



Éditorial 社论

Chers camarades,

Une belle année s'est archivée en réjouissant les vacances qui se termineront tardivement par la fête lanterne, la nouvelle édition de notre newsletter vous attend à votre retour !

Sans faute, un résumé a eu lieu en ce qui concerne des activités dans chaque ville représentant, des pôles se forment progressivement, avec une augmentation de population dans la région.

De cette manière, notre organisme se transforme en adaptant la plateforme de communication et des recrutements sont relancés de nouveau pour le Bureau, dans le but d'améliorer l'efficacité de collaboration, remarqué par une transformation digitale, si vous le rappelez notre annonce dans la newsletter il y a deux ans.

Le site rénové sera à votre découverte ! Mieux vaut tard que jamais, n'hésitez pas à s'inscrire et/ou mettre à jour votre profil.

M. Xiuping PI
ECP 2007
Président du GCC

Pour s'inscrire au GCC cliquez ici :
<http://www.centraliens-chine.org/inscrire.php>

亲爱的同学们，

在享受欢乐的假期中结束了精彩的一年，元宵佳节将为悠长的假期画上圆满句号。新一期的期刊正迫不及待等待你们回来！

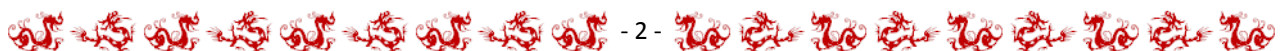
毫无疑问，这一期将对过去一年各个代表性城市的活动作一个小结，一些标杆城市正在形成，得益于区域的人数的增加。

有鉴于此，我们的校友会组织也在转型，采用更新的交流平台，新的理事会人员招聘重新启动，为的是使我们的合作方式更加高效，显著的特征是数字化，如果您还记得两年前期刊中我们的口号。

新的网站平台将会面向大家！永远都不晚，只要您去注册或者更新您在网站的个人信息。

皮秀平
ECP 2007 届
中央理工大学中国校友会主席

Contact:
PI Xiuping
president@centraliens-chine.org





SERVICES du GCC : EMPLOI

Le GCC continue ses actions en faveur de ces jeunes (et moins jeunes) membres. Nous vous rappelons donc les deux principales initiatives de notre Groupement : Le service EMPLOI et le programmes de MENTORING. N'hésitez pas à contacter leurs responsables pour toute question, suggestion ou offre.

Initiative de développement du Pôle Emploi

Actuellement en deuxième année en cursus ingénieur à l'École Centrale Paris, je suis Laurent Lin, nouveau responsable du Pôle Emploi au GCC depuis Juillet 2016.

Afin d'épanouir notre service du Pôle Emploi et enrichir notre communication via newsletter du Grand Canard Céleste, j'ai pensé à interviewer des anciens du GCC, c'est-à-dire : VOUS.

Avoir fait une carrière dans un pays aussi lointain que la Chine est une expérience tout à fait impensable pour la plupart des Français. Tant de différences culturelles, une distance de 9000 km, un décalage horaire de 6/7 heures... Qu'est-ce qui vous a motivé à rester et d'en faire une expérience inoubliable ? De même du côté chinois, qu'est-ce que votre séjour en France vous a apporté dans le travail et les études ? Quels conseils donner à ceux qui poursuivent leurs études ?

Dans cet objectif, l'idée serait de mobiliser les membres du Club Centrale Pengyou pour réaliser les interviews, sous forme de Skype ou de questionnaires à remplir. Centrale Pengyou est le club d'amitié franco-chinois de l'École Centrale Paris dont je suis l'un des deux présidents. Nous organisons régulièrement des activités d'échange culturelle (sorties et soirées...) et nous avons déjà dîné deux fois avec GCC Paris en fin d'année 2015.

Nous pensons que des témoignages sur le parcours des anciens seront très bénéfiques pour tous les membres de notre communauté Centralienne sur notre orientation professionnelle. Pour toute suggestion concernant le Pôle Emploi ainsi que des propositions d'interviews, vous pouvez me contacter par mail à l'adresse suivante : laurent.lin@student.ecp.fr

Instruction pour diffuser votre annonce par Pole Emploi.

Envoyer votre annonce à emploi@centraliens-chine.org
S'il s'agit d'une offre d'emploi ou d'une recherche d'opportunités, celle-ci sera publiée dans notre Newsletter (bi)hebdomadaire.

Pour une **recherche d'emploi**, veuillez inclure les éléments suivants:
* **CV** (format PDF ou Word)
* **Courte description** de son profil et de sa motivation avec:
- École Centrale et promo
- type du poste recherché et dans quelle ville(s)
*[Optionnel] Lettre de motivation (format PDF ou Word)

Pour une **offre d'emploi**, veuillez inclure les éléments suivants:
* **Offre d'emploi** (format PDF ou Word)
* **Courte description** du poste, de la société, et de la ville
* **Point de contact** (adresse email) * **Logo** de la société (image jpg ou png)
CONTACT : emploi@centraliens-chine.org

Contact :

Laurent LIN
emploi@centraliens-chine.org



SERVICES du GCC : MENTORING

Se Connecter au Mentoring



Le Mentoring a une part essentielle au sein du groupe GCC, afin de maintenir des liens forts entre jeunes professionnels et ingénieurs centraliens expérimentés. Comptant mettre à profit cette richesse, l'équipe du

Mentoring tient à remercier tous les centraliens qui contribuent à cette activité, et introduire les développements prévus pour l'activité en cette fin d'année.

