

里昂 大字报

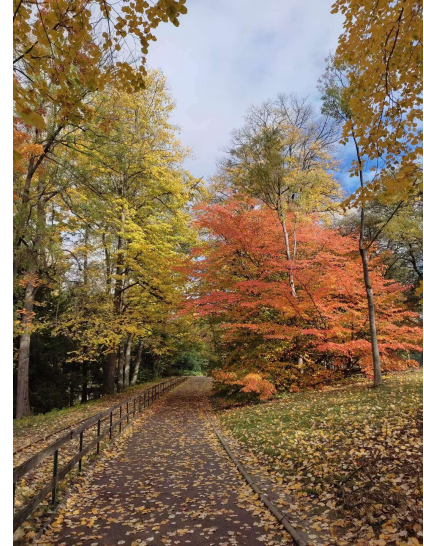
N°54 - Décembre 2022

Bonjour à toutes et à tous,

Nous sommes très heureux de vous retrouver pour ce nouveau numéro du Dazibao de Lyon et nous espérons que vous êtes tous en pleine forme!

Le Château Sans Souci, qui nous accueillait pendant plusieurs années, a fermé momentanément ses portes pour rénovation et transformation de ses locaux en MJC. L'essentiel de nos activités - cours de chinois, ateliers de peinture, de calligraphie - se tient désormais à l'Espace Elsa Triolet situé toujours dans le 3ème arrondissement.

Vous avez été nombreux à manifester votre intérêt pour la peinture et la calligraphie chinoises.



Madame Yuanyuan ZONG, peintre et calligraphe, animera notre atelier de peinture qui a commencé le 3 décembre. Pour répondre au succès des inscriptions nous envisageons d'ouvrir un 2ème atelier au début du printemps. Les amateurs de calligraphie pourront également (re)prendre leurs pinceaux dès le printemps prochain; nous reviendrons vers vous dès que nous aurons finalisé le programme.

La cuisine chinoise : saison 6 animée et orchestrée par notre cheffe, XU Li, qui vous a concocté 5 ateliers pour votre plus grand plaisir : celui de la convivialité partagée et de vos papilles gourmandes!

SAVE THE DATES!

L'Assemblée Générale de cette année se tiendra le *mardi 13 décembre à 18h30 à l'Espace Elsa Triolet* (53, rue Charles Richard 69003 Lyon)

Venez nombreux!

La conférence de Thierry Dumont : « Les étudiants chinois de Lyon (1921-1950) » aura lieu le *27 février 2023 à 18h15 aux Archives municipales de Lyon.*

Nous aurons l'occasion de vous en reparler.

Au sommaire de ce numéro :

- Un article sur le thé (*Marie-Odile Neyer*)
- Rencontre avec une artiste chinoise au sultanat de Brunei Darussalam (*Laurent Pingault*)
- Des chengyu sur l'automne (*Xu Li*)
- « Les étudiant Chinois de Lyon » bande annonce de la conférence à venir et donnée par *Thierry Dumont*

里昂 大字报

N'oubliez pas de renouveler votre adhésion à l'Association qui reste à **10 €** pour l'année 2022-2023!
C'est simple comme un clic avec :

IBAN : FR12 2004 1010 0715 9642 1N03 870

BIC : PSSTFRPPLYO

ou par chèque libellé à l'ordre de « AAFC - Lyon ».

Merci de votre soutien!

N'hésitez pas à nous faire part de vos remarques ou suggestions par mail :

aafe.lyon@gmail.com

Bonne lecture à tous !

À bientôt !

