

DOSSIER DE PRESSE

Taste! **Korea!**

Voyage au pays du bon goût

À PARIS, DU 6 DECEMBRE 2016 AU 4 JANVIER 2017

À LA DÉCOUVERTE DE LA GASTRONOMIE ET DE LA CULTURE CORÉENNES

CONTACTS PRESSE

(Gastronomie) Nathalie Collin – 06 50 91 93 37
nathalie.collin@coklicotcommunication.fr

(Tourisme) Xavier Norindr – 06 20 21 00 78
press@crosslightge.com

SOMMAIRE

LES EVENEMENTS A PARIS DU 6 DECEMBRE 2016 AU 4 JANVIER 2017

A l'Unesco, du 6 au 9 décembre

Au Pan Piper, le 9 décembre

Au centre culturel coréen, du 7 décembre au 4 janvier 2017

AU MENU DE TASTE KOREA !

A l'Unesco

Au Pan Piper

LES CHEFS PRESENTS SUR TASTE KOREA !

Maîtresse Mme. Kim Su-jin

Maître Mme. Bae Sook-hee

Maître Mme. Woo Soon-deok

FOCUS SUR TROIS REGIONS COREENNES

Gangwon-do

Gyeongsang-do

Jeolla-do

TASTE KOREA ! Voyage au pays du bon goût : une série d'événements pour présenter toute la richesse de la gastronomie coréenne et les atouts touristiques du pays.

A l'occasion du 130^e anniversaire des relations diplomatiques franco-coréennes, le Centre Culturel Coréen et l'Office National du Tourisme Coréen proposent une série d'événements pour le public français afin de faire découvrir la cuisine coréenne et les différentes régions du Pays du matin calme.

LES EVENEMENTS A PARIS DU 6 DECEMBRE 2016 AU 4 JANVIER 2017

**A L'UNESCO
DU 6 AU 9 DÉCEMBRE 2016**

Les chefs coréens, *Mme. Kim Su-jin, Mme. Bae Sook-hee et Mme. Woo Soon-deok* investissent le restaurant afin de proposer des plats typiques de leurs régions Gangwon-do (Nord), Jeolla-do(Sud-Ouest), Gyeongsang-do(Sud-Est).

A cette occasion, une décoration spécifique sera mise en place pour l'occasion. De la vaisselle coréenne sera également exposée dans le Hall du 7^{ème} étage de L'UNESCO et le Centre Culturel Coréen et l'Office National du Tourisme Corée seront présents pour présenter la destination.

Horaires du restaurant pour le déjeuner : de 12h à 15h

Tarifs de 23 à 35€

Horaires de la cafétéria : de 8h à 17h

Lieu : UNESCO, 7, place de Fontenoy 75007 PARIS, 7^{ème} étage

Métro : Ségur-UNESCO, Cambronne, Ecole Militaire

Accès au Restaurant : Par l'entrée principale de L'UNESCO, muni d'une pièce d'identité

RESERVATION OBLIGATOIRE au 01 45 68 16 00.

<http://fr.unesco.org>



AU PAN PIPER LE 9 DÉCEMBRE 2016

Une mini-exposition de photographies de paysages, un stand de réalité virtuelle et une conférence sur la gastronomie & le tourisme coréen avec présentation de trois régions du pays (Gangwon-do, Jeolla-do, Gyeongsang-do) & démonstrations culinaires autour de plats typiques.

La conférence étant limitée à 150 places, merci de réserver par mail : prod@crosslightge.com

Horaires de l'expo photos Taste KOREA ! : De 15h à 19h

Horaires de la conférence suivi d'une dégustation : De 15h30 à 18h

Lieu : PAN PIPER, 2-4, impasse Lamier – 75011 PARIS

Métro : Philippe-Auguste (ligne 2) ; Voltaire ou Charonne (ligne 9) ; Père Lachaise (ligne 3)

www.pan-piper.com

AU CENTRE CULTUREL CORÉEN DU 7 DÉCEMBRE AU 4 JANVIER 2017

Une exposition de l'artiste coréen Hur Yong-man.

Celle-ci permettra de faire connaissance avec un grand dessinateur, à travers ses croquis, dessins et albums qui abordent surtout le sujet de la culture culinaire coréenne. Le public français pourra aussi la découvrir, en dégustant des produits de qualité et des spécialités régionales, retraçant des histoires ancrées dans la vie quotidienne des Coréens.



Horaires : Lundi – Vendredi : 9h 30 - 18h, sauf Jeudi jusqu'à 20h / Samedi 14h - 19h

Lieu : Centre culturel Coréen, 2 avenue d'Iéna – 75 116 PARIS

Métro : Iéna (ligne 9), Trocadéro (ligne 6 et 9)

www.coree-culture.org

Suivez toute l'actualité en direct sur : <https://www.facebook.com/tastekorea>

AU MENU DE TASTE KOREA !

