
25 octobre 2021

LE KIMCHI – RÉINVENTÉ EN UN PLAT FRANÇAIS RAFFINÉ

Concours culinaire 2021 – Le Kimchi à l'honneur, organisé par l'Association Mes Amis (AMA) et l'Institut le Cordon Bleu Paris

Gâteaux à l'emmental et au kimchi, crème Chantilly et crevettes flambées au cognac – Cécile MA

En raison de la situation sanitaire actuelle, il est possible de constater un intérêt croissant vers des aliments renforçant notre défense immunitaire et notamment vers le Kimchi. En effet, de nombreuses recherches scientifiques ont pu démontrer les effets bénéfiques apportés par ce mets traditionnel coréen à base de chou fermenté. C'est ainsi que la 3^e édition du concours culinaire mettant à l'honneur le Kimchi, organisé par l'Association Mes Amis et l'institut le Cordon Bleu Paris, a eu lieu le 14 octobre 2016. Parmi les VIP accueillis lors de la cérémonie de remise des prix se trouvaient la Mairie du 15^e arrondissement de Paris, le directeur du Centre culturel coréen, le président de la KCDF (« Korean Craft and Design Foundation » (Fondation coréenne pour l'artisanat et le design)) et des représentants de la compagnie JONGGA.

Dans les cuisines de l'institut le Cordon Bleu Paris – Concours culinaire mettant à l'honneur le Kimchi 2021

Le thème de ce concours était porté sur le Kimchi et notamment celui de la compagnie JONGGA (1^{ère} entreprise agro-alimentaire coréenne). Bien que les Kimchi de JONGGA soient fabriqués en usine, leur goût est aussi bon et frais que celui du kimchi fait à la maison.

Le véritable rayonnement international de ce concours de cuisine a été clairement révélé lorsque des participants de toute la France, mais également de nombreux pays d'outre-mer, ont pris part à l'épreuve préliminaire en ligne. À la suite d'un processus d'évaluation rigoureux de la part du jury, 10 finalistes ont été sélectionnés et réunis à l'école Le Cordon Bleu Paris, où ils ont eu l'occasion de montrer toute l'étendue de leurs talents culinaires.

Tarte aux fraises et aux Kimchis – prix spécial

Le jury du concours était composé du chef Fabrice Danniel (Directeur adjoint des arts culinaires et responsable du département pâtisserie et boulangerie) et le chef Olivier Guyon (chef-enseignant). Les participants ont fait preuve d'originalité et d'innovation avec des recettes comprenant des desserts et un cocktail au kimchi ! De ce fait, un prix spécial a été décerné à la tarte aux fraises et aux Kimchis.

La première place a été attribuée à **Cécile MA** qui a réalisé des cakes au Kimchi et à l'Emmental, crème Chantilly périlla et crevettes flambées au cognac. Après sa victoire, **elle a déclaré** : *« J'ai beaucoup aimé participer à ce concours. J'ai découvert la compétition grâce à une publication Instagram d'AMA. Je consomme fréquemment le Kimchi de la marque Jongga, j'ai donc beaucoup aimé cuisiner ce Kimchi. »*

Les lauréats de la première, deuxième et troisième place ont reçu une généreuse récompense de 10 000 EUROS.

JONGGA, le sponsor principal de ce concours culinaire, a également offert des cadeaux aux finalistes.

Ju Hee JEONG, président de l'association AMA, a ajouté : *« Le Kimchi est plus qu'un simple mets traditionnel coréen. Il représente la culture du partage et du rassemblement. Car, à chaque automne, tous les coréens se rassemblent en famille ou entre amis afin de confectionner le Kimchi qu'ils dégusteront tout au long de l'année. Je suis donc ravie de faire partager cette culture ici à Paris. »*

Après la compétition en Grande-Bretagne et en France, les prochains *Concours culinaire mettant à l'honneur le Kimchi* se tiendront à San Francisco, aux États-Unis, le dimanche 7 novembre 2021.