

Gastronomie coréenne : la tradition culinaire et la langue françaises peuvent-elles servir de vecteurs de diffusion ?

LI Hong
Université Inha
lihong@inha.ac.kr



Synergies Corée n° 2 - 2011 pp. 103-112

Résumé : On connaît encore mal la vraie cuisine coréenne. La gastronomie coréenne présente cependant une originalité, une variété et des saveurs qui mériteraient d'être présentées aux gourmets du monde entier. Dans cette perspective, l'objet de cet article est de révéler les particularités de cette cuisine et comment les présenter et les expliquer en français et dans un contexte de tradition culinaire familier aux gastronomes français pour les mettre en valeur, la gastronomie française et ses professionnels bénéficiant d'une reconnaissance mondiale indubitable depuis des siècles. Deux points essentiels caractérisent la gastronomie coréenne : La culture culinaire de la Corée s'est formée au fil de sa longue histoire et à travers les croyances et superstitions qui se sont transmises de génération à génération. La cuisine coréenne est saine et naturelle, certains plats ayant des vertus fortifiantes ou médicinales, répondant au principe du yaksikdongwon (藥食同源), théorie suivant laquelle la nourriture et la médecine seraient de même origine.

Mots-clés : Cuisine, gastronomie, han-sik, internationalisation, kimchi, piment, riz, saveur.

Korean gastronomy: can the French culinary tradition and the French language be used as diffusion vectors?

Summary : We don't know much about the real Korean cuisine. Nevertheless, the Korean gastronomy is original and consists of a lot of dishes, flavors and colors which would deserve to be introduced to the epicures of all over the world. In this perspective, the objective of this article is to reveal the characteristics of this cuisine and how to introduce and explain them in French and in a context of culinary tradition familiar to the French gourmets, who enjoy a worldwide fame since centuries, in order to highlight them. Two essential points can characterize the Korean gastronomy: The food culture of Korea has been formed through its long history and the beliefs and superstitions transmitted from generation to generation. The Korean cuisine is healthy and natural: some dishes show energizing and medicinal effects, answering to the theory of the yaksikdongwon (藥食同源) which means food and medicine have the same origins.

Keywords : Cuisine, gastronomy, han-sik, globalization, kimchi, red pepper, rice, taste, recipe.

Introduction

De même que la Corée reste encore aujourd'hui un pays méconnu, sans doute parce que trop longtemps écrasé politiquement et économiquement par ses voisins immédiats, la

Chine et le Japon, peu de gens connaissent sa vraie cuisine. La gastronomie coréenne présente cependant une originalité, une variété et des saveurs qui mériteraient d'être présentées aux gourmets du monde entier. Dans cette perspective, l'objet de cet article est double : révéler les particularités de cette cuisine sous un angle anthropoculturel qui pourrait susciter l'intérêt; montrer comment les présenter et les expliquer en français et dans un contexte de tradition culinaire familier aux gastronomes français, pour les mettre en valeur, la gastronomie française et ses professionnels bénéficiant d'une reconnaissance mondiale indubitable depuis des siècles.

Une esthétique des couleurs et de l'ordonnance

Basés sur la théorie du *eumyangohaeng* (陰陽五行說) ou principe philosophique des cinq éléments naturels créés par le Yin (陰) et le Yang (陽), soit le bois, le feu, la terre, le métal et l'eau, les ingrédients et les garnitures utilisés dans les plats se répartissent généralement en cinq couleurs, le blanc, le jaune, le rouge, le bleu et le noir, dont deux omniprésentes qui représentent des composantes essentielles et indispensables de la cuisine coréenne. Il faut préciser ici que le repas coréen traditionnel de base se compose en principe d'un bol de riz et d'un bol de soupe individuels auxquels viennent s'ajouter des plats d'accompagnement divers que l'on partage avec les autres convives, tous les plats étant généralement servis en même temps sur la table, coutume alimentaire donc différente de ce que l'on connaît en France. Cette spécificité fournit un excellent exemple de relativisme culturel, si l'on considère que, contrairement à ce que la tradition du repas français pourrait laisser penser, la coutume de servir les plats en séquence ne trouve pas ses origines en France mais en Russie : certains nobles français ayant remarqué puis imité la manière d'organiser les repas du prince Alexandre Kourakine, ambassadeur de Russie en France de 1808 à 1812, chez qui les plats étaient présentés en séquence avec des portions identiques pour chacun. En France, avant l'introduction et la diffusion de cette coutume, tous les plats étaient servis en même temps à table, des entrées à la pièce montée.