Amitiés,

Les membres du Bureau

Le thé 茶 chá

Marie-Odile NEYER

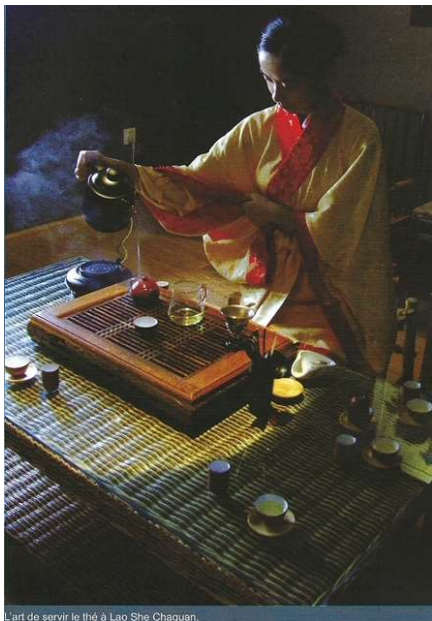
Selon un dicton chinois, « Sept choses sont indispensables dans la vie: le bois de chauffage, le riz, l'huile, le sel, la sauce de soja, le vinaigre et le thé » 柴米油盐酱醋茶 对于生活都很必要 chái mǐ yóu yán jiàng cù chá duì yú shēng huó dōu hěn bì yào.

Ce dicton chinois révèle s'il en faut l'importance du thé en Chine.

L'origine du thé fait l'objet de nombreuses légendes.

L'une d'entre elles nous raconte que le thé est apparu en l'an 2737 avant notre ère lorsque l'empereur Shennong (神农 *Shénnóng*), héros civilisateur de la mythologie chinoise, considéré comme l'un des Trois Augustes (三皇 *Sān huáng*, empereurs mythiques avec Fuxi à qui l'on doit les trigrammes et la divination et Huangdi et qui instaura les noms de famille et les rites), a été guéri en buvant une tasse d'eau chaude aromatisée de feuilles de thé infusées fortuitement. Constatant tous les bienfaits du thé sur son organisme et fort de cette expérience, l'empereur Shennong se met à enseigner aux Chinois l'art de boire du thé. On lui doit également la découverte des vertus médicinales des plantes, connue sous le nom « Le Classique de médecine du Laboureur Céleste », 神农本草经 *Shénnóng běn cǎo jīng*, premier traité chinois de phytothérapie.

里昂 大字报



L'art de servir le thé à Lao She Chaguan.

Le premier arbuste à thé, connu sous le nom de *Camellia Sinensis*, a poussé ses racines dans les montagnes du Sud-Ouest de la Chine, dans le Royaume de Shu, l'actuelle province du Sichuan. La première culture de thé en Chine remonterait au règne de l'empereur Xuan (Dynastie des Han -91 à -49 de notre ère), quand le maître Wu Lizhen a planté 7 pieds de théier à Mengdingshan 蒙顶山 dans le Sichuan.

Au fil des siècles, le thé se répand dans tout l'empire et passe du statut de médicament recherché pour ses vertus thérapeutiques (药用 yàoyòng) à celui de breuvage apprécié pour le plaisir qu'il procure. Le thé devient une boisson à la mode. Son commerce se fait essentiellement avec la Corée, le Japon et les pays du Sud-est asiatique. Sa consommation évolue sous l'impulsion des maîtres de thé (茶师傅 cháfīfu) ou des empereurs.

L'évolution du thé en Chine s'est faite en trois étapes.

1. Le thé bouilli

L'histoire et l'art du thé commencent sous la dynastie Tang (618-906) avec le premier Grand Maître de Thé, Lu Yu 陸羽 Lù Yǔ (733-804) et son ouvrage de référence, *Le Classique du Thé* 茶经 chājīng.

À cette époque, le thé n'est pas infusé mais bouilli. Les feuilles de thé sont alors transformées (étuvées, broyées, séchées) et compressées en galettes pour faciliter leur transport jusqu'en Mongolie et au Tibet en empruntant la *Route du Thé et des Chevaux* 茶马古道 Chámǎ gǔdào, route devenue célèbre pour ses échanges de chevaux tibétains, jugés robustes pour servir la cavalerie impériale, contre le thé du Sichuan. Les moines bouddhistes jouent un rôle important dans le développement du thé en plantant des théiers autour des monastères; ils prennent goût au thé pendant leurs séances de méditation.

La préparation et la dégustation du thé se sont codifiées à cette période. Le thé ressemblait, alors, à une soupe à laquelle on ajoutait une pincée de sel. Les Chinois en consommaient jusqu'aux feuilles infusées. De nos jours, le thé tibétain *pocha*, infusion au beurre salé de dri (femelle du yack en tibétain), témoigne encore de cette façon de préparer le thé, boisson stimulante et calorique, idéale pour résister aux conditions climatiques particulièrement rigoureuses des hauts plateaux.

