



ichingo.app

Guide culturel de la Chine

La culture du thé en Chine : bien plus qu'une simple boisson

茶文化 · 功夫茶 · 六大茶类 · 茶道

5 000 ans d'histoire, six familles de thé et l'art de ralentir : autant d'atouts pour chaque visiteur en Chine.

ichingo.app · Votre guide complet pour voyager en Chine

ichingo.app

Introduction — Pourquoi le thé est l'âme de la Chine dans une tasse

La Chine n'a pas inventé le thé par simple goût. Selon la légende, l'empereur Shen Nong l'aurait découvert en 2737 avant J.-C. lorsque des feuilles tombèrent dans son eau bouillante. Depuis 5 000 ans, le thé a été tour à tour médecine, monnaie, outil diplomatique, symbole philosophique et rituel quotidien. Aujourd'hui, la Chine produit plus de 3 millions de tonnes de thé par an, plus que tout autre pays au monde.

Pour un visiteur étranger, comprendre la culture du thé en Chine ouvre les portes d'une dimension essentielle : la conception chinoise du temps. Dans un pays réputé pour sa rapidité et son efficacité, la cérémonie du thé se déroule dans une lenteur délibérée et sublime. C'est une invitation à s'arrêter, à respirer, à être attentif et à vivre pleinement le moment présent. Accepter cette invitation, ne serait-ce qu'une seule fois, transformera votre regard sur la Chine.

Ce guide couvre les six familles de thé chinois, l'art du Gongfu Cha (功夫茶), les régions productrices de thé célèbres, les endroits où découvrir la culture du thé en tant que visiteur, et les applications **ichingo.app** qui vous aideront à trouver des maisons de thé, à réserver des expériences, à vous orienter vers les marchés du thé et à tout payer.

Partie 1 — Les six familles du thé chinois (六大茶类)

Tous les thés chinois proviennent de la même plante : *Camellia sinensis*. Les six familles de thé se définissent entièrement par le traitement des feuilles après la cueillette, et plus précisément par le degré d'oxydation. Ce seul facteur donne des thés si différents en goût, en couleur et en effets qu'ils semblent provenir de plantes totalement différentes.

Famille	Chinois	Oxydation	Couleur	Variétés célèbres	Profil aromatique
Thé vert	绿茶 Lv Cha	Aucun (0 %)	Vert pâle / jaune	Longjing (puits du dragon), Biluochun, Mao Feng	Frais, herbacé, végétal, léger. Le thé le plus consommé en Chine.
Thé blanc	白茶 Bai Cha	Minimal (5-10%)	Or pâle	Aiguille d'argent (Baihao Yinzhen), Pivoine blanche	Délicat, doux, subtil. Le thé blanc vieilli développe une grande complexité.
Thé jaune	黄茶 Huang Cha	Léger (10-20%)	Or jaune	Junshan Yinzhen, Mengding Huangya	Rare et précieuse. Douce, onctueuse, légèrement sucrée. Difficile à trouver hors de Chine.
Thé Oolong	乌龙茶 Wulong Cha	Partiel (20-80%)	De l'or à l'ambre	Tie Guan Yin, Da Hong Pao, Dong Ding	La famille la plus diversifiée. Elle s'étend des arômes floraux et légers aux

					notes riches et torréfiées.
Thé noir	Hong Cha	Complet (100%)	brun rouge foncé	Keemun (Qimen), Dian Hong, Lapsang Souchong	Corsé, malté, chaleureux. Remarque : les Chinois l'appellent « thé rouge » (红茶), et non thé noir.
Thé noir / Pu-erh	黑茶 Hei Cha	Post-fermenté	Brun foncé/noir	Pu-erh (Yunnan), Liu Bao (Guangxi)	Terreux, boisé, profond. Les versions vieilles sont des pièces de collection qui valent des milliers d'euros.

🔗 **Le saviez-vous ?** Quand les Occidentaux disent « thé noir », les Chinois disent « thé rouge » (红茶 hong cha) car l'infusion est rouge, et non noire. Ce que la Chine appelle « thé noir » (黑茶 hei cha) désigne des thés post-fermentés comme le Pu-erh. Cela engendre une grande confusion dans les boutiques de thé ; si vous demandez du « thé noir » en Chine, précisez toujours de quel type vous parlez.