La blancheur du riz

Le riz (*bap*), généralement cuit à la vapeur, est l'aliment de base de la cuisine coréenne et il en existe différentes sortes mais le *huinbap* (riz nature blanc) est celui qui orne habituellement la plupart des tables de repas en Corée. Chacun ayant un bol de riz blanc devant soi, la couleur blanche domine donc nettement les teintes des autres aliments. Il existe cependant différentes autres sortes de *baps*, préparés en ajoutant d'autres ingrédients au riz blanc, comme le *japgokbap* (riz à l'orge, au millet et aux haricots), le *byeolmibap* (riz aux légumes, aux fruits de mer et à la viande) et le *bibimbap* (riz mélangé aux légumes et à la viande de bœuf) dont la blancheur peut avoir été partiellement atténuée. Cette dominance du blanc possède en fait une signification traditionnelle et religieuse, les Coréens ayant à l'origine préparé le riz blanc afin d'exprimer leur respect et leur dévotion pour l'univers. Le riz blanc ornaît ainsi toujours les tables de rites et de sacrifices.

Le rouge du piment

Plat d'accompagnement de base typique et représentatif de la gastronomie coréenne, le *kimchi* est un plat de choux chinois ou de radis blanc qui demande une longue préparation.

Parmi les divers ingrédients qui entrent dans la composition de son assaisonnement, la poudre de piment rouge est sans doute le plus important car c'est elle qui donne au *kimchi* son goût épicé si particulier. Présent sur toutes les tables de repas coréennes, de la même manière que le riz blanc, sa couleur rouge qui provient donc de l'utilisation intensive du piment vient agrémenter le blanc du *huinbap*. Les tables coréennes sont ainsi essentiellement et inévitablement teintées de blanc et de rouge, couleurs de la nourriture de base servie en Corée, même si les cuisiniers et ménagères s'efforcent de respecter les principes du *eumyangohaeng*, en utilisant les trois autres couleurs, afin d'obtenir une plus grande harmonie dans l'aspect donné à leurs recettes. Certaines spécialités permettent cependant une appréciation simultanée d'aliments présentés en cinq couleurs, notamment le *bibimbap*, des ingrédients divers coupés en petits morceaux venant se mélanger au riz blanc et le *gujeolpan*, galettes que l'on fait soi-même à table en fourrant des ingrédients divers, également coupés en petits morceaux, dans de fines enveloppes préparées à base de pâte de farine.

Une cuisine du terroir

La culture culinaire coréenne traditionnelle se base sur la préparation de produits alimentaires saisonniers cultivés comme les céréales, les haricots, les légumes et les fruits de mer et d'herbes ou racines sauvages. Il s'agit donc d'une cuisine naturelle très proche de la terre. Il faut noter que la Corée étant un pays aux hivers très rudes, il était nécessaire de conserver certaines denrées pendant plusieurs mois, d'où l'importance de la cuisine fermentée, dont la préparation repose sur la qualité des assaisonnements traditionnels qui permettent également de rehausser le goût et l'arôme des aliments. Cette tradition des assaisonnements en Corée peut être comparée à la culture des sauces de la gastronomie française. De même qu'un plat français est souvent apprécié en fonction de la qualité de la sauce qui l'accompagne, la saveur de la nourriture coréenne dépend beaucoup du choix et du dosage des assaisonnements. Les assaisonnements coréens sont appelés *yangnyeom*, que l'on transcrit *yak-nyeomen* en chinois, ce qui signifie littéralement "Pensez que ce sera un remède." On retrouve ici la tradition philosophique orientale et un des principes de la gastronomie coréenne, le *yaksikdongwon* (藥食同源), suivant lequel la nourriture et la médecine seraient de même origine.

