

Le lycée à Chengdu



Avril 2019. La capitale de la province du Sichouan, Chengdu, accueille une délégation du lycée : 10 élèves, accompagnés de deux personnels ainsi que de la directrice de l'Institut Confucius de Montpellier et d'un professeur chinois. Pendant 9 jours, ils vont alterner visites, cours de chinois, échanges avec les enseignants de l'Université des Sciences et de la Technologie de Chengdu... Des étudiants chinois accompagnent les sorties organisées et les échanges se font en anglais.

« Nous avons eu également beaucoup de temps libre, ce qui nous a permis d'être très autonomes pour découvrir la vie chinoise à notre guise », témoigne Emilie, étudiante en BTS MHR. L'université de Chengdu comporte deux campus : un en centre-ville, et un plus moderne à l'extérieur de la ville où se situe notamment l'école de cuisine.

Matéo, alors élève en seconde CSR, est particulièrement surpris par la physionomie de la ville - « je n'ai vu que des bâtiments, pas ou très peu de maisons » -, et le climat très chaud et humide. A l'occasion des cours, Emilie observe un décalage entre les cultures françaises et chinoises sur des thèmes comme le travail, la place de la femme, les droits de l'homme. « En revanche, ajoute-t-elle, nous, les Français, pensons souvent que les chinois sont pressés, mal éduqués et arrogants, c'est faux !

Nous avons été accueillis comme des rois, partout où nous allions tout le monde était à nos petits soins. Dans la rue ou les commerces, les gens étaient très agréables ».

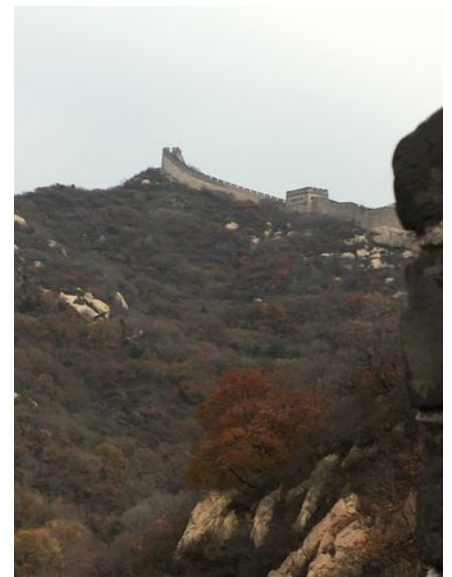
Des démonstrations culinaires sont également prévues.

Au dessus,
l'école de
cuisine ;
à droite,
visite
nocturne
de la ville



« Le cours de cuisine avec des chefs chinois a été exceptionnel », raconte Juliette, étudiante en BTS MHR. « Nous avons découvert la cuisine de Chengdu de la meilleure manière possible ! » Avec de belles découvertes, comme le poivre de Sichuan, présent dans TOUS les plats aux dires des élèves. « C'est vraiment très épicé », se souvient Matéo. Emilie précise : « Beaucoup de goût, beaucoup d'épices, on trouve de tout : de la friture en passant par les sautés de viandes et de légumes, le fameux hot pot ou fondue chinoise, les nouilles et le riz bien sûr, surtout au petit déjeuner. C'est une cuisine très variée et qui ne se compare pas à ce que l'on nous sert souvent en France sous le même nom. »

Avant le vol de retour, à Pékin, élèves et accompagnateurs découvrent une autre cuisine, dont le canard laqué ou les raviolis farcis. Ces deux derniers jours sont intenses, avec visite de l'institut Confucius, de la Cité interdite, de quartiers populaires de la ville, et de la Grande muraille, un grand moment pour tous. Revenus avec des souvenirs « par milliers », les élèves portent un autre regard sur la Chine et certains aimeraient y retourner travailler.



En haut, l'arrivée à Chengdu, la cérémonie d'accueil, la réserve des pandas, et à Pékin, la Cité Interdite et la Grande Muraille

Ci-contre, la visite au lycée, en mars 2018, d'une délégation de l'Université partenaire et une réalisation faite par un de leurs chefs cuisiniers.

