

# Paris Olympiques 2024 : Succès de la Campagne de Promotion de la K-Food Culture

PARIS, PARIS, FRANCE, September 26, 2024 /EINPresswire.com/ -- Le ministère de la Culture, des Sports et du Tourisme (Ministre Yoo In-chon, ci-après dénommé MCST) et la Fondation pour la promotion des arts et du design de Corée (Dir. Jang Dong-gwang, ci-après dénommée KSVF) ont organisé la « Campagne de Promotion de la K-Food Culture 2024 ». L'événement s'est tenu à Paris en août dernier et a suscité un vif intérêt de la part du public international.

Cette campagne, à présent à sa quatrième édition, vise à promouvoir les saveurs uniques de la cuisine coréenne ainsi que la richesse de ses traditions culturelles. Elle a déjà été présentée dans des métropoles culturelles comme Milan, New York et Jakarta. Cette année, après Sydney en avril, l'événement a eu lieu à Paris durant les Jeux Olympiques d'été 2024. Le thème central portait sur les « Soban et Juansang », les tables traditionnelles coréennes. À travers les programmes « Événements Culturels Hansik » et « Journée de Cours HANSIK », la campagne a offert aux Parisiens ainsi qu'aux visiteurs internationaux l'opportunité de découvrir la richesse de la gastronomie coréenne et de son héritage culturel.



Du 2 au 4 août, l'événement « Événements Culturels Hansik » a attiré plus de 10 000 personnes sur la place de la Mairie du 15<sup>e</sup> arrondissement de Paris, un lieu animé durant les festivités olympiques. Dans un cadre rappelant l'architecture traditionnelle des hanoks, les visiteurs ont pu

découvrir et savourer une variété de mets coréens, présentés sur des Sobans, et accompagnés de boissons traditionnelles. Des douceurs coréennes telles que le Yakgwa et le Dasik, préparées par AEUM, une jeune entreprise soutenue par la KSVF, ont particulièrement captivé l'attention des participants.



Le 3 août, un atelier spécial intitulé « Hansik ENSEMBLE » a eu lieu au même endroit. Le Dir. Jang Dong-gwang de la KSVF, le maire du 15<sup>e</sup> arrondissement Philippe Goujon, ainsi que 200 participants locaux, ont participé à la confection d'un bibimbap géant, symbolisant l'esprit d'unité et de diversité culturelle des Jeux Olympiques. Cet événement a ainsi renforcé la coopération culturelle entre la Corée et la France.

Du 6 au 7 août, le programme « Journée de Cours HANSIK » s'est déroulé à l'Espace OORI, situé au cœur du 15<sup>e</sup> arrondissement de Paris. Les participants ont eu l'occasion de découvrir le Juansang, un style de service de table traditionnel coréen. L'atelier était animé par Mme Jung Juhee, diplômée de l'école de cuisine Le Cordon Bleu et figure de proue de la promotion de la gastronomie coréenne en France. Après une démonstration de la cheffe, les participants ont eux-mêmes préparé leurs plats, qu'ils ont ensuite dégustés dans des vaisselles en laiton (yugi), accompagnés de boissons traditionnelles coréennes. En outre, sur place, la « Boîte culturelle de la cuisine coréenne (Festin Royal) », distribuée par la KSVF au Centre Culturel Coréen, a été mise en avant. En parallèle des cours de cuisine, plusieurs activités connexes ont été proposées, telles que la fabrication de mini-Sobans en nacre, la création de porte-clés en Bugeo, ainsi que des ateliers de Bojagi (l'art de l'emballage coréen) et des jeux traditionnels.

Par ailleurs, la KSVF prévoit de poursuivre ses efforts de promotion de la culture culinaire coréenne dans des pays où l'intérêt pour la culture traditionnelle coréenne est particulièrement fort. Dans le cadre de cette initiative, depuis 2021, une « Boîte culturelle de la cuisine coréenne » a été distribuée à divers établissements culturels à l'étranger. Cette année, elle sera envoyée à trois nouveaux centres culturels : le Centre Culturel Coréen en Afrique du Sud, le Centre Culturel Coréen au Mexique et le Centre Culturel Coréen à Shanghai, d'ici la fin de l'année.

LeeSiyeon

KoreaCraft & DesignFoundation

[email us here](#)

---

This press release can be viewed online at: <https://www.einpresswire.com/article/746678057>

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.