2. Le thé fouetté

Sous la dynastie Song (960-1279), le thé acquiert ses lettres de noblesse en devenant la boisson de l'Empereur de Chine, qui adopte le titre de « Maître de Thé ». La consommation du thé commence à se démocratiser au sein de la société et les *maisons de thé* 茶馆 cháguǎn se multiplient.

Le thé cesse d'être conditionné en briques pour être broyé sous une meule afin d'obtenir une poudre très fine, qui sera fouettée dans de l'eau très chaude avec un fouet en bambou pour obtenir une mousse délicate. En 1052 Cǎi Xiāng 蔡襄, grand calligraphe, compose le *Chálù* 茶录, « *Les annales du thé* », recueil sur l'art du thé impérial. Ce mode opératoire est encore pratiqué pour la préparation du thé vert matcha lors de la cérémonie du thé au Japon (appelée *Cha-no-yu* ou *Chadou* 茶道).

里昂 大字报

3. Le thé infusé

La consommation de thé, telle que nous l'a connaissons actuellement, prend forme sous la dynastie Ming (1368-1644). Pour simplifier et favoriser l'essor de la production, l'Empereur de Chine décide de supprimer le moulage en briques et de commercialiser le thé en feuilles. D'où l'apparition des premières théières et du gaiwan 盖碗 gàiwǎn, une tasse avec soucoupe et couvercle. Le couvercle sert à bloquer les feuilles de l'infusion que l'on boit à même la tasse. C'est aussi à cette époque que l'on voit apparaître les différentes couleurs de thé, les Chinois privilégiant encore aujourd'hui principalement le thé vert.

Le thé, originaire de Chine, voyage de plus en plus. L'Europe entend parler du thé à travers les récits des premiers missionnaires occidentaux et des voyageurs portugais ou italiens, à commencer par Marco Polo. C'est depuis le comptoir de Macao dès 1556 que les Portugais importent le thé en Europe, puis perdent leur monopole en faveur des Hollandais. Le thé arrive en Russie et dans les pays limitrophes en empruntant la route de la soie. Le Royaume Uni commence le commerce du thé avec la Chine en 1637 et établit dès 1644 un comptoir près de Xiamen 厦门 (anciennement appelée Amoy, province du Fujian). Près de vingt ans plus tard, lorsque la Compagnie anglaise des Indes orientales se rend au Mont Wuyi 武夷山(dans l'actuel Fujian) afin d'acquérir le meilleur thé possible, les habitants transmettent le nom de la plante, tay ou tey, dans leur dialecte local. Le mot anglais tea est né. Le caractère chinois pour désigner le thé 茶, se prononce différemment selon les dialectes; en Chine du Nord il se prononce cha. En russe le thé s'appelle chai, en turc, chay et en arabe, shai. Le terme originel a fait son chemin dans presque toutes les langues du monde.

Jusqu'au début du XIX ème siècle on ne peut acheter du thé qu'en Chine. Il faut attendre la découverte par les Britanniques des thés de l'Assam et de Darjeeling en Inde pour mettre fin au monopole chinois.

De nos jours plusieurs régions produisent du thé dans le monde :

- Le nord du Yunnan, l'ouest du Sichuan et les contreforts du plateau tibétain
- Le sud du Fujian et une partie du Guangdong
- L'ouest de Taiwan (réputé pour son thé Oolong) et le Japon (régions de Kagoshima, Mie et Shizuoka)
- l'Inde du Sud et le Sri Lanka
- l'Afrique de l'Est avec le Kenya, premier producteur de thé du continent africain.

Aujourd'hui, le thé reste l'une des boissons les plus populaires de la planète avec le café et le Coca Cola!

Il existe six variétés de thé chinois.

Thé vert 绿茶 lǜchá

C'est le thé le plus courant en Chine. Il est non fermenté et cultivé dans les provinces de l'Anhui, du Zhejiang et du Jiangxi.

