

A Bruxelles, la gastronomie coréenne appréciée pour son originalité



BRUXELLES, 25 sept. (Yonhap) – Une séance de dégustation de la cuisine coréenne a été organisée ce lundi à Bruxelles, en Belgique, en présence de chefs cuisiniers et journalistes locaux.

Au cours de cet événement qui s'est déroulé dans un restaurant de la capitale belge, la société sud-coréenne Dari Consulting a présenté plus de 200 produits alimentaires coréens de sa marque culinaire «Myeongin Myeongchon» dans l'espoir de trouver de nouveaux débouchés sur le marché européen.

La société coréenne fournit depuis l'année dernière des produits Myeongin Myeongchon au grand magasin français Galeries Lafayette et cherche aujourd'hui à élargir son réseau de vente à travers toute l'Europe.

Le célèbre chef cuisinier Sang-Hoon Degeimbre d'origine coréenne a présenté en personne des plats de cuisine fusion dont un risotto à base de sauce à la pâte de soja fermenté et un sorbet à la prune avec de la sauce de la pâte de piment, résultats d'un mariage entre l'Orient et l'Occident, pour montrer l'excellence des ingrédients coréens.

Degeimbre a déclaré qu'il utilisait depuis 2009 des ingrédients coréens dans ses plats qui sont très appréciés par ses clients pour leur goût original.

Willem Asaert, rédacteur en chef du magazine Culinaire Ambiance, a également souligné l'originalité, l'élégance, la saveur et l'équilibre gustatif de la gastronomie coréenne, tout en louant le mélange entre ingrédients coréens et plats occidentaux.

«Nous avons lancé la marque de produits alimentaires de luxe avec la conviction que pour l'internationalisation de la cuisine coréenne, il est important non seulement de promouvoir la culture culinaire coréenne mais aussi d'exporter les marques de produits alimentaires coréens pour aider les étrangers à en profiter», a noté Jung Doo-chul, patron de Dari Consulting.

