



Un technicien chinois examinant l'état de marche de trains à Llavallol (Buenos Aires) en juin 2017. MARTIN ZABALA / XINHUA

L'économie chinoise maintient le cap

Alors qu'elle poursuit sa politique de réforme, la Chine est sur la bonne voie pour réaliser ses objectifs à l'horizon 2020 concernant le produit intérieur brut (PIB), le revenu par habitant et l'élimination de la pauvreté. Reportage de **Andrew Moody**.

La Chine devrait continuer de connaître une croissance régulière cette année et elle est bien partie pour produire « une société modérément aisée » d'ici à 2020, estiment les experts. L'économie devrait afficher une progression de 6,4% sur l'année, selon une prévision émise par la Banque mondiale le 19 décembre. La croissance chinoise en glissement annuel a atteint 6,9% en 2017 par rapport aux 6,7% de 2016 et enregistré sa première reprise à la hausse depuis 2011, a indiqué le bureau national de la statistique le 18 janvier. L'économie du pays s'est révélée stable et en progression, affichant des résultats meilleurs que prévu, a déclaré Ning Jizhe, le directeur du bureau. La principale préoccupation en 2018 concerne la réaction de l'économie mondiale au resserrement de la politique monétaire aux États-Unis où l'on s'attend à ce que la Réserve fédérale relève les taux d'intérêt trois, voire quatre fois au cours de l'année.

“**La Chine a un taux d'épargne extraordinaire. Le niveau des réserves de devises étrangères y est très élevé et le pays n'a pas besoin de recourir aux capitaux flottants internationaux à court terme pour soutenir son économie.**”

Stephen Roach
MAÎTRE DE RECHERCHE DE L'UNIVERSITÉ YALE

entrons dans une ère nouvelle et les gens ont des attentes grandissantes ; il faudra donc mettre l'accent sur les progrès à faire pour assurer une meilleure éducation et une meilleure couverture médicale. Pour que l'économie assume de telles dépenses budgétaires, il faudra aussi s'intéresser de près à l'innovation, notamment avec la stratégie Made in China 2025, et tirer la production économique vers le haut.»

Stephen Roach, maître de recherche au Jackson Institute for Global Affairs de l'université Yale, prévoit que le gouvernement chinois suivra l'objectif de croissance entre 6 et 6,5% et qu'il sera sur la bonne voie pour réaliser son ambition centrale de doubler à l'horizon 2020 les chiffres 2010 du PIB et du revenu par habitant.

Toutefois, il est persuadé que le principal défi reste la réforme des entreprises publiques. « C'est l'un des aspects de la politique de réforme en Chine qui me préoccupe le plus. Je ne pense pas que la voie de l'économie mixte (où la Chine pilote les investissements du secteur privé dans certaines entreprises publiques) soit la bonne solution. Ceci relève de l'ingénierie financière alors que le véritable problème est essentiellement celui de l'efficacité opérationnelle.»

Michael Power, stratège auprès de l'agence Investec Asset Management basée à Cape Town en Afrique du Sud, voit la Chine capable de réaliser un taux de croissance moyen de 6% jusqu'en 2030, ce qui la mettrait sur les rails pour devenir la première économie mondiale. « C'est une possibilité réelle. Je prévois un taux plus élevé à court terme et plus bas à long terme », dit-il.

M. Power est d'avis que la vigueur de l'économie chinoise demeure importante pour les matières premières dont dépendent encore de nombreuses économies africaines, et il prévoit une poursuite de leur reprise en 2018. Pour lui, au moment où la Chine entre dans une nouvelle ère, elle est vue comme un modèle de développement par nombre de pays africains. Le risque légitime d'endettement va vraisemblablement demeurer une question importante cette année. Un rapport du Fonds monétaire international publié en décembre, qui saluait la promesse du Président Xi de s'y attaquer, signalait que la croissance du crédit avait dépassé celle du PIB et se situait maintenant à 25% au-dessus de la tendance à long terme. Il mettait également en évidence le fait que la dette des entreprises représentait désormais 165% du PIB et que celle des ménages avait augmenté de façon sensible, en grande partie du fait de la spéculation sur le marché immobilier.

