K-SEAFOOD GOURMET CHALLENGE

ADDISON HERN REMPORTE LA GRANDE FINALE

COMMUNIQUÉ DE PRESSE
Paris, le 12 novembre 2026

Le 10 novembre dernier, dix talents culinaires se sont affrontés lors de la grande finale du K-Seafood Gourmet Challenge dans les cuisines de l'Institut Le Cordon Bleu Paris pour revisiter les produits de la mer coréens. C'est Addison HERN, qui s'est imposée avec sa recette « Ormeau coréen au beurre de gim, croustillant d'eomuk, radis blanc au doenjang », mettant à l'honneur l'eomuk et le gim.

Organisé par la Fédération nationale des coopératives de pêche de Corée (NFFC), en coopération avec le ministère des Océans et de la Pêche de la République de Corée et en collaboration avec l'Institut Le Cordon Bleu Paris et l'Association Mes Amis (AMA), le K-Seafood Gourmet Challenge a mis à l'honneur la qualité des produits de la mer coréens et la diversité de leurs usages culinaires. Les candidats étaient invités à dépasser la cuisine coréenne traditionnelle pour imaginer de nouvelles créations autour de quatre produits emblématiques : l'eomuk (pâte de poisson), l'ormeau, l'huître et le gim (algue séchée).

Deux gastronomies, un même respect du produit

À première vue, tout semble les opposer. Pourtant, cuisines française et coréenne partagent une même exigence : celle du produit juste, choisi au fil des saisons et sublimé par le geste. Bordée par trois mers, la Corée cultive depuis des siècles un lien intime avec l'océan, entre ormeaux, huîtres de la côte sud et algues. En confiant ces produits à des talents formés aux techniques françaises, le K-Seafood Gourmet Challenge a voulu provoquer la rencontre : la précision d'une sauce, la maîtrise d'une cuisson ou l'art du dressage.
Le résultat : un véritable voyage à travers les goûts, où chaque assiette raconte un dialogue entre Paris et Séoul, et ouvre de nouvelles perspectives à des ingrédients encore méconnus du public français. de quatre produits emblématiques : l'eomuk (pâte de poisson), l'ormeau, l'huître et le gim (algue séchée).

Une finale en 1h30 chrono

Sélectionnés parmi 60 candidatures reçues du 23 au 25 octobre, les dix finalistes disposaient d'1h30 pour réaliser en direct la recette présentée lors de leur candidature et dresser trois assiettes, dont deux destinées au jury. Le jury, présidé par le chef Éric BRIFFARD - Chef exécutif, directeur des arts culinaires et chef d'établissement Le Cordon Bleu Paris (MOF) réunissait le Chef Olivier GUYON, Chef de cuisine enseignant et le Chef Francis PINAT, Chef de cuisine enseignant. Le jury a évaluer les différentes assiettes selon les critères d'évaluation suivants : utilisation originale des produits de la mer coréens, goût et dressage...



« Nous avons créé ce concours pour valoriser la qualité et la richesse des produits de la mer coréens à travers les créations de chefs français et encourager leur utilisation en restauration. La créativité des participants a montré que ces produits ont toute leur place dans la gastronomie française. Nous espérons que cette première édition inspirera de nouveaux plats à la carte des restaurants et favorisera une consommation accrue de produits de la mer coréens »

M. Junghoon LEE,
Directeur du Centre
de soutien au commerce
de la Fédération nationale
des coopératives de pêche
à Paris

LE PALMARÈS : Trois talents récompensés

Au terme d'une finale intense, le jury a distingué trois créations qui ont su allier maîtrise technique, audace et respect du produit coréen.

3ème Prix – Lot d'une valeur de 1 000 € :

Hyosik KIM,
pour « Abalone,_ Gim & Prune – Vue de Paris »
– Le plat est un pithiviers d'ormeau et de crevette qui renferme une duxelles de champignons et d'entrailles d'ormeau, riche en umami. Il est accompagné d'un beurre blanc à la prune coréenne, d'une huile de gim et d'une tartelette d'algue : la mer coréenne y rencontre le savoir-faire français.

2ème Prix – Lot d'une valeur de 2 000 € :

Daisaku KOGANEMARU,
pour « Ormeau meunière, risotto à son foie et beurre blanc au gim »
– Dans cette création gourmande, l'ormeau coréen est doré au beurre noisette et servi avec un risotto onctueux à son foie et aux girolles. Un beurre blanc au gim et des épinards fondants font dialoguer les saveurs marines avec les notes boisées des champignons.

1er Prix – Lot d'une valeur de 3 000 € :

Addison HERN,
pour « Ormeau coréen au beurre de gim, croustillant d'eomuk, radis blanc au doenjang »
– Titulaire depuis peu du Grand Diplôme (Cuisine et Pâtisserie) et aujourd'hui en formation en management culinaire, Addison HERN signe une assiette raffinée. L'ormeau coréen, poché puis saisi, se pare d'un beurre blanc au gim et d'un croustillant d'eomuk. Le radis au doenjang et un gel de pomme au gochujang équilibrent douceur, acidité et piquant.

« Ma passion pour la cuisine naît du plaisir de créer des liens avec les autres. C'est l'un des rares métiers qui mobilisent les cinq sens : la vue, l'odorat, l'ouïe, le goût et le toucher. Mais surtout, la cuisine rassemble, et c'est ce qui m'inspire le plus »

Addison HERN,

Lauréat·e du K-Seafood Gourmet Challenge 2026



À propos de la NFFC

La Fédération nationale des coopératives de pêche de Corée (NFFC) représente environ 150 000 professionnels de la pêche et soutient la commercialisation et l'exportation des produits de la mer coréens, en collaboration avec le ministère des Océans et de la Pêche. Son Centre de soutien au commerce de Paris, créé en novembre 2024, porte ces actions en Europe. Avec ce concours, la NFFC entend faire découvrir ces produits aux chefs de demain et renforcer leur positionnement haut de gamme en France.

À propos de l'AMA - Association Mes Amis

Créée en 2017, l'Association Mes Amis (AMA) développe des projets culturels, éducatifs et gastronomiques entre la Corée et la France. Grâce à son réseau local, elle a facilité la coopération avec l'établissement d'accueil et contribue à introduire les produits de la mer coréens dans l'enseignement culinaire français.

Informations & actualités :

Instagram- K-Seafood Gourmet Challenge