



La 9e édition des ateliers de cuisine du Centre Culturel Coréen, fait écho à la saison « Couleurs de Corée » avec des plats traditionnels riches en couleurs tout comme en saveurs.

## Ateliers d'initiation à la cuisine

Les mardis et mercredis 28 et 29 octobre, 4 et 5 novembre 2025  
à 18h30



### Des recettes aux « Couleurs de Corée »

Pour cette 9e édition, le thème fait écho à la **saison « Couleurs de Corée »** présentée au Centre. Les séances seront placées sous le signe de l'Obangsaek, **les cinq couleurs traditionnelles coréennes**, chacune porteuse d'une symbolique. Les participants apprendront à préparer quatre recettes emblématiques inspirées de ces teintes : **le Bibimbap** ; **le Japchae**, nouilles de patate douce sautées aux légumes et au bœuf ; **l'Osaek kkochi**, brochettes de bœuf et de légumes multicolores ; et **l'Ojeolpan**, fines crêpes de blé servies avec des garnitures colorées variées.

## Programme :

**Mardi 28 octobre de 18h 30 à 20h 30 - Ojeolpan (plat traditionnel coréen à cinq délices)**



L'*Ojeolpan* est un plat traditionnel de la cour royale coréenne, connu pour sa présentation élégante et colorée. Il se compose d'un plateau rond en bois divisé en cinq compartiments, avec au centre de fines crêpes de blé appelées *Jeonbyeong*, entourées de garnitures variées comme de la viande, des légumes et des œufs. Chaque ingrédient est préparé séparément pour préserver sa saveur et sa couleur, offrant un bel équilibre visuel et gustatif. Chacun peut composer sa propre bouchée en enroulant les garnitures dans une crêpe, un peu comme un petit rouleau personnalisé. Autrefois, ce plat raffiné était servi aux invités d'honneur ou lors d'occasions spéciales.

**Mercredi 29 octobre de 18h 30 à 20h 30 - Osaek kkochi (brochettes multicolores coréennes)**

L'*Osaek kkochi* est un plat traditionnel de la cour royale coréenne, préparé avec de fines tranches de bœuf et divers légumes joliment enfilés sur des brochettes. Également appelées *Hwayang-jeok*, ces brochettes sont composées de viande marinée dans une sauce soja, accompagnée de champignons, de carottes, de poireaux et d'omelette, arrangés selon cinq couleurs harmonieuses. Une fois grillées, elles offrent un bel équilibre entre une présentation colorée et une saveur douce et harmonieuse. Autrefois servies lors des banquets royaux ou des rituels ancestraux, elles sont aujourd'hui préparées pour recevoir des invités avec raffinement.



**Mardi 4 novembre de 18h 30 à 20h 30 - *Japchae* (vermicelles coréens sautés aux légumes et au bœuf)**

Le *Japchae* est un plat traditionnel coréen très apprécié, souvent servi lors des fêtes, des célébrations ou des repas de famille. Il est préparé avec des nouilles translucides appelées *Dangmyeon*, faites à base de fécule de patate douce. Les nouilles sont d'abord cuites, puis assaisonnées avec de la sauce soja et de l'huile de sésame. Des légumes variés comme les carottes, les épinards, les champignons, les oignons ainsi que du bœuf sont sautés séparément, puis mélangés avec les nouilles. Ce plat se distingue par ses couleurs harmonieuses et son goût riche mais équilibré. Avec sa texture moelleuse et son parfum savoureux, le *Japchae* séduit les palais de tous les âges. C'est l'un des plats de nouilles les plus populaires de la cuisine coréenne.



**Mercredi 5 novembre de 18h 30 à 20h 30 - *Bibimbap* (riz mélangé coréen aux légumes, viande et œuf)**

Le *Bibimbap* est un plat coréen populaire composé de riz chaud sur lequel on dépose différents légumes sautés, de la viande, un œuf, et de la pâte de piment appelée *Gochujang*. Chaque ingrédient est préparé séparément pour préserver ses saveurs, puis mélangé avec la pâte épicée juste avant d'être dégusté. Parmi les légumes couramment utilisés, on trouve les épinards, les fougères, les carottes, les pousses de soja et la courgette, mais les ingrédients peuvent varier. Ce plat équilibré sur le plan nutritionnel et très coloré, est également très apprécié des étrangers. Il existe aussi des variantes régionales traditionnelles comme le *bibimbap* de Jeonju ou de Jinju, chacune avec ses particularités.

**Contact Presse**

LEE Sung Eun [se.lee@coree-culture.org](mailto:se.lee@coree-culture.org)

ORTEGA Marianne [communication@coree-culture.org](mailto:communication@coree-culture.org)

**Informations pratiques**

Du 28/10/2025 au 05/11/2025

Centre Culturel Coréen  
20 rue La Boétie, 75008, Paris