Trait-d'Union
Le magazine de la communauté francophone • canton • hong-kong • macao • pékin • shanghai • shenzhen • wuhan • novembre 2026 • numéro 178 gratuit

af AllianceFrançaise
香港法國文化協會
Hong Kong

Festival du film français

the 55th HONG KONG FRENCH FILM FESTIVAL
第五十五屆香港法國電影節
11.11-09.12.26
TICKETING OPENS 開始售票 | 20.10.26
HKFRENCHFILMFESTIVAL.COM

GOLD SPONSOR: BANQUE TRANSATLANTIQUE HONG KONG REPRESENTATIVE OFFICE
SILVER SPONSOR: MANDARIN ORIENTAL HONG KONG
BRONZE SPONSOR: AIRFRANCE
SPONSORED BY: TV5 MONDE
HOTEL SPONSOR: 香港電車 HK TRAMWAYS EST. 1904 | LANSON PLACE CAUSEWAY BAY HONG KONG
WITH THE SUPPORT OF: INSTITUT FRANÇAIS | CONSULAT GÉNÉRAL DE FRANCE À HONG KONG ET MACAO

CHEESE CLUB

L'ÉPICERIE FINE DE HONG KONG

Le goût du vrai terroir français & européen, livré chez vous.



DIRECT PRODUCTEUR : L'EXCELLENCE SANS INTERMÉDIAIRE

FROMAGES SEIGNEMARTIN
COMTÉ AOP, MONT D'OR &
AFFINAGE TRADITIONNEL DU JURA

VIANDES METZGER FRÈRES
LA HAUTE COUTURE DE LA
BOUCHERIE PARISIENNE

SAUCISSONS DUCULTY
5 GÉNÉRATIONS DE SAVOIR-FAIRE
DANS LES MONTS DU LYONNAIS

PÂTES FONTANETO
L'AUTHENTIQUE TRADITION
GOURMANDE DU PIÉMONT

COMMANDEZ AVANT 15H POUR UNE LIVRAISON LE LENDEMAIN

FREE

LIVRAISON GRATUITE DANS TOUT HONG KONG DÈS 700 HKD D'ACHAT

COMMANDEZ DIRECTEMENT SUR WWW.CHEESECLUB.HK

SUIVEZ-NOUS SUR INSTAGRAM & FB @CHEESECLUB.HK

SCANNEZ POUR COMMANDER

Sommaire

Infos Locales

Lancement de French Catalyst à Hong Kong 4
Retour sur Taste France Village 6
À Macao, un gala aux accents cannois 8

Évènement

55è éditions du Hong Kong French Film Festival 10
Interview de avec Julia Liotard-Vogt 14
Clarence Tsui critique de cinéma 16

Éducation

Rencontre avec le directeur de Sciences-Po Paris 18

Culture

Le mois de novembre à Parenthèses 22

Sommet de la francophonie

Rencontre avec Alexandre Muller TV5Monde 24
Édouard Georges, dans les coulisses du Sommet 26

Gastronomie

Cheese Club : derrière les saveurs, des visages 28
Des caves suisses aux tables de Hong Kong 30
Junior Nadje : un Français dans les cuisines du Mandarin 32

TV5 programme - 34 à 39

Économie

Banque Transatlantique : un accompagnement patrimonial au plus près des Français de l'étranger 40
Atelier Karuo : l'art d'offrir le bon chocolat 42

Carnet Magique 44
Sauvés par la poésie 45

Coup de coeur

Maya Selva, le Honduras au cœur, l'Asie en horizon 46

Évasion

Randonnées à Hong Kong : 5 coups de cœur 48
Dapeng, le joyau méconnu de Shenzhen 50
L'île de São Miguel : Porte d'entrée aux Açores 52

Santé

CFE : quelle protection pour les Français de HK 54

Rédacteur en chef : Catya Martin
Ont collaboré à ce numéro : Catya Martin, Anne-Claire Poignard, Matthieu Motte, Sven Larsonn. Photos : Anne-Claire Poignard, HK Phil, FMCC
Photo de Une : DR - **Mise en page :** Catya Martin

Édito

Ce mois de novembre, Trait d'union célèbre les rencontres qui font vivre notre communauté et nourrissent les échanges entre la France et l'Asie.

Des déjeuners de The French Catalyst au Taste France Village, en passant par le gala de Macao, les occasions de se retrouver conjuguent convivialité, découverte et solidarité. Le Hong Kong French Film Festival, fort de ses 55 éditions, prolonge cet élan en ouvrant nos regards à d'autres histoires, d'autres sensibilités.

Nous rencontrons également Luis Vassy, directeur de Sciences Po, qui défend une Europe plus offensive dans la compétition internationale : « Les Européens doivent rivaliser de manière plus agressive ». Une réflexion qui fait écho à nos échanges sur l'avenir de la francophonie en Asie et à notre immersion dans les coulisses du Sommet au Cambodge.

La découverte se poursuit à table, à travers des parcours et des savoir-faire passionnés. Nos pages consacrées au patrimoine et à la santé abordent, elles, les préoccupations concrètes des Français de l'étranger. Enfin, des sentiers hongkongais aux Açores, en passant par Dapeng, nous vous invitons à l'évasion.

Au fil des pages, une même invitation : rester curieux, partager et découvrir ce qui nous rapproche.

Bonne lecture à toutes et à tous.

La rédaction

The French Catalyst : des déjeuners pour connecter les dirigeants à Hong Kong

Déjà présent à Londres, Paris, Singapour et Bangkok, The French Catalyst annonce son lancement à Hong Kong le 12 novembre, avec Hubert Védrine comme premier invité. Son fondateur et président, Christophe Ragot, défend un format qui privilégie les échanges de fond et les rencontres ciblées plutôt que les cocktails de networking.

Pa Catya Martin



Un déjeuner plutôt qu'une soirée supplémentaire dans un agenda chargé : c'est le pari de The French Catalyst, un cercle de dirigeants francophones qui entend conjuguer rencontres professionnelles et réflexion. À chaque rendez-vous, une personnalité issue notamment de la diplomatie, de la géopolitique ou du monde intellectuel vient partager son expérience.
À l'origine du projet, Christophe Ragot part d'un constat simple : les dirigeants disposent souvent d'un réseau important, mais de peu de temps pour l'entretenir autrement. Entre déplacements professionnels et vie familiale, les événements du soir ne correspondent pas toujours à leurs contraintes.
« Quand ils rentrent de trois ou quatre jours de déplacement, parfois à l'autre bout du monde, le soir ils sont soit fatigués, soit donnent priorité à la famille », explique-t-il. Le déjeuner lui apparaît donc comme un créneau plus adapté.

Hong Kong, une étape naturelle

L'implantation hongkongaise s'inscrit dans une logique de mobilité internationale. Les membres voyagent entre les places économiques et changent aussi de pays au fil de leur carrière. Pour Christophe Ragot, le réseau doit pouvoir accompagner ces parcours, de l'Europe à l'Asie.
Après Singapour et Bangkok, Hong Kong représente ainsi une étape importante. Mais dans une ville qui compte déjà de nombreux clubs et réseaux d'affaires, le fondateur ne revendique pas de remplacer les structures existantes.
« On n'a pas vocation à bouleverser les écosystèmes qui sont en place », précise-t-il. La différence recherchée tient plutôt à l'objectif des rencontres : renforcer le leadership des participants, en leur apportant des perspectives utiles à leurs responsabilités.
Gestion de crise, diplomatie, géopolitique ou philosophie : les sujets doivent permettre de prendre du recul, mais aussi de repartir avec des enseignements applicables dans l'entreprise.

Des plans de table préparés en amont

Autre élément central du dispositif : les rencontres ne sont pas entièrement laissées au hasard. Avant chaque déjeuner, l'équipe cherche à comprendre les attentes professionnelles, personnelles et intellectuelles des membres.
Une semaine avant l'événement, les participants reçoivent la liste des présents. Une plateforme leur permet de signaler les personnes qu'ils souhaiteraient rencontrer. À partir de ces informations, les organisateurs construisent un plan de table, transmis la veille.
L'objectif n'est pas de multiplier les contacts, mais de favoriser deux ou trois échanges pertinents, autour de tables de neuf ou dix personnes. Un dirigeant du luxe peut ainsi rencontrer des profils extérieurs à son secteur, plutôt que retrouver uniquement des interlocuteurs qu'il connaît déjà.
Cette préparation vise aussi les professionnels installés depuis longtemps en Asie, qui peuvent avoir le sentiment de fréquenter toujours les mêmes cercles.

Des personnalités pour nourrir la réflexion

Pour son lancement hongkongais, The French Catalyst annonce Hubert Védrine, avant des rencontres avec l'explorateur Mike Horn puis l'amiral Nicolas Vaujour.

Au-delà du prestige des noms, Christophe Ragot insiste sur la préparation des interventions. Les thèmes sont travaillés avec les invités pour répondre aux préoccupations des dirigeants. Dans le cas d'Hubert Védrine, le sujet précis doit être arrêté une semaine avant le déjeuner afin de tenir compte de l'évolution de l'actualité internationale.
L'apprentissage doit également venir des échanges entre participants. L'intervention donne une impulsion, puis les conversations à table permettent de confronter les expériences et de prolonger la réflexion. C'est cette fonction de déclencheur qui explique le nom de « Catalyst ».

Une adhésion après un premier déjeuner

Le cercle s'adresse aux dirigeants, mais pas uniquement aux patrons de grands groupes. Entrepreneurs et investisseurs peuvent également le rejoindre. Christophe Ragot met en avant un état d'esprit commun : l'envie d'apprendre, de rester informé et d'enrichir sa pratique du leadership.
L'adhésion passe obligatoirement par un premier déjeuner, après un échange avec l'équipe. Le candidat découvre ainsi le fonctionnement du réseau avant qu'une décision soit prise d'un commun accord.
Pour mesurer la réussite du lancement, le fondateur retiendra surtout les retours des participants : ont-ils appris quelque chose, fait des rencontres intéressantes et passé un bon moment ? Une ambition simple, qui résume la promesse du cercle : faire du déjeuner un temps réellement utile, au-delà de l'échange de cartes de visite.

Atelier
Karuo



karuo.shop

Taste France Village : une escale gourmande française au Hong Kong Wine & Dine Festival

Onze exposants, des spécialités régionales et des créations originales : du 29 octobre au 1er novembre 2026, Taste France Village a donné rendez-vous aux amateurs de gastronomie au Central Harbourfront. Face à Victoria Harbour, le pavillon français a proposé un voyage entre traditions culinaires, découvertes viticoles et nouvelles inspirations.

Par Catya Martin



La France avait sa table au bord de la baie. Présenté par Business France Hong Kong, Taste France Village a réuni en zone A onze exposants autour d'une même ambition : faire découvrir la diversité des produits et des savoir-faire français au public hongkongais.

Cette présence s'inscrivait dans une édition du Hong Kong Wine & Dine Festival placée sous le thème « Taste the World's Best », réunissant plus de 340 stands issus d'une trentaine de pays et régions. Autre nouveauté cette année : des horaires prolongés jusqu'à 1 heure du matin les vendredi et samedi, pour profiter des dégustations et des animations face à la baie illuminée.

Des créations françaises entre tradition et audace

Au sein du Village, la programmation associait des recettes familières à des propositions plus inattendues.

À l'occasion de ses trente ans à Hong Kong, Monsieur CHATTÉ avait imaginé le Cheese Lava Cake, une création associant une base façon quatre-quarts à de la raclette fondue. Une manière originale de mettre le fromage à l'honneur.

Chez GREAT FOOD HALL, la cheffe exécutive Charmaine Cheung proposait cinq préparations élaborées avec des ingrédients de la marque française Monoprix, notamment du foie de morue fumé sur baguette toastée, accompagné de Comté affiné douze mois.

L'esprit bistrot était également au programme avec FABLE, établissement de Wan Chai : sandwich à la merguez, mafaldine faites à la main avec une sauce maison au homard, et foie gras poêlé sur toast, servi avec une sauce au vin rouge.

La Crêperie apportait une touche bretonne à cette sélection, du classique jambon-fromage aux pommes caramélisées tièdes, accompagnées de caramel maison au sel de mer et de glace.

L'apéro et les bulles à l'honneur

Le Village mettait aussi en avant une autre facette de la convivialité française : l'apéritif.

Inspiré de l'apéro parisien, GLOUGLOU.PARIS avait conçu deux créations éphémères mêlant classiques français et saveurs d'inspiration asiatique. i love bubbles proposait, pour sa part, une découverte des champagnes de vignerons et des vins effervescents élaborés selon la méthode traditionnelle.

Ces offres illustraient un fil conducteur du pavillon : présenter les traditions françaises tout en explorant de nouvelles associations.

Un parcours à travers les terroirs

Côté vins, plusieurs exposants invitaient à découvrir des régions et des démarches différentes.

Un Verre de Vin HK présentait une sélection allant des Alpes à la Méditerranée, avec notamment des rouges de Provence qui, selon l'exposant, avaient passé neuf mois à trente mètres sous la surface de la mer. Oriental Pearl H.K. mettait Bordeaux à l'honneur, aux côtés d'autres régions françaises et de cocktails signatures à base de vin.

Maison Wessman, ancrée à Bergerac, Limoux et en Champagne, associait les vins de ses propres domaines à des créations développées en collaboration.

La sélection de Wine To Love élargissait encore le parcours : vins de producteurs familiaux, références bourguignonnes, saké français, mousses de spiritueux et de liqueurs, ainsi que vins sans alcool à 0%.





Enfin, evian® célébrait son deux-centième anniversaire avec son eau minérale naturelle française et des bouteilles de collection en édition limitée, inspirées de moments emblématiques de son histoire.

Une découverte à prolonger chez soi

Pour accompagner ce parcours, Taste France Village proposait une mécanique de dégustation dédiée : chaque jeton utilisé dans le pavillon donnait droit à un tampon. Avec dix tampons, les visiteurs pouvaient obtenir une bouteille de vin français.
En réunissant restauration, vins, boissons et créations éphémères dans un même espace, cette édition du Village a mis en lumière une gastronomie française à la fois ancrée dans ses terroirs et ouverte aux nouvelles inspirations.

Le rendez-vous du Central Harbourfront s’inscrit par ailleurs dans une célébration gastronomique plus large, avec des offres et expériences annoncées dans toute la ville durant le mois de novembre.





À Macao, un gala aux accents cannois au service des échanges et de la solidarité

Près de 300 invités ont participé, le 30 octobre 2026 au MGM Macau, au dîner de gala caritatif de la Chambre de commerce France–Macao. Placée sous le thème « Cannes : Le Festival », la soirée a célébré les liens franco-macanais, récompensé trois organisations pour leurs engagements ESG et permis de réunir 68 060 patacas en faveur de la communauté sourde de Macao.

Par Catya Martin



Le Grand Ballroom du MGM Macau a pris des airs de Croisette le temps d'une soirée. Inspiré du Festival de Cannes, le gala annuel de la Chambre de commerce France–Macao (FMCC) a réuni des représentants institutionnels, des dirigeants d'entreprise et des partenaires associatifs venus de Macao, de Hong Kong et de la Grande Baie. Une rencontre où l'élégance française et les échanges professionnels ont côtoyé un objectif concret de solidarité.

Dès le cocktail d'accueil, un quatuor à cordes du Moon Chun Memorial College a donné le ton, accompagné des prestations de magie rapprochée du magicien international Elliot. Un dîner français en cinq services a ensuite rythmé la soirée, avec les interventions musicales de la chanteuse Jandira et du groupe The Royals, une prestation de la troupe US Dance et le traditionnel tirage au sort.

Parmi les personnalités présentes figuraient Benjamin Hubin, consul général de France par intérim à Hong Kong et Macao, Maria Helena de Senna Fernandes, directrice de l'Office du tourisme de Macao, ainsi que Tang Weng Hei, représentant de l'Institut de promotion du commerce et de l'investissement de Macao (IPIM). Clarisse Senaya, cheffe du service économique du consulat général de France, et Alexandre EA, directeur de Business France à Hong Kong et responsable de l'activité Agrotech pour la Chine continentale, Hong Kong et Macao, étaient également présents.

Des fonds pour faire connaître la langue des signes de Macao

La soirée a permis de collecter 68 060 patacas de Macao au profit de l'Association des sourds de Macao. Cette somme financera 14 vidéos pédagogiques pour sa chaîne « Monday Sign Language », dont la diffusion hebdomadaire est prévue entre janvier et avril 2027. Présentées par de jeunes sourds et malentendants, ces vidéos enseigneront au public la langue des signes de Macao.

Le projet poursuit un double objectif : mieux faire connaître la communauté sourde et donner à ses jeunes membres un espace pour transmettre leurs connaissances et montrer leurs talents.

La remise du chèque a réuni le président de la FMCC, Rutger Verschuren, le président de l'Association des sourds de Macao, Wong Kam Sun, et des représentants de l'association.

« *Un gala ne se résume pas aux affaires. Les fonds réunis ce soir aideront de jeunes sourds et malentendants à nous enseigner à tous la langue des signes de Macao. Ils seront les vedettes de leur propre émission* », a souligné Rutger Verschuren.

Macao, un point d'appui entre la France et la Grande Baie

Dans son intervention, le président de la Chambre a également rappelé la place de Macao dans les relations économiques entre la France et la région.

« *Pour nous, Macao est un tremplin naturel entre la France et la Grande Baie* », a-t-il déclaré, insistant sur la volonté de la FMCC d'accompagner les PME, de faciliter les rencontres d'affaires et de contribuer à la vie de la communauté.



Son message a placé la confiance au cœur de ces échanges : les relations personnelles nourrissent les partenariats économiques, lesquels peuvent à leur tour bénéficier à la société. Il a aussi exprimé son optimisme face au développement conjoint de Macao et de Hengqin, présenté sous la formule « *Deux régions, une destination* ».

Cette ambition se traduit par une activité régulière tout au long de l'année. La FMCC organise plus de 40 événements, allant des conférences matinales aux visites d'entreprise, en passant par les formations à l'intelligence artificielle, les rencontres entrepreneuriales et les séminaires ESG. Son programme de mentorat avec le Macao Startup Club doit par ailleurs être élargi en 2027, afin de renforcer les échanges entre dirigeants expérimentés et jeunes entrepreneurs.
À travers sa plateforme LeBooster Macau-Hengqin et ses services d'appui aux entreprises, la Chambre accompagne également les sociétés françaises et internationales souhaitant s'implanter et se développer dans les deux territoires. Cette action s'inscrit dans une volonté de rapprochement autour du tourisme, de l'éducation, de l'investissement et de l'innovation.

Trois organisations distinguées pour leur engagement ESG

L'un des temps forts du gala a été la remise de la quatrième édition des Macau ESG Awards, soutenus par BNU. Ces prix distinguent les organisations de Macao engagées dans les domaines environnemental, social et de la gouvernance, en mettant à l'honneur leurs contributions à la durabilité, à l'innovation et à l'impact social.

MGM China a reçu le prix du meilleur projet pour son Responsible Gaming Community Care Partnership Scheme, un programme associant jeu responsable et engagement communautaire.
Le prix de la meilleure PME a été attribué à E Novation Technologies Limited, pour ses activités dans les technologies environnementales et les solutions intelligentes.



Enfin, le Macau Institute for Corporate Social Responsibility in Greater China (MICSRGC) a remporté le prix de la meilleure organisation non gouvernementale, saluant ses travaux de recherche et d'éducation consacrés au développement durable et à la responsabilité sociale des entreprises à Macao et dans la Grande Baie.

Une mobilisation collective

Organisé avec MGM China comme hôte, le gala a bénéficié du soutien de nombreux partenaires économiques locaux. Aux côtés des sponsors or — MGM China, One Central Macau et Shun Tak Holdings — figuraient notamment Melco Resorts & Entertainment, SJM Resorts, SUEZ/Macao Water Supply et The Digital Hotelier parmi les sponsors argent. BNU, Galaxy Entertainment Group, CESL Asia, Premium & Collectibles Trading et Sands China ont apporté leur soutien comme sponsors bronze. En associant célébration culturelle, rencontres professionnelles et soutien à un projet d'inclusion, cette édition 2026 a illustré les différentes dimensions de la relation franco-macanaise. Derrière le décor cannois, le gala a surtout mis en lumière une communauté d'acteurs désireux de faire des échanges économiques un levier de solidarité.

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







Hong Kong French Film Festival : 55 éditions et toujours le goût de la découverte

Du 11 novembre au 9 décembre 2026, le Hong Kong French Film Festival célèbre sa 55e édition avec plus de 50 films, la venue de Jean-Pierre Jeunet et, pour la première fois, un programme de la Quinzaine des cinéastes. Entre grandes fresques historiques, adaptations littéraires, hommages et découvertes, le plus ancien festival de cinéma de Hong Kong fait dialoguer les générations et les regards.

Par Catya Martin



De Gaulle avec Simon Abkarian

Cinquante-cinq éditions, et aucune envie de se contenter de regarder dans le rétroviseur. Présenté par l'Alliance Française de Hong Kong, le Hong Kong French Film Festival revient cette année avec une programmation qui conjugue mémoire du cinéma et nouvelles voix. Pendant près d'un mois, huit lieux accueilleront plus de 50 films, des œuvres contemporaines aux classiques à redécouvrir sur grand écran.

Le rendez-vous se distingue aussi par les rencontres qu'il rend possibles. Jean-Pierre Jeunet viendra présenter en avant-première son nouveau film, Violette, adapté du roman best-seller Changer l'eau des fleurs de Valérie Perrin tandis que Julien Rejl, délégué général de la Quinzaine des cinéastes, accompagnera la première édition hongkongaise de « Directors' Fortnight Extended ». Un nouveau programme éducatif, « On va au ciné, Let's Go to the Movies! », complétera cette volonté d'ouvrir les salles à de nouveaux publics.

De quoi construire un parcours personnel : suivre un cinéaste, retrouver une actrice, découvrir une adaptation ou choisir un titre dont on ne sait presque rien. Car un festival se vit autant à travers ses grands rendez-vous que dans ces séances choisies par curiosité.

De Gaulle, une ouverture en deux actes

Le coup d'envoi sera donné le 11 novembre au Hong Kong City Hall avec De Gaulle : Résistance, premier volet du diptyque réalisé par Antonin Baudry, avec Simon Abkarian dans le rôle du général. La seconde partie, De Gaulle : Liberté, sera projetée le 13 novembre, dans le même lieu. Le récit commence en juin 1940. Alors que la France s'effondre et signe l'armistice, de Gaulle refuse d'accepter la défaite et rejoint Londres. Sans armée, sans véritable assise politique ni certitude de réussir, il entreprend de maintenir vivante l'idée d'une France libre. Peu à peu, des résistants, des étudiants et des soldats se rallient à cette cause, en Angleterre, en France et en Afrique.

Cette ouverture place le festival sous le signe d'un cinéma qui s'empare de l'Histoire à hauteur d'homme. Au-delà de la figure devenue familière, le diptyque invite à retrouver un moment d'incertitude : celui où une conviction doit encore se transformer en action collective.

Deux séances à envisager ensemble, pour suivre le mouvement du récit.

Jean-Pierre Jeunet à Hong Kong : Violette et les retrouvailles avec Amélie

La venue de Jean-Pierre Jeunet, du 16 au 19 novembre, sera l'un des temps forts de cette édition. Le réalisateur participera à des masterclasses et à des échanges après les projections, tout en présentant son nouveau film, Violette, avant sa sortie française annoncée pour décembre 2026.

Avec Leïla Bekhti, Matthias Schoenaerts et Sergio Castellitto, le film suit une gardienne de cimetière dans une petite ville de Bourgogne. Elle apporte du réconfort aux visiteurs endeuillés, jusqu'au jour où un policier vient déposer les cendres de sa mère. Son arrivée fait resurgir le passé de Violette, entre souvenirs douloureux et vérités susceptibles de l'apaiser.

La présentation de Violette est annoncée le 18 novembre à Premiere Elements.

Jean-Pierre Jeunet



Une occasion de découvrir une œuvre nouvelle, mais aussi d'entendre son réalisateur parler de ses choix, de ses personnages et de son travail avec les interprètes.
Cette visite donne également une saveur particulière aux retrouvailles avec Le Fabuleux Destin d'Amélie Poulain. Porté par Audrey Tautou, le film a fait voyager dans le monde entier un Paris de fantaisie, peuplé de personnages singuliers et de petits gestes capables de changer une vie. Le revoir sur grand écran, c'est retrouver son humour, sa tendresse et son invention visuelle — mais aussi mesurer le chemin parcouru depuis sa première découverte.

Des livres à l'écran, de Victor Hugo à Alma Brami

Les adaptations littéraires constituent une autre porte d'entrée dans la sélection. Avec Les Misérables, Fred Cavayé se confronte à l'un des grands récits de la littérature française. Vincent Lindon, Camille Cottin, Tahar Rahim et Benjamin Lavernhe figurent au générique de cette nouvelle version, qui ramène le destin de Jean Valjean au cinéma pour une nouvelle génération.



Jeux dangereux avec Valéria Bruni-Tedeschi et Vincent Perez

L'intérêt d'une adaptation ne tient pas seulement à sa fidélité au texte. Il réside aussi dans ce qu'elle choisit de rendre visible : la misère, l'obstination de la loi, les liens de solidarité, la possibilité de se réinventer. Autant de questions qui donnent au roman de Victor Hugo une résonance dépassant largement son époque.Vinvent
Dans un autre registre, Jeux dangereux possède un lien particulier avec la ville qui accueille le festival. Le film de Karine Silla est adapté du livre « Qui ne dit mot consent » d'Alma Brami, écrivaine française installée à Hong Kong. Dans une villa d'été, un couple marié depuis vingt ans invite une jeune femme énigmatique. Entre désir, jalousie et non-dits, un jeu dangereux s'installe où chacun joue son rôle. Leurs enfants, à distance, surveillent et s'inquiètent : qui joue avec qui ? Leur mère est-elle en danger ?
La sélection générale met également en avant Le Fantôme de l'Opéra, réalisé par Alexandre Castagnetti, avec Deva Cassel, Romain Duris et Julien De Saint Jean. Dans le cadre de l'Opéra Garnier, une jeune danseuse se trouve entraînée dans une histoire où se mêlent romance impossible, légende et événements inquiétants. Une autre façon de faire dialoguer imaginaire littéraire et spectacle cinématographique.

Combats, découvertes et animation

Parmi les titres à retenir, L'Affaire Marie-Claire met en lumière le combat de Gisèle Halimi.
Il invite à considérer l'Histoire à travers les luttes pour les droits des femmes et les rapports entre justice, liberté et transformation de la société. Un film à inscrire dans son parcours pour prolonger la réflexion bien après la séance. L'histoire : Novembre 1972. Au tribunal de Bobigny, un procès hors norme secoue la France entière. Marie-Claire Chevalier, 16 ans, est accusée d'avoir avorté illégalement. À la barre, sa mère et toutes les femmes qui l'ont aidée. Leur avocate, Gisèle Halimi, fait un pari fou, insensé : elle leur demande de ne pas plaider coupable. Gisèle va faire ce qui n'a jamais été fait auparavant, elle va accuser et attaquer la loi, au risque de tout perdre.



