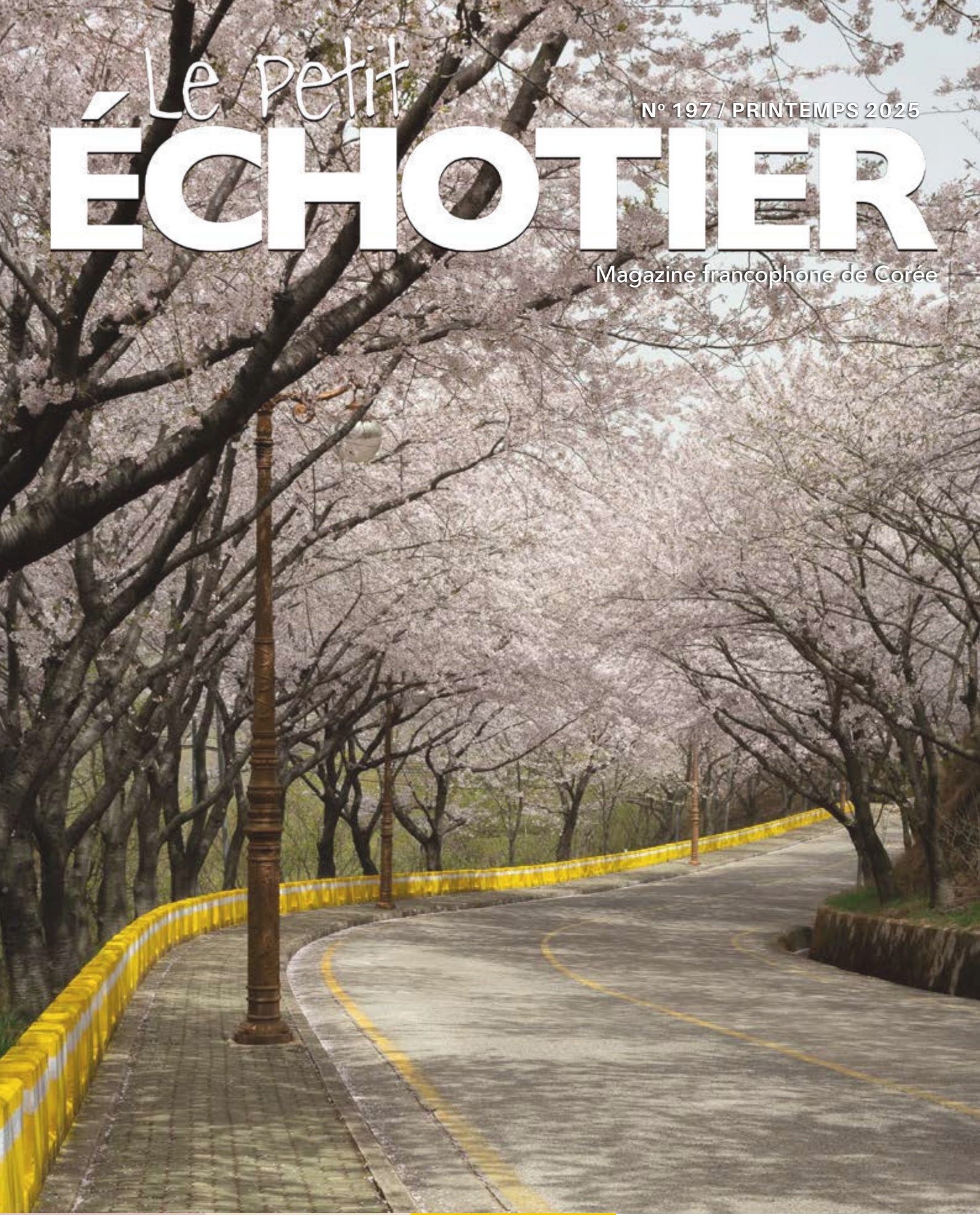


Le Petit ÉCHOTIER

Nº 197 / PRINTEMPS 2025

Magazine francophone de Corée

CULTURE

K-drama
My Dearest

BONS PLANS

Séoul
avec enfants

SOCIÉTÉ

Le système éducatif
coréen

SeouL AccueiL
ASSOCIATION DES FRANCOPHONES

Fleurs de prunier

Célia Brisot

CHÈRES LECTRICES, CHERS LECTEURS,

L'équipe du Petit Échotier est heureuse de vous proposer de nouveau une version imprimée de son magazine, augmentée pour une diffusion élargie, et qui vient compléter la version en ligne (les anciens numéros restent ainsi accessibles).