À Yale cependant, M. Roach souligne qu'il est peu probable que cette situation débouche sur une crise de l'endettement. « Le gouvernement peut maîtriser cela. La Chine a un taux d'épargne extraordinaire. Le niveau des réserves de devises étrangères y est très élevé et le pays n'a pas besoin de recourir aux capitaux flottants internationaux à court terme pour soutenir son économie, ce qui était le problème de la crise financière asiatique de la fin des années 1990.»

Cette année est importante pour la Chine, car elle marque le 40^e anniversaire du lancement de la politique de réforme et d'ouverture intervenu en 1978. L'ouverture au monde extérieur est vue dans les milieux proches de la Chine comme l'un des événements qui feront date dans l'histoire mondiale, permettant à terme d'arracher 700 millions de personnes à la pauvreté.

SOCIAL En route pour la ville

SUITE DE LA PAGE I

Elle est reconnaissante des éléments de confort dont elle bénéficie, tels que l'eau courante à la maison. « Au village, nous nous lavions une fois par semaine à l'aide d'un seau ». Elle rapporte qu'il fallut tout un temps pour qu'un parent âgé s'habitue à utiliser la chasse d'eau dans les toilettes. Les nouveaux résidents conviennent que le transfert offre une vie meilleure mais qu'il présente aussi des difficultés. Dans le cadre des programmes de réduction de la pauvreté, les agents municipaux aident les villageois relégués à s'adapter à la vie urbaine. « Au début, il était dur de persuader les gens d'aller vivre en ville parce qu'ils avaient vécu au village depuis des générations », commente Xiao Han, un agent de Tongren. « Ils avaient des inquiétudes concernant la vie en ville ». C'est pourquoi les chefs de villages ont rendu visite à l'aine de chaque foyer pour convaincre ses membres de déménager, indique-t-il. Il ajoute que « l'incinération est aussi un sujet de désaccord. De nombreux villageois préfèrent être enterrés dans des tombes à flanc de coteau à côté de leurs proches. Dans les villes, ils redoutent d'être incinérés ». Les agents municipaux aident par ailleurs les migrants à gérer des problèmes tels que la langue. Il est fréquent que les habitants transférés, qui viennent de différentes zones de peuplement, ne se comprennent pas bien entre eux et la municipalité organise des manifestations telles que des courses de bateaux-dragons et des concours de chant pour faire naître un sentiment d'appartenance communautaire partagée. La municipalité étudie le projet de fournir des jardins permettant aux habitants transférés de faire pousser des récoltes de sorte qu'ils ne se sentent pas complètement arrachés à leur identité agraire.

Les difficultés liées aux moyens d'existence persistent malgré les efforts de la municipalité, affirme Zhu Yongxue, qui a officié comme chef de Yikoudao pendant près de 30 ans. « Il est encore difficile de trouver du travail à Tongren. L'industrie y est encore en développement et les gens venus des villages sont en cours d'adaptation. Il existe de nombreuses nouvelles règles qu'il leur faut suivre ». Nombre des enfants transférés ont encore à s'habituer aux écoles où les études sont plus poussées. Certains sont à la peine, en particulier dans des disciplines comme l'anglais. Il n'empêche que Zhu Yongxue, âgé de 55 ans, et ses collègues ont persuadé la plupart des personnes d'âge moyen de déménager. « Je suis encore jeune dans le village. Tous ceux qui avaient entre 20 et 40 ans sont partis ». La municipalité de Tongren propose au moins une offre d'emploi à chaque ménage et les résidents ayant une assez bonne éducation aident les paysans à s'adapter à leur nouvelle vie. Zhu Aiyong, un natif de Yikoudao âgé de 37 ans, estime que la réinstallation à Tongren offre un meilleur avenir à sa progéniture – il a quatre filles et sa femme attend un autre enfant – que le travail à l'extérieur du Guizhou. Il est revenu de la province plus riche du Jiangsu quand il a entendu parler du projet. Travailler loin de chez lui a élargi son horizon, dit-il. « Les villageois ne s'occupent que de leurs cultures dès leur réveil. L'agriculture est toute leur vie. Ils ne connaissent rien d'autre ». Deux de ses filles, âgées de 5 et 13 ans, sont à Tongren, mais les deux autres sont encore au village aux bons soins de leurs grands-parents. « J'espère les faire venir à la ville. Je veux pour elles une meilleure éducation que celle que j'ai eue. J'espère qu'elles auront une vie meilleure et profiteront de chances dont je n'ai jamais rêvé ».