L'importance de la fermentation

Les plats principaux et les *banchans* (plats d'accompagnement) ont été, dès l'origine, pour la plupart conservés et fermentés, notamment le *kimchi*, pratique que l'on peut comparer avec la préparation des fromages français, spécialité de longue tradition dont la fabrication demande beaucoup de patience et un grand savoir-faire. Plat d'accompagnement de base de la cuisine coréenne, le *kimchi* est présent sur toutes les tables de repas et on en trouve une grande variété, les plus connues et les plus consommées étant le *baechu-kimchi*, préparé à partir de choux chinois et le *kkakdugi*, fait avec des radis blancs coupés en cube. Spécialité typiquement coréenne, l'utilisation de poudre de piment lui donne son goût épicé si particulier et sa couleur rouge. Consommé essentiellement en Corée et par les Coréens, il trouve de plus en plus d'amateurs dans le monde, d'autant plus que ses vertus diététiques ont été reconnues par son inscription au Codex Alimentarius en 2001.¹ Certaines variétés trouvent leur origine dans des légendes du folklore coréen, notamment le *chonggak-kimchi*, kimchi préparé avec de jeunes radis saumurés avec leurs feuilles. Le nom *chonggak-kimchi* proviendrait du nom des

jeunes radis, *chonggak-mu*, dont l'aspect rappelait la chevelure des jeunes hommes célibataires (*chonggaks*) des époques anciennes.²

Des spécialités régionales

La Corée est une péninsule entourée de trois mers et plus des deux tiers de son territoire sont recouverts de montagnes qui forment les frontières naturelles des régions du pays. Chaque région a un climat particulier et produit des spécialités culinaires différentes. Il existe différentes spécialités locales représentatives de chaque région de Corée de même que chaque région française a les siennes. Cette cuisine régionale est caractérisée par une nourriture où se reflète l'influence de chaque environnement naturel, social et culturel. Dans le cas de Séoul qui est la capitale de la Corée, différentes sortes de nourritures y ont été concentrées depuis l'époque du royaume de Joseon (1392-1910), dernière dynastie coréenne. C'est ainsi qu'une cuisine variée et raffinée s'y est répandue sans développer de spécialité particulière. Il faut ajouter que la cuisine de Séoul ne se caractérise pas par sa quantité mais par sa variété. Par contre, on peut reconnaître certaines particularités géographiques ou culturelles dans la tradition gastronomique d'autres régions. Ainsi, la province du *Gangwon*, située à l'est de la Corée, a un relief accidenté, et les fermiers ont dû s'adonner à une agriculture sèche plutôt qu'à la culture du riz, ce qui explique la réputation des pommes de terre de la région. Au centre du pays, la cuisine de la province du *Chungcheong* reflète fidèlement la mentalité des gens de la région, réputés pour leur amabilité. La nourriture y est proposée généreusement, a une saveur douce et est servie sans ornement particulier, ce qui peut donner un aspect rustique aux plats.

Des saveurs liées à des habitus sociaux

Toujours d'après la théorie du *eumyangohaeng*, on retrouve cinq saveurs dans les mets coréens, une saveur épicée venant s'ajouter aux saveurs salée, sucrée, acide et amère de la cuisine occidentale. Certains plats coréens peuvent agréablement flatter les palais, d'autres peuvent les surprendre, voire les agresser. On se plaît à voir dans cette opposition, un reflet du caractère et de l'attitude des Coréens, connus à la fois pour leur amabilité et leur franc-parler et du relief tout en contrastes de la péninsule coréenne.

