



* musée du quai Branly
LA OÙ DIALOGUENT LES CULTURES

* Week-end gastronomie et traditions chinoises à l'occasion de l'exposition **LES SEDUCTIONS DU PALAIS,** *Cuisiner et manger en Chine*

Soirée Before, dégustations, ateliers et visites contées...
06/07 - 08/07/12
Accès libre dans la limite des places disponibles

A l'occasion de l'exposition **LES SEDUCTIONS DU PALAIS, Cuisiner et manger en Chine** (du 19/06 au 30/09), le musée du quai Branly organise un week-end d'activités autour de la gastronomie et des traditions chinoises, les 6, 7 et 8/07/12.

Au programme : une déambulation gastronomique dans le jardin, des ateliers d'initiation au majhong, des visites contées, un après-midi consacré à la cérémonie du thé, une rencontre avec Yu Zhou, auteur de l'ouvrage *La Baguette et la fourchette, les tribulations d'un gastronome chinois en France*, qui décrypte pour les français les traditions de l'empire du Milieu.

* Vendredi 06/07/12 de 19h à 23h *Before*



Sur le mode de l'échange, de la rencontre et de la découverte, le musée du quai Branly propose, pour ce dernier *Before* de la saison, **une soirée festive conçue en lien avec l'exposition LES SEDUCTIONS DU PALAIS, Cuisiner et manger en Chine.**

De 19h à 20h30, les visiteurs sont invités à découvrir l'exposition accompagnés de conférenciers (sur inscription) qui leur livrent **les secrets des objets exposés**, ensuite la visite de l'exposition est libre jusqu'à 23h. Puis, les sens en éveil, ils profitent d'une longue soirée estivale, gastronomique, musicale et culturelle.

A l'occasion de ce *Before*, **des chefs cuisiniers régalent les gourmands en revisitant les classiques culinaires de l'« empire du Milieu »**. Côté musique, **DJ No Breakfast** propose de savourer des mix inspirés par l'exposition et préparés spécialement pour le musée du quai Branly (<http://djnobreakfast.tumblr.com/>)

Avec la participation du **M.I.A.M.** (premier magazine gratuit épicurien qui aborde l'univers culinaire de façon décomplexée et iconoclaste) et du groupe **Elior-Soferest**.



Riz aux huit trésors © Thomas Duval

* Samedi 07/07/12

Visites contées de l'exposition *LES SEDUCTIONS DU PALAIS, Cuisiner et manger en Chine*

Mezzanine Est, 14h30

Durant ces deux jours, des visites contées de l'exposition sont proposées **aux jeunes visiteurs et à leurs familles** afin de **découvrir de manière ludique l'origine des aliments et leur statut dans la culture chinoise**. Les visites contées racontent l'épreuve étrange à laquelle l'empereur de Chine soumet ses trois fils pour choisir son successeur : composer un menu qui reflètera l'âme et l'histoire de son peuple.

Ateliers : Initiations au mahjong et autres jeux chinois

Théâtre de verdure, de 15h à 18h

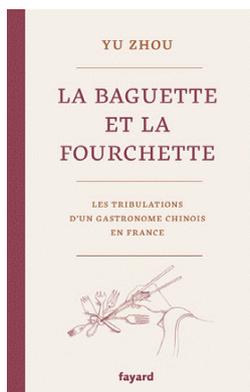
Le mahjong est un jeu de société d'origine chinoise jouissant d'une extrême popularité en Chine qui se joue à quatre joueurs, avec des pièces appelées « tuiles ». Ce jeu **associe tactique, stratégie, calcul et psychologie**, ainsi qu'une part plus ou moins importante de chance selon la règle jouée.

En collaboration avec l'association Mundus Karavan.

Rencontre avec Yu Zhou, auteur de *La Baguette et la fourchette, les tribulations d'un gastronome chinois en France*

Salon de lecture Jacques Kerchache, 17h

Dans son livre, Yu Zhou explique la Chine aux Français à travers des histoires culinaires : pourquoi ce qui est jugé « fade » ici a une saveur si délicieuse là-bas ? Pourquoi les raviolis sont-ils meilleurs que les sandwiches ? Qu'y a-t-il dans une « soupe de perles, d'émeraude et de jade blanc » ?



Fin gourmet, Yu Zhou a rêvé pendant son enfance en Chine de grande cuisine et de plats raffinés – des pensées interdites dans une idéologie communiste où ces plaisirs culinaires étaient contre-révolutionnaires. Etudiant à l'université, il décide de partir à l'aventure dans l'Eldorado de la gastronomie : la France. Il parcourt les différentes régions et rencontre de grands chefs.