Mise en relation des couples mentors-mentees

Les couples potentiels mentors et mentees ont été mis à jour selon les préférences des membres. La team mentoring contactera prochainement les mentors et mentees potentiels pour proposer des couples et activités.

Les contacts sont prioritairement issus de la liste du nouveau site du GCC donc **n'oubliez pas de mettre à jour votre profil!**

Redémarrage de l'activité Mentoring

De nombreux membres connaissent peu l'activité mentoring. La team Mentoring se fixe plusieurs objectifs.

Un premier objectif est de donner l'occasion à des mentors expérimentés de faire partager leur expérience, par exemple en tant qu'invité d'honneur lors des afterworks, lors de formations professionnelles thématiques, ou de visites d'entreprise.

Un deuxième objectif est d'organiser des échanges professionnels lors de rencontres entre plusieurs couples mentors et mentees réunis autour d'intérêts ou de compétences partagées.

Le team mentoring mettra également en relation certains étudiants en dernière année ou en stage de Tsinghua ou Centrale Pékin avec des jeunes actifs ou mentors expérimentés pour créer du lien entre la fin des études et la vie professionnelle.

Un dernier objectif est de travailler sur la collaboration avec des programmes de mentorat en France, à destination des étudiants ou jeunes actifs en France, qu'ils soient chinois ou français sur le départ pour la Chine.

Partagez-vous aussi vos idées d'activité Mentoring en envoyant un email à mentoring@centraliens-chine.org!

Contact :

Alexandre Dumon
mentoring@centraliens-chine.org



Mentoring: 连接你我



Télémaque & Mentor

致力于加强 centralien 校友中年轻人才和行业资深工程师的连接纽带，Mentoring 项目一直是 GCC 众多特色活动中的重要组成部分。在此，Mentoring 团队首先向所有为此活动

贡献力量的校友们表示由衷的感谢。也借此机会，请允许我们向大家介绍一下接下来一年的活动。

建立导师与学员之间的联系

潜在的导师和学员关系的建立可以根据成员的兴趣爱好更新。我们团队之后会联系相应的导师和学员以便使他们建立关系和举行活动。

所有的联络信息将主要来自 GCC 新网站中的记录，所以**请不要忘记更新您的个人信息！**

重新启动 Mentoring 活动

最首要的任务是提供活动机会，让资深的工程师们有机会分享他们的经历。比如利用 **afterwork** 的机会进行邀请，在行业交流会中做分享，或者是进行企业参观。

其次，我们希望组织同一领域内的几组导师学员围绕共同的行业话题展开交流，比如能源领域，交通领域或者航空航天领域。

Mentoring 团队同时联系了清华和 Centrale Pékin 的硕士高年级或者在实习的学生，以及一些有经验的工程师们，来帮助他们完成学业结束阶段到职业生涯的过度。

最后，我们期待能与法国的 Mentoring 合作，为即将来到中国的中国或法国校友们提供帮助。

如果大家对 mentoring 的活动还有更好的想法，大家可以发送邮件到 mentoring@centraliens-chine.org，感谢大家！

GCC Mentoring 项目组敬上

Contact :

Alexandre Dumon
mentoring@centraliens-chine.org



DOSSIER : ACTIVITÉS du GCC en 2016

ACTIVITÉS À CANTON 2016


 Comme l'année précédente, l'activité 2016 a été calme sur la zone de Canton, avec toujours peu de membres et de nouveaux membres. Le groupe Wechat a toutefois atteint 8 personnes ce qui fait une croissance de 100%.



Cette année le groupe s'est retrouvé à Foshan le 19 Novembre 2016, dans le quartier de LingNanTianDi pour un dîner au Summer House. Les saucisses allemandes et deux girafes de bière (merci à l'happy hour) ont lancé la soirée avec entrain. Le prochain événement sera sûrement à Zhaoqing, pour continuer la rotation Guangzhou-Foshan-Zhaoqing.



ACTIVITÉS À SHENZHEN 2016



Encore une belle année qui s'achève pour le GCC Shenzhen!

Le rythme est trouvé: Les Afterworks ont lieu tous les derniers vendredis du mois près de Windows of the World soit au restaurant Jiangnanchuzi, soit au Jazz Garden à partir de 19h. Des rencontres-présentations avec des entreprises implantées localement ont commencé avec l'HAX (ci-dessous). Divers événements ont également enrichi cette année: Soirée au consulat de Hong Kong lors de la signature du partenariat Hong Kong University of Science and Technology et Centrale Supélec, la création de la FrenchTec à Shenzhen, des accueils de Centraliens de passage pour quelques jours ou



quelques mois, les belles avancées de Cypheme start-up fondée par Hugo Garcia-Cotte -Supélec 2010-...

10 ans Centrale Lyon X Beaujolais Nouveau : Cette année nous avons célébré dignement l'arrivée du Beaujolais Nouveau ainsi que les 150 ans de l'association des Alumnis de Centrale Lyon. Dans le cadre du Shangri-la de Luohu, nous avons participé gaiement à un évènement incontournable organisé par la CCIFC Chine du Sud et échangé avec la communauté française et francophile. Les Lyonnais furent doublement satisfaits de cet évènement ! N'hésitez pas à nous rejoindre ou à nous faire signe si vous passez par Shenzhen.

