La Gazette de la Chine du Nord

apériodique centralien et pékinois

Pékin, décembre 2008 年 12 月， 北京 **nº 1 号**

Le Billet du Commissaire

"Jamais deux sans trois", disait Confucius.

Nous l'avons fait et donc le troisième repas centraliens de Pékin s'est déroulé au restaurant Lulu à Haidian.

Lulu (鹭鹭酒家) nous a offert ces délices de la cuisines shanghaiennes, les niangao, les sanjian mantou et le summum de la cuisine de l'ancienne Paris de l'Orient : le Bortch, alias luosong tang.

C'est donc sous les hospices de la cuisine des deux rives du continent (baltique et pacifique) que nous nous sommes réunis, toutes écoles et promo confondues. Notre doyen était sorti de l'École Centrale bien avant que les plus jeunes fussent nés.

Il est vrai qu'au niveau nationalité nous n'avons pas eu la joie d'entendre l'accent ibère de Norberto, et que la dimension internationale, tant chantée par la direction du Groupe des Écoles Centrales, ne se reflète pas encore dans nos réunions. Mais l'Amitié franco-chinoise pu être célébrée sans vergogne en l'absence de représentants d'autres contrées.

Vive la cervelle de Canut et tant pis pour ceux qui n'iront pas à Lyon !

PhF.

Inscrivez-vous sur:
www.centraliens-chine.org

SANTA CLAUS is BACK in TOWN

En hommage à notre bureau directeur basé à Shanghai, le Comité Gastronomique du Groupe de Pékin a décidé de goûter aux délices de la cuisine shanghaienne.

Ce fut un vrai cadeau de St Nicolas, pour les fines fourchettes… euh… baguettes ?... qui s'étaient réunis autour des 3 tables de chez Lulu.

Nous regrettâmes l'absence de Doan-Nhu, qui, victime d'une gastro, n'a pu faire ses adieux aux Centraliens. Cependant, la Chine restant au centre du monde, ses missions devraient la faire revenir sous nos cieux chargés.

Avis : une place à prendre au Comité Gastronomique.

St Nicolas nous montre la voie

St Nicolas remporte les suffrages de Tsinghua

Une fois n'est pas coutume, on a eu droit à un repas centralien digne de ce nom... Bonne nourriture, bonne ambiance et bonne boisson. Peut-être un peu plus que d'habitude d'ailleurs. Une atmosphère particulièrement envoûtante nous a pris durant le repas. Les 1A ont été vraiment agréables et "bons esprits". La relève est assurée. On a hâte de se revoir à nouveau et cette fois-ci avec tous les absents du premier repas de l'année !

Merci Philippe !
Et la prochaine fois tu te mets à ma table, hein!

Alex

Entente inter-promo et néanmoins lyonnaise (photo/PhF) 酒肉朋友

La Gazette

件函北华

会友校院学程工业中

Chronique locale – 当地新闻

Philippe et le Centralien

Fable moderne de Julien Chol

Maître Philippe sur une chaise perché,
Tenait en sa main une bière
Frèr' Centralien par l'odeur éméché
Lui fit à peu près cette prière
"Permets que je te chante une chanson pleine d'émoi:
Philippe va nous danser la danse du Limousin
Philippe va nous danser la danse du Limousin
Le Limousin a dit enlève ta chemise
Le Limousin a dit enlève ta chemise"
A ces mots Philippe ne se sent pas de joie ;
Et pour montrer son corps velu,
Il ouvre sa large chemise, laisse tomber son dû.
Le Centralien s'en saisit, et dit : « Mon bon Monsieur,
Apprenez que tout buveur
Boit aux dépens de celui qui l'écoute :
Cette leçon vaut bien une bière, sans doute. »
Philippe, grisé et tout nu,
Jura, mais un peu tard, qu'on ne l'y prendrait plus.

JC

吃软不吃硬

Par Mlle LI Hanying

ou Le dîner de C... ...entraliens

时间：2008 年 12 月 5 日
地点：鹭鹭酒家　军博店）
海淀区复兴路 9 号(军事博物馆正门西侧)
组织者：Philippe FOURNERAUT 先生

首先感谢我们的 Philippe FOURNERAUT 先生，每次都不辞辛劳的组织和慷慨解囊。也感谢 Louis LI 先生为我们预定，并安排好了一切。

参加这次聚会的 30 位 Centraliens 陆续来到具有上海风情的鹭鹭酒家。众多 promo2009 新面孔的加入，让我们的聚会有了新的亮点。老朋友的聚会，新朋友的加入。每次聚会都是那么其乐融融。

或是因为经济危机的到来，大家好久没有饱餐一顿了；或是因为大家有经验了，所以我们就没有等待姗姗来迟的组织者，早早的开始了觥筹交错与大快朵颐。

Le proverbe du jour : Fastoche !

