



## 60<sup>e</sup> anniversaire de la Chine Festival de cuisine chinoise à l'USJ



A l'occasion du 60<sup>e</sup> anniversaire de la République populaire de Chine, et dans le cadre du Festival de cuisine chinoise organisé par l'Institut Confucius de l'Université Saint-Joseph (USJ) et l'Institut de gestion des entreprises de l'USJ également, le recteur de l'université,

René Chamussy, et l'équipe de l'Institut Confucius ont invité, le 31 octobre dernier, un grand nombre de convives à un dîner préparé par des chefs venus spécialement de Shenyang. Etait notamment présent l'ambassadeur de la République populaire de Chine au Liban, Liu Zhiming. Dès l'entrée au restaurant L'Atelier, restaurant d'application de la formation hôtelière de l'Institut de gestion des entreprises, les invités se sont sentis transportés en Chine. Le cadre est typiquement chinois avec, entre autres, d'impressionnants vases en porcelaine de toutes les tailles et un éventail de motifs. Au menu: rouleaux de printemps à la cantonaise, soupe de poisson, crevettes frites aux cacahuètes et au piment, aubergines tempura farcies, poisson vapeur aux haricots noirs, bœuf émincé aux haricots, riz vapeur et riz frit. A noter qu'à l'occasion du Festival de cuisine chinoise, qui s'est tenu du 27 octobre au 6 novembre, l'Institut de gestion des entreprises de l'USJ a donné des cours de cuisine chinoise. En parallèle, le restaurant L'Atelier a préparé des dîners chinois toujours avec le concours des deux chefs chinois. ■