Contact: Nicolas Schmitt / Nicolas.schmitt@ymail.com



ACTIVITÉS À CHENGDU 2016



Le 19 Novembre, les membres GCC de Chengdu se sont réunis de dîner ensemble à célébrer le 150ème anniversaire de L'Association des Centraliens de Lyon.

Pour avoir un dîner sympathique, nous avons trouvé un très bon restaurant sichuanais côté de l'Université. D'abord, un bref discours est donné par le responsable de ville et les nouveaux membres se sont présentés eux-mêmes. Ensuite, les T-shirts imprimés avec logo sont diffusés à chaque personne. Pendant le dîner, nous avons





discuté beaucoup de chose, comme la vie passée, les vacances, le stage fin d'étude, le travail après cursus, etc. Évidemment, le sujet le plus important et le plus intéressant, c'est l'anniversaire de l'ACL. Nous avons parlé énormément de l'ACL et la vie riche à l'ECL y compris les vacances de ski dans les Alpes. Et puis, nous avons joué un jeu connu « Qui est le mMeurtrier ». Sans aucun doute, l'ambiance a été magnifique toute la soirée.

À la fin, pour profiter de ce moment précieux, nous avons fait le bilan de cette année et aussi nous avons envisagé de faire mieux pour 2017.

ACTIVITÉS À XIAN 2016



Il y avait 16 participants dont 3 d'ECL à notre événement à Xi'an.

Date : la soirée du 20/11/2016 en temps de Pékin

Restaurant : 外婆印象 (l'impression de la grande mère), spécialité de Huaiyang et Jiangnan.

Lieu : à côté de l'Université Jiaotong de Xi'an, 710049 Xi'an, Shaanxi.

Nous nous sommes remémorés nos vies en France et les deux beaux gosses français nous ont décrit leurs vies en Chine.



Puis nous avons discuté de nos plans profession-nels (continuer ou pas le doctorat, stage, l'entreprise intéressante, renoncer à la technique et rechercher un autre métier, etc.). Et nos amis français ont aussi exposé leurs points de vue en lescomparant avec les nôtres. L'ambiance était bonne et harmonieuse.

ACTIVITÉS À HONGKONG 2016



Cocktail à la Résidence de France 16 mars 2016

À l'occasion de la venue de Marc Zolver, Directeur des Affaires Internationales et des Partenariats de l'École CentraleSupélec, Monsieur de Consul Général a reçu à la Résidence de France la communauté des Centraliens et anciens de Supélec. Une quarantaine d'anciens étaient présents.

Marc Zolver était à Hong Kong pour signer un accord de partenariat entre notre École et l'université de HKUST.



Il nous a donné un aperçu de la construction du nouveau campus de CentraleSupélec à Saclay, ainsi que des projets d'internationalisation de notre École qui sont menés actuellement.

Rencontre avec les élèves de l'option Aménagement et Construction 19 Avril 2016

Une vingtaine d'élèves de l'option Aménagement et Construction étaient en voyage d'étude à Hong Kong pour une semaine avec quelques-uns de leurs professeurs.

Ils ont été reçus par les entreprises françaises de BTP présentes à Hong Kong, et ont visité de très prestigieux chantiers. À l'initiative des élèves, une soirée a été organisée le 19 avril pour une rencontre avec les anciens.

Une quinzaine d'anciens étaient présents. L'occasion d'échanges entre générations riches en enseignements, avec des anciens aux parcours très variés et des plus jeunes pleins d'enthousiasme.





ACTIVITÉS À SHANGHAI 2016



En 2016, une dynamique continue a réuni les centraliens à de nombreuses reprises, principalement autour d'afterworks ou occasionnellement pour des diners. Les photos ci-dessous retracent la plupart des événements du GCC Shanghai qui ont marqué notre année 2016!



