



ichingo.app

Guide culturel de la Chine

La culture chinoise de la boisson — Les règles de la table

白酒 · 黄酒 · 干杯 · 劝酒 · 茅台 · 酒桌文化

Pourquoi un verre de baijiu peut conclure un accord, et pourquoi le refuser peut y mettre fin. Le guide complet pour tout visiteur.

ichingo.app · Votre guide complet pour voyager en Chine

ichingo.app

Introduction — Boire, c'est de la diplomatie en Chine

En Chine, partager un verre est rarement une simple affaire de boisson. Un toast lors d'un dîner d'affaires est un pacte social. Refuser un verre peut être perçu comme un manque de respect ou de froideur. Un « ganbei » (干杯 – cul sec) bien placé peut instaurer davantage de confiance en dix minutes qu'une semaine de réunions.

La culture chinoise de la boisson s'est développée sur plus de 5 000 ans, profondément liée aux valeurs confucéennes de hiérarchie, d'hospitalité et de respect de l'honneur. La comprendre vous permettra d'aborder avec assurance les dîners d'affaires, les fêtes de famille et les réunions sociales, que vous consommiez de l'alcool ou non.

Ce guide couvre les principales catégories de boissons en Chine, les règles non écrites de l'art de boire, comment porter un toast correctement, que faire si vous ne pouvez pas boire, et quelles plateformes **ichingo.app** vous aideront à trouver les meilleurs endroits, à réserver des restaurants et à tout payer.

Partie 1 — Les principales boissons chinoises

La scène des boissons en Chine est bien plus riche que la plupart des étrangers ne l'imaginent. Il ne s'agit pas seulement du baijiu : on y trouve une tradition vieille de 5 000 ans de céréales fermentées, de vins de riz, d'eaux-de-vie de fruits et de bières artisanales, qui varie considérablement d'une région à l'autre.

1A. Baijiu (白酒) — L'esprit national de la Chine

Le **baijiu (白酒)**, littéralement « alcool blanc », est l'alcool le plus consommé en Chine et le spiritueux le plus vendu au monde en volume. Avec une production annuelle d'environ **10 milliards de litres**, le baijiu surpasse les ventes de whisky, de vodka, de gin, de rhum et de tequila réunis. Pourtant, presque personne en dehors de la Chine ne l'a jamais goûté.

Fait sur le Baijiu	Détails
teneur en alcool	40 à 60 % vol. — nettement plus fort que la plupart des spiritueux occidentaux. Certaines variétés haut de gamme atteignent 65 %.
Fabriqué à partir de	Sorgho, blé, riz ou mélange de céréales — fermentés dans des fosses, puis distillés. La fosse de fermentation elle-même est essentielle ; certaines distilleries renommées possèdent des fosses vieilles de plus de 600 ans.
Catégories de saveurs	La Chine classe le baijiu en 12 types d'arômes. Les quatre plus importants : la sauce (酱香 jiang xiang), la légère (清香 qing xiang), la forte (浓香 nong xiang) et le riz (米香 mi xiang).
Comment il est servi	À température ambiante, dans de petites tasses en céramique ou en verre (30 à 50 ml). On le boit d'un trait (ganbei) lors des toasts officiels. On l'apprécie de plus en plus dans un cadre informel.
Gamme de prix	De 30 à plus de 3 000 yens la bouteille. Pour une même marque (par exemple Moutai), le

	prix peut varier de 1 500 à 50 000 yens selon le millésime et l'édition.
Avec de la nourriture	Toujours servi avec un repas, le baijiu est une boisson de table, et non une boisson de bar. Sa saveur puissante est conçue pour accompagner les plats chinois riches, épicés et riches en umami.

