

Rencontre des plus grands chefs du monde : le Congrès mondial des Maîtres Cuisiniers de France se tient à Séoul pour promouvoir le K-Seafood premium

- Une nouvelle plateforme gastronomique réunissant plus de 200 chefs d'exception issus de 22 pays et le K-Seafood

À l'occasion du 140^e anniversaire des relations diplomatiques entre la France et la République de Corée, l'association Maîtres Cuisiniers de France (MCF) organisera à Séoul, du 15 au 21 mars 2026, son 70^e Congrès mondial (70^e Congrès mondial). Il s'agit de la première fois que ce congrès international de l'association se tient en Asie.

Le congrès se déroulera du 15 au 17 mars à l'Ambassador Seoul Pullman Hotel, situé dans l'arrondissement de Jung-gu à Séoul. Environ 200 chefs membres des Maîtres Cuisiniers de France et experts gastronomiques, issus de 22 pays, y participeront. Des professionnels du secteur alimentaire et des acheteurs internationaux seront également présents, faisant de cet événement une véritable plateforme d'échanges gastronomiques internationaux visant à favoriser l'expansion des exportations de K-Seafood et l'implantation mondiale des produits premium de la mer coréens.

Fondée en 1951, l'association Maîtres Cuisiniers de France est l'une des organisations culinaires les plus prestigieuses au monde, regroupant plus de 550 chefs membres à l'échelle internationale. L'édition organisée à Séoul est considérée comme un événement symbolique marquant la rencontre entre la tradition gastronomique française et les produits premium de la mer coréens, ouvrant la voie à de nouvelles formes de coopération culinaire.

Le point central de cet événement sera la rencontre directe entre chefs et producteurs. Les chefs participants auront l'occasion de déguster sur place une sélection de produits de la mer coréens avant de visiter les sites de production afin de découvrir directement les conditions de production et la philosophie qui les accompagne. Des échanges avec les célèbres plongeuses haenyeo de l'Jeju Island permettront notamment de mettre en lumière des pratiques de production durables fondées sur la tradition et l'éthique, ainsi que de présenter la valeur des produits marins coréens à la scène gastronomique internationale. Un espace d'exposition sera également aménagé sur le site de l'événement afin de présenter 22 entreprises coréennes du secteur des produits de la mer aux côtés des chefs membres de l'association.

Le premier jour du congrès, le 15 mars, se tiendra la première sélection du 1er Concours international des ingrédients premium de la mer coréens. Les chefs membres de MCF évalueront les produits selon plusieurs critères, notamment le goût, la qualité, l'innovation et leur potentiel d'intégration sur le marché européen. La seconde phase de la sélection se poursuivra en mai à Paris dans le cadre de la 4e édition du K Plus Festival. Les produits finalistes bénéficieront d'opportunités d'intégration dans des restaurants gastronomiques et des circuits de distribution premium en Europe, contribuant ainsi à faciliter l'entrée concrète des produits de la mer coréens sur le marché européen.

À l'issue du programme à Séoul, les chefs participants se rendront également sur plusieurs sites de production afin d'observer directement les pratiques de l'aquaculture durable, notamment des fermes d'élevage d'ormeaux à Wando County et des zones ostréicoles à Tongyeong.

Selon KIM Sungbum, ministre par intérim des Océans et de la Pêche

de la République de Corée, « le congrès des Maîtres Cuisiniers de France organisé en Corée constituera une occasion importante de présenter au réseau gastronomique mondial la fraîcheur et la valeur premium des principaux produits stratégiques de la mer coréens, notamment l'huître et l'ormeau, et de renforcer la reconnaissance du K-Seafood comme ingrédient de haute gastronomie ».