Les principaux crus ont pour nom : Longjing du lac de l'Ouest (西湖龙井 Xīhú lóngjǐng), Biluóchūn (碧螺春), Huángshān Máofēng (黄山毛峰), Lúshān yúnwù (庐山云雾), Liù'ān Guāpiàn (六安瓜片) et Grand Bouddha du Longjing (大佛龙井 Dàfó lóngjǐng).

里昂 大字报

Ce thé a pour vertu d'améliorer la circulation du sang, d'éviter la prise de poids et les troubles cardiaques.

Thé rouge 红茶 *hóngchá*

C'est un thé fermenté, cultivé dans les provinces de l'Anhui, du Yunnan, du Hubei et du Fujian.

Ses principaux crus sont le *Qihóng* (祁红) et le *Diānhóng* (滇红).

Ce thé stimule l'appétit et aide à la digestion. Les bains de bouche au thé rouge évitent les caries et éliminent les bactéries.



Thé noir 黑茶 *hēichá*

Commence à être produit sous la dynastie Ming (1368-1644). Il est cultivé dans l'Anhui, le Hubei, le Sichuan et le Yunnan.

Pǔ'ěrchá (普洱茶), *Liùbǎochá* (六堡茶) et *Fúzhūān* (符砖) sont les plus connus. Ce thé a pour vertu de limiter la prise de poids, l'obésité et la pression sanguine.

Boules de thé Pu'er

Thé brun 清茶 *qīngchá*

Également appelé *thé Oolong* ou *Wulong*, est un thé semi-fermenté, le plus difficile à fabriquer, cultivé dans le Fujian, le Guangdong et Taiwan.

Guanyin de fer (铁观音 *Tiěguānyīn*), Dàhóngpáo (大红袍) et Dòngdǐng Wūlóng (冻顶乌龙) sont les plus renommés aux vertus recherchées pour la peau et le ralentissement du vieillissement.

Thé jaune 黄茶 *huángchá*

Ses feuilles jaune clair striées sont particulièrement charnues. Ce thé est produit dans le Hunan, l'Anhui, le Sichuan et le Guangdong.

Huòshān Huángyá (霍山黄牙), Méngdǐng Huángyá (蒙顶黄牙) et Jūnshān Yínzhēn (君山银针) sont les plus connus. Riche en éléments nutritifs et en vitamines, le thé jaune aide à lutter contre le cancer de l'œsophage.

Thé blanc 白茶 *báichá*

C'est un thé légèrement fermenté au processus de séchage très léger afin de conserver le duvet blanc sur les feuilles. Il est cultivé dans le Hunan, l'Anhui, le Sichuan, et le Guangdong.

Báiháo Yínzhēn (白毫银针), Pivoine blanche (白牡丹 *Bái mǔdān*), *Gòngméi* (贡眉), *Shòuméi* (寿眉) sont les plus connus.

Le thé blanc a pour vertu de neutraliser les radicaux libres de la peau dus aux ultraviolets et à la pollution.

里昂 大字报

Comment préparer et servir le thé dans les règles ?

La préparation du thé est tout un art. De même, servir le thé requiert tout un rituel, comme transmettre des vœux et des bénédictions, à l'instar de « Le phénix qui salue trois fois » (凤凰 三点头 *fènghuáng sān diǎntóu*) ou lever et incliner trois fois la bouilloire en versant le thé dans la théière revient à s'incliner trois fois devant son invité. Ce dernier hoche la tête en signe d'appréciation. Le bec de la théière ne doit pas pointer directement vers la personne, car cela signifierait que l'on souhaite son départ. Remplir la tasse aux deux tiers, comme le dit le dicton : « remplir la tasse avec 70% de thé et 30% d'affection » (七分茶三分情 *qī fēn chá sān fēn qíng*) et « Une tasse trop pleine met le buveur mal à l'aise » (茶满欺客 *chá mǎn qī kè*). Le thé est savouré et dégusté à petites gorgées. Enfin, resservir son invité de manière opportune témoigne d'une marque de respect à son égard.