Les thés les plus célèbres que tout visiteur devrait connaître

Thé	Chinois	Région	Pourquoi est-il célèbre ?
Longjing (Puits du Dragon)	龙井	Hangzhou, Zhejiang	Le thé vert le plus emblématique de Chine. Feuilles plates, vert jade. Arômes de noisette, douceur et fraîcheur. Thé des empereurs, autrefois réservé aux tributs impériaux. Les meilleurs proviennent de la région du Lac de l'Ouest à Hangzhou.
Da Hong Pao	大红袍	Monts Wuyi, Fujian	Le plus légendaire des oolongs. Les six oliviers originaux de Da Hong Pao, situés sur une falaise de Wuyi, sont des trésors nationaux ; quelques grammes de feuilles de ces arbres originaux se vendaient autrefois jusqu'à 30 000 dollars. Complexe, torréfié, minéral.
Cravate Guan Yin	铁观音	Anxi, Fujian	L'oolong qui a lancé un mouvement mondial pour le thé. Floral, crémeux, avec des notes d'orchidée. Nommé d'après la déesse de la miséricorde. Immensément populaire en Asie du Sud-Est et auprès des visiteurs étrangers.
Aiguille d'argent	白毫银针	Fuding, Fujian	Le thé blanc le plus prisé de Chine. Seuls les bourgeons non éclos sont cueillis. Recouverts d'un duvet blanc (aiguilles d'argent). Douceur délicate et miellée. Se bonifie avec le temps pendant des décennies.
Pu-erh	普洱茶	Yunnan	Le thé fermenté le plus complexe au monde. Pressé en galettes et vieilli – certaines galettes de plus de 50 ans se vendent à des dizaines de milliers de dollars. Terreux, profond, aux vertus médicinales. Très apprécié à Hong Kong et dans le Guangdong.

Keemun (Qimen)	祁门红茶	Qimen, Anhui	Le meilleur thé noir de Chine et l'un des plus grands thés au monde. Vineux, fruité et floral. Ce thé était à l'origine utilisé dans les mélanges pour le petit-déjeuner anglais. Inscrit au patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO.
-----------------------	------	--------------	--

Partie 2 — L'art du Gongfu Cha (功夫茶)

Le Gongfu Cha (功夫茶), littéralement « **thé préparé avec art** », est une méthode chinoise d'infusion du thé d'une précision et d'un soin exceptionnels. Elle utilise de petites théières en terre cuite ou des gaiwans en verre, de minuscules tasses et de multiples infusions courtes. L'objectif n'est pas la facilité, mais l'extraction de toutes les nuances aromatiques du thé, à travers 6 à 12 infusions réalisées avec les mêmes feuilles.

Les Quatre Trésors du Gongfu Cha

Outil	Chinois	Objectif et notes
Théière en argile d'Yixing	紫砂壺 Zisha Hu	Fabriquées en argile violette d'Yixing (Jiangsu), ces théières poreuses absorbent les huiles du thé au fil des années. Une théière bien culottée permet d'obtenir un meilleur thé. Les théières anciennes d'Yixing, fabriquées par des artisans renommés, se vendent à des millions. On trouve de bonnes théières fonctionnelles entre 50 et plus de 50 000 yens.
Gaiwan	盖碗	Un bol à couvercle servant à la fois de récipient pour l'infusion et de tasse. Plus polyvalent qu'une théière : le couvercle permet de contrôler le temps d'infusion. Plus facile à nettoyer qu'un pot en terre cuite. Un incontournable des maisons de thé.
Pichet à thé (tasse de l'équité)	公道杯 Gongdao Bei	Après l'infusion, le thé est versé dans ce pichet afin d'homogénéiser sa concentration avant d'être servi dans les tasses individuelles. Cela garantit un goût identique dans chaque tasse. Son nom signifie « coupe d'équité ».
Tasses à thé	品茗杯	Petites tasses sans anse d'une contenance de 30 à 50 ml. Leur petite taille est intentionnelle : le thé se déguste lentement, et chaque tasse doit être terminée encore chaude. Certains services comprennent de grandes tasses à parfumer pour apprécier d'abord les arômes.