Douceur et délicatesse

De nombreux mets et desserts présentent des saveurs douces et délicates, donnant un goût agréable à la dégustation et sont servis à table à température suffisante. Il est difficile de citer toutes les spécialités mais on peut en évoquer quelques-unes. Le *hobakjuk*, par exemple, est une bouillie préparée à partir de potirons réputée pour la douceur de son goût légèrement sucré et qui peut être servie à la fois comme entrée et comme dessert. On peut aussi citer le *pyeonsu*, ravioli de forme carrée dont l'aspect et le nom même donnent une impression de grande délicatesse. Servi en général flottant sur une soupe à base de sauce de soja, son nom provient des caractères chinois *pyeon-su* (片水) signifiant « petit fragment sur l'eau ». Même si on le consomme en entrée ou comme plat principal, l'idée de faire flotter un aliment sur un liquide évoque le dessert français appelé « île flottante ». Il est primordial de mentionner ici la culture des *tteoks*, spécialités à base de céréales possédant une longue tradition en Corée. Ils peuvent être servis comme plat principal à la place du riz ou plus généralement comme dessert en période de fête. Il en existe de différentes sortes, faits avec des ingrédients variés. Leur goût doux et

sucré, ainsi que leur variété les fait apprécier de tous. On peut les considérer comme de véritables pâtisseries coréennes traditionnelles et ils sont d'ailleurs parfois appelés en France « gâteaux de riz sucrés ». D'après un sondage effectué en Corée à l'intention d'un échantillon de résidents coréens et étrangers, le *hobaktteok*, gâteau de riz fait à partir de potiron figure parmi les douze spécialités coréennes préférées, au même titre que le *bibimbap* ou le *bulgogi* (barbecue coréen) plus connus. En forme de demi-lune, tout aussi apprécié, le *songpyeon* est servi sans exception le jour du *Chuseok* (fête des récoltes), la plus grande fête traditionnelle de Corée.

Ardeur et violence

D'autres spécialités sont fortement épicées, notamment le *kimchi*, et les plats qui en contiennent font violence aux palais peu habitués à cette saveur âpre. Il faut cependant noter que pour les néophytes encore déconcertés par le goût particulièrement épicé et pimenté du *kimchi*, il en existe certaines variétés qui ne contiennent pas de piment et que l'on peut distinguer par leur couleur blanche, notamment le *baek-kimchi* (*kimchi* blanc) particulièrement apprécié en hiver. Il faut aussi savoir que certains plats de la cuisine coréenne sont servis à très haute température et les premières cuillerées doivent donc être dégustées avec prudence. Une des caractéristiques de la cuisine coréenne est en effet que la plupart des plats de soupe ainsi que les ragoûts traditionnels sont servis brûlants, voire bouillonnant à table dans des marmites ou cassolettes qui peuvent être individuelles ou plus grandes de manière à ce que tous les convives puissent partager le repas, signe de convivialité en Corée. Les consommateurs doivent alors s'habituer progressivement à la température très chaude de ces plats pour pouvoir les déguster.

Ces spécialités accompagnent le bol de riz traditionnel et font partie du quotidien des Coréens qui en mangent régulièrement avec appétit non seulement parce qu'elles sont réputées nourrissantes et fortifiantes, mais aussi parce que servies et consommables rapidement, effet de la vie moderne coréenne. Le plus connu de ces plats « bouillonnants » est sans doute le *samgyetang* (soupe de poulet au ginseng) que l'on consomme traditionnellement en Corée les jours d'été appelés *sambok* (trois jours de grande canicule d'après le calendrier lunaire) pour surmonter la chaleur, contrairement à ce que l'on pourrait penser. Le *samgyetang* est cité dans le sondage mentionné ci-dessus et répond au principe médicinal traditionnel de l'*iyelchiyeol* (以熱治熱), suivant lequel il faut lutter contre la chaleur par la chaleur.

Harmonie et unité

Les caractéristiques de la culture et de la société coréenne se retrouvent dans le *bibimbap*, plat qui tire son origine de la coutume de mélanger la nourriture présentée à l'occasion de cérémonies d'offrandes aux ancêtres avant de la partager entre les invités. D'une certaine manière, le *bibimbap* peut donc être considéré comme un symbole des traditions et de la vie communautaire des Coréens. Le *bibimbap* est devenu un des plats les plus populaires en Corée pour deux raisons principales. La première réside dans la simplicité de sa préparation, consistant en un simple mélange de riz et de divers ingrédients coupés en petits morceaux, essentiellement légumes et viande. La seconde raison de la popularité de ce plat est le non-conformisme qui peut teinter la manière de le consommer, les aliments à mélanger étant déposés dans un simple bol et une simple cuillère étant suffisante pour le manger. Cette non-obligation de respecter

l'étiquette de table peut amener des proches à partager un même *bibimbap*, préparé dans un bol unique, cette dernière pratique provoquant généralement un renforcement des sentiments de solidarité et d'unité entre les participants au repas. L'harmonie ainsi obtenue se retrouve dans la combinaison de couleurs, de saveurs et d'ingrédients qui composent cette spécialité culinaire.