Il se rend vite compte que l'art de la cuisine est le meilleur lien entre les civilisations. Un jour qu'il préparait à un ami français une tasse de thé, nommée « Puits du Dragon » - thé extrêmement délicat et précieux - Yu Zhou lui raconte comment les Chinois, devenus récemment consommateurs de vin et de grands crus français, ajoutent systématiquement de la limonade dans leur verre pour supporter le goût d'un Bordeaux ou d'un Bourgogne, trop exotique pour leur palais. Son ami s'offusque et lui réclame du lait et du sucre pour son thé... une association aberrante pour un Chinois.

La Baguette et la fourchette, les tribulations d'un gastronome chinois en France à paraître chez Fayard le 1^{er} juin 2012.

* Dimanche 08/07/12

Visites contées de l'exposition *LES SEDUCTIONS DU PALAIS, Cuisiner et manger en Chine*

Mezzanine Est, 14h30

Cette seconde visite contée raconte l'épreuve étrange à laquelle l'empereur de Chine soumet ses trois fils pour choisir son successeur : composer un menu qui reflètera l'âme et l'histoire de son peuple.

La cérémonie du thé

De 15h à 18h au Café Branly

Véritable institution en Chine, le thé n'a pas le statut de simple boisson d'agrément. C'est, à l'instar des grands vins français, autant **un art qu'un fleuron de la gastronomie**. Le thé se déguste également en toute convivialité. **Un spécialiste du thé** guide les visiteurs dans la découverte de cette cérémonie du thé telle qu'elle est pratiquée en Chine, avec des séances de dégustation pour tous, tout au long de l'après-midi.

En collaboration avec La Maison des 3 théés.



Théière en porcelaine verte à motif de pétales de chrysanthème

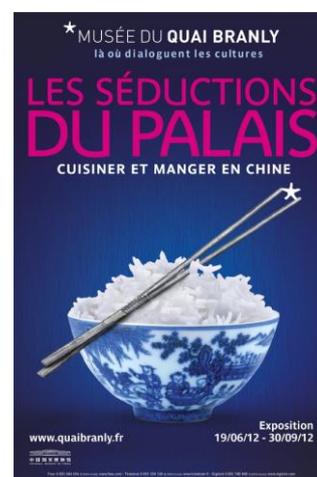
* L'exposition **LES SÉDUCTIONS DU PALAIS, Cuisiner et manger en Chine** (19/06/12 - 30/09/12) Mezzanine Est

Cette exposition présente les **traditions de table chinoises avec près de cent cinquante objets provenant majoritairement du Musée national de Chine**.

Cuisine, vaisselle, manières de table sont évoquées au long d'un parcours chronologique et géographique. Suivant le schéma de l'évolution des techniques, **l'exposition esquisse une histoire de la culture chinoise en abordant les différents types de vaisselle** : bronze, céramique, laque, orfèvrerie, porcelaine...

Processus civilisateur en marche depuis quelque sept mille ans, cuisiner et manger ne peuvent cependant se limiter en Chine à la simple chronique d'un comportement quotidien étayé par un lot d'objets : l'exposition s'intéresse également aux **diverses inventions** (celle des pâtes alimentaires par exemple ou l'introduction du thé), et aux **nombreux aliments et préparations**.

L'exposition s'achève par la **présentation d'une installation vidéo conçue spécifiquement pour le musée du quai Branly par le collectif d'artistes contemporains Pleix**, dont le point de départ est le concept des « tables tournantes » présentées dans certains restaurants chinois.



Commissaires :

Jean-Paul Desroches : Conservateur général du patrimoine, spécialiste de la culture et de la civilisation asiatiques

Yan Zhi : Conservateur du Musée national de Chine



L'exposition est présentée en partenariat avec le Musée national de Chine.

* Informations pratiques : www.quaibrantly.fr

Ateliers, visite contée et rencontre : accès libre dans la limite des places disponibles.

Before, accès libre dans la limite des places disponibles, restauration et rafraîchissement payants dernière entrée à 21h.

Contact presse :

Pierre LAPORTE Communication - tél : 33 (0)1 45 23 14 14 - info@pierre-laporte.com

Contacts musée du quai Branly :

Nathalie MERCIER
Directrice de la communication
nathalie.mercier@quaibrantly.fr

Magalie VERNET
Adjointe de la directrice de la
Communication
Responsable des relations médias
magalie.vernet@quaibrantly.fr

Lisa VERAN
Chargée des relations médias
33 (0)1 56 61 70 52
lisa.veran@quaibrantly.fr