BEIJING

北京

Raconter l'histoire de Beijing

Octobre 2026

Publié le 25 de chaque mois

Code d'abonnement postal 82-939



Retrouver l'automne

ISSN 2095-736X

Feuillages rouges de la magnifique métaséquoiaie de la vallée des Cerisiers, au Jardin botanique national de Pékin

北京
(BEIJING)
Issue 10, 2026 (Vol. 592)
Supervision
Département de communication du Comité municipal du PCC à Beijing
Sponsors
Bureau de presse du gouvernement populaire de Beijing
Centre des échanges internationaux de Beijing
The Beijing News
Éditeur
The Beijing News
Rédacteur en chef
Zhou Qi
Rédacteur en chef exécutif
An Dun
Rédacteur
Wang Wei
Rédacteurs photo
Zhang Xin, Tong Tianyi
Rédacteur artistique
Zhao Lei
Conception créative de la couverture
Zhang Xin
Service de traduction
Shanghai YIGUOYIMIN Translation Service Co., Ltd.
Photo fournie par
Agence de presse Xinhua ; vcg.com ; 58pic.com ; IC photo ; tuchong.com ; AIGC
Distribution
The Beijing News
Adresse
F1, Bâtiment 10, Fahuananli, Tiyuguan Lu, Arrondissement de Dongcheng, Beijing
Tel
+86 10 6715 2380
Fax
+86 10 6715 2381
Imprimerie
Beijing Tianhengjiaye Printing Co., Ltd
Code d'abonnement postal
82-939
Date de publication
25 Octobre 2026
Prix
38 yuans
Numéro de série standard international
ISSN 2095-736X
Numéro de série national standard de la Chine
CN10-1907/G0
E-mail
Beijingydxx@btmbeijing.net
Photographie de la couverture
Tong Tianyi, Zhang Xin, [le Bélarus] Siarhei Plytkevich, Jiang Litian, Zhao Shuhua

Table des matières

4 Retrouver l'automne

10 Vent d'automne, feuillages à l'honneur

18 L'automne, spectacle après spectacle

26 L'automne sur le bout de la langue

32 Les fêtes se succèdent en ordre, un bel automne pour tous

40 Quand le Tu'erye devient tendance

42 Une floraison sans fin

46 Avec le magazine *Beijing*, immortalisez l'automne de la capitale

48 Palette des feuillages d'automne à Pékin

Retrouver l'automne

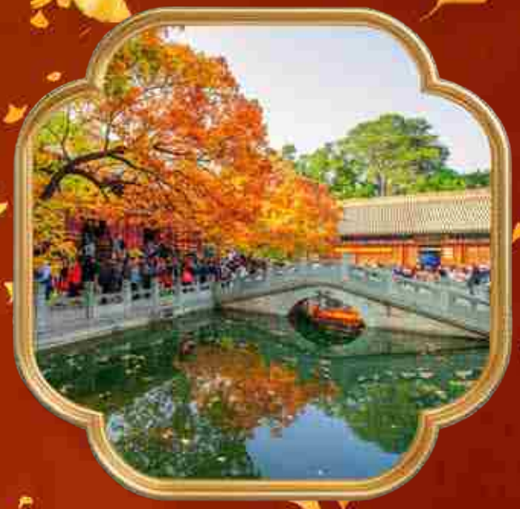
Texte Ma Kai　Photo prise par Wu Fulai

À Pékin, Lu Xun disait que « les couleurs y sont toujours d'une netteté exceptionnelle », Xie Bingying disait que « le ciel y est si haut, si limpide ». Justes, mais incomplets : l'automne pékinois n'est pas seulement haut en couleur, il est aussi plein de vie et de saveurs. De l'entrée de l'automne à la descente du givre, quelques dizaines de jours durant, chaque jour a son lot.

L'automne comptait trois périodes : mengqiu (premier), zhongqiu (deuxième), jiqiu (dernier). Le premier, de l'entrée de l'automne à la Rosée Blanche, voit matins et soirs se rafraîchir et le chant des cigales s'affaiblir. Le deuxième, de la Rosée Blanche à la Rosée Froide, offre ciel haut et air vif, où jour et nuit, chaud et froid s'équilibrent. Le dernier, de la Rosée Froide au début de l'hiver, voit le vent d'ouest se renforcer et la végétation se dépouiller : les couleurs y sont à leur apogée, au seuil de l'hiver. Les Pékinois suivent les coutumes de « reprendre des forces » à l'entrée de l'automne, de l'hommage à la Lune à l'équinoxe d'automne, d'« admirer les feuilles rouges » à la descente du givre ; l'entrelacs de ces rites et des trois périodes forme le véritable calendrier automnal de la capitale.









▲ Chrysanthèmes en fleurs au parc Beihai



▲ Fête du congee d'automne du village de Lingshui, district de Mentougou



▲ Chiens robots à la Foire internationale du commerce des services de Chine

Début de l'automne : la chaleur persiste, l'automne s'installe

À Pékin, l'automne n'arrive pas d'un coup. Le jour du Liqiu (début de l'automne, premier terme solaire de l'automne) tombe souvent pendant les derniers jours de la canicule, et les journées restent étouffantes. Le *Yizhou Shu · Shixun Jie* décrit les « trois hou » (trois phénomènes saisonniers) du Liqiu : brise fraîche, rosée blanche, chant des cigales tardives. Dans les hutongs, on les perçoit mieux qu'ailleurs : le soleil de midi brûle encore, mais le matin et le soir apportent une légère fraîcheur. Le chant des cigales, moins strident qu'en plein été, semble dire adieu à la saison.

À Lingshui, village de Mentougou, on célèbre le jour du Liqiu la Fête de la bouillie d'automne. Vieille de plus de 300 ans, elle tire son origine de l'action charitable de Liu Maoheng, lettré de la dynastie Qing, et de son fils, venant en aide aux victimes de calamités. Les villageois font mijoter du millet, des jujubes et diverses céréales, puis distribuent gratuitement la bouillie. Cette année, les visiteurs peuvent offrir leurs céréales, recevoir un certificat de don et, après avoir réuni les tampons des « Huit vertus de Lingshui », obtenir un « pain du lettré ». La coutume, vieille de plus de trois siècles, se réinvente ainsi aujourd'hui.

En ville, on pratique la coutume du « tie qiubiao », littéralement « reprendre des forces ». L'été caniculaire coupe l'appétit et fait maigrir, c'est ce qu'on appelle « l'été amer ». Autrefois, on se pesait au Liqiu pour comparer son poids avec celui du début de l'été ; si l'on avait maigri, on mangeait de la viande. Les familles aisées préparaient des viandes braisées, du poulet, du canard ; les foyers modestes, un plat de porc braisé à la sauce de soja ou des raviolis. Aujourd'hui, on ne se pèse plus, mais on aime toujours ce repas réparateur, comme une remise en forme après les chaleurs de l'été.

La gastronomie du début d'automne privilégie les saveurs nouvelles : châtaignes tendres de la banlieue, poires Yali et Jingbai, noix fraîches, douces et légèrement âpres.

Le paysage se niche dans les détails. Au parc Beihai, les *cosmos sulphureus* forment une mer de fleurs dorée devant les murs rouges et les bâtiments anciens. Dans les ruelles, les kakis encore verts attendent un mois pour rougir. Les monts de l'Ouest restent verts, mais le ciel se dégage et les nuages s'amincissent, annonçant la clarté de la fin d'automne.

À la mi-septembre, Pékin accueille aussi le Salon international du commerce des services de Chine (CIFTIS). Au parc Shougang, les anciennes aciéries sont devenues un centre d'exposition dédié au commerce des services, à l'économie numérique et à la création. L'espace « Services chinois » présente plus de 140 innovations dans 12 domaines. Dans la zone « IA + robotique », des robots trient des marchandises dans un mini-supermarché ou manipulent des cartes postales au bureau de poste automatisé. La réalité étendue (XR) permet de parcourir virtuellement les *Quarante scènes du Yuanmingyuan*, et l'exposition numérique consacrée à Qi Baishi fait sortir les œuvres du papier.

Mi-automne : pleine lune, fleurs épanouies, compétitions en plein essor

La mi-automne est la période la plus agréable de l'automne pékinois. Le ciel est haut et clair, l'air vif, la température douce : idéal pour sortir. À Pofengling, dans le district de Fangshan, les gîtes ruraux « font sécher l'automne » : maïs doré, piments rouge feu, kakis vermillon étalés sur des claies. C'est une coutume des montagnards, qui met en valeur la récolte et témoigne de l'abondance des jours.

La Fête de la Mi-Automne est avant tout la fête du cercle familial : hommage à la Lune, gâteaux de lune, vin de la réunion familiale. On admire la lune chez soi ou dans les parcs. Le pavillon Wanchun, au



▲ Fête des lanternes de la Mi-Automne au parc Yuetan



▲ Open de Chine de tennis



▲ Salon du livre du parc Ditan

sommet de la colline Jing sur l'axe central de Pékin, est un lieu prisé pour admirer la lune : au sud, la Cité interdite ; au nord, les tours de la Cloche et du Tambour. Au parc Beihai, la Tour Blanche se reflète dans le lac Taiye, et le pavillon des Cinq Dragons est un poste d'observation prisé. Autour des tours d'angle de la Cité interdite, les douves offrent un cadre parfait pour admirer la lune. Cette pleine lune est le plus beau spectacle de la Mi-automne.

Écouter l'opéra en admirant la lune est un plaisir ancien : *Le Parfum céleste célèbre la fête, Chang'e s'envole vers la lune, L'Ombre de l'osmanthus au Palais de la Froidure*. Le chapitre 75 du *Rêve dans le pavillon rouge* décrit ce jeu de la fleur transmise au son du tambour lors d'une veillée lunaire. La lune devient une vieille amie, d'où l'expression « jouer avec la lune » (wan yue).

Les lanternes sont incontournables. Autrefois, dès le début du huitième mois lunaire, les étals envahissaient les rues ; les marchés de nuit s'animaient devant Qianmen et à Deshengmen. Dans les quartiers autour de l'Autel de la Lune et du parc Beihai, des promenades aux lanternes et des devinettes de lanternes animent les soirées de la fête, enveloppant la ville d'une douce lumière chaude. Aujourd'hui, les festivals de lanternes se tiennent dans de grands parcs ou des complexes touristiques : véritables mers de lanternes, jets de fer en fusion (fleur de fer), spectacles et créations inspirées de la culture guochao et de l'univers de la bande dessinée. Ils s'étendent de la Mi-Automne à la Fête du Printemps, en passant par la Fête nationale et le Nouvel An, et deviennent un projet culturel et touristique de long terme.

On a aussi pour coutume d'« inviter » le Tu'erye, figurine d'argile à tête de lapin, en armure, chevauchant un tigre. On dispose sur l'autel des gâteaux de lune, de la pastèque, des fèves de soja vertes et des fleurs d'osmanthus. À Pékin, on peut admirer des massifs d'osmanthus au Palais d'Été, au parc Zhongshan ou à Xiangshan. Leur floraison est brève ; on en fait confiture ou vin, ou l'on achète un pot pour le parfum.

Au parc du Temple de la Terre (Ditan), à la mi-septembre, se tient le salon du livre « Moi et Ditan », jadis lieu de pèlerinage des amateurs de lecture pékinois. Cette édition de la foire du livre atteint une ampleur inédite. Le site principal couvre plus de 20 000 m^2 et compte neuf espaces d'exposition ainsi qu e plus de 500 stands. Plus de 400 maisons d'édition, organismes éditoriaux et librairies indépendantes au caractère singulier y sont représentées, les stands de livres représentant 80 % du total.

La scène pékinoise est tout aussi vive : la saison *Les grands spectacles, c'est à Pékin* propose théâtre, opéra traditionnel et concerts, avec plus de cent représentations.

À la mi-automne se perpétue une ancienne coutume : « le 8 du huitième mois lunaire, faire le tour du stupa blanc », autrement dit le tour rituel du stupa. Sous la dynastie Qing, le huitième jour du huitième mois lunaire, les habitants se rendaient au Temple du Stupa blanc pour faire trois fois le tour du stupa à dôme renversé dans le sens horaire, en prière pour la paix et la protection. Aujourd'hui, le Temple du Stupa blanc renaît. Pendant les vacances de la Fête de la Mi-Automne et de la Fête nationale, le quartier est en effervescence.

La mi-automne ouvre aussi la saison sportive : l'Open de Chine de tennis, autour de la Fête nationale, et le Grand Smash chinois de la WTT au parc Shougang. Ces deux grands rendez-vous animent l'automne pékinois.

À la fin de la mi-automne, les premiers frênes de Chine jaunissent rue Wusi, à Dongsi Shitiao et à Beiluogu Xiang. Comme des messagers de l'automne, ils annoncent des couleurs plus éclatantes.

Au parc forestier olympique, la mer de fleurs d'automne refait son apparition : herbe rose de Muhlenberg (*Muhlenbergia capillaris*), asters blancs, cosmos. Sous une lumière douce, la mer de fleurs se pare d'une douce brume, comme dans un rêve d'automne léger et romantique.

Fin de l'automne : descente du givre, feuilles rouges, l'hiver approche

La fin de l'automne, aussi appelée « automne tardif », est sa période la plus éclatante et la plus difficile à quitter.

La Fête du Double Neuf invite à gravir les hauteurs, déguster des gâteaux, admirer les chrysanthèmes et porter des baies de cornouiller officinal. L'amour des chrysanthèmes est ancien : le temple Tianning était célèbre pour eux. Wang Zengqi admirait ceux de Lao She, dont le frère, Shu Zixiang, était un horticulteur réputé. Dans les années 1950, Lao She cultivait plus de 100 variétés et 300 plants. Une averse ayant détruit une centaine de pieds de chrysanthème, il écrivit que la famille était restée plusieurs jours sans sourire. Aujourd'hui, les expositions de chrysanthèmes s'ouvrent autour de la Shuangjiang (descente du givre, dernier terme solaire de l'automne) : fleurs jaunes, blanches, violettes, au parfum frais. On les contemple sans hâte, les chrysanthèmes s'épanouissant paisiblement jusqu'au cœur de l'automne.

Autour de la Shuangjiang, les feuilles rouges atteignent leur apogée. Les monts de l'Ouest, ancien refuge des lettrés, sont aujourd'hui accessibles en métro. Xiangshan est très couru ; Badaling et Mutianyu offrent des feuillages aussi éclatants dans un calme plus grand. Sur la Grande Muraille, pierres grises et feuilles rouges contrastent vivement ; depuis les tours de guet, les vagues rouges déferlent jusqu'à l'horizon.

Les ginkgos offrent une autre poésie. Les plus beaux poussent dans les temples. Au temple de Tanzhesi, l'« Arbre impérial », vieux de près de 1 400 ans et nommé par Qianlong, s'élève à environ 30 mètres comme un parasol doré devant le pavillon Pilu. « D'abord Tanzhesi, ensuite Pékin », dit-on. Au temple de Dajuesi, le ginkgo mâle devant le pavillon du Bouddha de la Vie illimitée est l'arbre vedette. Dans la cour nord pousse l'arbre « Neuf enfants entourent leur mère » : neuf jeunes ginkgos autour d'un tronc unique ; un seul arbre peut aussi former une forêt.

L'automne a aussi sa part de mouvement. Le 18 octobre 2026, le marathon de Pékin est parti de la place Tian'anmen, a traversé l'avenue Chang'an, la rivière Kunyu et le parc Olympique pour arriver au Stade du Nid d'Oiseau.

Ce parcours relie l'histoire et le présent de la ville. L'ambiance, avec spectateurs, bénévoles et supporters, transforme la course en fête urbaine. La beauté de l'automne et l'énergie des coureurs donnent à cette saison une intensité unique.

L'automne pékinois ne se limite pas à ces rendez-vous : l'allée des ginkgos de Diaoyutai, la rue Dongwu à Sanlitun ou la porte sud du parc forestier olympique attirent elles aussi les foules. Chrysanthèmes, osmanthus, ginkgos, randonnée, course, salons du livre : chacun trouve son « automne à nul autre pareil ».

Si cet automne reste inoubliable, c'est moins pour ses sites que pour un art de vivre en accord avec la nature. Suivre les saisons, manger, boire et s'amuser avec sérénité : voilà le charme profond des « couleurs automnales de l'ancienne capitale ».

Lao She y voyait un paradis ; il parlait sans doute autant des paysages que de cette joie de vivre. En ce sens, rien ne manque à l'automne pékinois : tout y est parfait.





