

## LES JEUNES ET LE VIN EN CHINE

### Un nouveau monde de consommateurs

- > Une petite pincée d'humour
  - \* À Shanghai, 2005...
  - \* Confucius déjà...
- > Sémantique
- > Une nécessaire prudence
  - \* Introduction
- > Quelques observations
  - \* Manière de boire
  - \* Gastronomie en Chine
  - \* Le thé et le vin
- > Trois points importants
  - \* Le French Paradox en Chine
  - \* Gastronomie et vins
  - \* Et la France dans tout ça ?
- > En guise de conclusion

# Les jeunes et le vin en Chine

## Un nouveau monde de consommateurs

Mai 2005

### \* À Shanghai, 2005...

« N'écoute pas ton médecin, comme lui, fume la pipe et bois du vin » proverbe français.

Voilà les premiers mots d'une conférence sur « Vin et Santé : de la France à la Chine » faite à Shanghai, au début 2005, par un médecin français.

Le public est composé de professionnels, importateurs, journalistes, chercheurs. Tous chinois. En majorité des jeunes.

C'est pourquoi l'interprète chinois - français qui vient de l'Université des langues étrangères de la ville est précieux.

Elle a à peine fini de traduire ces premiers mots que des applaudissements se font entendre.

Le médecin s'attendait à quelques sourires peut-être mais pas à des applaudissements, en tout cas pas si tôt.

Double signe peut-être : que beaucoup de chinois apprécient l'humour et aiment rire. Et qu'en Chine, comme en France, les questions vin et santé, alcool et santé, constituent des débats de société très sensibles.

### \* Confucius déjà...

La sagesse de Confucius est toujours vivante en Chine. Comme celle de Socrate en Europe.

Même si les propos de Confucius peuvent paraître à l'opposé des styles de vie et des idées exprimées par nombre de jeunes chinois « dans le vent », parmi les couches sociales privilégiées.

La civilisation chinoise est ancienne et prestigieuse. La culture chinoise est plurimillénaire. La gastronomie chinoise peut-être considérée comme un élément de la riche tradition philosophique, culturelle et artistique de la Chine où le manger et le boire ne sont pas séparés de la recherche de la santé, de l'harmonie, de la sagesse.

Pour Confucius, le célèbre philosophe chinois, « ren » c'est à dire la bonté, « l'humanité » est une valeur majeure dans la recherche de la sagesse et de l'harmonie.

Il n'est donc pas étonnant qu'on trouve dans son enseignement - « Entretiens avec ses disciples » - des réflexions sur le manger et le boire. En voici une qui, pour être bien comprise, doit être replacée dans son contexte historique.

Extrait des propos sur la piété filiale : « De nos jours, on entend par là être en mesure de nourrir ses père et mère. Qui ne saurait en faire autant pour ses chiens et ses chevaux ? Sans y joindre le respect, quelle différence ? ...s'ils ont vins et victuailles, les jeunes les servent les premiers... ».

Une question : quelle place respective pour la sagesse, la tradition confucéenne et pour son rejet dans la population chinoise, dans la jeunesse chinoise ?

## > Sémantique

Quelques mots de sémantique. Pourquoi « Les jeunes et le vin » et pas « Les jeunes adultes et le vin » ? Parce que les adolescents constituent, avec les jeunes adultes, une catégorie importante pour la pédagogie du savoir boire et pour une pédagogie associée, en cohérence, de réduction des risques d'alcool.

La limitation aux « jeunes adultes » ne serait-elle pas une fuite, un abandon en rase campagne, d'un champ de bataille difficile, parce que très varié, fluctuant, complexe, aux bataillons ennemis des lobbys puritains de la Santé Publique, puissants aux plans français, européen et mondial et concurrents des multinationales des spiritueux et de la bière ?

Serait-ce par manque de munitions ? Par déséquilibre des forces en présence ? par incompétences des généraux ?

Le qualificatif « Nouveau monde » est bien connu. D'abord historiquement. Ensuite dans les milieux du vin où il qualifie essentiellement les U.S.A., l'Argentine, le Chili, l'Afrique du Sud, l'Australie, la Nouvelle Zélande, nouveaux pays producteurs et exportateurs en dehors de l'Europe, berceau de la civilisation du vin.