Les Chinois pensent que seule une eau de bonne qualité peut faire un thé. Pour faire ressortir le meilleur du thé, la qualité des feuilles, des éléments comme la météo ou encore la qualité de l'air doivent être pris en compte; en un mot on doit savoir écouter la nature : « le thé n'est pas le produit de l'homme, mais de la nature » 好茶不是人造, 是天造 *hǎochá búshì rén zào, shì tiān zào*.

Le thé et la cuisine chinoise

Le thé et le dimsum

Le dimsum, mot d'origine cantonnais, désigne des en-cas servis avec le thé. On prête une attention toute particulière à l'harmonie entre le thé et le dimsum, en fonction de la couleur et de l'arôme du thé, ainsi que des coutumes locales et des conventions. En voici quelques principes essentiels:

- Le sucré convient au thé vert (甜配绿 *tián pèi lǜ*), qui doit être servi, par exemple, avec des gâteaux à l'ananas (凤梨酥 *fēnglísū*)
- L'amer convient au thé rouge (酸配红 *suān pèi hóng*), qui se déguste avec des fruits frais ou en conserve et des tranches de citron
- Le salé convient au thé Oolong (Wulong) (瓜子配乌龙 *guāzǐ pèi Wūlóng*), apprécié avec des graines de pastèques, des cacahouètes ou des olives.

Les crevettes Longjing

龙井虾仁 *Lóngjǐng xiārén* ou les crevettes du “puits du dragon” sont un plat typique de Hangzhou, élaboré pour l'empereur Qianlong (sous la dynastie Qing) par un cuisinier, qui a laissé tomber par maladresse quelques feuilles de thé Longjing dans la préparation des crevettes sautées. L'empereur a tant apprécié ce met « revisité » qu'il est devenu « un plat réputé dans le monde entier » : 龙井虾仁扬名天下 *Lóngjǐng xiārén yángmíng tiānxià*.

Les maisons de thé 茶馆 *cháguǎn*

Les premières maisons de thé, des étals en plein air, font leur apparition sous le règne de l'empereur Yuandi des Jin Orientaux (东晋元帝 *Dōng Jīn Yuándì* 317-322). Elles se développent sous l'économie florissante de la dynastie Tang (618-907), prospèrent pendant la dynastie Song (960-1279), s'épanouissent sous les dynasties Ming et Qing (1368-1911), déclinent ensuite pour réapparaître dans les années 1980.

里昂 大字报

Lieux de rencontre et d'échange les maisons de thé sont depuis des siècles au coeur de la vie sociale de nombreux Chinois. Une maison de thé (茶馆 *cháguǎn*) n'est pas seulement un lieu public (公共场所 *gōnggòng chǎngsuǒ*) où l'on peut déguster une tasse de thé (品茶 *pīnchá*), c'est aussi un espace où se divertir (娱乐 *yúlè*), échanger des informations (交换信息 *jiāohuàn xìnxi*), voire même conduire des transactions (交易 *jiāoyì*). Elle joue également un rôle important dans la transmission de la culture populaire (传达大众文化 *chuándà dàzhòng wénhuà*) et des arts chinois (中国艺术 *zhōngguó yìshù*).

Pour ne citer que quelques d'entre elles, les maisons de thé de Hangzhou restent des lieux privilégiés de dégustation de thés parmi les plus raffinés. En effet dès les mois d'avril et de mai nombreux sont les touristes qui se rendent à Longjing depuis Hangzhou ou Shanghai pour goûter au thé de printemps 春茶 *chūn chá*.

On dit parfois de Chengdu, située à l'est du bassin du Sichuan, qu'elle est une ville infusée dans une tasse de thé! Les maisons y sont de véritables lieux de vie très animés; les habitants passent des journées entières à boire, manger, lire et bavarder, notamment les personnes âgées qui ont pour habitude de se retrouver pour une partie de mahjong ou de cartes. Les serveurs sont réputés pour rivaliser de dextérité et de virtuosité à servir des dizaines de clients sans renverser une seule goutte de thé sur la table!

