

Campagne de promotion de la culture culinaire coréenne

PARIS, FRANCE, August 9, 2024

[/EINPresswire.com/](https://EINPresswire.com/) -- Le directeur de la Korea Craft & Design Foundation (KCDF), Jang Dong-Kwang, a déclaré : "Nous souhaitons promouvoir la culture culinaire coréenne à l'échelle mondiale pendant les Jeux Olympiques..."

- Une campagne de promotion de la culture coréenne à Paris, ville de la culture et des arts pendant les Jeux Olympiques, sera l'occasion de faire connaître la culture coréenne au monde entier.

- Présentation du charme et de la particularité de la culture coréenne, y compris les ingrédients sains, la richesse et le goût de la table.

Le ministère de la Culture, des Sports et du Tourisme (ministre Yoo In-chon) et la Korea Craft & Design Foundation (directeur Jang Dong-Kwang) ont lancé la « Campagne de promotion de la culture culinaire coréenne 2024 » à la mairie du 15^e arrondissement et au Centre OORI à Paris, du vendredi 2 août au mercredi 7 août.

La KCDF, dirigée par Jang Dong-Kwang, a organisé trois jours de promotion de la culture culinaire coréenne intitulés "Événements culturels HANSIK" et deux jours d'ateliers culinaires sous le nom de "Journée de cours HANSIK". Le directeur a été interviewé sur la place de la mairie du 15^e arrondissement à Paris.

Le directeur Jang Dong-kwang est un expert qui travaille dans divers domaines de la culture et de l'art en Corée depuis plus de 30 ans et dirige le centre de résonance en mettant l'accent sur l'établissement de l'identité de la culture traditionnelle coréenne et la durabilité de l'époque. Le directeur Jang Dong-kwang a visité la campagne de promotion de la culture coréenne pendant les Jeux olympiques de 2024 à Paris et a offert une opportunité significative d'introduire



Le directeur de la Korea Craft & Design Foundation (KCDF), Jang Dong-Kwang

l'essence de la culture traditionnelle coréenne au cœur de l'Europe.

Q. Pourquoi la KCDF souhaite-t-elle promouvoir la cuisine coréenne ?

Dans le cadre de son projet de promotion de la culture culinaire coréenne en 2024, la KCDF a organisé des jeux traditionnels, des activités culturelles et une exposition au Centre culturel coréen de France. Cette initiative vise à promouvoir non seulement la cuisine, mais aussi la culture coréenne auprès des Français et des visiteurs de diverses nationalités présents à Paris pendant les JO.

Q. Pourquoi avoir choisi Paris, en France, pour cet événement ?

C'est en vertu de l'accord d'échange culturel Corée-France 2021 entre la KCDF et le 15^e arrondissement de Paris, que nous avons organisé cet événement. Notre objectif est de promouvoir la culture culinaire traditionnelle coréenne, ainsi que l'histoire et les valeurs de la Corée, sur la scène mondiale pendant les Jeux Olympiques.

Q. Quel est l'aspect le plus marquant de cette campagne ?

La KCDF espère contribuer à la mondialisation de la culture culinaire coréenne grâce à ses campagnes de promotion. Il est crucial de faire connaître cette culture, non seulement aux Français, mais aussi aux personnes du monde entier en organisant cette campagne à Paris, ville de culture et d'art, pendant les Jeux Olympiques. Avec le thème « Petite table, Soban pour une personne », les participants auront l'occasion de découvrir la richesse de la culture culinaire coréenne à travers des expositions, des ateliers artisanaux, et bien d'autres événements.

Q. Quel aspect de la culture coréenne souhaitez-vous particulièrement faire découvrir à Paris ?

Premièrement, la richesse des saveurs et la variété des couleurs des plats et de la vaisselle coréenne. Notre cuisine met en avant la beauté des aliments en utilisant des ingrédients de différentes couleurs, tout en créant les meilleures associations gustatives.

Deuxièmement, l'utilisation d'ingrédients sains. La cuisine coréenne se distingue par l'utilisation d'aliments frais, adaptés à chaque saison, afin de maximiser le goût naturel.

Troisièmement, l'aspect visuel de la cuisine coréenne. Les couleurs, la disposition et la décoration des plats sont véritablement artistiques, offrant non seulement le plaisir de manger, mais aussi celui de contempler.

Enfin, la table coréenne joue un rôle central ; la culture qui l'entoure se transmet de génération en génération. Les discussions et interactions autour de la table sont des moments privilégiés de divertissement, de sociabilité, voire d'intimité au sein des familles.

Q. Selon vous, quelle est la particularité de la cuisine traditionnelle coréenne ?

La cuisine coréenne se distingue par sa richesse culturelle et historique. Elle est réputée pour son goût unique, sa diversité et ses ingrédients sains. De plus, une certaine "fraîcheur" émane de la diversité des couleurs des plats, des pratiques culinaires traditionnelles coréennes, telles que l'utilisation d'aliments fermentés et d'ingrédients frais de saison, qui subliment le goût naturel. Ces caractéristiques sont uniques à la culture culinaire coréenne.

Dans le cadre de cette campagne de promotion de la culture coréenne dans le centre-ville de Paris, la Korea Craft & Design Foundation(KCDF) a présenté des jeux traditionnels et des expériences d'artisanat traditionnel, y compris des plats coréens traditionnels, des soban et des plats d'accompagnement. Cela a joué un rôle significatif dans la diffusion de la culture traditionnelle coréenne au centre de l'Europe et au monde.

Lee Siyeon

KoreaCraft & DesignFoundation

lsy00@kcdf.kr

This press release can be viewed online at: <https://www.einpresswire.com/article/734235098>

EIN Presswire's priority is source transparency. We do not allow opaque clients, and our editors try to be careful about weeding out false and misleading content. As a user, if you see something we have missed, please do bring it to our attention. Your help is welcome. EIN Presswire, Everyone's Internet News Presswire™, tries to define some of the boundaries that are reasonable in today's world. Please see our Editorial Guidelines for more information.

© 1995-2024 Newsmatics Inc. All Right Reserved.