De la comédie française avec Pauline Clément

Également à l'affiche, De la comédie française qui permet de découvrir les coulisses de cette institution prestigieuse avec des acteurs qui font tous partie de la Comédie Française. L'histoire : 3 heures avant une première, plus rien ne va, la troupe ultra sélect de la Comédie Française va droit à la débâcle.
Le film Jupiter, un thriller politique haletant et intensif salué par le critiques, fait partie de ces découvertes à garder en vue. L'histoire : Fraîchement élu, le président Paul Archambault doit affronter une crise sans précédent : son homologue russe, cible d'un attentat, brandit un ultimatum nucléaire menaçant un allié de la France. Face au risque d'escalade militaire, le président réunit son état-major dans le bunker de l'Élysée. Dans le secret du Poste de Commandement Jupiter, Paul va devoir prendre une décision vertigineuse.
L'animation aura également sa place avec Le Corset, autre titre à mettre en lumière. Inspiré de la jeunesse du réalisateur, le film suit Christophe, un garçon de 11 ans atteint de scoliose et contraint de porter un corset orthopédique, au cœur d'une ferme de la Beauce à la fin des années 1980 marquée par la crise agricole.



De la comédie française avec Pauline Clément



Julien Rejl, directeur de la Quinzaine des cinéastes

La Quinzaine des cinéastes arrive à Hong Kong

Grande nouveauté de cette 55e édition : « Directors' Fortnight Extended » sera présenté pour la première fois à Hong Kong.
Créée en 1969, la Quinzaine des cinéastes est une section indépendante et non compétitive qui se tient pendant le Festival de Cannes. Elle défend des formes singulières et audacieuses du cinéma contemporain.
Son prolongement international permettra au public hongkongais de découvrir une sélection de films à travers douze séances dans le réseau Broadway, réunissant quatre œuvres de la sélection 2026 et deux classiques. Julien Rejl sera présent du 27 novembre au 1er décembre, pour présenter les films, donner une master class et rencontrer de jeunes cinéastes ainsi que des étudiants.
Parmi les œuvres annoncées figure Carmen, l'oiseau rebelle, film d'animation de Sébastien Laudenbach situé à Séville en 1840. Il suit Salvador, un jeune apprenti qui rencontre Carmen et dont la capacité à entrevoir l'avenir annonce une issue tragique.
Le programme comprend également Shana, de Lila Pinell, portrait d'une jeune femme soutenue par ses amies face aux difficultés du quotidien, et L'Espèce explosive, de Sarah Arnold, où la prolifération des sangliers attise un conflit dans la campagne française, jusqu'à un acte violent et une disparition.
Trois propositions très différentes, à l'image d'un programme qui revendique la circulation entre les genres et les formes plutôt qu'une définition étroite du cinéma d'auteur.
Bardot, Baye et Hong Kong : regarder autrement le patrimoine
Le festival consacrera une partie de sa rétrospective à Brigitte Bardot et Nathalie Baye. Deux parcours, deux présences à l'écran, et autant de manières de traverser l'histoire du cinéma français.
Avec Le Mépris, de Jean-Luc Godard, Bardot retrouve sa place au cœur d'une œuvre dont la beauté visuelle accompagne la désagrégation d'un couple. À ses côtés, Michel Piccoli, Jack Palance et Fritz Lang composent un film où création, argent et sentiments deviennent indissociables.
L'hommage à Nathalie Baye comprendra La Balance, le polar de Bob Swaim qui lui a valu le César de la meilleure actrice. Son interprétation de Nicole, à la fois déterminée et vulnérable, offre une occasion de retrouver la précision et l'intensité de son jeu.
La section « French Frames in Hong Kong » explorera, quant à elle, les images de la ville dans le cinéma français. Elle inclura Les Anges gardiens, la comédie de Jean-Marie Poiré avec Gérard Depardieu et Christian Clavier, dont l'aventure commence à Hong Kong. Le plaisir de revoir le film se doublera ainsi d'une attention portée aux lieux et à la manière dont ils sont représentés.

Transmettre le goût du cinéma

Le nouveau programme « On va au ciné, Let's Go to the Movies! », conçu par le critique et programmateur Clarence Tsui, s'adressera aux élèves et aux étudiants, du primaire à l'université. Quatre films ont été choisis pour accompagner différents âges et ouvrir des discussions sur le cinéma et la culture française.
Les séances gratuites auront lieu du 11 au 14 novembre, au théâtre du Hong Kong City Hall et au centre de l'Alliance Française à Jordan.
Parmi les titres annoncés, Le Concours, de Claire Simon, suit les candidats aux épreuves d'entrée de La Fémis (l'École nationale supérieure des métiers de l'image et du son). Les Bureaux de Dieu, de la même réalisatrice, avec Nathalie Baye, propose une immersion dans un centre de planning familial.
Ce volet rappelle qu'un festival ne se limite pas à montrer des films : il peut aussi apprendre à les regarder, à en discuter et à confronter les points de vue.



À 55 éditions, le Hong Kong French Film Festival poursuit ainsi un double mouvement : retrouver les œuvres qui ont marqué les spectateurs et ouvrir la porte à celles qui les surprendront demain. Entre une soirée avec Jean-Pierre Jeunet, une découverte de la Quinzaine et un classique revu sur grand écran, chacun pourra trouver sa manière d'entrer dans le cinéma français.
Une programmation riche et variée où toutes les générations trouveront leur bonheur !

En pratique

Dates : du 11 novembre au 9 décembre 2026.
Programme : plus de 50 films dans huit lieux à Hong Kong
Billetterie : via Broadway Circuit et URBTIX, selon les séances.
Programme détaillé et rencontres : site officiel du festival.


AllianceFrançaise
香港法國文化協會
Hong Kong
the 55th HONG KONG
香港法國
第五十五屆
FRENCH FILM
電影節
FESTIVAL
11.11-09.12.26
TICKETING OPENS
開始售票 | 20.10.26
HKFRENCHFILMFESTIVAL.COM
GOLD SPONSOR:
SILVER SPONSOR:
BRONZE SPONSOR:
SPONSORED BY:
HOTEL SPONSOR:
WITH THE SUPPORT OF:
BANQUE TRANSATLANTIQUE
HONG KONG REPRESENTATIVE OFFICE
MANDARIN ORIENTAL
HONG KONG
AIRFRANCE
TV5 MONDE
香港電車
HK TRAMWAYS
LANSON PLACE
CAUSEWAY BAY
INSTITUT FRANÇAIS
CONSULAT GÉNÉRAL DE FRANCE À HONG KONG ET MACAO

"Notre défi, c'est l'ambition : plus de films, plus de lieux, plus de jeunes publics"

Julia Liotard-Vogt a pris les rênes de l'Alliance française de Hong Kong en début d'année. Pour cette 55e édition du Festival du film français de Hong Kong, elle espère toucher un public élargi et éveiller la curiosité des spectateurs pour la langue française, au-delà des salles obscures.

Propos recueillis par Anne-Claire Poignard



Cette 55e édition du HKFFF sera votre première en tant que directrice de l'Alliance française. Quelle touche personnelle avez-vous choisi d'y mettre ?

Julia Liotard-Vogt : Je ne parlerais pas de touche personnelle, mais plutôt de quelques coups de cœur que j'ai intégrés : l'affiche avec Pauline Clément, coscénariste et interprète du film De la Comédie-Française que je trouve formidable, la sélection évidente du Corset, que j'ai trouvé sublime, le diptyque De Gaulle dès l'ouverture, et le souci d'assurer la plus grande diversité possible dans le choix des films. J'essaie surtout de faire en sorte que cette 55e édition plaise autant que les précédentes. On espère créer un désir pour le français, la langue française, sa culture. Et avec la Quinzaine, le festival entre dans une nouvelle dimension, aux côtés des grands rendez-vous cinématographiques francophones de New-York, Los Angeles, Mexico, Rome et Tokyo. Le Festival grandit pour le plus grand plaisir des cinéphiles de Hong Kong.

Quel est le fil conducteur de cette 55e édition ?

Le fil conducteur, c'est le dialogue entre l'héritage et l'innovation. Nous fêtons la 55e édition du plus ancien festival de cinéma de Hong Kong, né en 1953, et nous voulions que cet anniversaire regarde vers l'avenir. Le programme réunit les films français les plus récents, dont certains ne sont pas encore sortis en France, et deux nouveautés : la Quinzaine des Cinéastes de Cannes et « On va au ciné ! », pour les élèves et les enseignants. Avec l'équipe, nous avons travaillé autour de trois mots : patrimoine, innovation et transmission. Le patrimoine, avec les hommages à Brigitte Bardot et Nathalie Baye et la section « French Frames in Hong Kong », qui présente des films français tournés ici. L'innovation, avec la Quinzaine. La transmission, avec les jeunes publics, les masterclasses et les rencontres avec les cinéastes.

Comment avez-vous choisi l'affiche ?

L'affiche est née d'un coup de cœur pour Pauline Clément dans le film De la Comédie Française, de Bertrand Usclat et Martin Darondeau. Avec l'équipe, nous avons trouvé qu'elle suscitait la curiosité, attirait le regard et faisait sourire. En tout cas, j'espère qu'elle donnera envie de voir le film !

Y a-t-il des films envisagés qui tombent sous le coup de la censure ? Comment gérez-vous ce cas de figure ?

Comme pour chaque projection publique à Hong Kong, chaque film est évalué par l'OFNAA, l'autorité de classification et de censure. À ce jour, pas de mauvaise nouvelle ! La programmation se construit pratiquement toute l'année, en grande partie à partir du Festival de Cannes. L'équipe suit les grands rendez-vous cinématographiques et travaille avec les distributeurs et ayants droit pour obtenir les films, souvent avant même leur sortie en France. Cette année, nous proposons 41 nouveautés, dont 31 sorties du second semestre 2026 et 5 prévues pour 2027 en France, ainsi que 12 films de patrimoine. Notre sélection s'appuie sur deux piliers : le cinéma français le plus récent et les hommages aux grands acteurs. Nous veillons aussi à varier les genres (films historiques, comédies, cinéma d'auteur, animation) pour toucher tous les publics : cinéphiles hongkongais, jeunes adultes, communauté francophone, mais aussi nos élèves et les écoles.





Comme chaque année, des talents feront le déplacement à Hong Kong ?

Nous avons la chance d'accueillir cette année cinq invités d'exception. Jean-Pierre Jeunet, réalisateur du Fabuleux Destin d'Amélie Poulain, viendra à la rencontre du public les 17 et 18 novembre. Le 17, après la projection d'Amélie, les spectateurs pourront échanger avec lui et lui dire ce que ce film représente pour eux, 25 ans après sa sortie. Le 18, il présentera en avant-première son nouveau film, Violette, adapté du best-seller de Valérie Perrin (Changer l'eau des fleurs), avant sa sortie en France le 9 décembre. Il donnera également des masterclasses aux étudiants en cinéma pour aborder son univers visuel et les secrets de l'adaptation littéraire au grand écran. Jean-Pierre Jeunet, c'est un parcours hors norme dans le cinéma français, de Delicatessen aux plateaux d'Hollywood avec Alien, la Résurrection, en passant par l'adaptation émouvante du roman de S. Japrisot, Un Long Dimanche de Fiançailles avec le regretté Gaspard Ulliel. Julien Rejl, directeur artistique de la Quinzaine des Cinéastes, sera présent à Hong Kong du 27 novembre au 1er décembre. En plus de présenter la sélection de la Quinzaine, il animera une masterclass le 29 novembre et ira à la rencontre de jeunes cinéastes et d'étudiants. Ce sera l'occasion d'évoquer la recherche de nouveaux talents, les coulisses d'une sélection non compétitive, mais aussi la vision et la mission de la Quinzaine, qui défend un cinéma résolument libre et audacieux. Clarence Tsui, critique et programmateur hongkongais, accompagnera la Quinzaine et « On va au ciné ! », notamment avec les enseignants. Alma Brami, autrice et scénariste qui vit à Hong Kong, participera à une séance de questions-réponses après la projection d'Un Jeu dangereux, adapté de son roman Qui ne dit mot consent.

Quelles stratégies déployez-vous pour attirer et fidéliser le public local et notamment les jeunes générations, au-delà de la communauté expatriée traditionnelle ?

La vraie carte maîtresse du festival, c'est la qualité des films qu'il présente. Anatomie d'une Chute, Le Comte de Monte-Cristo, Je verrai vos Visages, Illusions Perdues, etc. Tous ces grands films ont trouvé le chemin de notre sélection l'année de leur sortie. Le cru 2026 est exceptionnel, c'est comme ça qu'on attire et qu'on fidélise notre public d'année en année. Ensuite, tous les films sont sous-titrés en anglais, et certains également en chinois. Le festival investit huit lieux à travers tout Hong Kong, du City Hall au Hong Kong Film Archive, en passant par les salles Broadway, le JCCAC et l'Alliance Française à Jordan. Ces projections sont régulièrement prolongées par des séances de questions-réponses, très prisées par le public local, ravi d'échanger avec les équipes artistiques. Cette année, le dispositif « On va au ciné ! » propose des séances gratuites destinées à encourager les jeunes à pousser les portes des salles et à découvrir les coulisses de la création cinématographique. Cette dynamique repose aussi sur des partenariats locaux forts, notamment avec le LCSD, notre partenaire historique depuis 1972, ainsi que d'autres événements comme le Hong Kong Lesbian and Gay Film Festival et le Hong Kong Jewish Film Festival, avec lesquels nous co-présentons plusieurs titres. Enfin, nous proposons une programmation variée, de l'animation avec Astérix et le Royaume de Nubie au grand spectacle avec Le Fantôme de l'Opéra. Pour fidéliser, nous comptons sur la régularité du rendez-vous, chaque automne depuis plus de cinquante ans. Certains artistes hongkongais nous disent avoir découvert le cinéma français grâce au festival.

Quels défis rencontrez-vous dans l'élaboration de ce rendez-vous annuel ?

La sélection ! Comment choisir parmi tant de bons films ? Le visionnage prend beaucoup de temps, et je félicite l'équipe, qui a fait un gros travail d'analyse pour offrir au public un large choix de films. Plus sérieusement, un vrai défi est la gestion du calendrier des projections et de celui des talents qui viennent à Hong Kong, parfois cette année pour un passage éclair. Comme dans tous les festivals, beaucoup de choses se confirment au dernier moment. Nous essayons d'anticiper au maximum, tout en sachant que certains points critiques ne se règlent qu'à la fin. Mais l'équipe est rodée, donc cela fonctionne bien. Il faut aussi coordonner huit lieux et près d'un mois de festival, avec les copies, les sous-titres et la classification de chaque film. Enfin, il faut trouver des financements : chaque partenaire et chaque sponsor compte. Notre défi, c'est l'ambition : plus de films, plus de lieux, plus de jeunes publics. Et c'est aussi notre force.

En quoi ce rendez-vous est-il un pont entre la France et Hong Kong ?

Depuis plus de sept décennies, le festival accompagne le public hongkongais à la découverte du cinéma français, de l'émergence de la Nouvelle Vague à des phénomènes comme Amélie Poulain et Intouchables. Ce dialogue est toutefois à double sens : la section « French Frames in Hong Kong » explore la manière dont le territoire a nourri l'imaginaire des réalisateurs français, comme en témoigne Les Anges gardiens, immortalisant notamment l'aéroport de Kai Tak. Le festival crée aussi des rencontres : Jean-Pierre Jeunet et Julien Rejl rencontreront des étudiants et des professionnels hongkongais, et Clarence Tsui a co-construit une partie de la programmation. Notre partenariat avec le LCSD depuis 1972 fait du festival un rendez-vous du calendrier culturel de la ville. Enfin, le festival est ouvert à toute la francophonie, avec des films belges et suisses soutenus par leurs consulats. C'est un pont pour les cinéphiles hongkongais, fans de cinéma français, de ses actrices, de ses acteurs et de ses réalisateurs.
C'est aussi un pont pour les Français et les francophones qui vivent à Hong Kong et qui se réjouissent de retrouver un peu de leur culture dans les salles de la ville, et de partager des moments avec des talents français qui aiment venir à Hong Kong.

Informations :
https://www.hkfrenchfilmfestival.com/

Faut-il continuer d'aller au cinéma ?

Clarence Tsui est une figure incontournable de la cinéphilie en Asie et un amoureux des salles obscures. Critique de cinéma, il enseigne à la Chinese University de Hong Kong et a dirigé la prestigieuse Broadway cinémathèque. Il lance cette année « Let's Go to the Movies ! ». Une nouveauté en forme de plaidoyer pour cette 55e édition du festival.

Propos recueillis par Anne-Claire Poignard



Clarence Tsui

Trait d'Union : Quelle est votre ambition avec ce programme ?
Clarence Tsui :
Le maître-mot de « Let's Go To The Movies » réside dans le verbe « aller » : alors que les films sont aujourd'hui accessibles presque partout et à tout moment, grâce aux plateformes de streaming et aux téléphones portables, nous tenons à ce que les élèves se rendent au cinéma pour y voir un film en compagnie d'autres spectateurs. Il s'agit d'une expérience collective, qui leur permet d'observer les réactions du public face à ce qui se déroule à l'écran, tout en prenant conscience de leurs propres réactions.
Nous souhaitons également que ces projections ne se limitent pas à des événements ponctuels. Afin d'aider les enseignants à intégrer cette démarche dans leur programme pédagogique, nous mettons à leur disposition des dossiers conçus pour l'occasion, apportant des éléments de contexte et des informations de fond nécessaires à la compréhension des films et des thématiques qu'ils abordent.
Nous proposons par ailleurs des pistes de discussion et des activités à mener en classe, en amont et en aval de la projection.

Le 11 novembre, vous proposez la projection de « Petit Vampire » de Joann Sfar au jeune public. Pourquoi considérez-vous ce film d'animation comme une porte d'entrée idéale pour faire découvrir la culture et l'esthétique françaises aux enfants de Hong Kong ?
D'après mon expérience, les écoliers accrochent généralement mieux aux films d'animation – tout dépend, bien entendu, des œuvres choisies, car l'offre actuelle est extrêmement variée, tant sur le plan thématique que stylistique !
« Petit Vampire » est un film très accessible, empreint d'humour et articulé autour de notions fondamentales comme l'amitié (entre des groupes sociaux différents ; une allégorie, en somme, du besoin de solidarité dans notre monde actuel, marqué par de fortes polarisations).

Plus important encore, nous souhaitons initier les enfants aux bases du cinéma : leur faire comprendre qu'un film d'animation est, en quelque sorte, une succession d'images fixes – un travail artisanal qui exige de la patience, mais qui laisse aussi une grande place à l'expérimentation. Grâce aux ressources fournies dans notre kit pédagogique, nous encourageons les enseignants à aider leurs élèves à appréhender l'évolution des films d'animation – en termes de style comme de contenu – au cours du siècle dernier. Après avoir visionné le film de Joann Sfar, les élèves pourraient, nous l'espérons, se lancer dans la création de leurs propres « films miniatures » en classe, à travers le dessin et l'élaboration de récits.

Le 12 novembre, vous proposez la projection du documentaire "Le Concours". Quel questionnement espérez-vous susciter chez les lycéens locaux grâce à ce film ?
Il existe un mythe tenace selon lequel les élèves de Hong Kong (ou d'Asie) subiraient une pression bien plus forte que leurs homologues européens, qu'il s'agisse des devoirs, des examens ou des attentes de leur entourage. J'espère que "Le Concours" permettra d'élargir leur compréhension de ce que peuvent être les examens d'entrée à l'université en France, et de la manière dont les étudiants français y font face. C'est une réalité avec laquelle les lycéens locaux peuvent facilement entrer en résonance.
Le Concours offre également une incursion dans le monde du cinéma pour des jeunes qui ne mesurent peut-être pas toute la complexité de cet art. Le cinéma ne se résume pas aux réalisateurs et aux acteurs ; on peut aussi se spécialiser dans la musique, la création sonore ou les costumes. La Fémis est une institution singulière, avec ses propres règles, ses structures sociales et son mode de vie. Le film donne de nombreux indices sur ce qu'est réellement cette école.







À l'attention des étudiants, vous avez programmé le film "Les Bureaux de Dieu" de Claire Simon également. Pourquoi son regard sur les choix de vie et les dynamiques sociales est-il essentiel à partager avec la prochaine génération de cinéphiles ?

Le film met en scène des femmes d'âges et d'horizons divers, venues chercher conseils et aide en matière de contraception et d'avortement. Il montre comment les personnes présentes dans ces bureaux – femmes comme hommes – s'efforcent d'apporter un soutien adapté à chaque situation. C'est un sujet rarement traité avec justesse dans le cinéma hongkongais, et peu abordé, même parmi les jeunes, ici à Hong Kong. "Les Bureaux de Dieu" est donc un film qui mérite d'être redécouvert.

Nous souhaitons également souligner la démarche de Claire Simon : son choix délibéré d'acteurs et d'actrices qui apportent au film leur propre vécu ainsi que les personnages qu'ils ont pu incarner par le passé, ou encore la manière dont elle a su créer une alchimie à travers les échanges entre comédiens chevronnés et interprètes non professionnels.

Le programme prévoit une projection spéciale destinée aux enseignants le 14 novembre, autour du film "Writing Life". Pourquoi ?

Writing Life est un documentaire de Claire Simon qui explore la manière dont les romans d'Annie Ernaux sont étudiés, discutés et débattus au sein de trois établissements très différents, situés en France métropolitaine et en Guyane française.
Ses ouvrages proposent des représentations brutes, viscérales et hautement stylisées de sa propre confrontation avec ses désirs ; ils ne constituent donc pas, pour les enseignants comme pour les élèves, un matériau facile à aborder en toute franchise.

Le regard, à la fois délicat et révélateur, que porte Claire Simon sur ces séances, illustre parfaitement les défis et la puissance de la pédagogie. À travers cette projection, nous souhaitons susciter des échanges similaires : des enseignants issus de divers établissements à Hong Kong pourraient ainsi partager leurs expériences de l'enseignement de la littérature, des arts et des sciences humaines, à une époque où ces disciplines sont perçues comme étant de moins en moins essentielles dans un monde dominé par les approches de type STEAM (sciences, technologies, ingénierie, arts et mathématiques).

Vous animerez des discussions de 20 minutes après les projections. Comment dépasser les éventuels obstacles linguistiques ou culturels ?

En tant que critique de cinéma, programmateur de festival et enseignant universitaire, j'ai été confronté à des défis très variés lorsqu'il s'agit d'aborder et d'analyser des films après leur projection. Il est primordial de replacer ces films dans leur contexte.
À mon sens, notre rôle n'est pas d'apporter des « réponses toutes faites », mais plutôt de fournir suffisamment d'éléments et de clés de lecture pour qu les plus jeunes puissent, eux-mêmes, formuler les bonnes questions — tant sur les films que sur les enjeux qu'ils soulèvent concernant le monde dans lequel nous vivons.

———————————-

Informations :
https://www.hkfrenchfilmfestival.com/

Luis Vassy : « Les Européens doivent rivaliser de manière plus agressive »

Le directeur de Sciences-Po Paris était en visite à Hong Kong mi-octobre pour célébrer dix ans de partenariat universitaire entre la rue Saint-Guillaume et HKU. Invité par l'organisation Asia Society HK à l'occasion de ce déplacement, il a livré sa vision des relations futures entre l'Europe et l'Asie.

Par Anne-Claire Poignard



Trait d'Union : Dans un monde fragmenté, l'Europe a-t-elle encore les moyens de sa puissance ?

Luis Vassy : Je pense qu'au-delà de la question de la capacité, il y a la question de la volonté. Les Européens ont-ils la volonté d'être puissants et d'exercer ce pouvoir au-delà de leurs frontières ? Je pense qu'il existe une idée fausse très répandue, selon laquelle ils ne le peuvent pas ou ne le veulent pas.

J'aimerais peut-être examiner cette question en distinguant deux périodes. À l'heure actuelle, l'Europe constitue un empire à part entière. Il y a la Chine, il y a les États-Unis. L'Europe est elle aussi un empire, mais un empire très singulier. C'est un empire à l'image du Saint-Empire romain germanique : il a consacré l'essentiel de son énergie à limiter la lutte de pouvoir entre ses différentes entités. En somme, les Européens ont été en guerre les uns contre les autres pendant la quasi-totalité de l'histoire du continent.

Si l'on y regarde de près, il n'y a eu que très peu de périodes de paix prolongée en Europe : peut-être un peu au XIXe siècle — sous une certaine hégémonie anglo-allemande, dirais-je — et puis, bien sûr, au cours des 70 dernières années, après la Seconde Guerre mondiale. Mais, hormis ces périodes, les Européens n'ont cessé de se faire la guerre. À un moment donné — et tout particulièrement après la Seconde Guerre mondiale, en raison des destructions et des pertes massives que ce conflit a infligées au continent —, ils ont estimé qu'il fallait peut-être aborder la question non plus dans un esprit d'agressivité mutuelle, mais dans une optique de coopération.

Je dirais toutefois que notre histoire ne se résume pas à ces 70 dernières années. C'est une idée reçue, que l'on rencontre parfois hors d'Europe mais aussi chez les Européens eux-mêmes, car ils ont tendance à assimiler l'Europe au projet européen actuel ; or, leur histoire est bien plus longue. Dire que les Européens ne maîtrisent pas la « grammaire du pouvoir » est, à première vue, absurde. Toute notre histoire a consisté à user de la grammaire de la puissance, partout dans le monde et tout particulièrement entre nous. C'est donc un élément ancré dans la psychologie européenne ; le fait est que les Européens répugnent tout simplement à revenir à ce monde-là, car ils savent qu'il est destructeur. Si l'on les y poussait, je suis convaincu que ces instincts resurgiraient, car ils sont profondément ancrés en eux. Toutefois, ils savent aussi, grâce aux leçons de l'histoire, qu'il s'agit d'une voie extrêmement périlleuse, non seulement pour eux, mais pour tout le monde.

Nous, Européens, constatons aujourd'hui que le monde devient plus agressif et que certaines puissances exercent sur nous une pression bien plus forte ; c'est ainsi qu'a émergé le débat actuel sur l'autonomie européenne, la puissance européenne et le rôle de l'Europe dans le monde. Ce débat n'existait même pas il y a dix ans. Lorsque j'ai été nommé Ambassadeur aux Pays-Bas — c'était en 2019, il y a à peine sept ans —, le premier conseil que m'ont donné mes interlocuteurs néerlandais a été : « S'il vous plaît, ne parlez jamais d'autonomie européenne », « nous ne voulons pas de cela ici », « c'est un concept qui ne nous plaît pas. Deux ans plus tard — en 2021, puis dans les années qui ont suivi — les Néerlandais figuraient parmi les plus fervents partisans de l'autonomie européenne, à leur manière et selon leurs propres concepts.

Le 3 juin dernier, vous avez publié une tribune intitulée « Penser la puissance, un défi intellectuel de notre temps » dans la revue européenne Le Grand Continent. Vous y détaillez votre vision stratégique pour l'Europe, quelle est-elle ?

En 1820, la part de la Chine dans le PIB mondial était de 30 %, contre 17 % en 1870. Donc en 50 ans. C'est un chiffre que j'ai publié dans un article qui a été très remarqué ici. J'ai relevé que la part de l'Europe dans le PIB mondial était de 30 % en 2008 et qu'elle est de 17 % aujourd'hui. Notre part dans le PIB mondial a donc diminué deux ou trois fois plus vite que celle de la Chine sous la dynastie Qing.