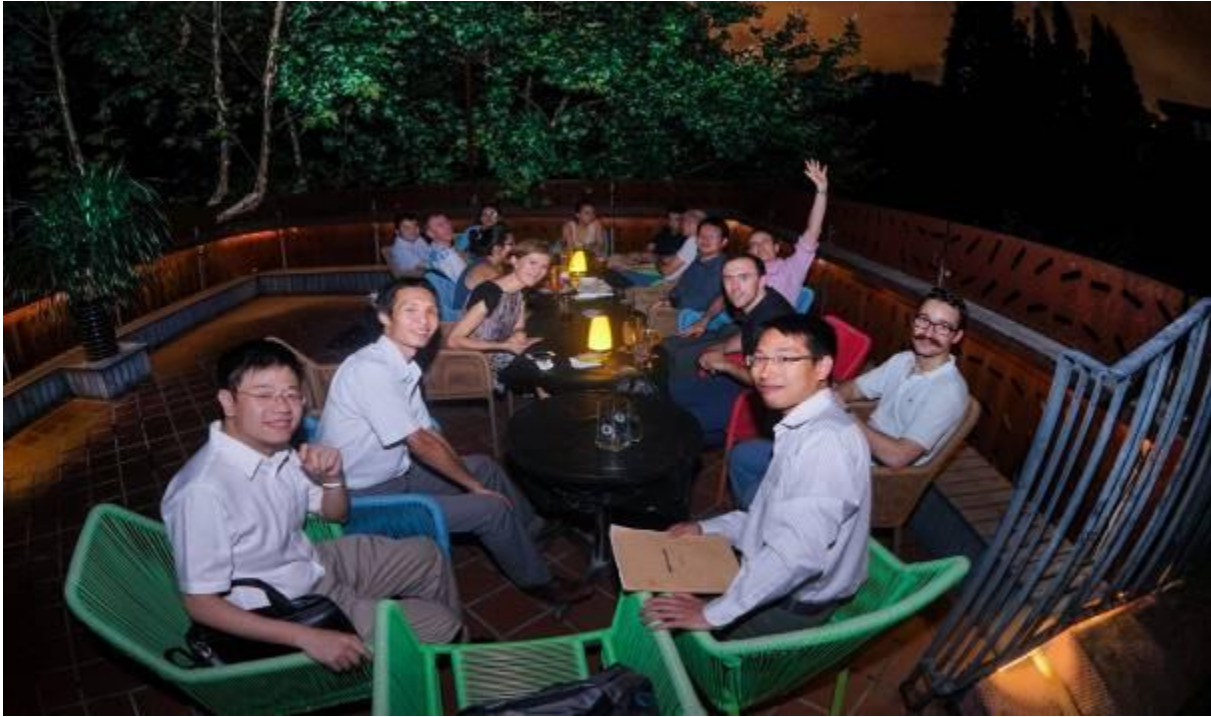
Afterwork Mars



Afterwork Avril



La première partie de l'année, les afterwork nous ont fait profiter de l'ambiance rock classique de l'Abbey Road sur Taojiang Lu. C'est ainsi que la bière a coulé à flot tous les premiers vendredi du mois dans ce café bar restaurant dont le nom est inspiré du célèbre album des Beatles!



Afterwork Juillet



Daga Brewpub



L'été venu, nous avons ressenti l'envie de prendre l'air et avons pris d'assaut un nouveau bar, le Daga Brewpub sur Fuxing Lu. Proposant des bières pression à la mode venant des quatre coins de la Chine (Chengdu, Nanjing, Beijing...), ils offrent surtout une terrasse incroyable au 3^e étage, isolée de la rue par les arbres. Ce bar allait devenir le nouveau repaire des centraliens pour les mois à venir!



Afterwork Août



AftAfterwork Octobre



Les mois qui ont suivi, nous avons eu le loisir d'explorer la carte toujours plus longue des bières du Daga, et le froid venu nous sommes repliés sur leur espace intérieur, décontracté et jouant une musique mixant différents genres. Nous avons en outre profité de nos réunions joviales pour accueillir les nouveaux arrivants à Shanghai, continuer à rigoler avec les anciens, et inviter de temps à autre une headhunter ou nos camarades des Arts et Métiers à se joindre à nous...



0 ans ACL

15

L'Association des anciens de l'École Centrale Lyon a fêté ses 150 ans : les meilleurs Centraliens de Lyon (et un Parisien) de Shanghai n'ont pas manqué cette occasion, et arborant fièrement leur T-shirt imprimé pour marquer le coup, ont festoyé toute la soirée en même temps que les autres groupes GCC dans les autres villes de Chine!

J'espère que vous gardez des bons souvenirs de tous ces moments de 2016... car on continue de plus belle en 2017!

Rémy
GCC Shanghai

ACTIVITÉS À PARIS 2016



Année calme à Paris, outre un dîner à l'occasion du passage de Philippe, notre ancien chef de section, le principal évènement fut le dîner d'anniversaire des 150 ans de l'ACL. Nous eûmes l'insigne honneur d'accueillir notre bien-aimé Président, PI Xiuping, ainsi que Jordi Saniger-Paré, le responsable international de l'AIECP.



ACTIVITÉS À HANGZHOU 2016



Le Repas du vendredi 25 Novembre

Le soir nous nous retrouvions dans un restaurant de fondue pour fêter l'anniversaire de l'association de Centrale Lyon. L'ambiance était super, Les centraliens présents étaient trois promos de l'étudiants tous viens du programme 4+4. On se remémorait le temps passé en France ensemble et échangeait la vie en Chine. Cette année, nous avons beaucoup rejoint dans le campus, l'énergie du GCC de Hangzhou a cru





rapidement et va continuer de grandir avec de plus en plus de centraliens du programme 4+4 de retour dans notre ville. Et dans le même temps, nous sommes très bienvenues aux français qui veulent faire leur double-diplômes à l'Université de Zhejiang.

ACTIVITÉS À PÉKIN 2016



Sur fond de restructuration de l'équipe du GCC à Pékin, l'année a été relativement calme à Pékin.

À noter tout de même :

- Plusieurs pots organisés en début d'année par Tristan au café de la poste qui a rassemblé plusieurs fois notamment la jeune classe centralienne et Supelec en double-diplôme à Tsinghua.
- Le 25 Novembre : Grand évènement inter-ville ayant réuni à Pékin une petite trentaine de camarades, étudiants et professionnels, français, chinois et même autrichien ! Tout ce petit monde a profité des spécialités Sichuanaises du restaurant Yuxin Chuancai à côté de Gongti, le tout aux couleurs du groupement grâce au T-shirts spécialement confectionnés pour l'occasion (Merci Rémy !)