Les jeunes chinois seront qualifiés ici de « nouveau monde de consommateurs » en référence à leur place importante à la jonction entre les transformations récentes et rapides de la Chine dans le contexte d'une mondialisation accélérée et l'émergence, on pourrait presque dire la naissance, d'une consommation significative et d'une culture du vin.

## > Une nécessaire prudence : introduction

Les réflexions qui suivent sont le fruit d'une étude débutante et non exhaustive, dont les limites doivent être indiquées.

Limites des sources et données recueillies dans quelques documents bien modestes. Nombre limité d'observations, d'entretiens, et de débats soit « sur le terrain » en Chine, soit avec des étudiants et autres interlocuteurs chinois en France, soit avec des français ayant une expérience de la Chine.

Il n'y a pas d'enquêtes INRA - ONIVINS tous les cinq ans sur la consommation de vin en Chine. Ni de travaux comme les intéressantes études COREVI-CEVISE de 2003 et 2004 sur « Les jeunes adultes et le vin » en France.

C'est pourquoi ces réflexions sont à considérer par le lecteur comme **une introduction** au sens de « ce qui prépare à la connaissance et à la pratique », datée de 2005, à l'étude et à la connaissance d'une question caractérisée par une grande diversité, une grande complexité et une grande mobilité dans un pays dont l'évolution, les transformations sont en ce début du 21<sup>ème</sup> siècle, importantes et rapides.

Quelques pistes seront proposées pour améliorer nos connaissances.

Que le lecteur veuille bien accepter la prudence et l'humilité de l'auteur : dans quelques années certaines réflexions, devront être actualisées, précisées, transformées et peut-être infirmées.

Venu d'un pays, la France, où la gastronomie, art de juger du manger et du boire, et l'œnologie, science du vin, sont honorées au plus haut point parmi les pays occidentaux, c'est avec prudence et humilité qu'un chercheur européen, français, livre ses réflexions sur les jeunes et le vin en Chine et en particulier sur l'importante question « Vin et Santé ».

Parce que cette question est inscrite dans la plus vaste question « Alimentation et santé », dont le « French Paradox » est un aspect particulier, et pour laquelle la Chine est le pays le

plus prestigieux au Monde, par son histoire, sa tradition, l'actualité vivante de sa théorie et de sa pratique.

Espérant que ce texte, écrit en français sera traduit en chinois. L'auteur peut ajouter féi chan gan xié « merci beaucoup », se prononce « feil tchan kin sié » à nos interlocuteurs chinois de contribuer par leur lecture et leurs remarques, notamment critiques, à améliorer ces propos. Et de permettre à l'auteur de progresser dans sa connaissance, son respect, son estime et son amitié pour la Chine et pour le peuple chinois.

## > Quelques observations

### \* **Manière de boire**

Mises à part quelques exceptions, il semble qu'on puisse parler, en 2005, d'une absence de culture du vin en Chine, en général et en particulier parmi les jeunes.

Quelques précisions sémantiques sont ici nécessaires. Il y a une longue expérience et une culture du « baijiu » qui se prononce « paildjou » et qui était traduit improprement par le mot « vin ».

En fait il pourrait s'agir de plusieurs sortes de boissons alcoolisées à base de céréales ou de riz. C'est pourquoi un mot a été inventé pour correspondre aux définitions précises du mot « vin » dans les pays de longue tradition viticole « pu tao jui » qui se prononce « poutzoudjou » et qui signifie littéralement « alcool de raisin ».

Les interventions et questions posées au cours de débats sur le vin en Chine ou avec des étudiants chinois en France corroborent des observations sur les manières de boire faites au cours ou en dehors de repas, dans divers lieux, circonstances et situations.

Même si on rencontre un intérêt marqué pour le vin et pour apprendre à connaître le vin et à savoir-boire le vin ce qui n'est pas fréquent parmi les jeunes, le vin est le plus souvent consommé dans de mauvaises conditions, impropres à la dégustation, à l'appréciation qualitative et aux plaisirs prisés par les amateurs de vin à travers le monde. Et pas seulement en Europe ou en Occident.