Je ne dis pas cela par pessimisme ou par esprit de déclinisme ; je pense que l'Europe dispose de nombreux atouts à faire valoir dans le jeu de la puissance. Tout d'abord, 17 % du PIB mondial, cela reste considérable. Nous disposons d'une épargne importante, d'un État de droit propice à l'investissement, de créativité, d'excellentes universités et d'un vivier de talents de qualité. Les éléments sont donc réunis. Mais il nous faut désormais comprendre que nous devons rivaliser de manière plus agressive. Nous sommes à la croisée des chemins. Je dirais qu'il existe aujourd'hui deux possibilités pour l'Europe. Soit nous acceptons la nécessité d'une modernisation, mais aussi d'une défense plus vigoureuse de nos intérêts — bien plus qu'à l'accoutumée —, soit nous laissons la situation perdurer en l'état ; et je crains fort que cela n'aboutisse à des conséquences fâcheuses pour les Européens.

À terme, cela suscitera de vives inquiétudes chez les citoyens européens et, finalement, conduira l'Europe à réagir avec plus de fermeté, voire d'agressivité, car elle se sentira acculée. Je suis donc tout à fait partisan de voir les Européens défendre leurs intérêts avec plus de vigueur. Il est indéniable que des déséquilibres commerciaux massifs ne sont pas viables ; les citoyens européens ne les accepteront pas indéfiniment : ils veulent des emplois et pouvoir produire. Quant à l'argument selon lequel il suffirait d'être plus compétitif — qu'il soit fondé ou non —, il ne tiendra pas la route. A un moment donné, les gens réclameront une protection. C'est une exigence démocratique qui émane de la base, et les gouvernements finiront par s'orienter dans cette direction.

Regardez l'évolution de la position allemande. Il y a encore quelques années, les Allemands étaient très réticents à s'engager dans ce genre de bras de fer avec des puissances étrangères — pas seulement la Chine, d'ailleurs, mais aussi les États-Unis ou d'autres. Aujourd'hui, ils voient leur industrie mise à mal de manière trop agressive ; il est donc évident qu'ils vont défendre leurs intérêts. On constate désormais un alignement bien plus marqué du continent européen — par rapport au passé — sur la nécessité de défendre ses intérêts.

Je prends également acte des résultats de la visite des commissaires européens en Chine. Je trouve positif qu'il existe désormais une plateforme de dialogue et que le point de vue des Européens soit pris en compte dans cette région du monde ; il est important que l'on comprenne bien que nous ne renoncerons pas, à terme, au principe de réciprocité. Les marchés doivent être ouverts dans les deux sens ; faute de quoi, les Européens finiront par protéger leurs intérêts sous la pression de leurs citoyens.

Votre point de vue a été cité par le South China Morning Post. Le chroniqueur Alex Lo y voit un « appel aux armes » ?

Qu'est-ce qui vous conduit à cet avertissement ?

En tant que diplomate — lorsque j'exerçais des responsabilités au ministère, notamment —, j'ai été frappé par le fait que les Européens se trouvent actuellement dans la pire situation psychologique possible. Pourquoi ? Parce qu'il est vrai que notre place dans le monde a tout simplement diminué. Si l'on considère la part du PIB ou la population, il existe des critères objectifs à cet égard. Cela ne signifie pas que nous n'existons plus : 17 %, cela reste une part considérable du PIB mondial. Mais ce que je trouve difficile pour les Européens — et là aussi, je pense que ces blocages finiront par se lever —, c'est qu'ils continuent d'être traités comme s'ils étaient une puissance dominante. Tout le monde évoque le « deux poids, deux mesures » des Européens ou se demande s'ils sont légitimes pour donner des leçons au monde. En un sens, nous sommes traités sans réciprocité, avec l'implication — ou l'idée sous-jacente — que nous serions toujours la puissance dominante que nous étions au XIXe siècle ou au début du XXe siècle. Et je pense que ce n'est tout simplement pas tenable pour les Européens. Ils doivent s'affranchir de cette pression, disons, qui émane parfois de l'intérieur et qui est parfois, bien sûr, utilisée contre eux dans les enceintes multilatérales. Mon propos — ce que j'essaie de démontrer — est que nous avons besoin d'un rééquilibrage, disons, dans notre manière d'interagir avec le monde. Il faut certainement moins faire la leçon. D'ailleurs, je pense que nous le faisons beaucoup moins, contrairement à ce que l'on dit. Je vois bien moins d'occasions où les Européens disent aux autres régions du monde comment elles devraient être gérées. Il est vrai, dans une certaine mesure, que nous sommes allés trop loin dans les années 90 ; nous avons reçu des avertissements, notamment de cette partie du monde. Mais aujourd'hui, franchement, nous ne le faisons plus guère, et pourtant on nous accuse encore d'être condescendants ou dominateurs. C'est une situation paradoxale dans le contexte actuel, et je pense que nous devrions nous libérer de cette contradiction.

Considérez-vous le déclin de l'Europe comme une situation à laquelle il est possible de remédier ?

Je pense qu'il est tout à fait possible d'y remédier. Encore une fois, je voyage beaucoup. Je l'ai fait en tant que diplomate et je le fais aussi en tant que président d'université. L'investissement en Europe, par exemple, reste extrêmement élevé. Les capitaux sont bien présents, grâce à l'énorme volume d'épargne que les Européens ont accumulé au fil des ans. Certes, ils épargnent peut-être moins en moyenne que les Chinois, mais ils mettent tout de même beaucoup d'argent de côté. Il y a donc des capitaux, des talents et de la créativité. Ce qu'il nous faut faire, c'est devenir une véritable entité économique grâce à l'intégration de nos différents marchés. Tout cela figure d'ailleurs dans les rapports Letta et Draghi : deux documents stratégiques majeurs commandés par les institutions européennes en 2024 pour diagnostiquer le décrochage économique de l'Union européenne face aux États-Unis et à la Chine, et proposer un plan de choc pour y remédier.

Nous avons peut-être une cinquantaine d'opérateurs de téléphonie mobile, par exemple ; cela représente trois opérateurs pour chaque grand pays, et un ou deux pour chaque petit pays. C'est trop. Si l'on regarde des pays comme les États-Unis ou la Chine, ces chiffres sont bien inférieurs. La circulation des capitaux est parfois complexe en raison des réglementations aux frontières. On ne peut pas exercer ses activités dans un pays en utilisant un compte bancaire ouvert dans un autre. Tout cela engendre des pertes d'efficacité que les Européens peuvent, à mon avis, corriger. Cela dit, nous disposons d'atouts. La liberté en est un. Le fait de pouvoir créer, de bénéficier de la

protection de ses droits de propriété — notamment la propriété intellectuelle sur ses créations — et de ne pas voir son droit de propriété menacé en Europe fait que nous restons une destination privilégiée pour les investissements, comme le montrent les chiffres.

Le rapprochement franco-allemand, en particulier sur la politique à l'égard de la Chine, traduit-il une volonté de l'UE d'aller vers une position plus ferme ?

Je ne pense pas que les Européens soient dans une posture de fermeté excessive ; d'ailleurs, comme je dirige désormais une université, j'aime suivre les travaux scientifiques de temps à autre. J'ai lu, il y a quelques semaines, une étude remarquable réalisée par une économiste de Yale. Elle démontre — grâce à l'IA, soit dit en passant, car les jeux de données qu'elle a pu exploiter étaient considérables — que la croissance globale est influencée positivement par la qualité des relations politiques entretenues avec des entités étrangères. Ainsi, plus vous avez d'amis, plus vous vous développez, et moins vous en avez, moins votre croissance est importante.

Je dirais donc que dans un tel contexte — sans être spécialiste de la théorie des jeux — la conclusion qui s'impose est que chacun devrait chercher à s'entendre avec les autres. Mais bien entendu, cela n'est valable que tant que vos intérêts fondamentaux ne sont pas compromis ; c'est, je crois, la situation dans laquelle nous nous trouvons. Au fond, comme je l'ai dit, nous, les Européens, sommes des gens bien, attachés à la liberté et plutôt stables. Nous reconnaissons que la guerre est une mauvaise chose et que la confrontation n'est pas la voie à suivre, mais il arrive un moment où l'on doit défendre ses intérêts et donc réagir. C'est là, je pense, le nœud du problème concernant l'état actuel des relations internationales : la moindre efficacité des instances multilatérales a entraîné une augmentation considérable de la méfiance entre les différentes entités. Le problème récurrent dans les relations internationales est évidemment celui de la confiance ; cela signifie que l'on ne connaît jamais les intentions exactes de son interlocuteur. Et comme on ignore les intentions exactes de son interlocuteur, on a tendance à faire preuve de prudence et à protéger ses intérêts plus encore qu'on ne le ferait normalement, car on ne sait pas si l'interlocuteur ne cherchera pas à exploiter la moindre de vos faiblesses pour pousser son avantage au maximum. Par conséquent, il faut réagir avant même de voir ses intérêts réellement lésés.

Je pense qu'en réalité, nous avons dépassé ce stade, mais ces dialogues restent utiles car ils permettent de rétablir une certaine compréhension mutuelle des objectifs de chaque partie, afin de pouvoir aborder les éventuels désaccords. Je dirais donc que les canaux de discussion — y compris ceux que nous utilisons ici, ou ceux qui existent entre universités et, bien entendu, entre responsables — sont utiles. En effet, si l'on ne comprend pas les prémisses du raisonnement de l'autre partie, on risque de commettre des erreurs d'appréciation ; on pourrait, par exemple, croire que les Européens ne réagiront jamais à rien parce qu'ils sont trop faibles, ce qui constitue, à mon sens, une idée fausse.

Comment l'Europe peut-elle concilier *ses* liens économiques avec la Chine et la région indopacifique tout en préservant *ses* propres priorités économiques, sa sécurité économique ainsi que *ses* chaînes d'approvisionnement ?

La question des chaînes d'approvisionnement est passionnante. Nous le savons tous : l'idée sous-jacente est qu'il existe des maillons de la chaîne d'approvisionnement pour lesquels nous dépendons énormément d'acteurs extérieurs, notamment de la Chine. Tout le monde sait, par exemple, que 90 % du gallium est produit ou raffiné en Chine ; c'est une réalité. Il s'agit là, bien entendu, de leviers que l'on peut utiliser pendant un certain temps. À un moment donné, bien entendu, la chaîne d'approvisionnement finira par s'adapter : on cherchera d'autres sources d'approvisionnement, on raffinera d'autres produits ou l'on adoptera tout simplement des technologies différentes.

Je reviens donc à mon idée initiale : en règle générale, un pays a tout intérêt à entretenir de bonnes relations avec les autres. Par conséquent, si l'on commence à menacer d'utiliser des maillons essentiels de la chaîne d'approvisionnement comme moyen de pression, on en revient à ce que je disais plus tôt au sujet de la confiance et de la capacité à anticiper les intentions — ou les objectifs — de son partenaire ou interlocuteur. Si quelqu'un vous menace d'utiliser tous les leviers de pression dont il dispose à votre encontre, quelle que soit votre conduite, il est évident que vous deviendrez plus prudent dans vos relations avec ce partenaire.

C'est donc un jeu qui peut se pratiquer, dans une certaine mesure, sur la scène internationale, mais il faut toujours garder à l'esprit les conséquences : une fois la confiance rompue, on bascule dans un tout autre monde où l'on réduit au maximum les liens existants, précisément pour se prémunir contre toute nouvelle pression de la part de cette même partie. Je dirais donc qu'il n'est dans l'intérêt de personne de s'engager dans ce genre de logique.

La directrice du FMI, Kristalina Georgieva, *s'est* exprimée il y a quelques jours au sujet de la France, l'invitant à remettre de l'ordre dans *ses* finances ; elle faisait référence à la situation de la dette française. Qu'en pensez-vous ?

Effectivement, notre situation budgétaire est tout simplement inacceptable et nous devons redresser la barre. Ce sera difficile, mais cela se fera, d'une certaine manière, car c'est tout simplement nécessaire. À l'heure actuelle, les taux d'intérêt sont tout simplement trop élevés. Je m'attends donc à ce que la France, compte tenu de ce qu'elle est, finisse par trouver le moyen d'assainir ses finances publiques. Est-il nécessaire que cela vienne de l'extérieur ? Je ne sais pas. Le débat est très vif en France et que beaucoup de gens réalisent que des taux d'intérêt élevés sont tout simplement néfastes, non seulement en raison du poids de la dette pour l'État, mais aussi parce que le coût du crédit a augmenté pour les entreprises, pour les particuliers souhaitant acheter un logement, etc. Là aussi, il y aura à un moment donné une pression pour trouver une issue à cette situation budgétaire.

La *situation* budgétaire actuelle risque-t-elle d'aggraver la crise *sociale* ?

Tout le monde constate que dans ces moments de tension — qu'elle soit budgétaire ou sociale — les esprits s'échauffent et les émotions sont à vif. C'est évident, et nous le constatons. C'est vrai en France, bien sûr, mais je dirais que cela ne concerne pas uniquement la France ; en ce moment — alors même que les discussions budgétaires sont en cours —, les enjeux sont perçus comme considérables par de nombreux interlocuteurs.

Je pense que, dans une certaine mesure, la situation de la jeunesse est liée à cela : nous avons une génération qui redoute la crise climatique et la prise de pouvoir de l'IA sur les emplois, qui fait face à une situation budgétaire difficile, et qui s'interroge sur le « contrat » initial — pour ainsi dire — que la France a toujours passé avec elle-même, à savoir celui de l'émancipation par l'éducation. Dès lors, si les gens ont le sentiment que cela est moins réalisable aujourd'hui, cela suscitera inévitablement un vif mécontentement, car c'est précisément la promesse que la France a portée au fil des années.

Nous sommes le pays où votre position sociale s'explique le plus par votre diplôme. C'est, je pense, un fait intéressant. Je veux dire la réussite scolaire détermine votre position sociale en France plus que dans n'importe quel autre pays. Cela explique pourquoi ce sujet est si important et suscite autant d'émotion.
Sciences Po est une école et une université très sélective, mais nous avons développé — et continuerons de le faire prochainement — certains de nos programmes en faveur de l'ouverture sociale. Nous avons ainsi un programme unique en France, en Europe, et peut-être même au monde, grâce auquel Sciences Po entretient des liens directs avec 200 lycées situés dans les quartiers les plus défavorisés du pays, en réservant des places à ces lycéens pour qu'ils puissent intégrer Sciences Po. Il faut bien sûr qu'ils soient d'excellents étudiants, mais ces jeunes n'auraient pas nécessairement envisagé d'intégrer une université aussi sélective sans cela. Cela signifie que nous avons, à Sciences Po, une proportion d'étudiants boursiers bien plus élevée que dans n'importe quel autre établissement sélectif ; elle se rapproche de la moyenne nationale — sans l'égaler tout à fait, mais sans en être loin — et dépasse celle de nombreuses universités parisiennes bien moins sélectives que nous.
Je travaille actuellement sur des mesures supplémentaires, notamment l'augmentation du nombre de places ouvertes aux lycéens français, avec l'idée que si tous les établissements très sélectifs agissent ainsi, cela allège la pression sur l'ensemble du système, car cela libère implicitement des places pour d'autres universités, etc.
Les préoccupations des jeunes portent également sur l'accès à l'enseignement supérieur, et je pense que nous devons jouer notre rôle en ouvrant davantage de perspectives d'avenir à la jeune génération.

La part des étudiants de Sciences-Po désireux d'une expérience en Chine est en forte augmentation. Qu'est-ce que cela vous inspire ?

La jeune génération que nous accueillons à Sciences Po est très jeune. On y entre généralement après le lycée, donc à 17 ans. Mais certains sont évidemment très brillants et commencent dès 16 ans. Nous avons même eu deux étudiants âgés de 15 ans qui ont intégré l'université cette année. Ils sont jeunes, certes, mais en réalité, ils sont, je pense, très conscients des défis qui les attendent. Et parmi ces défis figure évidemment l'enjeu géopolitique. Beaucoup d'entre eux comprennent que, pour appréhender le monde et le XXIe siècle, la compréhension de la Chine fait assurément partie des outils qu'il faut posséder. C'est ce qui explique, à mon sens, la très forte augmentation de la demande de mobilité vers la Chine.
Heureusement, en tant qu'institution reconnue et de qualité, nous recevons de nombreuses demandes en provenance de Chine pour Sciences Po, ce qui nous permet d'organiser des échanges dans les deux sens. J'ai été ravi de rencontrer nos étudiants du double diplôme avec HKU. Nous avons des étudiants à Beida et à Tsinghua à Pékin, à Fudan à Shanghai et ailleurs. Il y a donc effectivement une demande, un intérêt pour la Chine et l'Asie de l'Est en général ; je pense que cela témoigne simplement de la capacité de cette génération à saisir les enjeux.

Comment l'IA influence vos programmes d'enseignement, et comment peut-elle contribuer à former les futurs leaders ?

Je pourrais parler de ce sujet pendant trois heures, tant il est vaste et complexe. Je dirais simplement — comme pour les autres thèmes — qu'il faut se garder de tout jugement hâtif. Il y a quelques années, on disait qu'il fallait abandonner les sciences humaines et sociales parce que l'IA allait tout supplanter. Aujourd'hui, on réalise qu'en fait, ce sont plutôt les mathématiques, la programmation et peut-être la médecine qui sont plus directement remises en question.

Que faisons-nous à Sciences Po ? Nous allons effectivement former de jeunes femmes et de jeunes hommes qui occuperont des postes importants, significatifs et pertinents au sein de la société. Alors, quel est l'élément clé ? Il s'agit de s'assurer qu'ils possèdent le bon jugement. C'est vraiment cette qualité qui compte. D'où vient donc cette capacité de jugement ? Une étude scientifique menée par Philip E. Tetlock dans les années 2000 pose la question suivante : qui prend la bonne décision ? Quel trait de caractère vous amène à prendre la bonne décision ? Il examine 2.000 prédictions formulées par des universitaires, des groupes de réflexion, des journalistes ou des représentants du gouvernement, puis il cherche à déterminer qui a vu juste ou non, afin de comprendre quels traits de caractère étaient en jeu. En somme, vous prenez la bonne décision en moyenne si vous êtes capable de changer d'avis, c'est-à-dire d'adapter votre réflexion aux informations extérieures. Si vous faites preuve d'une trop grande rigidité, vous ne prendrez pas la bonne décision la plupart du temps.
C'est vraiment ce que nous cultivons à Sciences Po : une formation à la fois approfondie et ambitieuse dans différentes disciplines, dans un contexte très interdisciplinaire, mais aussi cette forme d'agilité — que nous développons notamment grâce à l'esprit critique — un esprit critique qui commence par la compréhension de ses propres biais et de ses propres travers. Le problème avec l'IA, bien sûr, c'est qu'elle peut très vite vous enfermer dans votre propre façon de penser, car elle cherche aussi, dans une certaine mesure, à vous plaire. On reçoit alors moins de retours pertinents venant du monde extérieur.

Notre approche consiste avant tout à veiller à ce que nos étudiants soient capables de continuer à réfléchir sans aucune aide de l'IA. Nous avons donc ajouté des cours de philosophie — notamment de philosophie politique — ainsi que des mathématiques ; même si l'IA est évidemment plus performante que nous dans ces domaines, il s'agit de compétences qui restent essentielles.

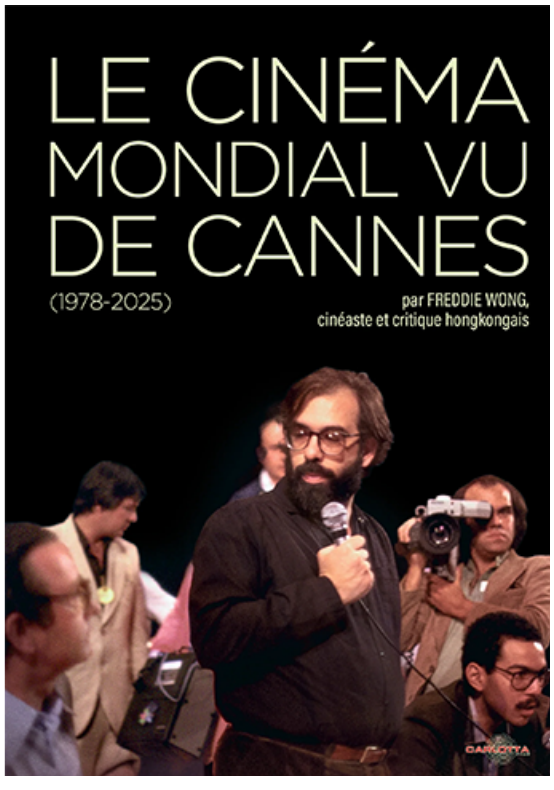
Nous encourageons nos étudiants à beaucoup lire et ils passent leurs examens en présentiel, sans recours à l'IA. C'est le premier point : nous voulons préserver leurs capacités cognitives. Cela dit, ils doivent évidemment savoir utiliser ces outils ; c'est donc davantage au niveau du master que nous veillons à ce que l'IA soit un levier plutôt qu'une béquille. Ils aborderont alors des sujets comme l'IA et la finance, l'IA et le droit ou l'IA et le journalisme, en apprenant à appliquer au contexte de l'IA ces capacités que nous aurons préservées. Nous ne voulons pas qu'ils passent à côté du potentiel d'efficacité ou de productivité offert par l'IA ; nous voulons plutôt qu'ils maîtrisent ces outils. Et je pense que l'on réalise aujourd'hui que ces qualités proviennent le plus souvent des sciences humaines et sociales.

Le mois d'octobre à Parenthèses

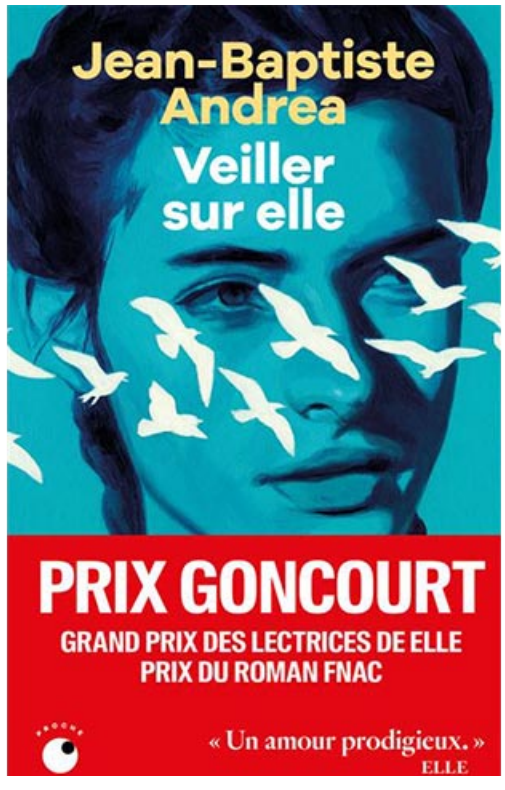
Comme tous les mois, découvrez l'actualité de la librairie francophone Parenthèses. Coup de projecteur sur le mois de novembre.

Par Catya Martin (avec parenthèses)

Les rencontres de Parenthèses







Lundi 9 novembre, de 18h00 à 19h00

Venez rencontrer Freddie Wong pour une plongée exceptionnelle à travers près de cinquante ans d'histoire du plus grand festival de cinéma au monde : le Festival de Cannes.
À travers son regard unique de cinéaste et de critique hongkongais, Freddie Wong retrace cinq décennies de cinéma, de rencontres, d'anecdotes et de découvertes qui ont marqué l'histoire du septième art. Un témoignage rare, nourri par une passion cinéphile vécue au quotidien entre l'Asie et l'Occident.

Mercredi 11 novembre, de 13h00 à 14h00

À l'occasion du mois Suisse à Hong Kong et de la projection de son film *Salut Betty*, nous avons le plaisir d'accueillir Pierre Monnard
Réalisateur, scénariste et metteur en scène, Pierre Monnard s'est imposé par son regard sensible et son talent pour raconter des histoires inspirées de parcours humains et d'événements marquants. Son travail alterne avec succès entre le cinéma et les séries télévisées.

Vendredi 27 novembre, de 18h00 à 19h00

Nous avons le plaisir de vous convier à une rencontre littéraire exceptionnelle avec Jean-Baptiste Andrea,écrivain, scénariste et réalisateur français, lauréat du Prix Goncourt 2023 pour *Veiller sur elle.*
Venez partager un moment privilégié avec l'auteur et découvrir les inspirations, les personnages et les grands thèmes qui traversent son œuvre.



Lundi 16 novembre, de 18h00 à 19h00

Nouvelle session 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 ? Rendez-vous à la librairie Parenthèses pour le Club de Lecture Francophone du mois de novembre !

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

"LA MEDITERRANÉE A SON TRAGIQUE SOLAIRE QUI N'EST PAS CELUI DES BRUMES. CERTAINS SOIRS, SUR LA MER, AU PIED DES MONTAGNES, LA NUIT TOMBE SUR LA COURBE PARFAITE D'UNE PETITE BAIE ET, DES EAUX SILENCIEUSES, MONTE ALORS UNE PLÉNITUDE ANGOISSÉE. ON PEUT COMPRENDRE EN CES LIEUX QUE SI LES GRECS ONT TOUCHÉ AU DÉSESPOIR, C'EST TOUJOURS À TRAVERS LA BEAUTÉ, ET CE QU'ELLE A D'OPPRESSANT. DANS CE MALHEUR DORÉ, LA TRAGÉDIE CULMINE. NOTRE TEMPS, AU CONTRAIRE, A NOURRI SON DÉSESPOIR DANS LA LAIDEUR ET DANS LES CONVULSIONS."