Le printemps en Corée étant la deuxième saison la plus propice pour visiter le pays (après l'automne, selon les guides touristiques), nous nous en voudrions de vous détourner durablement des explorations baskets et sac à dos de ce beau pays qui offre tant d'aspects à découvrir. Nous avons néanmoins concocté un numéro qui, nous l'espérons, vous donnera envie de sortir au soleil, d'aller explorer les terrasses sous les cerisiers en fleur, ou de vaquer le nez au vent (ce qui a l'avantage en Corée du Sud de nous ouvrir un horizon inespéré d'enseignes et de restaurants en hauteur…). Pour ceux qui voudraient éviter la foule des touristes, cette version imprimée se prête à merveille à des lectures en dilettante et cocooning, nos rédacteurs ayant chaussé leurs baskets pour épargner les vôtres…

Vous trouverez ainsi dans ce numéro des articles sur la société coréenne, notamment sur le système éducatif et les Babybox qui recueillent des bébés. Deux parcours inspirants vous permettront de faire connaissance avec une entrepreneuse coréenne qui déploie son activité dans le commerce des meubles anciens, et le directeur français d'un hôtel international, installé à Séoul. Côté Histoire, nous vous proposons d'explorer le rôle du Bataillon français de l'ONU dans la bataille des Twin-Tunnels et Chipyong-ni en 1951.

Nos bons plans d'activités avec les enfants et recommandations de restaurants à Séoul vous donneront à coup sûr envie de sortir. Si vous êtes adeptes de la street food coréenne, vous deviendrez incollables en lisant notre article complet sur les différents types de nourriture que vous trouverez dans la rue.
Envie de culture ? Des articles présentant expositions, cinéma, littérature et une nouvelle rubrique "K-drama" sauront nourrir votre esprit ; pour votre estomac, une recette vous attend en fin de magazine.

L'équipe vous souhaite de très bonnes lectures !

Valérie Bertrand
Rédactrice en chef du Petit Échotier

En couverture
Hwangnyeongsan
©Elodie Catherine

DERRIÈRE CE NUMÉRO

Directrice de la publication : Véronique Peneau
Rédactrice en chef : Valérie Bertrand
Chargée du sponsoring : Marie-Agathe de Place
Rédaction : Cécile Baldeyrou - Anne Bigot - Françoise Blanchard - Dorothée de Nazelle - Gloriana Guillen - Nathalie Hory - Guillaume Jeanmaire - Cathy Piollet - Nancy Lee
Relecture : David Bitton - Marie Deblaise - Nathalie Hory - Pierre Lebellegard - Virginie Vitton
Mise en page et maquette : Evy Cazali
Mise en page articles : Élodie Catherine - Zoé Constans - Pierre Larrey - Noémie Villala - Evy Cazali
Responsable des réseaux sociaux : Virginie Marrot
Illustrations et photographies : Célia Brisot - Sonja Glaeser - Nathalie Hory - Guillaume Jeanmaire - Rozenn Plantec - Aurélie Robin - Fabienne Devemy - Pierre Lebellegard
Ont également participé : Shin Jung-eun, Juliette Melo, Fei Mingcheng, Liu Lirui, Ryu Byung-eun, Kang Dong-woo, Son Ji-hae

Échotier : journaliste chargé des échos, à savoir la rubrique sur des anecdotes, des à-côtés de la vie politique, mondaine, etc.

Le Petit Échotier ne donne aucune garantie sur la qualité des prestations fournies par les annonceurs et ne peut donc nullement en être tenu pour responsable. Le Petit Échotier est le magazine de Séoul Accueil - www.seoulaccueil.com
Email contact du magazine : lepetitechotier@gmail.com
Instagram : petitechotier

SOMMAIRE

HISTOIRE

Sur les pas du Bataillon français de l'ONU
Twin-Tunnels et *Chipyong-ni* 8

SOCIÉTÉ

Association Babybox,
Venir en aide aux plus petits 14

L'éducation,
une arme à double tranchant 18

De nos pupilles à nos papilles,
la street food coréenne, véritable ambassadrice du softpower coréen 20

