

## INFORMATIONS

*Ces informations sont susceptibles de modifications. Merci de vous référer au site.*

Lieu : Collège et lycée EREA/LEA  
(Cuisine pédagogique)

MATERIEL :

Apporter des contenants pour emporter les préparations

Début le samedi 31 janvier 2026

DURÉE : 03:00

CODE ACTIVITÉ : 202

**Prix : 37.50 €**

### RENSEIGNEMENTS SUR TARIFS :

Le tarif inclut une participation pour les ingrédients

## DESCRIPTION

- Dans le cadre des festivités du Nouvel An chinois 2026, l'Association Franco-Chinoise propose un atelier de cuisine traditionnelle centré sur deux plats emblématiques, souvent présents sur les tables lors du réveillon chinois :

- Porc braisé à la chinoise (??? – hóngshǒu ròu) : préparation de la marinade à base de sauce soja, sucre, épices ; techniques de brassage pour une cuisson lente et fondante ; présentation de la symbolique du plat (prospérité, bonheur familial).
- Lanières de porc sautées aux poivrons (???? – qǐngjī ròu) : apprentissage des techniques de découpe fine et uniforme, cuisson rapide au wok pour préserver les couleurs et les saveurs ; discussion sur la symbolique des couleurs et des ingrédients.

L'atelier comprend :

- Une introduction aux coutumes culinaires du Nouvel An chinois
- Une démonstration commentée
- Une mise en pratique guidée (en binômes ou petits groupes)
- Une dégustation conviviale en fin d'atelier

## PRÉ REQUIS

Aucun prérequis technique n'est nécessaire pour participer à cet atelier.  
Il est ouvert à tous les niveaux, y compris débutants curieux de découvrir la cuisine chinoise.

Toutefois, les participants doivent être capables de :

- manipuler un couteau de cuisine en toute sécurité (pour la découpe des ingrédients),
- respecter les consignes de sécurité autour des plaques et du wok.

Âge minimum conseillé : 14 ans.

Les mineurs doivent être accompagnés d'un adulte ou disposer d'une autorisation parentale (selon le cadre de l'accueil).

## OBJECTIFS

- Permettre au public de découvrir la richesse de la cuisine chinoise traditionnelle à travers un atelier pratique et convivial, en lien avec les célébrations du Nouvel An chinois.
- Transmettre des savoir-faire culinaires (préparation, découpe, cuisson), mais aussi à favoriser l'échange culturel, en expliquant le sens symbolique des plats servis pendant cette période festive.

## SÉANCES

Jour	Date	Horaire	Durée	Lieu
Samedi	31-01-2026	09:00	03:00	Collège et lycée EREA/LEA (Cuisine pédagogique), Rue de Banas - 26200 MONTELIMAR