîte Dégustation.

La définition du luxe version Karuo ?

L'exclusivité. L'unicité. La capacité de proposer à chaque client une création sur mesure.

La définition d'un chocolat réussi ?

Un chocolat que les clients reprennent.

Si vous deviez résumer Karuo en une seule phrase ?

Nous créons pour nos clients et partenaires le chocolat des moments qui comptent.

Intelligence artificielle : des écrans au monde réel

Voitures autonomes, livraison par drone, robot nettoyeur dans les centres commerciaux... En Chine, l'IA s'est installée dans le monde réel et ces innovations font déjà presque partie du passé ! Au pays de Xi Jin Ping, une révolution technologique, et bien plus encore, est à l'œuvre. Patrice Nordey est basé à Shanghai depuis 19 ans. Cet entrepreneur français analyse les dynamiques de la tech chinoise. Et cela va vite.

Propos recueillis par Anne-Claire Poignard



Trait d'union : L'intelligence artificielle dans le monde réel, cela veut dire quoi ?

Patrice Nordey : C'est ce qu'on appelle l'IA incarnée. Dans une voiture sans chauffeur, c'est tout ce qui permet l'autonomie du véhicule. Cela existe déjà. En Chine, c'est parti très fort. Aux Etats-Unis, Tesla a lancé son robot taxi à Austin. Dans la mobilité, il y a aussi l'autonomie de ce qui vole : c'est l'IA embarquée dans les drones qui permet des livraisons ultra rapides en 15-20min. Ensuite, il y a l'IA embarquée dans les montres, les bagues, les lunettes. Tout cela, on connaît déjà.

L'IA s'invite dans de nouveaux domaines ?

Deux secteurs se développent. D'abord, l'IA dans les immeubles. L'idée c'est d'aller vers une gestion plus intelligente de l'eau et de l'électricité dans les hôpitaux, les écoles, les supermarchés, les usines. Dans un horizon un peu plus lointain, il y a la robotique : industrielle (elle existe depuis 20 ans avec les logiciels), de services (petits robots mobiles pour nettoyer) et humanoïde (avec beaucoup d'intelligence artificielle). Là l'horizon il est entre 5 et 10 ans. On va le voir arriver mais il faudra être un peu patient.

Quels sont les verrous techniques qui existent encore ?

Il y a d'abord les limites de l'IA en elle-même. Les capacités de calcul ne sont pas suffisantes. Il faut développer des puces plus puissantes et plus petites. L'autre limite c'est la compréhension du réel par le robot, ce qui relève des données d'entraînement : apprendre à verser un verre d'eau, ouvrir une porte, appréhender la gravité etc. Ces dernières années, l'Homme a développé l'IA appliquée au langage (LLM). Mais le robot humanoïde ne comprend pas encore le monde physique. Il va falloir recréer ce monde de données. On est rentré dans une course.



Kepler Robotics (Shanghai)

En quoi l'impact économique et sociétal de cette IA matérielle sera-t-il différent ?

Il va être beaucoup plus visible : les robots d'accueil, les voitures sans chauffeurs etc. Je pense que cela va être un choc. L'idée des robots taxis c'est de développer de la mobilité. Mais la vision d'Elon Musk c'est d'en faire une nouvelle classe d'actifs : acheter un véhicule et développer un revenu avec les courses comme on le fait avec un appartement qu'on met en location. Le retour sur investissement sera plus court. Au bout du 2e ou 3e robot taxi, le 4e ne coûtera plus rien. On ne va pas seulement vivre avec ces éléments. Les business models vont changer. Dans le domaine financier, aujourd'hui 80% des véhicules sont achetés en leasing. De même dans le futur, on n'achètera pas son robot. Ce sont des classes d'actifs nouvelles. Les assureurs vont créer des assurances autour de ça. Tout cela ce sera là dans les 5 ans.

Vous documentez l'accélération fulgurante de la Chine dans ce domaine. Comment le hub de Shanghai est-il en train de transformer les robots humanoïdes en produits standardisés prêts pour l'usine ?

Tout ce qui relève de la robotique industrielle, autrement dit les grands bras articulés, c'est déjà déployé à grande échelle ici. Aujourd'hui les usines chinoises qui sortent de terre sont complètement robotisées.



Humanoid Robotics (Beijing) Ligne d'assemblage de robots

Le robot humanoïde c'est le secteur en plus forte croissance. 80% de ces robots sont fabriqués en Chine. On est au tout début d'une vague.

Comment se situe l'Europe dans cette course à l'innovation ?

Si on regarde les chiffres, l'Europe n'est pas dans la course. Aucune société européenne n'est capable de challenger les leaders chinois et américains en place. Quand on a des talents, ils ne restent pas en Europe. Exemple : la société norvégienne qui a créé le robot NEO avec des mains capables d'imiter la dextérité humaine s'est relocalisée à Palo Alto en Californie. Le problème de l'Europe, c'est moins un problème de talents que de capitaux et de vision. La Chine n'a pas les capitaux des Etats-Unis, mais elle a une vision. La Chine a établi des plans il y a 20 ans qui ont anticipé ce qui se passe aujourd'hui.

Comment mettez-vous votre expertise sur l'IA au service des entreprises européennes ?

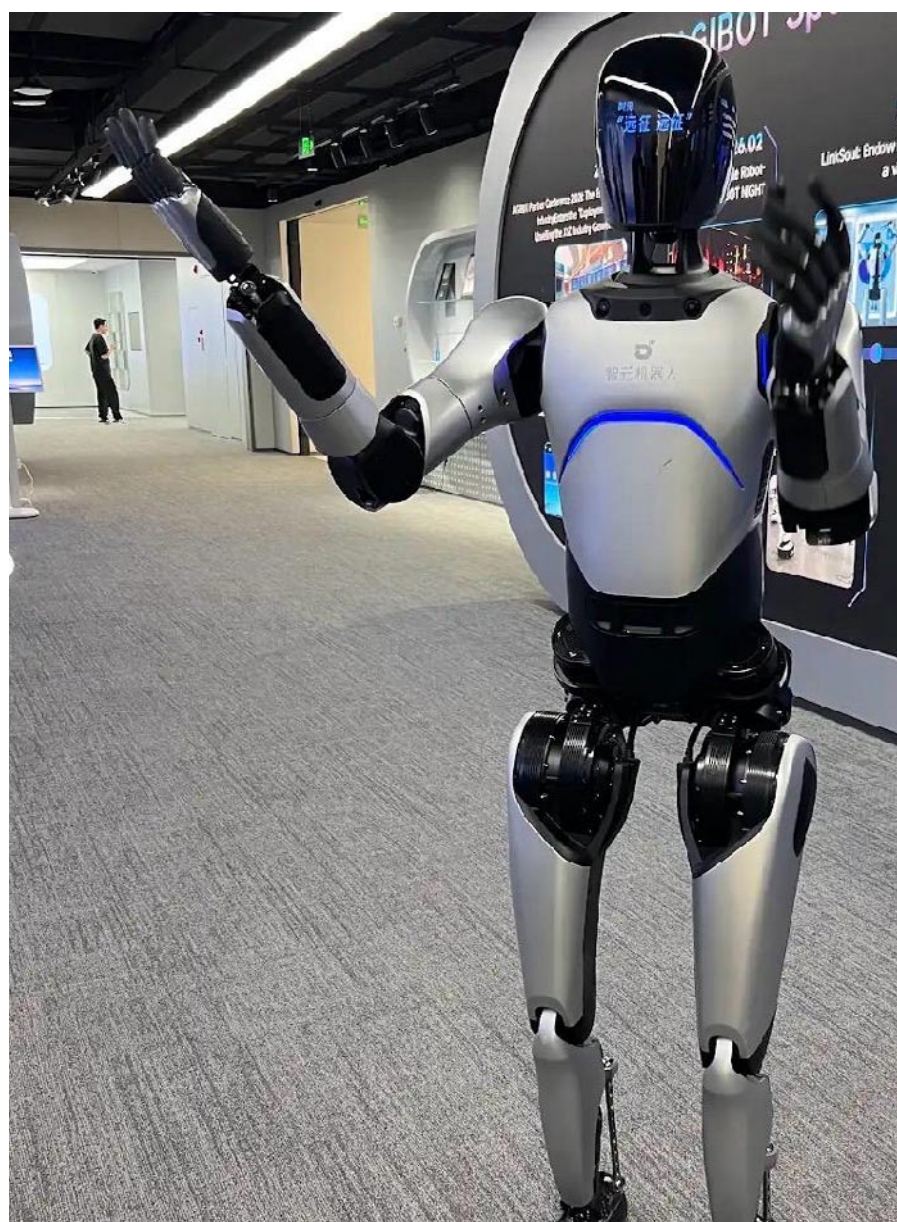
On allie le conseil et la tech pour accompagner des marques, notamment de luxe, dans l'écosystème numérique chinois. Exemple : on a réfléchi avec une grande enseigne française à l'optimisation du temps passé par les clients dans les files d'attente devant les magasins. En Chine, tout le monde est sur son mobile. On a donc développé une appli sur WeChat pour identifier le client dans la file, préparer sa commande, mieux cibler ses attentes. On transforme ce temps d'attente en expérience de marque. Pour une célèbre maison d'enchères française qui s'est lancée en Chine il y a 8 ans, on s'est demandé comment on pouvait participer à une vente depuis son canapé. On a créé un programme sur WeChat qui permet l'achat en ligne. Cela peut attirer un public plus jeune sur les enchères.

Vous accompagnez aussi les entreprises sur le terrain ?

J'ai créé Trajectory en 2024 avec une conviction : il y a plein de choses qu'on ne peut voir qu'en Chine. Donc on conseille nos clients dans un univers où c'est disqualifiant de ne pas se transformer. On organise des « learning expeditions » pour les entreprises qui veulent s'inspirer de ce qui se fait ici. On va voir les usines robotisées, on teste les livraisons par drone, on expérimente des voitures Xiaomi chez des concessionnaires.

Récemment, on est allés voir des robots capables de travailler en chambre froide par -30 degrés dans le port de Shenzhen. Cela intéresse les acteurs de la logistique du froid.

Patrice Nordey était invité à la rentrée par le club Frenchfounders à Shanghai. Créé en 2014 à Miami, Frenchfounders est un réseau business francophone international qui met à disposition de ses membres et entreprises partenaires une plateforme digitale et une équipe pour faciliter les échanges et créer des opportunités business.



AGIBOT (Shanghai)

Northern Metropolis : Hong Kong 2.0

Son nom n'est plus un concept tiré d'un scénario d'anticipation. Northern Metropolis, c'est une réalité de terrain. Des immeubles et des routes qui sortent de terre, une zone frontalière redessinée, un pôle d'innovation technologique en construction... A 40 kilomètres au nord de Hong Kong, entre montagnes et marécages, une mégapole émerge. Pour appréhender les contours de cette zone tentaculaire, nous avons suivi le chercheur en urbanisme Max Yvetot.