Pour finir sur une note positive, nous avons accueilli en fin d'année Cyprien, de retour à Pékin après un exil coréen de 4 ans et qui se propose de redynamiser le groupement et l'organisation d'activité à Beijing. De quoi voir venir 2017 avec optimisme !





Forum : Forum Centralesupélec à Shanghai

Comme chaque automne, les Centraliens de Chine ont répondu avec enthousiasme au Forum CentraleSupélec organisé à Shanghai.

L'ECP avec ses amis de l'ESSEC, de l'EDHEC et des autres écoles Centrale, avait encore une fois mis les petits plats dans les grands et invité au Hilton de Jing'an les plus grandes entreprises françaises (cf. liste ci-dessous). Le GCC, lui s'est chargé des invitations auprès du réseau, attirant nombre d'étudiants (la plupart issus des échanges dit "4+4"), mais aussi quelques-uns de nos membres éminents - pour ne pas dire seniors - tels notre ancien président Yvan Fabre-Ringborg (Plastic-Omnium) ou Mlle Sabrina Woo, directrice générale adjointe de l'école de management KEDGE pour la Chine, (cf. photo) qui s'étaient joint au Président actuel, Pi Xiuping (Asia chief representative, Etna Industrie)



Les Lyonnais au Forum



LISTE DES ENTREPRISES

ADVANCY
CAPGEMINI CONSULTING
CHRISTIAN DIOR COUTURE
L'OREAL
MICHELIN
THALES

OM PARTNERS
OPEN INFORMATION TECHNOLOGY
ORANGE
PLASTIC OMNIUM
SOCIETE GENERALE
VALEO



Découverte : les marges tibétaines du Yunnan

Faire du vin à Shangrila

Par Bertrand Cristau

Un e-mail reçu un peu par hasard m'a fait me tourner vers ce petit coin de Chine où résident des catholiques tibétains. A la recherche des endroits les plus inaccessibles et surprenants de Chine j'ai immédiatement sauté sur l'occasion.

Il y a 150 ans, des missionnaires français s'étaient installés là-bas, seul coin tibétain qui leur était ouvert, pour évangéliser ceux que tout le monde appelait alors les « sauvages » Loutse (Nuzu), Lissous et Tibétains. Coté Salouen (Nujiang, avant-dernière vallée chinoise avant la haute Birmanie, la dernière étant la Dulong restée isolée bien plus longtemps et rendue plus accessible seulement l'an dernier par le percement d'un tunnel) le climat était trop humide pour planter des vignes, mais côté Mékong (à Cizhong) la mousson ayant moins d'influence, c'était possible. Les missionnaires ont donc commencé à produire le vin pour leurs messes et la tradition de produire du vin est demeurée jusqu'à aujourd'hui



bien que les derniers missionnaires soient partis depuis plus de 60 ans. Les paysans y faisaient leur vin avec un cépage unique et mystérieux (certains disent que les missionnaires l'ont apporté de France avant la crise phylloxérique, d'autres que ce serait un raisin sauvage local) le « miel rose » (meiguimi) qui fut utilisé jusqu'à ce que les autorités encouragent, il y a 10-15 ans, les paysans à planter aussi du Cabernet Sauvignon, du Cabernet Guernischt et un peu de Merlot. Le climat tropical mais à une altitude de 2200m, le terrain (très caillouteux) et la géographie (coteaux à 30-40° descendant vers le Mékong, obligeant à une culture et une récolte manuelles) sont idéaux et certainement les meilleures conditions qu'on puisse trouver en Chine pour faire un grand vin. La société Moët du groupe LVMH a d'ailleurs décidé, après de longues études sur toute la Chine, d'implanter sa production de vin Aoyun, pas très loin.



Quelques jeunes français marchent sur les traces des missionnaires : Constantin gère maintenant à Shangrila une société de voyages d'aventure luxueux déjà célèbre et solidement enracinée (les caravanes Liotard) ; Estelle tient une auberge (Tulu Lodge) plus haut dans la montagne à Benzilan ; et Alexis a choisi les villages catholiques du Haut-Mékong et de la Salouen pour y mener plusieurs initiatives de développement local. Entre les 2 vallées Alexis a construit un refuge pour développer le tourisme, il y a fait quelques tests de fromage de yack et a finalement sélectionné le village de Tsekou pour lancer une petite production de vin avec l'ambition d'y faire le meilleur vin de Chine voire le meilleur vin d'Asie. Yves, un œnologue suisse chevronné l'a alors rejoint et a passé 2 ans quasiment en continu chez les paysans afin de sélectionner et surveiller les vignes, de suivre les vendanges et d'élever le vin.



En 2014, la première récolte permettait d'acquiescer les premières expériences et de produire 3000 bouteilles, les moyens étant encore limités, ce millésime tient ses promesses avec une première médaille d'or obtenue à Hongkong. Du millésime 2015 qui est encore en tonneaux, nous devrions produire 5000 bouteilles de la même qualité et en 2016 malgré une année très pluvieuse plus de 15.000 bouteilles.