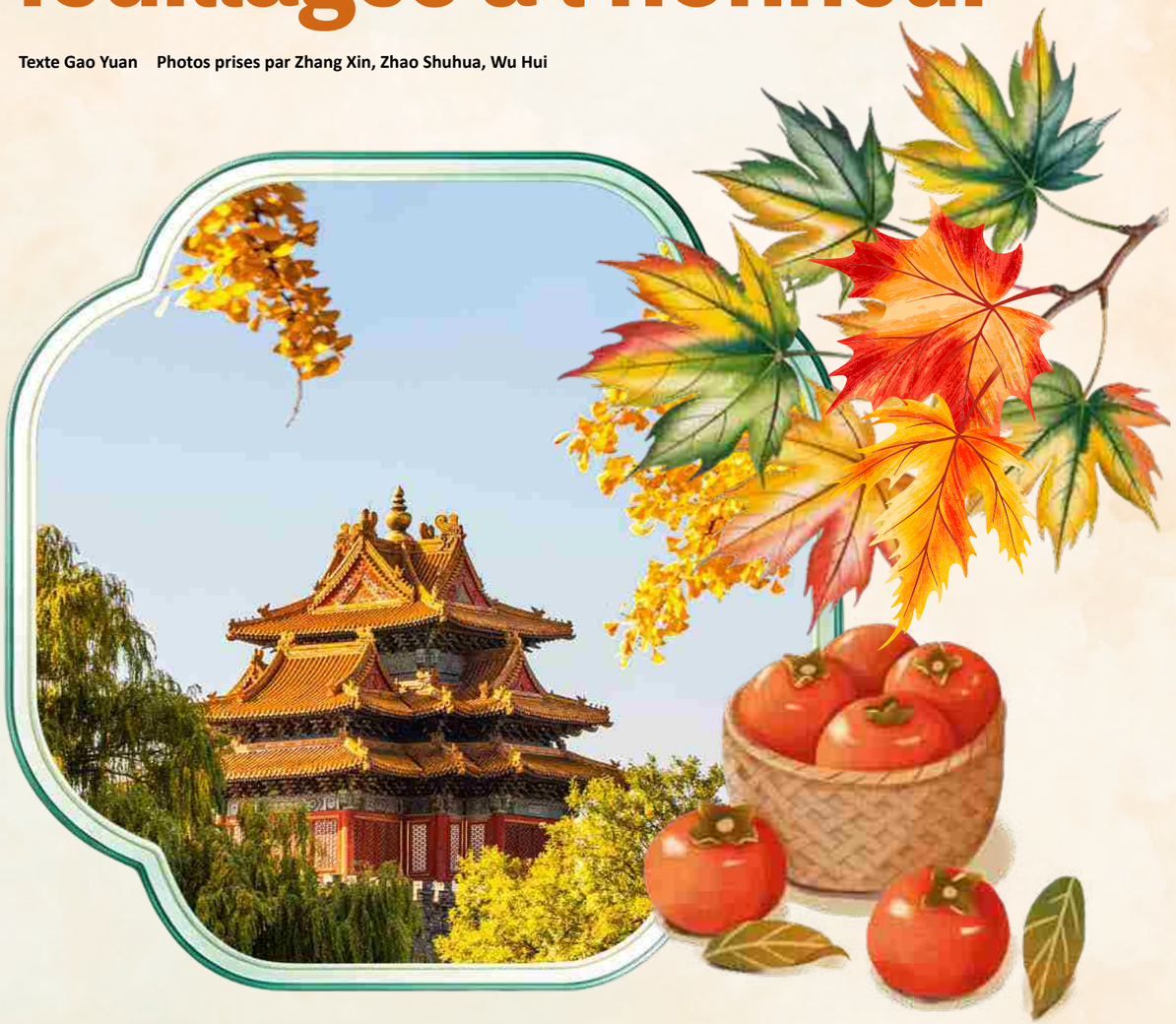




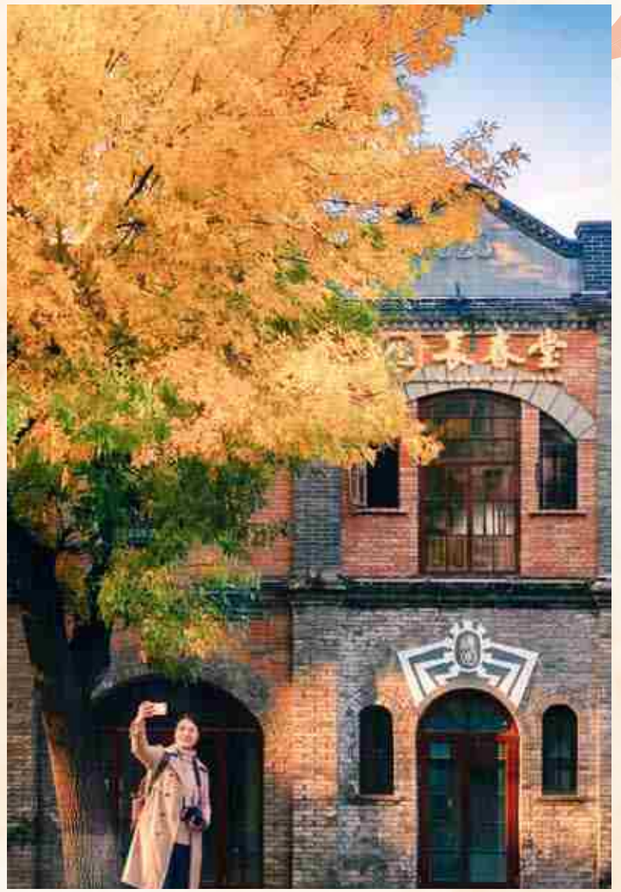
① Osmanthus du Palais d'Été
② Touristes cueillant des poires Jingbaili
③ Marathon de Pékin 2025
④ Herbe rose du parc forestier olympique

Vent d'automne, feuillages à l'honneur

Texte Gao Yuan Photos prises par Zhang Xin, Zhao Shuhua, Wu Hui



L'automne à Pékin est clair et grandiose. Le ciel est d'un bleu limpide, le soleil chaud et éclatant, ce qui renforce la majesté de l'ancienne capitale. Alors que la verdure dense de l'été s'estompe en douceur, ce qui, le plus directement et le plus éclatamment, s'impose au regard, ce sont les feuilles annonciatrices de l'automne : sur les branches, elles teintent la forêt de mille couleurs ; tombées, elles virevoltent comme des papillons dans une danse chatoyante, à l'image d'un magnifique tableau que la nature aurait peint en dégradés. Il n'est donc pas étonnant que Lao She ait déclaré avec admiration : « L'automne à Beiping est un véritable paradis » (Beiping, l'ancien nom de Pékin).



▲ Un visiteur prend un selfie sous un ginkgo, rue du 4-Mai

Quand les feuilles jaunes virevoltent dans toute la ville

L'automne venu, la rue Wusi devient le lieu le plus poétique de l'année. Cette vieille rue de Dongcheng tire son nom du Bâtiment rouge de l'Université de Pékin, berceau du Mouvement du 4 mai. Chaque automne, elle fait sensation : ses frênes blancs se parent d'un doré éclatant.

En face du Bâtiment rouge, des effluves de thé s'échappent de la nouvelle boutique de thés bien-être de l'enseigne historique Changchuntang, spécialisée en médecine traditionnelle chinoise. Devant la porte, ce grand frêne blanc est l'un des premiers à jaunir. Le soleil d'automne illumine la canopée : les feuilles, telles des feuilles d'or, brillent de mille feux — d'où son surnom d'« arbre d'or ». À cette saison, se rendre rue Wusi, un thé d'automne limité à la main, pour immortaliser l'arbre d'or est devenu l'une des activités préférées des jeunes venus admirer les couleurs de l'ancienne capitale.

La rue Wusi n'est pas qu'un lieu pour admirer les feuilles jaunes : c'est une allée culturelle qui incarne le charme de la vieille capitale. À l'est, le Musée national d'art de Chine et le Centre d'art Guardian ; à l'ouest, elle rejoint la Cité interdite, le parc de Jingshan et la rue Wenjin. Vers l'ouest, après le carrefour de Shatan, les tours d'angle de la Cité interdite apparaissent ; plus loin, la rue Wenjin. Lao She la disait la plus belle de Pékin : « On y trouve de tout : la rivière impériale, les tours d'angle, le mont Jing, le lac Beihai, la Tour Blanche, le pont Jin'ao-Yudong, le Tuancheng, les murs rouges, la bibliothèque, d'imposants lions de pierre… Quelle beauté, quel charme ! » Sous sa plume, tout le charme de Pékin se dévoile.

Deng Yunxiang a ressenti cette douceur de vivre. Dans son essai « L'automne somptueux de la capitale », il brosse un tableau d'exception à partir des tours d'angle, des douves et des cyprès anciens : « En ce début d'automne, nul besoin d'aller loin : asseyez-vous au bord de la rivière arrière du parc Zhongshan et savourez les couleurs de juillet : un ciel bleu limpide, des nuages cotonneux, les flèches dorées des tours d'angle, les toits vernissés au jaune éclatant, les poutres colorées, les colonnes, portes et fenêtres vermillon, les murs gris de la Cité interdite parcourus de lignes géométriques. L'eau limpide de la douve Tongzihe reflète tout cela, formant une peinture à l'huile empreinte de lumière et d'humidité, tandis que l'on est enveloppé par l'ombre des vieux cyprès, vert sombre ». Il s'écria : « C'est la beauté automnale propre aux palais impériaux de Pékin, avec ses tours et pavillons légendaires. Nulle part ailleurs on ne saurait apprécier des couleurs d'automne aussi intenses et émouvantes »!

Outre le frêne blanc, le peuplier est l'un des premiers à sentir l'automne. C'est un arbre très commun à Pékin, présent dans rues et ruelles. En automne, ses feuilles mi-jaunes mi-vertes tombent déjà ; par jours sans vent, elles font quelques pirouettes avant de se poser sur le bitume. Le craquement sec des feuilles sous les pieds éveille un doux souvenir.

Beihai et Yuyuantan ont de grandes allées de peupliers, mais les plus beaux en automne sont ceux de la digue est du Palais d'été. Ils forment une longue rangée dense du sud au nord le long du lac — la plus forte concentration du Palais. Au printemps, leurs feuilles en cœur sont petites et vert luisant ; en été, le feuillage virevolte au vent ; en automne, elles jaunissent et tombent : son, parfum et reflets d'automne.

Frêne blanc et peuplier ne sont qu'un prélude ; la vraie star : le ginkgo. À la fin de l'automne, les ginkgos de Pékin revêtent leur plus belle parure : du vert émeraude au doré, ils jouent une sonate qui ouvre le chapitre le plus somptueux de l'année.

On appelle le ginkgo « arbre aux fruits blancs », « arbre du grand-père et du petit-fils » ; on le surnomme aussi « arbre aux pattes de canard » en

raison de la forme de ses feuilles. Croissance lente, grande longévité : on le surnomme « fossile vivant ». Après la glaciation du Quaternaire, seul le ginkgo a subsisté en Chine : tous les ginkgos du monde en proviennent. La plantation du ginkgo à Pékin remonte à plus de 1 000 ans. Ces arbres séculaires témoignent de l'histoire de l'ancienne capitale et comptent parmi les plus beaux paysages d'automne.

Le plus célèbre ginkgo de Pékin est le « roi des ginkgos » du temple Tanzhe, à Mentougou. Vieux de près de 1 400 ans, il fut sacré « arbre impérial » par Qianlong — le titre suprême qu'un empereur pût conférer à un arbre. Ce ginkgo ancestral, feuillage luxuriant, se dresse devant la salle Pilu. La légende veut que, sous les Qing, chaque nouvel empereur voie ce ginkgo pousser une branche. En réalité, les branches issues des racines sont naturelles chez le ginkgo ; « un empereur, une branche » n'est qu'une interprétation fantaisiste.

À l'ouest de l'« arbre impérial », un autre ginkgo de plus de 600 ans forme avec lui une paire dans la cour. Qianlong, le jugeant moins imposant mais harmonieux de loin, le baptisa « arbre du conjoint ». Tous deux étant des mâles non fructifères, Qianlong avait mal apparié ce « couple ». En revanche, les deux ginkgos femelles des Ming, à l'est du temple, sont chaque automne chargés de fruits.

Le temple Dajue, au pied du mont Yangtai, est réputé pour ses arbres anciens, dont le marronnier d'Inde et le catalpe, espèces rares. Un ginkgo millénaire devant le hall du Bouddha de l'Infinie Longévité est renommé de longue date. Son ombre dense recouvre la majeure partie de la cour, et six ou sept adultes suffisent à peine à encercler son tronc, surnommé « roi des ginkgos des Monts de l'Ouest ».

Les Pékinois ont leur carte : l'avenue des invités d'honneur de Diaoyutai, la plus emblématique ; les temples du Ciel et de la Terre, les plus anciens ; le Temple du Soleil et le quartier des ambassades



▲ Les rues de l'ancienne capitale tapissées de feuilles de ginkgo dorées



▲ Garder le souvenir d'une promenade automnale dans les hutongs de Pékin

de Sanlitun, les « couloirs dorés » les plus paisibles ; Tsinghua et l'Université de Pékin, les allées les plus poétiques. Yuanmingyuan et le Parc forestier olympique sont aussi d'excellents sites. Outre Tanzhe et Dajue, Fayuan, Wuta, Biyun, Hongluo et Jietai abritent des ginkgos centenaires : plus le temple est ancien, plus les ginkgos sont séculaires.

Les feuilles rouges de la forêt resplendissent de mille couleurs

« Les feuilles rouges des monts de l'Ouest sont magnifiques ; plus le givre est épais, plus leur couleur s'intensifie ». En cette fin d'automne, les monts de l'Ouest de Pékin, aux crêtes étagées, offrent un ciel bleu et des feuilles rouges. Les sites historiques — mont Xiangshan, Badachu, temple Biyun, temple Xiangshan — se détachent sur fond de couleurs chatoyantes, attirant des visiteurs sous le charme.

Les monts Xishan, contreforts des monts Taihang, se dressent à l'ouest de Pékin. Comme des bras protégeant la ville, ils sont surnommés depuis l'Antiquité « le bras droit de la capitale sacrée ». Montagnes sinueuses, sources nombreuses, végétation luxuriante, temples disséminés : depuis les Jin et les Yuan, lettrés et artistes y viennent composer et peindre. C'est pourquoi le poète Xu Zhimo a déclaré : « L'âme de Pékin réside entièrement dans ce couchant des monts de l'Ouest ».

Les feuilles d'automne de Xiangshan sont parmi les plus célèbres des monts de l'Ouest. Réputées en Chine comme à l'étranger, elles sont chantées depuis les Jin ; c'est l'un des lieux les plus prisés de Chine pour admirer les feuilles rouges. Depuis, poèmes, chants et odes consacrés aux feuilles rouges de Xiangshan se sont multipliés. L'empereur Xuanzong des Ming, Zhu Zhanji, aimait parcourir les montagnes. Il s'est rendu à plusieurs reprises à Xiangshan à l'automne et a composé le poème « Feuilles rouges », dépeignant avec brio le spectacle somptueux des montagnes recouvertes de feuilles rouges à la fin d'automne.

Qianlong aimait aussi la randonnée — et les poèmes. Il en a écrit plus de 40 000 au cours de sa vie, dont plus de 1 300 consacrés à Xiangshan. Il fit construire le jardin Jingyi, où il aménagea un site appelé « Forêt aux couleurs flamboyantes de l'automne », qu'il loua en ces termes : « À la fin d'automne, le givre a vieilli les feuilles ; rouge, jaune, vert et pourpre, elles offrent des couleurs éblouissantes ».

On associe souvent les feuilles rouges à l'érable. En réalité, l'espèce la plus représentative de Xiangshan n'est pas l'érable, mais le fustet (Cotinus coggygria), quelque 100 000 spécimens. À Badaling comme à Pofengling, dans les monts de l'Ouest, le fustet domine également. Ces dernières années, le parc de Xiangshan a introduit plus de 20 variétés d'arbres à feuillage coloré — érable trident « Lihong », frêne d'automne pourpre, érable trident « Hongxia », érable à cinq lobes. Ajoutées aux quelque 5 800 arbres anciens, ces espèces offrent chaque automne un spectacle où se mêlent vert, doré et rouge vif, de loin une peinture forestière aux couleurs chatoyantes.