Les maisons de thé de Beijing, quant à elles, disparaissent progressivement après les années 1950. Mais avant que leur mémoire ne s'éteignent définitivement, de petits étals de thé réapparaissent : « Un grand bol de thé! Deux Mao le bol », s'écrit, à la fin des années 70, Yin Shengxi, le fondateur de la maison de thé Lao She (老舍茶馆 *Lǎo Shě cháguǎn*). Quarante et quelques années plus tard, cette maison de thé est devenue une véritable institution, carte de visite incontournable de la capitale, où la cérémonie du thé suit le protocole impérial: en buvant une tasse de thé vous dégustez des mets délicats (领略地方风味 *lǐnglüè dìfāng fēngwèi*), assistez à des spectacles variés dont l'opéra de Pékin (京戏 *Jīngxì*), le théâtre d'ombre Tangshan (唐山影戏 *Tángshān yǐngxì*), des chants Dagū (大鼓 *Dàgǔ*) et des danses traditionnelles Pumi (普米族传统歌舞 *Pǔmízú chuántǒng gēwǔ*), ou encore des acrobaties (杂技 *zájì*) et de la magie (魔术 *móshù*).

Petit lexique et locutions autour du thé

L'art du thé *cháyì* 茶艺

Infuser du thé *qīchá* 沏茶

Verser du thé dans une tasse *zhēnchá* 斟茶

Offrir une tasse de thé *jìngchá* 敬茶

Savourer le thé *pīnchá* 品茶

茶余饭后 *cháyú fàn hòu*: (litt.) une tasse de thé après le repas; (fig.) un moment de loisirs

三茶六饭 *sān chá liù fàn*: (litt) (offrir) trois sortes de thé et six plats; (fig) être extrêmement attentif et prévenant à l'égard de ses hôtes

茶饭不思 *chāfàn bùsī* ou 茶饭无心: (litt) ne pas avoir envie de thé ni d'un plat de riz; (fig) être mélancolique et souffrant, ne pas avoir d'appétit

人走茶凉 *rénzǒu cháliáng*: (litt) les gens s'en vont, le thé refroidit; (fig) les sentiments s'en vont avec les gens; vous cessez d'intéresser les gens dès lors que vous n'êtes plus en situation de pouvoir 一边喝茶 · 一边聊天 *yībiān hēchá, yībiān liáotiān*: discuter autour d'une tasse de thé.

Marie-Odile NEYER

里昂 大字报

Ouvrages de référence et lectures complémentaires:

Lu Yu (陆羽) 733-804, Le Classique du thé, Rivage Poche, 2015

Planète chinois, n°3 mars, 2010

Jacques Genet, Le Monde Chinois, Armand Collin, 1972

Alexandra David-Neel, Grand Tibet et Vaste Chine, Plon 1999

Père Huc, Souvenirs d'un voyage dans la Tartarie et le Tibet, Omnibus, 2001

Marco Polo, Le devisement du monde, Le livre des merveilles I et II, François Maspéro, 1982

Lao She, 茶馆 La Maison de thé, Non Agir, 2017

Rencontre avec une artiste chinoise au sultanat de Brunei Darussalam

Quand je suis parti travailler à Brunei en 2013, je ne fréquentais pratiquement que le ministère de la défense, les malls et la cathédrale. Mais quand ma femme m'y a rejoint à l'été 2013, elle allait à l'alliance française, où elle a notamment donné des cours de français au petit-fils du Sultan, dont la mère a des origines suisses. C'est là qu'elle fit la connaissance de Huifong Ng, une artiste locale polyglotte, qui présentait en bon français son exposition lors du vernissage. En effet, Huifong Ng a fait plusieurs stages en France à Castelnau-de-Montmirail et à Villeherviers, où elle se formait à l'art du portrait.

A la faveur du confinement de la pandémie en 2020, elle produisit un livre rassemblant des peintures d'après la nature brunéienne, et des textes évoquant son séjour en France.

Lorsque ce livre est paru, j'ai repris contact avec elle pour lui commander un exemplaire.

Laurent Pingault



"Alors que je suis venu pour apprendre l'art, l'art m'a fait." Huifong a écrit dans son livre de réminiscence de la France.

Portraitiste et poète, Huifong Ng est née à Brunei en 1981. Son immense passion pour les arts et les cultures a commencé dès l'âge de 4 à 11 ans lorsqu'elle était active dans la représentation à l'école de danses culturelles et de contes multilingues (en anglais, malais et mandarin).