Des racines ancestrales

La culture culinaire de la Corée s'est formée au fil de sa longue histoire et à travers les croyances et superstitions qui se sont transmises de génération à génération. Cette tradition est encore bien présente aujourd'hui, comme en témoigne par exemple le fait que les restaurants de *samgyetang* sont très recherchés en été. Outre les spécialités consommées pour leurs vertus fortifiantes ou médicinales, certains plats sont préparés en famille à l'occasion des principales fêtes traditionnelles afin de se souhaiter mutuellement bonheur et prospérité.

Les croyances populaires

La symbolique du blanc, évoquée plus haut à propos du riz, se retrouve dans les coutumes pratiquées en Corée le jour de l'an.³ Traditionnellement ce jour-là, la famille coréenne se réunit pour préparer et manger le *tteokguk*, soupe à base de rondelles de pâte de riz. Les Coréens apprécient en particulier le *garaetteok* coupé en tranches. Fait à partir de pâte de riz blanche étirée en baguette, on mange le *garaetteok* dans l'espoir de voir ses richesses s'étirer en épousant la forme de ces baguettes. Les rondelles obtenues après découpage de ces baguettes sont également censées apporter la fortune dans l'année, leur forme évoquant des pièces de monnaie. Autre croyance : pour certains, les *tteoks* auraient le même aspect que les vers à soie, traditionnellement symboles de chance. Dans le même esprit, on ajoute fréquemment des *mandus* (raviolis) dans le *tteokguk*, ces aliments symbolisant la fortune protégée dans une enveloppe. Si les Coréens souhaitent augmenter leurs chances d'accéder au bonheur et à la prospérité en respectant les coutumes culinaires, ils veulent également éloigner la douleur et les épreuves. Ainsi, le jour du *dongji* (solstice d'hiver), on prend traditionnellement un bol de *patjuk*, bouillie de haricots rouges, la couleur rouge étant censée avoir le pouvoir de chasser les démons.

L'histoire

On retrouve les origines de certaines spécialités de la gastronomie coréenne dans l'histoire et la vie politique de la Corée. Ainsi, le *tangpyeongchae* (蕩平菜), plat à base de gelée de pousses de mungo, de viande de bœuf, d'œufs et agrémenté de persil japonais était régulièrement servi à la cour du roi Yeongjo (1694-1776) de la dynastie Joseon. Très apprécié pour son goût particulier, à la fois doux et aigre et ses qualités nutritives, son nom provient de la politique impartiale pratiquée à l'époque, appelée *tangpyeongchaek* (蕩平策) en coréen. Le *japchae* est une autre spécialité popularisée en Corée par la cour. Plat très apprécié les jours de fête, son nom se compose de *jap* (雜) et de *chae* (菜) signifiant respectivement mélange et légumes variés. Préparé à partir de vermicelles auxquels on ajoute des légumes, des champignons et de la viande de bœuf, le *japchae* aurait été présenté pour la première fois au roi Gwanghaegun (1575-1641) de la dynastie Joseon à l'occasion de festivités au palais. On rapporte dans le *Gwanghaegun Ilgi* (annales du roi Gwanghaegun) que le roi aurait tellement apprécié le plat qu'il fit de Yi Chung un de ses favoris avant de le nommer ministre des Finances.

On voit donc combien ces données, liées à la nature, à l'histoire et aux hommes, marquent fortement toute approche et toute description du mode d'alimentation coréen. On ne sera, par conséquent, pas surpris que leur transmission, en termes de traduction ou dans des pratiques didactiques, ne pose problème.