Les jeunes, peu nombreux, qui achètent ou consomment du vin semblent le faire surtout dans quatre sortes de circonstances :

. Dans des lieux où se retrouvent des jeunes et des moins jeunes des villes, pour sortir le soir et la nuit, tels bars, karaokés, boîtes de nuit. Le vin peut alors être bu dans des verres et à des températures inappropriés pour valoriser ses qualités gustatives. Par exemple il peut être servi avec des glaçons et parfois mélangé avec d'autres boissons, alcoolisées ou non, gazeuses ou non, sucrées ou non.

. Sous forme de cadeaux, pratique sociale très importante en Chine : notamment cadeaux d'entreprises.

. A l'occasion de repas et banquets de fêtes, par exemple fêtes familiales lors de la « Fête du Printemps » ou « Nouvel An chinois », banquets de mariages...

. Et parfois dans des restaurants où le vin peut être servi dans des conditions, avec des qualités et à des prix très différents : Entre les grands restaurants chinois ou occidentaux et les multiples restaurants populaires

## \* Gastronomie en Chine

La gastronomie et la cuisine ont, depuis l'Antiquité, une grande renommée en Chine. Elles sont les supports essentiels de l'hospitalité et de la convivialité. Très tôt, la profession de cuisinier a été prestigieuse. De génération en génération, elle a abouti à la haute cuisine actuelle, à la fois d'un grand raffinement et d'une riche diversité régionale.

La tradition historique et contemporaine inscrivent la nourriture dans une conception globale des lois et rapports entre les êtres humains, le milieu environnant, l'univers. La connaissance et le respect de ces lois, notamment par une alimentation judicieuse, sont sources de bonne santé et d'harmonie.

## \* Le thé et le vin

Brevages emblématiques, l'un en Orient, en particulier en Chine, l'autre en Occident, en particulier en France, le thé et le vin, le premier pour les amateurs de boissons sans alcool, le second pour les amateurs de boissons alcoolisées, peuvent faire l'objet d'une mise en parallèle, d'un rapprochement intéressant du point de vue historique, culturel, symbolique, gustatif, nutritionnel.

Portons notre attention quelques instants sur ce dernier point.

Depuis quelques années, on a pu observer l'intérêt croissant porté en Occident, sur les relations entre le thé et la santé et en Orient, sur les relations entre le vin et la santé, notamment en Chine et au Japon, sur le « French Paradox ».

Depuis des millénaires, pour les chinois, le thé est un facteur de longévité, pouvant être à la fois un remède et un « art subtil permettant de prolonger la vie ». Aujourd'hui, les effets bénéfiques du thé et d'abord du thé vert, sur la santé sont attribués principalement à la présence de polyphénols, substances antioxydantes qui protégeraient contre les risques de maladies cardio-vasculaires et de certains cancers.

Le « French Paradox » est né aux USA en 1991, du constat suivant : les Français, mangeurs de vrais repas de viandes ou poissons, légumes, fruits et buveurs de vin aux repas, avaient le plus faible taux de mortalité par maladies cardio-vasculaires dans les pays occidentaux industrialisés.

Les effets bénéfiques de la consommation de vin et d'abord de vin rouge, au cours des repas, à condition qu'elle soit modérée, sont attribués notamment comme pour le thé, à la présence de polyphénols, dans les tannins du vin. Autre avantage pour le vin rouge : la couleur est, en Chine, porteuse de valeurs, telle la chance.

L'ancienneté du vin en Chine est attestée au Musée de la Cité Interdite à Pékin où sont exposés des récipients ayant contenu du vin et qui datent de 5000 à 3000 avant Jésus-Christ, période où ont été plantées les premières vignes sur le territoire chinois. Cependant, une question mérite examen : s'agissait-il de boisson issue de la fermentation du raisin ou de boisson alcoolisée d'une autre nature ?

Cependant, aujourd'hui si le vin n'est pas une boisson de consommation courante pour les chinois, à la différence du thé et de la bière, la production de vin chinois, les importations et la consommation de vins connaissent une croissance rapide depuis 1996.