ALBERT CAMUS / L'EXIL D'HÉLÈNE (1948)

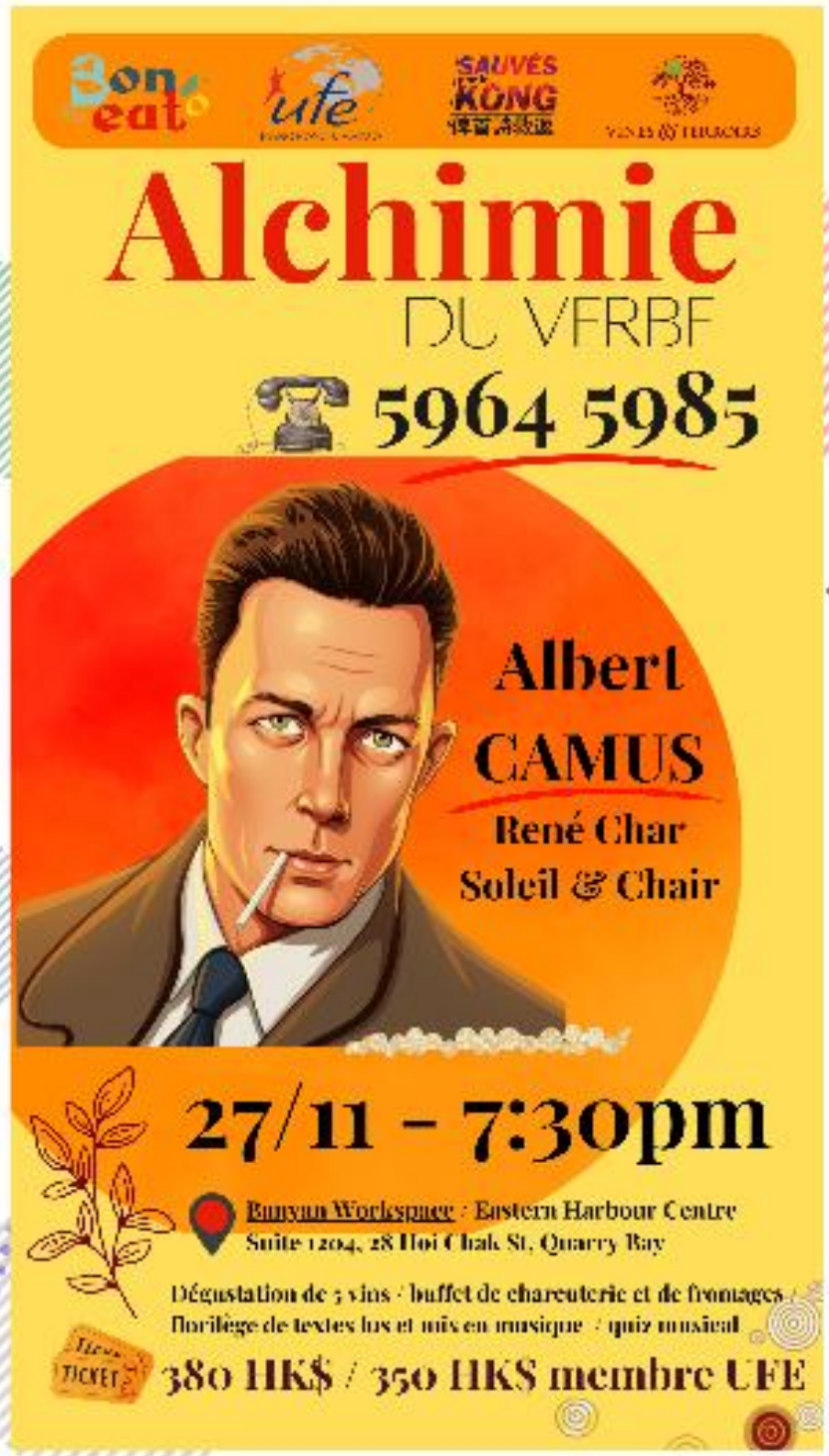
« LES MOTS QUI VONT SURGIR SAVENT DE NOUS DES CHOSES QUE NOUS IGNORONS »
RENÉ CHAR

- LA FRANCE EST UN HEXAGONE À GÉOMÉTRIE VARIABLE

- UN VIBRION
1. VIEILLI OU LITTÉR. PERSONNE SANS MÉRITE, SANS VALEUR.

« LA VÉRITÉ THÉÂTRALE QUI LUI ÉTAIT D'EMBLÉE SI PROCHE, PUIS SI FAMILIÈRE, REJOIGNANT PAR LÀ CE QU'ÉCRIVAIT GOETHE : « PASSER À L'UNIVERSEL PAR LE PLUS VIOLEMMENT OU PAR LE PLUS PAUVREMENT PARTICULIER ».

J-L LAGARCE



BAC 2027

"CEUX QUI REGARDENT SOUFFRIR LE LION DANS SA CAGE POURRISSENT DANS LA MEMOIRE DU LION."

RENÉ CHAR LES MATINAUX (1950)

- LA NUIT TOMBANTE / À LA NUIT TOMBANT
SUBTILITE DU PARTICIPE PRESENT
UTILISE COMME ADJECTIF OU VERBE D'ACTION

"QUEL INTÉRÊT À DEVENIR LE PLUS RICHE DU CIMETIÈRE ?"
VINCENT LINDON

- L'EXPRESSION « VERS TARTICHOLES » DÉSIGNE DES VERS (POÉTIQUES) QUALIFIÉS FAMILIÈREMENT DE RIDICULES, NIAIS OU SANS GRAND INTÉRÊT. CE TERME FAMILIER S'APPLIQUE À UNE ŒUVRE OU DES ÉCRITS JUGÉS MALADROITS OU DE PEU DE VALEUR.

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

Alexandre Muller : « L'Asie est un espace d'avenir pour la francophonie »

Cambodge accueille, les 15 et 16 novembre 2026, le XXe Sommet de la Francophonie à Phnom Penh, mettant en lumière la place de l'Asie dans l'espace francophone. Quel rôle TV5MONDE joue-t-elle dans cet événement et comment rapproche-t-elle les publics de la région ? Nous en parlons avec Alexandre Muller, directeur de TV5MONDE Asie-Pacifique.

Propos recueillis par Catya Martin



Que représente, pour la francophonie en Asie, l'organisation de ce sommet au Cambodge ?

Alexandre Muller :

Pour moi, c'est d'abord une reconnaissance très forte du rôle que joue l'Asie aujourd'hui dans la francophonie. L'Asie n'avait pas accueilli de Sommet de la Francophonie depuis celui de Hanoï, en 1997. Près de trente ans plus tard, le retour du sommet dans la région montre que l'Asie n'est plus simplement une terre de présence historique de la langue française, mais aussi un espace d'avenir pour la francophonie.

Le choix du Cambodge est particulièrement symbolique, puisqu'on oublie souvent que ce pays occupe une place à part dans l'histoire de la francophonie institutionnelle. Le roi Norodom Sihanouk a été l'un des grands soutiens du projet francophone dès ses origines, et le Cambodge figure parmi les États qui ont participé, en 1970, à la création de l'Agence de coopération culturelle et technique, l'organisation qui deviendra ensuite l'OIF, l'Organisation internationale de la Francophonie.

D'une certaine manière, voir le sommet se tenir aujourd'hui à Phnom Penh, c'est aussi un retour vers l'un des berceaux de la francophonie moderne. Et puis, l'Asie francophone est beaucoup plus diverse qu'on ne l'imagine. On pense bien sûr au Cambodge, au Laos ou au Vietnam, mais il existe aussi toute une dynamique autour des universités, de l'apprentissage du français et des échanges économiques et culturels dans des pays comme le Japon, la Corée ou la Thaïlande.

Pour TV5MONDE, qui est l'un des opérateurs officiels de la Francophonie, ce sommet a donc une résonance particulière. Nous sommes à la fois un média qui couvre l'événement et un acteur engagé dans le rayonnement de la francophonie à travers le monde.

Justement, quel dispositif TV5MONDE prévoit-elle pour ce sommet, à l'antenne, sur ses plateformes numériques et sur le terrain ?

Pour nous, c'est l'un des dispositifs les plus importants que nous ayons déployés dans la région ces dernières années.

Toute la direction de l'information sera fortement mobilisée, avec des équipes présentes à Phnom Penh pour assurer la couverture de l'événement. Nous proposerons des éditions spéciales, des reportages, des analyses et des interviews de responsables politiques, de représentants d'institutions francophones, mais également d'acteurs de la société civile. De nombreux directs seront aussi réalisés depuis Phnom Penh, non seulement à l'antenne, mais aussi sur nos plateformes numériques, notamment YouTube.

C'est très important pour nous, parce que les usages ont changé. Aujourd'hui, une partie importante du public suit l'actualité via les réseaux sociaux et les plateformes vidéo. Nous avons donc voulu rendre ce sommet accessible au plus grand nombre, en temps réel.

Par ailleurs, TV5MONDE bénéficie d'une position particulière, puisque nous sommes l'un des opérateurs officiels de la Francophonie. Cela signifie que nous ne sommes pas seulement accrédités pour couvrir l'événement : nous participons pleinement à la dynamique du sommet et à sa visibilité internationale, tout en assurant notre mission d'information.

Vous êtes donc partie prenante du sommet ?

Oui, la PDG de TV5MONDE, Kim Younes, est effectivement présente à la table du sommet, aux côtés des chefs d'État et de gouvernement.

L'équipe Asie-Pacifique joue, quant à elle, un rôle central dans ce dispositif. Présente localement, elle coordonne les opérations régionales, les partenariats et les relations avec les acteurs cambodgiens et asiatiques. Elle apporte également son expertise pour donner une visibilité particulière aux enjeux et aux initiatives portées par les pays de la région.

Vous en avez parlé au début de cet entretien, mais approfondissons cette question : que révèle le choix du Cambodge pour accueillir ce sommet sur la place de l'Asie dans la francophonie aujourd'hui ?

À mes yeux, cela montre que l'Asie est désormais pleinement reconnue comme l'un des grands pôles de développement de la francophonie.

Les enjeux au cœur de ce sommet, qu'il s'agisse de la jeunesse, de l'éducation, de la transformation numérique, de l'innovation, de l'entrepreneuriat ou encore de l'intelligence artificielle, sont particulièrement présents en Asie.

Ce sont des sujets qui font partie de notre quotidien. Le choix du Cambodge est aussi une reconnaissance du rôle joué historiquement par le pays dans la construction de l'espace francophone institutionnel.

Pour moi, le sommet traduit également la volonté de la Francophonie de mieux refléter sa diversité géographique et culturelle. Il rappelle que l'avenir de la langue française et de la coopération francophone se construit aujourd'hui sur plusieurs continents et que l'Asie a toute sa place dans cette ambition.

Près de trente ans après le sommet de Hanoï, qu'est-ce qui a changé dans la francophonie asiatique, mais aussi dans la manière dont TV5MONDE la raconte ?

Je crois que le principal changement est que la francophonie asiatique est aujourd'hui beaucoup plus tournée vers l'avenir que vers la mémoire ou le passé. Bien sûr, l'histoire est importante, mais lorsque je rencontre des étudiants ou de jeunes professionnels dans la région, ils parlent davantage de mobilité internationale, d'études, d'emploi, de numérique ou de coopération que d'héritage historique. Le français est devenu, pour beaucoup, une langue de compétences, d'opportunités et d'ouverture sur le monde.

De son côté, TV5MONDE a également profondément changé sa manière de raconter la francophonie. À l'époque du sommet de Hanoï, il y a près de trente ans, la télévision était pratiquement le seul moyen d'atteindre le public. Aujourd'hui, l'écosystème médiatique est beaucoup plus riche.

Nous racontons la francophonie à travers la télévision, bien sûr, mais aussi à travers TV5MONDEplus, YouTube, Instagram, Facebook, TikTok et d'autres formats numériques. Nous mettons également davantage en avant les histoires humaines, les parcours individuels, les créateurs, les entrepreneurs — comme dans notre émission « Les Nouveaux Boss », par exemple —, les étudiants et tous ceux qui font vivre la langue française au quotidien.

Le thème de ce sommet met la paix au premier plan. Quelle contribution concrète un média comme TV5MONDE peut-il apporter à cet objectif ?

C'est une bonne question.

Je pense qu'un média contribue à la paix lorsqu'il contribue à une meilleure compréhension du monde. Notre rôle est donc d'informer, d'expliquer, de contextualiser et de donner la parole à une diversité d'acteurs. Lorsque nous permettons à un public asiatique de comprendre les préoccupations d'une société africaine, ou à un téléspectateur européen de découvrir les réalités du Pacifique francophone, nous participons à ce dialogue des cultures.

Avec sa présence dans 200 pays et territoires, TV5MONDE a aussi cette capacité à faire circuler les points de vue, à faire dialoguer les sociétés et à proposer une information fiable. C'est une contribution concrète aux valeurs de dialogue et de paix portées par la Francophonie.

Venons-en maintenant à TV5MONDE Asie-Pacifique. Comment touchez-vous les publics locaux qui ne parlent pas français ?

C'est effectivement un enjeu essentiel pour nous, parce qu'une grande partie de nos publics dans la région ne parle pas français. Nous travaillons beaucoup sur le sous-titrage et sur l'accessibilité des contenus. Nous sommes également très présents sur les plateformes numériques, dont les usages sont très développés en Asie. Mais ce qui est intéressant, c'est que beaucoup de personnes découvrent TV5MONDE non pas par la langue, mais par le contenu. Certains viennent pour le cinéma francophone — les publics asiatiques sont très cinéphiles —, d'autres pour les documentaires, la gastronomie, le voyage ou l'information internationale. Pour moi, la programmation autour du sommet illustre bien cette démarche. Nous allons diffuser, par exemple, Un barrage contre le Pacifique, ainsi que Diamond Island, qui est un très beau film cambodgien. Nous proposerons aussi des documentaires, notamment une édition spéciale de « Destination francophonie » consacrée au Cambodge. Tout cela permet d'intéresser un public bien plus large que le seul public francophone, en lui faisant découvrir la richesse des cultures francophones.

Comment conciliez-vous votre rôle de média engagé dans la francophonie avec une couverture indépendante et critique, notamment du sommet ?

Je ne pense pas qu'il y ait de contradiction entre les deux.

Oui, TV5MONDE est un opérateur officiel de la Francophonie. Oui, nous partageons ses valeurs fondamentales : la diversité culturelle, le dialogue des cultures, le multilinguisme et la coopération internationale. Mais nous sommes également un média international d'information.

Notre crédibilité repose sur les mêmes principes que celle de tous les grands médias : l'indépendance éditoriale, la vérification des faits, la pluralité des points de vue et la capacité à poser les questions qui comptent. Notre proximité avec la Francophonie nous donne effectivement un accès privilégié aux débats. La responsabilité de notre équipe de journalistes consiste ensuite à les couvrir avec rigueur et honnêteté.

Avec rigueur et honnêteté, tout en sachant porter un regard critique et constructif. Après le sommet, quelles retombées concrètes espérez-vous pour TV5MONDE et pour la francophonie dans la région ?

J'espère d'abord que ce sommet permettra à la francophonie asiatique d'être plus visible. Quand on parle de francophonie, on pense souvent à l'Afrique ou à l'Europe.

Pourtant, il y a ici, en Asie, une énergie, une créativité et un potentiel considérables. Pour TV5MONDE, ce sommet est aussi l'occasion de faire découvrir nos offres à de nouveaux publics : nos chaînes, bien entendu, mais aussi TV5MONDEplus, TV5MONDE Info et nos réseaux sociaux. Les directs réalisés depuis Phnom Penh, notamment sur YouTube, permettront de toucher des publics qui ne nous regardent pas forcément à la télévision, mais qui consomment aujourd'hui l'information principalement sur les plateformes numériques.

L'essentiel est toutefois sans doute ailleurs. Si, dans quelques années, nous pouvons constater que davantage d'étudiants apprennent le français, que de nouveaux partenariats universitaires ou culturels ont vu le jour, que les échanges économiques se sont renforcés et que l'Asie occupe une place encore plus importante dans les conversations francophones internationales, alors nous pourrons considérer que le sommet de Phnom Penh de 2026 aura marqué une étape importante. Pour TV5MONDE, en tant qu'opérateur officiel de la Francophonie, c'est précisément ce type d'héritage que nous espérons contribuer à construire.

20e SOMMET DE LA FRANCOPHONIE PHNOM PENH 2026

TV5MONDE ASIE-PACIFIQUE

Informations :
https://apac.tv5monde.com/fr

Édouard Georges, dans les coulisses du Sommet de la francophonie au Cambodge

Il a quitté l'Alsace il y a plus de 35 ans pour ouvrir des hôtels en Asie. Depuis, Édouard Georges y a construit son entreprise, Phoenix Voyage, et partage sa vie entre le Vietnam et le Cambodge. Aujourd'hui, il participe à l'organisation du Sommet de la Francophonie au Cambodge. Que représente ce rendez-vous pour un Français installé depuis si longtemps en Asie, et quelle francophonie voit-on lorsqu'on la regarde depuis Phnom Penh ?

Propos recueillis par Catya Martin



Vous participez à l'organisation de ce sommet. Quel est précisément votre rôle, et comment vous êtes-vous retrouvé dans cette aventure ?

Edouard Georges : En fait, un Sommet de la Francophonie, avec autant de délégations et autant d'intérêt pour la découverte du Cambodge, demande une grosse organisation. Celle-ci est placée sous la tutelle du ministère des Affaires étrangères du Cambodge pour les délégations officielles. Nous, on s'occupe d'un tout petit peu de logistique, et on a aussi mis à disposition l'ensemble de notre personnel francophone pour pouvoir aider les délégations, les guider dans Phnom Penh, etc.

Et puis, dans le cadre de mon rôle au comité du tourisme cambodgien, c'est important aussi de faire beaucoup de communication.

Après 35 ans en Asie, qu'est-ce que votre regard de Français installé ici apporte à cet événement ?

En fait, la francophonie, c'est extrêmement important. Ça devrait être l'équivalent du Commonwealth chez les Anglais. On essaie de faire de ce sommet un succès, non seulement pour la langue française, mais aussi pour l'économie, pour les échanges Nord-Sud et pour les échanges Sud-Sud, puisqu'il y aura quand même beaucoup de délégations de pays africains, dont le Rwanda, la RDC et d'autres. C'est important aussi pour les échanges économiques dans le monde.

Le dernier Sommet de la Francophonie qui a eu lieu en Asie était celui de 1997, à Hanoï. Donc, ça fait déjà quelques années, et j'y étais aussi !

Dans votre vie au Cambodge ou au Vietnam, où rencontrez-vous la langue française ? Est-ce une langue plutôt du quotidien, de travail, de culture, ou surtout une langue liée à l'histoire ?

Je pense que le français, quand même, perd du terrain partout, pour deux raisons. La première, c'est la question des financements. Il semblerait que la France ne donne plus assez ou que les pays riches de la francophonie aient du mal à faire le nécessaire pour l'éducation. On voit partout, quand même, un recul de l'éducation.

Ensuite, les Alliances françaises sont dynamiques, mais elles ont besoin de plus de moyens. Je suis au conseil d'administration de l'Alliance française de Siem Reap, qu'on vient juste de jumeler avec celle de Strasbourg.

Ah, le retour en Alsace, quand même !

Oui, quand même ! Donc, vous voyez, on essaie de mener des actions au niveau local, mais on a quand même besoin d'un peu plus d'assistance.

Donc, la langue française perd du terrain, et, d'après vous, c'est surtout et avant tout à cause d'un manque de moyens, d'un manque de budget ?

D'un manque de moyens et aussi, peut-être, d'un manque d'intérêt. Le français est une langue difficile. L'anglais a pris le dessus. Je prône un bilinguisme, voire un trilinguisme : il ne faut pas abandonner le français pour dire « je parle anglais », surtout si c'est un mauvais anglais.

Il faut garder la possibilité de communiquer dans plusieurs langues. La culture française est extrêmement importante dans cette partie du monde, même après le désastre des guerres. La France garde une très belle image, ou gardait une très belle image, parce que, récemment, celle-ci a quand même été fortement ternie.

Pour les Cambodgiens, notamment les jeunes, qu'est-ce que ce sommet peut apporter de concret, au-delà de la visite de dirigeants venus du monde entier ?

Alors, tous ces grands sommets sont toujours des événements médiatiques énormes. Bien sûr, pendant que les délégations officielles sont là, il ne se passe pas grand-chose, à part les réunions bilatérales et les décisions qui sont prises. Mais c'est l'après-sommet qui est extrêmement important. Il faut surfer sur la vague pour bénéficier de l'exposition médiatique que le sommet aura donnée au Cambodge, pour mettre le pays, cette année, au centre du monde et faire venir plus de visiteurs.

Et vous pensez qu'ils vont le faire ?

Je pense que oui. Si je reprends l'expérience de 1997 à Hanoï, il y a eu, à la fin des années 1990 et au début des années 2000, une vague de touristes, de visiteurs et d'investisseurs au Vietnam. Cela a enfin mis le Vietnam sur la carte : on ne le voyait plus seulement comme un pays en guerre.



Vous êtes aussi engagé auprès du Ballet royal du Cambodge. Comment faire de ce sommet une occasion de découvrir justement la culture du Cambodge, et pas seulement de parler la langue française ?

Alors, la culture du Cambodge est très, très, très, très riche. Par contre, pendant la période noire des Khmers rouges, beaucoup d'intellectuels, de danseurs et de danseuses — surtout des danseuses du Ballet royal, en fait — ont été décimés par les Khmers rouges. Donc, il a fallu reconstruire tout ça.



Des fonds avaient été préservés. Il faut maintenant travailler à cette renaissance. On s'y attelait jusqu'en 2019 avec la princesse Norodom Bopha Devi, qui était la fille aînée du roi Norodom Sihanouk, qui était prima ballerina dans les années 1960 et qui a dansé devant de Gaulle, devant Jackie Kennedy, etc. Elle est hélas décédée en 2019.

Et on perpétue son héritage avec la fondation et avec l'école Bopha Devi, l'école du Ballet royal, où des filles de 5 à 16 ou 17 ans sont formées à la danse. Il y a aussi une ouverture maintenant, puisque les garçons peuvent également danser les rôles masculins et sont formés pour cela. Ça demande beaucoup, beaucoup d'heures de travail, mais on a des résultats assez extraordinaires.

Il y a quelques semaines, j'étais avec Sa Majesté le roi à une représentation d'un nouveau style de ballet royal intégrant des danses modernes. Et je pense qu'on s'oriente peut-être vers une nouvelle manière de promouvoir le Ballet royal, un peu moins classique.

Vous avez gardé vos racines alsaciennes tout en construisant votre vie en Asie. Aujourd'hui, qu'est-ce que cela signifie pour vous, être un Français d'Asie ?

Pour les Français d'Asie, on avait une ancienne appellation, notamment dans un bouquin écrit par Jean Hougron, qui s'appelait « Les Asiates ». Ce sont ces Français qui habitaient en Indochine depuis de nombreuses années, qui étaient totalement implantés dans ces pays et qui ne pouvaient plus se réadapter à la mère patrie.

Et je vois, dans les communautés que je fréquente en ce moment, que ce soit au Vietnam, au Cambodge, à Hong Kong ou ailleurs en Asie, une forte communauté de Français qui sont des fers de lance de la promotion de la France, parce qu'on aime notre pays, et qui sont, en plus, complètement implantés dans les réseaux locaux.

Donc, c'est une force pour la France, c'est une force pour l'exportation, c'est une force pour tout. Hélas, cette force n'est pas assez « exploitée » par nos dirigeants, qui nous oublient un peu.

Informations :

https://www.francophonie2026.gov.kh/

Cheese Club : derrière les saveurs, des visages

À Hong Kong, Cheese Club ne raconte pas seulement des histoires de fromage. Charcuteries, vins, viandes maturées et pâtes fraîches composent une sélection nourrie de rencontres. Son fondateur, Jacques Derreumaux, nous emmène à la découverte des artisans qui lui donnent du goût.

Par Catya Martin



Pour trouver un bon produit, Jacques Derreumaux commence souvent par poser une question à quelqu'un en qui il a confiance. Lorsqu'il prépare une offre consacrée au nord de la France, il sollicite ainsi ses producteurs de fromage, "Les Frères Bernard" : connaissent-ils un bon charcutier ? Une recommandation en entraîne une autre, du fromage à la charcuterie, puis à la bière.

Les clients participent eux aussi à ces découvertes. De retour d'un séjour en France, certains lui signalent un produit qu'ils aimeraient retrouver à Hong Kong. « *C'est une façon très intéressante de pouvoir trouver des produits qui sortent un peu des sentiers battus ou des réseaux de distribution traditionnels*. »

Avec près de 120 fournisseurs, Cheese Club entretient ainsi un réseau qui se construit autant par la curiosité que par le bouche-à-oreille.



Maison Duculty

La rencontre, puis la dégustation

Parmi ces relations, celle avec Gaëtan Duculty, qui fournit l'essentiel des saucissons, occupe une place particulière. Devenu un ami, le charcutier accueille Jacques chez lui, autour d'un dîner en famille. C'est également lui qui lui recommande Maxence Baud, boucher-charcutier près d'Annecy, pour préparer une sélection savoyarde à l'occasion du French May.

Jacques est immédiatement séduit par le personnage, la diversité de ses produits et la qualité de son travail. Les échantillons arrivent ensuite à Hong Kong : l'équipe est conquise, puis les particuliers et les chefs suivent.

Car une rencontre prometteuse ne suffit pas. Toutes les deux semaines, les quinze membres de l'équipe internationale goûtent de nouveaux produits. « *La première chose, au-delà du prix, de la relation, etc., ça va être le goût, la qualité du produit*. » Les visites chez les producteurs restent néanmoins, pour Jacques, « *la meilleure partie du métier* » : celle où l'on mesure leur amour du produit, du terroir et de la tradition.

Des affineurs qui font la différence

Pour les fromages, Jacques privilégie les maisons qui réalisent véritablement le travail d'affinage. Il choisit ainsi chez Rodolphe Le Meunier, installé dans la Loire, les chèvres que celui-ci affine lui-même. Il réserve aussi une affection particulière à la "Fromagerie Seignemartin", entreprise familiale du Jura avec laquelle Cheese Club travaille depuis sept ans. Son maître affineur sait, en tapant sur une meule de comté puis en la goûtant, reconnaître celles qui correspondront à sa clientèle. Une expertise précieuse pour assurer une qualité régulière. À Lyon, Christian Janier incarne une autre facette de ce savoir-faire, avec ses caves situées sous sa boutique de la presqu'île et ses fromages affinés sur place.



Maison Janier



Au-delà du plateau

La sélection ouvre aussi les portes d'univers moins attendus. Jacques met notamment en avant les frères Metzger, à Rungis, pour leur travail sur les viandes maturées, et Fontaneto, en Italie, pour ses pâtes fraîches.
Deux maisons historiquement tournées vers la restauration, dont il est heureux de proposer les produits aux particuliers.
Le vin possède lui aussi son histoire d'amitié : Thomas Finot, producteur de vins des coteaux du Grésivaudan, était un ami depuis vingt ans avant de devenir fournisseur.
Pour réunir tous ces produits à Hong Kong, la passion doit s'accompagner d'une organisation rigoureuse. Les commandes sont regroupées à Rungis avant leur départ en avion ; chaque fournisseur doit donc respecter un calendrier précis.
« *Il faut une relation de confiance et aussi réussir à travailler une bonne organisation*. »



Maison Baud

Cette chaîne fonctionne parfois dans l'autre sens. Plusieurs producteurs ont reçu la visite de clients qui leur ont expliqué avoir découvert leurs produits à Hong Kong. De la dégustation à la rencontre, la boucle est bouclée — et l'envie d'explorer continue.



Maison Seignemartin

———————————-

Informations : https://cheeseclub.hk/



Boucherie Metzger

Des caves suisses aux tables de Hong Kong

Affiner un fromage, c'est lui donner le temps de révéler son caractère. Héritier d'une maison familiale fondée en 1886, Anthony Margot perpétue ce savoir-faire suisse autour du Gruyère AOP. En visite à Hong Kong auprès de son distributeur Cheese Club, il raconte un métier où la patience compte autant que la confiance — et découvre des amateurs curieux, parfois avides d'affinages particulièrement longs.

Par Catya Martin



Il a servi lui-même le fromage à 28 tables. Au Grand Hyatt de Hong Kong, lors d'un événement organisé avec Cheese Club dans le cadre du mois suisse, Anthony Margot tenait à rencontrer ceux qui dégustent ses produits, à plusieurs milliers de kilomètres de ses caves. Pour cette soirée, le choix s'était porté sur un Gruyère AOP de huit mois : une porte d'entrée accessible dans l'univers des fromages suisses.
Ce qu'il en retient tient moins à une préférence gustative qu'à *une attitude. « J'ai été très impressionné par l'ouverture d'esprit des Hongkongais* », confie l'affineur. Une rencontre qui vient nuancer les idées reçues sur un public asiatique supposé préférer les fromages doux.

