

— SEMAINE DE LA —

K-FOOD

DU 20 AU 24 NOVEMBRE 2023



Dossier de presse
Novembre 2023



**La K-FOOD s'invite à table.
Partez à la découverte des
saveurs coréennes !**



La K Food sera à l'honneur pendant toute une semaine dans les cuisines de Midi et Demi, nouveau prestataire de restauration de La plus grande institution théâtrale française, à l'initiative du ministère de l'agriculture de la Corée du Sud.

Chaque jour, les convives pourrons découvrir la cuisine coréenne et se régaler à travers des recettes mettant en avant les ingrédients emblématiques du pays du matin calme.

Sous la direction du Ministère de l'Agriculture et de l'alimentation, aT Korea agro-fisheries & food trade corporation a pour mission de promouvoir des produits agroalimentaires coréens et soutenir leur exportation dans le monde entier.



-FOOD
K O R E A

aT
Korea Agro-Fisheries & Food
Trade Corporation

Ministry of Agriculture,
Food and Rural Affairs



La cuisine coréenne offre une nourriture saine, gourmande en parfaite harmonie entre tradition et modernité grâce à ses saveurs variées, empreintes de 5000 ans d'histoire.

Pour le gourmet en quête d'exotisme, il est toujours savoureux de découvrir une culture à travers sa cuisine, véritable vitrine d'un pays. C'est ce que propose l'aT center (Korea agro-fisheries & food trade corporation), bureau européen de l'entreprise gouvernementale de Corée du Sud.

A l'initiative du restaurant d'entreprise **Midi et Demi**, un menu a été concocté **dédié à la K-food**, la fameuse cuisine coréenne dont l'intérêt est croissant aux six coins de l'hexagone. Pendant tout une semaine, 1 000 convives vont (re) découvrir cette gastronomie métissée, ses délicieux produits innovants et facile à exécuter.