1B. Les quatre grandes marques de baijiu

Marque	Chinois	Gamme de prix	Pourquoi c'est important
Moutai	茅台 Maotai	1 500 ¥ – 50 000 ¥ et plus	Le baijiu le plus prestigieux de Chine. Servi lors des banquets d'État depuis 1949. Une bouteille de Moutai vieilli est le cadeau d'affaires le plus précieux en Chine. Arômes de sauce. Produit dans la province du Guizhou.
Wuliangye	五粮液 Wǔliángyè	800 ¥ – 3 000 ¥	Le deuxième plus prestigieux. Un cigare à l'arôme puissant, composé de cinq céréales (sorgho, blé, maïs, riz et riz glutineux). Plus doux et plus agréable que le Moutai.
Luzhou Laojiao	泸州老窖	100 à 500 ¥	L'une des plus anciennes marques de baijiu de Chine — les noyaux datent de 1573. Un baijiu à l'arôme puissant. Un luxe plus abordable. Le Guojiao 1573 à étiquette bleue est réputé internationalement.
Erguotou	二锅头 Èrguōtóu	10 à 80 ¥	Le baijiu du quotidien à Pékin. La boisson des travailleurs. Fort, pur et abordable. Les marques Red Star (红星) et Niulanshan (牛栏山) sont les plus connues. Idéal pour une première dégustation à petit prix.

💡 **Conseil aux visiteurs :** Si vous souhaitez goûter au baijiu pour la première fois, commencez par l'Erguotou (二锅头) : abordable, facile à trouver et offrant un bon aperçu du goût du baijiu sans se ruiner. Vous en trouverez dans tous les restaurants de Pékin pour 10 à 30 ¥ la bouteille. Dégustez-le lentement avec un repas, jamais l'estomac vide.

1C. Huangjiu (黄酒) – Le vin ancien de Chine

Le **Huangjiu (黄酒)**, ou « vin jaune », est la plus ancienne boisson alcoolisée de Chine, forte d'une histoire de plus de 5 000 ans. C'est un vin de riz fermenté, à la robe ambrée, légèrement sucré et complexe, titrant entre **8 et 20 % d'alcool**. Souvent comparé au saké japonais, il n'en demeure pas moins typiquement chinois.

- La variété la plus célèbre : le vin de Shaoxing (绍兴黄酒) de la province du Zhejiang — également très utilisé en cuisine
- Servi chaud dans des récipients en céramique traditionnels — la chaleur révèle tout son parfum
- Boisson des lettrés, poètes et érudits chinois depuis des millénaires — Li Bai, le poète le plus célèbre de Chine, était connu pour son amour du huangjiu

- Plus facile à accorder avec les mets que le baijiu — sa teneur en alcool plus faible et sa saveur plus douce se marient bien avec les fruits de mer, le tofu et les plats légers
- Prix : de 20 à 500 ¥ la bouteille. Les cuvées de grande qualité (plus de 10 ans d'âge) sont considérées comme des pièces de collection.

1D. Bière (啤酒 Píjiǔ) – Le choix de tous les jours

La Chine est le premier marché mondial de la bière en volume. La bière (啤酒, pījiu) est la boisson sociale du quotidien : moins alcoolisée, elle se déguste plus facilement lors des longs repas et est universellement appréciée.

Bière	Style	Notes
Tsingtao (青岛)	Lager	La bière la plus exportée de Chine. Fondée par des Allemands en 1903. Légère, rafraîchissante et mondialement connue. Le choix sûr dans tous les restaurants chinois.
Neige (雪花)	Lager	La bière la plus vendue au monde en volume. On la trouve partout en Chine. Très légère et douce. La bière de la maison de la plupart des restaurants chinois.
Harbin (哈尔滨)	Lager	La plus ancienne marque de bière chinoise (1900). Populaire dans le nord-est du pays. Légèrement plus maltée que la Snow.
Yanjing (燕京)	Lager	La bière locale de Pékin. Fraîche, légère et abordable. La bière idéale pour accompagner les fondues pékinoises et les canards laqués.
Scène de la bière artisanale	Divers	Le mouvement de la bière artisanale en Chine a connu un essor fulgurant après 2015. Des villes comme Chengdu, Shanghai et Shenzhen abritent d'excellentes brasseries locales. Pale ales, IPA, stouts : tout y est.