A L'UNESCO, LE 6 DECEMBRE, seront à l'honneur

Des plats de la région de Jeolla do (Sud-Ouest) :

Jeonju Bibimbap : plat traditionnel de Jeonju, riz aux légumes et à la viande de bœuf

Jeon : assortiment de galettes

Six banchans (plats d'accompagnement) :

- Oy Jangajji : concombres marinés à la sauce de soja vinaigrée
- Mari Kimchi : rouleaux de kimchi

Des plats de la région de Gangwon-do (Nord) :

Gondeure Namulbap : riz cuit au *Gondeure Namul* (légume coréen)

Gamja-jeon : galettes de pommes de terre

Ojingeo sundae : boudin de calamars

Six banchans (plats d'accompagnement) :

- Oy Jangajji : concombres marinés à la sauce de soja vinaigrée
- Mari Kimchi : rouleaux de kimchi

A L'UNESCO, LE 7 DECEMBRE, seront à l'honneur

Des plats de la région de Gangwon-do (Nord) :

Jayeonsongi Galbi-jjim : morceaux de côtes de bœuf braisés aux champignons

Jayeon Songi bap : riz aux champignons Songi

Six banchans (plats d'accompagnement) :

- Kim bugak : algues sucrées frites
- Kkakdugi : kimchi de radis blancs coupés en cubes
- Oy Jangajji : concombres marinés à la sauce de soja vinaigrée
- Mari Kimchi : rouleaux de kimchi

Des plats de la région de Gyeongsang-do (Sud-Est) :

Yukhoe : tartare de bœuf

Ggoma Kimbap : petits rouleaux de riz enrobés de feuilles d'algue

Ojingeo Bulgogi : barbecue coréen de bœuf et calmar

Six banchans (plats d'accompagnement) :

- Kim bugak : algues sucrées frites
- Kkakdugi : kimchi de radis blancs coupés en cubes
- Oy Jangajji : concombres marinés à la sauce de soja vinaigrée
- Mari Kimchi : rouleaux de kimchi

A L'UNESCO, LE 8 DECEMBRE, seront à l'honneur

Des plats de la région de Jeolla do (Sud-Ouest) :

Daetongbap : riz cuit à la vapeur dans un tronc de bambou

Tteok-galbi : boulettes de bœuf haché

Jeon : assortiment de galettes

Six banchans (plats d'accompagnement) :

-Kaki séché

-Kkakdugi : kimchi de radis blancs coupés en cubes

-Baek-kimchi : kimchi blanc

Des plats de la région de Gyeongsang-do (Sud-Est) :

Andong Jjimdak : plat traditionnel d'Andong, poulet mijoté

Gul bap : riz cuit à la vapeur avec des huîtres

Miyeok-guk : soupe aux algues

Six banchans (plats d'accompagnement) :

-Kaki séché

-Kkakdugi : kimchi de radis blancs coupés en cubes

-Baek-kimchi : kimchi blanc

A L'UNESCO, LE 9 DECEMBRE, seront à l'honneur

Des plats de la région de Gangwon-do (Nord) :

Hwangki-dak-juk : bouillie de riz au poulet

Deodeok Bossam : porc cuit à la vapeur avec racines de deodeok (codonopsis lanceolata]

Des plats de la région de Gyeongsang-do (Sud-Est) :

Neobiani : grillades d'émincé de bœuf mariné

Yeon-ip bap : riz enroulé dans une feuille de lotus

Six Banchans (plats d'accompagnement) :

- Yeongeun jorim : racines de lotus mijotés à la sauce de soja sucrée

- Kkakdugi : kimchi de radis blancs coupés en cubes

- Mari Kimchi : rouleaux de kimchi

- Oy Jangajji : concombres marinés à la sauce de soja vinaigrée

AU PAN PIPER

Démonstration culinaire pour la région de Jeolla do (Sud-Ouest) :

Tteok-galbi (à vérifier) et dégustation de tteok-galbi (à vérifier)

Démonstration culinaire pour la région de Gangwon-do (Nord) :

Gondeure-namul-bap et dégustation de gondeure-namul-bap, de jayeongsong Galbi-jjim et de mil-jeon-byeong (galettes de blé en rouleaux avec viande et légumes assaisonnés)

Démonstration culinaire pour la région de Gyeongsang-do (Sud-Est) :

Hodu Gotgam mari (rouleaux de kakis séchés avec des noix) et dégustation de hodu Gotgam mari, de dasik et Yugwa (confiseries traditionnelles)

LES CHEFS PRESENTS SUR TASTE KOREA !

Maîtresse Mme. Kim Su-jin



Spécialiste de la cuisine Gangwon (qu'est-ce que c'est ?), Mme. Kim Su-jin est actuellement Directrice de l'Académie Food & Culture de Corée et Directrice de l'Institut de recherche sur la culture Hallyu et la cuisine coréenne.