CULTURE

Livre de voyage illustré, *The Korean Dream* 26

Exposition, *Elmgreen and Dragset* 28

Cinéma, *Beomjoedosi 4* 32

K-drama, *My Dearest* 36

Littérature, *Impossibles Adieux* 38

BONS PLANS

Séoul avec enfants, *Lieux et activités à ne pas manquer* 40

Nos recommandations de restaurants 47

Idées recettes : *Jorim* & *Daïkons* 50

RENCONTRE

Kojeon Antics, *Itinéraire d'une francophone* 55

Mondrian, *Du rêve d'enfant à la gestion d'un hôtel 5 étoiles* 57

EXPAT PRATIQUE

Numéros de téléphone 63

Applications utiles 64

Babysitters et interprètes 65

RETROUVEZ VOTRE MAGAZINE
EN VERSION NUMÉRIQUE

THE CATHOLIC UNIVERSITY OF KOREA
SEOUL ST. MARY'S HOSPITAL

Centre Médical International

√ Adresse:
222 Banpo-daero,
Seocho-gu, Seoul

√ Téléphone: (02)2258-5745~6
(Anglais seulement)

√ E-mail: ihcc@cmcnu.or.kr

√ Site Internet:
https://www.cmcseoul.or.kr

√ Heures d'ouverture
8:30 -17:00 (Lundi-Vendredi)

Personalized Health Care & New Hope

Directrice : Dr. Ji Yeon Lee
Diplôme de médecine aux États-Unis et en Corée
- Langues : Anglais, coréen
- Soins de médecine générale
- Spécialité : Médecine interne, Rhumatologie, Troubles musculo-squelettiques, Arthrite

Dr. Jin-Ju Ok
Diplôme de médecine en France et en Corée
- Langues : Anglais, français, coréen
- Soins de médecine générale
- Spécialité : Promotion de la santé, Médecine du voyage(certifié par ISTM)

Dr. Seung Jae Kim
Diplôme de médecine familiale en Corée
- Langues : Anglais, coréen
- Soins de médecine générale
- Spécialité : Obésité, Maladies non transmissibles, Sevrage tabagique

Dans le parc de la tombe royale de Jeongneung (정릉)

Pierre Lebellegard

AIDEZ-NOUS À FAIRE VIVRE LE PETIT ÉCHOTIER !

Vous avez envie de rejoindre une équipe de bénévoles dynamiques et passionnés ? De vous investir ou mettre à profit votre savoir-faire, vos compétences ?

L'équipe du Petit Échotier est toujours à la recherche de bénévoles pour faire vivre ce magazine et partager de nouvelles aventures humaines.

@

lepetitechotier@gmail.com

PROFESSIONNEL OU AMATEUR, REJOIGNEZ-NOUS !

Cette année, nous recherchons particulièrement un appui pour organiser la **distribution du magazine en version papier**. Un petit projet à part entière à monter en collaboration avec la rédactrice en chef.

Contactez-nous si le projet vous intéresse !

SUR LES PAS DU

BATAILLON FRANÇAIS DE L'ONU

À TWIN-TUNNELS ET CHIPYONG-NI

Texte de Nathalie Hory
Avec l'aimable assistance de la Mission Défense de l'ambassade de France en République de Corée
Photos de l'ECPAD, de la MDD Corée et des participants à la randonnée
Design par Pierre Larrey

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
Liberté
Égalité
Fraternité

ecpad
IMAGES DÉFENSE

Après avoir présenté la bataille d'*Arrowhead* dans le numéro 195 d'automne 2024 suite à une représentation et un hommage rendu, nous remontons légèrement le temps pour nous plonger dans les batailles de *Twin-Tunnels* et *Chipyong-ni* durant lesquelles le Bataillon français de l'ONU en Corée s'est brillamment distingué.

C'est lors d'une randonnée commémorative, conjointement organisée par l'association Séoul Accueil, des bénévoles du magazine Le Petit Échotier et la Mission Défense de l'ambassade de France, que nous nous retrouvons projetés en 1951 lors de la guerre de Corée. Nous marchons sur les pas du Bataillon français de l'ONU, et revivons deux batailles décisives.

