

COMMUNIQUÉ DE PRESSE, Paris, Mai 2025

Le premier Forum gastronomique entre la France et la Corée

France et Corée s'unissent autour de la gastronomie du futur

L'association **KEY (Korea Europe & You)** organise la nouvelle édition du **Paris Soft Power Forum** le **19 juin 2025**, en partenariat avec **FERRANDI Paris**, autour d'un thème au cœur des transformations culturelles et sociétales : **la gastronomie comme vecteur de soft power, d'innovation et de collaboration entre la France et la Corée du Sud.**

Après une édition 2024 dédiée à l'influence culturelle coréenne à travers le cinéma et les séries, le Forum 2025 explorera un autre pilier de l'identité nationale : **la cuisine**. À travers des **tables rondes**, des **interventions d'experts**, et une **expérience de dégustation co-crée par deux chefs, étoiles montantes en Corée du Sud et en France: Allen Suh et Blanche Loiseau**. Le Forum mettra en lumière la gastronomie comme **espace de dialogue, de recherche et d'innovation partagée**.

"Nous sommes heureux d'organiser le 1er Forum gastronomique entre la France et la Corée à FERRANDI Paris, à un moment où la cuisine coréenne rencontre un engouement sans précédent et que la France est plus que jamais considérée comme le pays de référence en la matière. Nous ne pouvions pas trouver mieux que Blanche Loiseau et Allen Suh, deux chefs qui symbolisent une nouvelle génération de chefs talentueux et tournés vers l'international, pour incarner le foisonnement des talents et l'innovation." - Philippe Li, Président de KEY.

Deux chefs, une vision partagée

Allen Suh – Chef du restaurant Allen (Séoul), 2 étoiles au Guide Michelin

Chef au parcours international, Allen Suh s'est formé dans les meilleures maisons étoilées, notamment au Eleven Madison Park à New York. Son établissement à Séoul, ouvert en 2021, propose une cuisine de saison qui fusionne techniques françaises et ingrédients coréens. Il décroche deux étoiles Michelin en 2024.

"C'est un grand honneur de participer et de cuisiner dans le cadre de ce premier forum gastronomique France-Corée organisé par KEY. En tant que personne aimant la culture française et cuisinant à Séoul dans le respect de la cuisine française, cuisiner à FERRANDI Paris est un événement tellement significatif et excitant que je m'en souviendrai pour le reste de ma vie. Je souhaite avec cet événement créer un dialogue culturel dynamique entre les deux pays ainsi que de pouvoir présenter la beauté de la cuisine coréenne et de la cuisine française en toute harmonie" - Chef Allen Suh

Blanche Loiseau – Cheffe de L'Oiseau du Temps (Besançon), 2 étoiles au Guide Michelin

Formée à l'Institut Paul Bocuse, Blanche Loiseau a affûté son art dans des établissements de renom en Europe et au Japon, dont El Celler de Can Roca et Kitcho. Influencée par le Kaiseki, elle dirige aujourd'hui plusieurs établissements dont Loiseau du Temps à Besançon et Loiseau de France à Tokyo.

"C'est un honneur pour moi de participer au premier Forum Gastronomique entre la France et la Corée. Nous espérons qu'au travers de cette expérience gastronomique vous puissiez discuter, déguster et découvrir les merveilles des gastronomies française et coréenne" - Cheffe Blanche Loiseau

Une plateforme d'échange et d'inspiration

Ce forum inédit rassemblera des **chefs de renom, entreprises du secteur F&B, chercheurs, institutions, médias et étudiants**, pour réfléchir aux **tendances émergentes**, à la **durabilité**, au **transfert de savoirs**, et à la **diplomatie culinaire**. Il se positionne comme un espace, où les traditions culinaires des deux pays rencontrent la recherche scientifique, les nouvelles technologies et les attentes sociétales de demain.

Une collaboration entre générations et disciplines

Au cœur de l'événement, une dégustation collaborative orchestrée par les deux chefs et réalisée par les étudiants de FERRANDI Paris illustrera concrètement la richesse des échanges France-Corée. Une initiative qui incarne le **partage intergénérationnel, la formation des talents**, et la volonté de **co-construire un futur gastronomique ouvert et responsable**.

Un programme en trois temps forts

17h00 — Tendances de consommation sur la scène gastronomique en Corée et en France
Un panorama des évolutions récentes : habitudes alimentaires, montée des attentes en matière de durabilité, digitalisation, nouveaux modes de vie et impact sur l'industrie.

18h00 — De la tradition à l'innovation : favoriser la coopération dans la gastronomie franco-coréenne
Comment le patrimoine culinaire, les savoir-faire et l'artisanat inspirent de nouvelles formes de création, de transmission et de collaboration bilatérale.

19h00 — Cocktail dînatoire franco-coréen

Co-signé par les chefs Allen Suh (Séoul) et Blanche Loiseau (Besançon), ce menu exclusif illustre la richesse d'une co-crédation culinaire nourrie par les deux cultures. Il sera réalisé par les étudiants de FERRANDI Paris.

Événement sur inscription, frais de participation : 95€

À propos de KEY

Fondée en 2022, **KEY (Korea Europe & You)** est une organisation fondée à Paris, dédiée à la création de ponts entre l'Europe et la Corée à travers des projets liés au soft power, à l'innovation, à l'ESG et à la culture. En initiant des forums comme celui-ci, KEY permet d'ouvrir de nouveaux horizons, suscite les **alliances entre acteurs économiques, culturels et académiques** et soutient la **création conjointe autour de projets innovants**.