Ovales, les feuilles du fustet passent du vert au rouge — jaune pâle, jaune, orange, rouge clair, rouge foncé, pourpre. Moins haut que l'érable, le fustet atteint environ la taille d'un homme : on peut s'enfoncer dans la forêt et s'entourer de feuilles rouges.

▼ Ginkgos centenaires du temple Dajue





▲ Ginkgos dans la cour de l'hôtel Xiangshan

Autrefois, on allait à Xiangshan en pousse-pousse ou en tricycle ; le plus insolite : l'âne. Lin Haiyin, auteure de Souvenirs du sud de la ville, a rédigé À dos d'âne sur les monts de l'Ouest, où elle relate une expérience palpitante. Peu rassurée, elle s'inquiétait sans cesse : « S'il trébuchait, ne risquerait-il pas de dévaler la montagne et de tomber dans un ravin ? Mais cela ne s'est pas produit ; cela m'a simplement fait très peur, alors j'ai serré les rênes et je l'ai appelé en criant « Hue ! Hue ! ». »

Yu Dafu aussi a décrit une balade à dos d'âne dans Les quatre saisons de Pékin : « Par une matinée d'automne, où l'air est vif et la journée ensoleillée, enfourchez un âne et allez faire un tour à Badachu ou au temple Biyun de la montagne Yuquan ; les kakis rouges sur les montagnes, les maisons et les arbres se profilant au loin dans la brume, les roseaux et le millet dans la campagne, ainsi que les paysans transportant des fruits frais sur le dos de leur âne pour aller les vendre en ville : vous ne vous en lasserez pas, même après un mois ». C'est sans doute la description la plus touchante des monts de l'Ouest.

Deng Yunxiang, lui, décrit Xiangshan avec une esthétique haute en couleurs. Dans Yanjing Xiangtu Ji, il écrit : « Autrefois, la plupart des fermes des monts de l'Ouest cultivaient des plaqueminiers. Après le gel, leurs feuilles prenaient une teinte rose foncé d'une beauté éclatante ; grâce à leur surface luisante, elles scintillaient sous le soleil d'automne, recouvrant les montagnes d'un éclat que nulle beauté printanière ne pouvait égaler. Se rendre alors à Badachu ou à Yingtaogou admirer les feuilles rouges était l'un des grands plaisirs pékinois ».

Le folkloriste Zhang Jiading, enfant de Xiangshan, résume l'automne par les « quatre rouges » : feuilles rouges, kakis à feuilles et fruits rouges, aubépines et dattes rouges. Comme celles du fustet, les feuilles de kaki rougissent dès la « descente du givre » (Shuangjiang) et brillent au soleil d'automne. Les grappes de kakis ressemblent à de petites lanternes rouges suspendues haut dans les arbres. À la fin d'automne, alors que les feuilles tombent et que l'herbe jaunit, seuls les « kakis de feu » restent accrochés aux branches. Le « shanlihong », c'est l'aubépine, sauvage ou cultivée à Xiangshan. À la fin d'automne, depuis les hauteurs, on admire les grands aubépiniers chargés de fruits rouges — matière première des tanghulu (fruits confits sur brochette) et des gâteaux à l'aubépine de Pékin. Quant aux dattes rouges, elles se présentent en grappes, telles des agates rouges, diffusant un parfum sucré au bout des branches.

À Xiangshan, les feuilles rouges ne sont pas le seul attrait : il y a aussi un jardin paisible. L'hôtel Xiangshan, conçu par I. M. Pei, se niche dans la végétation. Derrière le bâtiment principal se trouve un petit jardin raffiné, conçu sous la direction de la paysagiste Tan Xin. De taille modeste, il concentre l'essence de l'art paysager chinois. La conceptrice a mis en valeur les reliefs de Xiangshan, ses sources, le bruissement des pins et les feuillages rouges, en les associant aux quatre saisons. Elle a créé dix-huit points de vue, baptisés « Brume et nuages à perte de vue », « Nuages clairs reflétant le soleil », « Chaleur des pins, des bambous et des abricotiers » ou « Hibiscus sur les crêtes nuageuses ».

Ce jardin change au fil des saisons, mais c'est en automne qu'il est le plus beau. Au bord de l'étang Liuhua se dressent dix pins et cyprès centenaires ainsi que deux ginkgos de 300 ans. Au cœur de l'automne, les pins sont d'un vert éclatant, les érables flamboyants, les ginkgos dorés. À l'ouest de l'étang, des carpes rouges nagent en liberté. Un rocher singulier se dresse dans l'eau : les ondulations des carpes et l'immobilité de la pierre composent le tableau « Écales dorées jouant avec les vagues ».

Le plus singulier est l'« arbre aux trois ombres ». Pour l'hôtel Xiangshan, I. M. Pei s'inspira de Suzhou et imagina un mur blanc de plus de dix mètres. Tan Xin y ajouta un bassin limpide et un pin. Au soleil, les « trois ombres » — sur le mur, au sol, dans l'eau — animent le mur blanc. Ce paysage unique fait de l'hôtel Xiangshan un lieu incontournable en automne.

Les couleurs chatoyantes de l'automne teintent le ciel et les nuages

Les couleurs de l'automne à Pékin se cachent dans chaque feuille. Bien d'autres lieux invitent à « courir après l'automne ». Depuis 2002, Pékin a lancé un projet de reboisement d'essences colorées à la lisière des plaines et des montagnes de sa banlieue, portant sur plus de 400 000 mu de forêts colorées. Vingt ans plus tard, ces forêts forment un paysage dense et continu.

« Souvenez-vous : le meilleur moment de l'année, c'est quand les oranges jaunissent et les mandarines verdoient ». Pour qui veut un automne en forêt, le parc le plus proche est le Parc forestier olympique. Chaque année, de fin octobre à fin novembre, ses milliers de mu de forêts colorées revêtent leurs plus beaux atours, offrant un tableau aux couleurs éclatantes. Les premiers à accueillir l'automne sont les sumacs vinaigriers du mont Yang, au sud du parc, qui embrasent la forêt. Puis ginkgos, érables tridents, frênes blancs, ailantes et métaséquoias revêtent leurs couleurs d'automne. Au nord, les plus féeriques : de vastes muhlenbergies capillaires en fleur, leurs panicules formant un nuage rose.

Les deux rives du parc forestier du





▲ Stèles de la forêt de Baiwangshan sous les feuillages d'automne

▼ Visiteurs en hanfu dansant avec grâce sous les ginkgos



Grand Canal de Tongzhou sont bordées de plus de 400 000 arbres. En automne, feuilles rouges et jaunes tombent, tapissant le sol d'une mosaïque colorée. Le long du canal, les paysages se reflètent dans l'eau, ajoutant une touche de tranquillité. Le paysage humide « Fengxing Ludang », l'un des douze sites du pavillon Wenchang, qui a inspiré bien des lettrés, recrée la scène d'autrefois : « des roseaux sur les deux rives et une barque de pêche ». Aujourd'hui, les marais regorgent de roseaux à perte de vue. Passerelles et plateformes ont été aménagées : on y découvre une autre beauté automnale. On peut y croiser des hérons blancs, qui, avec les lotus fanés et le quai au loin, composent une élégante scène d'automne.

Le parc forestier du mont Baiwang, à 3 kilomètres au nord-ouest du Palais d'été, se trouve à l'extrémité orientale des monts de l'Ouest — le site le plus proche du centre-ville. La légende veut que Yang Liulang, des Song du Nord, ait livré bataille aux Liao au pied de la montagne. Dame She serait montée au sommet pour l'encourager : d'où le nom de « Montagne du Fils » (Wang'er Shan). « Baiwang » signifie qu'on aperçoit ses sommets à cent li. Ses forêts colorées se composent d'érables tridents, de fustets et de sumacs vinaigriers. Sol fertile, arbres dans la force de l'âge, versant ombrager des monts de l'Ouest où le gel arrive tôt : les feuilles rougissent progressivement, faisant de Baiwang l'un des plus beaux sites de la capitale.

Deux sites idéaux à Baiwang : le pavillon de l'Amitié, où la forêt est dégagée et les pentes douces. En marchant ou assis, on se croit dans un brouillard rouge. Puis le pavillon Lanfeng, au sommet : à l'ouest, les sommets des Taihang, leurs forêts rouges comme des flammes. Les feuilles rouges se mêlent aux pins verts, rehaussant leur éclat.

Pour la fin d'automne, suivons les feuilles colorées de la banlieue. Pofengling, à Zhoukoudian (Fangshan), abrite la plus grande concentration de fustets sauvages du nord de la Chine. Pentes douces, arbres épousant le relief, deux sentiers modérés : idéal pour la promenade. À Fangshan, les températures sont plus basses qu'en ville et le gel arrive tôt. Après le gel, les feuilles du fustet passent du jaune à l'orange, puis au rouge.

Deux points de vue à Pofengling : la plate-forme « Yingzui Yan », au sommet, d'où l'on contemple toute la vallée. Puis le pavillon « Qiu Feng », à mi-pente : ses marches forment un cadre naturel, entre cramoisi et pourpre ; au loin, les crêtes se fondent à l'horizon.

Les lettrés chinois ont toujours cultivé la mélancolie poétique de l'automne. L'automne est une saison chatoyante, mais certains préfèrent la quiétude des roseaux et des lotus fanés.

Les fleurs de roseau sont l'une des toiles de fond de l'automne ; les anciens les ont chantées dans de nombreux vers.

À Pékin, les roseaux du parc Taoranting sont un site emblématique. Dès les Qing, de vastes étendues de roseaux y croissaient. Aujourd'hui encore, elles sont envoûtantes. Le Pavillon au cœur du lac et le Pavillon « Partager les bonheurs et les malheurs » abritent plus de 2 000 m^2 de roseaux. Quand souffle l'automne, les pointes argentées se balancent et brillent au soleil : un spectacle incomparable.

En fin d'automne, les roseaux du Yuanmingyuan atteignent leur apogée. L'eau occupe un tiers du parc ; les roseaux bordent les lacs. En fleur, ils se balancent au vent, d'un charme aérien. Aux lacs Yulinglong, Shizilin et Fuhai, où ils abondent, le spectacle dure jusqu'en décembre. Les lotus fanés contrastent avec les roseaux des rives. Au coucher du soleil, une lumière dorée borde les roseaux et se mêle au brun des lotus, au bleu du lac et à l'orange du ciel. Ce jardin impérial illustre, par sa sérénité, l'idée que « l'automne surpasse le printemps ».

L'automne à Pékin est une toile vivante de soleil, de ciel bleu et de feuilles colorées. La nature pare la vieille capitale d'une splendeur éblouissante. Ce paysage automnal si touchant inspire un profond attachement.



Vue aérienne du temple Hongluo aux feuillages colorés

L'automne, spectacle après spectacle

Texte Zhang Yan Photos prises par Tong Tianyi, Zhang Xin, Zhang You, Wang Jianzhong, Zhao Shuhua, Gong Yuexian

L'automne à Pékin donne toujours envie de sortir, pour profiter en plein air de cette saison au climat si agréable.

Chaque saison de la ville a sa personnalité propre : la chaleur estivale incite à chercher l'ombre et la fraîcheur, tandis que le froid hivernal nous contraint à nous envelopper dans des vêtements épais. Seule l'automne offre un équilibre parfait entre température et ensoleillement. Les Pékinois savent chérir ces brefs instants. Des dégustations de thé et des promenades automnales traditionnelles, aux flâneries urbaines, balades à vélo et marchés thématiques prisés des jeunes, les manières de vivre l'automne à Pékin se diversifient sans cesse. Le ciel reste toujours limpide et bleu, mais la façon dont les citadins profitent de cette saison évolue discrètement.

Les Pékinois font de chaque automne une saison riche et vivante.





À l'écoute des sons d'automne de la ville

L'automne est la saison la plus agréable à Pékin : ciel dégagé, air vivifiant, températures douces — autant de raisons de sortir. Chaque année, dès l'automne, la scène pékinoise s'anime. Du Grand Théâtre national de Chine au Théâtre populaire d'art de Pékin et au Théâtre national de Chine, du Centre artistique de Tianqiao au Centre artistique de Pékin, jusqu'à l'ancien théâtre Zhengyici, les spectacles de tous genres se dispersent aux quatre coins de la ville. Théâtre, opéra traditionnel chinois, opéra, comédie musicale, ballet, musique symphonique… Un simple billet peut devenir une porte d'entrée vers l'automne doré de Pékin.

La saison de spectacles « Les grands spectacles à Pékin » (Daxi kan Beijing), lancée chaque automne, est devenue une référence de la vie scénique de la capitale. Ces dernières années, elle n'a cessé d'élargir la variété des représentations et son ancrage dans la ville : pièces de qualité, grands opéras traditionnels chinois, créations étrangères, œuvres novatrices et spectacles en milieu universitaire. L'édition 2025 a réuni plus de 80 structures de spectacle et proposé 446 représentations dans plus de 30 théâtres professionnels. Parallèlement, de nouveaux espaces scéniques comme le Théâtre Gulou Xi et le Village théâtral Fanxing ont été intégrés au programme, étendant la vie scénique pékinoise des grands théâtres à de nombreux quartiers et espaces urbains.

En 2026, la saison « Les grands spectacles à Pékin » célèbre sa cinquième édition. Elle se renouvelle avec l'organisation de la Saison internationale de théâtre « Les grands spectacles à Pékin ». Portant pour la première fois le qualificatif « international » et placée sous le thème « Le rideau se lève sur le monde, le théâtre converge vers Pékin », cette édition constitue le premier rassemblement à grande échelle d'œuvres théâtrales internationales depuis le lancement de la marque. La saison accueille 120 grandes productions venues de plus de 20 pays et régions. Elles couvrent plus d'une dizaine de disciplines artistiques :



▲ Photo de scène du *Mariage de Figaro* à l'Opéra national de Chine



▲ Événement des « grands influenceurs » de la Route de la Soie au Centre artistique de Tianqiao

théâtre, ballet, comédie musicale, opéra, opéra traditionnel chinois, concerts, théâtre d'ombres et de marionnettes. Parmi elles, 18 spectacles sont créés en première nationale, 12 font leur première présentation en Chine et 24 sont joués pour la première fois à Pékin. La programmation réunit aussi bien des classiques étrangers comme *Chicago* et *La Flûte enchantée* que des créations chinoises récentes : la représentation du millième spectacle de *Zhi Ci Qing Lü*, des opéras de Pékin nouvellement adaptés et des ballets originaux.

L'attrait de la saison « Les grands spectacles à Pékin » ne réside pas seulement dans la diversité des formes scéniques, mais surtout dans le fait qu'elle dessine une carte du spectacle vivant à Pékin. En suivant cette

carte, on découvre qu'à Pékin, les théâtres ne sont pas des repères culturels isolés, mais font depuis longtemps partie intégrante de la vie urbaine.

Assister à un opéra au Grand Théâtre national de Chine, voir une pièce du Théâtre populaire d'art de Pékin au Théâtre de la Capitale, découvrir une comédie musicale au Centre artistique de Tianqiao, ou encore se rendre au Zhengyici pour écouter un extrait d'opéra traditionnel chinois dans cet ancien théâtre… Chaque lieu scénique a sa propre atmosphère, qui illustre les multiples facettes de la culture urbaine pékinoise. Pour ceux qui connaissent bien Pékin, le choix de « où aller voir un spectacle » peut même devenir une balade urbaine automnale. D'autant que beaucoup de spectateurs ne se contentent plus de rester assis dans la salle en attendant le début de la représentation. Ces dernières années, de nouveaux espaces scéniques ne cessent d'apparaître à Pékin, brouillant les frontières entre théâtres, zones commerciales, quartiers et espaces culturels et touristiques. La scène s'ouvre à la ville, et la ville devient à son tour une scène plus vaste.

Le théâtre donne une histoire à l'automne pékinois, tandis que la musique enrichit cette saison de sons variés. Les amateurs de musique classique peuvent



▲ Concert à la Salle de concert de Pékin

assister à des concerts de renommée mondiale au Grand Théâtre national de Chine, à la Salle de concert de Pékin et à la Salle de musique Zhongshan ; ceux qui recherchent une expérience audiovisuelle complète trouveront leur bonheur dans l'opéra et la comédie musicale. La vie musicale automnale de Pékin ne se limite pas non plus aux salles de concert. Tout comme le théâtre peut s'inviter dans les hutongs, les quartiers et sur les terrasses, la musique peut elle aussi sortir des salles pour investir les pelouses et les berges. En plein air, la musique prend un tout autre visage : pelouse, brise et scène se fondent en un festival festif, faisant de l'écoute musicale l'occasion de se retrouver entre amis et de profiter d'une petite escapade le temps d'un week-end.