(a)

(b)

(c)

LE BATAILLON FRANÇAIS DE L'ONU

C'est le 25 août 1950, environ deux mois après le déclenchement de la guerre et l'adoption par l'ONU des résolutions autorisant une intervention, que les autorités françaises décident d'envoyer des troupes au sol en Corée. Cette décision est prise pour des raisons politiques, la France étant membre permanent du Conseil de sécurité de l'ONU. Un navire de guerre français (aviso *La Grandière*) est envoyé dans un premier temps, avant l'arrivée d'un bataillon constitué d'environ 1 000 volontaires militaires et réservistes, soit six compagnies. Ils débarquent à Busan le 29 novembre 1950 pour être incorporés à la 2e Division d'infanterie américaine et renforcer le 23e Régiment d'infanterie américain. Le Bataillon français reçoit des citoyens coréens pour des fonctions de porteurs, brancardiers, mais formera et intégrera comme combattants la plupart d'entre eux, une première au sein des unités alliées.

Le BF/ONU est commandé par le Général Monclar : héros de la 1re Guerre mondiale, il a mené des campagnes en Afrique dans l'entre-deux-guerres, puis rejoint les Forces Françaises Libres durant la 2de Guerre mondiale. C'est un chef de guerre apprécié par ses hommes et reconnu par le commandement américain, ce qui est important pour la réussite des opérations. Il accepte d'abandonner ses étoiles de général pour porter le grade de lieutenant-colonel afin de prendre le commandement du Bataillon français en Corée.

CONTEXTE HISTORIQUE

Le 25 juin 1950, la Corée du Nord envahit la Corée du Sud.

Alors que les troupes du Nord, en supériorité matérielle et humaine, envahissent la péninsule et réduisent la Corée du Sud à une enclave autour de Busan, les troupes onusiennes arrivent en renfort. En septembre 1950, les Etats-Unis sous l'égide de l'ONU décident un débarquement à Incheon pour reprendre Séoul et repousser l'ennemi vers le nord : c'est un succès. Les forces alliées progressent jusqu'à la frontière sino-coréenne, et provoquent l'entrée en guerre de la Chine. Ce soudain afflux

---

(a) Poste de commandement du général Monclar, 1951. (ECPAD, D54-03-194)
(b) Utilisés comme artillerie fixe, les blindés fournissent un appui précieux aux défenseurs du camp retranché, février 1951 (ECPAD, D54-02-126)
(c) BF/ONU dans la vallée de Wonju, janvier 1951 (ECPAD, D54-01-11)

de troupes chinoises, 54 divisions soit 270 000 hommes, repousse le front vers le sud de Séoul.

C'est dans cette région, au début de l'année 1951, que vont se dérouler des combats dans lesquels le Bataillon français sera engagé.

DÉROULEMENT DES BATAILLES

En janvier 1951, les troupes de l'ONU, dont le moral est au plus bas après avoir perdu tout le terrain conquis, ont pour mission de retarder les troupes chinoises afin de laisser le temps aux unités du Sud de se réorganiser pour mener une contre-offensive. Pour cela, elles mènent une nouvelle tactique qui consiste à lancer des reconnaissances offensives au cœur du dispositif ennemi pour l'obliger à combattre sur plusieurs points, allégeant ainsi la pression sur le front principal.

Dans ce secteur, le terrain est vallonné avec des collines pouvant atteindre 500 mètres d'altitude. Nous sommes en plein hiver, avec des températures entre -20°C et -30°C. En raison du sol gelé, la progression et l'installation sont rendues plus difficiles, certains abris doivent être creusés à l'aide d'explosifs. L'environnement verglacé va rendre les effets de l'artillerie encore plus mortels.

Le 30 janvier 1951, des forces chinoises tendent une embuscade à un peloton américain de reconnaissance dans le secteur de *Twin-Tunnels*(1), dévoilant leur position. Le 23e Régiment d'infanterie américain et le BF/ONU ont alors pour mission de stopper la progression chinoise. Cependant, en arrivant sur la zone des doubles tunnels ferroviaires, ils ne détectent aucune présence ennemie. Se met alors en place un dispositif défensif pour tenir la vallée depuis les collines environnantes. C'est le 1er février que la 39e Division de l'armée chinoise envoie deux régiments pour attaquer les deux bataillons alliés, français et américain. La 1re compagnie française tient la cote sud-ouest qui a des vues sur toutes les positions onusiennes ainsi que sur la vallée. Elle est rapidement isolée, mais la compagnie ne cède pas et regagne même du terrain en contre-attaquant à la baïonnette. Les combats sont âpres, sans interruption, pendant près de deux jours, et sans appui aérien du fait de mauvaises conditions météorologiques.

Dans l'après-midi du 2e jour, après un moment très critique au cours duquel le détachement franco-américain a risqué l'anéantissement, le ciel s'éclaircit et le soutien aérien permet de faire reculer l'armée chinoise.