🔗 **Le saviez-vous ?** En Chine, la bière est souvent servie chaude ou à température ambiante dans les restaurants et les foyers traditionnels, surtout dans le nord du pays. La bière glacée est de plus en plus courante dans les restaurants et les bars modernes, mais ne soyez pas surpris si elle arrive tiède. Selon la médecine traditionnelle chinoise, la bière froide est considérée par certains Chinois plus âgés comme « mauvaise pour l'estomac », en raison des préjugés liés aux aliments froids.

Partie 2 — La table à boire (酒桌文化)

La table à boire chinoise (酒桌文化, jiǔ zhuó wénhuà) est une institution sociale dotée de ses propres règles, hiérarchies, rituels et stratégies. Lors des dîners d'affaires notamment, ce qui se passe autour de l'alcool est souvent plus important que les propos tenus en salle de réunion.

2A. Le rituel Ganbei (干杯 — Bottoms Up)

« 干杯 » (gān bēi) signifie « **vider son verre** » ; il est attendu de vider son verre entièrement d'un seul trait. C'est le toast formel de la culture chinoise, et refuser ou siroter son verre lorsqu'on propose un ganbei peut être perçu comme une offense envers la personne qui a porté le toast.

Règle de Ganbei	Ce que cela signifie en pratique
Qui porte le toast ?	L'hôte ou la personne la plus âgée porte le premier toast. D'autres peuvent ensuite porter des toasts tout au long du repas, généralement à l'hôte, à l'invité d'honneur ou à l'ensemble des convives.
Comment tenir son verre	Si la personne à qui vous portez un toast est plus haut placée que vous, tenez votre verre légèrement plus bas. C'est un geste de déférence et de respect : plus votre verre est bas, plus vous témoignez de respect.
Après avoir grillé	Montrez votre verre vide ou retournez-le pour prouver qu'il est vide — c'est le signal traditionnel que vous avez terminé le ganbei.
Porter un toast à quelqu'un	Levez-vous, levez votre verre vers la personne, établissez un contact visuel, dites « ganbei » et attendez qu'elle lève le sien avant de boire.
Fréquence	Lors d'un dîner d'affaires formel, les toasts peuvent être portés toutes les 5 à 10 minutes. Il est essentiel de se modérer : mangez entre les toasts pour ralentir l'absorption de l'alcool.

2B. La hiérarchie de la consommation d'alcool

En Chine, la consommation d'alcool est profondément hiérarchisée. Qui s'assoit où, qui sert qui, qui porte un toast en premier et à qui le verre est rempli en premier : tout cela communique le statut social et le respect.

- L'hôte sert toujours ses invités en premier ; ne vous servez jamais avant que les verres de vos invités ne soient remplis.
- Servez d'abord à la personne la plus ancienne, puis faites le tour de la table en fonction de l'ancienneté.
- Tenir la bouteille à deux mains lorsqu'on sert à une personne âgée est un signe de respect.
- Si quelqu'un remplit votre verre, tapotez légèrement la table avec deux doigts en signe de gratitude (la même coutume qu'avec le thé).
- Le siège face à la porte est le siège d'honneur : l'invité le plus important y prend place et le premier toast lui est adressé.

2C. Boire persuasif (劝酒 Quàn Jiǔ)

Quanjiu (劝酒) — la pratique consistant à inciter les autres à boire davantage — est l'un des aspects les plus caractéristiques, et parfois gênants, de la culture de la boisson en Chine pour les étrangers. Un hôte peut vous resservir un verre avant qu'il ne soit vide, insister pour que vous le terminiez, ou porter des toasts à plusieurs reprises en votre honneur.

Il est important de comprendre l'intention : dans la culture traditionnelle, inciter quelqu'un à boire est un acte d'hospitalité et de chaleur humaine ; cela signifie « Je veux que vous passiez un excellent moment à ma table ». Ce n'est pas censé être agressif, même si cela peut donner cette impression.