La transcription en français des termes gastronomiques coréens

La traduction en français d'un ouvrage consacré à la culture culinaire coréenne nous a amené à réfléchir sur de nombreux problèmes linguistiques, notamment au point de vue des termes techniques et spécialisés à utiliser sans dénaturer le sens originel du texte coréen tout en restant clair dans un style et une lexicographie auxquels sont habitués les gastronomes français.

Les techniques culinaires

Très riche et varié, le vocabulaire culinaire français permet de décrire les différentes préparations et phases de cuisson de la plupart des recettes coréennes. L'utilisation de la langue française, unanimement reconnue comme la langue de la gastronomie et des professionnels de cuisine, ne dépaysera donc pas ceux qui souhaiteraient se familiariser avec la cuisine coréenne et éventuellement en préparer quelques recettes. Nous ferons cependant deux remarques concernant les techniques culinaires, à propos de deux étapes essentielles de préparation : la découpe des ingrédients et la température de l'eau de cuisson. Dans le premier cas, la lexicographie française traditionnelle peut être utilisée dans la majorité des phases de découpage de fruits et légumes, y compris certaines expressions typiques et imagées comme « le découpage en julienne » bien connu des gastronomes français. Par contre, il n'a pas été possible de trouver d'équivalent français pour décrire la technique consistant à éplucher les fruits ou légumes avec un couteau en les faisant tourner dans la main. Nous avons appelé cette phase en nous basant sur son intitulé coréen : « l'épluchage circulaire ». Autre difficulté, la description de la température de l'eau de cuisson pour la recette du *hobakjuk* (bouillie aux potirons). Suivant la température de l'eau utilisée, on évoque généralement de l'eau glacée, froide, tiède, chaude ou bouillante dans les recettes françaises. La préparation du *hobakjuk* demandant une grande précision dans le réchauffement de l'eau de cuisson, trois différentes eaux bouillantes ont dû être mentionnées. C'est ainsi que nous avons cité, outre l'eau bouillante, de l'eau fumante et de l'eau brûlante.

Les ingrédients

S'il est possible de décrire une spécialité ou une recette traditionnelle coréenne en mentionnant en français les noms des ingrédients qui entrent dans leur composition, l'emploi de certains termes peut se révéler délicat car susceptibles d'induire en erreur les néophytes. Ainsi, le *baechu*, ingrédient de base du *baechu-kimchi*, plat d'accompagnement de base de la gastronomie coréenne est connu en France sous le nom de « chou chinois », les nouilles qui forment la base du *japchae* sont appelées « vermicelle chinois », le *dubu* est l'équivalent du « tofu » et le *minari* est le « persil japonais », ce qui pourrait laisser penser que l'on prépare certaines recettes coréennes avec des ingrédients chinois ou japonais. Cette lexicographie « orientale » présente cependant l'avantage d'évoquer des ingrédients familiers aux gastronomes français et en vente dans la plupart des épiceries asiatiques en France. Le « vermicelle chinois » est

par exemple beaucoup plus évocateur que la « nouille de pommes de terre ». Par contre, certains ingrédients d'origine chinoise ou japonaise fréquemment utilisés en cuisine coréenne possèdent une appellation typiquement française, par exemple les « lentins du chêne » ou « shii-take » (椎茸) en japonais, dont le nom pourrait laisser penser qu'il s'agit de champignons français. D'autres ingrédients sont connus en France mais moins ou pas du tout utilisés dans les recettes françaises, par exemple la fougère aigle ou la campanule, herbes sauvages recherchées en Corée pour leurs vertus diététiques. Il faut aussi savoir que certains fruits ou légumes peuvent avoir un aspect et une saveur légèrement différente de leurs équivalents français. On peut citer la poire coréenne, qui entre dans la composition de nombreux plats, plus ronde et volumineuse que son homologue française, plus craquante sous la dent et de saveur plus sucrée.

