



China Foods Alliance



**Shanghai** - l'une des métropoles les plus modernes d'Asie



**CieCAS Shanghai** - Centre d'entraînement et première étape du voyage



**Gastronomie et culture** - En savoir plus sur les techniques de cuisson au wok et de découpe



**Formation** - Introduction aux 8 cultures gastronomiques et à la gestion des cuisines d'hôtel

## VOYAGE DE FORMATION POUR ENSEIGNANTS ET ÉDUCATEURS

10 jours / 11 nuits à  
Shanghai - Chengdu - Suzhou

Vivez un voyage culinaire et éducatif unique à travers Shanghai, Chengdu et Suzhou : stages de cuisine intensifs, découvertes culturelles, master classes avec des chefs chinois et rencontres avec des écoles et des professionnels locaux. Ce voyage allie pratique, tradition et cuisine moderne, le tout intégré à des programmes urbains et culturels triés sur le volet. En 2026, la cuisine du Sichuan (川菜) sera à l'honneur – célèbre pour la profondeur de ses arômes, l'équilibre entre piquant et fraîcheur, ainsi que la diversité de ses techniques culinaires.

### Le voyage comprend

- ◆ Stage de 10 jours à Shanghai, Chengdu et Suzhou
- ◆ 11 nuits d'hôtel (du lundi au jeudi) dans des hôtels 4 à 5 étoiles aux standards occidentaux
- ◆ Petit-déjeuner, déjeuner et 6 dîners en groupe dans des restaurants sélectionnés
- ◆ Vol intérieur aller-retour vers Chengdu
- ◆ Programme culinaire (initiation à 8 cuisines régionales avec un accent particulier sur la cuisine du Sichuan)
- ◆ Petite excursion à Suzhou
- ◆ Tickets de métro, train à grande vitesse, entrées et transferts en bus
- ◆ Accompagnateur CFA germanophone (francophone) + guides locaux anglophones

### Dates du voyage

- ◆ Du lundi 5 octobre au jeudi 15 octobre 2026
- ◆ Du mardi 6 avril au vendredi 16 avril 2027 (date supplémentaire)
- ◆ Il est possible de prolonger le séjour avant ou après le programme, selon les souhaits de chacun

Stand 15.06.2026

### Prix

Par participant	5'600.-
pour les groupes de 10 personnes	4'900.-
Les prix s'entendent hors vol	



China Foods Alliance



**Chengdu** - le cœur de la cuisine du Sichuan, réputée pour son piquant



**Chengdu** - Aperçu du système éducatif dans une école partenaire



**Chengdu** - célèbre pour ses pandas



**Suzhou** - réputé pour sa cuisine Su et ses jardins chinois traditionnels

## APERÇU DU PROGRAMME – 10 JOURS DE VOYAGE CULINAIRE EN CHINE

Après leur arrivée sur le campus du CieCAS à Shanghai – où ils découvriront les huit cuisines régionales de la Chine –, les participants se rendront à Chengdu, le cœur de la cuisine du Sichuan. Ils y découvriront les racines culinaires de cet art gastronomique riche en traditions : lors d'ateliers animés par des chefs locaux, de visites de marchés, de programmes culturels et de repas pris en commun avec des collègues chinois. De retour à Shanghai, les participants visitent un hôtel international et reçoivent leur certificat de formation. Le séjour se termine par une petite escapade à Suzhou, toute proche, ville réputée pour sa culture du thé et ses jardins chinois classiques.

### **Shanghai – Initiation à la cuisine chinoise et à la modernité**

- Temps d'acclimatation autour du campus CieCAS
- Initiation aux 8 cuisines régionales de Chine par des chefs cuisiniers
- Formation aux techniques de wok et de découpe à l'école CieCAS
- Dîner de bienvenue en commun et premières découvertes culinaires
- Atelier de cuisine pratique par groupes de deux

### **Chengdu – Le cœur de la cuisine du Sichuan**

- Visite gastronomique de rue et dîner sichuanais doux pour commencer
- Ateliers sur la cuisine sichuanaise (hotpot, ingrédients, techniques)
- Travail en groupe : élaboration d'un menu et journée de cuisine en commun
- Visite du marché local et de la base des pandas de Chengdu

### **Shanghai – Retour et approfondissement**

- Dégustation professionnelle de sauces de soja avec des experts
- Visite et circuit gastronomique dans un hôtel international
- Visite d'un marché (par exemple, le marché aux crabes)

### **Suzhou – Thé, jardins et cuisine du Jiangsu**

- Petit séjour à Suzhou : visite de la vieille ville et des jardins classiques
- Visite d'un salon de thé avec initiation à la culture chinoise du thé
- Découverte de la cuisine du Jiangsu (cuisine Su)
- Transfert direct de Suzhou à l'aéroport de Shanghai Pudong



chinafoods.ch

### **Informations**

- Le contenu du programme peut être légèrement adapté lors de la planification détaillée
- Le vol international doit être réservé par le participant lui-même.
- Il est recommandé d'arriver le samedi ou le dimanche afin de s'acclimater un peu à l'avance.

CFA China Foods Alliance

mybow gmbh | Bodenhof Terrasse 22 | 6005 Lucerne | Switzerland | [www.chinafoods.ch](http://www.chinafoods.ch) | [info@chinafoods.ch](mailto:info@chinafoods.ch)