

# Le Club Affaires des Centraliens de Changhai

## Compte-rendu du dîner du Vendredi 13 novembre 2020

**Date :** 13 novembre 2020 à 19h00

**Lieu :** Restaurant Épices & Foie Gras, 309 rue de Hankou (上海市 黄浦区 汉口路 309 号)

**Participants :**

Philippe F [commissaire]	ECP88	Stéphane M [commissaire]	SUP93
Jean-Paul A	ECP79	Yannick R	ECP02
Bertrand C	ECP81	Olivier d'A	ECL02
Pierre C	ECP87	Jean-François T	ECN05
Thierry M	ECP94	Guillaume M	SUP09
Bernard N	ECP94	Jiabin L	ECB+ECP11
Hélène G	ECP94	Jie / Charles W	ECP12
Laurent D	SUP95	Xueying / Céleste W	ECN12
Stéphane S	ECP99	Simon H	ECL12
Sabrina W	ECL01	Pierrick H	ECL16
Vladimir D	ECP01		



Après la réunion de relance du 16 septembre au Cotton's de la rue Anting, ou parmi les anciens de 2017 nous avons le plaisir d'accueillir Sonia S et Pierrick H, Philippe s'est associé à Stéphane pour construire une base solide pour ce CLUB AFFAIRES du GCC (section de Changhai).

La commission d'organisation formée des deux compères a alors lancé une campagne auprès des Centraliens et Supélecs de Shanghai via les moyens des réseaux sociaux. Ils ont créé à cette occasion un Groupe sur [Linkedin](#) :

# Le CLUB AFFAIRES des Centraliens de Shanghai



## CLUB AFFAIRES des CENTRALIENS de CHINE (Section de Shanghai)

 Listed group

L'ambition de ce CLUB est de réunir les managers, entrepreneurs, banquiers, etc. présent à Shanghai et sa région afin de constituer un réseau centralien permettant d'échanger facilement et en confiance des informations *business* que se soit au niveau des règlements administratifs, des contacts ou des bonnes pratiques.

Ainsi, pendant la phase de confinement du 1<sup>er</sup> semestre, le Groupe WeChat a pu servir à échanger des informations sur ce qui se passait sur divers points du territoire et très concrètement au sein des usines ou bureau de ses membres.

La commission s'est donnée comme cible d'organiser un événement bimestriel et pour commencer a fixé la date du VENDREDI 13 pour le second dîner de 2020.

ENDREUR

Nous étions donc nombreux le VENDREDI 13 au ÉPICES et FOIE GRAS, restaurant français situé sur la rue de Hankou, à deux pâtés de la rue de Nankin. Le rez-de-chaussée nous avait été réservé et nous pûmes discuter à l'aise avant de nous attabler pour déguster le menu concocté par « l'aubergiste » et accompagné d'un blanc des Costières de Nîmes et/ou d'un rouge d'Herré en Gascogne. (voir le menu en annexe)



1 L'aubergiste et les organisateurs

Ce fut pour certains l'occasion de retrouvailles, comme pour Jean-Paul et Philippe qui ne s'étaient plus revu depuis un canard laqué au Xiao Wangfu près de Guomao, ou de faire connaissance comme pour Bernard et Hélène qui participaient à leur première soirée GCC. Nous avons aussi quelques piliers du CLUB (cf. photos sur Flickr).

La disposition « à la française » des tables permet des discussions suivies avec les voisins proches, mais moins d'échanges généraux. Aussi Sabrina prit l'excellente initiative d'échanger sa place pour le dessert, bientôt suivi d'autres permutations rapprochant ceux qui s'étaient éloignés après le début du repas.