Comment préparer du Gongfu Cha — Étape par étape

1	Préchauffez la théière et les tasses : versez de l'eau chaude dessus avant l'infusion. Cela permet d'éliminer la poussière et de préchauffer le tout afin que la température d'infusion reste stable.
2	Ajoutez les feuilles de thé — Remplissez la théière ou le gaiwan aux 30 à 40 % environ avec des feuilles sèches. Cela représente une quantité de thé bien supérieure à celle utilisée pour

	l'infusion occidentale.
3	Le rinçage (réveiller le thé) : Versez de l'eau chaude sur les feuilles, remuez brièvement, puis jetez immédiatement l'eau. Cela ouvre les feuilles, élimine la poussière et les prépare pour la première infusion.
4	Première infusion — Versez de l'eau à la température adéquate (voir tableau ci-dessous). Laissez infuser 15 à 30 secondes seulement, soit beaucoup moins longtemps qu'avec les méthodes d'infusion occidentales. Versez immédiatement dans le récipient d'échange.
5	Versez équitablement — Remplissez simultanément tous les verres des invités à partir du verre témoin. Cela garantit une saveur identique pour tous les convives.
6	Répétez l'opération : chaque infusion suivante peut être légèrement plus longue (ajoutez 5 à 10 secondes par infusion). Les bons oolongs et pu-erhs peuvent être infusés de 8 à 12 fois, chaque infusion révélant des nuances aromatiques différentes.
7	La table à thé (茶盤) — L'eau en excès et les eaux de rinçage s'écoulent dans la table à thé, un plateau en bambou ou en bois muni d'un canal d'écoulement. Cela permet de préserver la pureté et le caractère méditatif de la cérémonie.

Guide des températures de l'eau

Type de thé	Température de l'eau	Pourquoi
Thé vert	70–80°C (158–176°F)	La chaleur excessive détruit les catéchines délicates du thé vert et lui confère un goût amer. N'utilisez jamais d'eau bouillante.
Thé blanc	75–85°C (167–185°F)	Une chaleur douce préserve la subtile douceur. Le thé blanc vieilli supporte une eau légèrement plus chaude.
Thé jaune	75–85°C (167–185°F)	À consommer comme du thé vert. Très rare — vous n'en trouverez probablement pas en dehors du Hunan et du Sichuan.
Thé Oolong	85–95°C (185–203°F)	Les oolongs légèrement oxydés préfèrent une cuisson à feu doux ; les oolongs fortement torréfiés nécessitent une eau presque bouillante.
Thé noir	90–95°C (194–203°F)	L'oxydation complète signifie que les feuilles peuvent supporter une chaleur élevée sans amertume excessive.
Pu-erh	95–100°C (203–212°F)	Utilisez toujours de l'eau bouillante. La chaleur intense permet une bonne ouverture des feuilles fermentées compressées.

💡 **Conseil aux visiteurs** : Dans un salon de thé chinois, lorsqu'une personne tapote légèrement la table avec deux doigts après que vous lui ayez servi du thé, elle vous remercie. Ce geste remonte à la dynastie Qing, lorsque l'empereur Qianlong voyageait incognito et servait du thé à ses compagnons. Ne souhaitant pas révéler son identité, ces derniers tapotaient discrètement la table avec deux doigts repliés pour s'incliner. Ce geste perdure aujourd'hui comme une marque subtile de

gratitude.

Partie 3 — Culture de la maison de thé (茶馆 Chaguan)

La maison de thé chinoise est une des plus belles inventions de la vie urbaine. Contrairement à l'ambiance rapide d'un café, la maison de thé est conçue pour s'attarder : pour discuter, négocier, écouter des histoires, de la musique, jouer aux échecs, ou tout simplement ne rien faire pendant une heure ou deux. À Chengdu en particulier, les maisons de thé sont le cœur social de la ville.

