

**Zeitschrift:** Journal suisse d'apiculture  
**Herausgeber:** Société romande d'apiculture  
**Band:** 90 (1993)  
**Heft:** 11-12

**Rubrik:** Page touristique

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 26.04.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

---

# PAGE TOURISTIQUE

---

## D'un congrès en balade

Il est évident que lorsqu'on se rend de l'autre côté de la planète, il faut en profiter pour visiter un maximum. C'est ce que nous avons fait, confiant nos désirs et projets à la maison Marti de Berne, qui a très positivement répondu à nos besoins. Le vol Kloten-Pékin dure quelque dix heures pour parcourir plus de 11 000 km; nous remontons le temps et la terre tourne pour nous...

Durant le congrès, plusieurs excursions, dont nous retiendrons naturellement la Grande Muraille, symbole de la nation chinoise et seule construction terrestre visible de la lune. Nous ne sommes pas seuls et des milliers de visiteurs nous entourent, grimpent, s'essoufflent, s'accrochent pour gravir un kilomètre ou deux de cette incroyable construction de quelque 6000 km de long et qui épouse les dénivellations du sol montagneux et aride. La partie que nous avons décidé de visiter est particulièrement éprouvante, car faite d'abrupts presque verticaux et à marches inégales. Mais le plaisir est là, nous avons fait un bout du mur. Pour les moins courageux, un boulevard pavé assez difficile pourtant.

La Cité interdite, construite au XV<sup>e</sup> siècle, couvre 720 000 m<sup>2</sup> et a connu 26 empereurs locataires différents. Majestueux.

Le congrès se termine à 19 h et à 23 h 15 le train N° 7 nous emmène à Xian. La traversée de la gare de Pékin vaut à elle seule le détour. C'est un slalom entre les familles « installées » à même le sol, qui sur un tapis, qui sur des journaux, dans l'attente d'un billet de train, et cela sur des centaines de mètres carrés. Trente-deux apiculteurs romands dans un wagon-couchettes luxueux avec propre wagon-restaurant et dès potron-minet dans les couloirs pour apprécier les paysages si différents qui défilent. La campagne chinoise se déroule tel un film, dans ses diversités, ses richesses et ses misères.

Xian (prononcer Chian). Son attraction est bien sûr la célèbre armée de terre cuite, dont une petite partie a été exhumée. Quelque 7000 soldats, 600 chevaux et 130 chars datant de 2300 ans sont sous nos yeux. Silence, respect, c'est prenant, toute cette armée face à vous.

Air China nous emporte vers la plus grande ville de Chine, Shanghai, 13 millions d'habitants, la ville du futur, la concurrente de Hong-Kong. Partout des chantiers. On évacue, on rase les quartiers bas et pauvres et l'on érige des buildings; le tout grand boom économique, et pourtant les échafaudages sont en bambous... Après une escapade en train à Su Zhou,

ville de la soie et ville-jardin, c'est par avion le «village» de Guilin (seulement 600 000 habitants) que nous découvrons. Des grottes féeriques et surtout la descente du fleuve Li en bateau, au milieu des silhouettes étranges des Monts-Karstiques. Partout des hôtels de premier ordre, mais aussi le manger chinois...

Puis changement de monde: de celui du mystère, de l'ancien allant petit à petit au moderne, nous plongeons dans celui de la finance, du commerce à outrance et de la combine; bref, c'est Hong-Kong. Atterrissage entre les gratte-ciel, puis visite d'Aberdeen et de son village flottant, ainsi que du Pic Victoria qui domine toute la baie. Tour de ville, passage dans les souks, toute une histoire.

Des souvenirs, des images, des sons, des odeurs, tout cela emmagasiné en quelques jours; de l'avion, du train, du car, du bateau, encore une fois l'avion, mais destination Singapour puis Bali, l'île des Dieux, pour un séjour idyllique parmi les palmiers, les fleurs tropicales, la plage, la mer, la piscine, bref un boulot, j'vous dis pas... les idées à l'horizontale et la fatigue qui s'en va... Mais tout a une fin et c'est le retour au bercail où l'on retrouve quelque chose que l'on avait oublié: la pluie et le froid. Ce fut un magnifique voyage.

**Apicoche**

---

# RECETTES

---

## **Poulet mariné au miel et à la moutarde**

5 à 6 cuisses inférieures de poulet ou pilons (400 - 500 g poids brut).

**Marinade:** 2 c. à d. d'huile (20 g); 1 à 2 c. à d. de miel (20 g); 1 à 2 c. à d. de moutarde gros grain; 3 c. à s. de jus de citron; 3 c. à d. de madère ou vinaigre, sel, poivre.

Préparer la marinade en mélangeant bien tous les ingrédients. Faire mariner les morceaux de poulet 3 à 4 h environ au frais (à couvert).

Ensuite, faire revenir *doucement* le poulet dans une poêle antiadhésive quelques minutes de chaque côté. Puis déposer les morceaux dans un plat à cuire et arroser avec la marinade. Faire cuire à 150° pendant 30 minutes environ, jusqu'à ce que la marinade soit un peu réduite (arroser en cours de cuisson).

(*CRIA*)