Ci-dessus : Yang Cuihong et sa famille transportant leurs possessions en chemin vers leur nouvel appartement. Ci-dessous : l'heure du ménage pour Zhu Aiyong et sa femme dans leur bistro de poisson grillé à Tongren. PHOTOS BY YANG JUN / CHINA DAILY



CONTACTEZ-NOUS

China Daily
15, rue Huixin Dongjiejie, district de Chaoyang, Pékin, Chine 100029
+86 (0) 10 64918366
chinawatch@chinadaily.com.cn
Publicité : +86 (0) 10 64918631; ads@chinadaily.com.cn
Site Internet : www.chinadaily.com.cn
Facebook.com/chinadaily
twitter.com/ChinaDailyUSA

China Daily Asia Pacific
China Daily Hong Kong
Room 1818, Hing Wai Centre, 7 Tin Wan Praya Road, Aberdeen, Hong Kong
+852 2518 5111
editor@chinadailyhk.com
editor@chinadailyasia.com

China Daily UK
90 Cannon Street, London EC4A6HA
+44 (0) 207 398 8270
editor@chinadailyuk.com

China Daily Africa
P.O. Box 27281-00100, Nairobi, Kenya
+254 (0) 20 242 8589
editor@chinadailyafrica.com

© 2018 China Daily
Tous droits réservés

Des livres choisis pour vous, commandés les yeux bandés

Une boutique en ligne répond aux attentes littéraires de lecteurs en quête d'imprévu et de bonnes surprises. Reportage de **Yang Yang**.

La vie est comme une boîte de chocolats, dit-on, ou peut-être une boîte de livres envoyés par la Librairie Avant-Garde de Nanjing, dans la province du Jiangsu. « Laissez-nous juste un message et expliquez comme vous voulez ce que vous recherchez, nous choisirons les bons livres pour vous », dit la page Web « blind pick » (la pioche à l'aveugle) du magasin sur le site Taobao, la plus grande plateforme commerciale chinoise en ligne. Le magasin promet qu'avec 88 yuan (11 euros), un acheteur peut avoir au moins deux livres choisis par le personnel et une carte postale confectionnée par la librairie avec ou sans quelques mots écrits à la main par un employé. C'est une sorte de puzzle pour le personnel qui sélectionne les livres au magasin et une forme de divination pour les clients, qui ne peuvent savoir avec certitude quels ouvrages ils recevront. Nombreux sont les acheteurs qui s'attendent à une bonne surprise, ou les gens qui peuvent les comprendre exactement. Certains disent affectionner ce genre d'interaction au-delà de l'activité elle-même. D'autres disent juste vouloir les cartes postales assorties d'un mot écrit à la main de la part de la librairie. C'est semblable à un rendez-vous arrangé : vous ne savez rien de l'autre personne avant de vous retrouver face à face avec elle, sauf qu'il est possible que vous ayez – ou que vous n'ayez pas – les mêmes goûts. « La pioche à l'aveugle a commencé en 2014, avant mon transfert au service commercial en ligne, et elle a été en partie inspirée par le livre 84, *Charing Cross Road* », indique Lyu Kai, 25 ans, qui est responsable du commerce en ligne de la librairie depuis 2016. 84, *Charing Cross Road* est une petite collection de 29 lettres échangées entre

une rédactrice indépendante, Helene Hanff, qui vivait à New York, et Frank Doel, qui tenait une librairie au 84, Charing Cross Road à Londres. Pendant 20 ans, la première a écrit au second en lui disant quels genres de livres elle souhaitait et Frank Doel choisissait des ouvrages qu'il lui envoyait à New York. Ils ne se sont jamais rencontrés, mais ils entretenaient des rapports très amicaux. Les deux premières années, le service offert par la librairie chinoise n'a pas attiré une grande attention. En 2016, quand Lyu Kai a rejoint l'équipe du commerce en ligne, celle-ci enregistrait trois ou quatre commandes par jour et le personnel avait suffisamment de temps pour analyser les messages des acheteurs – certains étant si ardues qu'ils mobilisaient quatre ou cinq employés. Lyu Kai se souvient des paroles d'un collègue concernant la vente des livres : notre boulot est de choisir le bon bouquin pour quelqu'un et la bonne personne pour un bouquin. « C'est ce que je considère être mon travail et c'est pourquoi j'ai décidé de me consacrer plus énergiquement au service de la pioche à l'aveugle en en faisant la promotion sur notre micro-blogue et en le mettant sur la première page de notre boutique en ligne », explique-t-il. En mars, les commandes se sont soudain envolées, passant de 8 à environ 80 par jour, « parce que certains acheteurs étaient extrêmement satisfaits des livres que nous avions choisis, si bien qu'ils postaient un message à ce sujet sur leur micro-blogue et nombre de leurs