Et la Chine s'est fixé comme objectif d'acquérir une réputation mondiale pour une partie de sa production de vin.

## > Trois points importants

### \* Le French Paradox en Chine

Quel paradoxe de voir la différence de traitement du French Paradox par les pouvoirs politiques, les organismes spécialisés et les médias en Chine et en France.

En 1996, le Premier ministre chinois LI PENG a commencé à faire la promotion du French Paradox, qui reste d'actualité en 2005. Pourquoi ? A cela plusieurs raisons.

Une raison économique. Une industrie des alcools blancs à base de céréales, est très développée. Or la Chine est importatrice de céréales, importantes pour nourrir la population dont la mémoire historique se souvient des famines et des disettes encore tragiques jusqu'à la seconde moitié du 20<sup>ème</sup> siècle.

Une raison politique d'aménagement du territoire. À l'époque d'un exode massif des ruraux vers les cités industrielles, la culture de la vigne peut apporter une contribution de qualité au maintien d'une population et d'une économie agricoles. C'est pourquoi une volonté politique se manifeste au niveau central et aux niveaux des provinces et des municipalités pour développer, en quantité et en qualité, la viticulture.

Une raison de santé. Pour les responsables de la Santé Publique, les problèmes d'alcool n'ont pas la même importance en Chine qu'en France : les grands problèmes ont été récemment le SRAS (Syndrome Respiratoire etc... ou plus simplement pneumopathie) et la grippe aviaire.

Ce n'est donc pas d'abord pour contribuer à la prévention des problèmes d'alcool, parce que la consommation de vin, en prenant son temps au cours des repas, dans un pays comme la France est meilleure de ce point de vue que la consommation rapide et à jeun de spiritueux ou de bières. Pensons à la sécurité routière, de plus en plus préoccupante en Chine.

C'est bien plutôt parce que dans un pays à la longue et profonde tradition de sagesse liée aux relations entre l'alimentation et la santé, de médecine diététique, préventive, le French Paradox ne pouvait être qu'accueilli à bras ouverts.

Une autre raison prend de plus en plus d'importance depuis quelques années : le développement de l'obésité, notamment parmi les adolescents et jeunes adultes.

Ce grand problème de santé publique, comme celui de l'alcoolisme, est complexe, bio psycho social et résulte d'un ensemble de facteurs plus ou moins influents selon les cas de figure : génétiques, individuels, familiaux, socioprofessionnels, démographiques, économiques, culturels, politiques...

Parmi ces facteurs, les changements des manières de manger et de boire jouent un rôle certain : tels notamment le développement d'une alimentation déséquilibrée, favorisée par la distribution et la consommation de certains produits hypercaloriques, disponibles dans les supermarchés, dans les lieux de restauration rapide, symboles parmi d'autres d'une occidentalisation des modes de vie.

C'est-à-dire symboles des désavantages de l'occidentalisation et de la mondialisation qui présentent aussi des avantages, ne n'oublions pas ! En Chine, comme ailleurs dans le monde, le modèle alimentaire « made in U.S.A. » symbolisé par le fast-food (KFC, Mac Do...) et le coca-cola ou autres boissons gazeuses sucrées, pose des questions de santé publique.

Or le French Paradox, n'est pas seulement défini par une consommation modérée de vin au cours de deux repas quotidiens. Il est basé aussi sur l'existence régulière de trois repas structurés, sans grignotage intermédiaire, et de composition équilibrée dans la structure très

variée des mets et aliments. Le French Paradox concerne l'ensemble « alimentation, vin et santé ».

Aussi, il apparaît en Chine, comme un élément positif de résistance à la « malbouffe » et à l'un de ses avatars préoccupants, l'obésité.

En bref, bienvenue au French Paradox en Chine !

