

游蕙嘉 Yu Hui-Chia Angela – Animatrice et bâtisseuse de ponts culturels

Je m'appelle Yu Hui-Chia. Mon nom de famille signifie « nager », mais je ne sais pas (encore) nager. « Hui » est une espèce particulière d'orchidée, et « Chia » est la ville d'origine de mon père, Chia-Yi, à Taïwan. Mon nom signifie donc l'orchidée particulière de Chia-Yi.

Je suis née à Kaohsiung. J'ai une sœur et un frère et je suis la plus jeune de la famille. De 12 à 17 ans, j'ai fréquenté l'école secondaire catholique de Tainan et j'ai été baptisée Angela à 14 ans. Après le lycée, je suis allée à l'université de Tunghai à Taichung pour étudier l'anglais et la littérature occidentale. J'ai ensuite étudié le TEFL (Teaching English as a Foreign Language) et enseigné l'anglais pendant un an à Taichung, avant de me marier avec un Suisse et de venir m'installer en Suisse en 1998.



© Yu Hui-Chia

Dès le début, il était clair pour moi que je voulais être une « bâtisseuse de ponts » entre Taïwan et la Suisse. Mon fils Anton est né en 1999 et ma fille Anja en 2002. Les enfants ont grandi dans le bilinguisme. Lorsque les enfants ont un peu grandi, j'ai commencé à travailler à l'extérieur. Depuis exactement 15 ans, j'enseigne le chinois, la calligraphie chinoise et la cuisine chinoise à l'université populaire des deux Bâle.

La calligraphie est ma plus grande passion. Pendant 12 ans, j'ai fait des démonstrations de calligraphie chinoise et organisé des ateliers de calligraphie à titre bénévole au Moulin à papier de Bâle. En 2017, j'ai remporté le « Prix Schappo » pour ce travail bénévole. La même année, la ville de Bâle a utilisé ma calligraphie sur la carte officielle du Nouvel An.



© Yu Hui-Chia

Depuis 2012, je collabore avec la promotion et marketing de la ville de Bâle et propose chaque année un atelier de confection de gâteaux de lune. Je suis également la créatrice officielle de gâteaux de lune pour la cérémonie de la fête de la lune à Bâle.

J'ai déjà donné des cours de pâtisserie et de cuisine dans d'autres villes de Suisse. La plupart du temps, j'ai enseigné la cuisine chinoise, mais j'ai aussi donné des cours pour faire des tresses et des sushis. En 2018, j'étais à Taïpeh en tant que « cuisinière du jour » et j'y ai élaboré des tresses, des pains de campagne et des beignets de carottes pour le public, avec l'aide de mes enfants sur place. J'ai été très heureuse de représenter la Suisse à Taïwan.

En plus d'enseigner, j'ai travaillé en cuisine dans différents restaurants. Je me souviens encore avec plaisir des jours où j'étais la cuisinière du week-end dans un petit café et où je préparais des pancakes à la carte. Deux fois, le patron a organisé une soirée de « dumpling » et j'ai pu proposer aux clients différents types de raviolis chinois. Malheureusement, ce petit café convivial a fermé et a été remplacé par un restaurant asiatique moyen.

Depuis début mars 2022, je travaille dans le service pour les visites du Musée d'art de Bâle. Je veux continuer à construire des ponts culturels.

Yu Hui-Chia à Taïwan / Angela Yu en Suisse