Les forces de l'ONU continuent d'avancer vers le nord, de piton en piton, et vont occuper la position clé de *Chipyong-ni*(2). Ce village est un lieu stratégique : c'est un nœud de communication au croisement de plusieurs vallées, avec notamment une ligne de chemin de fer et une large voie allant vers Wonju et Séoul, cruciales pour acheminer des troupes ainsi que du ravitaillement vers le front. Cela fait de cette zone le point majeur pour empêcher les troupes chinoises de progresser vers le sud. Cette position va également permettre de créer un « abcès de fixation », tactique militaire qui consiste à attirer l'ennemi et le fixer, pendant que la contre-offensive alliée se développe à l'ouest et à l'est de ce « môle stratégique ».

Le 13 février, le siège de l'armée onusienne commence dans ce large carrefour. Il s'agit de s'y implanter et d'y rester, coûte que coûte. Français et Américains sont encerclés et résistent aux assauts répétés de milliers de Chinois. L'appui d'artillerie, l'utilisation du napalm(3) par l'aviation américaine et un ravitaillement massif permettent de tenir la position. Le 15 février, le 5e régiment de la 1re Division de cavalerie américaine perce les lignes chinoises avec une colonne de blindés et rejoint les forces onusiennes à *Chipyong-ni*, le siège est rompu. Dans le même temps, la VIIIe Armée américaine franchit le 38e parallèle.

Les Chinois finissent par renoncer et cessent leur attaque le 16 février.

Ces deux victoires eurent des répercussions majeures sur la guerre de Corée. D'une part, elles permirent aux forces onusiennes de mener à nouveau l'offensive vers le nord, reprenant Séoul jusqu'au 38e parallèle, le moral et l'honneur retrouvés. D'autre part, ces succès consécutifs ont potentiellement évité l'utilisation de l'arme nucléaire, envisagée à l'époque par le commandement américain en cas de défaite. Ceci aurait radicalement changé le cours de l'Histoire. Elle est depuis devenue un outil de dissuasion sur lequel seul le politique a la main. Aujourd'hui encore, la Corée du Nord se réfère à cette menace de 1951.

BATAILLE DE *TWIN-TUNNELS*

LE 1ER FEVRIER 1951

3 000 soldats de l'ONU, dont 1 000 du Bataillon français, affrontent 10 000 soldats chinois.

Pertes des forces du Nord : plus de 3 000 hommes
Pertes américaines : 13
Pertes françaises : 32 morts et une centaine de blessés

1re citation française à l'ordre de l'Armée et 1re citation présidentielle américaine au BF/ONU

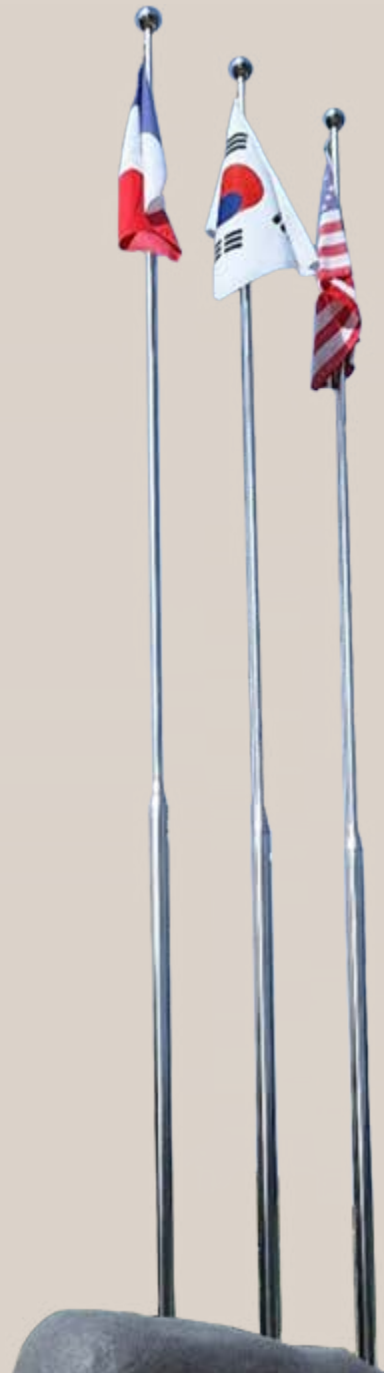
BATAILLE DE *CHIPYONG-NI*

DU 13 AU 15 FEVRIER 1951

4 500 soldats de l'ONU, dont 1 000 Français, affrontent 25 000 soldats chinois.