**\* Gastronomie et vins : un ensemble d'accords et d'alliances, une harmonie entre mets et vins**

*« He ping shi quan shi jiè de cai fu » « La paix est la richesse du monde » (proverbe chinois)*

*La gastronomie est à la fois signe et agent de paix (Le Banquet)*

Une approche gastronomie et vins a le mérite de mettre en valeur les deux pays, la Chine et la France, à travers l'une de leurs qualités identitaires, la cuisine et la gastronomie, parmi les mieux reconnues, à l'intérieur et à l'extérieur. En effet, les chinois et les français sont conscients de cette qualité et leur excellence dans le domaine est réputée dans les pays étrangers à travers le monde entier.

La gastronomie chinoise et la gastronomie française ont des points communs. En particulier elles sont considérées comme les deux plus prestigieuses, l'une d'abord en Orient, l'autre d'abord en Occident. Elles sont à la fois élitaires et populaires. Elles se déclinent dans des variantes régionales originales. Leurs liens avec la santé sont considérés comme importants.

Elles ont aussi de fortes différences, observables dans les produits cuisinés, les manières de cuisiner, les manières de table, les manières de boire.

En ce début du 21<sup>ème</sup> siècle, dans une période de mondialisation accentuée et d'ouverture de la Chine au monde, d'une ampleur inconnue dans l'histoire de ce grand pays, les échanges entre la gastronomie chinoise et la gastronomie française peuvent connaître une phase féconde.

Deux autres constats appuient une telle démarche :

. L'importance, historique et actuelle, de la cuisine et de la gastronomie, de l'attention portée aux relations entre le manger, le boire et la santé dans les traditions, la culture, la civilisation chinoises.

. La conscience en Chine que, dans ce domaine, un pays dans le Monde est comparable à la Chine : c'est la France. C'est pourquoi, semble-t-il, ce domaine peut être puissamment catalyseur, unificateur, rassembleur.

Ici une brève précision sémantique peut être utile. Le mot gastronomie, « art de juger du manger et du boire » doit être entendu au sens large, celui défini, au début du 19<sup>ème</sup> siècle par le fondateur du concept en France, Brillat-Savarin.

Gastronomie est souvent confondu ou associé avec « l'art de la haute cuisine ». Certes la gastronomie a une composante élitaire, celle des « grands chefs », locomotive prestigieuse.

Mais elle a aussi, ne l'oublions pas, une composante populaire, celle des cuisines familiales, des bistros, des bars à vins, des auberges et restaurants de terroir répartis dans toutes les régions françaises et à Paris.

Les manières de table et les manières de boire sont très différentes en Chine et en France, en particuliers au cours de repas, tels des banquets, qui sortent de l'ordinaire.

Manières de table : en France, dans un repas type, se succèdent un hors d'œuvre, un plat de résistance, un plateau de fromages, un dessert, dont les convives prennent chacun une part, en portions individuelles, dans un service à l'assiette, avec fourchette et couteau.

En Chine, de multiples mets avec couleurs, aux arômes, aux saveurs, notamment salées ou sucrées, aigres-douces, épicées, très variés, sont présentés ensemble sur un plateau tournant et chaque convive se sert avec des baguettes et une cuillère, couteau et fourchette étant exclus, en fonction de son goût, son inspiration, ses préférences.

Manières de boire : en Chine, le thé est présent en permanence. De la bière peut être consommée plus souvent que du vin. Mais surtout la tradition des « Ganbei » (prononcer « kempeil ») s'impose.

Au début du repas, l'invitant lève son verre rempli d'un alcool fort en l'honneur d'un ou de plusieurs invités et prononce des vœux aimables pour ceux-ci. Après quoi, tous les convives vident leurs verres d'un seul trait. Equivalent du « A votre santé » prononcé en France lorsque des buveurs lèvent ensemble leurs verres et parfois les trinquent. « Ganbei » signifie littéralement « verre asséché, vidé » c'est-à-dire « cul-sec ».

Ensuite l'invité fait de même envers son hôte. Cette pratique peut se répéter à plusieurs reprises, entre d'autres convives, au cours du repas. Manière d'honorer et d'exprimer une bienveillance envers l'autre mais aussi parfois de tester son courage et sa résistance à l'alcool.