En 2014 & 2015, notre œnologue a démarré dans un environnement très rustique : quelques jarres de terre cuite dans une ancienne ferme avec aucune possibilité de contrôle des températures en cours de vinification, un travail (vendange, tri, égrappage, pressage, pigeage) totalement manuel, ses seuls outils étaient une pompe, un alcoomètre de labo et un réfractomètre pour mesurer le taux de sucre du raisin et du jus ; il a rajouté du sucre (on dit « chaptalisé ») afin de pousser le taux d'alcool (l'alcool protège le vin tant qu'il ne se transforme pas en acide par oxydation) au maximum de 14° (au-delà le vin est trop fort et n'est plus agréable) et poussé sur le SO₂ (qui bloque le développement des bactéries, mais rassurez-vous même en forçant, il y a 10 fois moins de SO₂ dans le vin que dans les saucisses) pour parer



à tous les imprévus et inconnus. Je l'ai rejoint en Septembre 2015 pour apprendre les premiers rudiments de la fabrication du vin et découvrir les astuces qui permettent de faire un bon vin.



Pour la vendange 2016, nous avons commencé à nous équiper : un fouloir manuel (2 rouleaux qui en tournant l'un contre l'autre éclatent les grains de raisin afin de permettre aux levures d'y entrer plus facilement pour transformer le sucre en alcool), et un petit presseur hydraulique (afin d'améliorer le taux d'extraction et d'extraire plus de tanin). En tout, moins de 10.000Y d'investissements permettent d'atteindre une production annuelle de 20.000 bouteilles. Notre œnologue, avec l'augmentation des volumes, s'occupait en totalité de la fermentation, me déléguant toutes les tâches d'organisation et annexes, j'étais alors en première ligne pour :

- L'élaboration du planning des vendanges, une gestion de projet classique mais bien compliquée : 50 parcelles de tailles et qualités différentes avec un but : maximiser le sucre et la qualité totaux. C'est encore simple quand toutes les parcelles vous appartiennent mais là, chaque parcelle appartient à un paysan différent, avec qui la communication en mandarin est rarement facile et dont l'intérêt est de récolter au plus vite pour assurer son revenu (le raisin représente jusqu'à 50% de leur revenu annuel), quand le nôtre est de récolter plus tard (plus mûr, plus sucré) mais notre risque est qu'alors le paysan décide de vendanger pour faire le vin lui-même ou que les oiseaux aient tout mangé ou que le raisin pourrisse. Il fallait prendre en compte aussi les relations entre les paysans, la géographie des parcelles, les autres occupations des paysans, par exemple si ils décidaient de récolter leur maïs ou d'aller à la messe, notre planning était remis en question) et il fallait assurer un flux à peu près régulier de raisin à traiter dans notre cave,
- Planifier l'utilisation des jarres et des consommables et en acheter si nous n'en avons pas assez.
- La surveillance des équipements et du réseau électrique (on a du mal à imaginer le bricolage dont les paysans tibétains sont capables).
- Heureusement je n'avais pas à gérer le personnel journalier (nous avons eu jusqu'à 70 personnes pour nous aider à la cave), mais je devais deviner combien nous aurions de personnes



le lendemain afin d'ajuster le volume de raisin qui pouvait arriver, et je devais anticiper les goulots d'étranglement afin d'y remédier.



Ce qu'on peut retenir du côté technique ?

Notre formation généraliste est bien utile pour faire du vin ! La plupart des vignerons dans le monde ont appris de façon empirique mais il est bien utile de comprendre ce qui se passe.

Tout d'abord faire du vin c'est de la biochimie : on transforme des sucres en alcools (1^{ère} fermentation), puis on transforme des acides maliques en acides lactiques (2^{nde} fermentation) plus agréables au goût. Le contrôle de la température de ces processus est très important, ne pouvant pas ajuster la température des cuves comme dans une cave moderne, nous ne pouvons que piloter la vitesse de fermentation en ajustant les quantités de levure et par refroidissement des cuves par l'extérieur avec des chiffons mouillés. Il est aussi bien utile d'avoir des notions de chimie : par exemple que le gaz qui se dégage (du CO₂) est plus lourd que l'air et inodore, et même si un adulte peut respirer dans la cave car il passe au-dessus de la nappe de CO₂, un enfant ou un chien peuvent y mourir en cas de mauvaise aération.

J'ai dû faire appel à mes souvenirs de physique, par exemple afin de calculer combien il nous faudrait de cuves (en litres) pour un poids donné de vendange (les vignerons ont l'habitude de compter qu'un KG fait une litre mais on peut avoir des surprises si on pilote très juste quand on passe d'un liquide sucré à une densité de 1,08, à un liquide alcoolisé à une densité de 0,99) afin aussi de mesurer le volume des jarres en fonction de ses dimensions car les déclarations des vendeurs sont parfois très loin de la réalité (nous avons démarré avec des jarres de 500 litres dont j'ai calculé, puis mesuré qu'elle en faisaient 360). Et si on ne sait pas le volume de jus dans une jarre, on ne peut pas calculer de façon juste le pourcentage de sucre, de levures, et de SO₂ qu'on y ajoute.



Je suis malgré tout tombé sur une difficulté : l'étalonnage du réfractomètre qui permet de mesurer le taux de sucre du raisin qu'on ramasse, ce petit appareil à peine plus gros qu'un stylo peut décider de la qualité d'une production annuelle ! La notice disait de préparer un étalon avec 20g de sucre pour 100g d'eau, j'ai eu un doute et fait une petite recherche sur Internet afin de vérifier si c'était 20g de sucre par 100g d'eau ou par 100g de solution, soit 17% de différence ? Mes recherches rapides en français ont confirmé la notice mais après la fermentation, lorsqu'il nous a manqué un degré et demi d'alcool par rapport aux prévisions, j'ai eu un nouveau doute et une nouvelle recherche, en anglais cette fois, m'a montré que je m'étais trompé et notre degré et demi manquant venait de cette erreur ; selon l'adage, un centralien fait des erreurs mais il comprend pourquoi ! Heureusement nous avons visé suffisamment haut et à 12°5 le millésime 2016 reste prometteur.