- Vous pouvez ralentir en sirotant plutôt qu'en buvant un ganbei entier — surtout lors des dîners informels, cette pratique est de plus en plus courante.
- Si vous ne pouvez vraiment plus boire, dites poliment : « 我不胜酒力 (wǒ bù shèng jiǔ lì) » — « Je ne supporte pas beaucoup d'alcool. » C'est une sortie élégante qui vous permettra de sauver la face.
- Il est largement accepté de désigner son rôle de conducteur : « 我开车 (wǒ kāi chē) » — « Je suis au volant ce soir. »
- Les raisons de santé sont également respectées : « 我在吃药 (wǒ zài chī yào) » — « Je prends des médicaments ».

⚠ Attention : La règle d'or : ne dites JAMAIS simplement « Je ne bois pas » et n'en dites pas plus, surtout lors d'un dîner d'affaires. Votre hôte pourrait le prendre comme un refus. Expliquez toujours pourquoi et proposez de trinquer avec une boisson sans alcool. C'est le geste de lever son verre et d'établir un contact visuel qui compte, pas ce qu'il contient.

2D. Boire comme un échange de visages (面子)

Chaque aspect du rituel du verre est lié à l'honneur. Porter un toast à quelqu'un lui fait honneur. Accepter un toast et boire son verre en entier témoigne du respect que l'on porte à la personne qui l'a proposé. Remplir le verre de quelqu'un avant même qu'il ne le demande est une marque d'attention et de prévenance.

- Accepter un toast et boire est un acte de respect — cela montre que vous prenez la relation au sérieux
- Porter un toast à son hôte dès le début du repas est une marque d'égards et instaure une ambiance chaleureuse.
- Porter un toast à la personne la plus haut placée avant de porter un toast à qui que ce soit d'autre montre que vous comprenez la hiérarchie.
- À la fin du repas, l'hôte peut proposer un dernier toast ; il est important d'être sur la même longueur d'onde que lui à ce moment-là.

Partie 3 — Moutai (茅台) — L'or liquide chinois

Le moutai (茅台, Máotái) n'est pas qu'une simple boisson : c'est un **artefact politique, un symbole de statut social, un outil diplomatique et un placement**. Comprendre le moutai, c'est comprendre un aspect fondamental du fonctionnement du pouvoir et des relations en Chine.

Pourquoi Moutai est spécial

- Fabriqué à Maotai, dans la province du Guizhou, une région montagneuse isolée bénéficiant d'un microclimat unique et d'une eau riche en minéraux qu'on ne retrouve nulle part ailleurs.
- Type sauce-arôme (酱香) — saveurs complexes et nuancées avec des notes de sauce soja, de fruits secs et de terre. Très différent des types arômes légers ou forts. Nécessite de la patience pour être apprécié.
- Fermenté et distillé neuf fois sur une période d'un an, puis vieilli pendant au moins trois ans avant la mise en bouteille.
- L'alcool du banquet d'État officiel de la Chine depuis 1949 — servi à tous les dirigeants mondiaux ayant visité la Chine, de Nixon à Obama en passant par Poutine.
- Une bouteille de 500 ml de Feitian (飞天) Moutai standard se vend au détail à environ 1 499 ¥, mais les revendeurs et les prix sur le marché secondaire atteignent souvent 2 500 à 3 500 ¥.
- Les éditions vintage et de collection se vendent aux enchères pour des dizaines de milliers de yens — une bouteille de 1974 s'est vendue à plus de 1,5 million de yens aux enchères.