LIANG LUWEN / FOR CHINA DAILY



La pioche à l'aveugle a commencé en 2014, avant mon transfert au service commercial en ligne, et elle a été en partie inspirée par le livre 84, Charing Cross Road.

Lyu Kai
RESPONSABLE DU COMMERCE EN LIGNE DE LA LIBRAIRIE AVANT-GARDE

abonnés découvraient ainsi le service », poursuit-il. Après le reflux de l'engouement initial, le nombre de commandes est retombé à une vingtaine ou une trentaine par jour. Mais le service a connu un regain de popularité en septembre, où environ 70 à 100 commandes journalières ont été reçues et le 10 octobre, elles ont atteint le chiffre record de 4 000. La raison tient au fait que Taobao avait choisi de présenter ce service comme un produit de qualité recommandé aux acheteurs qui aiment rechercher les livres qu'ils veulent lire. « Les commandes étaient si nombreuses que nous avons dû fermer le service en ligne momentanément car nous avions besoin de temps pour traiter les arrières de commandes, autrement, les messages

risquaient d'être mal interprétés ou les livres d'un acheteur d'être envoyés à un autre client par erreur », précise Lyu Kai en ajoutant qu'une aide des autres services était nécessaire. Maintenant que les commandes sont limitées à 100 par jour, elles s'arrachent en une minute. Certains acheteurs, nourrissons de grands espoirs quant au caractère spécial des livres, expriment leur déception, se plaignant en ligne que la librairie n'utilise ce service que pour vendre des ouvrages invendables, que le personnel ne comprend pas le sens des messages qu'ils envoient ou que les livres adressés en retour étaient médiocres. Mais Lyu Kai a tout prévu : « Si un client n'est pas satisfait, nous essayons de lui parler et d'expliquer les raisons de nos choix ».

La fondue chinoise, chaleureusement vôtre en hiver

Par **Pauline D Loh**

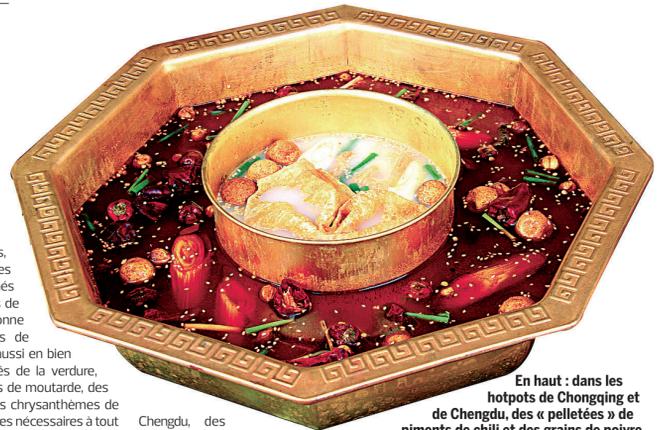
La vapeur monte, réchauffant les visages et les mains. Sur la table sont empilés des tranches de viande crue et des plateaux de légumes. Chaque convive tient précieusement le bol de sauce placé devant elle ou lui pour bientôt y tremper les ingrédients que l'on vient de faire cuire.