La culture des maisons de thé par ville

Ville	Style maison de thé	À quoi s'attendre
Chengdu	À la manière du Sichuan (川茶馆)	La ville aux maisons de thé les plus réputées de Chine. Maisons de thé en plein air dans les parcs et les cours des temples. Chaises en bambou, nettoyage d'oreilles, spectacles d'opéra du Sichuan avec changement de visage. Thé au gaiwan : 10 à 30 ¥. Restez toute la journée : personne ne vous pressera de partir.
Hangzhou	Longjing (龙井茶馆)	Des maisons de thé paisibles au bord du lac de l'Ouest. Commandez du Longjing frais ; vous serez peut-être installés juste à côté des champs où il a été cueilli le matin même. Un service haut de gamme qui en vaut la peine : 50 à 200 ¥ par personne.
Fujian	Salons de thé Gongfu (功夫茶)	Berceau du Gongfu Cha, Anxi et Wuyi vous proposent, à travers leurs salons de thé, de déguster des dizaines de thé oolong pendant tout un après-midi. L'achat est facultatif, mais l'hospitalité est authentique.
Yunnan	Magasins de thé Pu-erh (普洱茶)	Les boutiques de thé du Yunnan fonctionnent davantage comme des caves à vin : les collectionneurs avertis viennent y déguster des gâteaux affinés et discuter des millésimes. Fascinant, même pour un simple coup d'œil.
Shanghai/Pékin	Maisons de thé design (新式茶馆)	Salons de thé modernes alliant cérémonie traditionnelle et design contemporain. Très prisés des jeunes citadins chinois. Certains proposent des cocktails à base de thé et des menus d'accords mets et thés. Prix : 80 à 300 ¥ par personne.
À l'échelle nationale	Maisons de thé de style ancien en ville	On en trouve dans toutes les villes chinoises, près des temples et des vieux quartiers. Ambiance traditionnelle, spécialités locales, parties d'échecs ou de mah-jong. Comptez généralement entre 15 et 40 ¥ par pot.

 **ichingo.app — Application de connexion Chine** : Trouver et réserver des maisons de thé en Chine :

Dianping, l'équivalent chinois de Yelp, vous permet de trouver des salons de thé (茶馆 ou 茶室) à proximité. Consultez les photos, les prix et les avis. La plupart des salons de thé sont référencés sur

Dianping. Retrouvez le guide complet sur ichingo.app.

Meituan — Certains salons de thé proposent la réservation et l'achat de coupons via Meituan. Vous pouvez également utiliser Meituan pour vous faire livrer des plats à déguster pendant votre pause thé. Guide complet sur ichingo.app.

RedNote/Xiaohongshu — La meilleure plateforme pour découvrir des salons de thé confidentiels ou en vogue. Recherchez votre ville et ajoutez « 茶馆 » pour des recommandations illustrées de locaux. De nombreux messages sont en chinois, mais les photos parlent d'elles-mêmes.

Klook — Réservez une expérience de cérémonie du thé guidée en anglais avec paiement par carte internationale. Recherchez « cérémonie du thé Chine » pour découvrir des options sélectionnées dans les principales villes. Guide complet sur ichingo.app.

Partie 4 — Les grandes régions productrices de thé en Chine

La géographie du thé en Chine est aussi complexe et fascinante que celle de ses régions viticoles. Climat, altitude, sol et traditions de transformation s'unissent pour produire des thés aux identités tout à fait distinctes. Voici les régions à connaître :

Région	Thés célèbres	Pourquoi c'est important
Province du Zhejiang	Longjing, Anji Bai Cha	Berceau du thé vert le plus célèbre de Chine, la région du lac de l'Ouest (Xihu), près de Hangzhou, produit le Longjing de la plus haute qualité, cueilli uniquement au début du printemps. Visitez les plantations de thé en mars ou en avril.
Province du Fujian	Tie Guan Yin, Da Hong Pao, Aiguille d'Argent, Lapsang Souchong	La province productrice de thé la plus diversifiée. Anxi produit l'oolong ; les monts Wuyi, l'oolong torréfié et le Lapsang Souchong ; Fuding, le thé blanc. Un véritable paradis pour les amateurs de thé.
Province du Yunnan	Pu-erh, Dian Hong (thé noir du Yunnan)	Des théiers millénaires poussent à Xishuangbanna et dans les montagnes proches de Simao, berceau du Camellia sinensis. Certains gâteaux de Pu-erh issus de ces vieux théiers prennent de la valeur, à l'instar des grands vins.
Province d'Anhui	Keemun (Qimen), Huangshan Mao Feng	Huangshan (la Montagne Jaune) produit certains des meilleurs thés verts de Chine. Le Keemun, le grand thé noir chinois, provient du comté de Qimen, dans cette province.
Province du Hunan	Junshan Yinzhen (thé jaune), thé noir Anhua	Berceau du thé jaune rare et des thés noirs vieillis. Moins fréquenté par les touristes, mais d'une importance capitale dans l'histoire du thé chinois.
Province du Guangdong	Dancong Oolong, Thé Phoenix	Les monts Phénix (Fenghuang) produisent certains des oolongs mono-arbre les plus complexes de Chine, chaque arbuste produisant un profil aromatique unique : miel, amande, fleur de gingembre.