Moutai en cadeau	Ce que cela signifie
Feitian standard 500 ml (~1 500 ¥)	Un cadeau solennel et respectueux. Convient aux relations d'affaires importantes, aux hauts fonctionnaires ou aux aînés de la famille. Témoin de votre compréhension du prestige chinois.
Édition Moutai 1935 (~800 ¥)	Une nouvelle gamme premium. Plus douce, plus accessible. Un cadeau idéal pour les amateurs de Moutai.
Moutai vintage (10–30 ans)	Un cadeau exceptionnel pour les relations les plus précieuses. Il témoigne de l'importance que revêt cette relation et mérite un investissement conséquent.
Coffret cadeau Moutai	Disponible en boutiques hors taxes et chez les revendeurs officiels. Contient plusieurs flacons miniatures — idéal pour découvrir le produit sans s'engager sur un grand flacon.

 **ichingo.app — Application de connexion Chine** : Acheter du Moutai authentique et du baijiu de qualité supérieure en Chine :

JD.com (京东) — Le site le plus sûr pour acheter du Moutai authentique en ligne. La boutique JD.com propose des produits Kweichow Moutai officiels avec garantie d'authenticité. Recherchez 飞天茅台. Guide complet sur ichingo.app.

Taobao / Tmall — Tmall d'Alibaba possède le magasin phare officiel de Moutai (茅台官方旗舰店). Vérifiez que vous êtes sur la boutique officielle avant d'acheter. Guide complet sur ichingo.app.

Les boutiques hors taxes des grands aéroports sont souvent la source la plus fiable et transparente pour trouver du véritable Moutai à des prix proches des prix de détail pour les voyageurs au départ.

Partie 4 — L'étiquette en matière de boisson — Les règles complètes

4A. Avant le premier toast

- Ne vous servez pas avant que l'hôte n'ait servi les invités ; attendez d'être servi.
- Ne buvez pas avant que le premier toast ne soit porté ; attendez que l'hôte prenne l'initiative.
- Si vous ne souhaitez pas d'alcool, veuillez le signaler discrètement au serveur avant que les boissons ne soient servies ; il est plus facile de gérer cela avant que le rituel ne commence.
- Si possible, servez votre boisson sans alcool dans le même type de verre que ceux utilisés par les autres convives ; le geste compte.

4B. Pendant le grillage

✓ FAITES-LE

- Se lever pour porter un toast lors d'un dîner formel
- Établissez un contact visuel lorsque vous trinquez.
- Tenez votre verre plus bas que celui d'une personne plus âgée.
- Dites quelques mots chaleureux avant le ganbei — pas seulement le mot lui-même
- Mangez entre les toasts pour gérer le rythme.
- Tapez la table avec deux doigts lorsqu'on vous remplit votre verre.
- Portez un toast à l'hôte et à l'invité d'honneur dès le début du repas.
- Présentez votre verre vide après le ganbei lors d'occasions formelles.

✗ NE PAS

- Servez-vous un verre avant ceux de vos invités.
- Refuser catégoriquement un toast sans proposer une autre boisson
- Tenez votre verre plus haut que celui d'une personne très âgée.
- Ne touchez pas à votre verre lorsqu'un toast est porté à table.
- Buvez entre les toasts si vous voulez vous modérer — attendez le prochain ganbei
- S'enivrer visiblement avant la fin de la partie professionnelle de la soirée
- Discuter des sujets sensibles après une consommation excessive d'alcool
- Se vanter de sa capacité à boire est considéré comme vulgaire.

4C. Si vous ne pouvez pas ou ne consommez pas d'alcool

Ne pas boire d'alcool lors d'un dîner chinois est tout à fait possible, mais cela demande un effort conscient. L'abstention passive est à proscrire.