Les recettes

De même que de nombreuses recettes locales se sont « internationalisées » au point de figurer dans un « paysage gastronomique » connu de tous, par exemple le *hamburger* américain, la *pizza* italienne, la *paëlla* espagnole, la *tortilla* mexicaine, le *sushi* japonais ou le *pho* vietnamien pour n'en citer que quelques-uns, quelques spécialités coréennes comme le *bibimbap* (riz mélangé aux légumes et à la viande de bœuf) ou le *bulgogi* (grillades de bœuf mariné) mériteraient une reconnaissance cosmopolite mais, pour le moment, on connaît surtout le *kimchi*, appelé *kimuchi* au Japon, alors qu'il ne s'agit que d'un plat d'accompagnement.

Pour une « internationalisation » de la gastronomie coréenne, on pourrait se demander s'il est préférable de conserver les noms d'origine, ainsi le *kimchi*, ou utiliser des noms plus explicites, par exemple « ragoût de tofu tendre », soit *sundubu-jjigae* en coréen. Certains restaurateurs utilisent des termes plus explicatifs pour désigner leurs plats mais laissent les puristes sceptiques, le *bulgogi* étant ainsi souvent appelé barbecue coréen, ce qui laisse penser qu'il s'agit de viande grillée sur un brasero mais sans indication sur la nature de la viande qui est proposée ni sur son accommodement. Le débat reste ouvert et la réponse appartient sans doute aux consommateurs qui préfèrent parfois retenir des noms aux consonances exotiques s'il s'agit de spécialités qu'ils apprécient.

Vers la globalisation

Conscient de la nécessité d'internationaliser la cuisine coréenne pour mieux faire connaître la Corée dans le monde, le gouvernement coréen a mis en place un projet de « globalisation » de la culture coréenne auquel participent activement divers organismes et spécialistes de gastronomie coréenne. Les grandes étapes de ce projet peuvent être décrites de la manière suivante :

Période	Objectif	Action
2008-2010	Promotion	Publication de documents d'information, organisation d'événements
2011-2012	Lancement	Formation de cuisiniers et ouverture de restaurants, mise au point de nouveaux menus « santé » et de menus « fusion »
2013-2015	Propagation	Ouverture d'écoles de cuisine, inauguration de chaînes de restauration, développement des exportations de produits agricoles et alimentaires
À partir de 2016	Popularisation	Présentation et diffusion d'objets souvenirs, de séries télévisées et de bandes dessinées

Les campagnes de promotion de la cuisine coréenne sont nombreuses dans le monde, notamment aux États-Unis. On peut citer la semaine « Séoul Gourmet 2010 », lancée aux Nations Unies, à New York, en octobre 2010 et l'ouverture de Journées de la Corée (Korea Day) à New York. Lors de la deuxième journée qui a accueilli les participants à Central Park, le 19 août, un gigantesque *bibimbap* a été préparé. Toujours à New York, les chefs Jean Georges, David Chang et Angelo Sosa ont proposé des menus à base de nourriture coréenne dans leurs restaurants, des plats à la fois originaux et surprenants tels que des *steaks au beurre de pâte de soja*, des *hotdogs au kimchi* ou des *bibimbap burgers* ayant été conçus pour l'occasion. Les Américains semblent mieux connaître la cuisine coréenne désormais, comme en témoignent les chiffres suivants publiés en 2010 aux États-Unis par l'Association Nationale de Restauration (*National Restaurant Association*). D'après cette enquête, la cuisine coréenne arrive en 11^e position (37%) dans une liste des spécialités culinaires internationales préférées, juste après la cuisine espagnole (39%) mais avant les *sushis* (26%), qui représentaient une catégorie à part, et la cuisine française (19%).⁴

On peut également citer le grand magasin londonien *Harrods* qui a proposé des menus coréens dans deux de ses restaurants (*Harrods Rotisserie* et *Sea Grill*) et des produits alimentaires venus de Corée dans ses rayons d'alimentation entre le 28 août et le 19 septembre 2011.

En France, on recense 68 restaurants coréens à Paris contre 65 pour toute l'Allemagne et 309 en Europe.⁵ D'après un sondage effectué à Paris, 30,7% des personnes interrogées auraient déjà mangé dans un restaurant coréen, le plat le plus demandé étant le *bulgogi* (37,9%).⁶ La cuisine coréenne commence donc à faire partie du paysage gastronomique occidental et français, phénomène qui pourrait servir de déclic pour une internationalisation plus étendue.