 **ichingo.app — Application Chine Connection** : Visiter les régions productrices de thé en Chine :

Feizhu (飞猪) – Réservez des billets de train à grande vitesse pour Hangzhou (Longjing), Fuzhou (Tie Guan Yin) ou Kunming (Pu-erh). Guide complet sur ichingo.app.

Baidu Maps (百度地图) – Accédez aux plantations de thé et aux marchés de n'importe quelle ville. Recherchez 茶园 (jardin de thé) ou 茶叶市场 (marché du thé) pour les options à proximité. Guide complet sur ichingo.app.

Klook — Visites guidées de plantations de thé à Hangzhou (Lac Longjing de l'Ouest) et dans les monts Wuyi. Visites en anglais, réservation possible avec les cartes bancaires internationales.

Didi (滴滴) — Louez une voiture privée pour accéder aux plantations de thé isolées non desservies par les transports en commun. Guide complet sur ichingo.app.

Partie 5 — L'étiquette du thé et ce qu'il faut savoir en tant que visiteur

5A. L'étiquette essentielle du thé

✓ FAITES-LE

- Tapez deux doigts sur la table lorsque quelqu'un vous verse du thé — cela signifie « merci ».
- Tenir la tasse à deux mains lorsqu'on reçoit du thé de son hôte est une marque de respect.
- Attendez que l'hôte ou la personne la plus âgée boive en premier avant de siroter.
- Acceptez au moins un verre, même si vous n'avez pas soif ; refuser peut paraître impoli.
- Admirez la théière ou le service à thé — faire un commentaire à leur sujet est un véritable compliment.
- Servez aux autres avant de vous servir vous-même.

✗ NE PAS

- Remplissez votre propre verre avant que ceux de vos invités ne soient pleins.
- Placer la théière avec le bec pointé vers quelqu'un est considéré comme agressif ou impoli.
- Tapez sur la table avec les cinq doigts — seulement deux doigts (l'index et le majeur) pour le geste de gratitude
- Laissez le couvercle du gaiwan ou de la théière à l'envers : cela indique que vous souhaitez plus d'eau chaude, et non que vous avez terminé.
- Buvez le thé jusqu'à la dernière goutte en une seule fois — le Gongfu Cha se déguste lentement, en plusieurs gorgées.
- Ignorez la proposition de vous resservir ; répondez-y d'un léger tapotement à deux doigts, même si vous couvrez votre verre.

5B. Que dire ? — Phrases utiles

Anglais	Chinois	Prononciation
---------	---------	---------------

Ce thé est délicieux	这茶很好喝	Zhe cha poule hao he
Quel genre de thé est-ce ?	Quel genre de thé est-ce ?	Qu'est-ce que c'est?
Je peux en avoir encore un peu ?	Puis-je avoir un autre verre?	Keyi zai lai yi bei ma?
J'aimerais essayer Longjing	J'ai envie d'essayer le thé Longjing.	Wo xiang shishi Longjing
Combien par pot ?	Combien coûte un pot ?	Combien d'argent as-tu ?
La théière est magnifique	Cette théière est magnifique.	Zhe chahu poule piaoliang
Avez-vous du pu-erh ?	Avez-vous du thé Pu'er ?	Avez-vous du thé Pu'er ?
Merci (geste du tapotement du thé)	(Tapotement à deux doigts sur la table)	— ✨

5C. Acheter du thé : ce qu'il faut savoir

- Les marchés du thé en Chine (茶叶市场) sont impressionnants : des dizaines de vendeurs, des centaines de thés et presque aucun anglophone. Arrivez en sachant ce que vous voulez goûter.
- La dégustation est de mise et gratuite. Un bon vendeur vous fera déguster plusieurs thés avant tout achat. N'hésitez pas à goûter, cela ne vous oblige en aucun cas à acheter.
- Les prix varient énormément : un même thé peut coûter 20 ¥ ou 20 000 ¥ les 100 g. Les différences de qualité sont réelles, mais il faut de l'expérience pour les déceler.
- Prix de départ raisonnables : bon thé vert de tous les jours 50–200 ¥/100 g ; bon oolong 100–500 ¥/100 g ; bon thé blanc 80–300 ¥/100 g.
- Le thé emballé sous vide en usine est plus sûr pour les voyages internationaux que le thé en vrac dans des sachets.
- Les meilleurs cadeaux de thé : des petites boîtes de Longjing sous vide, des mini-galettes individuelles de Pu-erh ou un simple ensemble de gaiwan.