Situation	Que dire et que faire
Vous ne buvez pas du tout	Dites à votre hôte tôt, en privé et chaleureusement : « 我不喝酒, 但我会用茶/饮料陪您喝 » (je ne bois pas d'alcool mais je porterai un toast avec du thé/jus avec vous). Participez ensuite activement à chaque toast avec votre verre sans alcool.
Vous conduisez	L'expression « 我开车 » (Wo kai che — Je conduis) est universellement respectée et

	comprise. Aucune autre explication n'est nécessaire.
Raisons médicales / médicaments	« 我在吃药, 医生说不能喝酒 » (Je prends des médicaments, le médecin m'a dit de ne pas boire d'alcool). Ceci est respecté sans questions complémentaires.
raisons religieuses	Islam : « 我是穆斯林, 不喝酒 » est compris et respecté, en particulier dans les villes à population musulmane Hui. D'autres raisons religieuses sont également acceptées.
Vous voulez ralentir	Sirotez plutôt que de boire d'un trait, si possible. Proposez un toast « sui yi » (随意, à votre guise) — cela signifie que vous portez un toast chaleureux, mais que chacun est libre de boire comme il le souhaite.

✓ **Bon à savoir** : L'essentiel : la culture chinoise de la boisson est axée sur le lien social, et non sur l'alcool lui-même. Participer pleinement au rituel – avec de l'eau, du thé ou du jus – est bien plus valorisé qu'une absence passive. Le geste de lever son verre, d'établir un contact visuel et de dire chaleureusement « ganbei » crée ce lien.

Partie 5 — Culture de la consommation d'alcool par région

Les habitudes liées à la consommation d'alcool en Chine varient considérablement selon les régions. Ce qui est attendu lors d'un dîner au Sichuan est très différent d'un repas d'affaires à Shanghai ou d'une réunion de famille au Fujian.

Région	Boisson de choix	Notes sur la culture de la boisson
Pékin	Erguotou baijiu + bière	La culture ganbei, directe et énergique, est très présente. Les dîners d'affaires sont l'occasion de boire un verre. Erguotou fait la fierté des locaux.
Sichuan / Chongqing	Luzhou Laojiao + baijiu local	Le hotpot et le baijiu forment le duo sichuanais par excellence. Plats épicés et alcool fort : les locaux pensent que la chaleur neutralise les effets de l'alcool. Ambiance conviviale, animée et chaleureuse.
Shanghai	Vin + baijiu de qualité supérieure + bière artisanale	Influence internationale accrue. Le vin est accepté et largement compris. Lors des dîners d'affaires, il n'est pas rare de privilégier un Bordeaux ou un Bourgogne plutôt qu'un baijiu.
Guangdong (Canton)	Bière + vin de riz + cognac	La culture cantonaise est moins axée sur l'alcool que celle du nord de la Chine. Le yum cha (thé) y occupe une place plus centrale dans l'hospitalité. Le cognac (notamment le Hennessy) est devenu une boisson de prestige dans les années 1990.
Zhejiang/Jiangsu	Shaoxing Huangjiu	Région viticole jaune. Le huangjiu chaud, servi dans des récipients en céramique, est le choix traditionnel. Plus raffiné et moins agressif que les cultures où le baijiu est roi.
Nord-Est (Dongbei)	Baijiu + bière	La région du Dongbei où l'on boit le plus. « Les habitants du Dongbei savent boire » est un stéréotype national chinois, et il n'est pas totalement faux. Les hôtes y sont très chaleureux et généreux, et l'hospitalité y est une affaire sérieuse.

Xinjiang / Régions musulmanes	Thé / jus de fruits	L'importante population musulmane Hui fait que les repas sans alcool sont courants et tout à fait normaux. Le jus de raisin du Xinjiang est souvent servi comme alternative festive sans alcool.
--------------------------------------	----------------------------	--

Partie 6 — Guide pratique du visiteur

6A. Phrases utiles dans les situations où l'on boit

Anglais	Chinois	Prononciation
Santé ! / Cul sec !	干杯！	Gān bēi!
À votre guise / Buvez librement	随意	Suí yì
C'est un délicieux baijiu	这白酒真好喝	Zhè báijiǔ zhēn hǎo hē
Je ne supporte pas beaucoup l'alcool.	我不胜酒力	Wǒ bù shèng jiǔ lì
Je suis le chauffeur ce soir	我开车	Wǒ kāi chē
Je prends des médicaments	我在吃药	Wǒ zài chī yào
Je porterai un toast avec du thé ou du jus.	我用茶/饮料陪您喝	Wǒ yòng chá/yǐnliào péi nín hē
Veuillez remplir mon verre.	请给我倒一杯	Qǐng gěi wǒ dào yī bēi
À notre amitié !	为我们的友谊干杯	Wèi wǒmen de yǒuyì gān bēi
À votre santé !	为您的健康干杯	Wèi nín de jiànkāng gān bēi