Reportage Anne-Claire Poignard



L'achèvement de Northern Metropolis est annoncé pour 2041. Mais les premiers immeubles sont déjà livrés. A 1km de la station de métro Lok Ma Chau, dernier arrêt hongkongais avant la frontière, une vingtaine d'entreprises ont posé leurs valises dans un bâtiment flambant neuf du futur pôle d'innovation technologique de San Tin. « L'immeuble est déjà plein », nous indique une hôtesse d'accueil au rez-de-chaussée. « Il a ouvert en décembre dernier ».

Banque, start-up médicale, opérateur de télécommunications, entreprise technologique, institut de recherche et autres occupent 8 étages. Au rez-de-chaussée, un kiosque propose du café. Pas de serveur. C'est un bras robotisé qui assure le service. Un robot barista capable de préparer 7j/7 et 24h/24 espressos, lattes et autres boissons chaudes en quelques minutes. Le concept est né à Shanghai, il s'implante à Hong Kong. Le sourire du cafetier ? Il faudra s'en passer.

Cité tentaculaire

Pour saisir l'envergure de ce projet urbain, il faut se pencher sur les chiffres officiels. Northern Metropolis à terme couvrira 1/3 du territoire de Hong Kong. 30.000 hectares le long de la frontière avec la Chine continentale. 2,5 millions d'habitants. 650 000 emplois. Une ville nouvelle répartie en 4 zones : « un pôle de services haut de gamme et de logistique », « un pôle d'innovation technologique », « une zone frontalière de commerce et d'industrie », « un espace dédié aux loisirs et au tourisme ».

L'ambition est claire : « Northern Metropolis insufflera une nouvelle dynamique économique à Hong Kong. Située à proximité immédiate du cœur métropolitain de Shenzhen et dotée de sept points de passage frontaliers terrestres, elle constitue une plateforme

essentielle pour la coopération avec les autres villes de la région de la Grande Baie », peut-on lire sur le site du gouvernement dédié au projet. L'innovation au nord, la finance au sud, voilà résumée la vision des autorités gouvernementales pour le futur de Hong Kong.

Shenzhen à l'horizon

Pour l'heure, la zone est encore largement marécageuse et le contraste est saisissant. Dans les marais hongkongais de Mai Po, voilà déjà quelques années que les éleveurs nourrissent leurs poissons avec la tentaculaire Shenzhen pour ligne d'horizon. Désormais, les immeubles poussent aussi de leur côté, en territoire hongkongais.

Les chantiers vont vite. Aux abords d'un axe routier en construction, Max Yvetot témoigne : « il y a 3 mois, il n'y avait que des palissades et un terrain vague sur ce secteur ». Ce doctorant français en urbanisme, inscrit à Paris 1 Panthéon Sorbonne, documente depuis un an son projet de thèse sur Northern Metropolis. « Je m'intéresse à la façon dont cette future mégapole s'inscrit dans la tendance actuelle d'immenses ensembles urbains qu'on voit apparaître dans le monde. J'étudie aussi comment cette ville s'intègre dans le temps long de l'histoire de Hong Kong ».

Géographe formé à l'Ecole Normale supérieure de Lyon, diplômé de la London School of Economics, Max Yvetot a dirigé pendant 3 ans l'agence d'urbanisme Le Havre – Estuaire de la Seine. En septembre 2025, nouvelle vie, nouvelle ville. Cap sur Hong Kong.

Le terrain de jeu est immense. Il consulte aux Archives, multiplie les entretiens et enfile régulièrement ses chaussures de randonnée pour explorer, son argentique à la main, les quartiers les plus anciens des Nouveaux Territoires. Parmi eux, San Tin.



L'histoire de ce secteur est intrinsèquement liée à celle du clan Man, l'une des « Cinq Grandes Familles » à avoir colonisé et dominé la vie politique et économique des Nouveaux Territoires bien avant l'arrivée des Britanniques.

Au cœur de San Tin dont l'implantation des habitants remonterait au XVe siècle, le Tai Fu Tai est un manoir classé. Construit en 1865, c'était la demeure privée de Man Chung-Iuen, un riche lettré issu du clan Man. Que deviendront ces vestiges du passé ?

Les autorités, par la voix de la secrétaire au Développement Bernadette Linn Hon-ho, ont annoncé cet été travailler à un projet pour intégrer ce patrimoine à la nouvelle ville. Doté de 200 millions HKD, le « Fonds pour l'intégration urbain-rural de Northern Metropolis » viserait à encourager notamment des ONG à promouvoir le tourisme rural. Le dispositif prévoit l'octroi de subventions pour la restauration de terrains privés ou de maisons de village, incluant la possibilité d'y aménager des points de restauration et des maisons d'hôtes. A San Tin, les géants de l'IA côtoieront sans doute demain l'histoire coloniale et impériale de Hong Kong.

Villages en sursis

Mais cette urbanisation à grande échelle raserait de la carte de nombreux villages des Nouveaux Territoires. A 10 kilomètres de la frontière, Yau Tam Mei Tsuen est en sursis. Sur le bas-côté, d'immenses panneaux annoncent l'inéluctable : « Développement de la rocade nord. Les occupants se situant dans la zone devront avoir quitté les lieux avant le 1er juin 2026 ».

Nous découvrons un village vidé de sa population. L'école est à l'abandon. Le temple a fermé. Le marché a disparu.

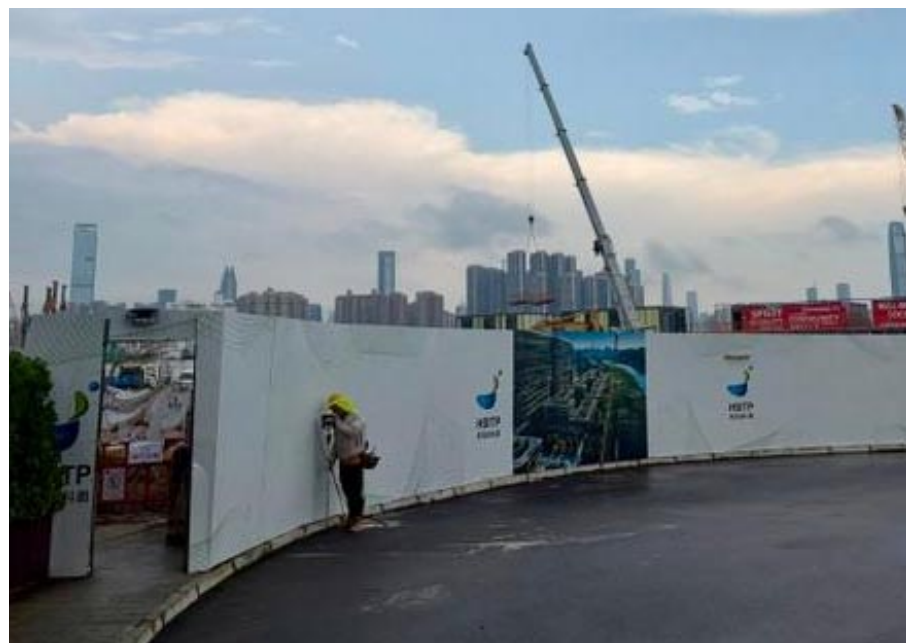


Au détour d'une ruelle, nous rencontrons la famille Li. Max Yvetot engage la conversation en mandarin. Dans cette petite bâtisse jaune, trois frères et sœurs veillent. « Notre père a construit la maison il y a 60 ans. Notre mère y vit toujours », explique l'un des membres de la fratrie. « Dans deux ans, tout aura disparu. C'est triste. On nous propose un appartement dans une tour et une maigre compensation. Ici, on a de l'espace et un jardin fleuri ». Des états d'âme qui semblent bien dérisoires à l'échelle de l'histoire en marche.

5 kilomètres plus au sud, à Yuen Long, le Yoho Mall domine depuis déjà plus de 30 ans les traditionnels immeubles sur 3 étages du quartier indigène voisin. L'ancienne porte d'époque marque encore l'entrée du vieux village. Le centre commercial surplombé de tours d'habitation a déjà été rénové puis étendu. Les dernières tranches ont été livrées il y a deux ans. Là encore, deux époques coexistent. Jusqu'à quand ?

Une frontière en question

Sur le chemin du retour, nous apercevons les clôtures grillagées surplombées de barbelés qui séparent encore Hong Kong du reste de la Chine. La frontière passe dans le lit de la rivière en contrebas. C'est l'une des plus surveillées au monde. Un pays, deux systèmes. Officiellement jusqu'en 2047. Northern Metropolis effacera-t-elle cette frontière ? L'émergence d'une métropole hongkongaise amarrée à Shenzhen accélérera-t-elle l'intégration de l'archipel ? Le projet urbain est en tout cas officiellement inscrit dans les priorités du 15e Plan quinquennal de la Chine (2026-2030). Une priorité nationale.



Informations :

Site officiel Northern Metropolis : <https://www.nm.gov.hk/en>

NEPAL. 8 chefs étoilés mobilisés pour un déjeuner de charité

Alors que le Népal pleure ses morts et ses disparus, l'élite gastronomique de Hong Kong s'est rassemblée mi-septembre dans les cuisines du restaurant AMBER pour un geste de solidarité. L'idée a germé dans l'esprit de Richard Ekkebus, directeur culinaire de l'établissement. Le chef étoilé a lancé un appel à 7 de ses confrères installés à Hong Kong pour concevoir un menu dont l'intégralité des recettes sera reversée au fonds d'aide d'urgence lancé par la Croix Rouge de Hong Kong pour le Népal.

Entretiens croisés réalisés par Anne-Claire Poignard



Richard Ekkebus, Amber : Cette cause me tient particulièrement à cœur. La communauté népalaise constitue depuis longtemps un pilier discret mais essentiel du secteur de l'hôtellerie-restauration à Hong Kong : elle fait preuve d'un grand sens de l'engagement, de générosité et de loyauté, tout en étant toujours au service des autres avec chaleur et dignité. En cette période difficile, il me semblait tout naturel que nous nous mobilisions, en tant que professionnels du secteur, pour les soutenir, eux et leurs familles restées au pays.

Manav Tuli, Leela : Ma mère vit en Inde. C'est elle qui m'a appris la catastrophe. En tant que voisins du Népal, les Indiens entretiennent avec la communauté népalaise une relation qui remonte à des millénaires. Les frontières géopolitiques actuelles font peut-être de nous des pays distincts, mais nos liens sont très étroits, qu'ils soient culturels, spirituels, familiaux ou communautaires. Je ne suis jamais allé au Népal, mais je connais des personnes qui y vivent dont les familles sont directement touchées. J'ai été sous le choc et profondément bouleversé par ces images de villages entiers isolés, de routes et de ponts emportés par les eaux et de familles bloquées, sans aucun moyen d'obtenir de l'aide.