L'affineur, un maillon essentiel

Pour comprendre le métier d'Anthony Margot, il faut revenir au lait. Dans la filière du Gruyère AOP suisse, les producteurs livrent les fromageries deux fois par jour, toute l'année. Le fromager transforme ce lait, puis confie sa production à l'affineur.
« *Nous achetons les gruyères à trois mois pour commencer à les vendre à partir de cinq mois* », explique Anthony. Entre ces deux étapes, et souvent bien au-delà, les meules poursuivent leur maturation sous la responsabilité de sa maison.
L'affineur ne se contente donc pas de veiller sur les fromages. Il joue aussi un rôle économique essentiel en prenant en charge les stocks pendant cette période. « *Nous faisons un petit peu la banque* », résume-t-il avec simplicité.
Dans cette entreprise familiale fondée en 1886, le savoir-faire transmis ne se limite pas aux gestes de cave. Il repose également sur une certaine manière de travailler avec les autres : bien traiter les fournisseurs, permettre aux paysans et aux fromagers de vivre de leur métier, tout en maintenant un produit accessible.

Car le gruyère change de statut lorsqu'il voyage. En Suisse, rappelle Anthony, il reste un produit de grande consommation. À Hong Kong, il prend les contours d'un produit de luxe.

Le temps ne fait pas tout

Dans les grottes naturelles creusées dans la molasse, l'affinage permet au fromage de développer son caractère. Mais, pour Anthony Margot, la qualité ne se mesure pas simplement au nombre de mois inscrits sur une étiquette.
Le gruyère jeune, affiné de six à huit mois, demeure celui que sa maison vend le plus. D'autres meules poursuivent leur maturation jusqu'à 14 ou 18 mois, voire 24 mois pour certaines sélections. À chaque âge, une expression différente — sans qu'il faille nécessairement établir une hiérarchie.
Anthony se méfie notamment du mot « salé », souvent employé pour décrire les fromages plus âgés. Il préfère parler d'un gruyère « plus affiné », « plus goûteux ». Une intensité aromatique accrue ne signifie pas automatiquement une teneur en sel plus élevée.
Et lorsqu'on lui demande ce qui fait un fromage exceptionnel, sa réponse revient à la dégustation : une excellente pâte, un caractère beurré, une note de lait, quelque chose du pâturage.
Son propre choix ? « *Je préfère un gruyère affiné de dix à douze mois*. »
Une préférence qui rappelle que l'affinage le plus long n'est pas forcément celui qui procure le plus de plaisir.

À Hong Kong, la curiosité pour les affinages longs

Du côté de Cheese Club, Jacques Derreumaux observe pourtant une demande récurrente pour des gruyères très âgés. Certains clients recherchent des affinages de 30, voire 36 mois, en prenant pour référence les comtés.
« *On ne trouve pas des affinages aussi longs sur le gruyère que sur le comté* », explique-t-il. Cheese Club privilégie donc des sélections de dix à 18 mois. Des gruyères de 24 mois ont déjà été proposés, mais à titre exceptionnel.
Cette curiosité locale contraste avec l'idée selon laquelle les consommateurs asiatiques rechercheraient uniquement la douceur. Anthony en donne un autre exemple : le beau-père chinois d'un ami, lors de ses séjours en Suisse, raffole du gruyère surchoix affiné douze mois. Le huit mois servi au Grand Hyatt était ainsi une invitation à découvrir, plutôt qu'une limite imposée aux palais hongkongais.





Une chaîne de confiance, de Rungis à Hong Kong

Pour que le fromage conserve ses qualités jusqu'à la dégustation, le voyage doit être aussi maîtrisé que l'affinage.
La collaboration entre Anthony Margot et Cheese Club remonte à 2018. Elle s'appuie sur une répartition précise des responsabilités : Anthony envoie les fromages à Rungis, où se trouve la plateforme logistique du distributeur. Cheese Club prend ensuite en charge leur acheminement vers Hong Kong.
Les meules voyagent par avion dans des caisses adaptées, accompagnées de blocs réfrigérants. À l'arrivée, un chauffeur les récupère à l'aéroport pour les conduire à l'entrepôt, où elles sont conservées en chambre froide.
Toutes sont achetées entières. Leur découpe se fait ensuite à la main, par le maître fromager de Cheese Club, en portions de 200 ou 400 grammes, ainsi qu'en formats d'un kilo destinés aux restaurants. La livraison constitue le dernier maillon de cette chaîne, avec la même exigence de maintien au froid.



Anthony rappelle que le gruyère a historiquement beaucoup voyagé, bien avant les moyens de réfrigération actuels. Mais cette robustesse ne dispense pas de précautions. « *Il faut avoir un partenaire professionnel* », insiste-t-il. Avec Jacques et son équipe, la relation est claire : « *Nous travaillons en confiance*. »

Le plaisir de la simplicité

Lorsqu'il évoque la meilleure manière de déguster ses fromages, Anthony Margot ne cherche pas la sophistication. Du gruyère râpé sur des pâtes, du pain, de la moutarde, une préparation passée au four et une salade : il défend une cuisine simple, où le produit garde toute sa place.
À Hong Kong, il a aussi découvert le plaisir de proposer le fromage à l'heure du thé. Un morceau de gruyère, du pain ou un cracker, et une tasse : une association qu'il recommande volontiers.
Quant au traditionnel débat entre vin blanc et vin rouge, il répond sans détour. Son goût personnel va au rouge, même s'il reconnaît que nombre de professionnels français conseilleraient plutôt le blanc. L'eau et le thé ont, eux aussi, leur place à table.
Un conseil pratique accompagne ces suggestions : sortir le fromage du réfrigérateur une demi-heure à une heure avant de le servir.

Une rencontre au-delà du fromage

Pour Jacques Derreumaux, cette visite était l'occasion de montrer à son partenaire ce qui se passe au bout du voyage : une ville, des clients, des goûts et des échanges que les commandes seules ne permettent pas toujours de saisir.
Anthony, lui, repart avec le sentiment d'avoir enfin découvert une ville qu'il rêvait de visiter. Il salue aussi le rôle de la communauté française dans la diffusion de ses produits à l'étranger.
Entre les caves suisses et les tables hongkongaises, il n'y a donc pas seulement une histoire de transport ou d'affinage. Il y a des femmes et des hommes qui fabriquent, sélectionnent, découpent, expliquent et dégustent. Une succession de gestes et de rencontres grâce auxquels le fromage révèle, loin de son terroir, une autre part de son caractère.

Informations : https://cheeseclub.hk/

Junior Nadje : un Français dans les cuisines du Mandarin

Le chef trentenaire vient de prendre la direction des cuisines du Mandarin Grill & Bar. Une institution hongkongaise vieille de 60 ans. Formé à l'excellence gastronomique tricolore — notamment chez Alléno Paris et à La Chèvre d'Or — il veut insuffler une nouvelle dynamique. De la cave à vins aux secrets d'une chambre forte transformée en sanctuaire de fromages affinés, immersion dans l'univers de ce chef passionné.

Reportage Anne-Claire Poignard



©Zeda.agency

L'agitation frénétique du quartier de Central s'efface instantanément dès que l'on franchit le seuil du restaurant. Nous sommes accueillis par le chef dans sa tenue d'un blanc impeccable. Le voyage commence.

A l'entrée, Junior Nadje nous fait découvrir sa vitrine : une cave à vins exceptionnelle. Sous les reflets tamisés des éclairages, des flacons, parmi les plus prestigieux, s'alignent comme des œuvres d'art. Les connaisseurs y reconnaîtront des millésimes mythiques de Cheval Blanc, les signatures de la famille Rothschild, des Côtes-Rôties vibrantes ou encore de très grands magnums de Champagne. Le décor est posé. Le classicisme intemporel du lieu s'apprête à rencontrer l'audace et le savoir-faire d'un chef de cuisine passionné.

Un morceau de patrimoine

A 36 ans, Junior Nadje se souviendra longtemps de ce 1er octobre 2026, jour officiel de la réouverture des cuisines rénovées du Mandarin Grill & Bar, 60 ans d'histoire. "*Quand on m'a donné les clés, c'est comme si une petite voix m'avait soufflé à l'oreille : "prends soin de moi". C'est une notion particulière que j'ai ressentie au fond de moi, et avec les équipes, nous nous efforçons chaque jour de respecter cet héritage*." Après avoir forgé son expérience dans l'ombre de très grands chefs en France, après avoir exercé à Dubaï, Junior Nadje ne tremble pas face à la stature internationale du Mandarin Oriental. Il y voit un incroyable terrain de jeu. Son objectif est clair et assumé : reconquérir l'étoile Michelin perdue lors des derniers changements de l'établissement et déconstruire l'imaginaire collectif associé au mot "Grill". "*Le terme me peine un peu. Ici, on propose des poissons d'une fraîcheur irréprochable, des viandes sourcées dans les meilleures régions du globe. Chaque élément de l'assiette est le fruit d'une quête d'excellence*".

La voix qui porte

A quelques minutes du coup de feu, la brigade d'une quinzaine de personnes s'active dans la cuisine ouverte sur le restaurant. A cette heure de la journée, la voix du chef résonne derrière les fourneaux. "*Je suis très présent, on ne peut pas me manquer* !". Mais le chef revendique aussi la nécessité pour un cuisinier de s'extraire des coulisses pour aller à la rencontre des convives. "Il y a parfois des chefs qui vont très bien cuisiner, mais on ne sait pas qui est derrière, on ne comprend pas ce qu'ils ont essayé de nous faire passer".

Pour Junior Nadje, la comparaison artistique s'impose d'elle-même : le chef est un couturier expliquant sa propre robe. "*Seul le créateur possède cette sensibilité intime avec le produit, capable de raconter chaque coupe, chaque touche, et de transmettre l'émotion exacte qu'il a cherché à faire ressentir*".



La « chambre forte » des Frères Marchand

A deux pas de la cave à vins, le chef tapote un code sur la porte. Le geste est presque théâtral : "*On a vraiment l'impression d'entrer dans une banque* !", s'amuse Junior Nadje. À l'intérieur, point de lingots d'or, mais un trésor gastronomique.
Le cuisinier a collaboré avec les célèbres Frères Marchand, figures de l'affinage français, pour façonner une offre de fromages hors du commun. Les étagères révèlent des pièces maîtresses : des comtés d'exception mûris pendant 36 mois, des chèvres délicats ou encore des époisses crémeux et puissants. Le chef confie que si la saison est bonne, la collection devrait s'enrichir de truffes fraîches.
"Lorsqu'un client commande du fromage à table, il est invité personnellement à l'intérieur de cette chambre forte. Là, au milieu des arômes d'affinage, il choisit sa propre vaisselle parmi une collection de pièces antiques. Après avoir sélectionné ses fromages, le client compose lui-même ses condiments pour une dégustation sur mesure".

Les trésors des Nouveaux Territoires

Pour inscrire sa cuisine dans le terroir local, Junior Nadje est parti explorer les richesses des Nouveaux Territoires. Cet été, il a emmené ses équipes dans une ferme partenaire. "*Ils nous font pas mal de produits, de fruits, deux ou trois trucs super sympas*", sourie-t-il avec fierté. Une démarche écoresponsable et insolite à Hong Kong, où la majorité des produits de luxe sont importés par avion.
Dans ce terroir méconnu, la terre est généreuse. L'équipe a cueilli des abricots, des cerises et des figues. "*Vous avez par exemple cette cerise avec un poivre noir d'Aboisso abidjanais qui vient apporter un peu de piment. On est entre le sucré et le poivré*". Des douceurs artisanales qui viendront accompagner les plateaux de fromages.

Une rencontre pour l'Histoire

Au Mandarin Grill, il est des dîners qui ne ressemblent à aucun autre. Un soir, une femme et son fils d'une vingtaine d'années s'attablent. À la fin du repas, la cliente se présente : elle est la veuve d'un certain Norman, chef anglais qui officiait dans ces mêmes murs au début des années 1980. Elle tend alors à Junior Nadje un trésor : des photos d'époque et des menus originaux datant de 1983 et 1984. Sur les clichés, on aperçoit en arrière-plan la tour de la HSBC alors en pleine construction à Central !
Il y découvre les carpaccios d'antan, une cuisine et une vaisselle qui, sous des airs délicieusement kitchs, s'avérait totalement révolutionnaire pour son temps.





Les plus grandes légendes de la gastronomie française sont passées par ici : Michel Roux, les frères Haeberlin, Charles Barrier, Georges Blanc (« La Mère Blanche »), ou encore Roger Vergé, auteur d'un mot affectueux : « À Norman, avec toute ma sympathie, Hong Kong, novembre 84 ». On y croise aussi la griffe de Jacques Maximin, à l'époque où le Chantecler à Nice bousculait toute la scène culinaire.

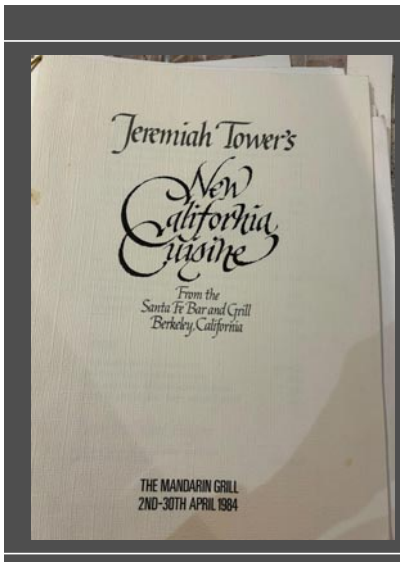
Madeleine de Proust

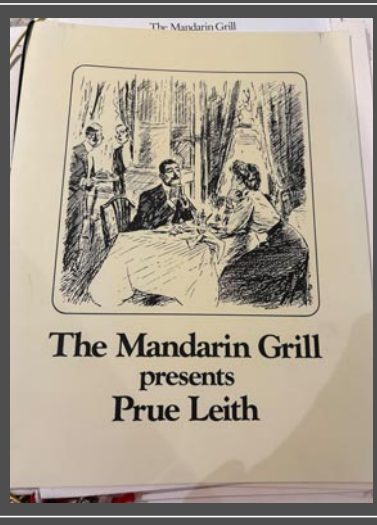
Fils d'un basketteur professionnel souvent en déplacement et d'une famille très occupée, Junior Nadje a découvert la cuisine auprès d'une tante d'origine italienne qui venait régulièrement le garder à Paris. "*Mes parents cuisinaient comme tout le monde, ils achetaient des boîtes de conserve, des pâtes industrielles. Mais elle, elle arrivait à la maison avec de la farine et des œufs, et elle pétrissait ses propres pâtes sous mes yeux. Si on lui présentait une boîte de tomates en conserve, elle la jetait directement à la poubelle ! Elle n'utilisait que des tomates fraîches, du vrai thon, du vrai basilic qu'elle travaillait. À 12 ans, j'étais complètement bluffé. Je ne savais même pas que l'on pouvait fabriquer des choses pareilles à partir de rien*." Ce sera sa Madeleine de Proust.
Le déclic définitif viendra quelques années plus tard. Un stage, puis l'école hôtelière. Après Paris puis Dubaï, Junior Nadje veut désormais séduire Hong Kong et raviver la flamme d'un morceau d'Histoire.

Informations pratiques

Mandarin Grill & Bar
1/F, Mandarin Oriental Hong Kong, 5 Connaught Road Central

Menus d'époque





Assiette et portrait d'un des prédécesseurs de Junior Nadje






CINÉMA
Un barrage contre le Pacifique
@TV5MONDEapac
@TV5MONDEasia
@TV5MONDEasiepacifique
Guide des programmes
Novembre 2026
apac.tv5monde.com
Heure de Hong Kong (GMT+8) - sous réserve de modifications ultérieures
TV5
MONDE



LE DOCUMENTAIRE COUP DE CŒUR

30 avril 2017. Ueli Steck, le plus célèbre alpiniste suisse, perd la vie lors d'un accident dans l'Himalaya, sur les pentes du Nuptse, à l'âge de 40 ans. Trois amis proches retournent dans la région de l'Everest où il est mort, pour rendre hommage à cet homme d'exception.

Documentaire | Biopic | Suisse (2022) |1h35min
Réalisation : Jacqueline Schwermann

LA SÉLÉCTION SÉRIES



Lors d'une sortie scolaire, alors que le bus tombe en panne, Zoé, une ado discrète, doit tenir tête à Antoine, le gars le plus populaire de l'école. Aucun secours à l'horizon. Faudra-t-il passer la nuit dans les bois ?

Série | Drame | Canada (2025) | 16x21min
Avec : Evelyne Laferrière, Loïc Bouffard, Édouard Tremblay-Grenie
Réalisation : Charles Grenier

Un marin est assassiné sur un cargo de la marine marchande suisse en escale au Cap, en Afrique du Sud. Aurélie Mercier, de la police judiciaire, y est envoyée pour rapatrier le suspect, Florian. Il clame son innocence et prétend chercher Julia, sa petite amie qui a récemment disparu.

Série | Policier | Suisse (2024) | 4x40min
Avec : Maud Wyler, Maël Cordier, Isaline Prévost
Réalisation : Denis Rabaglia



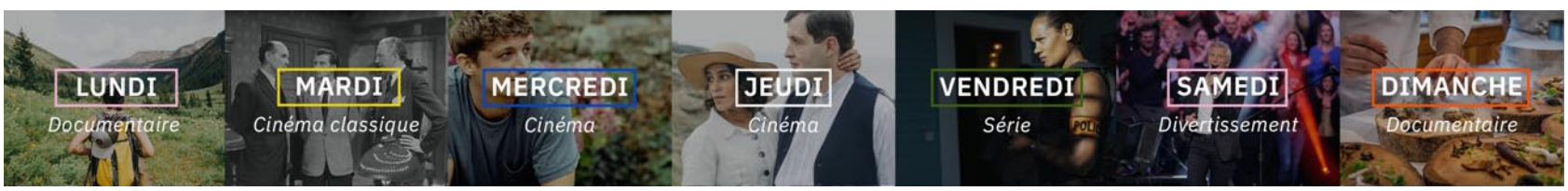
VOTRE RENDEZ-VOUS CULTUREL

Le grand rendez-vous culturel de TV5MONDE est de retour ! Ali Baddou et sa joyeuse bande de chroniqueurs reprennent du service pour une toute nouvelle saison de La Grande Galerie Francophone.

Art de vivre | Culture | France (2026) | 52min
Présenté par : Ali Baddou, Alex Vizorek, Nathalie Lesage, Fabrice Bousteau...



VOS "PRIME TIME" AVEC TV5MONDE



PROGRAMMATION SPÉCIALE SOMMET DE LA FRANCOPHONIE



Bora, 18 ans, quitte son village natal pour travailler sur le chantier d'un complexe immobilier ultra-moderne sur Diamond Island, à Phnom Penh.
La mutation du Cambodge en miroir de la mue d'un jeune homme à peine sorti de l'adolescence. Une élégie urbaine et sensuelle.

Documentaire | Gastronomie | Cambodge, France (2026) | 1h39min
Avec : Sobon Nuon, Cheanick Nov, Madeza Chhem
Réalisation : Davy Chou



Indochine, 1931. Flouée par l'administration coloniale corrompue et mère de deux grands enfants, madame Dufresne tente à tout prix de sauver ses rizières inondées et incultivables.
Huis clos familial oppressant et description sans concession du système colonial, d'après le célèbre roman de Marguerite Duras.

Cinéma | Drame | France, Belgique (2008) | 1h50min
Avec : Isabelle Huppert, Gaspard Ulliel, Astrid Bergès-Frisbey, Randal Douc
Réalisation : Rithy Panh



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 30 travaux de Charlie et Eliott
La semaine à 17h15

Charlie et Elliott se lancent dans un défi complètement fou : accomplir 30 travaux insolites et surprenants à travers le monde. Une aventure humaine rythmée par l'humour, le dépassement de soi et des rencontres inoubliables.

Série |Jeunesse | 7min



Woolly Woolly
Le week-end à 9h50

Marco et Lila, frère et soeur, inventent chaque soir des histoires extraordinaires dont les héros sont cinq petits lutins. La particularité de ces lutins : ils sont faits de laine, dans un monde entièrement tricoté !

Animation | 6-8 ans | 11min



Les Croquemoutard
La week-end à 10h30

Les Croquemoutard sont contraints de quitter le pont sous lequel ils ont toujours vécu pour aller s'installer parmi les humains. La famille de trolls emménage à la Cité des clapiers et découvre la vie en communauté.

Animation | 6-8 ans | 11min

VOS SOIRÉES DE NOVEMBRE

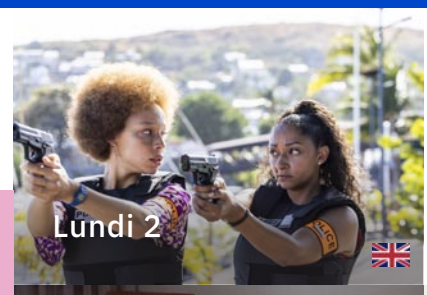


Tout le monde m'appelle Mike

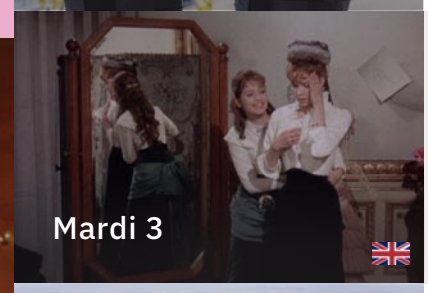
Jeudi 5 Novembre à 21h00

Jean, Isabelle et son fils Damien ont tout quitté pour naviguer autour du monde. En escale à Djibouti et inquiet avant d'aborder le dangereux golfe d'Aden, Jean décide d'embarquer Mike, un chauffeur de taxi.

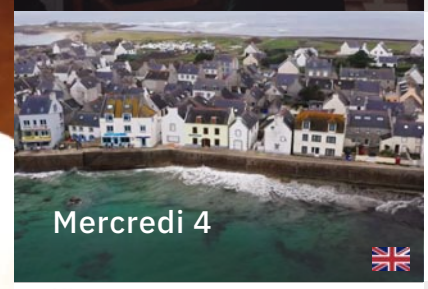
Cinéma | Policier | France (2023) | 1h27min
Avec : Abdirisak Mohamed, Daphné Patakia, Pierre Lottin
Réalisation : Guillaume Bonnier



19:36 MAG Au bout de l'enquête, la fin du crime parfait ?
20:30 Le journal de France 2
20:55 SÉRIE OPJ
22:37 SPORT Ligue 1 McDonald's - le récap'
23:15 FILM Le tableau volé



19:34 MAG Le point
20:30 Le journal de France 2
21:00 FILM La porteuse de pain
23:00 SÉRIE Je sais pas



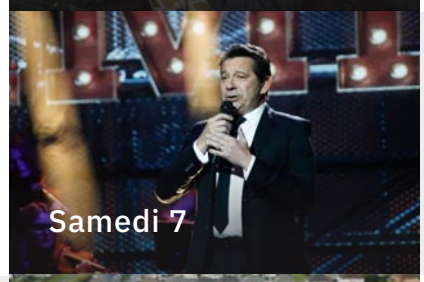
19:34 MAG Temps présent
20:30 Le journal de France 2
20:55 MAG Des racines & des ailes
23:02 DOCU Échappées belles



19:35 MAG Mise au point
20:30 Le journal de France 2
21:00 FILM Tout le monde m'appelle Mike
22:27 FILM Les patins
22:41 FILM Un après-midi à se fesser dessus
22:56 FILM Spoon



19:33 SPORT Championnat du monde d'endurance WEC 2026
20:30 Le journal de France 2
21:00 SÉRIE Je sais pas
23:00 MAG #Investigation



19:23 MAG Dîner à la ferme - l'esprit de famille
20:11 MAG Parlons éco
20:30 Le journal de France 2
20:45 Serge Lama, le dernier rappel - les meilleurs moments
22:48 MAG Le dessous des cartes
23:00 SÉRIE Opj



19:30 MAG La grande galerie francophone
20:30 Le journal de France 2
20:40 DOCU Ueli Steck, sur la corde raide
22:32 SPORT Top 14 Rugby le mag
23:00 FILM La Châtelaine du Liban



19:29 MAG La grande galerie francophone
20:30 Le journal de France 2
20:48 DOCU 8 milliards d'insatisfaits ?
21:30 DOCU Le dernier flip, démarchandiser l'immobilier
22:30 SPORT Top 14 Rugby le mag
23:00 FILM La porteuse de pain



En haute mer

Tous les vendredis à 21h00

Un marin est assassiné sur un cargo de la marine marchande suisse en escale au Cap, en Afrique du Sud. Aurélie Mercier, de la police judiciaire, y est envoyée pour rapatrier le suspect, Florian. Il clame son innocence et prétend chercher Julia, sa petite amie qui a récemment disparu.

Série | Policier | Suisse (2024) | 40min
Avec : Maud Wyler, Maël Cordier, Isaline Prévost, Carlos Bardem
Réalisation : Denis Rabaglia

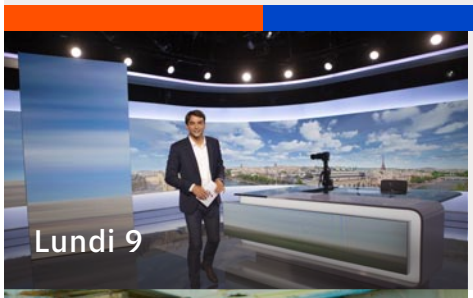
Le 25 août 2025, l'Agora du Vieux-Port de Québec accueillait de nombreuses stars internationales pour un hommage vibrant à Jean-Jacques Goldman, à l'occasion de son 75e anniversaire et ses 50 ans de carrière. Une célébration sans l'artiste mais portée par l'émotion et le talent des invités.

Divertissement | Musique | France (2026) | 2h01min
Avec : Louis-Jean Cormier, France D'Amour, Daniel Lavoie, Roch Voisine, Salvatore Adamo, Patrick Fiori, Mentissa...