6B. La boîte à outils complète ichingo.app pour la culture de la boisson

Besoin	Application	Comment cela aide
Trouvez un restaurant pour votre dîner d'affaires	Dianping (大众点评)	Recherchez par type de cuisine, disponibilité des salles privées et carte des vins. Consultez les avis sur l'ambiance avant d'y recevoir des invités importants. Guide complet sur ichingo.app.
Réserver une salle à manger privée (包间)	Dianping/Meituan	De nombreux restaurants chinois proposent des salles privées (包间 bāojiān) pour les dîners d'affaires. Réservation indispensable via Dianping ou Meituan pour les occasions formelles. Guide complet sur ichingo.app.
Payez l'addition du dîner	WeChat Pay / Alipay	Payez rapidement et facilement : pouvoir payer sans hésitation est un gage de professionnalisme. Préparez votre réservation avant votre arrivée. Retrouvez tous les guides sur ichingo.app.

Offrez un authentique Moutai en cadeau	JD.com / Tmall	Produits authentiques garantis provenant des boutiques officielles. Livraison à l'hôtel possible. Guides complets sur ichingo.app .
Traduire la carte des boissons	Yandex Traduction	Pointez votre caméra vers la carte des boissons chinoise pour une traduction instantanée. Aucun VPN n'est nécessaire en Chine. Guide complet sur ichingo.app .
Rentrez chez vous en toute sécurité	Didi (滴滴)	Ne conduisez jamais après avoir bu en Chine : les sanctions sont sévères. Réservez un Didi depuis votre restaurant jusqu'à chez vous. D'ailleurs, « Je conduis » est une excellente excuse pour ne pas boire. Guide complet sur ichingo.app .
Trouvez le meilleur bar baijiu	Xiaohongshu (小红书)	Recherchez votre ville plus 白酒吧 ou 酒吧 pour des recommandations de bars et de lieux locaux riches en photos. Guide complet sur ichingo.app .

⚠ **Attention :** la conduite en état d'ivresse est prise très au sérieux en Chine. Le taux d'alcoolémie légal est extrêmement bas (0,2 mg/ml pour conduite sous influence, 0,8 mg/ml pour conduite en état d'ivresse passible de poursuites pénales). Les contrôles de police sont fréquents aux abords des restaurants. Utilisez toujours Didi ou désignez un conducteur sobre. Ne prenez aucun risque.

Dernière réflexion — Le verre n'est jamais qu'un simple verre

En Chine, ce qui se passe autour d'un verre a souvent plus d'importance que ce qui se passe en salle de réunion. Un toast bien placé instaure la confiance en quelques minutes. Un refus poli, accompagné d'une suggestion chaleureuse, préserve la relation. Savoir quand porter un toast et quand se contenter d'une simple gorgée témoigne d'une profonde compréhension de la culture chinoise.

Il n'est pas nécessaire de boire pour participer à la culture chinoise de la boisson. Il faut la comprendre, la respecter et s'y impliquer pleinement. Que votre verre contienne du baijiu, de la bière, du thé ou du jus, c'est le fait de le lever, le contact visuel, la chaleur du toast et l'intention qui sous-tend ce geste qui créent le lien.

Pour des guides étape par étape sur chaque application mentionnée dans ce document — Dianping, Meituan, WeChat Pay, Alipay, JD.com, Didi, Yandex Translate, Xiaohongshu et bien d'autres — rendez-vous sur **ichingo.app** — votre boîte à outils complète pour naviguer en Chine en toute confiance.



ichingo.app

Votre guide complet pour voyager en Chine