Marc Mantovani, Cristal Room :

Personne ne s'attend à ça. On a un restaurant 2 étoiles. Si notre savoir-faire peut permettre de récolter de l'argent pour aider les victimes, c'est une évidence de participer.

Amuse-bouche, entrées, plats, desserts, petits fours, mignardises. Plutôt que de proposer un menu articulé autour d'une cuisine ou d'une philosophie culinaire unique, ce déjeuner à 16 mains traverse différentes traditions gastronomiques, chaque chef apportant un plat qui reflète sa propre approche.

Marc Mantovani, Cristal Room : On a choisi le millefeuille parce que c'est un dessert signature du restaurant. On propose le millefeuille blanc dans la version de Clément Mollar, notre chef pâtissier. Il est fait à base de sobacha (thé de sarrasin), de reine des prés et de pain grillé avec un peu de bière de pain.





On a aussi préparé une mignardise : une tartelette chocolat, noix, curry, vin jaune.

Manav Tuli, Leela : J'ai sélectionné des plats porteurs de sens. La poêlée de palourdes au poivre, façon Kerala, est une ode aux fruits de mer locaux de Hong Kong : frais, pleins de vivacité et généreux. L'Aash e Bawardi est un plat royal ; je l'ai choisi pour évoquer l'époque où les échanges culturels, militaires, technologiques et commerciaux étaient intenses entre l'Inde et le Népal. À mes yeux, ces deux plats incarnent l'esprit de lien et de générosité qui est au cœur de ce déjeuner caritatif.

8 chefs. Un menu étoilé proposé à 4.488 HKD par personne. Pour le chef de Amber qui a notamment mis à la carte un kinki pêché à la ligne (poisson prestigieux de la gastronomie japonaise) avec crevettes Carabineros, tomate salée farcie au yuzu koshō et au kinome (feuille de poivrier), huile d'olive, ce rassemblement pour la bonne cause est aussi un hommage personnel à ceux qu'il a croisés sur les routes népalaises.



Richard Ekkebus, Amber : « Ma passion pour l'alpinisme dans l'Himalaya m'a offert certaines des expériences les plus marquantes de ma vie ; or, aucun de ces périples n'aurait été possible sans la force, la bienveillance et l'accompagnement du peuple sherpa ».



Pour faire un don :

https://www.redcross.org.hk/en/Activity/26NF_Main.html

CINÉMA

Les gens d'à côté

**TV5
MONDE**



Instagram @TV5MONDEapac

X @TV5MONDEasia

Facebook @TV5MONDEasiepacifique

Guide des programmes
Octobre 2026

apac.tv5monde.com

Heure de Hong Kong (GMT+8) - sous réserve de modifications ultérieures



Bouquinistes, le charme de Paris

Dimanche 4 octobre à 20h45



LE DOCUMENTAIRE COUP DE CŒUR

Plongée dans le coeur vibrant du Paris authentique des bouquinistes. Au fil de l'eau, au fil des mots, on découvre ces Parisiens énigmatiques, gardiens des rives de la Seine, observateurs privilégiés de l'île Saint-Louis et de Notre-Dame, animés par l'amour des livres et la beauté des lieux.

Documentaire | Découverte | France (2024) | 49min
Réalisation : Clémence Rochefort, Vincent Le Gal

LA SÉLECTION CINÉMA



Les gens d'à côté

Jeudi 15 Octobre à 20h50



Hantée par le souvenir de son compagnon qui s'est suicidé, Lucie, membre de la police scientifique proche de la retraite, vit dans une banlieue pavillonnaire. Son quotidien solitaire est troublé par l'arrivée à proximité d'un couple, Julia et Yann, parents d'une petite fille, Rose. Des liens se tissent..

Cinéma | Drame | France (2024) | 1h21min
Avec : Isabelle Huppert, Nahuel Pérez Biscayart, Hafsia Herzi
Réalisation : André Téchiné

Commissaire-priseur dans une illustre maison de ventes, André apprend qu'une toile célèbre a été découverte chez un jeune ouvrier. Disparu depuis 1939, le chef-d'oeuvre a été spolié par les nazis. André y voit l'opportunité de sa carrière, mais également le début d'un combat qui pourrait la mettre en péril

Cinéma | Comédie | France (2024) | 1h42min
Avec : Alex Lutz, Léa Drucker, Louise Chevillotte, Nora Hamzawi
Réalisation : Pascal Bonitzer



Le tableau volé

Jeudi 29 Octobre à 21h00



VOTRE RENDEZ-VOUS CULTUREL

Si on connaît les grands noms de la mode italienne, qu'en est-il des créateurs émergents ? Karine Vanasse rencontre des jeunes qui tentent de se démarquer, dans un pays où oeuvrent certains des plus grands designers du monde.

Art de vivre | Mode | Canada (2025) | 46min
Présenté par : Karine Vanasse

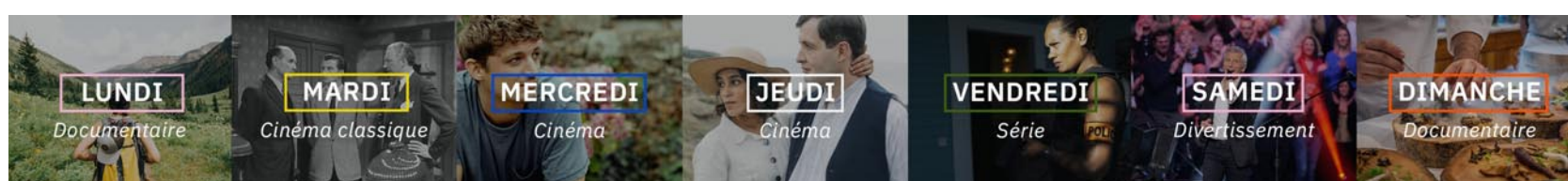


Cousu

Tous les samedis à 17h00



VOS "PRIME TIME" AVEC TV5MONDE



LA SEMAINE DU GOÛT



Entre les Bras, la cuisine en héritage

Mardi 13 octobre à 21h00



En 2009, le célèbre chef aveyronnais Michel Bras décide de passer la main à son fils Sébastien. Un moment crucial. Comment transmettre l'oeuvre d'une vie ? Est-il si facile pour un fils de se faire un prénom ? Le portrait d'une famille exceptionnelle sur trois générations.

Documentaire | Gastronomie | France (2025) | 1h26min
Réalisation : Paul Lacoste

Blacklisté à la suite d'un scandale médiatique, le vaniteux Étienne Barbier, chef cuisinier star de la télévision, a d'importants problèmes financiers. Son frère lui trouve alors un travail qui va s'avérer complexe au quotidien : travailler dans l'ombre de Lila Debruyne, jeune influenceuse culinaire reconnue, qui lance son premier restaurant.

Cinéma | Comédie | France (2025) | 1h31min
Avec : Michel Cymes, Alice Daubelcour, Bruno Solo, Céline Ronté
Réalisation : Aude Gogny-Goubert



C'est qui le chef ?

Vendredi 2 octobre à 21h00



Papilles

Tous les samedis à 16h00



Itinéraire gourmand à travers les territoires, à la découverte de leurs spécialités et des artisans qui perpétuent leurs traditions culinaires.

Magazine | Gastronomie | France (2024) | 26min
Présenté par : Emmanuelle Delteil

POUR LES GRANDS ET LES PETITS...

tivi5
MONDE



Les mini-héros de la forêt

Le week-end à 9h30

La bande des mini-héros chérissent la forêt dans laquelle ils vivent. Alors, dès qu'il s'agit de la protéger ou de lui venir en aide, ils n'hésitent pas à unir leurs forces et à affronter leurs peurs.

Nature | Animation 8-19 ans | 7min



Compostman et moi

Le week-end à 10h05

Charlie et Zach vivent dans un immeuble avec leurs parents. Un jour, un gentil monstre apparaît chez eux... Il s'appelle Compostman et est directement relié aux besoins de la planète. Grâce à lui, Charlie et Zach vont tout apprendre sur l'écologie.

Animation | 6-8 ans | 10min



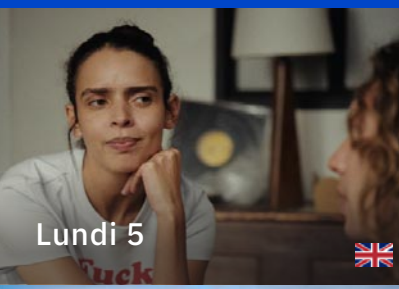
Drazilion

La semaine à 17h40

Dans un monde rempli de créatures mystérieuses, un groupe d'amis partent à la recherche du Drazilion, la créature-mère de Virmark. Leur but : libérer le capitaine Goulache du mauvais sort qu'il a reçu, en évitant les Vikings !

Série | 8-10 ans | 24min

VOS SOIRÉES D'OCTOBRE



Lundi 5



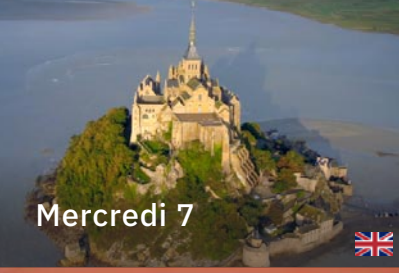
19:00 SÉRIE Un si grand soleil
19:30 MAG Au bout de l'enquête, la fin du crime parfait ?
20:25 SÉRIE Fauchées
20:30 Le journal de France 2
20:58 SÉRIE OPJ
22:35 MAG Tendances XXI
23:01 FILM Une famille



Mardi 6



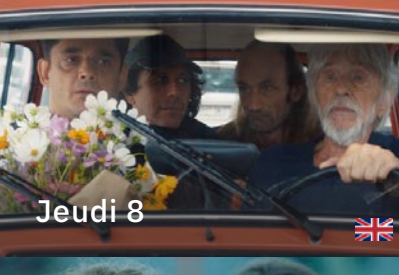
20:25 SÉRIE Fauchées
20:30 Le journal de France 2
20:55 FILM Je suis mort mais j'ai des amis
22:29 FILM Les homards
23:00 SÉRIE C'est qui le chef ?