*2 La grande table avec le benjamin et l'ainé (presque) face à face*

La satisfaction des participants se lisait sur les visages réjouis puis sur le groupe WeChat. Un sondage express décida que le prochain évènement serait programmé aussi un vendredi soir afin de permettre aux personnes éloignées du centre de Shanghai de se joindre aux agapes. Deux dates feront l'objet d'un sondage :

**VENDREDI 15 JANVIER 2021**

ou

**VENDREDI 22 JANVIER 2021**



### **Quelques commentaires de participants :**

« 你好 Philippe, 11月13日 GCC Club affaires 在 Epices & Foie Gras 举办的晚宴非常成功, 新老朋友汇聚一堂, 二十余名校友一起共享美食, 现场气氛活跃, 大家讨论商业、时事、共探校友会未来发展, 大家都度过了愉快的一晚 »

« Super moments au sein de la communauté du groupe des écoles Centrale, convivialité et échanges de pratiques, moments d'autant plus précieux en cette période où les business se réinventent »

« 法国中央理工学院集团校友在上海外滩法餐厅的岁末聚首！现场 30 多位中法校友，有工业高管，商界大佬，亦有酒业巨头，教育专家，大家一起在这特殊的一年煮酒论英雄，放眼望未来！ »

« Sémiotique appliquée, délais de paiement, astrophysique, restrictions de circulation, littérature, ... et St Nicolas pour les 100 ans de Boris Vian : les sujets de conversations ont été aussi variés que les personnalités des camarades présents. »



### LE CLUB SERA CE QUE SES MEMBRES VOUDRONT EN FAIRE

Si vous pouvez faire une présentation, organiser une visite de site (usine, labo, etc.), ou avez une idée d'évènement, n'hésitez pas à contacter Stéphane ou Philippe.



Rappel : le GCC continue d'organiser des évènements ouverts à tous les Centraliens et Supélecs. Le prochain à Shanghai est **le 5 décembre** :

## La St NICOLAS du GCC



### LE CLUB et les RÉSEAUX SOCIAUX

#### ❖ **Groupe WeChat**

QR code valable jusqu'au : 23 novembre 2020

#### ❖ **Groupe LinkedIn**

CLUB AFFAIRES des CENTRALIENS de CHINE (section de Shanghai)

#### ❖ **Flickr avec les photos des évènements**

<https://www.flickr.com/photos/154624103@N02/albums>

#### **Contacts :**

Stéphane Monsallier > [stfmns1@outlook.com](mailto:stfmns1@outlook.com)

Philippe Fourneraut > [philippe.fourneraut@centraliens.net](mailto:philippe.fourneraut@centraliens.net)



**Epices&Foie Gras**  
Michelin guide selection restaurant  
米其林推介餐厅  
Since 2016

---

**Menu Spécial**

套餐

RMB.400 per person without wine  
RMB.450 per person with 2 glass of wine

Entrée / Starter / 前菜

Sharing 分享

Plateau d'assortiment de charcuterie: pâté de campagne aux pépites de foie gras, saucisson, chorizo et jambon de Parme

Cold cut assortment platter : Homemade country terrine marbled with foie gras, salami, chorizo and Parma ham

法式冷肉拼盘: 法式鹅肝猪肉派, 莎乐美肠, 西班牙香肠, 巴尔玛火腿

Escargots de Bourgogne au beurre d'ail et persil

Burgundy snails with parsley and garlic butter

法式焗蜗牛

Salade gourmande de légumes de saisons au jambon de Parme

Seasonal mix vegetables salad with Parma ham

把帕尔玛火腿有机素菜色拉

Plats / Main Courses / 主食

Sharing 分享

Entrecôte de bœuf Angus (origine Australie) grillée

Grilled Australian Angus ribeye steak

澳洲安格斯肉眼牛排

Bar à la méditerranéenne

Seabass Mediterranean's style

海鲈鱼地中海风格

Side dish to share: olive oil seared mix vegetable & French fries

配菜: 橄榄油清炒素菜 & 薯条

Dessert / 甜品

Eclair façon Paris Brest

Paris Brest Eclair Puff

榛子奶油手指泡芙佐巧克力酱



**Le Secrétaire**

Philippe Fourneraut