C'est cette passion dévorante, qui jouera plus tard un rôle important dans sa vie, qui l'amènera à étudier les arts aux États-Unis, en France et en Italie.

里昂 大字报

Les voyages qui ont initialement façonné ses pensées et ses œuvres sont néanmoins ceux de la France, où elle les a partagés avec émotion à travers des peintures, des histoires et des poèmes dans son livre "The Garden Rhapsodies" et "花园狂想曲", en versions anglaise et chinoise.

Son envie de voyager pour les activités artistiques et les expositions lui a permis de voyager dans l'ASEAN, la Chine, les Émirats arabes unis et l'Europe, et de parler plusieurs langues et dialectes : mandarin, malais, anglais, français, italien, cantonais et hokkien.

En tant que Brunéienne d'origine chinoise, Huifong pense que l'environnement dans lequel elle a été élevée l'a incitée à adopter les valeurs interculturelles depuis son enfance. Les éléments interculturels sont évidents dans les œuvres de Huifong, où elle marie les techniques occidentales et la philosophie orientale dans ses œuvres de peintures à l'huile et à l'encre de Chine.

En 2014, Huifong a exposé ses peintures pour la première fois en public célébrant la francophonie à l'invitation de l'Alliance française de Brunei Darussalam. (C'est à cette occasion qu'elle a connu Laurent Pingault de l'AAFC-Lyon, alors expatrié au Brunei) Cette année-là, elle a également tenu sa première exposition en solo à Singapour, où ses portraits à l'huile de Lee Kuan Yew ont attiré l'attention du public et des médias de Singapour.



Depuis lors, elle a été chargée de peindre des portraits de dirigeants de pays. Ses portraits ont été présentés aux présidents, premiers ministres, sultans et diplomates de Singapour, de Malaisie et de Brunei.

En 2015, Huifong a reçu des prix en Italie pour ses œuvres, notamment le prix spécial de la 1ère Biennale d'Ombrie et le Colosseo Art Prize à Rome.

En 2017, Huifong est devenu membre du conseil d'administration de l'Alliance française de Brunei Darussalam pour promouvoir la culture française. En 2021, elle a été présentée comme secrétaire générale adjointe de l'Association d'amitié Brunei-Chine où elle aide à promouvoir les activités interculturelles pour les deux pays.

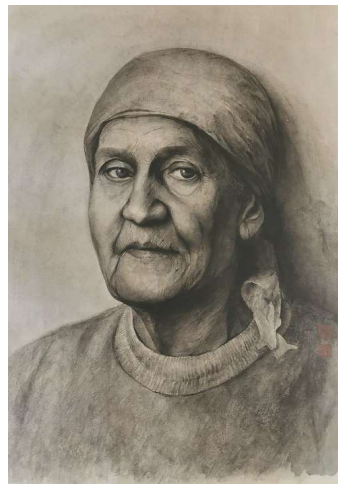
Elle a également été invitée à parler de ses expériences en tant qu'artiste et commissaire interculturelle.

Pas du genre à ralentir, Huifong se souvient de ses voyages en France où elle se souvient avec tendresse: "Alors que je suis venue pour apprendre l'art, l'art m'a faite." Huifong prévoit sa prochaine exposition personnelle en Chine dans un avenir prévisible.

Pour en savoir plus :

- Ses vidéos Youtube : @HuifongNg
- Son livre "Garden Rhapsodie", et des reproductions de ses œuvres sont disponibles à la vente sur son site internet <https://huifongng.com/>

里昂 大字报



秋字成语

Expressions idiomatiques en 4 caractères associés à l'automne

Traduction de Li XU

一日三秋 yī rì sān qiū

(Litt) Un jour ressemble à trois automnes

(Fig) L'impatience

一叶知秋 yī yè zhī qiū

(Litt) Une feuille qui tombe et l'on sait que l'automne est là

(Fig) À travers une chose insignifiante on en voit la tendance

各有千秋 gè yǒu qiān qiū

(Litt) Chacun a mille automnes

(Fig) À chacun ses points forts; à chacun ses mérites

春去秋来 chūn qù qiū lái

(Litt) Le printemps s'en va, l'automne revient

(Fig) Le temps qui passe

秋风过耳 qiū fēng guò ěr

(Litt) Le vent d'automne souffle près de l'oreille

(Fig) Ne pas être concerné

万古千秋 wàn gǔ qiān qiū

(Litt) Dix mille choses anciennes et mille automnes.