La 29e édition du Festival international de musique de Pékin, qui se tient en octobre, est un magnifique festin musical de cet automne. Du 9 au 20 octobre, près de 700 artistes venus de 32 pays et neuf orchestres de renom se réunissent à Pékin pour proposer des opéras, de la musique symphonique, de la musique de chambre et des créations transversales. À l'occasion du 270e anniversaire de la naissance de Mozart, le compositeur autrichien est devenu l'un des fils conducteurs majeurs de cette édition. Plus remarquable encore, le festival a lancé cette année la formule « Voyager au rythme de la musique », afin de tisser davantage de liens entre la musique, les espaces urbains, le tourisme culturel et le commerce de Pékin.

Le Festival de musique du Grand Canal de Pékin, organisé au parc forestier de la Cité verte du district de Tongzhou, offre quant à lui une autre manière de vivre la musique. Ce carnaval musical propose non seulement des styles plébiscités par les

▼ Musée des hutongs de Dongsi



jeunes tels que le rap, la pop et le rock, mais il associe aussi sur place concerts, marché gastronomique et spots créatifs pour les photos, concevant un nouveau cadre de consommation culturelle et touristique empreint d'une ambiance urbaine et d'une chaleur populaire. Les spectateurs peuvent à la fois écouter la musique, se promener, boire un café ou flâner sur le marché entre deux représentations, faisant du festival une expérience de loisirs urbaine complète.

Aller au théâtre ou écouter de la musique n'est plus une « activité culturelle » qui demande une organisation rigoureuse, mais fait désormais naturellement partie de la vie automnale des Pékinois. Vendredi soir, aller voir une pièce ; samedi après-midi, assister à un concert, puis flâner un moment dans les rues après la représentation. Les lumières de la scène s'éteignent, et la nuit de la ville ne fait que commencer.

À la découverte des couleurs d'automne de la ville

Ces dernières années, le « Citywalk » est devenu une tendance chez les jeunes pour redécouvrir la ville. Pour Pékin, cette balade urbaine à pied n'est cependant pas une nouveauté : avec ses hutongs entrecroisés, ses cours de tailles variées et ses espaces de vie nichés au cœur des ruelles, Pékin est naturellement une vieille ville propice à l'exploration pédestre. Les hutongs de Pékin comptent sans doute parmi les lieux les plus agréables pour se promener en automne.

Le quartier de Dongsi est idéal pour entamer une balade automnale dans les hutongs. Ici, les hutongs conservent une atmosphère de vie authentique, où se côtoient cours communes, écoles et cafés nouvellement ouverts. L'automne teinte les arbres centenaires des hutongs de jaune et de rouge, donnant à ces ruelles une quiétude paisible. En flânant le long des anciens hutongs Dongsi Santiao, Dongsi Sitiao et Dongsi Wutiao, on peut apercevoir des chats endormis au soleil sur les avant-toits, tandis que les vieux voisins se retrouvent pour bavarder. Le brouhaha de la circulation s'estompe peu à peu, ne laissant place qu'aux coutumes du vieux



▲ Objets du patrimoine immatériel dans une boutique de Liulichang

Pékin. Nichés au cœur des ruelles, le musée du hutong de Dongsi et celui du hutong de Shijia constituent un témoignage de la vie du vieux Pékin dans ce quartier. Les hutongs ne sont pas seulement des vestiges architecturaux chargés d'histoire ; ils incarnent encore aujourd'hui le quotidien des Pékinois.

En se dirigeant vers l'ouest depuis Qianmen, Yangmeizhu Xiejie et Liulichang révèlent une autre facette de la culture pékinoise. Liulichang était autrefois qualifié de « lieu de promenade raffiné de la capitale ». Il était étroitement lié aux traditions culturelles : livres anciens, quatre trésors de l'étude, antiquités, calligraphies et peintures. Aujourd'hui encore, on retrouve la continuité de ce patrimoine culturel dans des enseignes historiques comme Yidege et Rongbaozhai. Yangmeizhu Xiejie possède aussi un riche héritage humain : de nombreux lettrés y ont résidé. Le n°25 abritait la demeure de Liang Shizheng, grand secrétaire d'État sous le règne de Qianlong ; le n°61 fut la résidence du grand écrivain Shen Congwen à son arrivée à Pékin. On y trouve également l'ancienne demeure du maître pinceau Hu Dai Yuexuan, du célèbre artiste d'opéra de Pékin Yang Xiaolou, ainsi que de la grande artiste de l'opéra pingju Xin Fengxia. Porté par le charme culturel unique de Yangmeizhu Xiejie, ce hutong héberge



▲ Musée d'art de Rongbaozhai

de nombreuses boutiques de création culturelle et librairies originales. Lorsque la flânerie fatigue, on peut pousser la porte de l'une d'elles pour dénicher des trouvailles.

Si vous souhaitez insuffler davantage de jeunesse à cette promenade automnale, empruntez l'itinéraire allant du Guozijian à Wudaoying. Les pailous et les murs rouges de la rue du Guozijian conservent la majesté et la solennité de l'ancienne plus haute institution d'enseignement. Mais au

tournant de la rue, le hutong de Wudaoying offre un visage totalement différent, avec ses cafés variés, ses restaurants étrangers, ses boutiques indépendantes, ses salles de concert et ses espaces culturels novateurs. Pour beaucoup de jeunes, ce mélange d'ancien et de moderne constitue précisément l'attrait majeur des hutongs pékinois. Ces ruelles historiques n'ont pas perdu leur charme originel avec l'arrivée de nouveaux modes de vie ; au contraire, elles puisent une nouvelle vitalité tout en conservant leur identité authentique.

Il est difficile de tracer un itinéraire fixe pour une balade automnale dans les hutongs de Pékin. Certains marchent de Dongsi à Shijia Hutong, d'autres flânent du Guozijian à Wudaoying, d'autres encore parcourent Yangmeizhu Xiejie jusqu'à Liulichang. Certains viennent spécialement chercher un ginkgo doré d'automne, d'autres pour les cafés et boutiques créatives. À Pékin, nul besoin de voyager loin pour profiter de l'automne : il suffit de pénétrer dans un hutong et d'y flâner tranquillement tout l'après-midi.

Flâner à vélo dans la ville baignée de lumière automnale

L'automne est la saison idéale pour faire du vélo. À tout moment, en tout lieu, il suffit de scanner un vélo en libre-service pour sillonner les routes de Pékin et découvrir, au fil du parcours, des paysages urbains que l'on remarque rarement au quotidien.

Si vous voulez découvrir le Pékin le plus familier et emblématique, partez de l'avenue Chang'an. Cette artère traversant Pékin d'est en ouest est large et plate, au tracé clair. Elle regorge des sites urbains les plus représentatifs de la capitale. Sur ce parcours cyclable, la place Tian'anmen, le Grand Théâtre national de Chine, le Musée national et la porte Fuxingmen se succèdent, formant une longue fresque urbaine typiquement pékinoise.

L'avantage du vélo sur l'avenue Chang'an : la longueur du parcours dépend entièrement de vous. Avec du temps, vous pouvez multiplier les détours pour allonger le trajet. Si vous cherchez simplement à profiter de la brise automnale un après-midi, optez pour un itinéraire court et détendu : partez de Jianguomen, longez l'avenue Chang'an vers l'ouest, puis empruntez les rues Fuyou, Wenjin et Jingshanqian ; ou contournez le quartier du Palais impérial par les rues Nanchang et Beichang. Ces quelques kilomètres suffisent à admirer les paysages les plus classiques de Pékin.



▲ Rue Yangmeizhuxie



▲ Étals de cuisine de rue dans le hutong

Pédaler le long de l'axe central offre quant à lui une expérience toute différente. En partant de Yongdingmen vers le nord, le Temple du Ciel, le Temple de Xiannong, Tianqiao, Qianmen… jusqu'aux tours de la Cloche et du Tambour, les grands vestiges historiques de la vieille ville se succèdent. Cet axe urbain qui traverse l'ancienne capitale du nord au sud est aujourd'hui l'un des meilleurs chemins pour découvrir Pékin. En le parcourant à vélo, on ne passe pas seulement devant des monuments anciens : on perçoit comment ces repères historiques s'intègrent à la vie urbaine contemporaine.

La tour de la porte Yongdingmen marque l'extrémité sud de l'axe central. Les vieux cyprès du Temple du Ciel conservent toute leur vigueur en cette saison automnale. Après Tianqiao et Qianmen, les rues reprennent de l'animation : enseignes historiques, boutiques et passants dessinent un tableau plein de charme populaire. À l'intérieur de la Cité impériale, les couleurs et le style architectural changent à nouveau. Murs rouges, tuiles jaunes, portes et ruelles profondes composent le paysage le plus reconnaissable de Pékin… La grande liberté du vélo, c'est de pouvoir s'arrêter à tout moment, là où un site vous attire. À Jingshan, garez votre bicyclette puis montez au pavillon Wanchun. Depuis les hauteurs, les routes, palais et toits parcourus prennent une nouvelle perspective. La grandeur de l'axe central de Pékin se rend tangible au fil de ce trajet nord-sud.

Les teintes automnales de Pékin ne se limitent pas au centre-ville : en s'éloignant un peu, l'automne y est encore plus dense. En remontant vers le nord, aux abords de la rivière Wenyuhe, s'ouvre un autre paysage d'automne. La rivière Wenyuhe, intégrée à la ceinture culturelle du Grand Canal de Pékin, était autrefois une importante voie de transport de grains pour la capitale. Les bateaux céréaliers y circulaient, et elle assurait une fonction essentielle au fonctionnement urbain de Pékin. Aujourd'hui, la rivière traverse toujours la ville, mais ses berges sont devenues des espaces publics où les habitants se détendent, pratiquent des sports et se rapprochent de la nature.



▲ Rue Chengxian, près de l'Académie impériale (Guozijian)

C'est un site naturellement propice au cyclisme : loin des gratte-ciel et de la circulation du centre, on y trouve de vastes bois, pelouses, zones humides et paysages riverains. À l'automne, ginkgos, érables de David, pommiers d'ornement et aubépines se parent de couleurs : jaune doré, rouge orangé et vert profond se mêlent sur les deux berges. Les cyclistes longeant les berges font partie intégrante du paysage de la rivière Wenyu.

Cette année, le parc de la rivière

▼ Champs de colza du parc de la rivière Wenyuhe



Wenyuhe a officiellement ouvert huit tronçons de piste cyclable, soit 14 kilomètres au total, répartis dans la phase II de Changping, la phase I et la phase II de Chaoyang, offrant davantage d'espace aux cyclistes. Sur la piste ombragée, on chemine tantôt près de l'eau, tantôt à travers les bosquets ; on aperçoit parfois des oiseaux aquatiques se poser sur les berges. La ville reste proche, mais on profite déjà de l'ampleur d'un paysage périurbain.

L'ampleur et l'ordre de l'avenue Chang'an, le fil historique de l'axe central, la nature et la quiétude de la rivière Wenyuhe se trouvent tous sur les routes de Pékin. En enfourchant son vélo et en avançant dans la ville, les multiples visages de Pékin se dévoilent peu à peu au gré du roulement des roues.

Savourer l'automne en ville

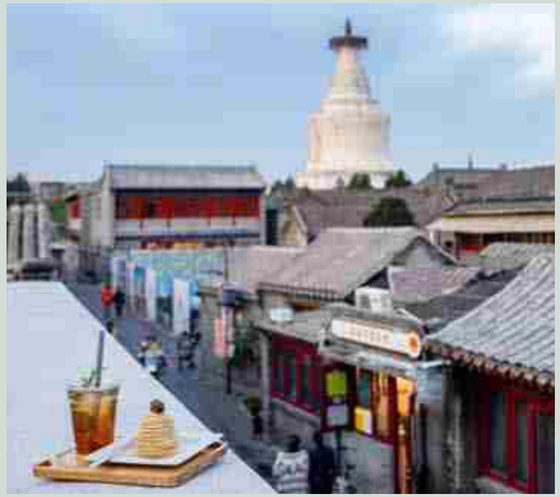
Pour les Pékinois, savourer l'automne ne se résume pas, depuis l'antiquité, à admirer les feuillages rouges dans les montagnes. L'air frais de la saison se prête parfaitement à choisir un lieu paisible, inviter quelques amis, préparer une théière et s'offrir une demi-journée de détente. Les salons de thé, parcs et pavillons étaient autrefois les endroits privilégiés des Pékinois pour profiter de l'automne. Situé dans le parc Zhongshan, le Laijin Yuxuan, construit en 1915, fut dans les années 1920 et 1930 un lieu de rassemblement pour les personnalités et intellectuels de tous milieux à Pékin. Li Dazhao, Lu Xun et bien d'autres y dégustaient le thé et recevaient leurs amis. Aujourd'hui, après restauration, le Laijin Yuxuan conserve son espace de salon de thé ; cette tradition de dégustation du thé n'a donc pas vraiment disparu de la vie automnale des Pékinois.

Cependant, les lieux de contemplation automnale ne se limitent plus aux salons de thé traditionnels. Ces dernières années, Pékin s'est depuis peu dotée de nombreux lieux pour « contempler l'automne ». Les toits et terrasses des hutongs deviennent pour les jeunes une nouvelle manière de découvrir la vieille ville. Le « Projet des terrasses au vent » a permis l'ouverture progressive de 75 toits-terrasses cette année. Ces espaces, autrefois réservés à l'intérieur des bâtiments, sont devenus des espaces publics accessibles aux citadins.

Les terrasses offrent des points de vue renouvelés sur l'automne pékinois. Dans les bâtiments bordant Shichahai, des escaliers en bois mènent à la terrasse du dernier étage. Les après-midis d'automne, les visiteurs y dégustent boissons et desserts : en baissant le regard, on voit l'eau scintillante du lac Qianhai et les bateaux glissant lentement ; en levant les yeux, on aperçoit les corniches des tours de la Cloche et du Tambour. Le soleil éclaire les murs de briques grises et le mobilier en bois ; lac, hutongs, vieux



▲ Pavillon Laijin Yuxuan, parc Zhongshan



▲ Terrasse de café avec vue sur la stupa blanche



▲ Café près du temple du Stupa blanc

bâtiments et la ligne d'horizon lointaine de la ville entrent simultanément dans le champ de vision. Le quartier du Temple du Stupa Blanc est également une destination prisée pour contempler l'automne depuis une terrasse. Dans les anciennes pharmacies de la rue Fuchengmen Nei, l'atmosphère des herboristeries traditionnelles persiste, tandis que l'espace de café voisin arbore une esthétique moderne. Assis sur une terrasse en hauteur avec un thé ou un café, on voit le Stupa Blanc se détacher nettement sur le ciel bleu par les beaux jours d'automne.

Comparé aux terrasses, le rituel du thé au brasero est l'expression contemporaine la plus proche de l'ancienne tradition « déguster le thé tout en admirant l'automne ». Une petite table, un brasero à charbon, une théière de thé chaud et quelques pâtisseries de thé : ces rassemblements raffinés de lettrés d'autrefois se retrouvent aujourd'hui dans les cours des hutongs, les parcs créatifs et même dans les montagnes de la banlieue. Certains flânent dans les hutongs de Yonghegong et Guozijian, puis se retrouvent autour d'un brasero sur le toit d'une cour siheyuan. D'autres se promènent sur la rue Dongsi Beidajie et s'installent dans une petite cour au cœur d'un quartier mêlant vieux bâtiments et petites boutiques. D'autres encore se rendent au pied de la Grande Muraille dans la vallée pour faire bouillir le thé et admirer le paysage montagneux. Le thé n'a pas disparu, seul l'emplacement de la table change. Les salons de thé anciens recherchaient le calme intérieur ; les jeunes d'aujourd'hui préfèrent observer les toits de tuiles grises depuis une cour de hutong, ou voir les montagnes passer de la lumière du jour au crépuscule au pied de la Grande Muraille. L'eau du thé mijote doucement sur le charbon, les échanges libres laissent s'épanouir la beauté sereine de l'automne pékinois.

Les marchés thématiques de Pékin apportent une touche de gaieté supplémentaire à la vie automnale. Ces dernières années, des récoltes d'automne de la banlieue, du pain, du café, de la bière artisanale à l'artisanat, de nombreux marchés et événements transforment les produits saisonniers en une expérience urbaine à flâner, déguster et rapporter chez soi.