Mercredi 7



19:00 SÉRIE Un si grand soleil
19:30 MAG Temps présent
20:25 SÉRIE Fauchées
20:30 Le journal de France 2
20:55 MAG Des racines & des ailes
23:00 DOCU Échappées belles



Jeudi 8



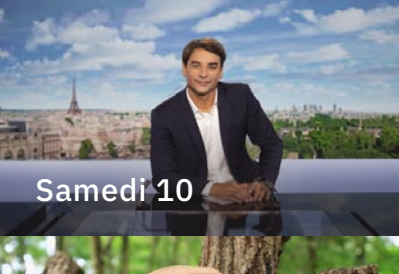
19:00 SÉRIE Un si grand soleil
19:30 MAG Mise au point
20:25 SÉRIE Fauchées
20:30 Le journal de France 2
20:55 FILM Fêlés
22:29 FILM Les cahiers au feu
23:00 SÉRIE Mégantic



Vendredi 9



19:29 MAG Magazine
20:25 SÉRIE Fauchées
20:30 Le journal de France 2
21:00 SÉRIE Jeux d'influence, les combattantes
22:44 DOCU Heidi's Ice
23:00 MAG #Investigation



Samedi 10

18:30 MAG L'épicerie
18:59 Questions pour un champion
19:33 DOCU Bye bye la Suisse
20:20 MAG Parlons éco
20:30 Le journal de France 2
22:49 DOCU Heidi's Ice
23:05 SÉRIE OPJ



Dimanche 11



19:31 MAG La grande galerie francophone
20:30 Le journal de France 2
20:45 DOCU Jean-Claude Drouot, le bâtisseur
21:35 DOCU Les maîtres des champignons



Jeudi 1



19:00 SÉRIE Un si grand soleil
19:30 MAG Mise au point
20:30 Le journal de France 2
21:00 FILM Une famille
22:22 FILM Un bon garçon
22:40 FILM Foreigners



Vendredi 2



19:00 SÉRIE Un si grand soleil
19:30 SPORT Championnat du monde d'endurance WEC 2026
20:30 Le journal de France 2
21:00 FILM C'est qui le chef ?
22:35 DOCU Habitants du Nord



Samedi 3



18:30 MAG L'épicerie
18:59 Questions pour un champion
19:30 DOCU Bye bye la Suisse
20:20 MAG Parlons éco
20:36 Le journal de France 2
23:07 SÉRIE OPJ



Dimanche 4



18:43 DOCU Heidi's Ice
18:59 Questions pour un champion
19:34 DOCU Cousu
20:30 Le journal de France 2
20:45 DOCU Bouquinistes, le charme de Paris



Fauchées

Du lundi 5 au mercredi 14 octobre à 20h25



Un héritage, deux cousines, huit péripéties ! Pour rembourser leurs dettes, Suzanne et Mona vendent les objets de leur grand-mère. Entre acheteurs loufoques, arnaques et souvenirs, chaque vente se transforme en aventure...

Série | Comédie | France (2025) | 8x4min
Avec : Marion Hailé, Sophie de Guérines, Isaak Dessaux
Réalisation : Leïla Macaire

Manon, adolescente, cohabite avec sa grand-mère Yvonne, atteinte de la maladie d'Alzheimer. Petit à petit, Yvonne prend Manon pour sa propre fille. Manon accepte ce rôle et se glisse dans la peau d'une femme qu'elle n'a pas connue afin de la découvrir peu à peu.

Film | Comédie | Belgique, France, Canada (2022) | 1h23min
Avec : Hélène Vincent, Olivier Gourmet, Fantine Harduin, Rita Benmannana
Réalisation : Élodie Lélou



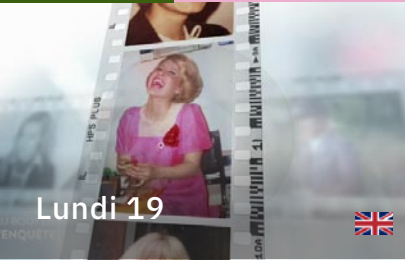
Colocs de choc

Jeudi 22 octobre à 20h50



Lundi 12

19:31 MAG Au bout de l'enquête, la fin du crime parfait ?
20:25 SÉRIE Fauchées
20:30 Le journal de France 2
20:55 SÉRIE OPJ
22:40 SPORT Ligue 1 McDonald's - Le récap'



Lundi 19

19:00 SÉRIE Un si grand soleil
19:30 MAG Au bout de l'enquête, la fin du crime parfait ?
20:30 Le journal de France 2
20:58 SÉRIE OPJ
22:39 SPORT Ligue 1 McDonald's - Le récap'



Mardi 13

19:00 SÉRIE Un si grand soleil
19:30 MAG Le point
20:25 SÉRIE Fauchées
20:30 Le journal de France 2
21:00 FILM Entre les bras, la cuisine en héritage
22:29 FILM Spoon



Mardi 20

19:00 SÉRIE Un si grand soleil
19:30 MAG Le point
20:30 Le journal de France 2
20:55 FILM Fanfare d'amour
22:48 FILM La grande arche
23:00 SÉRIE Jeux d'influence, les combattantes



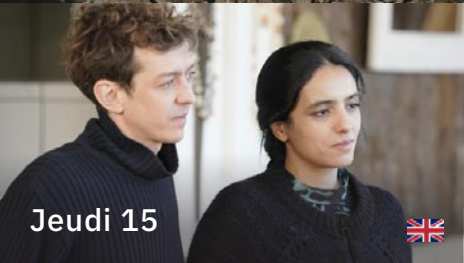
Mercredi 14

19:00 SÉRIE Un si grand soleil
19:30 MAG Temps présent
20:25 SÉRIE Fauchées
20:30 Le journal de France 2
21:01 MAG Des racines & des ailes
23:00 DOCU Échappées belles



Mercredi 21

19:00 SÉRIE Un si grand soleil
19:31 MAG Temps présent
20:30 Le journal de France 2
21:00 DOCU Les nouveaux influenceurs, quand le savoir devient viral
21:52 DOCU Faites entrer la nature
23:01 DOCU Échappées belles



Jeudi 15

19:00 SÉRIE Un si grand soleil
19:30 MAG Enquêtes de région
20:30 Le journal de France 2
20:55 FILM Les gens d'à côté
22:19 FILM Résilience
22:38 FILM La photographe
23:00 SÉRIE Mégantic



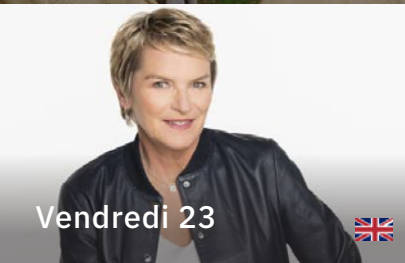
Jeudi 22

19:00 SÉRIE Un si grand soleil
19:30 MAG Enquêtes de région
20:30 Le journal de France 2
20:55 FILM Colocs de choc
22:22 FILM Temps de chien
22:42 FILM Les mains sales
23:00 SÉRIE Mégantic



Vendredi 16

19:00 SÉRIE Un si grand soleil
19:30 MAG Magazine
20:30 Le journal de France 2
20:59 SÉRIE Jeux d'influence, les combattantes
23:00 MAG Le grand dossier - Le débat



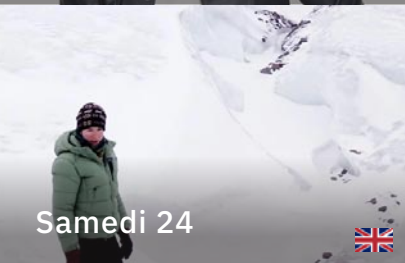
Vendredi 23

19:00 SÉRIE Un si grand soleil
19:30 MAG Magazine
20:30 Le journal de France 2
21:00 SÉRIE Jeux d'influence, les combattantes
23:00 MAG Envoyé spécial



Samedi 17

18:20 MAG Les rencontres du Papotin
18:54 Questions pour un champion
19:26 DOCU Bye bye la Suisse
20:14 MAG Parlons éco
20:30 Le journal de France 2
22:45 DOCU Heidi's Ice
23:00 SÉRIE OPJ



Samedi 24

18:31 MAG L'épicerie
18:53 Questions pour un champion
20:20 MAG Parlons éco
20:30 Le journal de France 2
22:40 DOCU Heidi's Ice
23:00 SÉRIE OPJ
23:03 SÉRIE Les secrets du Finistère



Dimanche 18

18:55 Questions pour un champion
19:32 MAG La grande galerie francophone
20:30 Le journal de France 2
20:49 DOCU Il était une voix - 100 ans de radio
21:49 DOCU Foot FM
23:01 FILM Entre les bras, la cuisine en héritage



Dimanche 25

18:33 DOCU Habitants du Nord
18:59 Questions pour un champion
19:32 MAG La grande galerie francophone
20:30 Le journal de France 2
21:00 DOCU Vizorek raconte Brel
22:23 DOCU Habitants du Nord

LIGUE 1

LE RÉCAP'

Lundi 26

Mardi 27

df

DESTINATION Francophonie

Mercredi 28

Jeudi 29

Vendredi 30

L'épicerie

avec Caroline Lacroix et Myriam Fehmiu

Samedi 31

18:59 SÉRIE Un si grand soleil
 19:32 MAG Objectif monde
 20:30 Le journal de France 2
 20:59 SÉRIE OPJ
 22:41 **SPORT** Ligue 1 McDonald's - Le récap'
 23:21 FILM Colocs de choc

19:00 SÉRIE Un si grand soleil
 19:30 MAG Le point
 20:30 Le journal de France 2
 20:55 **FILM** La châtelaine du Liban
 22:42 FILM Temps de chien
 23:00 SÉRIE Jeux d'influence, les combattantes

18:59 SÉRIE Un si grand soleil
 19:30 MAG Temps présent
 20:30 Le journal de France 2
 21:05 MAG Le monde de Jamy
 23:00 **MAG** Destination francophonie
 23:53 DOCU Partir autrement entre amis

19:01 SÉRIE Un si grand soleil
 19:30 MAG Mise au point
 20:30 Le journal de France 2
 21:00 **FILM** Le tableau volé
 22:27 FILM Rentrons
 22:53 FILM Les fleurs sauvages
 23:00 SÉRIE Mégantic

19:00 SÉRIE Un si grand soleil
 19:30 MAG Magazine
 20:30 Le journal de France 2
 21:00 **SÉRIE** Je sais pas
 23:00 MAG À vrai dire

18:30 **MAG** L'épicerie
 18:59 Questions pour un champion
 20:30 Le journal de France 2
 23:00 SÉRIE OPJ

Je sais pas

Le vendredi à partir du 30 octobre à 21h00

Emma, une fillette de 6 ans vive et précoce, disparaît pendant une sortie scolaire en forêt. L'inquiétude grandit, une battue est organisée, mais très vite Emma réapparaît aussi mystérieusement qu'elle avait disparu. Elle porte sur elle le foulard de son institutrice, Jade, désormais introuvable...