Jean-Jacques Goldman, le grand concert de la francophonie

Samedi 21 Novembre à 20h45



Lundi 9

19:35 MAG Au bout de l'enquête, la fin du crime parfait ?
20:30 Le journal de France 2
21:00 SÉRIE Opj
22:38 SPORT Ligue 1 McDonald's - le récap'



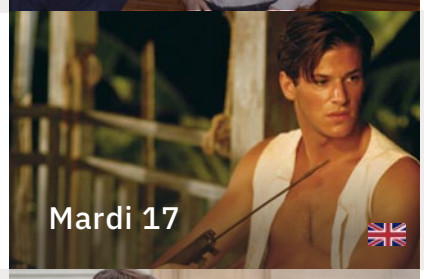
Lundi 16

19:30 MAG Au bout de l'enquête, la fin du crime parfait ?
20:30 Le journal de France 2
21:00 SÉRIE Opj
22:43 MAG Chic en VF
23:00 FILM Le chant du fleuve



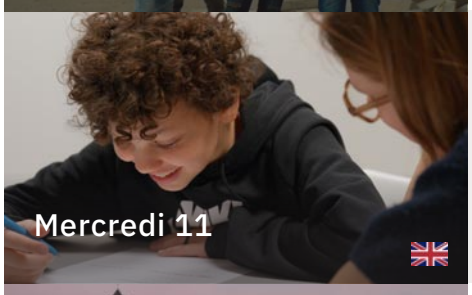
Mardi 10

19:33 MAG Le point
20:30 Le journal de France 2
21:00 FILM Diamond Island
22:40 FILM Un bon garçon
23:00 SÉRIE Je sais pas



Mardi 17

19:36 MAG Le point
20:30 Le journal de France 2
20:55 FILM Un barrage contre le Pacifique
22:59 SÉRIE En haute mer



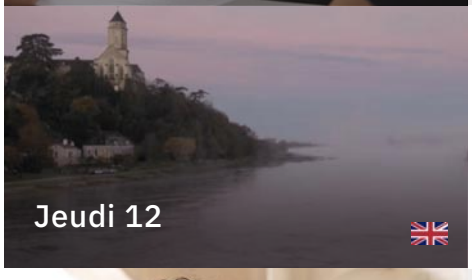
Mercredi 11

19:34 MAG Temps présent
20:30 Le journal de France 2
21:00 DOCU L'école des XV
23:02 DOCU Échappées belles



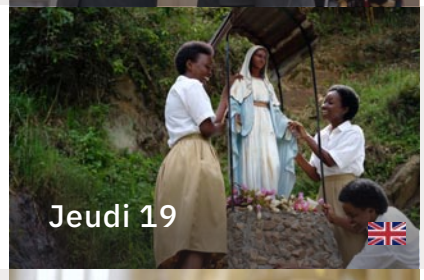
Mercredi 18

19:33 MAG Temps présent
20:30 Le journal de France 2
21:00 DOCU France-Cambodge, si loin, si proche
21:55 DOCU Cambodge, les traces cachées de la langue française
22:17 DOCU Ressemblance



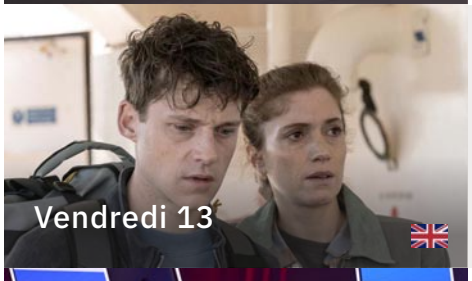
Jeudi 12

19:36 MAG Mise au point
20:30 Le journal de France 2
21:00 FILM Le chant du fleuve
22:27 FILM La bouteille
22:33 FILM Ativio - les morceaux de bois
23:00 SÉRIE Rouge forêt



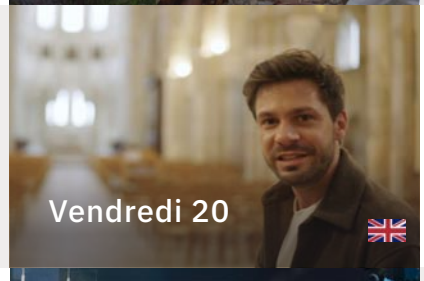
Jeudi 19

19:35 MAG Mise au point
20:30 Le journal de France 2
21:00 FILM Notre-Dame du Nil
22:31 FILM Lovena
23:00 SÉRIE Rouge forêt



Vendredi 13

19:34 MAG Les héros du patrimoine
20:30 Le journal de France 2
21:00 SÉRIE En haute mer
22:30 DOCU Ressemblance
23:00 MAG #Investigation



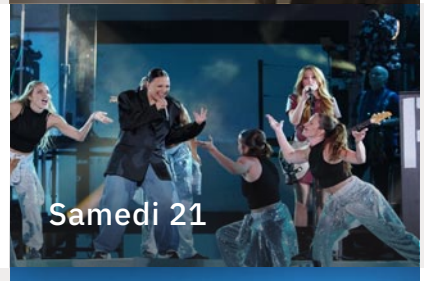
Vendredi 20

19:30 MAG Les héros du patrimoine
20:30 Le journal de France 2
21:00 SÉRIE En haute mer
22:29 MAG Géopolitis
23:02 MAG Envoyé spécial



Samedi 14

19:23 MAG Dîner à la ferme - l'esprit de famille
20:11 MAG Parlons éco
20:30 Le journal de France 2
20:45 Gala de la francophonie Juste pour rire 2025
22:33 MAG Donner l'goût



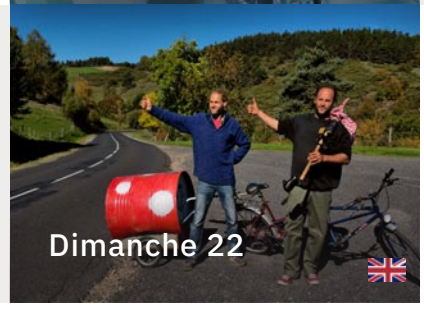
Samedi 21

19:21 MAG Dîner à la ferme - l'esprit de famille
20:11 MAG Parlons éco
20:30 Le journal de France 2
20:45 Jean-Jacques Goldman - le grand concert de la francophonie
23:01 SÉRIE Opj



Dimanche 15

19:32 MAG La grande galerie franco-phone
20:30 Le journal de France 2
20:45 MAG Destination francophonie
22:13 MAG Tendance XXI
22:43 MAG Chic en VF
23:00 FILM Diamond Island



Dimanche 22

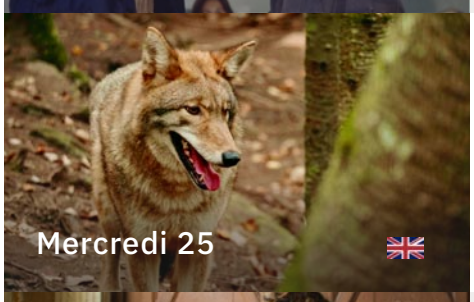
19:32 MAG La grande galerie francophone
20:30 Le journal de France 2
20:45 DOCU Nus & culottés
22:23 MAG Escapades en Suisse italienne



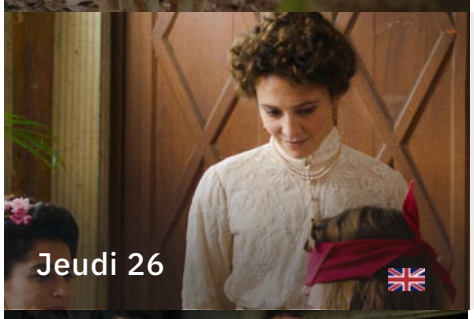
19:29 MAG Au bout de l'enquête, la fin du crime parfait ?
20:30 Le journal de France 2
21:00 SÉRIE Meurtres à Millau
22:30 SPORT Ligue 1 McDonald's - le récap'
23:11 FILM Notre-Dame du Nil



19:30 MAG Le point
20:30 Le journal de France 2
21:00 FILM Alexandre le bienheureux
22:32 FILM Aux armes, Christopher
23:00 SÉRIE En haute mer



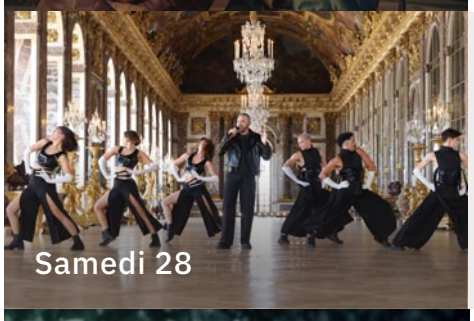
19:30 MAG Temps présent
20:30 Le journal de France 2
21:00 MAG Des racines & des ailes
23:01 MAG Destination francophonie
23:50 DOCU Montréal sauvage



19:30 MAG Mise au point
20:30 Le journal de France 2
21:00 FILM La nouvelle femme
22:37 FILM La photographe
23:00 SÉRIE Rouge forêt



19:30 SPORT Route du Rhum 2026 - destination Guadeloupe - meilleurs moments
20:30 Le journal de France 2
21:00 SÉRIE Maloney
23:03 MAG Envoyé spécial



19:19 DOCU Bye bye la Suisse
20:07 MAG Parlons éco
20:30 Le journal de France 2
20:45 DIV Versailles en fête
23:02 SÉRIE Meurtres à Millau



19:32 MAG La grande galerie francophone
20:30 Le journal de France 2
20:48 DOCU Racines, diaspora & guerre
21:38 DOCU À toi Jeddi
22:30 SPORT Top 14 Rugby le mag
23:00 FILM Alexandre le bienheureux



19:29 MAG Objectif monde
20:30 Le journal de France 2
21:00 SÉRIE Meurtres à Chantilly
22:30 SPORT Ligue 1 McDonald's - le récap'
23:11 FILM La nouvelle femme



En 1900, la rencontre fictive de Lili d'Alengy, célèbre courtisane parisienne, mère d'une fillette handicapée, et du médecin Maria Montessori, qui développe alors une pédagogie novatrice destinée à des enfants neuro-atypiques.

Cinéma | Drame | France, Italie (2022) |1h36min
Avec : Jasmine Trinca, Leïla Bekhti, Rafaëlle Sonneville-Caby
Réalisation : Léa Todorov

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 Plaît/Courage Mon Amour/RTBF © Guillaume Saix/WEBMYART © Olivier Cheneval © TV5MONDE @ 350° productions @ Ricardo Vaz Palma @ Day For Night Productions @ Le Regard Sonore @ Intermezzo 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

Banque Transatlantique : un accompagnement patrimonial au plus près des Français de l'étranger

Acheter un bien en France, préparer une transmission ou organiser son patrimoine entre plusieurs pays : pour les Français établis à Hong Kong et en Chine continentale, ces projets soulèvent des questions spécifiques. Hervé Guinebert, directeur du Bureau de représentation de la Banque Transatlantique à Hong Kong, explique comment l'établissement accompagne ces parcours internationaux, en associant expertise patrimoniale et relation de proximité.

Par Catya Martin



Hervé Guinebert, directeur du bureau de représentation Banque Transatlantique à Hong Kong et en chine continentale

Une banque privée qui connaît les enjeux de l'expatriation

Vivre à l'étranger ne signifie pas rompre ses liens avec la France. Un projet immobilier, des enfants qui y poursuivent leurs études ou la perspective d'un retour peuvent nécessiter de construire une stratégie patrimoniale à cheval sur plusieurs pays.
C'est précisément sur ces situations transfrontalières que la Banque Transatlantique a développé son savoir-faire. Banque privée spécialisée dans l'accompagnement des familles, des diplomates et des cadres internationaux, elle place la mobilité au cœur de sa relation avec les Français de l'étranger.
« *C'est une banque qui va se distinguer par une approche plutôt relationnelle, de proximité, une expertise justement très forte sur les enjeux de mobilité internationale* », souligne Hervé Guinebert.
Avec un peu plus de 500 collaborateurs, selon les chiffres qu'il présente, l'établissement conserve une taille humaine tout en appartenant au groupe Crédit Mutuel Alliance Fédérale. Une combinaison qui lui permet, explique-t-il, d'associer l'agilité d'une structure spécialisée aux ressources d'un grand groupe bancaire.

Au-delà du compte bancaire, comprendre un parcours de vie

Les Français installés à Hong Kong ou en Chine continentale disposent généralement déjà d'une banque locale et/ou d'un compte en France. L'intervention de la Banque Transatlantique répond donc souvent à un besoin complémentaire : financer une acquisition, préparer une donation ou éclaircir une question patrimoniale transfrontalière.

Pour Hervé Guinebert, la valeur de cet accompagnement repose d'abord sur la compréhension du client et de son environnement. « *Je suis moi-même un Français à l'étranger. On n'a pas besoin de se parler très longtemps, on se comprend tout de suite, la réponse bancaire ou patrimoniale que nous apportons est intuitivement maitrisée par la communauté* », confie-t-il.

La possibilité d'échanger en français sur des sujets personnels, familiaux et financiers contribue à cette proximité. Mais, au-delà de la langue, il s'agit de connaître les contraintes de l'expatriation et de proposer un suivi qui puisse évoluer avec les changements de pays, de situation professionnelle ou de projet familial.

Acheter en France depuis Hong Kong : faciliter l'accès au financement

L'immobilier constitue l'un des principaux motifs de prise de contact. Pour un Français résidant hors de l'Union européenne, obtenir un crédit en France peut se révéler difficile : exigence d'un apport réclamé par les banques qui peut être plus ou moins important, durée limitée ou conditions tarifaires moins favorables.
La Banque Transatlantique entend apporter une réponse adaptée à ces profils. Selon Hervé Guinebert, elle peut proposer aux expatriés la même grille de taux qu'aux résidents français, ainsi que des financements à taux fixe sur des durées moyennes et longues (10 à 20 ans). « *On va même pouvoir financer 100 % de l'acquisition* », précise-t-il.

Cette possibilité reste liée à l'étude du dossier et au respect des conditions de financement applicables en France (règles HCSF). Le directeur insiste notamment sur la vigilance portée au taux d'endettement, en évoquant le seuil de 35 %.
L'enjeu est ainsi de ne pas considérer l'expatriation comme un obstacle en soi, mais d'individualiser le raisonnement et la démarche du client pour construire un financement cohérent avec ses revenus et ses éventuels engagements.



Depuis Hong Kong, un accompagnement également tourné vers la Chine

Le Bureau de représentation de Hong Kong couvre aussi la Chine continentale, où Hervé Guinebert indique se rendre plusieurs fois par an à la rencontre de la communauté française.
« On va pouvoir apporter le même niveau de service, le même niveau d'accompagnement », affirme-t-il.
Les démarches peuvent toutefois être plus complexes, notamment en raison des règles encadrant les sorties de capitaux. La justification des revenus et de leur imposition, les formalités administratives et l'application de la convention fiscale franco-chinoise nécessitent une attention particulière.
Cette connaissance des situations transfrontalières constitue un volet central du travail de la banque : accompagner un projet patrimonial suppose aussi d'en comprendre les contraintes dans le pays de résidence.

Anticiper la fiscalité et penser le patrimoine dans la durée

Parmi les erreurs les plus fréquentes, Hervé Guinebert cite une mauvaise appréciation de la résidence fiscale. Passer plus de 183 jours à l'étranger ne suffit pas, à lui seul, à régler cette question.
Le foyer familial, l'activité professionnelle et le centre des intérêts économiques doivent notamment être examinés, en tenant compte des conventions fiscales applicables. Son conseil : « Bien sécuriser et documenter sa résidence fiscale avant le départ. »



BANQUE TRANSATLANTIQUE
HONG KONG REPRESENTATIVE OFFICE

Cette préparation concerne aussi les produits d'épargne détenus, les justificatifs à conserver et, selon les situations, l'anticipation de l'exit tax. Elle doit se poursuivre pendant l'expatriation.
Ce dernier recommande également de privilégier, lorsque cela est adapté, des structures ou des enveloppes patrimoniales compatibles avec de futures mobilités. Un départ vers Singapour, Londres ou les États-Unis peut en effet modifier profondément les règles applicables.
D'où l'importance, à ses yeux, d'un accompagnement « pas simplement à un instant T, mais dans le temps », avec une structure et un banquier privé qui soient capables de continuer à couvrir les besoins avec le moins d'angles morts possibles et de coordonner la relation au fil du parcours international.

Une présence active dans la communauté

L'action de la Banque Transatlantique ne se limite pas aux rendez-vous individuels. Elle passe aussi par des conférences et des partenariats avec les acteurs de la communauté française et francophone.
Pour novembre 2026, Hervé Guinebert annonce notamment une conférence avec Hong Kong Accueil consacrée au droit de la famille et à l'immobilier français :
Contrat de mariage, succession, divorce et acquisition immobilière doivent y être abordés sous l'angle des familles internationales.
Une autre rencontre/conférence, prévue le 20 novembre avec la Chambre de commerce française à Hong Kong, portera sur la cession d'entreprise. Aux côtés de l'avocat Matthieu Bonnici et de Cyril Serratrice, directeur général du CIC Conseil, la banque entend commenter et développer les concepts juridiques, fiscaux, financiers des différentes étapes liées à une cession d'entreprise, jusqu'au réemploi de capitaux.
L'établissement poursuit également son soutien au French Film Festival, dans le cadre de son partenariat avec l'Alliance Française, et développe ses liens avec la communauté belge à travers les Belgian Days.
Ces initiatives prolongent une même démarche : être présent dans la vie des communautés expatriées, informer et accompagner les décisions importantes. Pour la Banque Transatlantique, la gestion patrimoniale se construit ainsi autant dans l'expertise technique que dans une relation de confiance durable.

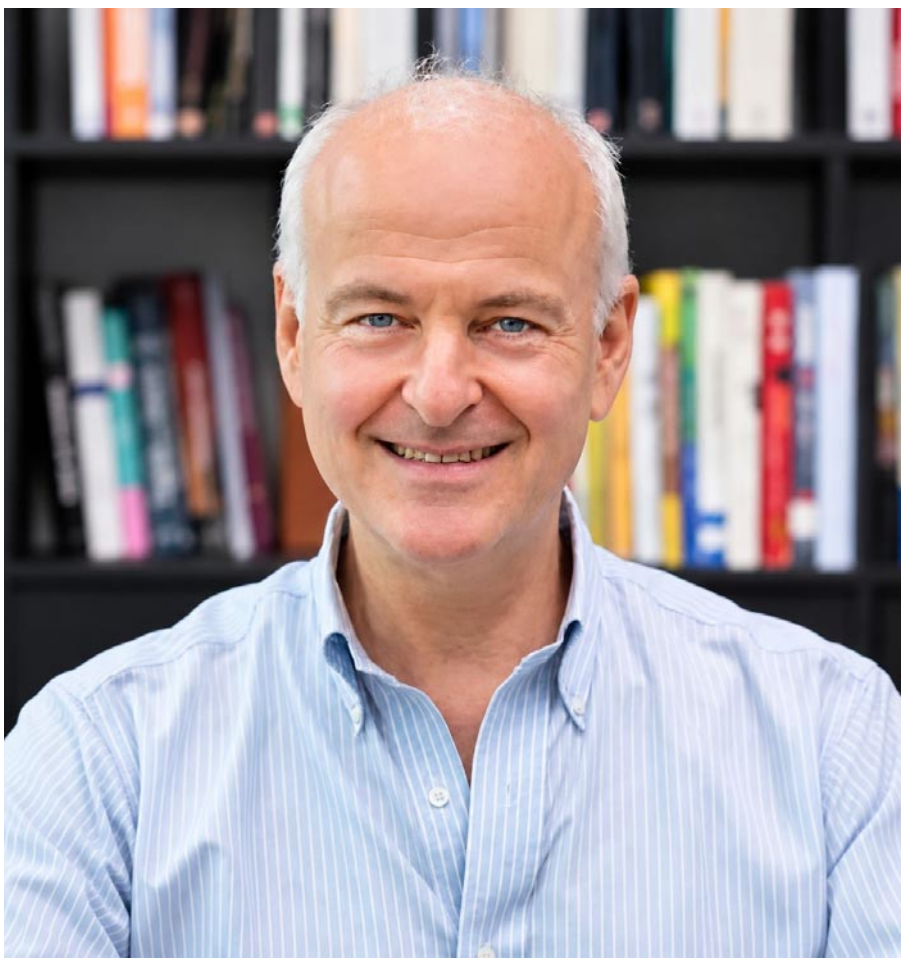
Informations :

Banque Transatlantique : https://www.banquetransatlantique.com/

Atelier Karuo : l'art d'offrir le bon chocolat

Un praliné pour un gourmand, des cacaos d'origine pour un voyageur, une création à la pistache pour un palais délicat… À Hong Kong, Atelier Karuo envisage le coffret de chocolat comme une attention personnelle. Rémi Chabrat et Guillaume De Bourmont racontent leur approche : associer le plaisir de la dégustation à celui de recevoir un cadeau véritablement pensé pour soi.

Par Catya Martin



C'est un cadeau qui paraît simple. Une belle boîte, quelques chocolats, la promesse d'un moment gourmand. Puis vient l'heure de choisir : noir ou lait, praliné ou notes fruitées, valeurs sûres ou saveurs inattendues ? Derrière le coffret se pose finalement une question moins anodine qu'il n'y paraît : que sait-on des goûts de la personne à qui l'on souhaite faire plaisir ?

Pour Rémi Chabrat, la réponse commence bien avant la sélection des chocolats. « *On choisit en pensant à la personne* », insiste-t-il. À qui s'adresse le cadeau ? À quelle occasion ? Quelle émotion souhaite-t-on transmettre ? Chez Atelier Karuo, cette réflexion guide aussi bien les collections que les services qui les accompagnent.

L'ambition tient en trois mots : « surprise, conciergerie et plaisir ». Avec une priorité qui ne souffre aucune exception : le plaisir doit être au rendez-vous.

Le premium, au-delà de la belle boîte

Le mot est partout, mais que signifie réellement « premium » lorsqu'il s'agit de chocolat ? Rémi Chabrat préfère parler d'exclusivité plutôt que s'en tenir à une étiquette.

Atelier Karuo travaille avec une petite unité de production haut de gamme pour développer des parfums particuliers. La recherche porte sur les textures, les contrastes, les formes et les couleurs, avec l'envie de donner immédiatement envie d'ouvrir le coffret — puis de découvrir ce qu'il contient.

Produits à Hong Kong, les chocolats bénéficient, selon Rémi, d'un circuit plus court qui permet de privilégier la fraîcheur. La démarche repose aussi sur une exploration des ingrédients. Il évoque ainsi un voyage dans le Yunnan avec leur chef, à la recherche d'un poivre de Sichuan particulier, et la découverte de ses différentes variétés.

« *On est un peu un pont entre l'expérience chocolat et l'atelier des parfums* », résume-t-il. Une manière d'aborder le chocolat par ses nuances aromatiques, autant que par sa gourmandise.

Quatre collections, quatre façons de faire plaisir

Pour choisir, nul besoin de maîtriser tout le vocabulaire du cacao. Les collections proposent plusieurs portes d'entrée, selon les goûts et la curiosité du destinataire.

L'Art du rocher : pour les gourmands

Praliné, éclats et croquant : cette collection s'adresse à ceux qui recherchent avant tout une gourmandise généreuse. Guillaume De Bourmont la décrit comme une expérience plutôt classique, où le plaisir tient notamment au jeu des textures en bouche.

C'est la piste à suivre pour un amateur de pralinés, attaché au contraste entre le chocolat et les inclusions croquantes.

Atelier du voyage : pour les curieux

Ici, la dégustation invite à explorer les origines du cacao. Guillaume évoque notamment un chocolat à 70 % du Guatemala ou à 80 % de Colombie.

L'idée n'est pas seulement de rechercher une intensité plus forte, mais de découvrir différentes expressions du chocolat. Un coffret destiné à celui qui aime comparer, goûter et se laisser emmener ailleurs.

L'Édition du collectionneur : pour ceux qui veulent tout essayer

Entre chocolat noir et créations plus travaillées, cette édition cultive l'esprit de découverte. Elle convient à l'amateur qui souhaite élargir ses horizons, sans choisir une seule famille de saveurs.

« *Je voudrais tout goûter* », résume Rémi pour décrire ce profil. Le collectionneur est ici moins celui qui conserve que celui qui explore.





Le Carré couture : pour les palais en quête de finesse

Pistache de Sicile, noisette du Piémont : la collection Couture met l'accent sur des ingrédients choisis et une expression aromatique délicate. Pour Rémi et Guillaume, il s'agit de construire une distinction gustative propre à Karuo. Une proposition plus sélective, destinée à celui qui apprécie les nuances et le travail précis des saveurs.

Un cadeau qui raconte une attention

Choisir le bon assortiment constitue une première étape. Encore faut-il que l'expérience ne se résume pas à recevoir une boîte de plus.
Karuo a donc travaillé la présentation et le rituel d'ouverture : le coffret, son emballage et, selon les besoins, un sac isotherme. Rémi y voit une invitation à ralentir, à prendre le temps de découvrir.
La personnalisation passe également par un message accompagnant le cadeau et par une livraison à domicile à la date souhaitée.



L'équipe souhaite aller plus loin avec un service permettant de renseigner plusieurs destinataires et leurs occasions importantes, afin de programmer des attentions au fil de l'année.
L'idée : conserver le caractère personnel du geste tout en en simplifiant l'organisation. Un anniversaire, une célébration familiale ou un remerciement deviennent ainsi l'occasion d'une surprise préparée à l'avance.
Pour les entreprises, cette logique prend une autre dimension. Karuo développe des cadeaux et des produits d'accueil personnalisés, avec des formes, des parfums ou des marquages particuliers. L'enjeu reste le même : traduire une intention dans une expérience gustative, plutôt que poser simplement un nom sur un emballage.

Cuvée privée : une bouteille devient chocolat

Comment surprendre quelqu'un qui semble déjà tout avoir ? C'est cette question qui a donné naissance à « Cuvée privée ».
Invité à dîner à Shanghai par un hôte ouvrant des bouteilles d'exception, Rémi cherchait un cadeau à la hauteur de l'attention reçue, sans savoir quoi choisir. De retour auprès de leur chef, il lui a proposé une idée : créer un chocolat à partir d'un whisky particulièrement rare.
Les essais ont abouti à un cadeau qui, raconte-t-il, a fait sourire son destinataire. De cette expérience est né un concept : transformer une bouteille favorite en une création chocolatée personnalisée.
Un whisky ou un armagnac peut ainsi devenir le point de départ d'un coffret. Au-delà de l'exclusivité, Rémi y voit une autre façon de partager une passion : faire découvrir un spiritueux à travers le chocolat, auprès d'un cercle plus large que celui réuni autour d'une bouteille.

Et si le cadeau était pour soi ?

Lorsqu'on choisit pour soi-même, la démarche est généralement plus directe. On connaît ses préférences, les textures que l'on aime et les saveurs que l'on souhaite éviter.
Pour une première rencontre avec la marque, Guillaume observe néanmoins que le coffret découverte constitue souvent le premier achat. Le suivant est plus ciblé : une fois les créations dégustées, chacun affine son choix.
Cette envie de prolonger l'expérience se retrouve dans la Cacao Society, l'offre d'abonnement présentée par Karuo. Elle permet de recevoir des chocolats une, deux ou trois fois par mois, avec des formules sur six mois ou un an. Selon l'option choisie, l'abonné peut privilégier ses goûts ou laisser place à la surprise.
Le coffret devient alors un rendez-vous : un plaisir attendu, ou une découverte dont on ignore encore les saveurs.

Choisir une personne avant de choisir une boîte

À travers ces collections et ces services, Atelier Karuo souhaite devenir une référence du cadeau chocolaté, pour les particuliers comme pour les entreprises. Mais le conseil le plus utile reste aussi le plus simple : commencer par le destinataire.
Est-il gourmand, curieux, attaché aux classiques ou amateur de nouvelles expériences ? Préfère-t-il retrouver une saveur familière ou découvrir quelque chose d'inattendu ?
Le bon coffret n'est pas nécessairement le plus spectaculaire. C'est celui qui laisse comprendre, dès son ouverture, qu'on a pensé à la personne qui le reçoit.

En pratique

Les collections sont disponibles sur karuo.shop. Selon l'offre présentée lors de l'entretien, l'inscription par e-mail permet de recevoir un code personnel donnant accès à la livraison offerte sur la première commande.