Le « Marché des livres invendus de Pékin 2.0 » a ouvert ses portes récemment. Ses pièces maîtresses sont des livres stockés dans les entrepôts et des ouvrages avec de légers défauts. Pas de présentoirs soignés, seulement des piles de livres à la manière d'un entrepôt ; les lecteurs doivent souvent s'accroupir pour dénicher un ouvrage. Dans cet environnement simple, de véritables trésors littéraires méconnus se cachent au milieu des piles, réservant régulièrement de belles surprises. C'est l'endroit parfait pour un après-midi automnal frais : se plonger dans la mer des livres, fouiller au hasard et chiner paisiblement. Le marché ne se limite pas à la vente de livres, il propose aussi des expositions et installations interactives : palettes en bois, échafaudages, tables d'emballage… Après avoir choisi son livre, le visiteur vit de façon immersive le parcours de l'ouvrage, de l'entrepôt jusqu'à ses mains.

Le festival musical Plan B, organisé au Shouchuang·Langyuan Vintage, est un événement tout aussi littéraire. Magnétophones à cassettes, téléviseurs noir et blanc et affiches jaunies épuisées retracent l'évolution de la vie musicale sur plusieurs décennies. Sur le thème « Réveiller les perceptions de la vie », le festival propose aux jeunes citadins une expérience hybride « musique + », alliant concerts, expositions, marché et conférences, conjuguant qualité artistique et chaleur humaine.

Si vous souhaitez satisfaire vos envies gastronomiques, rendez-vous aux festivals culinaires variés comme le Festival international des glucides du parc olympique de Pékin, le Festival des tacos « Ju C » et le Festival gastronomique « Qiahao ». Vous pourrez y goûter des mets du monde entier sans quitter Pékin. Enfin, des marchés de vêtements vintage et d'artisanat permettent aux visiteurs de chiner et de repartir avec de précieux souvenirs.

Les Anciens appréciaient l'automne par la « contemplation sereine », art de jouir paisiblement de la saison. Aujourd'hui, si l'on ne maîtrise pas les codes de ces rassemblements raffinés au rythme lent, on aime profiter des belles journées d'automne : aller au spectacle ou écouter de la musique, pédaler dans les hutongs, faire du thé autour d'un brasero ou visiter un marché thématique… Les façons dont les Pékinois savourent l'automne s'enrichissent et évoluent constamment, mais ils tiennent toujours à sortir en plein air pour apprécier cette splendide saison qui apaise l'esprit.

▼ 2025 Bestseller Book Fair



L’automne sur le bout de la langue

Texte Ma Kai　Photos prises par Zhang Xin, Shi Jiaxing



L’automne à Pékin est parfait à tous égards ; le seul regret : il ne s’attarde jamais plus de quelques jours. Les mets de cette saison, à l’image de ce temps éphémère, semblent vivre au rythme d’un compte à rebours : un pas de retard, et ils perdent leur saveur. Aussi, dans le Pékin automnal, on se hâte partout d’aller manger ; cette effervescence-là, plus que tout paysage, dit véritablement l’automne.

Matin : le réveil aux saveurs d’automne

Les matins d’automne à Pékin s’éveillent à un arôme riche et enveloppant.

Ce parfum vient de la marmite des stands de petit-déjeuner où mijote le « thé de farine ». On l’appelle « thé », mais ce n’en est pas : c’est une bouillie de farine de Meizi (Panicum miliaceum) longuement cuite. Le maître, d’une main sûre, en verse une louche dans un bol de faïence et en tapisse le fond d’une couche égale. Puis, avec des baguettes, il prélève la pâte de sésame et, d’une précision étonnante, en trace sur la surface un fin réseau de lignes serrées comme des fils — un cercle après l’autre, en couches superposées — avant de saupoudrer généreusement un voile de sel au sésame.

Pour le déguster, une règle tacite : pas de cuillère ; on fait tourner le bol et on le sirote par le bord. La bouillie tiède est fine et onctueuse, la pâte de sésame exhale un parfum salé et intense qui réveille instantanément des papilles engourdies. Cette chaleur pleine et réconfortante, de la paume jusqu’à l’estomac, suffit à repousser la fraîcheur des fins d’automne dans le Nord.

Son meilleur accompagnement est le beignet à l’huile et au sucre roux. La pâte étalée et entaillée reçoit une moitié de sucre roux qui, plongée dans l’huile bouillante, se caramélise en une croûte ambrée ; l’autre moitié, frite jusqu’à devenir dorée et moelleuse. Voilà tout le talent du beignet à l’huile et au sucre roux : il fait goûter en une seule bouchée le parfum d’huile et la tendreté élastique de la pâte blanche, en même temps que le croustillant caramélisé et sucré du sucre roux.

Si cette alliance paraît trop somptueuse, optez pour la bouillie de Xiaomi (Setaria italica), épaisse et gélatineuse, accompagnée d’une assiette de « huit trésors » marinés. Ces légumes, d’un brun luisant, sont croquants sous la dent ; leur arôme de sauce enveloppe la légèreté de la bouillie. Un bol, un plat : l’accord est juste, tout simplement.

Meizi et Xiaomi se récoltent à l’automne, au plus frais. Meizi, résistant à la sécheresse, se récolte après la « Rosée Blanche » ; une fois moulu, il dégage un léger parfum qui trahit la récolte de l’année.

Xiaomi, décortiqué, offre dans les campagnes de la banlieue le plus beau spectacle de l’automne : ces champs d’un doré éclatant. Cuit en bouillie, le grain nouveau donne en surface une couche d’huile onctueuse, incomparable à celle du grain vieux.

▼ En-cas d’automne à Pékin





▲ Jiemodun (Chou à la moutarde)

▼ Baodu (tripes de bœuf blanchies)



Les anciens Pékinois gardent une sorte de respect pour le grain nouveau. En automne, l'usage veut que l'on « reprenne du poids » et que l'on « mange du grain nouveau ». Se lever tôt pour boire un bol de thé de farine ou de bouillie fraîche, c'est savourer non seulement des saveurs, mais ce moment de l'année. Le vent s'est levé, les feuilles ont jauni, le millet et le grain sont rentrés au grenier ; les voilà devenus des plats fumants. Tout l'automne, littéralement, nous descend dans l'estomac.

Les « huit trésors » qui accompagnent la bouillie méritent qu'on s'y arrête. Pour les anciens Pékinois, c'est la recette de Liubiju qui emporte tous les suffrages. Le principal ingrédient est le chou-rave macéré, auquel s'ajoutent concombre, lotus, crosnes, gingembre et cacahuètes. Le tout marine dans une jarre de pâte de soja sucrée : l'arôme pénètre peu à peu chaque ingrédient sans rien ôter à leur croquant végétal, cette fraîcheur nette propre à l'automne, comme le bruit sec des feuilles mortes sous le pas.

Autrefois, les légumes macérés de Liubiju entraient au palais et figuraient sur les tables impériales de la Cité interdite. Le *Zhou Li* mentionne déjà les « légumes salés » : preuve qu'il y a 3 000 ans, ils figuraient déjà au menu des nobles.

À Pékin, il s'est profondément enraciné : Liubiju, près de 500 ans ; Guixinzhai, 290 ans ; Tianyuan Jiangyuan, plus de 150 ans.

Chaque fin d'automne, chaque foyer dégage un coin pour ses jarres.

Le plus expéditif est la « marinade rapide » : on frotte un radis de Pékin à chair rouge avec du sel, puis on l'arrose d'huile pimentée au moment de servir.

Plus exigeant, la « marinade à la sauce » : on porte à ébullition de la sauce soja avec l'anis, du poivre du Sichuan et laurier, puis on laisse refroidir avant d'y faire macérer cacahuètes et noix.

Il existe enfin la « marinade claire » : on fait cuire du gros sel en saumure, puis on y enfonce de gros tubercules de moutarde et des radis entiers.

Aujourd'hui, les supermarchés regorgent de légumes macérés tous prêts ; les grandes manœuvres d'avant l'hiver, où chaque foyer s'affairait autour de ses jarres, ont peu à peu déserté les cuisines ; les pots et les jarres sont



▲ Zhizi kaorou (grillade sur plaque de fer)

même devenus des objets rares. Mais faire ses légumes macérés par plaisir, c'est saluer un mode de vie révolu. Préparer une bouillie fumante, trancher du topinambour, ou faire sauter de la moutarde : c'est non seulement l'estomac que l'on réchauffe, mais le corps et l'esprit tout entiers.

Midi : l'opulence aux saveurs d'automne

À midi, les marmites bouillonnent dans les restaurants de *baodu*.

Un vieil adage pékinois dit : « Pour goûter l'automne, il faut manger du *baodu* ». Selon les anciens, l'automne rafraîchit et dérange l'estomac. Or les bovins et les ovins sont des ruminants : leur estomac, divisé en plusieurs poches, est particulièrement robuste et épais. D'où la coutume pékinoise d'en manger à l'entrée de l'automne : dans le mot « *baodu* », le « du » ne désigne pas le ventre, mais l'estomac de bœuf ou de mouton, lavé, coupé en lanières et blanchi dans l'eau bouillante – d'où le terme de « bao », ce blanchiment éclair qui rend la viande croquante et tendre sous la dent. Que l'on croie ou non au principe « manger l'organe pour fortifier le même organe », l'envie de ce croquant revient chaque automne.

Le *baodu* se décline en version de bœuf et de mouton, chacune avec ses appellations : *deren, sandan, mogutou, baiye*… Le temps de blanchiment varie selon la partie ; une seconde de trop change tout. Une assiette juste cuite, trempée dans la sauce au sésame : si le voisin de table entend ce croquant de concombre tendre, nul besoin de demander : c'est un connaisseur.

Si le baodu relève de l'art de l'eau, le grill sur *zhizi* est celui du feu. Ce gril, que les Pékinois adorent, ne tire pas seulement son plaisir de la dégustation : on le grille de ses propres mains. Le zhizi est une plaque de fer ronde, aux barres espacées de fentes par lesquelles montent la fumée et la chaleur du charbon. La viande marinée, coupée en fines tranches et mêlée d'oignons et de coriandre, s'étale sur la plaque. Quand la viande rend son gras et crépite sur la plaque, on compte mentalement quelques secondes, puis, à la pince, on saisit les tranches légèrement recroquevillées pour les rouler encore brûlantes dans la sauce avant de les porter à la bouche. La pièce entière s'emplit du parfum de la grillade – une atmosphère qui met en appétit.

« La lune dans les bras » est une variante en écho à la Mi-Automne. Quand la viande est à demi cuite, on l'écarte en formant un nid, puis on y casse un œuf. L'œuf se fige peu à peu : le jaune au centre, le blanc s'étalant alentour — on dirait vraiment une pleine lune nichée dans la viande. Quand l'œuf est à demi pris, on mélange le tout à la spatule ; les arômes d'œuf et de viande se superposent, et la texture gagne en tendreté par rapport à la viande seule.

La viande à peine finie, la marmite de cuivre revient – non pour une fondue de mouton, mais pour un « pot de chrysanthème ».

Une casserole de cuivre rouge sur le charbon, où frémit un bouillon de côtes de porc. Le pot de chrysanthème privilégie la pureté : perche chinoise et blanc de poulet coupés en fines lamelles, crevettes fraîchement décortiquées, charnues et luisantes, vermicelles passés à l'huile puis ramollis à l'eau tiède. On jette tout ensemble dans la casserole. Alors arrive un plateau de pétales de chrysanthème, déchirés bien régulièrement. Profitant de l'ébullition, on en jette une pleine poignée : les pétales montent et plongent,

▼ Racine de lotus fourrée au riz gluant parfumée à l'osmanthus



tournoient dans le bouillon, et un filet de parfum floral, clair et frais, s'élève de la vapeur et emplit la table.

En fin de repas, les saveurs se fondent. Une louche de bouillon, quelques baies de goji : une gorgée, d'abord la fraîcheur du chrysanthème, puis la richesse du bouillon, enfin une douceur persistante.

Ce mode de dégustation serait d'origine impériale : l'impératrice Cixi l'ordonnait chaque fin d'automne. Aujourd'hui rares sont les restaurants à le proposer ; quand un plateau de chrysanthèmes arrive, les convives se taisent un instant, guettant le parfum.

Après tant de viande, des tranches de lotus font merveille. Le lotus d'automne est un don de l'eau ; celui de la montagne Yuquan, jadis réservé à la cour, est si tendre qu'il suinte au moindre pincement.

Les rondelles de lotus au vinaigre et au sucre comptent parmi les plats d'honneur des anciens Pékinois. On choisit un lotus blanc fraîchement sorti de l'étang, à la peau ivoire ; on le tranche si finement que la lumière le traverse, on le blanchit puis on le plonge dans l'eau froide pour préserver le croquant. Au moment de servir, sauce aigre-douce et gingembre râpé : la douceur naturelle du lotus n'en est que plus éclatante.

Le lotus au riz gluant et à l'osmanthus, « demoiselle » du Jiangnan remontée vers le nord par le canal, exige de la patience : on prend du riz gluant gonflé, on le glisse dans les alvéoles du lotus, on le cuit à feu doux avec sucre roux et confiture d'osmanthus. Les tranches ont rosi, garnies de riz blanc ; une cuillerée de sirop d'osmanthus les nappe d'une douceur parfumée – une note de fraîcheur dans un festin de viandes.

Le lotus vient de l'eau, l'osmanthus descend de la lune. À Pékin,

▼ Zhajiangmian (Nouilles à la sauce de haricots fermentés)





▲ Dalumian (Nouilles au bouillon épaissi)

dès qu'on le sent, la première pensée est : qu'en faire en cuisine ? Gâteau, beignets, confiture… tous imprégnés de son parfum.

Le « morceau à la moutarde » est une autre affaire. On blanchit du chou en tronçons, on le range en couches dans une jarre avec de la moutarde en poudre, du sucre et du vinaigre de riz, puis on ferme hermétiquement un ou deux jours. À la première bouchée, aigre, doux, croquant et piquant se déchaînent, la moutarde monte au nez – une vivacité qui balaie toute lourdeur.

Plus douce, la salade de cœur de chou au *wemburi* : « wemburi » est le mot mandchou pour l'aubépine, cuite avec du sucre candi jusqu'à consistance gélatineuse, puis étalée en filaments rouge vif sur le chou. Le chou est tendre et croquant, l'aubépine aigre-douce. L'un intense, l'autre léger : tout l'art de l'équilibre pékinois.

Soir : la plénitude aux saveurs d'automne

Le repas de midi ne tient pas jusqu'au coucher du soleil. À la tombée de la nuit, une place se libère dans l'estomac. Alors, une seule pensée : un bol de nouilles.

À Pékin, les nouilles se dégustent selon les saisons. En été, celles à la sauce frite se rincent à l'eau froide ; dès l'automne, on passe aux « guo'er tiao » (nouilles servies sans rinçage après cuisson). La sauce, à base de dés de porc mi-gras mi-maigre et de pâte de soja jaune et sucrée, mijote à feu doux jusqu'à ce qu'une pellicule d'huile brillante affleure. Les garnitures changent avec la saison : au concombre et pousses de soja de l'été succèdent du chou blanchi, des carottes, du céleri, des petits pois et du soja jaune.

Pour les nouilles au *lu*, tout se joue dans la sauce. Un bouillon de poitrine de porc en constitue la base, avec des champignons, des crevettes séchées, des fleurs d'hémérocalle et des oreilles de Judas. L'épaississement est crucial : trop liquide, la sauce ne tient pas ; trop épaisse, elle colle au palais. On verse enfin un filet d'œuf battu, qui se disperse en flocons. Servies, les nouilles sont entièrement nappées ; au fond du bol, il ne reste qu'une pellicule d'huile – « manger la sauce sans la voir », voilà la marque du plat réussi.

Dès les premières fraîcheurs, les Pékinois songent aux nouilles au mouton « cuit à l'eau ». À Pékin, deux types de garnitures : liées à la fécule, dites *lu* ; non liées, dites *cuan* – terme dialectal pour un aliment brièvement plongé dans l'eau bouillante. Le mouton frais en fines tranches marine avec de l'oignon, du gingembre, de la sauce soja et de l'huile de sésame. Quand les nouilles sont à demi cuites, on verse la viande ; au contact de l'eau bouillante, elle passe du rouge au blanc. Avant de retirer, on ajoute de la coriandre hachée et du poivre blanc. Un grand bol de nouilles et de bouillon : un bien-être de l'intérieur.