Cinéma | Drame | France (2025) |46min
 Avec : Lola Dewaere, David Kammenos, Élodie Batard Gaultier, Hubert Delattre, Michaël Abiteboul, Alysson Paradis
 Réalisation : Fred Grivois

Programme sous-titré en anglais

Genres : Art de Vivre (ADV) | Divertissement (DIV) | Documentaire (DOCU) | Magazine (MAG) | Fiction (FILM, SÉRIE) | Sport (SPORT)

© Moteur S'il Vous Plait/Courage Mon Amour/RTBF © Guillaume Saix/WEBMYART © Olivier Cheneval © TV5MONDE © 350° productions © Ricardo Vaz Palma @ Day For Night Productions @ Le Regard Sonore @ Intermzzo Films/RTS @ François Lefebvre / FTV @ Pyla Prod / Upside Films @ William Kraushaar

Retrouvez le guide des programmes intégral ainsi que toutes nos émissions, en direct et en différé, sur

apac.tv5monde.com



"IL S'EST FABRIQUÉ UN VIOLON EN VERRE, CAR IL VOULAIT VOIR LA MUSIQUE. / IL A HISSÉ SA BARQUE TOUT AU SOMMET DE LA MONTAGNE
ET IL ATTENDAIT QUE LA MER MONTE JUSQU'À LUI. / LA NUIT, IL SE PLONGEAIT DANS LA LECTURE DES « INDICATEURS DE CHEMINS DE FER » ; / LES GARES
TERMINUS L'ÉMOUVAIENT JUSQU'AUX LARMES. / IL CULTIVAIT DES ROSES AVEC UN Z.I (...) / IL A DÉTRAQUÉ L'HORLOGE DU BUREAU DE POSTE / POUR /
ARRÊTER, UNE FOIS POUR TOUTES, LA CHUTE DES FEUILLES. / DANS UN POT DE GERANUM, IL VOULT FONDER UNE CITE / IL MARCHE AVEC LA TERRE
ACCROCHÉE AU PIED, SOURIAN, TOUT DOUCEMENT, / COMME SI DEUX ET DEUX FAISAIENT DEUX — HEUREUX.
QUAND ON LUI A DIT QU'IL N'EXISTAIT PAS DU TOUT, / NE POUVANT EN MOURIR DE CHAGRIN — IL A DÛ NAÎTRE."

S'EMBERLUCOQUER :
S'ENTÊTER AVEUGLÉMENT
DANS UNE OPINION OU
S'ÉPRENDRE FOLLEMENT
DE QUELQU'UN.

• **EX ABRUPTO :** DE MANIÈRE
BRUSQUE, SANS PRÉAMBULE

• **MARRONNER :**
MANIFESTER SON
MÉCONTENTEMENT EN
GROMMELANT,
ROUSPÉTER EN
SECRET

UNE BAMBOCHADE

PETIT TABLEAU, UNE EAU-FORTE, UN
DESSIN OU UN PETIT MOULAGE
AYANT POUR SUJET UNE SCÈNE
CHAMPÊTRE OU AU CONTRAIRE
CITADINE REPRÉSENTANT LA VIE
QUOTIDIENNE DU PEUPLE DE
MANIÈRE BURLESQUE. PROCHE DE
LA CARICATURE.

« PROLOGUE POUR UNE COMÉDIE »
WISŁAWA SZYMBORSKA

BAC
2027

LES REGALIA (OU RÉGALIA) SONT UN
ENSEMBLE D'OBJETS SYMBOLIQUES
DE ROYAUTE. CHAQUE ROYAUTE A
SES PROPRES REGALIA QUI ONT UNE
HISTOIRE SOUVENT LÉGENDAIRE.

• **LANTIPONNER :** PERDRE SON
TEMPS EN DISCOURS INUTILES,
TERGIVERSER OU DIRE DES
FUTILITÉS.

DUR AU MAL
RÉSISTANT À LA
DOULEUR

• **GARRULITÉ :**
TENDANCE EXCESSIVE ET
FATIGANTE À PARLER POUR NE
RIEN DIRE. LOQUACITÉ, BABIL,
PROLIXITÉ, VERBIAGE,
CAQUETAGE

SAUVÉS POUR LE BAC
avec Matthieu
Stage Toussaint
2026

Français / Brevet 3ème
& Prépa BAC 2ndes / 1ères
Philo Terminales

DU LUN 19 au JEU 22 OCT
Ateliers 2h & 3h en Zoom
Corrections en direct

ANALYSE DE TEXTE
DISSERTATION
COMMENTAIRE COMPOSÉ
BREVET DES COLLEGES

www.sauvespourlebac.com
+852 5964 5985



Sauvés
pour le
BAC

LE CARNET MAGIQUE VOUS APPARTIENT.
AMIS DES MOTS, DE LA LITTÉRATURE, DE LA TROUVAILLE POÉTIQUE,
CHAQUE MOIS JE VOUS PROPOSE D'Y PLONGER...

WWW.SAUVESPOURLEBAC.COM

Cow-boy et dragons

Portes d'Ivoire et de cornes (I)

Par Sven Larsson (www.sauvesparlekong.com)



Artwork IA / www.sauvesparlekong.com

Fred sauvage, le r'Voila.
On sait tous, on connaît,
il débarque. Shérif.
Cauchemar. Cow-boy argenté.
Ranch. Crabe. Saloon.
Métastase.

Son flingue gros plan
synecdoque et Peggy Sue qui
ramasse, elle nettoie. Mais elle
est debout. De ouf. Elle le
regarde. Droit. Les Yeux.

Les oscillations cardio-
gramment et ça injecte du
souffle et de la vie, ça

fumasse. Coup de feu. Coup de
théâtre. Cardio. Coma, Crabe,
ça se joue dans l'effleurement
des joues, Peggy Sue le sait.

Il y a ce couloir dans lequel je
me perds,

Inévitable couloir dans lequel
je me perds, tu me suis? Je ne
te connais pas Pauline. Larme.
Hoquet. Mais phrase, Peggy
Sue le fait.

Elle passe à la télé. Flash.
Micro. Battements de cils.
Papillons.

À l'autre bout de la planète.
Elle dit, elle fait, elle bute.
Pauline est une femme debout
et on entend tous les Debout!
dans les ondes qui
s'abouchent et crucifient.

Pauline est debout, Jean
Charles vit dans les ondes, via
son truchement, Jean-Charles
est presque vivant. Debout
d'avant Fred cow-boy et ses
injonctions de crève la mort,
des rémissions la blague. Elle
est debout Pauline, elle nous
touche. Et Jean-Charles a une
bouche.

Les canelés d'Antonin : le goût de Bordeaux au cœur de Hong Kong

À Hong Kong, ville-monde où les cuisines se croisent, se répondent et se réinventent, Bertrand Jubault a choisi de défendre une gourmandise française à la fois simple, élégante et terriblement technique : le canelé. Fondateur d'Antonin Catering, maison spécialisée dans l'événementiel, les repas d'entreprise, les mariages et les expériences gastronomiques sur mesure, l'entrepreneur culinaire lance aujourd'hui un site dédié à cette spécialité bordelaise : Les canelés d'Antonin, disponible sur canelés.hk.

Par Catya Martin



D'arrière ce petit gâteau caramélisé à l'extérieur et moelleux à l'intérieur, il y a une histoire personnelle, un savoir-faire artisanal et une ambition : faire du canelé un cadeau d'affaires premium, une signature française et, pourquoi pas, une nouvelle institution gourmande à Hong Kong.

De Bordeaux à Hong Kong, un parcours de passion

Installé à Hong Kong depuis plus de trente ans, Bertrand Jubault n'est pas arrivé dans la gastronomie par un chemin tout tracé. Logiciels d'information, assurance, vente de vin... son parcours professionnel l'a mené vers différents univers avant qu'il ne reprenne, il y a bientôt dix ans, l'activité de catering fondée par le chef Christian Cuvelier, ancien chef du Lycée Français de Hong Kong.

À l'origine, l'activité était centrée sur les cantines spécialisées pour de petites écoles françaises. Puis Antonin Catering s'est développé autour d'une cuisine artisanale, sur mesure, pensée pour les entreprises comme pour les particuliers. Le Covid a bien sûr bousculé les habitudes, mais le cœur du métier est resté le même : proposer une restauration de qualité, à taille humaine, loin des contraintes d'un restaurant classique.

« J'ai toujours voulu faire du catering et de la nourriture à ma façon, selon mes valeurs », confie Bertrand Jubault. Sans dépendre

d'un loyer commercial ni d'un modèle trop lourd, il revendique une approche libre, artisanale, fondée sur le plaisir, la recherche des produits et l'attention portée à la nutrition.

Le canelé, une madeleine bordelaise

Si Bertrand Jubault s'intéresse aujourd'hui au canelé, ce n'est pas un hasard. Originaire de Bordeaux, il renoue avec une spécialité de son enfance, mais aussi avec un produit chargé d'histoire.

Le canelé est intimement lié au patrimoine bordelais. Selon la tradition, son origine remonterait à l'époque où les châteaux utilisaient des blancs d'œufs pour clarifier le vin lors du processus de collage. Les jaunes, alors inutilisés, auraient été récupérés par des religieuses, qui y ajoutaient sucre, farine, vanille et rhum — deux produits arrivés à Bordeaux grâce au commerce maritime — pour confectionner un gâteau destiné aux plus modestes.

Pour Bertrand, cette histoire fait partie de la force du produit. Le canelé n'est pas seulement une pâtisserie : c'est un récit, une culture, un symbole de la cuisine française. « C'est un gâteau qui a une histoire qu'on peut raconter », explique-t-il.

Un produit simple en apparence, exigeant en réalité

Farine, lait, œufs, sucre, rhum, vanille : la recette du canelé semble presque évidente. Pourtant, sa réussite repose sur une maîtrise technique redoutable. Pour Bertrand Jubault, le véritable secret tient en un mot : la cuisson.

L'appareil, proche d'une pâte à crêpes sucrée et parfumée, doit reposer longtemps. Mais c'est au four que tout se joue. Pour obtenir cette fine coque caramélisée et ce cœur tendre si caractéristique, il faut un choc thermique puissant, idéalement dans des moules en cuivre, comme le veut la tradition bordelaise.





« *Si on veut caraméliser, le cuivre est impératif* », insiste-t-il. Les moules en silicone peuvent convenir à d'autres usages, notamment des versions salées, mais pour un canelé sucré authentique, la cuisson en cuivre reste la référence.

Le résultat ? Un équilibre entre croustillant et moelleux, intensité du caramel, parfum du rhum et rondeur de la vanille. Un petit gâteau que l'on croit connaître, mais qui demande précision, patience et savoir-faire.

Une gourmandise française à offrir

Avec Les canelés d'Antonin, Bertrand Jubault souhaite aller plus loin que la simple vente d'une pâtisserie. Son objectif est de faire du canelé un véritable cadeau d'affaires, élégant et différent, capable de séduire les entreprises, les banques, les compagnies d'assurance, les marques de luxe ou encore les hôtels.