En 2013, elle a notamment reçu le prix de Mondialisation la cuisine coréenne en 2013, le ministre de l'Agriculture et la Sylviculture de la Corée

En 2016, elle a été :

- Membre de commission et food manager (Jeongseon-gun), Jeux olympiques d'hiver de Pyeong chang 2018
- Membre de commission de l'éducation d'établissement hospitalier conventionné (pour UAE, patient qui reçoit les dépenses de l'Etat sous la direction de l'Institut coréen de développement de l'industrie de la santé)
- Jury pour sélection des rues gastronomiques

Cette année, Mme. Kim Su-jin a également participé à :

- Une réunion d'invités « Encouragement l'affirmation et l'espoir » avec Hwang Gyo-an, Premier ministre
- Une consultation de menus « Bon marché Bucheon » dans le cadre du projet Activation des marchés traditionnels

Maître Mme. Bae Sook-hee

En 2011, Maître Mme. Bae Sook-hee a été récompensé par :

- Le premier prix au concours de la cuisine internationale en Corée, en gâteau traditionnel coréen et gâteau du riz (2011)
- Le premier prix au concours de la cuisine internationale en Corée, en cuisine coréenne pour les rites de passage (2011)
- Le grand prix du ministre de l'Agriculture et la Sylviculture au concours de la cuisine internationale en Corée (2011)
- Le grand prix du conseil consultatif sur l'unification nationale au concours de la cuisine internationale en Corée (2011)



Elle occupe aussi :

- Depuis 2000, Vice Présidente à l'Institut de formation de cuisine traditionnelle coréenne à Hapcheon. Chargée des cours.
- Depuis 2010, Directrice de recherche à l'association de recherche internationale sur la cuisine pour le bien-être. Chargée des cours.
- Depuis 1989, Conseillère technique à la Compagnie du Gâteau traditionnel coréen de Hapcheon. Chargée du support technique

Maître Mme. Woo Soon-deok



Specialiste de Jeonju baekban, elle a reçu

- Le grand prix au 1er concours pour la cuisine à la base de Gochujang (pâte de piment rouge) de Sunchang
- La médaille d'argent au Concours de l'artisan culinaire de Jeonju
- Le grand prix au concours de la cuisine de Jeonju, dans le cadre du festival Jeonju Poongnam
- Le premier prix au Concours de kimchi, dans le cadre du grand festival de Kimchi à Gwangju
- Le grand prix à l'exposition de la cuisine locale de Jeonju

FOCUS SUR TROIS REGIONS COREENNES

Gangwon-do



La province de Gangwon-do, dont 70% du territoire est couvert de montagnes, est le lieu le plus visité par les coréens pendant les vacances.

Au centre de ce parc national, s'érigent les monts Seorak (1708 m) et Odae (1563 m) qui sont réputés pour la beauté de leurs paysages, notamment en automne, grâce à la multitude de couleurs produites par les feuilles des arbres.

Cette région abrite les plus importantes stations de ski du pays, dont le district de Pyeongchang qui organisera les jeux olympiques d'hiver de 2018.

La mer de la côte Est reste également très appréciée par les Coréens pendant les vacances. Les lacs et rivières offrent de nombreuses activités de sport nautique. La région est idéale pour découvrir et profiter de la splendeur de la nature qu'offre ce pays.

Gyeongsang-do

La région faisait partie de l'ancien royaume du Silla. Nombre de vestiges de la culture bouddhique de l'ancien royaume, ainsi que ceux de la culture confucianiste de la dynastie Joseon y sont encore visibles.

Cette province où le présent et le passé se rencontrent, se caractérisent par ces marchés traditionnels, mais également des traces de la période de modernisation, ainsi que le quartier rodeo.

Parmi les nombreux sites touristiques de la région, Gyeongju, l'ancienne capitale du royaume et le village d'Andong Hahoe sont les plus visités. Le Temple Haeinsa et le Temple Tongdosa, deux des plus grands temples de Corée se situent aussi dans cette région.

Le parc national Juwangsang, les plages et les sources thermales naturelles font du Gyeongsang-do une destination privilégiée des touristes.



Jeolla-do

La partie sud du Jeolla-do abrite le plus grand patrimoine culturel traditionnel et historique de la Corée. C'est également le berceau du pansori (opéra traditionnel coréen).

La région englobe la ville de Jeonju, réputée pour ses plats de qualité.

Facile d'accès, la partie nord du Jeolla-do permet aux touristes de pouvoir visiter des sites naturels comme le Mont Naejangan, la péninsule Byeonsan et le Mt. Deogyusan

Riche en coutumes folkloriques, cette région offre de partir à la rencontre de la culture traditionnelle coréenne.

Elle offre aux visiteurs une variété de sites à découvrir comme des parcs nationaux, son littoral, ainsi que de nombreuses îles et îlots où la dégustation de nombreux plats à base de fruits de mer est de mise.