"LA MEDITERRANÉE A SON TRAGIQUE SOLAIRE QUI N'EST PAS CELUI DES BRUMES. CERTAINS SOIRS, SUR LA MER, AU PIED DES MONTAGNES, LA NUIT TOMBE SUR LA COURBE PARFAITE D'UNE PETITE BAIE ET, DES EAUX SILENCIEUSES, MONTE ALORS UNE PLÉNITUDE ANGOISSÉE. ON PEUT COMPRENDRE EN CES LIEUX QUE SI LES GRECS ONT TOUCHÉ AU DÉSESPOIR, C'EST TOUJOURS À TRAVERS LA BEAUTÉ, ET CE QU'ELLE A D'OPPRESSANT. DANS CE MALHEUR DORÉ, LA TRAGÉDIE CULMINE. NOTRE TEMPS, AU CONTRAIRE, A NOURRI SON DÉSESPOIR DANS LA LAIDEUR ET DANS LES CONVULSIONS."

ALBERT CAMUS / L'EXIL D'HÉLÈNE (1948)

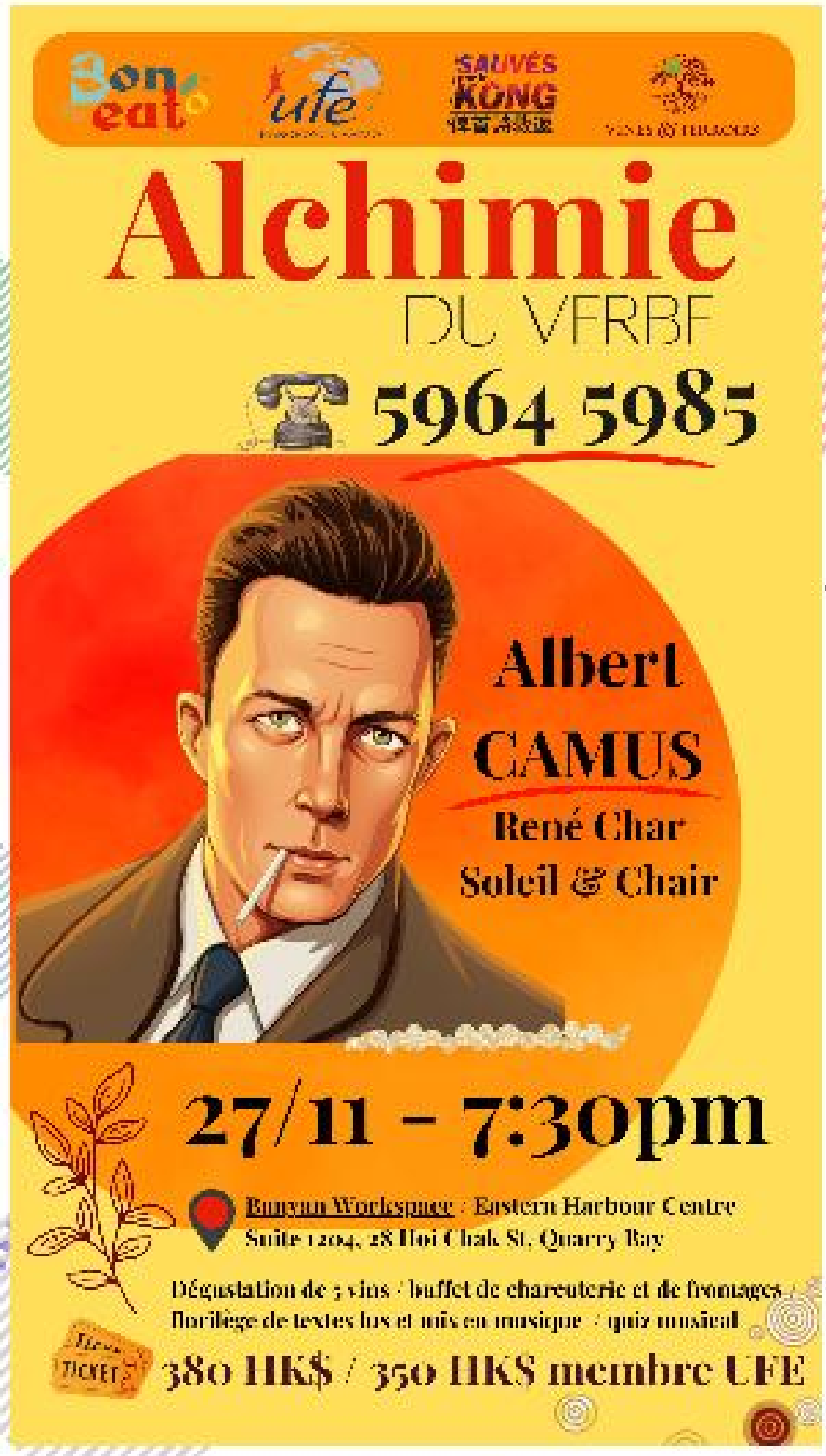
« LES MOTS QUI VONT SURGIR SAVENT DE NOUS DES CHOSES QUE NOUS IGNORONS »
RENÉ CHAR

- LA FRANCE EST UN HEXAGONE À GÉOMÉTRIE VARIABLE

- UN VIBRION
1. VIEILLI OU LITTÉR. PERSONNE SANS MÉRITE, SANS VALEUR.

« LA VÉRITÉ THÉÂTRALE QUI LUI ÉTAIT D'EMBLÉE SI PROCHE, PUIS SI FAMILIÈRE, REJOIGNANT PAR LÀ CE QU'ÉCRIVAIT GOETHE : « PASSER À L'UNIVERSEL PAR LE PLUS VIOLEMMENT OU PAR LE PLUS PAUVREMENT PARTICULIER ».

J-L LAGARCE



BAC 2027

"CEUX QUI REGARDENT SOUFFRIR LE LION DANS SA CAGE POURRISSENT DANS LA MEMOIRE DU LION."

RENÉ CHAR LES MATINAUX (1950)

- LA NUIT TOMBANTE / À LA NUIT TOMBANT
SUBTILITE DU PARTICIPE PRESENT UTILISE COMME ADJECTIF OU VERBE D'ACTION

"QUEL INTÉRÊT À DEVENIR LE PLUS RICHE DU CIMETIÈRE ?"
VINCENT LINDON

- L'EXPRESSION « VERS TARTIGNOLES » DÉSIGNE DES VERS (POÉTIQUES) QUALIFIÉS FAMILIÈREMENT DE RIDICULES, NULS OU SANS GRAND INTÉRÊT. CE TERME FAMILIER S'APPLIQUE À UNE ŒUVRE OU DES ÉCRITS JUGÉS MALADROITS OU DE PEU DE VALEUR.

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 (II)

Par Sven Larsonn (www.sauvesparlekong.com)



Artwork IA / www.sauvesparlekong.com

Fred sauvage, le r'Voila. On sait tous, on connaît la petite musique, l'harmonica rance du coin d'saloon; il débarque. Shérif. Cauchemar. Cow-boy argenté. Ranch. Crabe. Saloon. Cartoon. Métastase. Et c'est reparti.

Il y a ce couloir dans lequel je me perds.

Inévitable couloir dans lequel je me perds, tu me suis? Je ne vous connaissais pas. Le rêve, cette seconde vie...

Cow-boy d'argent, dragon en sautoir timbré de gueules et de sable sur l'écusson du malheur.

Pauline parfois se larmoie mais vous regarde dans les yeux droits. Elle et Jean-Charles vivent plus que nous et ce sont les mots qui le disent - fièvre. Élyséens les Champs.

Et je ne sais pas je suis, rêve ou réalité, Fatum, je ne me retrouve jamais dans l'éloge des mes folies. Bosch rit en gironné, Brughel peint ses gueules sur les dragons bicéphales du malheur. Je suis perdu. Tout par cœur tout rassurant, toujours Perdu avec un grand Dé.

Elle non, elle l'a retrouvé. Un écu à brandir. Des années et des années après. L'effroyable sentiment d'abandon n'était rien à côté. Ses larmes au bord des yeux sont le chemin à recouvrer, une liberté à découvrir...

Rien que la mort ne puisse recouvrir.

Debout !

Maya Selva, le Honduras au cœur, l'Asie en horizon

Invitée à Hong Kong par Éric Piras, fondateur de Cigraal et distributeur de ses cigares en Asie-Pacifique, Maya Selva raconte un parcours qui ne ressemble qu'à elle. Ingénieure devenue entrepreneuse, cette Franco-Hondurienne a fait du terroir sa signature et de la fidélité à ses origines son moteur. Rencontre avec deux personnalités pour qui le cigare est d'abord une affaire de savoir-faire et de transmission.

Par Catya Martin



Maya Selva aux côyés d'Éric Piras, fondateur de Cigraal, dans le cigar lounge Bertie, a Hong Kong

À écouter Maya Selva, on comprend vite que le cigare n'est pas entré dans sa vie par la porte habituelle. Pas de vocation romantique née dans les volutes d'un fumoir, ni de destinée familiale toute tracée. À la question du déclic, sa réponse tient en trois mots : « Une analyse économique. »

L'ancienne étudiante en ingénierie, formée en France puis aux États-Unis, cherchait une manière de participer à la vie de son pays. Elle avait envisagé la fonction publique, s'était intéressée aux organisations internationales, puis au monde associatif. Mais une question persistait : comment créer de la valeur au Honduras et faire en sorte qu'elle y reste ?

Un dîner parisien lui apporte une réponse inattendue. On y fume des cigares ; elle y voit une chaîne de production. « *Le tabac vient du Honduras, tu le transformes au Honduras, tu fais des boîtes au Honduras, et c'est toi qui mets le prix. Donc c'est toi qui décides la distribution des marges*. »

Le souvenir lui restitue toute son énergie : « *Je me dis que c'est génial ! Mais c'est absolument génial* ! »

Du Cantal à Tegucigalpa

Pour comprendre cet attachement au Honduras, il faut revenir à une histoire familiale entre deux continents. Sa mère, originaire du Cantal, rencontre son père hondurien à Paris dans les années 1960. Maya raconte être née dans la capitale française, avant de grandir à Tegucigalpa, où ses parents installent leur foyer.

À la maison, sa mère conserve des habitudes françaises tout en se passionnant pour son pays d'adoption, notamment pour les cultures précolombiennes. « *Elle s'est fondue, en fait, dans le pays* », se souvient Maya.

Cette double appartenance nourrit la suite. Partie étudier en France, puis poursuivre sa formation aux États-Unis, la jeune ingénieure garde le mal du pays. Lorsqu'elle retourne au Honduras en 1991, elle ne veut pas simplement retrouver ses racines : elle cherche ce qu'elle pourrait y construire.

Ce sera le cigare. Mais entre l'intuition et la première boîte, il reste tout un métier à apprendre.

Apprendre avant de signer

Les portes des fabriques ne s'ouvrent pas immédiatement. Maya insiste, mobilise des relations familiales et finit par obtenir sa chance. Commence alors un apprentissage de terrain à Danlí, haut lieu du cigare hondurien.

Elle découvre les feuilles, les gestes, les différentes étapes de fabrication. Elle découvre aussi un Honduras qui n'est pas celui de son enfance : les salaires, les conditions de travail, les rapports sociaux et la place des femmes dans les ateliers, notamment dans la sélection et l'écôtage des feuilles.

Dans cet univers souvent présenté comme masculin, son récit fait apparaître un autre visage : celui de collectifs féminins puissants, dont elle apprend les codes en partageant le quotidien.

Sa légitimité se construit ainsi, patiemment. Comprendre chaque poste lui permet de définir ses propres exigences. Sa rencontre avec le cultivateur et fabricant Nestor Plasencia sera décisive : en 1994, ils établissent ensemble des spécifications rigoureuses pour ses cigares. L'année suivante, Flor de Selva arrive en France.

Le terroir plutôt que l'imitation

Maya Selva n'entend pas reproduire un modèle consacré. Son ambition est de faire reconnaître une origine. « *Je ne cherche surtout pas à copier. Je sais que mon pays a la légitimité, je connais son histoire*. »

Elle veut proposer le goût des tabacs cultivés dans les vallées du Honduras. Pour l'expliquer aux détaillants, elle trouve un langage familier aux Français : celui du vin. Un cigare est lui aussi un produit agricole, issu d'un sol, d'un climat et d'un savoir-faire, puis façonné par un assemblage. « *La seule chose que j'ai faite dans ce milieu, c'est ça : remettre le cigare dans une notion d'origine. Avec une histoire*. »

Le propos rencontre son public. En 1997, L'Amateur de Cigare qualifie déjà le Flor de Selva Robusto de classique. Suivent Cumpay, lancé en 1999 à partir des terroirs nicaraguayens, puis Villa Zamorano en 2002.

Aujourd'hui présentes dans plus de 35 pays, ses collections lui ont aussi valu une reconnaissance professionnelle majeure : en 2024, Cigar Journal lui remet un prix saluant l'ensemble de sa carrière, lors du salon Intertabac en Allemagne.

Éric Piras, une rencontre devenue alliance

Pour autant, un bon cigare ne suffit pas : encore faut-il confier sa distribution aux bonnes personnes. Sur ce point, Maya Selva est particulièrement attentive.
Sa première réaction face à Éric Piras, alors dirigeant dans un grand groupe du secteur, n'avait rien d'une évidence commerciale. Elle se méfiait des multinationales, capables, selon elle, de reprendre les idées des indépendants avec des moyens autrement considérables.
Puis il lui dit aimer ses cigares. La conversation change de ton.
« *Quelqu'un qui dit qu'il aime ce que je fais, tu sais, là, j'ai le sourire…* »

Éric Piras replace cette complicité dans une histoire plus longue. Passé par The Pacific Cigar Company puis Altadis, il côtoie Maya depuis des années sur les salons et lors d'événements professionnels. Lorsqu'il fonde Cigraal en 2015, distribuer ses marques en Asie-Pacifique s'impose naturellement.
Pour Maya, l'essentiel est là : « *Je sais qu'il aime ma proposition et qu'il peut respecter l'ADN de l'entreprise*. »
Elle rappelle qu'un cigare mobilise, selon elle, plus de 300 paires de mains. Le distributeur constitue le dernier maillon de cette chaîne : il doit être à la hauteur du travail accompli en amont.

Une Asie curieuse de nouvelles origines

La visite à Hong Kong s'inscrit dans une tournée comprenant également la Thaïlande et Macao, entre formations, dégustations et dîners. « *Il est important pour les propriétaires de marques de venir à la rencontre de leurs marc*hés », explique Éric Piras.
La rencontre compte aussi pour les clients, professionnels comme particuliers : derrière une marque, ils découvrent une personne, un parcours et des choix.
Sur le marché régional, le distributeur observe une situation contrastée. « *Nous sommes en plein paradoxe*. » D'un côté, les règles et contraintes se durcissent ; de l'autre, il constate une demande en hausse depuis la période du Covid-19.
Il relève notamment l'intérêt d'une clientèle adulte plus jeune, âgée de 24 à 35 ans, ainsi qu'une présence accrue des femmes parmi les amateurs de cigares premium.
Autre évolution : dans une région historiquement tournée vers Cuba, les origines se diversifient.



« *Nous assistons maintenant à un vrai intérêt pour les terroirs dits du "Nouveau Monde"* », souligne-t-il, citant le Honduras, le Nicaragua, la République dominicaine et le Mexique. À ses yeux, leurs profils aromatiques, leur qualité de tirage et des prix souvent plus accessibles que ceux des cigares cubains contribuent à cette curiosité.
Pour Maya Selva, cette ouverture fait écho à une conviction ancienne : le Honduras mérite d'être découvert pour lui-même. Trente ans après ses débuts, elle continue de raconter son pays à travers ce qu'il produit — avec, à l'autre bout du monde, un partenaire décidé à faire entendre cette histoire.

Informations

Bertie Lounge : www.bertie-hk.com
Cigraal : https://www.cigraal.com/
Maya Selva : https://www.mayaselvacigars.com/home

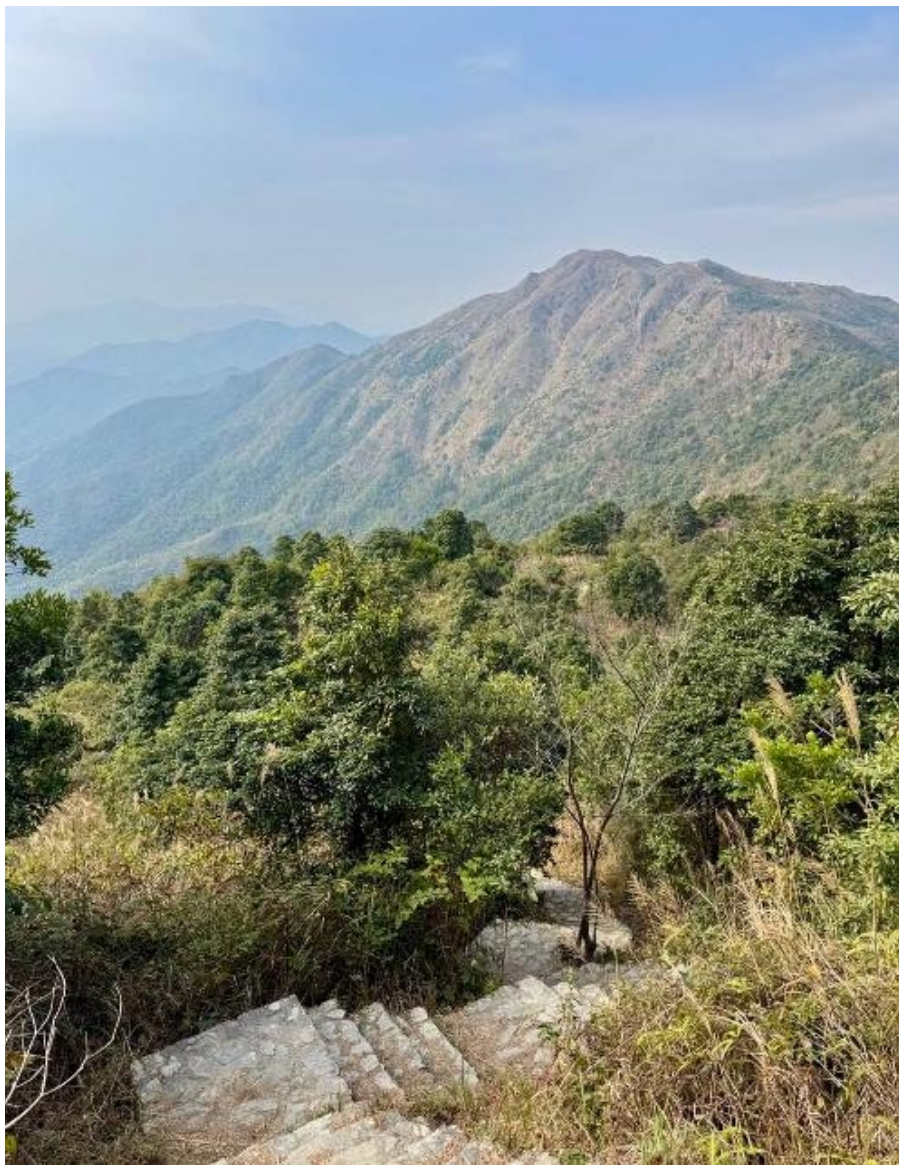
Remise des diplômes de la Cigraal Academy's masterclass en presence de Maya Selva.



Randonnées à Hong Kong : 5 coups de cœur

La saison sèche s'ouvre à Hong Kong et avec elle la période de choix pour de belles escapades dans la jungle locale. Avec ses ciels bleus et ses matins plus doux, le mois de novembre est idéal. Voici 5 coups de cœur à travers un terrain de jeu inépuisable.

Reportage Anne-Claire Poignard



Les 8 Immortels

Les 8 Immortels : l'aventure sur une ligne de crêtes

Au Nord, c'est Shenzhen. Au Sud, c'est Hong Kong. Située à l'extrême nord des Nouveaux Territoires, la randonnée des 8 Immortels est un itinéraire exigeant et intense. Mais l'effort en vaut la peine. La balade commence dans le Pat Sin Leng Country Park. Ce sont d'abord des marches, des marches et encore des marches. Près de 700 mètres de dénivelé positif pour rejoindre la ligne de crête. La traversée qui suit est spectaculaire. Une succession de 8 pics montagneux, un panorama à 360 degrés sur le réservoir de Plover Cove, les eaux de Tolo Harbour et par temps clair la ligne de gratte-ciels de Shenzhen. Chaque sommet porte le nom d'une des huit divinités de la mythologie taoïste (les « Huit Immortels »). Le pic le plus élevé culmine à 590 mètres.

Lion's Rock : le gardien de Hong Kong

Son profil apparaît dans la roche, au terme d'une longue montée ponctuée d'impitoyables marches. Lion's Rock culmine au-dessus de Kowloon tel un gardien sur la ville. Le site est une formation naturelle photographiée chaque année par des milliers de randonneurs.



Lion's Rock

« L'esprit de Lion Rock » est d'ailleurs une expression locale qui fait référence à la résilience, l'esprit de solidarité et le travail acharné des Hongkongais face aux difficultés. En 1972, la chaîne de télévision publique RTHK lance une série intitulée Below the Lion Rock. Filmée dans les logements sociaux de Kowloon, elle raconte le quotidien des classes populaires restées habitées par l'espoir en l'avenir. L'impact est immense. En 1979, une chanson éponyme est écrite pour le générique, interprétée par la star de la Cantopop Roman Tam : « Oublions nos divisions, poursuivons nos idéaux ensemble... Sous le Lion Rock, nous écrivons des lignes immortelles avec notre dur labeur ». En 2003, lors de l'épidémie de SRAS qui a paralysé la ville, le gouvernement et les radios ont massivement diffusé la chanson pour mobiliser la population et surmonter la crise sanitaire.

Cheung Chau : l'île des mochis

Changement d'ambiance sur l'île de Cheung Chau, littéralement « l'île longue » en cantonais, à 30 minutes de ferry de Central. Le sentier fait le tour complet de ce morceau de terre et traverse les ruelles du village de pêcheurs. Le port grouille de vieux sampans colorés. Les voitures sont interdites. L'île abrite la grotte de Cheung Po Tsai. Au début du XIXe siècle, ce légendaire pirate hongkongais – qui commandait une flotte de 600 navires et 25 000 hommes – aurait utilisé cette faille rocheuse pour cacher ses trésors volés à la dynastie Qing. Cheung Chau est aussi connue pour ses mochis. À l'origine, les mochis traditionnels étaient de petites douceurs de la taille d'une bouchée, farcies à la pâte de haricot rouge ou à la cacahuète. Le véritable tournant a eu lieu lorsque les artisans locaux ont eu l'idée d'y intégrer des fruits frais tropicaux, et plus particulièrement de la mangue fraîche. Parfait après une bonne marche !



Lantau Peak

Lautau Peak : l'ascension sacrée

La balade est placée sous le signe du Grand Bouddha. Les plus motivés débutent la randonnée au pied du télécabine qui convoie les touristes jusqu'au village de Ngong Ping perché dans la montagne. Première longue étape sur de jolies passerelles jalonnées de marches qui serpentent dans la jungle. Vous serez aux premières loges pour observer l'incessant chassé-croisé des avions sur le tarmac de l'aéroport. A mi-chemin, salutation au Grand Bouddha. Commence alors l'ascension du pic. Ce géant est le deuxième plus haut sommet de Hong Kong à 934 mètres. Le panorama est grandiose. Vue plongeante sur la mer de Chine méridionale, les îles de l'archipel et le réservoir de Shek Pik. A l'automne, les pentes se couvrent d'une végétation aux reflets dorés. Certains entament la montée dès 4h du matin à la lampe frontale pour admirer le lever du soleil depuis le sommet.

Po Toi : un air de bout du monde

Po Toi est un trésor brut. C'est l'escapade ultime pour ceux qui recherchent une ambiance de bout du monde. Accessible uniquement en ferry depuis Aberdeen ou Stanley, l'île se découvre au fil d'une boucle d'environ 4-5 kilomètres. Le sentier côtier est bien balisé. Il mène au phare et redescend par la colline rocheuse. Les îles voisines ont des airs de Bretagne avec leur granit rose sculpté par le vent et les courants. Après la marche, il faut s'arrêter dans l'un des rares cabanons de pêcheurs ouverts pour déguster par exemple une soupe de nouilles aux algues locales (seaweed soup) ramassées directement sur les rochers ! En foulant les chemins de Po Toi, vous touchez le point le plus au sud de l'archipel de Hong Kong.



Po Toi

Cheung Chau



Dapeng, le joyau méconnu de Shenzhen

À 50 kilomètres des gratte-ciels futuristes de la mégapole chinoise, la forteresse de Dapeng dresse ses remparts séculaires face à la mer de Chine méridionale. Fondée en 1394 sous la dynastie Ming pour contrer les raids des pirates japonais, cette citadelle fortifiée doit son nom à un oiseau de la mythologie chinoise : le « Peng ». En référence à cet héritage, Shenzhen a été surnommée « Pengcheng », littéralement « la ville de l'oiseau Peng ».

Reportage Anne-Claire Poignard





Sa somptueuse maison érigée en 1843 se visite encore… Mais il faut avoir de la chance, les horaires sont aléatoires.

Visiter Dapeng se mérite. 1h de taxi depuis le poste frontière de Lo Wu. Nous sommes débarqués sur un trottoir le long d'une route. A première vue, on se demande un peu ce que l'on est venu chercher ici. Mais à quelques pas, l'entrée sud de Dapeng se révèle. Une majestueuse porte en pierre derrière laquelle se murmure une histoire vieille de huit siècles.

Si les murs pouvaient parler...

En franchissant l'entrée de la forteresse, nous voilà plongés dans le passé. Des ruelles étroites et pavées, des maisons de briques aux toits relevés, des portes en bois sculptés. Ici la vie locale résiste encore à l'urbanisation effrénée et le silence enveloppe ce lundi d'octobre lorsque nous découvrons les lieux.

L'âme de Dapeng se niche dans ses échoppes, gardiennes des traditions d'antan. Une mélodie s'échappe d'une vieille bâtisse joliment rénovée. A l'intérieur, un artisan improvise quelques notes. Entre ses mains, une tige de bambou. Ici les flûtes sont taillées, percées puis accordées à la main.

Dans ce dédale de vieilles pierres, des chats se prélassent. La forteresse abrite des demeures de généraux. Une lignée domine la mémoire locale : celle de la famille Lai, pas moins de cinq généraux en trois générations. Lai Enjue est le membre le plus célèbre de la famille. Général de la dynastie Qing, il est considéré comme un héros national en Chine. En 1839, il mène les troupes locales face à l'armée britannique lors de la bataille de Kowloon. C'est le début de la première guerre de l'Opium.

Saveurs d'autrefois

Impossible de découvrir la forteresse sans s'arrêter chez Peng Cheng Fan Guan. Dans un décor rustique de boiseries patinées, le restaurant rend hommage aux saveurs de la cuisine indigène. Le canard braisé de Dapeng et le porc croustillant au tofu fermenté sont des incontournables de la maison. Chaque plat y est préparé selon des recettes ancestrales transmises de génération en génération.

Ceux dont la digestion est un peu chaotique après le repas trouveront dans une petite boutique de la rue centrale des pochettes de plantes séchées élaborées selon les préceptes de la médecine chinoise. Feuilles d'absinthe, lavande, gingembre… Des pots-pourris, qui n'ont de pourri que le nom, à glisser dans une armoire ou sous un oreiller. Cela marche aussi pour le sommeil et les moustiques, nous dit-on.