MENU

déjeuner du 20 au 24 novembre



Lundi

Salé

Kimchi
Mandu poulet

Sucré

Salade fruit omija

Mardi

Salé

Bulgogi de boeuf
Rouleau d'algue

Sucré

Moelleux sauce
saenggang

Mercredi

Salé

Poulet frit
Dakgangjeong
Mandu boeuf

Sucré

Gateau de riz

Jeudi

Entrée

Mandu vege
Soupe Doenjang

Plat

Bibimbap boeuf
ou
Pêche du jour
marinée Gochujang

Nouille sarrasin
Pajeon au kimchi

Sucré

Tapioca coco
mangue

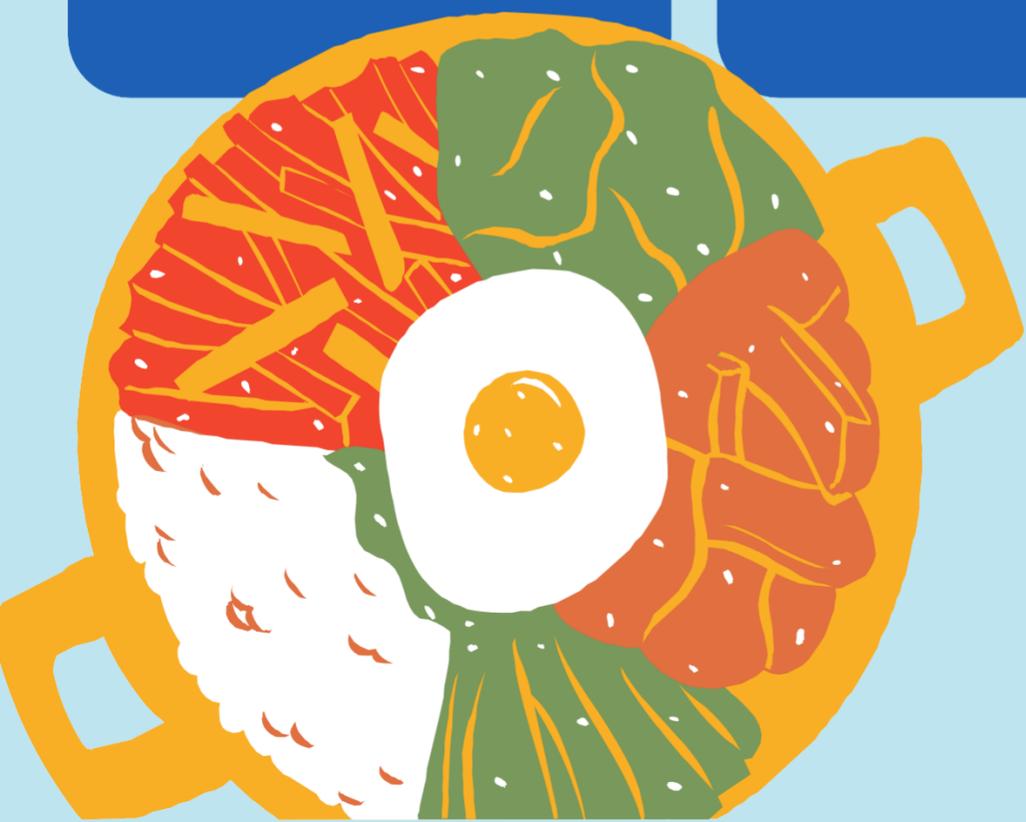
Vendredi

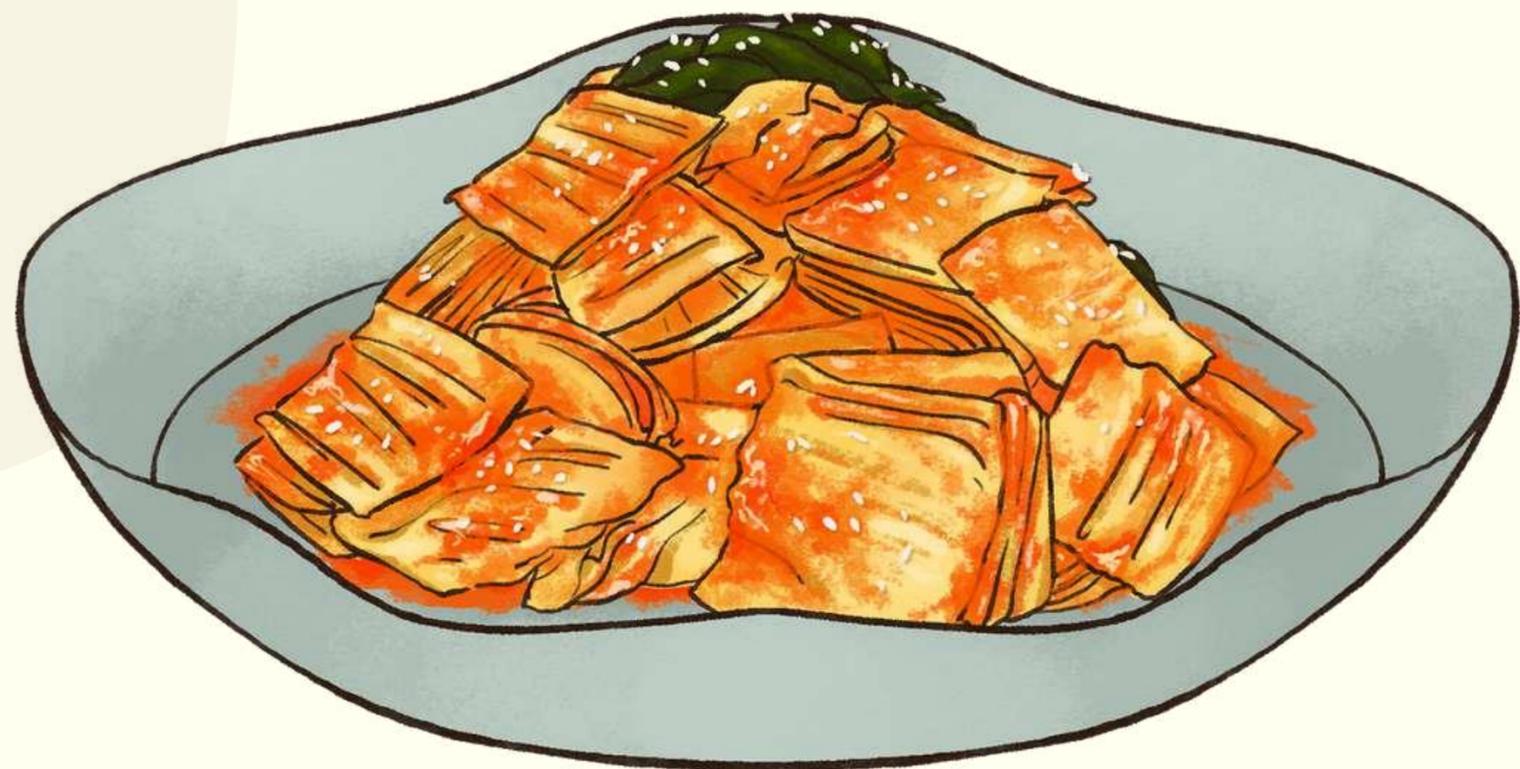
Salé

Bao porc BBQ
Salade ramyeon

Sucré

Gâteau de riz gluant
au thé matcha





Midi et demi, restauration d'entreprise du grand Ouest, propose une cuisine fraîche, inventive et engagée, le tout dans un cadre convivial. Un vrai moment de partage et des recettes faites maison et sur place à partir de produits frais.

Lancé en 2006, Midi et demi c'est aujourd'hui 27 restaurants d'entreprise sur les régions des Pays de La Loire, Bretagne et depuis quelques mois en Ile de France !

Le restaurant Midi et demi, fraîchement installé, régale comédiens, techniciens et administratifs.

Midi
et
demi



En septembre dernier, **Midi et Demi** a ouvert ses portes dans le 1er arrondissement de Paris. Niché au cœur d'un célèbre théâtre en face des colonnes de Buren, Midi et Demi est l'endroit parfait pour combiner culture et cuisine dans la ville lumière. C'est dans cette dynamique que l'établissement embarque ses convives à la découverte de la cuisine coréenne pendant toute une semaine.





Midi et demi
1 place Colette

Korea Agro-Fisheries and Food Trade Corporation
aTcenter Paris

89, Rue du Gouverneur-General Eboue
92130 Issy-les-Moulineaux