À Hong Kong, où le soin apporté au packaging est essentiel, l'enjeu est aussi visuel. Les canelés d'Antonin se présentent dans des coffrets sobres et premium, pensés pour valoriser l'artisanat sans tomber dans l'excès. L'idée : proposer un cadeau raffiné, français, gourmand, et facile à partager.

Le site canelés.hk s'adresse aussi bien aux particuliers qu'aux entreprises. On peut y commander une boîte pour soi, un assortiment pour un événement, ou envisager des commandes plus importantes, de quelques coffrets à plusieurs centaines.

Pour les événements, les marques et les hôtels

Déjà très présents dans les buffets et événements d'Antonin Catering, les canelés se sont naturellement imposés comme l'une des signatures de la maison. Bertrand Jubault observe depuis longtemps leur succès auprès des invités. C'est d'ailleurs cet enthousiasme qui l'a convaincu de leur consacrer une offre spécifique.

Pour les entreprises, les possibilités sont nombreuses : coffrets personnalisés, cadeaux clients, lancements de produits, événements privés, collaborations en marque blanche ou encore créations sur mesure. Antonin Catering a déjà réalisé des présentations originales, comme des montagnes de canelés ou des mises en scène adaptées à des marques premium.

L'univers hôtelier représente également un marché prometteur. Bertrand imagine volontiers quelques canelés déposés dans une chambre à l'arrivée d'un client, comme une attention française, élégante et gourmande. La maison peut d'ailleurs livrer rapidement à Hong Kong, un atout important pour les conciergeries et les services

haut de gamme.

Le canelé, futur classique hongkongais ?

À Hong Kong, le canelé n'est pas totalement inconnu. Certains grands hôtels l'ont déjà mis à leur carte, et une clientèle curieuse l'a adopté. Mais il reste encore loin d'être un produit de masse. Pour Bertrand Jubault, c'est justement là que réside son potentiel. Dans une ville ouverte aux cuisines du monde, habituée aux tendances pâtisseries — des macarons aux mooncakes revisités —, le canelé peut trouver sa place durablement. Il rêve même d'un slogan : « *Dites-le avec des canelés* ».

Son ambition n'est pas de créer une mode passagère, mais d'installer le canelé comme un classique, à l'image de l'éclair, du macaron ou de la galette des rois. Un produit que l'on offre, que l'on partage, que l'on retrouve dans les paniers garnis, les cafés, les événements et les cadeaux d'entreprise.

Et pourquoi pas, un jour, inventer le "mooncanelé", clin d'œil gourmand au célèbre mooncake hongkongais ?

Tradition aujourd'hui, variations demain

Pour l'instant, Bertrand Jubault mise avant tout sur le canelé traditionnel. À sa grande surprise, le public local apprécie beaucoup cette version classique, sans adaptation particulière. Mais des évolutions sont déjà envisagées.

Parmi les pistes : un canelé avec un cœur fondant au chocolat, ou une version au thé matcha, pensée pour séduire les palais asiatiques et les amateurs de saveurs plus contemporaines. L'idée n'est pas de trahir le produit, mais de l'ouvrir à de nouvelles expériences tout en conservant son identité.

Autre format à développer : le mini-canelé, parfait avec le café, en remplacement d'un chocolat ou d'un biscuit. Une bouchée élégante, idéale pour les hôtels, restaurants, bureaux ou événements d'entreprise.

Comment déguster un canelé ?

Pour Bertrand Jubault, le canelé se savoure idéalement en fin de repas, avec un café. Il peut aussi accompagner certains vins de dessert, s'intégrer à un panier gourmand ou compléter un coffret de bouteilles.

Côté conservation, les canelés d'Antonin sont livrés frais et se gardent plusieurs jours au réfrigérateur. Pour retrouver toute leur texture, il suffit de les réchauffer quelques secondes au micro-ondes à puissance moyenne, ou quelques minutes au four doux. Le cœur redevient tendre, la coque retrouve son relief, et le plaisir opère. Un conseil toutefois, glissé avec humour par Bertrand : « *Y aller mollo, parce que c'est addictif*. »

L'artisanat français comme signature

Avec Les canelés d'Antonin, Bertrand Jubault affirme une vision : celle d'une gastronomie française accessible, artisanale, premium sans être prétentieuse. Une gourmandise enracinée dans l'histoire bordelaise, mais parfaitement adaptée à l'énergie cosmopolite de Hong Kong.

À travers ces petits gâteaux dorés, Antonin Catering propose plus qu'un dessert : une attention, une histoire, un moment de partage. Qu'ils soient servis lors d'un événement, offerts à un client ou dégustés avec un café, les canelés d'Antonin ont cette ambition simple et rare : faire voyager en une bouchée.

Informations et commandes : <https://caneles.hk/>

« Clarence Wine & Grill » : un retour aux fondamentaux

À Hong Kong, Olivier Elzer s'apprête à écrire une nouvelle page de l'histoire de Clarence. Cinq ans après le lancement de son restaurant à H Code, le chef français choisit de faire évoluer le concept plutôt que de tourner la page. Avec Clarence Wine & Grill, il imagine une adresse plus intime, plus accessible et plus spontanée, portée par une idée simple : revenir à l'essentiel.

Par Catya Martin



Ce nouveau projet est né d'un regard lucide sur les années passées. Clarence a connu de très beaux moments, mais aussi des périodes plus complexes. Olivier Elzer aurait pu arrêter l'aventure. Il a préféré en tirer les enseignements, garder ce qui faisait la force du lieu et ajuster le reste aux attentes d'aujourd'hui.

“Back to the basics”, résume-t-il. Une expression qui dit tout de son ambition : retrouver des bases solides, clarifier l'expérience, renforcer la convivialité et proposer une cuisine sincère, lisible, généreuse.

Une adresse plus directe

Le changement se voit d'abord dans le lieu. La nouvelle adresse de Clarence Wine & Grill est installée au niveau de la rue, un détail loin d'être anodin. Après une première version située en étage, Olivier Elzer se réjouit de cette nouvelle visibilité et de cet accès plus naturel.

Il raconte être passé pendant des années devant cet espace sans imaginer qu'il y installerait un jour son restaurant. Ce rapport presque intime au lieu donne à l'établissement une saveur particulière. Le restaurant gagne en présence, en mouvement, en proximité avec la ville.

Autre nouveauté importante : un espace extérieur, pensé comme une respiration. Les clients pourront y déjeuner, dîner, prendre un verre ou profiter d'un cigare dans une atmosphère plus détendue. Une manière d'ancrer l'adresse dans une expérience plus vivante, moins formelle, plus en phase avec l'énergie de Hong Kong.

Le feu comme fil conducteur

Avec l'ajout du mot “Grill”, le chef étoilé Michelin affirme une nouvelle direction. Le feu devient l'un des axes forts de cette évolution, non comme un simple effet de style, mais comme une façon de remettre le produit au centre. La carte fait la part belle aux ingrédients soigneusement sélectionnés, avec une attention portée aux circuits plus courts et à une approche plus responsable. Le chef veut proposer une cuisine qui parle directement au goût, sans détour inutile.

Cette dimension grill apporte aussi une énergie plus conviviale. Elle évoque le partage, la chaleur, le plaisir immédiat d'un produit bien source et bien cuisiné. Une cuisine plus instinctive, mais toujours précise.

Le vin, sans intimidation

L'autre pilier de cette nouvelle version est le vin. Clarence Wine & Grill propose une offre élargie, pensée pour accompagner tous les moments du repas, mais aussi pour encourager la découverte.

Olivier Elzer souhaite sortir d'une approche trop intimidante. Le vin doit rester un plaisir, un terrain de curiosité, un compagnon naturel de la cuisine. La carte sera variée, avec de nouveaux formats, dans un esprit d'accessibilité et de partage.

Là encore, le mot d'ordre est clair : créer une expérience chaleureuse, lisible et généreuse. Un lieu où l'on vient autant pour bien manger que pour passer un bon moment.



Garder l'âme, changer le rythme

Clarence Wine & Grill ne renie pas l'histoire du restaurant. Au contraire, Olivier Elzer entend conserver les meilleurs éléments des cinq premières années : certains plats signatures, l'exigence du goût, le souci du détail et cette volonté de proposer une cuisine française contemporaine à Hong Kong.

Mais le rythme change. Le nouveau Clarence sera plus compact, plus décontracté, plus attentif au rapport qualité-prix. Le chef observe que les clients sont aujourd'hui plus conscients de leurs dépenses et plus sensibles à la valeur réelle d'une expérience. Il veut y répondre sans sacrifier l'identité de la maison.

Cette évolution traduit aussi son parcours. À la tête de plusieurs restaurants, Olivier Elzer sait combien un concept doit être solide pour durer. Pour lui, aucun chef ni aucun manager ne doit être plus important que l'idée même du restaurant. C'est le concept qui doit guider l'expérience, donner le ton, créer l'envie de revenir.

Une cuisine plus personnelle

Dans cette nouvelle étape, Olivier Elzer laisse apparaître une facette plus personnelle de son travail. Moins dans la démonstration, davantage dans la justesse. Moins dans le décorum, davantage dans l'émotion du repas.

Il cherche une forme d'équilibre : une adresse accessible mais ambitieuse, simple sans être ordinaire, conviviale sans perdre en élégance. Clarence Wine & Grill se veut un lieu où la cuisine française dialogue avec l'énergie locale, les produits de la région et les envies d'une clientèle d'aujourd'hui.

À travers cette transformation, le chef ne se contente pas d'ouvrir un nouveau restaurant. Il relance une histoire à laquelle il tient profondément, avec l'envie de lui donner plus de clarté, plus de chaleur et plus de liberté.



Un nouveau départ

Clarence Wine & Grill marque donc un tournant. Celui d'un restaurant qui grandit, s'adapte et retrouve son point d'ancrage. Un projet plus proche des clients, plus ouvert sur la ville, construit autour du feu, du vin et du plaisir d'être ensemble.

Pour Olivier Elzer, cette nouvelle adresse est une manière de repartir sur des bases essentielles, tout en conservant l'élan des premières années. Un Clarence plus intime, plus vivant, plus direct.

À Hong Kong, le chef rallume ainsi la flamme d'une maison qu'il n'a jamais cessé de porter.



CLARENCE
WINE & GRILL

« Clarence Wine & Grill »

G/F, 36 Wyndham St, Central, Hong Kong Island

Telephone : (+852) 3568-1397

Site Internet : clarencehk.com



Le Rendez-Vous : l'adresse de Soho où l'on vient autant pour le vin que pour les rencontres

À Hong Kong, au cœur de Soho, Le Rendez-Vous cultive une idée simple et précieuse : celle d'un lieu où l'on se retrouve, où l'on partage, où l'on prend le temps. Imaginé par Julien Blondeau, avec Linda et Alexander Whyte, l'établissement installé sur Elgin Street revendique une cuisine française conviviale, une belle culture du vin et cette atmosphère chaleureuse qui donne envie de rester un peu plus longtemps que prévu.