En France, avec un apéritif alcoolisé accompagné d'amuse-bouches salés et parfois sucrés, de l'eau ou des jus de fruits sont présents sur la table, à disposition de chacun. Ensuite deux, trois ou quatre vins différents peuvent être proposés à chaque plat, choisis en raison de leur accord gustatif avec le mets présenté.

Très peu de chinois, aujourd'hui, connaissent les vins et peuvent les déguster et les apprécier comme ont appris à le faire les nombreux amateurs de vin en France.

Cependant l'intérêt, la curiosité pour les vins et pour apprendre à les boire sont présents. Surtout parmi les chinois, de plus en plus nombreux, qui ont l'occasion de rencontrer des amateurs de vins à l'occasion de séjours d'études ou de voyages d'affaires, de décideurs et de cadres, souvent jeunes, ayant un haut niveau d'étude et de revenus. Autre occasion et nécessité de s'intéresser aux vins parmi les jeunes chinois : le tourisme d'étrangers amateurs de vin en Chine.

Les chinois amateurs et connaisseurs de vins, parfois passionnés et talentueux, notamment dans les régions viticoles chinoises, sont encore peu nombreux, mais leur nombre doit vraisemblablement grandir dans les années à venir.

Une grande expérience et de nombreuses compétences peuvent être trouvées en France sur les accords entre les mets et les vins. Pensons par exemple aux formations de sommeliers, à l'Institut du goût, fondé et dirigé par Jacques Puisais, œnologue et gastronome de grand talent.

Ce n'est pas le cas en Chine. D'où l'hypothèse et la proposition d'un transfert de compétences, de savoir-faire et d'une recherche, d'une invention en commun, entre des professionnels chinois et des professionnels français des accords possibles entre les mets de la cuisine chinoise et les vins... chinois et français.

Des échanges entre professionnels et amateurs chinois et français peuvent être très intéressants sur la question des alliances, des accords, de l'harmonie entre les mets de la cuisine chinoise et de la cuisine française avec d'une part les thés et d'autre part les vins. Il y a là un vaste chantier pour l'expérimentation, pour l'innovation, pour la formation sous ses diverses formes.



Un champ pédagogique immense peut être fertilisé. A certaines conditions.

A condition de ne pas arriver en Chine avec des préjugés, des idées préconçues, des recettes simplistes, figées, à exporter, de France, d'Europe, d'Occident pour les plaquer en Chine.

Mais, au contraire, observer, étudier. Et expérimenter, innover, inventer, pour chercher à trouver les bons compromis, les bonnes alliances entre les manières de table et les manières de boire « à la chinoise » et « à la française ».

Inventer la rencontre, les rencontres, l'alliance, les alliances entre la convivialité du vin bien connue, appréciée et diffusée en Europe et la convivialité chinoise, symbolisée notamment par les tables rondes, les plateaux tournants et les « ganbei ».

Par exemple, apprendre à négocier, selon la diversité des lieux, des moments, des convives, des « ganbei » avec du vin c'est possible déjà en 2005.

Apprendre à négocier, dans un restaurant chinois, du vin au verre. Puis du vin au verre de qualité moyenne. Puis du vin au verre de bonne qualité. Enfin du vin au verre d'un bon rapport qualité prix.

Signalons ici l'importance de bons interprètes chinois-français, de loin préférables à des échanges dans un anglais appauvrissant, dans un domaine où les mots et les sens sont souvent porteurs de subtilité et de raffinement pour les chinois et pour les français.

A conditions d'une pédagogie douce, simple, plaisante, créative, interactive, progressive. Adaptée aux désirs, aux niveaux, aux rythmes des élèves ou étudiants. En commençant par les rudiments, le b.a. ba, l'A.B.C. des connaissances et des pratiques du savoir boire le vin et des accords entre mets et vins. Sans freiner les passionnés dans leurs élans.

En cherchant à construire patiemment de bons partenariats et la mise en commun de connaissances et de compétences complémentaires entre formateurs chinois et formateurs français.

Un prolongement de cette réflexion apparaît évident : la jonction avec le tourisme, appelé à se développer, de manière rapide et importante, entre la Chine et la France, depuis les accords d'ouverture mis en œuvre en 2004. En particulier un tourisme à thème oeno-gastronomique, en France... et en Chine.