Ce bol avalé, rien de tel qu'un thé. Le vieil adage : « Thé de printemps amer, thé d'été astringent ; pour un thé savoureux, celui de la Rosée blanche ». Au quotidien, les Pékinois ne peuvent se passer du jasmin ; les soirs d'automne appellent une théière de thé de la Rosée Blanche. Exposé au soleil et à la rosée tout l'été, puis fraîchement mûri par l'automne, son arôme est riche, pur et frais – idéal après le repas. Versé dans une petite tasse, il offre une liqueur d'un jaune limpide. Gorgée après gorgée, la douceur se répand. Un repas copieux, un thé parfumé : rien de plus agréable un soir d'automne.

L'automne venu, impossible de faire l'impasse sur le crabe. La rue Guijie met aujourd'hui à l'honneur le crabe chinois (dazhaxie).

Cette mode résonne comme un écho du vieux Pékin : il y a un siècle, on préférait le crabe de Shengfang, produit près de Tianjin, gloire du Nord.

Pour la dégustation, le Zhengyanglou, hors de Qianmen, tenait la première place : ses crabes, nourris de blanc d'œuf ou de sorgho, étaient cuits à la vapeur – la saveur à l'état pur. Les connaisseurs déploient les « huit ustensiles du crabe », avec sauce vinaigre-gingembre ; la chair est dégustée jusqu'à la dernière miette, les carapaces assemblées formant un papillon.

Aujourd'hui, on mange surtout des crabes de rivière ou des crabes bleus. À la maison, le plus simple est la vapeur : brossés, ventre en l'air, quinze minutes à feu vif, et la carapace vire à l'orange. On hache du gingembre, on verse du vinaigre parfumé dans une petite coupelle. Manger un crabe est le moment le plus patient de l'automne : par les pattes, on en casse les extrémités et la chair vient d'un bloc ; par la carapace, le corail jaune, trempé dans le vinaigre, fond sur le palais. Décortiquer un crabe prend au moins un quart d'heure ; cette saison ne dure que deux mois.

À défaut de crabes, les Pékinois ont leur « faux crabe ». Des blancs d'œuf sautés jusqu'à devenir neigeux imitent la chair ; les jaunes dorés figurent le corail. La sauce fait tout : gingembre, vinaigre, sucre et sauce soja, que l'on verse au moment de servir. Fondant et soyeux, l'aigre-douce mêlé à la pointe de gingembre : une texture de vrai crabe. Sur une table de soir d'automne, ce plat comble l'envie et offre une élégance inattendue.

Sur les tables pékinoises d'automne, chaque saveur a son heure ; qui la manque attendra un an. C'est ce prix de l'éphémère qui met les Pékinois en mouvement, s'affairant à manger, à boire, à engranger toutes les saveurs de la saison. L'automne n'est pleinement vécu qu'une fois goûté.

▼ Dazhaxie (Crabe chinois du Yangtsé)



Les fêtes se succèdent en ordre, un bel automne pour tous

Texte Zhang Jian
Photos prises par Zhang Xin, Tong Tianyi, Zhang You, Zhao Shuhua, Jiang Litian, Qu Bowei



À Pékin, l'automne ne se limite pas à la végétation : il se cache aussi dans la vie saisonnière des générations successives.

Pour les anciens Pékinois, l'automne est une succession de jours que l'on perçoit. Lorsque les Tu'erye font leur apparition dans les rues, on sait que la Fête de la Mi-Automne approche ; ce n'est qu'une fois les gâteaux de lune et les fruits disposés sur l'autel, et la lune levée, que la famille a véritablement célébré le 15e jour du huitième mois. Puis, lorsque le vent d'ouest se renforce et que les chrysanthèmes s'épanouissent, les gens sortent de la ville avec leurs paniers-repas pour gravir les hauteurs — et le Double-Neuvième du neuvième mois lunaire arrive. Les fêtes suivent leur rythme, donnant aux jours une dimension rituelle.

Au fil des années, les coutumes évoluent. L'adoration de la lune dans les cours intérieures se raréfie ; les Tu'erye, autrefois dans toutes les rues, ont désormais trouvé leur place dans les ateliers du PCI et les boutiques de création culturelle ; les randonnées du Double-Neuvième, autrefois effectuées avec une cruche et un panier-repas, se sont transformées en ascensions et randonnées en chaussures de sport ; la « montagne de chrysanthèmes » des résidences princières est aujourd'hui devenue le festival culturel des chrysanthèmes dans les parcs. Les rituels d'autrefois ne peuvent peut-être plus être reproduits à l'identique, mais la lune reste pleine, les chrysanthèmes continuent de fleurir, et les gens continuent de se réunir, de partir en excursion et de profiter de l'automne à des dates précises. C'est ainsi que la manière dont une ville vit l'automne se transmet de génération en génération.



▲ Décorations traditionnelles d'une boutique de la rue Yangmeizhuxie

La pleine lune inonde la capitale, les familles se retrouvent

Dans le Pékin d'autrefois, avant même la Mi-Automne, l'esprit de la fête se faisait déjà sentir sur les marchés. Au début du huitième mois lunaire, les figurines de Tu'erye faisaient leur apparition sur les étals. Aux marchés de Dong'an, Qianmen, Dongsi, Xidan et dans les foires traditionnelles animées, les étals de Tu'erye se succédaient. Les marchands les disposaient par tailles sur des étagères superposées : les plus grands trônaient en haut, les plus petits s'alignaient en descendant. De loin, l'ensemble ressemblait à une montagne, d'où le surnom pékinois de « montagne des Tu'erye ».

Il est difficile de dater précisément l'origine du nom « Tu'erye ».

Sur les papiers rituels pour le culte lunaire à Pékin sous la dynastie Ming, on voyait déjà dans le palais lunaire un lapin debout, de forme humaine, tenant un pilon pour broyer les remèdes : le « lapin de jade ». Peu à peu, ce lapin de jade est sorti du papier pour être modelé dans l'argile, vêtu et couronné, assis dignement ; les fidèles lui rendaient hommage.

Le nom de « Tu'erye » est riche de sens. Dans le dialecte pékinois, le suffixe « ye » porte à la fois une marque de respect et une touche de familiarité. Le Tu'erye n'est pas une idole divine intouchable : il reçoit l'encens sur la table d'offrande, et une fois le rituel achevé, les enfants peuvent le prendre pour jouer. À la fin des années 1930, Lao She lui a consacré un texte intitulé le Tu'erye. Connaissant bien Beiping, Tianjin, Jinan et Qingdao, il avait vu des figurines de Tu'erye de diverses régions ; il estimait que ceux de Beiping étaient les meilleurs. Il décrit les Tu'erye de Beiping comme « variés et finement travaillés » : certains portent un drapeau en papier dans le dos, d'autres un parapluie en papier sur la tête. Lao She remarquait surtout que le Tu'erye se distingue des jouets d'argile ordinaires : disponible seulement une quinzaine de jours avant la Mi-Automne, comme les gâteaux de lune, c'était un objet propre à la saison. Les enfants qui l'achètent ne le maltraitent pas, et lui présentaient des offrandes avec respect.

Aujourd'hui, on en voit encore à Pékin, mais plus seulement sur les étals

▼ Pose des oreilles du Tu'erye





▲ Tu'erye du temple Longfu



▲ Portrait de Lao She, auteur de *Tu'erye*

de rue : dans les musées, les parcs, les ateliers du patrimoine culturel immatériel (PCI), les boutiques de création culturelle et les marchés festifs. Dans la rue Yangmeizhu Xiejie, près de Qianmen, une petite boutique vend des Tu'erye à l'ancienne. Les étagères regorgent de figurines de toutes tailles : modèles traditionnels à casque et armure dorés, ou créations aux thèmes et couleurs renouvelés. On peut s'asseoir, prendre un pinceau et décorer sa figurine d'argile soi-même. Autrefois, les enfants n'achetaient que des modèles uniformes ; aujourd'hui, ils dessinent eux-mêmes sourcils, yeux et armure. S'il n'assure plus la fonction rituelle complète du culte lunaire d'autrefois, le Tu'erye s'est transmis et demeure présent dans la vie des Pékinois.

Comme le Tu'erye, les gâteaux de lune occupent une place incontournable sur la table d'offrande. Si on les considère aujourd'hui avant tout comme une spécialité saisonnière ; ils étaient autrefois une offrande essentielle du culte de la Lune. Symbole de réunion familiale, les gâteaux de lune et les fruits destinés à ce rituel se doivent d'être ronds ; les proches et amis s'échangent alors ces pâtisseries et fruits.

La Mi-Automne pékinoise ne se résume pas aux gros gâteaux de réunion. Quand on évoque ses saveurs traditionnelles, on ne peut faire l'impasse sur les gâteaux de lune à la pékinoise : « Zilai Hong », « Zilai Bai », « Ti Jiang », « Fan Mao ». Les plus emblématiques sont sans doute le Zilai Hong et le Zilai Bai. Autrefois, la maison historique Zhengmingzhai, près de Qianmen, était réputée pour ces deux variétés. Leurs noms font référence à la teinte que prend la croûte après cuisson. Le Zilai Hong, préparé à l'huile de sésame, prend une teinte brun-rouge au four ; sa surface porte un cercle rouge foncé, appelé « mo shui chuo ». Sa garniture associe sucre candi, fruits secs et lamelles confites (qinghongsi), pour une texture friable et succrée. Le Zilai Bai, à base de saindoux, a une croûte presque laiteuse, marquée d'un petit tampon rouge ; sa garniture de sucre blanc et d'aubépine offre une texture plus fine. L'un rouge, l'autre blanc : plus que de simples gâteaux, ce sont les saveurs saisonnières familières aux Pékinois dès le huitième mois lunaire. Zhengmingzhai a fermé ses portes, mais les Zilai Hong et Zilai Bai n'ont pas disparu : à l'approche de la Mi-Automne, Daoxiangcun et d'autres enseignes historiques continuent de les confectionner, ainsi que les Fanmao.

Aujourd'hui, aux côtés des gâteaux de lune pékinois, les vériétés cantonaises, suzhouoises et d'autres, apportées par des habitants venus s'installer à Pékin des différentes régions, enrichissent la fête de leurs saveurs automnales. Il y a quelques siècles, à Pékin, devant la lune du quinzième jour du huitième mois, on ne pensait pas à l'« admirer » mais à la « vénérer ». Deng Yunxiang, dans son *Yanjing Xiangtu Ji (Notes populaires complémentaires sur la capitale Yan)*, a consigné l'intégralité du rituel : après le lever de la lune, sa mère installait une table haute sous les marches de la pièce nord, y disposait une nappe de table et étendait un tapis rouge dessous. Sur la table : l'image du Cheval de Lune (papier rituel lunaire), un Tu'erye, des fleurs de coq, des gâteaux de lune, des poires Ya, des raisins, des pommes d'hiver (haitang), et une demi-pastèque en quartiers festonnés. Des bougies rouges étaient allumées, l'encens s'élevait dans la nuit d'automne. On s'inclinait devant la lune, puis on rentrait partager gâteaux et fruits. Par la suite, le culte de la Lune s'est raréfié dans les familles urbaines, pour laisser place à la « contemplation lunaire ».



▲ Gâteau de lune décoré du lapin de jade



▲ Portrait de Deng Yunxiang, auteur de *Notes complémentaires sur le vieux Yanjing*

▼ Zilai Hong (gâteau rond aux noix)



On n'installe plus forcément de table d'offrandes dans la cour, mais on aime sortir le soir du 15e jour pour admirer la lune depuis un endroit dégagé. Shichahai, le lac Beihai, le pont de Lugou, la Grande Muraille, ou un parc proche : autant de lieux prisés pour observer la lune.

Aujourd'hui, les façons de célébrer la Mi-Automne se multiplient à Pékin. Pékin abrite un autel impérial dédié à la Lune : l'Autel de la Lune (Yuetan). Sous les Ming et les Qing, la famille impériale y rendait hommage à la Lune, mais à l'équinoxe d'automne — un rite distinct de celui de la Mi-Automne. Aujourd'hui, cet ancien lieu de culte est devenu un parc urbain, où la culture lunaire revient sous d'autres formes. Autour de la Mi-Automne, lanternes, marchés, énigmes et spectacles animent le site : l'ancien autel devient un lieu de fête pour tous. Autrefois on brûlait de l'encens au clair de lune ; aujourd'hui on admire les lanternes et on flâne dans les marchés. Autrefois les tables d'offrandes portaient le Cheval de Lune ; aujourd'hui les jeunes ont d'autres façons de fêter : admirer la lune, se promener de nuit,

visiter des expositions, ou partager un festin en famille ou entre amis. Quelles que soient ses évolutions, on continue de se réunir à la Mi-Automne pour admirer la lune et savourer l'automne, conférant à cette fête ancestrale une diversité toujours plus riche.

La fête du Double-Neuvième : gravir les hauteurs, l'automne embrasse la ville

Une fois la Mi-Automne passée, l'automne s'installe un peu plus profondément à Pékin. Les feuilles changent de couleur, la brise matinale et nocturne se rafraîchit, tandis que le ciel semble plus vaste. Le neuvième jour du neuvième mois lunaire, les Pékinois d'autrefois « prenaient pot à vin et panier-repas, sortaient des remparts et gravissaient les hauteurs ».

La tradition de l'ascension du Double-Neuvième remonte à l'Antiquité. Le recueil Xijing Zaji (Notes diverses sur la capitale occidentale), de la dynastie des Han de l'Ouest, en fait déjà mention. Pourquoi cette coutume de « gravir les hauteurs » ? Le Double-Neuvième marque le tournant des saisons : la chaleur s'est dissipée, l'hiver rigoureux n'est pas venu, l'air est frais et clair, idéal pour la randonnée. L'ascension revêtait aussi une dimension de prière de bonheur et d'éloignement des calamités ; elle s'est ensuite associée à l'admiration de l'automne, aux festins, aux retrouvailles et au souvenir des proches. Aujourd'hui, le respect des aînés en est devenu une dimension essentielle, donnant à cette fête ancestrale un sens nouveau.

▼ Pagode du temple Tianning au clair de lune



Dès les Ming et les Qing, le Double-Neuvième était une grande fête automnale à Pékin : on portait des branches de cornouiller officinal (zhuyu), buvait du vin de chrysanthème, dégustait des gâteaux du Double-Neuvième, puis l'on se donnait rendez-vous pour monter en hauteur. Tout le monde ne pouvait gagner la banlieue : on se cherchait des « hauteurs » en ville. Les habitants du nord se rendaient vers le temple Zhenjue, Tucheng, Diaoyutai. La butte de Beitucheng n'est pas élevée, mais les visiteurs, munis de nourriture et de vin, y admiraient les arbres brumeux de Jimen et les couleurs automnales lointaines. On gravissait aussi l'estrade du trône du Vajra au temple Zhenjue : de là, le regard suivait la rivière jusqu'aux monts de l'Ouest.

Et les habitants du sud, un autre itinéraire de l'ascension : temple Tianning, temple Fazang, Yandun, pavillon Taoran. Pas de montagne ? On grimpe sur une tour. Pas de tour ? Une plate-forme suffit. Le lieu le plus animé était le temple Tianning. Il réunissait les deux grandes activités du Double-Neuvième : l'ascension et l'admiration des chrysanthèmes. À la fin de l'automne, les visiteurs affluaient : « les chars et chevaux de toute la ville s'y pressaient ». Jusqu'à la fin des Qing et au début de la République de Chine, cette tradition s'est perpétuée.

L'ascension du Double-Neuvième n'était pas que populaire : la cour impériale la pratiquait aussi. Sous les Ming, les empereurs gravissaient le mont Wansui — l'actuel Jingshan. Liu Ruoyu, dans son Zhuozhongzhi (Mémoires sur la cour intérieure), en fait un récit détaillé : le 1er jour du neuvième mois, on dégustait des gâteaux fleuris ; le 4e, les femmes de la cour et les eunuques et les eunuques revêtaient des vêtements ornés d'une pièce de broderie (buzi) à motif de



▲ Temple Zhenjue (Temple Cinq Pagodes)



▲ Gâteaux de la Double Neuvième Fête

chrysanthèmes du Double-Neuvième ; le 9e, l'empereur gravissait le mont Wansui et buvait du vin de chrysanthème. Aujourd'hui, du sommet de Jingshan, on voit les toits de la Cité interdite, la tour du Tambour, les monts de l'Ouest et une ville de Pékin en pleine expansion.

Beaucoup de ces anciens sites d'ascension ont changé d'aspect, mais l'habitude pékinoise de « monter » en automne n'a pas disparu. Aujourd'hui, dès que le vent d'automne se lève, les monts de la banlieue s'animent : Xiangshan, Badachu, mont Baiwang, Fenghuangling, la Grande Muraille… Les week-ends clairs, on enfile ses chaussures, on emporte de l'eau et l'on part. Certains viennent pour les feuilles rouges, d'autres marchent sur les sentiers, d'autres enregistrent altitude et distance sur des applications ; beaucoup transforment l'ascension traditionnelle en trail, vélo ou activités de plein air.