不費吹灰之力

À la santé du Camarade 费

Jacques ne dit plus rien mais son remplaçant est sur la brèche

Cartier ne fait plus de quartier depuis bien longtemps ; Brel nous a quitté ; Chirac est à la retraite ; bref, Jacques ne nous dit plus grand-chose !

Mais voici qu'il surgit du fond de la nuit pékinoise, cherchant l'aventure au goulot, son nom, il le signe de la pointe de sons épais, d'un L qui veut dire Limousin !

"Le Limousin a dit" a de nouveau retentit dans la salle de banquet, chanté en chœur multi-écoles.

Ce n'est qu'un début, la lutte con-tinue !

De Xi'an with love.

Ça a été un véritable plaisir de venir se joindre à ce repas pékinois, et de voir rapidement comment semble vivre et s'organiser la communauté centralienne à Pékin. Elle a cela de différent de celle de Xi'an qu'elle comprend en son sein non seulement des étudiants, mais également des personnes plus âgées, plus expérimentées et avec un regard différent (car plus professionnel?) du notre, chose qui fait cruellement défaut par chez nous.
Dans tous les cas, merci pour l'organisation de cette soirée!
En espérant pouvoir me joindre encore à vous une prochaine fois,
Cordialement,

A. Piednoir

(photo/NCC)

Les Centraliens ont du talent

Si comme moi vous êtes curieux et googlez fréquemment, vous avez peut-être découvert le site du Camarade Norberto Cuenca-Candel.
On y trouve de magnifiques photos de la Capitale du Nord mais également celles prises lors de voyages dans les régions avoisinantes comme le Turkestan ou la Sibérie.
Son talent est réel, et la preuve, si besoin est : il a contribué au magazine britannique Geographical.

Alors, allez découvrir le site de Norberto sur :
http://www.norbertocuenca.com/

Et aussi:
http://www.geographical.co.uk/

Stick around for New Year's niangao

By Gan Tian , 03 February 2008

Niangao, or sticky cake, is a typical traditional delight. With Spring Festival only a few days away, now is the time to enjoy these sticky, glutinous treats. According to various accounts, this cake was given either as a bribe, or simply a means of ensuring the Kitchen God's mouth was too full of cake to submit an unfavorable report.

Typical southern treat

During Spring Festival, or Chinese New Year, northerners in China enjoy dumplings, or jiaozi, but in the south, niangao is the order of the day.

Niangao, literally translated as Year Cake or Chinese New Year's cake, is made of glutinous rice. It is, traditionally, the main Chinese New Year cuisine; it is considered good luck to eat niangao during this time. In Chinese, "gao" is a homonym for high. Niangaos also called nianniangao, which is a homonym for "higher each year," symbolizing progress and promotion at work and in daily life and improvement in life year by year. There are a variety of ways to make niangao, but the main ingredient is always glutinous rice pounded or ground into a paste, then mixed with other ingredients and molded into shape, then cooked again to settle the mixture.

There are also a few variants of niangao, such as Shanghai Niangao and Canton Niangao, but they are not commonly seen outside those areas.

Pleasing the heavens

The essence of Spring Festival is the celebration of the beginning of new life. New Year's Celebrations in China are swathed in the legends and traditions. The traditional Chinese New Year's Celebration is a sticky cake offered to the Kitchen God. Spring Festival commences with the offering of a sacrifice to the Kitchen God, a deity sent from the heavens to each house to take charge of family affairs and report on what it has done in the past year.
The Kitchen God's favorite food is a steamed cake. Offering a Chinese New Year cake ensures that if he Kitchen God speaks ill of the family in heaven, the gluey cake will hold his mouth shut. This tradition seems to be an implicit pact between the Kitchen God and his various accounts, this cake was given either as a bribe, or simply a means of ensuring the Kitchen God's mouth was too full of cake to submit an unfavorable report.

Zao Jun, the Kitchen God

Many Chinese homes all over the Chinese mainland, Taiwan and Southeast Asia have a picture of the Kitchen God Zao Jun hanging above the stove. Zao Jun not only watches over the domestic affairs of a family, but is a moral force in the lives of all family members. It is Zao Jun who ascends to heaven every year during the Chinese New Year to present a report to the Jade Emperor on each family member's behavior Customarily, family members try to "bribe" Zao Jun by smearing his mouth with sugar or honey so that he may present a "sweetened" version of their deeds or misdeeds as the case may be. Zao's ascent to heaven is accomplished by burning his image: the smoke rising to the heavens symbolically representing his journey to the Jade Emperor. A new picture of him is then placed above the stove for the coming year.