Par Catya Martin



Il y a des restaurants où l'on vient simplement dîner. Et puis il y a ceux qui portent déjà, dans leur nom, une promesse. Le Rendez-Vous, à Soho, appartient à cette seconde catégorie. Plus qu'une adresse française à Hong Kong, le lieu a été pensé comme un point de rencontre : entre amis, entre collègues, autour d'un verre, d'une assiette à partager ou d'un moment que l'on aimerait prolonger.

À l'origine du projet, Julien Blondeau, installé à Hong Kong depuis vingt-cinq ans. Avant la restauration, il a mené une longue carrière dans l'horlogerie et l'import-export. C'est en 2021, en pleine période du Covid, qu'il fait ses premiers pas dans ce nouveau secteur. Après trois années passées en France, il revient à Hong Kong et travaille notamment au Café Claudel et chez Nissa La Bella. Puis se présente l'occasion de reprendre un lieu sur Elgin Street. L'idée du Rendez-Vous s'impose alors naturellement.

« Je voulais faire un endroit où les gens passent un bon moment, se rencontrent, que ce soit pour un rendez-vous professionnel, entre amis ou galant », raconte Julien Blondeau. À Hong Kong, ville de passages, de croisements et d'énergies multiples, cette notion de rencontre prend tout son sens. Le Rendez-Vous se veut ainsi fidèle à cette culture locale où les liens se créent vite, autour d'une table ou d'un verre.

Un nom comme une invitation

Pourquoi Le Rendez-Vous ? Parce que le mot évoque à la fois l'intime, le social et le festif. Il suggère un moment choisi, une parenthèse dans la journée, une raison de se retrouver. Pour Julien Blondeau, c'était précisément l'esprit recherché : créer un lieu facile d'accès, sans rigidité, où chacun puisse venir pour une occasion différente.

Le restaurant ne cherche pas à impressionner par la distance ou le cérémonial. Au contraire, il mise sur une forme de simplicité accueillante. Tables hautes, atmosphère détendue, décoration pensée pour favoriser l'échange : tout concourt à donner aux clients le sentiment d'entrer dans un lieu vivant, presque familial.

« Je ne voulais pas du tout que ce soit un endroit guindé. C'est vraiment l'endroit où on se sent bien », insiste Julien. Un parti pris partagé par Linda Whyte, qui souligne la place particulière occupée par Le Rendez-Vous dans le paysage gastronomique hongkongais. « Il y a beaucoup de restaurants français à Hong Kong, souvent orientés fine dining. Chez nous, quand on ouvre la porte, on se sent à l'aise immédiatement. »

Le vin au cœur de l'expérience

Si Le Rendez-Vous n'est pas seulement un bar à vin, le vin y occupe néanmoins une place centrale. Pour Julien Blondeau, difficile d'imaginer une adresse française sans cette dimension viticole, tant elle est liée à la culture gastronomique hexagonale.

La carte a été construite avec l'aide de professionnels du secteur, amis et partenaires rencontrés au fil de son parcours dans la restauration. Certains sont d'anciens sommeliers devenus entrepreneurs ; d'autres sont fournisseurs spécialisés. Ensemble, ils ont imaginé une sélection à la fois complète, accessible et évolutive.

L'objectif est clair : faire découvrir la culture française du vin sans intimidation. La carte compte aujourd'hui plus de cinquante-cinq références et s'enrichit régulièrement. De nouveaux vins font leur entrée chaque mois, en fonction des découvertes, des saisons, mais aussi des retours des clients.





« On voit ce qui marche et ce qui ne marche pas. On essaie de proposer plusieurs styles de vins, en fonction du goût des clients », explique Julien. Ici, l'accord mets-vins n'est donc pas figé. Il se construit dans l'échange, selon les envies, les habitudes et parfois la curiosité de celui ou celle qui s'installe à table.

Plus qu'un wine bar, un restaurant de partage

Le Rendez-Vous pourrait facilement être associé à un wine bar, tant la sélection de vins structure l'expérience. Mais Julien Blondeau tient à préciser le concept : l'établissement est aussi, pleinement, un restaurant. Sa carte propose aussi bien des plats à partager que des assiettes individuelles. Cette double identité est l'une des forces du lieu. On peut y venir pour un verre et quelques bouchées, mais aussi pour un véritable dîner. La cuisine suit le même fil conducteur que le décor : générosité, accessibilité, plaisir.

L'inspiration vient en grande partie du sud-ouest de la France, région chère à Julien Blondeau comme à Linda Whyte. Les saveurs y sont franches, les produits évocateurs, les plats pensés pour rassembler. On retrouve dans la carte des références à cette culture culinaire chaleureuse, mais aussi des touches plus méditerranéennes ou espagnoles, à l'image des anchois proposés au menu.



Certains plats racontent particulièrement l'identité du lieu. Julien cite notamment le tartare de bœuf, préparé avec de la viande limousine, clin d'œil à sa région d'origine, autour de Limoges. Pour Linda, la réponse vient sans hésitation : « *Moi, c'est le canard.* »

Originnaire du sud-ouest, près de Toulouse, elle évoque le cassoulet, le foie gras, le confit ou encore le magret de canard avec l'enthousiasme de ceux pour qui la cuisine est aussi une mémoire. « *Je suis une grande fan de tout ce qui est foie gras, canard confit, magret de canard* », confie-t-elle.

Une adresse sans prétention, mais avec une vraie personnalité

Dans une ville où la restauration française est parfois associée au luxe, aux nappes blanches et aux étoiles Michelin, Le Rendez-Vous choisit un autre registre. Celui de la convivialité. Non pas une cuisine française simplifiée, mais une cuisine française rendue accessible, vivante, quotidienne.

Linda Whyte résume bien cet esprit : « *On n'en fait pas trop, on accueille les gens. Les personnes ont envie de faire découvrir l'endroit à leurs amis et de s'y retrouver en étant très à l'aise, sans prétention et sans avoir peur de pousser la porte.* »

Cette absence d'intimidation est au cœur du projet. Le Rendez-Vous veut être un restaurant que l'on recommande parce qu'on s'y est senti bien, autant que parce qu'on y a bien mangé. Une adresse où le souvenir ne tient pas seulement à un plat, mais à une atmosphère.

À la question de savoir quels trois mots résument le lieu, Julien répond : « *convivialité, simplicité, épicurien* ». Linda, elle, choisit : « *amis, bonne humeur et partage* ». Deux réponses différentes, mais une même idée : ici, le plaisir est collectif.

Le charme discret d'une cour cachée

Autre particularité de l'adresse : une cour située à l'arrière du restaurant. Dans le quartier animé de Soho, ce patio apporte une sensation plus intime, presque confidentielle. Un atout rare à Hong Kong, où les espaces extérieurs calmes sont souvent très recherchés.

Linda souligne que plusieurs clients ont déjà exprimé leur attachement à cet espace, apprécié pour son côté plus privé. Il ajoute à l'expérience une dimension de retrait, comme une parenthèse derrière l'agitation de la ville. On entre depuis Elgin Street, mais l'on peut se retrouver, quelques pas plus loin, dans une ambiance plus feutrée, propice aux longues conversations.

L'endroit où l'on revient

Au fond, Le Rendez-Vous tient dans une promesse simple. Celle d'un restaurant où l'on peut venir sans raison exceptionnelle, mais repartir avec l'envie d'en créer une nouvelle. Un déjeuner entre collègues, un verre après le travail, un dîner entre amis, une soirée à deux : chaque moment peut devenir prétexte à s'y retrouver.

Julien Blondeau aimerait que les clients racontent à leurs amis qu'ils ont « *passé un bon moment, bien mangé, bien bu* », et surtout qu'ils ont envie de revenir. Linda acquiesce : c'est exactement cela.

Alors, pour compléter la phrase : Le Rendez-Vous, c'est l'endroit où... Julien répond : « *on se sent bien.* »

Linda ajoute : « *on a envie de revenir.* »

Deux phrases qui, ensemble, résument parfaitement l'esprit de cette adresse de Soho : un lieu où l'on entre pour un rendez-vous, et que l'on quitte déjà avec l'idée du prochain.

Le Rendez-Vous

36 Elgin Street SoHo, Central Hong Kong

Bain-Marie, le traiteur qui mise sur le beau, le bon et le réutilisable

À Hong Kong, Bain-Marie s'est fait une place à part dans l'univers du traiteur. Cofondé par Rémi Braillon et Antoine Boulay, le service propose des prestations événementielles soignées tout en limitant au maximum les emballages jetables. Une approche qui combine qualité, esthétique et responsabilité.

Par Catya Martin



Remi Braillon



Antoine Boulay

L'histoire de Bain-Marie commence autour d'un objet simple : le bocal en verre. Avec son associé Antoine Boulay, Rémi Braillon imagine d'abord un service destiné aux salariés de bureau. Le principe : préparer des lunches ou des dîners dans des bocaux consignés, organiser des pop-ups à la sortie des entreprises, puis récupérer les contenants le lendemain.

Dès le départ, la démarche est claire. Bain-Marie veut proposer un produit sans déchets, pratique et éco-responsable. Mais la crise du Covid vient rapidement bouleverser ce modèle. Les bureaux se vident, les événements ralentissent, et l'entreprise doit se réinventer.

Pendant cette période, Bain-Marie développe des meal plans livrés à domicile, du petit-déjeuner au dîner, toujours en bocaux. Puis l'activité évolue progressivement vers le traiteur événementiel. Les prestations sur les bateaux deviennent alors un relais important. Rémi rejoint pleinement l'aventure à ce moment-là, en partant régulièrement avec Antoine comme chef privé à bord. « Ça n'avait plus rien à voir avec les bocaux, mais ça nous permettait de survivre », résume-t-il.

Aujourd'hui, Bain-Marie a gardé cette logique d'origine, mais l'a adaptée à une activité plus large : événements d'entreprise, réceptions privées, cocktails, plateaux repas ou prestations sur mesure. Le système repose sur des contenants réutilisables. Les plats froids sont présentés dans des plateaux en bambou, les plats chauds dans des contenants métalliques, puis tout est récupéré après l'événement.

Ce choix permet de réduire les emballages jetables, mais il apporte aussi un véritable avantage esthétique. Lorsqu'une entreprise commande pour 30 ou 40 personnes, les plateaux en bois ou en bambou offrent une présentation bien plus élégante qu'une accumulation de boîtes je-

tables. Bain-Marie fournit également les pinces, les porte-labels et, si besoin, quelques éléments de décoration.