Conclusion

Le *yaksikdongwon* (藥食同源), théorie suivant laquelle la nourriture et la médecine seraient de même origine est un autre principe philosophique que l'on retrouve dans de nombreuses recettes de la cuisine coréenne et celle-ci possède donc des vertus diététiques certaines, caractéristique qui devrait intéresser de nombreux gourmets aujourd'hui. Saine et naturelle, la cuisine coréenne, appelée en coréen *han-sik* (韓食) mériterait donc d'être mieux connue. À cette fin, les points communs qu'elle présente avec la tradition culinaire française pourraient être utilisés pour sa diffusion dans le monde, de même que sa présentation en français, langue de la gastronomie, pourrait aider à attirer l'attention des professionnels et des gastronomes tout en favorisant une meilleure compréhension. Le fait que le principe ancestral de la fermentation est commun à la préparation du fromage français et du *kimchi* coréen pourrait notamment être mis en avant pour montrer que les cultures culinaires des deux pays reposent sur un savoir-faire entouré d'une grande patience et transmis de génération à génération. Il serait également utile de préciser que la cuisine coréenne est très variée, chaque recette trouvant son origine dans une région ou une ville distincte de la péninsule coréenne. Ainsi, de même que les crêpes et la bouillabaisse sont des spécialités de Bretagne et de Marseille, le *bibimbap* et le *pajeon* (galette aux ciboules) des villes de Jeonju et de Busan sont réputés en Corée. Nous avons, dans ce texte, tracé quelques pistes vers une ethnologie des manières de table et son éventuelle transposition didactique. Chaque

groupe humain peut, certes, se rapprocher d'un autre, mais, comme l'écrit Lévi-Strauss (1968 :411) : « La cuisine d'une société est un langage dans lequel elle traduit inconsciemment sa structure ».

Bibliographie

Hwang, H.-S. 2000. *Cuisine coréenne traditionnelle*. Séoul : Kyomun.

Institut de la Cuisine Coréenne Traditionnelle. 2008. *Beauté de la Cuisine Coréenne 12 spécialités*. Séoul : Hollym

Institut de la Cuisine Coréenne Traditionnelle. 2008. *Beauté de la Cuisine Coréenne 100 recettes traditionnelles*. Séoul : Hollym.

Institut de la Cuisine Coréenne Traditionnelle. 2008. *Beauté de la Cuisine Coréenne 300 recettes traditionnelles*. Séoul : Hollym.

Jung, H. 2002. *Cuisine et culture de Corée*. Séoul : Munji.

Kang, I. 1987. *Le goût coréen*. Séoul : Société d'Impression et d'Édition Daehan.

Lévi-Strauss, C. 1968. *Mythologiques, III. L'origine des manières de table*. Paris : Plon.

Verdier, Y. « Pour une ethnologie culinaire », *L'Homme*, 1969, vol. 1, pp. 49-57.

Yoon, S.-J. 2010. *Gâteaux de riz et biscuits traditionnels de Corée*. Séoul : Jigu.

Yoon, S.-J. 2010. *Le riz et ses saveurs*. Séoul : Jilsiru.

Yoon, S.-S. 2002. *La cuisine coréenne*. Séoul : Soohak.

Notes

¹ Certaines études ont démontré que le Kimchi possédait des vertus anticancérigènes.

² D'après la Corporation Coréenne pour le Commerce des Produits agricoles et de la Pêche, les exportations de kimchi seraient en hausse, 4400 tonnes ayant été exportées en 2009, soit une augmentation de 5% par rapport à l'année précédente.

³ Il faut noter que la plupart des familles coréennes ne fête pas le jour de l'an le 1^{er} janvier du calendrier solaire mais respectent le calendrier lunaire.

⁴ http://www.restaurant.org/pdfs/research/whats_hot_2010.pdf

⁵ www.hansik.org/restaurantOverseas/restaurantOverseasList.do

⁶ *Korean Food Foundation*, Newsletter 2011.08, vol.1, p. 6