In the above representation of Zao Jun, we see him and his wife flanked by two servants holding jars in which are stored the rewards or punishments for the deeds or misdeeds that have occurred during the year. Two other servants stand in the foreground: they serve both Zao Jun and the Jade Emperor and are intermediaries between the heavenly and earthly world. The Taoist notion of yin and yang energies is symbolized by the rooster and the dog who stand guard on either side of the jar filled with money and other riches the family hopes will come to them in the coming year.

Beijing Today

La Gazette

件函北华

云友校院学程工业中

Industrie –工业

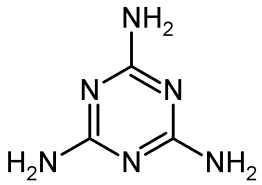
La rubrique de Laowai Shushu

Les mystères de l'actualité

révélés par les ingénieurs centraliens

La Mélamine

… ou formaldéhyde de mélamine (FM) fait partie de la grande famille des résines aminées dérivées de l'urée, de la thio-urée et des cyanamides.



La mélamine, de nom chimique 1,3,5-Triazine-2,4,6-triamine, est parfois dénommée cyanuramide ou cyanurotriamine. Sa formule chimique brute est C3H6N6.

(source : Wikipédia)

Ses applications

Ses propriétés de résistance à la chaleur, à la lumière, aux produits chimiques, à l'abrasion et au feu sont utilisés dans de nombreuses applications telles que :

Les mobiliers en Formica, certains objets en matière plastique, certains textiles résistants au feu, mais aussi dans divers produits chimiques adhésifs ou, à cause de sa forte teneur en Azote, dans les engrais.

Sa dangerosité

Comme l'illustre la photo ci-dessus, la mélamine n'est pas un produit dangereux. Nous avons probablement tous bu un thé ou un café dans une tasse mélaminée.

La FDS (MSDS en anglais) de la mélamine nous dit :

Le produit n'est pas classé dangereux selon la directive 67/548/CEE et ses amendements.

Classification : *Non classé.*
Dangers pour la Santé humaine: *Risque d'irritations corporelles mécaniques par contact avec les poussières.*
Dangers pour l'environnement: *Pas de danger connu en l'état actuel des connaissances.*
Dangers physiques ou chimiques: *Non-combustible. Risque d'explosion des poussières en suspension.*

(source: www.dsm.com)

Métrologie

Les coopératives laitières mesuraient le niveau de protéines dans le lait afin d'assurer un niveau nutritionnel adéquat. En même temps la demande étant forte et la compétition économique élevée, les quantités demandées augmentaient et les prix étaient contraints. Une forte incitation à mettre de l'eau -non pas dans son vin- mais dans son lait et de masquer la tricherie par un procédé chimique.

Pour mesurer le contenu en protéines, le test fréquemment utilisé en agro-alimentaire suit un protocole développé par un ingénieur des brasseries Carlsberg dans les années 1880 consistant à quantifier le contenu en azote ; CQFD.

Cristaux

La mélamine en cristallisant dans les reins des nourrissons a provoqué des calculs rénaux fatals.
La même cause avait eu les mêmes effets sur les chats et chiens nord-américains nourris avec de la "pet food" trafiquée déjà en 2007.

Courrier –邮件

Le potage est-il trop potache ?

Discuter avec les centraliens m'a rappelé de très bons souvenirs. Les plats étaient délicieux, et je crois que la cuisine de Shanghai ou celle du Guangdong convient à tout le monde.

Nous pourrions essayer un restaurant cantonais la prochaine fois peut-être ?

Quant aux participants, je trouve qu'il n'y avait pas beaucoup d'anciens et les étudiants étaient la majorité. C'est un peu dommage.

De toute façon, c'est très sympa de voir les centraliens en Chine de temps en temps. J'aimerais bien que cette tradition de regroupement soit perpétuée.

Très cordialement,

Chi ZHANG

Réponse

1. Oui, la cuisine du sud est délicieuse.
2. Oui, nous organiserons d'autres repas en 2009.
3. Les "anciens" ont des contraintes familiales et professionnelles.
4. Et last but not least, quel budget sommes-nous prêts à consacrer ?

Nous remercions Louis LI, pour l'aide précieuse pour l'organisation du repas du 5 décembre ; LI Hanying pour l'excellent choix de restaurant ; François MORIN pour sa barbe et ses photos ; Vincent SIELLER pour la récupération du pull et aussi ses photos ; Julien et Alex pour leurs contributions en ver(re)s et en prose ; et tous les autres qui ont répondu à l'appel. **PhF**