Il y a neuf régions viticoles en Chine, situées dans des provinces très variées. Certes leurs vins sont, aujourd'hui, moins prestigieux que ceux des régions viticoles françaises. Mais il est vraisemblable qu'ils vont progresser sans relâche.

Pensons aux voyageurs de chacun des deux pays, curieux de découvrir ou de revoir l'autre pays et attirés, après l'incontournable passage de un ou deux jours dans la capitale et dans l'une des grandes métropoles provinciales ou régionales, par la découverte d'une ou plusieurs provinces de la Chine profonde, d'une ou plusieurs régions de la France profonde, de leur gastronomie et de leurs vins, de leur hospitalité et de leur convivialité.

Alors plus loin : la gastronomie et les vins peuvent être des portes d'entrée, des fenêtres ouvertes sur la beauté des paysages, sur le patrimoine, sur la culture, sur la civilisation chinoise et sur la civilisation française. Cet ensemble transversal « Gastronomie, Vins, Tourisme et Civilisation » apparaît stimulant pour des échanges durables entre les deux pays.

L'un des effets possibles d'une telle rencontre et d'un tel échange est le développement de la connaissance, du respect, de l'estime et de l'amitié entre les deux peuples.

## \* Et la France dans tout ça ?

Des pionniers de l'export de vins et de savoir-faire français en Chine ont été déçus et sont partis sous d'autres cieux, avec un fort goût d'amertume au travers de la gorge. Quelques noms sont célèbres parmi ceux qui estiment avoir été lésés par des responsables politiques ou économiques chinois.

Mais les conditions d'échange et de partenariat ont évolué et vont encore évoluer. Les français qui travaillent en Chine, en permanence ou au cours de missions et voyages d'affaires, sont de plus en plus nombreux à en témoigner.

Aujourd'hui la France a pris du retard sur les marchés du vin en Chine par rapport à des concurrents australiens, chiliens, européens notamment. Cependant elle a des atouts importants pour combler son retard.

**Atouts structurels.** Les vins et les savoir-faire français sont très estimés par les chinois, relativement peu nombreux à ce jour, qui connaissent bien l'œnologie. Certains d'entre eux sont francophones après être partis acquérir une formation œnologique en France.

En raison notamment de son histoire - mise à part la période coloniale-, de son patrimoine, sa culture, de son « romantisme », de ses réussites industrielles, de son art de vivre dans lequel la gastronomie et les vins côtoient l'univers de la mode, du luxe, des parfums, la France est très estimée par nombre de chinois, en particulier parmi les responsables politiques, économiques, culturels.

Le nom même de French paradox, devenu célèbre à partir d'une émission de télévision aux U.S.A. en 1991, est, tel un étendard, un atout privilégié.

La Chine veut acquérir une réputation mondiale pour ses vins. C'est un objectif des autorités. A moyen terme, à long terme ? Difficile de répondre tant les évolutions sont actuellement rapides dans l'ex Empire du Milieu.

Ça fait peur ...aux peureux et aux timorés qui n'aiment pas prendre de risques. Exporter des savoir-faire français, ce qui favorise l'export de vins français en Chine, et aider les chinois à développer leur propre production de vin ne risque-t-il pas, à long terme, de « tuer la poule aux œufs d'or ».En les rendant capables de grignoter nos parts de marché à l'international ?

Éléments de réponse par une autre question : est-ce que le développement en quantité et en qualité, de la production de vin en Californie, souvent sous la direction de bons professionnels formés en France, a empêché le développement des exportations françaises de vin vers les U.S.A ?

Un autre pays est particulièrement comparable à la France : l'Italie. Question intéressante pour l'avenir : concurrence impitoyable ou alliances judicieuses envers le marché chinois pour « les deux sœurs latines ». Qui sont, comme par hasard, les deux destinations européennes privilégiées des tours-opérateurs chinois.

**Atouts conjoncturels.** L'année de la Chine en France 2003-2004 puis l'Année de la France en Chine 2004-2005 ont donné un élan nouveau aux échanges entre les deux pays.