Parfum d'encens

La forteresse de Dapeng a son temple dédié à la déesse de la mer. Vénérée par les pêcheurs, les marins, les soldats et leurs descendants, Tin Hau accueille aujourd'hui encore les prières des croyants attachés au rite taoïste. On vient ici implorer la protection du divin et le sonder sur l'avenir. Des bâtonnets numérotés sont à disposition. Avant de secouer le pot qui les contient, il faut réfléchir à une question précise. Un bâtonnet tombe au sol. Au numéro tiré correspond un message ou un poème. L'interprétation de ce dernier donnerait au fidèle une réponse à sa question. Bon ou mauvais présage !



La spiritualité locale se prolonge au-delà des remparts. A moins d'un kilomètre de la citadelle, le temple de Dongshan mérite le détour. Ce sanctuaire bouddhiste dont les fondations remontent aussi au 14e siècle a été intégralement reconstruit il y a une quinzaine d'années. La légende raconte que le maître feng shui de l'époque aurait conseillé aux villageois de construire ce temple pour protéger la région après avoir aperçu une lumière de bon augure sur la montagne. Aujourd'hui les volutes d'encens s'élèvent à l'ombre d'un immense drapeau chinois planté au cœur du sanctuaire face à la baie.

Paradis Instagram

Ultime étape de cette escapade, le « Shell Bay Resort » situé à une dizaine de kilomètres de la forteresse. Préparez-vous à un choc des





mondes. Après 8 siècles d'histoire, vous voilà plongés dans le paradis des influenceurs ultra connectés. L'endroit perché sur un promontoire rocheux attire les téléphones portables de toute la Chine. On y vient photographier son cocktail sur une terrasse vue mer. La carte postale a du charme, particulièrement aux heures dorées. Mais il ne faut pas se retourner. Derrière, il y a la route, le béton et les pelleteuses. L'endroit se veut une réplique du vieux village blanc de Santorin. La copie ne vaut pas l'original.



L'île de São Miguel : Porte d'entrée aux Açores

Territoire portugais autonome, l'archipel nord-atlantique des Açores se compose de neuf îles situées à mi-chemin entre l'Europe et l'Amérique du Nord. Située dans la partie occidentale des Açores, l'île de São Miguel (Saint-Michel en français) est souvent la porte d'entrée de cet archipel.

Par Christian Sorand



Ile longue d'environ 65 km, et d'une largeur de 8 à 15 km, São Miguel est à la fois la plus grande et la plus peuplée des Açores : entre 133 000 et 140 000 habitants. Ponta Delgada, capitale administrative de l'archipel, est aussi la plus grande ville des Açores (entre 35 000 et 60 000 habitants, selon le découpage administratif). Son aéroport, João Paulo II - nom portugais du pape J.-P. II, concentre l'essentiel du trafic aérien international. Sa piste, conçue — comme à Madère — sur le modèle d'un vaste porte-avions, accueille des vols en provenance d'Amérique du Nord, de toute l'Europe, ou des autres îles atlantiques, notamment de Madère ou du Cap-Vert.

L'archipel n'était pas habité avant sa découverte au XVe siècle, par les marins portugais. Il a longtemps servi d'escale aux explorations coloniales vers l'Amérique du Sud et du Nord, notamment au Massachusetts et à Terre-Neuve, au Canada, pour la pêche à la baleine.

Quoi qu'il en soit, cette escale nord-atlantique se caractérise à la fois par sa géographie atypique, et par un phénomène géophysique lié à l'épine dorsale médio-atlantique. Un ensemble insulaire appelé la Macaronésie .

L'impact du climat et du volcanisme.

Le climat océanique apporte une humidité constante, tandis que le Gulf Stream contribue à une douceur climatique, propice à la végétation et aux cultures vivrières.

Le volcanisme est une seconde caractéristique qui favorise un sol riche en minéraux naturels, propice à une grande diversité floristique et végétale, ainsi qu'à un large éventail de cultures vivrières.

Bien que très urbanisée, l'île de São Miguel reflète déjà l'impact de ces deux critères. Cette étroite langue de terre est jalonnée par deux massifs volcaniques : celui de Sete Cidades, à l'ouest, et celui de Furnas, à l'Est. Les côtes sont marquées tantôt par des falaises, comme à Ribeira Grande au centre nord, tantôt par des rochers de lave, à Lagos, au centre sud. Mais la campagne est verdoyante tout au long de l'année. On y croise des troupeaux de vaches, de moutons ou de chevaux. Il faut savoir que les Açores sont la ferme du Portugal pour la production de lait, de beurre et de fromage.

Si l'île de São Miguel est traversée par une autoroute d'ouest en est, il n'en reste pas moins qu'une multitude de petites routes sillonnent l'espace habitable de cette grande île.

Ponta Delgada.

La population de la municipalité de Ponta Delgada est d'environ 70 000 habitants. En 2026, Ponta Delgada a été proclamée ville portugaise de la culture. Vieille de cinq siècles, la vieille ville conserve tout le charme portugais de maisons peintes et de trottoirs aux motifs ondulés. Propre, fleurie et typiquement nonchalante, la vieille ville conserve un style lusitanien, marqué toutefois par des matériaux issus du volcanisme ambiant.

Le fort de São Brás rappelle le passé colonial de l'île par son musée militaire. Une vaste promenade piétonne surplombe le port. À l'origine, il s'agissait d'un port de pêche, qui existe toujours. Aujourd'hui, c'est un grand port commercial où mouillent parfois des bateaux de croisière. Depuis la Première Guerre mondiale, c'est aussi le siège d'une base navale de l'US Navy, auquel s'ajoute un port de plaisance destiné aux bateaux traversant l'Atlantique. Le cœur battant de la ville se trouve sur une vaste place, Praça Gonçalo Velho, où se dressent les trois arches emblématiques des Portas da Cidade (les Portes de la Ville). Ce site marque le centre de la vieille ville. C'est également ici que se trouve la Mairie du XVIIe (Camara Municipal). Quant à l'église voisine de Matriz de São Sebastião, c'est un bel exemple de l'architecture locale du XVIe siècle. La vieille ville, au charme tout portugais, se parcourt aisément à pied. Plus à l'intérieur, on arrive à un très joli jardin ombragé, agrémenté d'une fontaine et d'une buvette (Jardim Antero de Quental).



Si l'on continue à gravir la pente de la colline bordée de belles villas, on arrive au Jardin botanique. Très peu visité, il s'agit pourtant d'un endroit superbe, qui rassemble des espèces importées par les anciens navigateurs au long cours.
Ponta Delgada constitue donc une étape agréable avant de partir à la découverte de l'île, où se cachent des endroits inattendus et véritablement uniques.

Les lieux emblématiques.

Situé dans la partie ouest de l'île, le site de Sete Cidades reste un lieu à voir absolument. Il s'agit du site gigantesque d'un strato-volcan. Aujourd'hui, plusieurs lacs d'eau douce se sont formés dans les calderas. La route qui serpente jusqu'au sommet traverse une forêt dense entrecoupée de fougères arborescentes. Le point culminant se situe à 856 m (Pico da Cruz) et la profondeur de la vallée creusée par le volcanisme est d'environ 500 m, tandis que le diamètre de ce cône gigantesque est de 5 km ! Du poste d'observation (Miradouro da Vista do Rei), très prisé par les touristes, on y découvre deux lacs volcaniques d'eau douce : le lac Verde (vert) et le lac Azul (bleu). Ce site se prête à la randonnée pédestre. Tout au fond de la vallée, le petit village de Sete Citades s'étale nonchalamment sur les rives d'un autre lac dédié aux plaisirs nautiques. La dernière éruption de ce massif a eu lieu en 1880, alors que ce volcan s'est formé il y a 22 000 ans.
Dans la partie orientale de l'île, un second massif volcanique, Furnas, est connu pour ses vapeurs sulfureuses et ses boues volcaniques. Ce lieu est connu pour ses propriétés thermales.On y trouve plusieurs piscines d'eau chaude, des boues volcaniques, des fumerolles.

À la découverte de l'île de São Miguel.

L'île de São Miguel recèle plusieurs villages typiques, le long des côtes, où les ports de pêche y sont nombreux.
Le volcanisme rend les plages rares. Mais pour pallier le manque d'accès direct à l'océan, la population locale a aménagé des bassins d'eau de mer au milieu des coulées de lave. Ils sont alimentés par la marée et reliés par des sentiers terrestres permettant ainsi la baignade. Cette tradition est devenue une curiosité régionale dans tout l'archipel.



Sur la côte nord, à peu près au centre de l'île, Ribeira Grande est la deuxième agglomération locale après Ponta Delgada (32 000 h). Ce lieu de villégiature possède une belle plage de sable noir. La route côtière orientale surplombe d'imposantes falaises. Certains endroits ont été aménagés pour y admirer l'océan. Le centre de la vieille ville mérite une visite : une belle place ombragée devant la Mairie s'offre comme une halte agréable, avec ses cafés et ses glaciers. Les ruelles de la vieille ville portugaise ont conservé un charme suranné.
São Miguel est donc un lieu qui mérite d'être visité. Contrairement à ce que l'on pourrait penser, en plein été le tourisme bat son plein. Si un grand nombre de visiteurs viennent d'Europe, beaucoup viennent aussi d'Amérique du Nord. La vieille tradition baleinière des îles a suscité une forte immigration vers la Nouvelle-Angleterre — en particulier, le Massachusetts et l'Est du Canada, Beaucoup d'émigrants ont conservé des liaisons familiales. Ils reviennent souvent dans les îles en été. C'est pourquoi l'aéroport de Ponta Delgada offre des liaisons quotidiennes directes vers New York, Boston ou Montréal. Depuis Ponta Delgada, Boston est à la même distance que Berlin. En outre, la position stratégique des Açores, fait que plusieurs bases américaines se sont implantées dans l'archipel. En été, la douceur du climat océanique attire toujours une foule de touristes européens.



Liens: Wikipedia

CFE : quelle protection pour les Français de Hong Kong ?

Hausse des cotisations, coût des soins, retour en France : la couverture santé reste une préoccupation majeure pour les expatriés. De passage à Hong Kong, Isabelle Frej, présidente de la Caisse des Français de l'étranger, et Éric Pavy, son directeur général, ont répondu à nos questions dans les locaux d'Alea, aux côtés de Julien Mathieu, référent officiel de la CFE dans la région. Un entretien pour comprendre ce que couvre la caisse, ses limites et ses projets.

Par Catya Martin



Eric Pavy
Directeur général de la CFE

Julien Mathieu
Référent Régional de la CFE



Isabelle Frej,
Présidente de la CFE

À Hong Kong, une hospitalisation dans le privé peut rapidement représenter une facture considérable. Pour les Français qui y résident, choisir une couverture santé suppose de regarder au-delà du montant des cotisations : quels soins seront remboursés, quel reste à charge faudra-t-il assumer et que se passera-t-il en cas de retour en France ?

La Caisse des Français de l'étranger occupe une place particulière dans ce paysage. Elle permet de conserver un lien avec la protection sociale française et accepte les adhérents sans sélection médicale. Mais dans les pays où les soins sont particulièrement coûteux, elle ne constitue pas, à elle seule, une protection suffisante.

Des cotisations en hausse, un équilibre encore à atteindre

Les cotisations santé de la CFE ont augmenté de 11 % en avril pour la majorité des assurés. Une hausse qu'Isabelle Frej explique par l'obligation légale d'équilibrer les comptes de la caisse.

« Les augmentations annuelles […] répondent à notre obligation d'équilibre qui est imposée par la loi à la CFE », rappelle-t-elle. La présidente souligne que la caisse assume des missions de service public qui, selon elle, ne bénéficient pas du financement public nécessaire.

Une nouvelle augmentation devrait intervenir en 2027. Son montant n'était toutefois pas arrêté au moment de l'entretien : il doit être décidé par le conseil d'administration, notamment à partir des analyses actuarielles sur le rapport entre prestations versées et cotisations perçues.

L'objectif annoncé est un retour à l'équilibre à l'horizon 2029-2030, si la trajectoire engagée se poursuit. Il s'agit donc d'une perspective, et non d'un résultat déjà acquis.

À Hong Kong, la complémentaire reste indispensable

Sur ce point, Éric Pavy est direct : « La CFE seule ne suffit pas pour avoir une couverture santé satisfaisante à Hong Kong. »

Dans l'exemple soumis lors de l'entretien — une hospitalisation dans le privé facturée 100 000 dollars de Hong Kong — il indique une prise en charge de 19 %. Cela représenterait 19 000 dollars remboursés et 81 000 dollars restant à financer avant l'intervention éventuelle d'une complémentaire, sur la base du taux cité pour cet exemple.

Le directeur général recommande donc de compléter la CFE par une assurance santé internationale adaptée. Certaines travaillent avec la caisse dans le cadre d'un guichet unique, afin de simplifier les démarches de remboursement.

Julien Mathieu confirme que la grande majorité des adhérents CFE accompagnés à Hong Kong disposent également d'une complémentaire. Dans des destinations comme Hong Kong, Singapour ou la Chine, le reste à charge peut autrement être trop important.

L'enjeu consiste alors à combiner les atouts de la CFE — notamment le lien avec le système français et l'absence de sélection médicale — avec les garanties et le réseau de soins d'un assureur privé.

Maladies préexistantes : bien distinguer les deux couvertures

L'absence de questionnaire médical est l'une des spécificités importantes de la CFE. Une maladie déjà connue ne fait pas l'objet d'une exclusion médicale de sa part, mais les soins restent remboursés selon ses barèmes.

Cette distinction est essentielle : l'acceptation par la CFE ne signifie pas que l'ensemble d'une facture sera couvert, ni que la complémentaire prendra automatiquement le relais.

Les assureurs privés peuvent, eux, appliquer des exclusions ou proposer une surprime. Selon Julien Mathieu, les pratiques varient sensiblement d'un acteur à l'autre. Pour certaines pathologies courantes, comme l'hypertension, l'eczéma ou des troubles thyroïdiens, plusieurs assureurs acceptent d'étudier une couverture moyennant une cotisation plus élevée.

Il constate en revanche un recours plus fréquent aux exclusions pour les antécédents liés à la santé mentale. Une raison supplémentaire de comparer les contrats au-delà de leur prix, en examinant précisément les garanties, les exclusions et les conditions de prise en charge.

Le retour en France, un atout à anticiper

Pour les expatriés déjà assurés par leur employeur, quel intérêt peut présenter une adhésion supplémentaire à la CFE ? Isabelle Frej met notamment en avant les séjours réguliers en France, durant lesquels les adhérents peuvent bénéficier d'une prise en charge selon leur couverture.



Éric Pavy lors des trophées des Français de Hong Kong
Remise du Trophée CFE Social et Humanitaire à Sophie Bonnin-Rocher

Le retour définitif constitue un autre enjeu majeur. Une personne qui reprend immédiatement une activité professionnelle en France peut être affiliée à l'Assurance maladie au titre de cette activité. En revanche, un retour sans emploi peut entraîner, selon la situation, un délai avant l'ouverture des droits sur critère de résidence.

Les dirigeants expliquent que la CFE permet de couvrir la période de transition pendant les trois premiers mois du retour, pour les adhérents concernés, le temps d'effectuer les démarches auprès de la caisse primaire d'assurance maladie.

Cette continuité peut aussi concerner les enfants couverts par la CFE, y compris lorsqu'ils n'ont jamais été affiliés en France. La caisse ne se substitue toutefois pas à la CPAM pour les formalités d'inscription.

Pour les familles susceptibles de rentrer précipitamment après une perte d'emploi ou de visa, cette protection représente un argument important. Les conditions applicables doivent néanmoins être vérifiées en amont, en fonction du contrat et de la situation de chacun.

Des remboursements plus rapides et un chatbot annoncé

Sur la qualité du service, Éric Pavy annonce un délai moyen de remboursement de cinq jours, contre un délai trois fois supérieur il y a trois ans. Une amélioration qu'il attribue au développement des automatismes et à la réorganisation des traitements internes.

La prochaine étape concerne les échanges avec les assurés. Un chatbot utilisant l'intelligence artificielle est prévu pour le début de l'année 2027, avec un déploiement mondial. Il doit pouvoir répondre à toute heure aux questions générales et renseigner les adhérents sur l'avancement de leur dossier.

L'objectif affiché est double : apporter des réponses plus rapidement et permettre aux équipes de consacrer davantage de temps aux demandes nécessitant une expertise humaine. Une direction de la relation client a également été créée, et la caisse prévoit de multiplier les enquêtes de satisfaction après les démarches.

Assurer l'avenir sans réduire les garanties

Comment retrouver l'équilibre sans faire porter tout l'effort sur les adhérents ? La direction avance deux leviers principaux : poursuivre la maîtrise des frais de gestion et développer les contrats contribuant à l'équilibre financier.

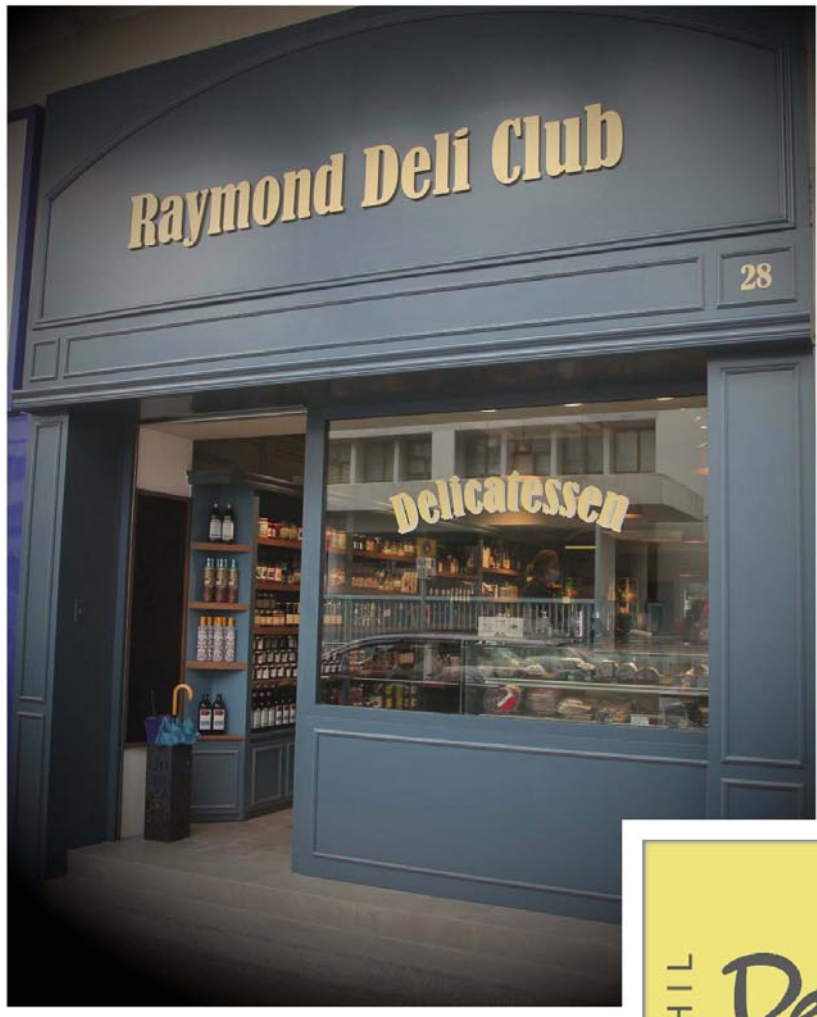
Éric Pavy précise que les frais de gestion ont déjà été réduits ces dernières années et se situent, selon lui, en dessous de ceux du marché. La caisse souhaite parallèlement renforcer les contrats collectifs d'entreprise et élargir sa couverture à certaines populations du secteur public ou parapublic.

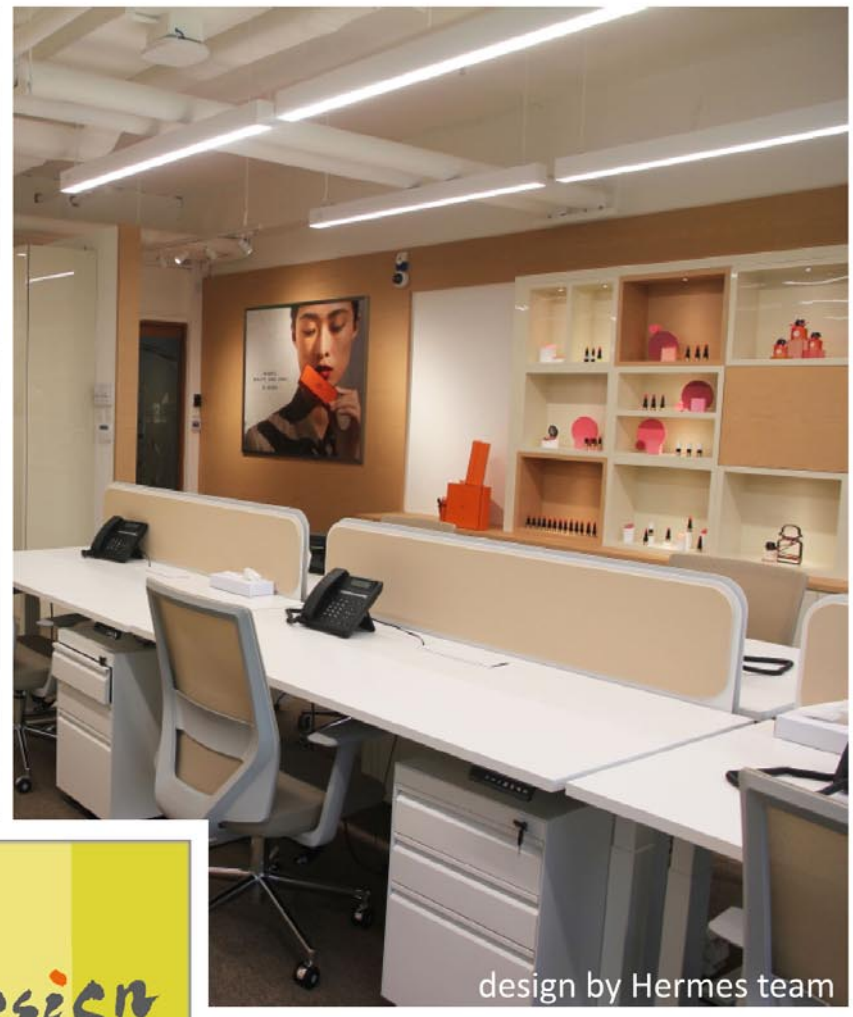
Hong Kong et Singapour occupent une place dans cette stratégie : la CFE y couvre une population active, plutôt jeune, qui contribue, d'après son directeur général, à équilibrer ses comptes.

Cette recherche d'équilibre doit permettre de préserver un principe central : ne pas sélectionner les adhérents selon leur état de santé. Un avantage pour les assurés, mais aussi une contrainte financière pour la caisse. Isabelle Frej insiste sur la volonté de maintenir les garanties et de consolider la pérennité de l'organisme. Pour les expatriés, le message reste donc nuancé : la CFE entend conserver son rôle de protection et de continuité avec la France, mais à Hong Kong, elle doit s'intégrer dans une couverture plus large, choisie avec attention.



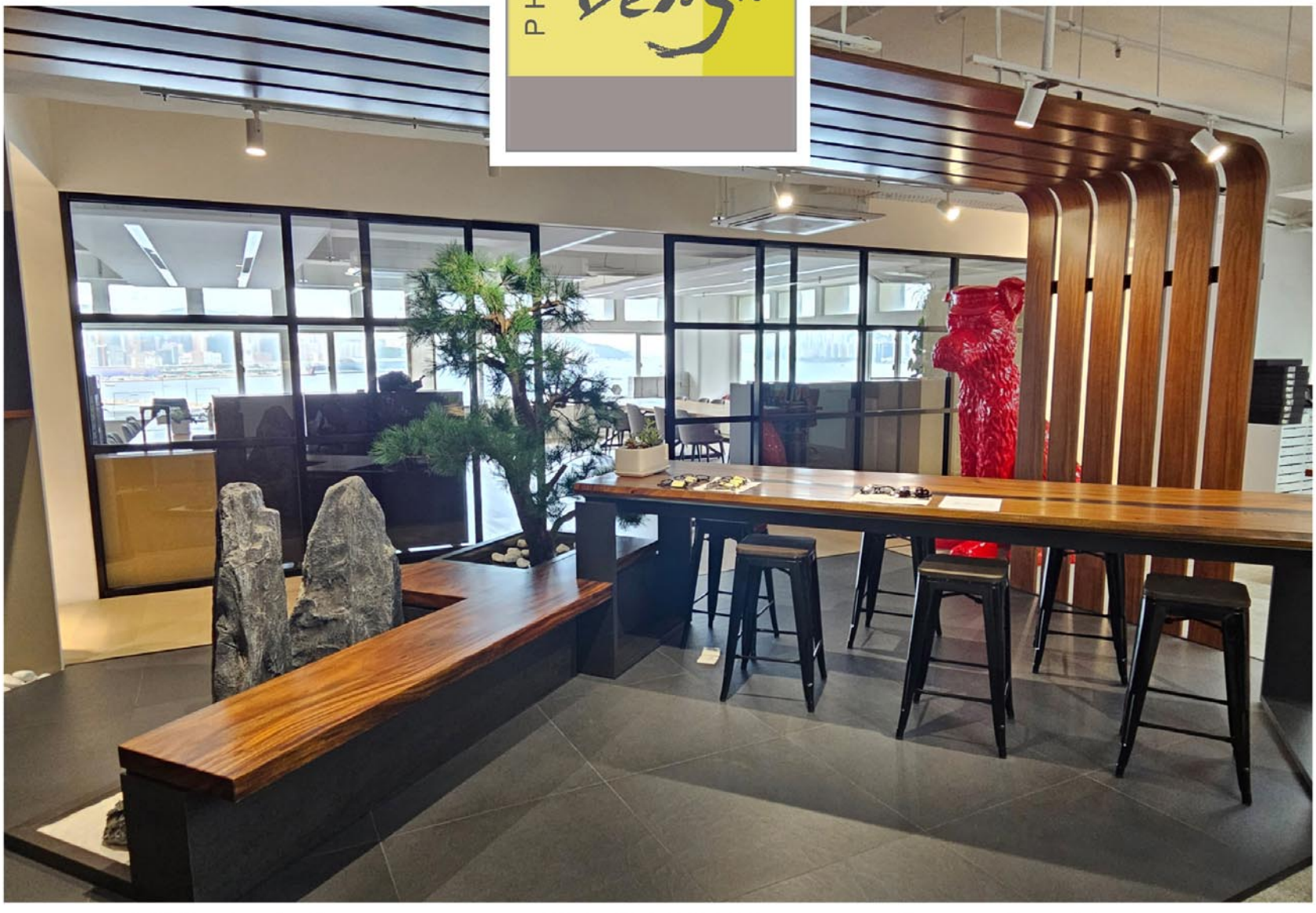
WE CREATE, BUILD AND DELIVER THE BEST TO TURN YOUR VISION INTO REALITY THROUGH DESIGN





design by Hermes team

PHIL Design



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