Dans toute la Chine, le « hotpot » – nom de la fondue chinoise – constitue le repas le plus demandé en hiver. Et si la gamme des ingrédients peut varier de l'est à l'ouest ou du nord au sud du pays, la formule reste généralement la même. Les morceaux de viande de la taille d'une bouchée et les légumes sont cuits à la

table dans un pot où mijote un bouillon. La plupart des historiens de l'art culinaire s'accordent sur le fait que le hotpot est apparu avec les Mongols pendant la dynastie Yuan (1271-1368). Il semble que les soldats de l'époque, qui voyageaient léger, se servaient de leurs casques pour y faire bouillir de l'eau et y faire cuire des morceaux de viande. Mais ce sont les chefs de cuisine musulmans installés dans la Cité interdite qui ont raffiné la recette pour en faire un art, en enrichissant de morceaux d'agneau et de bœuf relevés d'épices de la Route de la soie telles que le chili, le fenouil et le cumin, le tout fermenté avec des fleurs de ciboulette sauvages provenant des prairies nordiques. C'est aussi à eux que l'on doit les grands pots en cuivre avec entonnoir qui sont devenus une icône de Pékin.

Ces premiers chefs ont formulé la matrice des hotpots dont on raffole au nord du fleuve Yangtsé, où l'on préfère l'agneau faisant le chou d'hiver. Jadis, on ne disposait pas de fruits de mer, ou alors en très faibles quantités, et les poissons utilisés étaient des variétés d'eau douce, telles que la carpe. Pour des hotpots aux fruits de mer, il nous faut aller beaucoup plus au sud dans les localités côtières du Fujian, de la

région de Chaoshan et d'autres endroits de la province du Guangdong. Là, le poisson frais, les coquillages et les produits conditionnés tels que les boulettes de poisson figurent en bonne place dans un repas de hotpot. On y trouve aussi en bien plus grandes quantités de la verdure, notamment des pieds de moutarde, des coeurs de chou et des chrysanthèmes de jardin parmi les légumes nécessaires à tout hotpot qui se respecte. Les autres différences résident dans le bouillon. Vous pouvez deviner presque instantanément la région dont le chef est originaire à la vue du jus qui arrive sur la table. À Pékin, le bouillon est clair et n'a pratiquement pas de goût. Vous êtes censé lui donner de la saveur au fur et à mesure que la viande cuit. Personne n'en prend une gorgée avant d'être à la moitié du repas. Il existe une autre version nordique dans laquelle la souris d'agneau est cuite dans un épais bouillon épicé. Elle est connue sous le nom de *yangxiezil* qui veut dire « os de scorpion ». On y trempe du tofu, des boulettes de viande et d'autres produits pour les faire cuire dans le liquide bouillonnant. Ce hotpot consistant est particulièrement demandé dans les restaurants *hutong*, où les habitués préfèrent les plats très saisonniers. Dans les hotpots de Chongqing et de



En haut : dans les hotpots de Chongqing et de Chengdu, des « pelletées » de piments de chili et des grains de poivre à mettre la bouche en feu sont frits avec d'autres épices dans une grande quantité de graisse de bœuf fondue. À gauche : les pots en cuivre avec entonnoir sont devenus une icône de Pékin. PHOTOS PROVIDED TO CHINA DAILY

Chengdu, des « pelletées » de piments de chili et de grains de poivre à mettre la bouche en feu sont frites dans une grande quantité de graisse de bœuf fondue puis versées sur un bouillon léger. Ceci forme une couche d'huile et de chili de trois millimètres au-dessus du bouillon dans un chaudron frémissant de lave épicée. Une trempette rapide dans cette concoction a vite fait de cuire la viande ou les abats de quelque nature qu'ils soient dont raffolent les gourmets du Sichuan. Mais quand il s'agit de hotpots précurseurs d'une nouvelle tendance, il faut rendre justice aux fines gueules de Hong Kong. Tout a commencé avec les modestes stands de « steamboat » (ou « bateaux à vapeur », autre nom désignant les hotpots) qui surgissaient hivernés dans les ruelles. Ils comprenaient chacun une table basse en bois munie d'un réchaud au charbon de bois sur lequel mijotait un pot de bouillon, et un plateau

métallique chargé de tranches de viande, d'huîtres, de palourdes, d'âles de poulet, de légumes, de champignons, de tofu frais et de tofu séché. À partir de ces *daipaodong* (stands découverts), le hotpot de Hong Kong a émigré vers le haut de gamme dans les restaurants proposant du bœuf très marbré de premier plan, le *feiniu huoguo*. Plusieurs réincarnations et plusieurs déclinées plus tard, la vogue actuelle, c'est le hotpot de potage tonique plein de collagène naturel. Le bouillon est généralement à base de jarrets de porc et d'un mélange secret d'herbes fines séchées.