« Ce qu'on a découvert avec le temps, c'est que pour beaucoup de personnes, le gros avantage, c'est que c'était joli », explique Rémi. Le durable devient ainsi une manière de monter en gamme.

Derrière cette expérience fluide, l'organisation est pourtant lourde. Bain-Marie est installé à Wong Chuk Hang, dans le sud de l'île de Hong Kong, avec une cuisine centrale et un espace de stockage d'environ 200 m² uniquement dédié aux équipements. Car le réutilisable prend de la place, pèse lourd, demande du nettoyage, du transport et une vraie logistique.

Rémi insiste sur ce point : lorsqu'un client loue du matériel, il ne paie pas seulement la valeur de l'objet, mais tout le service qui l'accompagne — stockage, préparation, nettoyage et récupération.





La clientèle a d'abord été surtout européenne et française, plus sensible aux questions éco-responsables. Mais les mentalités évoluent aussi à Hong Kong. Selon Rémi, la prise de conscience est plus lente, mais réelle. Pour convaincre, cependant, il faut que le durable soit aussi beau et pratique. « *La première raison, c'est parce que c'est beau, et ensuite vient l'avantage éco-responsable* », observe-t-il.

Côté cuisine, Bain-Marie mise sur la qualité du produit et le plaisir de recevoir. Rémi et Antoine viennent tous deux d'écoles de commerce, mais partagent une vraie passion pour la restauration. Antoine s'est reconverti en passant son CAP cuisine ; Rémi avait déjà lancé des bars à salade à Paris avant de rejoindre l'aventure. Avec leur équipe, ils construisent une carte pensée pour les événements professionnels comme privés : généreuse, soignée, facile à partager.

Aujourd'hui, l'entreprise compte environ une trentaine de personnes, avec des variations selon les saisons. En haute saison, l'effectif peut monter à 35, sans compter les livreurs externalisés et les renforts ponctuels en cuisine. La croissance de l'entreprise s'est accompagnée de process plus solides, qui permettent de mieux gérer les commandes, les équipements et les imprévus.

Pour l'avenir, Rémi voit encore un vrai potentiel à Hong Kong. Bain-Marie commence à être connu, mais le marché reste large. Le réutilisable, selon lui, a de l'avenir, surtout parce qu'il améliore l'expérience client autant qu'il réduit les déchets.

La prochaine étape s'appelle Maison Pastel. Cette nouvelle marque, orientée luxe, visera les marques haut de gamme et une clientèle privée très aisée. Elle conservera l'usage du réutilisable, mais dans une logique encore plus poussée d'élégance et de raffinement, avec une équipe dédiée, un chef français et une pâtissière française.

Avec Bain-Marie, le traiteur durable prend ainsi une forme concrète : une cuisine de qualité, une présentation soignée et une logistique pensée pour jeter moins. À Hong Kong, l'entreprise prouve qu'un événement peut être à la fois beau, gourmand, premium — et plus responsable.



Informations :

<https://bainmariehk.com/>

<https://maisonpastelhk.com/>

À la rencontre de la Macaronésie

Le terme de Macaronésie désigne un ensemble de quatre archipels de l'Atlantique Nord qui partagent avant tout une même entité physique et géographique.

Par Christian Sorand



Sur le plan géologique, cet ensemble d'îles volcaniques correspond à la partie haute d'une épine dorsale mid-atlantique, qui, depuis l'île de Tristan da Cunha dans l'Atlantique Sud, se prolonge jusqu'en Islande, dans l'Atlantique Nord.

La Macaronésie est un vaste territoire s'étendant du nord de l'Équateur jusqu'aux Açores, après les îles du Cap-Vert. Les îles des Açores ont la particularité d'être à cheval sur trois plaques continentales, américaine, européenne et africaine. Les autres îles de Macaronésie appartiennent à la plaque africaine.

Le volcanisme est le trait commun de cet ensemble insulaire. Par ailleurs, la douceur du climat océanique apporte une température printanière tout au long de l'année. L'activité volcanique reste à la fois visible sur les îles et sous le niveau de l'océan. Le volcanisme contribue également à enrichir le sol, favorisant ainsi une grande variété de cultures vivrières, allant de la canne à sucre au café, en passant par un éventail de cultures fruitières et maraîchères.

La Macaronésie est donc un espace géographique qui contribue, en outre, à une particularité politique originale, liée à une histoire et à des langues proches les unes des autres.

Madère, les Açores et le Cap-Vert sont lusitophones tandis que les Canaries sont hispanophones. Ils appartiennent donc au même espace européen extra-territorial.

Les Açores et Madère sont des territoires autonomes du Portugal, tandis que les Canaries sont un territoire autonome espagnol. Seul l'archipel du Cap-Vert est une république indépendante, d'expression portugaise, membre des Nations Unies, bénéficiant d'accords privilégiés avec l'Union européenne.

Aux origines de la Macaronésie.

Le terme « macaronésie » vient du grec [Μακάρων νῆσοι], « îles des Bienheureux ». Cela s'applique surtout aux trois archipels européens de Madère, des Canaries et des Açores. Les îles Canaries conservent également l'appellation d'« îles Fortunées ». Dans la mythologie grecque, les îles Canaries se situaient aux confins du monde connu, bien au-delà des Colonnes d'Hercule (le détroit de Gibraltar).

L'Atlantique, marquait la fin du jour, le lieu où le char du Soleil disparaissait dans l'océan. L'Enfer se situait donc dans ce pays des ténèbres où seules quelques îles constituaient un havre pour ces morts bienheureux élus .

Hormis les Canaries, et en partie seulement, les autres îles de la Macaronésie n'étaient pas habitées.

Le peuplement progressif des îles.

La seule véritable population autochtone de cet archipel se trouve aux Canaries. Vers le Ve siècle avant l'ère commune, des groupes berbères venus de la côte atlantique nord-africaine ont fait le voyage vers cet archipel et s'y sont implantés.

Le point culminant de toute la Macaronésie est le volcan Teide sur l'île de Tenerife (3718 m). Certains paléontologues pensent qu'une éruption volcanique, visible depuis la côte africaine, a pu déclencher une première vague migratoire.

Ces premiers berbères - aujourd'hui connus sous le nom de Guanches - ont donc commencé à peupler cet archipel. Ils vivaient essentiellement dans des grottes et sont connus pour leurs momies funéraires. Le décor géométrique des poteries guanches s'identifie à celui des peuples amazighs africains. Leurs descendants actuels prônent leur identité amazighe. Il a même existé, sous le régime franquiste, une forte velléité indépendantiste qui s'est soldée par l'assassinat de son leader alors qu'il se rendait aux Nations Unies.

Hormis l'archipel des Canaries, toutes les autres îles de la Macaronésie étaient inhabitées.

Il est fort probable que, dans l'Antiquité, les navigateurs phéniciens, puis leurs descendants carthaginois, connaissaient l'existence des îles Canaries et des îles du Cap-Vert par leurs explorations maritimes le long des côtes africaines.





La “route de l’or” phénicienne allait de Carthage jusqu’au golfe de Guinée. Le périple d’Hannon - texte écrit en grec - évoque l’exploration de la côte ouest-africaine entre le Ve et le VI^e siècle avant notre ère. Ce sont surtout les navigateurs portugais, puis espagnols, qui ont exploré ces îles. Le peuplement portugais a débuté au XVe siècle à Madère (1420-1425) et au Cap-Vert (1456-1460), officiellement en 1439 sous l’infant Henri le Navigateur (1394-1460) ; celui des Canaries s’est fait dès 1420 par des navigateurs normands à la solde des Espagnols.

La pêche à la baleine.

Les Açores et le Cap-Vert ont en commun une ancienne tradition de pêche à la baleine qui a pris fin en 1986.

Cette pratique vivrière a longtemps été une source d’immigration vers le nord-est du continent américain, notamment en Nouvelle-Angleterre et à Terre-Neuve au Canada.

De ce fait, de nombreuses familles surtout originaires des Açores et du Cap-Vert se sont établies en Amérique du Nord tout en conservant un pied-à-terre dans les îles. Beaucoup de maisons arborant un drapeau américain ou canadien indiquent l’appartenance de Nord-Américains qui reviennent au pays chaque été pour des vacances.

Microclimat et biosphère écologique.

La combinaison du volcanisme, de l’environnement océanique et de la douceur d’un microclimat subtropical a un effet bénéfique sur la flore et la faune locales.

Le dragonnier reste l’arbre emblématique de ces îles. Madère, surnommée le “jardin de l’Atlantique”, est connue pour ses forêts laurifères, l’on y trouve aussi le Strelitzia (“oiseau de paradis”), les agapanthes, les orchidées, l’aloé, les protéas, les anthuriums.

Certaines espèces animales ou florales sont endémiques des Açores, où l’Unesco reconnaît plusieurs îles telles que Graciosa, Flores, Pico, ou Terceira. C’est également le cas de l’île de Pico, au Cap-Vert, ou encore des îles de Palma et de Lanzarote, aux Canaries. Quant à Madère, l’Unesco y a reconnu deux réserves naturelles : Santiana et Porto Santo. Les anciens navigateurs ont souvent rapporté des espèces exotiques qui s’y sont magnifiquement adaptées. C’est le cas des hortensias, importés

de Chine, qui prolifèrent aujourd’hui aux Açores. À Funchal, sur l’île de Madère, ou sur les îles de São Miguel et de Terceira, aux Açores, de magnifiques jardins botaniques ont été créés.

L’exotisme existe aux portes du continent européen, au sein d’un vaste ensemble d’archipels répartis dans l’océan Atlantique, des Açores au large du Portugal jusqu’au Cap-Vert au large du Sénégal.

Madère et le Cap-Vert ont déjà fait l’objet d’articles publiés par Trait d’Union Magazine. Nous entamons ici une nouvelle zone d’exploration consacrée aux Açores. Cet archipel reste le plus éloigné du continent européen, mais aussi celui qui est le plus proche du continent nord-américain.



Sources:

- Macaronésie : <https://fr.wikipedia.org/wiki/Macaronésie>
- Histoire des premiers habitants des îles Canaries : <https://www.salutilesanaries.com/experiences/lhistoire-des-premiers-habitants-des-iles-canaries/>
- Faune et flore endémiques aux Açores : <https://azores-expert.com/fr/decouvrir/faune-et-flore-endemiques/>

LA CLINIQUE FRANÇAISE DES MEDECINES DOUCES A HONG KONG

Consultations en Français

Médecin généraliste

Ostéopathie

Physiothérapie

Naturopathie

Acupuncture

Psychologue

Nutrition

Rééducation du périnée

Massage sportif

“Votre santé
nous est précieuse.”

G/F 120 Stanley Main Street

Stanley Market, Stanley, Hong Kong

✉ reception@stanleywellnesscentre.com

www.stanleywellnesscentre.com



☎ 852 2372 9700