📱 **ichingo.app — Application de connexion Chine** : Acheter du thé en Chine grâce à une application :

Alipay / WeChat Pay — Les marchés de thé privilégient les paiements sans espèces. Configurez Alipay avec votre carte internationale avant de vous rendre dans un marché de thé. Guide complet disponible sur ichingo.app.

Yandex Translate — Scannez les étiquettes des emballages de thé avec votre appareil photo pour traduire les ingrédients, l'origine, la date de récolte et la qualité. Aucun VPN n'est nécessaire en Chine. Guide complet sur ichingo.app.

Taobao / JD.com — Pour acheter du thé en ligne avec livraison à votre hôtel ou Airbnb. JD.com propose des thés authentiques certifiés de grandes marques. Taobao offre le plus grand choix. Retrouvez les deux guides sur ichingo.app.

大众点评 (Dianping) — Recherchez dans 茶叶市场 le grand marché du thé le plus proche dans

n'importe quelle ville chinoise, avec les heures d'ouverture et les avis des utilisateurs.

Partie 6 — Guide rapide pour les visiteurs

La boîte à outils complète ichingo.app pour la culture du thé

Besoin	Application	Comment cela aide
Trouvez un salon de thé	Dianping (大众点评)	Recherchez des restaurants ou des bars à tapas dans n'importe quelle ville. Consultez les avis, les photos, les prix et les horaires. La plateforme d'avis locaux la plus fiable de Chine.
Réservez une expérience de cérémonie du thé	Klook	Cérémonies du thé guidées en anglais, réservables à l'avance. Cartes Visa/Mastercard acceptées. Disponibles à Pékin, Shanghai, Hangzhou et Chengdu.
Rendez-vous dans les plantations de thé ou les marchés.	Cartes Baidu	Recherchez 茶园 (jardin de thé) ou 茶叶市场 (marché du thé). Interface en anglais pour les principales destinations.
Découvrez les régions productrices de thé	Feizhu / Trip.com	Billets de train à grande vitesse pour Hangzhou, Fuzhou, Kunming ou toute autre ville productrice de thé. Guides complets sur ichingo.app.
Traduire l'emballage du thé	Yandex Traduction	Traduction automatique de textes chinois par caméra : étiquettes d'emballage, menus, panneaux. Aucun VPN requis.
Payer aux marchés du thé	Alipay / WeChat Pay	Les marchés du thé sont presque entièrement sans espèces. Préparez votre carte avant de partir. Guides de configuration des cartes internationales sur ichingo.app.
Achetez du thé en ligne	JD.com / Taobao	JD propose des thés de marque certifiés ; Taobao offre un choix plus vaste. Les deux plateformes livrent aux hôtels. Consultez les guides sur ichingo.app.
Découvrez les salons de thé tendance	Xiaohongshu (RedNote)	La meilleure plateforme chinoise pour découvrir visuellement des maisons de thé. Recherchez le nom de la ville suivi de « 茶馆 ».

Réflexion finale

Il existe un proverbe chinois : « La première tasse de thé réveille. La deuxième fait réfléchir. La troisième fait oublier le monde. » Le Gongfu Cha ne consiste pas à consommer de la caféine le plus rapidement possible. Il s'agit d'avoir une raison de s'asseoir avec une autre personne, de lui accorder toute son attention et de partager un moment précieux pendant une heure.

Dans un pays de 1,4 milliard d'habitants évoluant à un rythme extraordinaire, c'est un acte radical. Et il est pratiqué ici, sous une forme plus ou moins identique, depuis 5 000 ans.

Pour des guides étape par étape sur chacune des applications mentionnées dans ce document — Dianping, Klook, Baidu Maps, Feizhu, Yandex Translate, Alipay, JD.com, Taobao et bien d'autres — rendez-vous sur **ichingo.app** — votre boîte à outils complète pour découvrir la Chine.