Les activités d'aujourd'hui semblent radicalement différentes, mais une continuité demeure : on sort toujours profiter des plus beaux jours d'automne, on va un peu plus haut et un peu plus loin que le quotidien, on admire les couleurs et l'on passe une demi-journée avec ses proches. De la cruche et du panier-repas au sac à dos et aux chaussures de sport, l'équipement et les itinéraires ont changé ; « monter pour voir loin » appartient toujours à l'automne pékinois.

Au-delà de l'ascension, d'autres coutumes plus quotidiennes du Double-Neuvième demeurent. Ainsi les gâteaux du Double-Neuvième : autrefois, on les mangeait en raison de l'homophonie entre « gâteau » (gao) et « haut » (gao), ce qui exprimait le souhait de s'élever pas à pas, dans la paix et la bon augure. Aujourd'hui, ce sens saisonnier se lie plus étroitement au respect des aînés. Chaque année, autour du Double-Neuvième, les gâteaux fleuris



▲ Grande sculpture végétale en forme de chat au parc Ritan

de Daoxiangcun connaissent leurs plus fortes ventes. Autrefois aliment saisonnier, le gâteau du Double-Neuvième est devenu un geste d'affection. Un simple gâteau, offert chaque année, fait du « respect des aînés » une visite et un geste concrets.

Un parfum de chrysanthèmes embaume l'air, une floraison se prolonge

Outre l'ascension, le Double-Neuvième comporte une autre activité incontournable : l'admiration des chrysanthèmes.

Les Pékinois cultivent et admirent les chrysanthèmes depuis des siècles. Autrefois, dès l'automne, les chrysanthèmes de Fengtai et d'ailleurs affluaient en ville : jaunes, blancs, violets, rouges, disposés dans les cours, salons de thé et tavernes. Les familles raffinées empilaient des centaines de pots pour former une montagne — la « montagne de chrysanthèmes », dite aussi « montagne des neuf fleurs ». Cet empilement de pots évoque les parterres en relief des expositions modernes de chrysanthèmes. Hong Jiao, prince de Ning sous les Qing, était un célèbre amateur de chrysanthèmes. Il aménagea un jardin oriental dans son manoir, fit venir des variétés du sud et s'essaya au greffage sur armoise. À l'automne, il organisait de grands banquets près des parterres, invitant lettrés et personnalités à boire, admirer les fleurs et composer des poèmes. Il sélectionna ensuite plus d'une centaine de variétés et demanda au peintre Wang Yange de les peindre : 120 représentations rassemblées dans le Jupu (Catalogue des chrysanthèmes).

Le peuple n'entrait pas librement chez les princes, mais avait ses lieux. Outre le temple Tianning, le temple Fayuan était réputé pour ses chrysanthèmes. Ces temples, avec cours et jardins, étaient ouverts au public : y venir à la fin de l'automne pour admirer les fleurs, visiter les lieux et retrouver des amis devint un passe-temps automnal pour bien des anciens Pékinois.

Sous la République de Chine, un autre passionné apparut : Liu Wenjia. Il aménagea un jardin au bord du lac Jingye, au pied des remparts nord, qu'il baptisa « Jie Yuan » — d'où son surnom de « vieil homme du Jie Yuan ». Son autre surnom, « Liu le Chrysanthème », était célèbre à Pékin. Après 1949, le Jie Yuan comptait plus de 1 000 variétés ; les visiteurs affluaient à l'automne. En 1960, à 76 ans, Liu Wenjia fit don du jardin à l'État. Les services des parcs confièrent variétés et savoir-faire au parc de Beihai. Le parc créa une équipe spécialisée pour perpétuer cette culture florale au fil des générations.

D'abord réservés aux demeures des notables, les chrysanthèmes s'ouvrirent ensuite aux temples, puis aux parcs urbains : l'admiration des chrysanthèmes est passée d'un passe-temps d'élite à une coutume automnale partagée. Les chrysanthèmes s'épanouissent après la gelée : leur symbolique de pureté et de ténacité s'accorde à l'atmosphère de la fin de l'automne pékinois. En 1987, le chrysanthème, tout comme le rosier des jardins, fut désigné fleur emblématique de Pékin.

Aujourd'hui, les Pékinois ont leur carte des chrysanthèmes : parc de Beihai, Temple du Ciel, parc Taoranting, Jardin botanique national, Beijing International Flower Port… Chaque automne, chrysanthèmes traditionnels, nouvelles variétés et formes artistiques — à tige unique, dressés, en cascade, en pyramide — s'y déploient. Les « montagnes » et « tours » de fleurs, jadis réservées aux princes, sont entrées dans les jardins publics. Lors du Festival culturel des chrysanthèmes de Pékin en 2025, le site principal du parc de Beihai a présenté plus de 40 000 pots et 600 variétés. Les chrysanthèmes à tige unique, dressés, en cascade et en pyramide s'étendent le long des jardins classiques. Certains visiteurs reviennent avec leurs enfants, après y être venus avec leurs parents ; d'autres, sans connaître les noms, viennent chaque automne admirer les fleurs, prendre une photo et partager leurs variétés préférées. Ce geste, en apparence répétitif, constitue à lui seul une forme de transmission.

▼ Visiteurs étrangers admirant les chrysanthèmes au parc Beihai



▼ Exposition de chrysanthèmes au parc Ritan



L'exposition du Temple du Ciel perpétue ce rendez-vous automnal : chrysanthèmes traditionnels et nouvelles variétés disposés autour du Pavillon des Prières pour une bonne récolte, entre murs rouges et tuiles bleues — l'admiration des fleurs fait partie de la visite.

La culture d'une ville ne réside pas seulement dans ses bâtiments et ses ouvrages anciens : elle se cache aussi dans un savoir-faire horticole ou une coutume saisonnière. Il y a deux à trois cents ans, salons de thé et tavernes annonçaient qu'une nouvelle « montagne de chrysanthèmes » venait d'être aménagée ; aujourd'hui, il suffit de consulter téléphone pour savoir où les chrysanthèmes fleurissent, puis de se donner rendez-vous au parc de Beihai, au Temple du Ciel ou au Jardin botanique national. Après la visite, on boit un verre, on achète un objet de création culturelle, on publie ses photos sur les réseaux sociaux. La manière d'attirer les visiteurs a changé, mais l'activité reste vivante. C'est là toute la vitalité des coutumes : non pas transposer le passé dans le présent de manière rigide, mais faire en sorte que, malgré l'évolution des temps, les gens aient envie de faire la même chose à la même saison.

Chaque 15 du huitième mois lunaire, on pense aux retrouvailles ; le 9 du neuvième mois lunaire, certains partent en randonnée ; et quand les chrysanthèmes s'épanouissent à la fin de l'automne, des visiteurs viennent les admirer. Le rythme des saisons demeure intact, et l'automne garde toute sa beauté.

Quand le Tu'erye devient tendance

Texte by Gao Yuan Photos prises par Tong Tianyi



▲ Hu Pengfei

Une poignée d'argile, une palette de pigments : d'habiles mains créent un « Tu'erye » solennel, humoristique et vivant. La légende en fait le dieu protecteur de Pékin, porteur de bonheur et de prospérité. Les Pékinois l'invitent chez eux pour la Mi-Automne : chaque foyer en accueille une figurine pour prier pour la paix, ou en offre une à ses proches en gage de bonheur.

Depuis plus de dix ans, Hu Pengfei, fondateur de Jitu Fang, et son équipe fabriquent à la main des centaines de « Tu'erye » aux formes variées, présentés au Musée des traditions populaires de Pékin (temple Dongyue) pour la Mi-Automne. C'est pour eux la façon la plus directe de s'inscrire, par ingéniosité et innovation, dans la mémoire des traditions festives du vieux Pékin.

Dans la salle d'exposition de « Jitu Fang » à Songzhuang (Tongzhou, Pékin), une armoire de style « bai bao ge » occupe tout un mur, avec plus d'une centaine de « Tu'erye ». On y croise des modèles traditionnels, solennels et austères, de nouveaux souriants, des créations tendance à la danse du lion, des sculptures en argile de Fengxiang, et des pièces crues naturelle. Chacune inspire à Hu Pengfei une histoire, témoignant de ses décennies de recherche et d'innovation.

Lors du marché du Nouvel An au temple Longfusi en 2026, Hu Pengfei a présenté le « Tu'erye » au secrétaire général Xi Jinping, qui a planté un drapeau « Fu » sur la figurine. Ce moment a inspiré tous les héritiers du patrimoine culturel immatériel.

Liuying, village natal de Hu Pengfei dans le comté de Fengxiang (Shaanxi), est berceau de la sculpture en argile de Fengxiang, classée au patrimoine culturel immatériel national. Imprégné de cet art, il a très jeune aimé peindre sur argile. À l'adolescence, il a suivi ses aînés à travers trois provinces pour modeler des Bouddhaet décorer des bâtiments anciens. Ils sculptent sans dessin ni modèle, de mémoire, exigeant expérience et adaptabilité. Cette période a façonné son art. En 2000, fort de son savoir-faire, il est venu seul à Pékin et a vendu ses sculptures en argile de Fengxiang. Il y a rencontré un maître Liang spécialiste des « Tu'erye » — et se lia ainsi aux « Tu'erye » de Pékin.

Hu Pengfei n'a pas innové dès l'abord, mais a très tôt compris l'innovation. Convaincu que les jeunes aimeraient les « Tu'erye », il a expérimenté sur leur apparence. Les jeunes aiment les personnages mignons : il a rendu le « Tu'erye » plus souriant et plus arrondi. Ils aiment les couleurs vives : il a enrichi la palette pour que les jeunes le repèrent du premier coup d'œil, aient envie de l'« inviter » chez eux ou de l'offrir en cadeau de bon augure. Peu à peu, les jeunes s'y sont intéressés. Ces initiatives, aujourd'hui modestes, n'étaient pas faciles à l'époque : tout le monde ne croyait pas à la transmission des savoir-faire traditionnels par l'innovation.

Le marché lui a donnée confiance. Il s'en souvient : « C'est précisément parce que beaucoup de jeunes aiment nos produits que nous avons tenu bon jusqu'à aujourd'hui ». En 2007, il a fondé la marque « Jitu Fang », spécialisée dans les « Tu'erye ». L'entreprise est devenue culturelle et commerciale, et lui d'artisan à gérant. Il a multiplié les salons, marchés, programmes culturels, initiatives du patrimoine culturel immatériel dans les écoles et partenariats avec des écoles de design. Aujourd'hui, le « Tu'erye » comme un cadeau « Guochao », emblème de Pékin, doit sa reconnaissance à la pratique quotidienne de Hu Pengfei. Son principe : respecter la tradition tout en répondant aux goûts du grand public, en créateur d'art populaire. Il déclare : « Nous faisons de l'art populaire pour le grand public, pas pour l'expression de soi. C'est l'art du peuple : l'essentiel est qu'il lui plaise ».



▲ Tu'erye créatif

▼ Fixation des yeux du Tu'erye robotisé



Les « Tu'erye » de Hu Pengfei se répartissent en trois catégories. La première regroupe les classiques du vieux Pékin : à cheval sur tigre noir, tigre jaune, éléphant blanc ou qilin, vêtus d'une armure de cérémonie rouge, ils évoquent les Mi-Automne d'antan. La deuxième conserve les formes traditionnelles mais plus festives : si les modèles d'origine affichent une expression grave, ni triste ni joyeuse, avec la retenue des immortels, ceux de Hu Pengfei ont les yeux plissés et les lèvres entrouvertes d'un sourire contenu. La dernière, résolument tendance : Tu'erye potelé à l'image d'A-Fu (personnage emblématique), jouant avec une cigale dorée, chevauchant une gourde magique, posé sur un lotus, ou encore Tu'erye et Tu'ernainai (la compagne du Tu'erye) en costume de mariage…

Il innove aussi dans la technique : ouate dans l'argile pour renforcer la résistance, couche protectrice pour la brillance, pigments fluorescents pour des couleurs vives. Certains voient en lui l'artisan du retour du « Tu'erye ». Il résume : « Je n'ai fait que ramener le « Tu'erye » du musée au peuple, pour le rapprocher des jeunes ».

Des foires de temple au marché de Longfusi, des techniques ancestrales au « Guochao », Hu Pengfei, mû par une idée simple — créer ce que le peuple aime — a fait entrer cet artisanat du patrimoine immatériel dans la vie du plus grand nombre, érigeant un pont entre tradition et réalité.



▲ Zhang Ying

Une floraison sans fin

Texte Ma Kai Photos prises par Zhang Xin

En septembre, au Palais d'été, le vent d'automne effleure la surface du lac. On gagne le Yangyunxuan, gravit les marches et franchit une porte en forme d'horloge occidentale ; une petite cour bien carrée s'ouvre alors. En poussant la porte de bois, un atelier de techniques du patrimoine immatériel se dévoile. C'est ici la « maison » de Zhang Ying, artiste floral senior au Centre de jardinage et de flore de l'Administration du Palais d'été.

Une pièce imprégnée de culture

L'atelier expose sur ses murs des œuvres de concours, accompagnées d'anciennes peintures de cour et de vases muraux. La bibliothèque rassemble des ouvrages de botanique, d'histoire et de littérature. Sur la table reposent des recueils et certificats ; les étagères sont garnies de vases variés. Zhang Ying et son équipe présentent les œuvres aux visiteurs, stagiaires et hôtes étrangers. Nombreux sont ceux qui découvrent cette culture patrimoniale au cœur de l'atelier d'art floral.

Âgée de 50 ans, Zhang Ying a la franchise pékinoise. Tous les objets de l'atelier proviennent de ses collections. Le tableau *Lüduan Jiqing Tu* (Tableau du commencement de l'année) sert de référence à l'équipe. « Lüduan désigne la pointe d'une chaussure. Il symbolise le premier jour de l'année lunaire, où convergent toutes les beautés du monde », explique-t-elle devant la toile.

Le vase de bronze figurant sur le tableau contient dix plantes, symbole de plénitude. « Pour les Chinois, l'appréciation des fleurs ne se limite pas à leurs formes et couleurs. Nous y associons nos vertus, nos idéaux et nos vœux pour la famille et la nation : c'est le romantisme oriental unique ».

Les vases muraux ont une longue histoire. Initialement appelés « vases de palanquin », ils étaient utilisés par les fonctionnaires impériaux durant leurs déplacements. Ils y plaçaient des branches sauvages pour agrémenter leurs voyages, pratique appelée « accompagner les fleurs ». À partir de documents historiques, peintures anciennes et décors de jardins, Zhang Ying et son équipe restituent ces savoirs pour les rendre accessibles au public.

Pour retrouver l'esthétique originale de l'art floral de cour, l'équipe se rend régulièrement à la Cité interdite. Elle recense et consigne les décors floraux de chaque salle, en enregistrant la forme et le nombre de chaque élément. « On ne peut transmettre le patrimoine qu'en le maîtrisant parfaitement », souligne-t-elle. Son « nous » représente la nouvelle génération de techniciens chargés de préserver et transmettre le patrimoine du Palais d'été.

Elle admire profondément l'histoire de cet art. Sous la dynastie Tang, Luo Qiu rédigea *Les neuf honneurs accordés aux fleurs*. L'ouvrage liste neuf distinctions royales réservées aux fleurs : baldaquin double, couteau incrusté d'or, eau pure, vase de jade, socle sculpté, peinture, mélodie, vin raffiné et poème nouveau. Le terme « Xi » désignait la plus haute distinction impériale. Les lettrés tang l'ont attribuée aux fleurs épanouies pour marquer leur respect.

« Composer un bouquet soigné demande une demi-journée : observer les fleurs, écouter une musique élégante, déguster du vin et exprimer ses pensées par la poésie ». Zhang Ying précise que ce que l'on appelle aujourd'hui la thérapie horticole existait déjà mille ans plus tôt, avec une grande qualité esthétique. Ce rituel ancien montre le respect des Anciens pour la nature. Elle souhaite transformer *Les neuf honneurs accordés aux fleurs* en spectacle vivant lors des manifestations culturelles, afin que le public découvre comment les anciens Chinois honoraient les fleurs.