Parti dans cette région pour découvrir puis aider au développement de ces populations oubliées que les missionnaires français avaient commencé à aimer, je m'y suis fortement attaché et suis bien décidé à y retourner faire le vin tous les ans.

Le COIN du CANARD

夔州歌十绝句

灩東灩西一萬家，
江北江南春冬花。
背飛鶴子遺瓊蕊，
相趁鳧雛入蔣牙。

DU Fu (712-770)



GCC HISTOIRE : Le premier Centralien Chinois (épisode 4)

à la fin de l'épisode précédent, Joseph Charignon revient au bercail à Pékin après une longue guerre prolongée dans le corps expéditionnaire français en Sibérie ; il est désormais de santé fragile.

Ph. Fourneraut (ECP88)

7. Le baroudeur prend la plume

Charignon est passé « à côté de la mort à Omsk » et rentre sur « une civière » à Pékin à la fin 1919¹. Il démissionne du Ministère des Communications et se retire dans sa « Porte-Maillot pékinoise », sa résidence ainsi baptisée en souvenir de sa jeunesse parisienne quand la Porte Maillot abritait des bals et autres attractions.



Joseph Charignon dans sa résidence en 1921.

Mais si l'exercice physique lui est désormais interdit, il peut se lancer dans le travail intellectuel. Ainsi il enseigne l'histoire de France à l'Université de Pékin en 1922 et 1923.



*'A la "Porte-Maillot"
Dans sa bibliothèque*

C'est son travail ancré dans sa connaissance du terrain qui le tient à sa table comme l'artisan à l'établi. Il se consacre à annoter « Le Devisement du Monde » de Marco Polo et tout particulièrement à identifier les lieux de ce long récit. Pour cela il se constitue une remarquable bibliothèque de livres chinois et étrangers, en français, anglais, italien ou latin. À sa mort, l'inventaire des ouvrages étrangers dénombrait environ 2400 références de livres

¹ Cf. Nécrologie de l'hebdomadaire *La politique de Pékin* du 23 août, p993 : « Mais hélas, s'il s'est couvert de gloire, il récolte aussi, dans les tranchées, les germes du mal qui devait l'emporter : les gaz asphyxiants l'ont atteint et il ne s'en relèvera plus. »

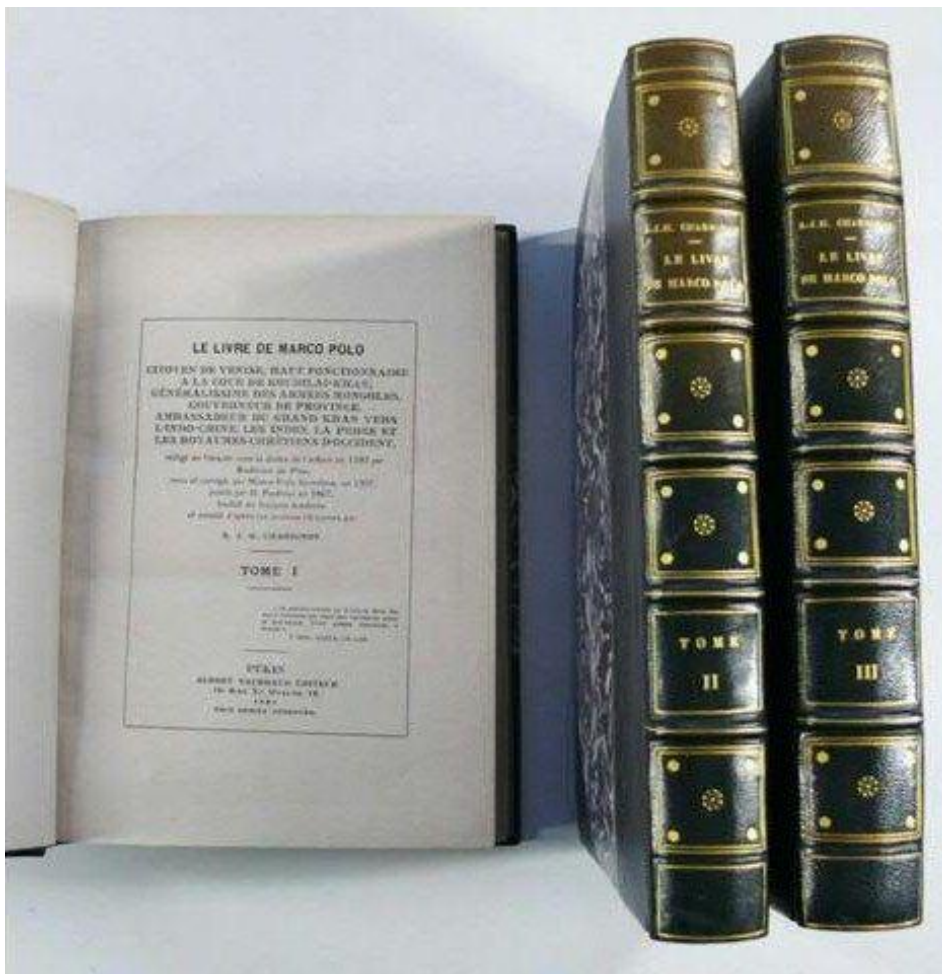


ou revues de géographie, d'ethnographie, d'histoire, de langues, de littérature chinoise, de sinologie, de sciences et techniques, des dictionnaires bi- ou trilingues, etc. et de nombreuses relations de voyages².