Parmi de nombreuses manifestations officielles, rencontres, délégations, spectacles, fêtes, colloques, etc... des deux côtés, un modeste programme sur la thématique qui nous intéresse a été réalisé. D'abord en 2004, intitulé d'abord programme « Gastronomie » puis « Programme Gastronomie et Tourisme. Année de la Chine en France ». Ensuite en 2005 où, après une mission préparatoire en Chine il est devenu « Programme Gastronomie, Vins, Tourisme et Civilisation » Année de la France en Chine ».

L'essai réussi entre 2003 et 2005 peut être transformé dans les années 2006 - 2010. Stimulé en particulier par les Jeux Olympique de Pékin (et Qingdao dans la Province de Shandong pour les Jeux nautiques) en 2008 et par l'Exposition Universelle de Shanghai en 2010.

D'autres atouts peuvent être notés : une meilleure connaissance, en Chine et en France, du récit des faits et de l'état des lieux, des échecs, des freins, parfois des blocages et des réussites, des forces vives et des points forts parmi les nombreux acteurs publics et privés, notamment provinciaux en Chine et régionaux en France, qui interviennent dans ce vaste domaine.

## > En guise de conclusion

Les jeunes et le vin : Il y a là vraisemblablement un immense chantier ouvert pour des échanges entre la France et la Chine. La France a une longue histoire de débats de société sur les jeunes, le vin et la santé. Cette histoire a fait l'objet d'études, de recherches, de publications. Entre l'ancienne « médecine par le vin », puis le French Paradox en 1991 et l'antialcoolisme entre 1872 et 2005, dont la loi Evin contre l'alcoolisme, votée en ...1991.

Vu de Chine, cette question des relations entre les jeunes et le vin a été beaucoup étudiée en France, dont les expériences et les innovations pédagogiques peuvent intéresser certes les jeunes chinois mais aussi les responsables politiques et économiques, les formateurs, les professionnels du vin.

La question « Les jeunes et le vin en Chine », on le voit, est porteuse d'enjeux très forts. Des enjeux pour les producteurs, pour les consommateurs et pour tous les professionnels des métiers intermédiaires entre ces deux pôles. Notamment des enjeux pédagogiques.

En ce début du 21<sup>ème</sup> siècle, les relations entre l'alimentation et la santé sont au premier plan des préoccupations des gouvernements et des acteurs sociaux : producteurs, industries agroalimentaires, consommateurs, chercheurs, médecins, enseignants. La prévention des problèmes d'alcool parmi les jeunes est associée à des préoccupations grandissantes concernant les troubles alimentaires tels que l'obésité.

Ce qui conduit à l'hypothèse suivante : une pédagogie associée du savoir-boire et du savoir-manger peut-elle être plus pertinente et apporter de meilleurs résultats que deux pédagogies séparées ? En développant des innovations pédagogiques qui associent en cohérence, pour des jeunes : une pédagogie du savoir-manger et du savoir-boire et une pédagogie de réduction des risques de problèmes d'alcool et des risques de troubles alimentaires.

Last but not least : une politique judicieuse sur cette question en Chine pourrait, en retour, avoir une influence positive sur les approches, trop souvent erronées, maladroitement, inefficaces voir contre-productives de la question « Les jeunes et le vin » dans les autres pays du monde, notamment en Occident.

Ceux qui auront une approche globale, transversale et un esprit de sympathie pour la Chine, pour le peuple chinois, seront meilleurs, dans leurs relations avec eux et dans les résultats de leur travail, que ceux qui en seront dépourvus. D'où l'hypothèse de l'utilité, pour ceux qui veulent travailler, échanger avec des chinois, de quelques efforts en attention, en temps, en budgets, pour essayer de connaître le vaste ensemble chinois.

Un autre atout très puissant est à porter au crédit du vin au regard des jeunes en Chine : le vin est la plus prestigieuse des boissons alcoolisées en Occident : à la fois breuvage sacré, boisson culturelle, outil pédagogique, bénéfique pour la santé et respectant la sécurité sur la route quand il est bu modérément, support d'identité, enfin porteur de civilisation.