Parmi ses œuvres emblématiques : *Jinxiu Guanhua (Couronne brocart et fleur)*. « Guan » correspond à la crête du coq, symbole de dignité ; « Hua » est l'ancien mot pour fleur. Les Anciens attribuaient cinq vertus au coq : sa crête rouge représente la sagesse lettrée, ses éperons la bravoure martiale, le partage de sa nourriture la bienveillance, son courage au combat la vaillance et son chant matinal la persévérance. « Humaniser les plantes et animaux est au cœur de notre culture. » Lorsqu'on la félicite d'associer culture et art floral, elle répond modestement : « Ce n'est pas mon invention. La culture ancestrale forme un tout. Des symboles comme « prospérité du palais de jade » ou « avenir radieux » portent les vœux de bonheur du peuple chinois ».

Zhang Ying se définit comme passeuse de culture. Elle déchiffre les traditions des peintures et archives anciennes pour les transmettre au public moderne. À ce jour, son équipe a collecté plus de 300 peintures florales anciennes, restitué une centaine d'œuvres de cour et créé plus d'un millier de créations contemporaines. Elle rédige un ouvrage de vulgarisation sur l'histoire de l'art floral.

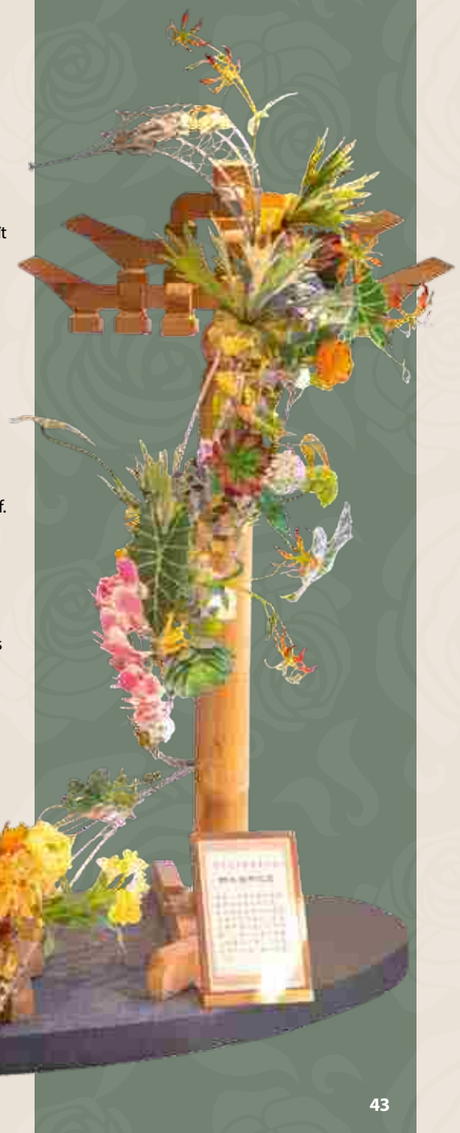
Artisane du jardin impérial

Zhang Ying ne se limite pas à l'étude théorique : elle met en pratique et renouvelle ce savoir-faire manuel.

Technicienne de protection végétale, son quotidien diffère de l'image romantique de l'art floral de cour. Chaque jour, elle parcourt le mont Wanshou et les rives du lac de Kunming : elle surveille la croissance des arbres, détecte les maladies et parasites, taille les branches faibles et préserve l'équilibre végétal du jardin impérial. Ce travail de terrain constitue son atout majeur pour ses créations. Elle connaît toutes les espèces du jardin, leurs cycles de croissance et les branches adaptées aux compositions. Les branches issues de l'entretien deviennent des matériaux de création précieux.

Divers savoir-faire artisanaux se croisent dans l'atelier : poterie, vannerie, confection de cerfs-volants Shayan. Chacun apporte ses compétences ; chaque œuvre résulte d'un travail collectif.

La rigueur transmise par ses aînés guide son travail. Avant chaque composition, elle vérifie l'origine des vases, les angles des branches sur les peintures anciennes et la symbolique des végétaux. Elle ne commence la création qu'après validation. Cette rigueur anime toute l'équipe. En 2013, elle lance une recherche sur l'intégration des éléments des jardins classiques dans l'art floral chinois. En 2018, son projet sur les styles saisonniers et la maîtrise des branches coupées reçoit un financement du Centre de gestion des parcs de Pékin. Ces recherches permettent de faire fleurir les branches de prunier, pêcher et cerisier au premier mois lunaire. Des techniques de conservation allongent la durée d'exposition pour les grands



► Œuvre florale : reproduction en hommage à Pékin, l'ancienne capitale



▲ Création florale de Zhang Ying

événements et festivités du jardin.

Ses connaissances pluridisciplinaires stimulent sa créativité. Son panier suspendu de cour, primé au concours national floral, s'inspire d'un objet royal incrusté de pierres. Sans modèle existant, elle fabrique pendant ses temps libres un panier somptueux à partir d'un abat-jour et de fils de soie. Trois mois de travail lui valent la première médaille d'or de la catégorie fleurs séchées de l'histoire du concours. L'œuvre est conservée durablement par les organisateurs.

Art floral, poterie, vannerie et artisanat traditionnel se fondent dans sa pratique. Ces compétences croisées font sa force dans les compétitions. En 2019, à l'Exposition horticole mondiale de Pékin, elle crée *Le dragon et le phénix en harmonie*. L'œuvre associe vase en cloisonné, branches de magnolia du Palais d'été, amaryllis, bois sec sculpté, pendentifs de cerfs-volants Shayan et plumes de paon. Malgré les doutes de certains confrères, les recherches sur les peintures anciennes confirment l'usage historique de ces matériaux dans l'art floral impérial. L'œuvre remporte le grand prix.

Hommage à Pékin, l'ancienne capitale, son œuvre majeure pour le concours des Grands Artisans de Pékin, condense plus de 3 000 ans d'histoire urbaine et 800 ans de règne impérial. Sa structure s'inspire des huabiao et dougong, symboles de l'architecture chinoise. Des rubans métalliques incrustés de verre et perles descendent en cascade, créant un jeu de lumière qui illustre le caractère solennel et dynamique de la capitale. Fleurs emblématiques de Pékin, glorioses et plantes succulentes s'alternent, mêlant éclat et sérénité. Plutôt qu'un long récit, cette composition rend hommage sobrement à l'histoire de Pékin. Ses créations puisent leur source dans la richesse patrimoniale du jardin impérial.

Une équipe face aux défis

L'équipe mène de front protection végétale, créations florales, animations pour étrangers, interventions scolaires et expositions. Début 2026, le Palais d'été organise une exposition florale pour le Nouvel An chinois à Madrid. Face aux restrictions douanières sur les fleurs fraîches, l'équipe prépare les œuvres en amont, documente chaque élément et combine fleurs artificielles et végétaux locaux. Malgré le décalage horaire de sept heures, elle ajuste l'agencement en visioconférence pour adapter l'art floral chinois au cadre madrilène. Le 12 avril de la même année, ses créations ornent la réception diplomatique lors de la visite du Premier ministre espagnol au Palais d'été.

La culture traditionnelle chinoise est vaste : une vie ne permet d'en découvrir qu'une partie. Zhang Ying a découvert l'art floral de cour à la trentaine et valorise ce parcours.

Son parcours est marqué par des défis surmontés avec persévérance. Avant les Jeux olympiques de 2008, elle suit une formation florale et accède à la finale du concours. Elle se consacre alors à cet art. À ses débuts, malgré les conseils de changer de métier, elle met à profit sa formation en paysagisme. Elle apprend l'art floral, combine connaissances techniques et humanistes, étudie les archives et peintures anciennes, et voyage hors de Pékin pour vérifier des détails.

L'inscription de l'art floral de cour au patrimoine immatériel n'est pas une simple formalité administrative. Longtemps dispersé dans les archives et les collections muséales, cet art n'avait ni statut officiel ni lignée de transmission moderne. Zhang Ying et les services du jardin ont construit sa reconnaissance de zéro. En 2022, un atelier d'innovation et une base de transmission sont créés ; en 2023, l'art floral de cour est inscrit au patrimoine immatériel du district de Haidian. Cette reconnaissance est une grande fierté : pour la première fois, cet art ancestral dispose d'un statut officiel et de nouveaux passeurs.

Un grand défi survint à l'occasion des Jeux olympiques d'hiver. Fin 2021, l'équipe doit réaliser 17 grandes compositions florales en un mois pour les sites olympiques et espaces de réception. Face aux contraintes techniques, Zhang Ying allie son savoir sur les pivoines aux codes de l'art floral de cour et conçoit des créations à base de fleurs séchées. La plupart des branches ligneuses sont travaillées à la main. Des rameaux de pin symbolisant la persévérance athlétique, réalisés à partir de branches de pêcher séchées, et des pivoines reconstituées offrent un rendu vif et luxueux.

Parmi ces créations, une œuvre de trois mètres de haut pose un défi structurel majeur : le moindre déséquilibre pourrait la faire s'effondrer. Dans un espace réduit, elle ajuste toute la nuit les angles des branches de mémoire, épuisée mais déterminée. Le responsable étranger de l'hôtel Shangri-La sur place salue son travail. Pour Zhang Ying, chaque mission met à l'épreuve le savoir-faire, l'endurance et l'esprit d'équipe.

Depuis plusieurs années, l'équipe utilise ses techniques de maîtrise florale et de compositions sur fleurs séchées pour de grands événements nationaux et internationaux. Soutenue par le Palais d'été, elle remporte plus de 50 prix nationaux et municipaux, mène une dizaine d'études scientifiques, obtient trois prix de progrès technique et cinq droits de logiciel. L'équipe développe aussi la transmission numérique via la réalité virtuelle. Un casque RV propose une expérience immersive d'art floral de cour, sans matériel physique, pour découvrir cet art ancien.

L'espace 3D reproduit le Jardin de l'harmonie et le Grand Théâtre du Palais d'été. L'utilisateur choisit une fête traditionnelle et le vase correspondant : cuivre pour les saisons froides, porcelaine pour les saisons chaudes. Il sélectionne des fleurs numériques saisonnières, compose son œuvre et l'enregistre sur téléphone. Cet outil numérique, développé par l'équipe, a déjà touché plus de 30 000 participants lors d'animations scolaires et muséales.

Zhang Ying transmet son savoir à la jeune génération, qui obtient de bons résultats aux concours officiels. Elle remercie le Palais d'été, car son travail correspond à l'esprit du site. Les éloges de sa direction, reconnaissant la cohérence de ses créations et la valeur de ses efforts, l'accompagnent depuis des années.

Le jardin, le site et l'équipe assurent la pérennité de cet art floral. Une personne peut réaliser un bouquet talentueux, mais seule une équipe permet au savoir-faire de perdurer.

Peinture chinoise *Lüduan Jiqing* (Bonheur au début de l'année)



▲ Création florale de Zhang Ying

Avec le magazine *Beijing*, immortalisez l'automne de la capitale

Photos prises par Tong Tianyi, Zhao Shuhua, Wu Hui

L'automne teinte la capitale et fait de ses monts et rivières autant de tableaux. Au début de l'automne, cette cité millénaire allie la majesté des jardins impériaux, la quiétude zen des temples anciens des collines de l'Ouest, l'animation des rues et ruelles et les vastes paysages lacustres du nouveau centre administratif. À la Fête nationale, les fleurs éclosent dans toute la ville ; des décors floraux parsèment parcs et ruelles, dessinant le charme automnal propre à Pékin.

Avec le magazine *Beijing*, saisissez la plus belle lumière automnale de la capitale et immortalisez ce visage urbain où passé et présent se fondent. Ce numéro recense les sites emblématiques et propose quatre itinéraires photographiques d'automne aux styles variés, pour découvrir la poésie et les multiples facettes de Pékin à cette saison.



Itinéraire 1

Circuit des monuments anciens et forêts des collines de l'Ouest

Parcours photo : Temple Tanzhe → Temple Dajue → Parc forestier Baiwangshan
Conseils horaires et spots : Au lever du jour, photographiez les murs rouges et les vieux arbres au Temple Tanzhe. Le matin, saisissez les allées anciennes et détails de corniches du Temple Dajue ; l'après-midi, les ginkgos millénaires sur fond de murs rouges. Au crépuscule, la forêt automnale de Baiwangshan et, depuis son sommet, la vue panoramique sur la ville.
Conseils de prise de vue : Grand angle pour bâtiments, arbres et forêts ; téléobjectif pour ombres, corniches et forêts vallonnées colorées. Patientez en silence pour capturer discrètement les adorables chats sauvages des bois.

Conseils photographiques

Gestion de la lumière : Privilégiez les heures dorées au lever et coucher du soleil ; la lumière vive de midi se prête à la pause. La lumière diffuse des jours nuageux convient parfaitement aux monuments anciens et aux détails floraux.
Photographie de jardins : Pour les décors floraux des parcs, utilisez un téléobjectif avec vitesse d'obturation supérieure à 1/400 s. Photographiez à distance sans déranger la faune, pour renforcer l'ambiance automnale.
Choix des objectifs : Grand angle pour panoramas et grands bâtiments ; focale moyenne pour reportage humain et détails de jardins ; téléobjectif pour isoler la foule et saisir ombres, arbres centenaires, feuillages et scènes vivantes et pleines de charme.

Itinéraire 2 Circuit des jardins impériaux et contemporains

Parcours photo : Hôtel Xiangshan → Parc Beihai
Conseils horaires et spots : Le matin, capturez reflets des bassins, cadrages par fenêtres, jeux d'ombres sur murs blancs et détails de cour à l'Hôtel Xiangshan. L'après-midi, les murs rouges du Pavillon Jingxin et du Temple Chanfu. Au crépuscule, le stupa blanc et ses reflets sur le lac.
Conseils de prise de vue : Cadrez par portes lunaires et fenêtres en losange. Depuis le Pont Yong'an, composez avec le stupa blanc et le pont ; aux Pavillons des Cinq Dragons, utilisez trépied et filtre ND pour obtenir un effet miroir sur l'eau.



Itinéraire 3 Circuit urbain et culturel



Parcours photo : rue Wusi → parc forestier olympique
Conseils horaires et lieux de prise de vue : le matin, Rue Wusi, immortalisez le Bâtiment Rouge de l'Université de Pékin, des scènes de rue, les ombres des arbres sur les murs rouges et les bus touristiques en mouvement. L'après-midi, détails floraux et chats sauvages dans les zones humides du parc. Au crépuscule, les vastes paysages du lac Ao et des roselières.
Conseils de prise de vue : le grand angle pour les panoramas et les scènes de vie ; le téléobjectif pour isoler la foule et saisir les feuillages et les petits animaux.

Itinéraire 4 Circuit écologique des lacs et rivières du nouveau centre administratif



Parcours photo : Parc forestier du Grand Canal → Parc forestier de la Cité verte
Conseils horaires et spots : Au lever du jour, depuis le belvédère de l'Île de la Lune du Parc forestier du Grand Canal, capturez le canal serpentant en S, l'ancien quai de transport fluvial et les roseaux de la rive ouest. Le matin, reflets des pavillons sur le lac Fuze. L'après-midi, massifs floraux du Parc forestier de la Cité verte. Au crépuscule, vues panoramiques depuis le belvédère de Xingluoyunjian.
Conseils de prise de vue : Grand angle pour le canal en S, pavillons et forêts ; téléobjectif en contre-jour sur les roseaux ; focale moyenne pour les détails des massifs floraux.

Palette des feuillages d'automne à Pékin

Photos prises par Zhang Xin, Hu Fei

L'automne doré de Pékin est un relais de couleurs qui se déploie peu à peu. Des feuillages rouges des montagnes aux ginkgos de la ville, chaque étape des teintes automnales épouse le rythme de la saison. En les découvrant par étapes, on peut en apprécier toutes les nuances et contrastes.



15 SEPT. – 31 OCT.
Bouleau

Sites
Mont Beiling, Labagoumen



15 OCT. – 20 NOV.
Ginkgo

Sites
Parc de Ditan, Parc de Tiantan, Parc Zhongshan, Yuanmingyuan, Hôtel de la Capitale, Parc forestier olympique



20 OCT. – 10 NOV.
Cotinus

Sites
Parc de Xiangshan, Pofengling, Parc de Badachu, Forêt nationale des collines de l'Ouest, Wucai Qianshan



25 OCT. – 15 NOV.
Frêne blanc

Sites
Rue Wusi, Ruelle Beiluogu, Rue Dongsi shisantiao, Avenue Tsinghua donglu



1ER NOV. – 25 NOV.
Érable rouge

Sites
Parc de Xiangshan, Pofengling, Arrière-lac du Palais d'Été