(Fig) L'éternité

里昂 大字报

春兰秋菊 chūn lán qiū jú

(Litt) Orchidées au printemps et chrysanthèmes en automne

(Fig) Chaque chose a sa propre beauté, chacun a ses propres qualités

月过中秋 yuè guò zhōng qiū

(Litt) La Mi-automne est passée

(Fig) Le bon moment est passé

多事之秋 duō shì zhī qiū

(Litt) Plusieurs incidents en automne

(Fig) Les temps sont troublés; une période riche en événements

明察秋毫 míng chá qiū háo

(Litt) Voir clairement les poils qui tombent à l'automne

(Fig) Percevoir jusqu'au moindre détail

秋草人情 qiū cǎo rén qíng

(Litt) Les herbes automnales et les sentiments humains.

(Fig) Les relations humaines se sont refroidies

秋后算账 qiū hòu suàn zhàng

(Litt) Après l'automne on fait les comptes

(Fig) Attendre l'heure de la vengeance ou des représailles

秋行夏令 qiū xíng xià lìng

(Litt) Exécuter en automne un ordre donné en été.

(Fig) Faire quelque chose trop tard

平分秋色 píng fēn qiū sè

(Litt) Partager les couleurs de l'automne.

(Fig) Partager les qualités, les mérites

秋高气爽 qiū gāo qìshuǎng

(Litt) En automne le ciel est dégagé et l'air est frais

(Fig) Un beau temps d'automne

春花秋月 chūn huā qiū yuè

(Litt) Les fleurs de printemps et la lune d'automne.

(Fig) Les beaux jours, une belle période

老气横秋 lǎo qì héng qiū

(Litt) Le grand âge traverse l'automne

(Fig) Être fier de son âge et de son expérience ou être routinier, manque de dynamisme

里昂 大字报

望穿秋水 wàng chuān qiū shuǐ

(Litt) Les yeux percent et scrutent

(Fig) Espérer ardemment

秋风扫叶 qiū fēng sǎo yè

(Litt) Le vent d'automne balaie les feuilles

(Fig) Vaincre son adversaire facilement

黑不溜秋 hēi bu liū qiū

(Litt) Le noir ne glisse pas sur l'automne.

(Fig) Sombre et basané

春蛙秋蝉 chūn wā qiū chán

(Litt) La grenouille au printemps et la cigale en automne

(Fig) Vacarme, paroles creuses

Annnonce de conférence:

Les étudiants Chinois de Lyon (1921-1950)

L'Histoire de l'Institut Franco-Chinois de Lyon (IFCL) a déjà été évoquée à l'AAFC. Pourquoi en donner un nouvel exposé?

D'abord parce qu'elle n'a jamais été traitée dans le cadre de la *Société d'Histoire de Lyon* (<https://www.societe-histoire-lyon.org/>) qui organise cette conférence, ensuite parce que de nouveaux documents sont sortis en 2021: une thèse de doctorat en France et un livre en Chine. L'exposé s'intéressera aux origines de l'IFCL, à ses difficultés, ses succès, à la vie de ses étudiants et à leur devenir. Le conférencier insistera sur la vie de Cheng Maolan, astronome chinois qui a passé 25 ans à Lyon et qui, inspiré par les développements scientifiques en France, est le grand rénovateur de l'astronomie en Chine.

Le conférencier est Thierry Dumont. L'exposé se tiendra le 27 février 2023 à 18h15 aux Archives municipales, place des Archives, juste *derrière les voûtes* (de Perrache), comme on dit à Lyon. L'entrée sera libre dans la mesure des places disponibles.

Espace Elsa Triolet, 53 rue Charles Richard – 69003 LYON – SIRET: 42276155100031

aafe.lyon@gmail.com

www.aafe-lyon.com/