Pour ce travail il correspond avec des lettrés chinois comme le professeur Feng Chengjun de l'Université de Pékin ou Zhang Xinglang, professeur à l'Université Fujen, lui-même traducteur de Marco Polo en chinois. Cependant, il réalise son travail éloigné des milieux orientalistes ou sinologiques, et ce manque de confrontation avec l'érudition de son temps l'amène souvent à se fourvoyer.

Son œuvre paraît sous le titre « *Le livre de Marco Polo citoyen de Venise* » à Pékin chez l'éditeur Albert Nachbaur en trois tomes ; le premier paraît en 1924, le deuxième en 1926 et le dernier en 1928. Les notes forment la moitié de l'ouvrage et la traduction respecte sa "vieille forme naïve et savoureuse." Paul Pelliot, le titulaire de la chaire de sinologie au Collège de France, en fait la recension critique dans le T'oung Pao, la revue qu'il dirige. D'autres critiques moins négatives paraissent dans les revues de géographie de divers pays.

Les trois tomes du Marco Polo annoté et commenté, paru à Pékin entre 1924 et 1928.



Une étude sur le passage en Asie du sud-est de Marco Polo est par la suite publiée à Saïgon sous le titre « *La grande Java de Marco Polo en Cochinchine* » dans le Bulletin de la Société des Études Indochinoises, où il expose sa conviction que ce Java est en fait la péninsule malaise plutôt que la Java que nous connaissons.

² L'essentiel des ouvrages est consacré à l'Extrême-Orient (Chine, Japon, Corée, Asie du Sud-est) – dont de nombreux livres d'Henri Cordier, d'Édouard Chavannes, d'Abel Rémusat ou de Saussure – et certains à l'Asie Centrale, du Sud ou de l'Ouest. Mais l'inventaire montre aussi d'autres ouvrages comme le Mémorial de St Hélène, une vie de Jeanne d'Arc, la Sainte Bible ou le Précis du système hiéroglyphique de Champollion qui ne semblent pas liés aux travaux de Joseph Charignon.



VOTRE CORRESPONDANT GCC

Les correspondants services du GCC

Président:	<i>PI Xiuping</i>	president@centraliens-chine.org
Secrétaire Générale:	<à pourvoir>	secetaire@centraliens-chine.org
Emploi:	<i>Laurent Lin</i>	emploi@centraliens-chine.org
Mentoring:	<i>Alexandre Dumon</i>	mentoring@centraliens-chine.org
Grand Canard Céleste:	<i>LI Da</i>	canard@centraliens-chine.org

Les correspondants régionaux

Chengdu:	Zeng Faquan	centraliens-chengdu@centraliens-chine.org
Canton	Benoit Ghirardotti	centraliens-canton@centraliens-chine.org
Shenzhen:	Nicolas Schmitt	nicolas.schmitt@ymail.com
Paris:	Renaud Lantigner	rlantigner@gmail.com
Pékin:	Florent Vernhes	centraliens-beijing@centraliens-chine.org
Shanghai:	Rémy Bontemps	centraliens-shanghai@centraliens-chine.org
Hangzhou:	Qin Xing	qinxing.richard@gmail.com
Xian:	Gan Lu	centraliens-xian@centraliens-chine.org

Et les contacts locaux

Hong Kong:	Pierre Bourgeois	pierre.bourgeois@centraliens.net
	Jenny Li Bejinni	libejinni@qq.com
Jinan :	Zhang Meng	meng.zhang@centraliens.net
Qingdao:	Zhao Hai	hai.zhao@centraliens.net
Taipei:	Tudor Pascu	tudor.pascu@centraliens.net
Wuhan:	< vacant >	centraliens-wuhan@centraliens-chine.org
Zhengzhou:	Peng Xiangming	chinaholly@163.com

Les correspondants écoles

Centrale Lille:	Louis Lee 李想/Nadia Wang	lille@centraliens-chine.org
Centrale Lyon:	Yvan Fabre-Ringborg	lyon@centraliens-chine.org
Centrale Marseille:	Frédéric Dai	fdai@centrale-marseille.fr
Centrale Nantes:	Céleste Wang Xueying	nantes@centraliens-chine.org
Centrale Paris:	Bertrand Cristau	bertrand.cristau@centraliens.net
Centrale Pékin:	< à pourvoir >	pekin@centraliens-chine.org
Supélec:	< à pourvoir >	supelec@centraliens-chine.org

Les correspondants groupes professionnels

COORDINATION :	<i>Bertrand Cristau</i>	bertrand.cristau@centraliens.net
Aéronautique:	<i>Yoann Gamet</i>	yoann.gamet@centraliens-nantes.net
Énergies:	<i>Antoine Chalaux</i>	antoine.chaloux@gmail.com
Entrepreneurs:	< à pourvoir >	