Pertes chinoises : presque 5 000 hommes
Pertes ONU : 400 hommes
Pertes françaises : 10 morts et 80 blessés

2e citation française à l'ordre de l'Armée et 2e citation présidentielle américaine au BF/ONU



SUR LES PAS DES SOLDATS FRANÇAIS

Et c'est par une belle journée d'automne 2024 qu'une poignée d'intéressés et passionnés décident de suivre les traces du Bataillon français de l'ONU, sur le « Chemin de Mémoire [4] ».

Rendez-vous en gare d'Ilsin (district de *Yangpyeong*) pour une présentation par la Mission Défense de l'ambassade de France. La randonnée de 12 km démarre en direction du nord-ouest. Nous progressons en file indienne dans une petite vallée reculée, peu fréquentée, où les rizières sont omniprésentes. Les monts nous encerclent, et nous retrouvons là toutes les descriptions lues et entendues auparavant. Trois élèves-officiers de l'École spéciale militaire de Saint-Cyr Coëtquidan de la promotion « Capitaine Goupil », en stage d'études, nous guident et décrivent avec précision le déroulé des opérations. Une totale immersion au cœur de l'Histoire et des lieux ! Une première halte au monument de *Twin-Tunnels* est l'occasion d'une petite cérémonie pour rendre hommage aux soldats français tombés lors de cette bataille. Les quelques jeunes participants lycéens du Lycée Français de Séoul (LFS) y sont associés. Dépôt de gerbe et entonnaison de La Marseillaise, un instant unique dans ce fond de thalweg coréen !

Nous reprenons le chemin, cette fois-ci par une crête, empruntant la tactique de progression privilégiée à l'époque par les troupes chinoises et françaises. La scène est rendue d'autant plus vivante au travers des détails donnés par le colonel Ettori et le colonel Nass, respectivement actuel et ancien attaché de Défense en République de Corée, acteurs de ce chemin et rapporteurs des derniers témoignages vivants. La présence également du colonel Leclercq, représentant la France au Commandement des Nations Unies en Corée (UNC), ajoute un autre regard, complémentaire.

En entrant dans *Chipyong-ni*, aujourd'hui *Jipyeong-ri*, nous passons devant une ancienne brasserie de *makgeolli*[5] qui servit de Poste de Commandement au général Monclar en février 1951. Le bâtiment est aujourd'hui réhabilité et classé au patrimoine culturel national.

Notre périple prend fin à la gare, à proximité de laquelle se dresse un monument en l'honneur des soldats français ayant combattu en Corée. Nous nous rassemblons pour leur rendre un dernier hommage. Au cœur de cette emblématique cuvette, encerclée de monts, à la croisée des vallées, notre imagination s'égare : on entend presque les vagues humaines des troupes chinoises dévaler les pentes en hurlant, au son du clairon et du tambour, les rafales de mitrailleuses, les balles siffler de toute part, les pluies d'obus... et tout cela, sur fond de paysage immaculé, avec quelques éclats de feux, de fumée et de terre retournée. Nous nous tenons là, sur les pas de nos soldats, fiers de leur succès et plus que jamais reconnaissants du sacrifice accompli.■

---

(1) Le lieu-dit Twin-Tunnels fait référence à deux tunnels qui traversent les collines occupées par les hommes du 23e RI et dans lesquels passe la voie ferrée.

(2) Le village Chipyong-ni est une dénomination de l'époque et est devenu Jipyeong-ri.

(3) Le napalm est de l'essence gélifiée utilisée dans les bombes incendiaires.

(4) Le « Chemin de Mémoire », inauguré en 2007 avec un large soutien de la République de Corée, suit le trajet des unités du BF/ONU.

(5) Le makgeolli est un alcool de riz coréen, fermenté, d'aspect lacté, qui titre entre 4° et 8°.

CABINET DENTAIRE BOSTON
Cabinet d'orthodontie & soins dentaires

DENTAL CARE FOR FRENCH COMMUNITY SINCE 2003

BOSTON DENTAL CLINIC

CABINET DENTAIRE BOSTON Cabinet d'orthodontie & soins dentaires

Dr. LEE Young

Bienvenue ! Je suis le Dr Lee, fondatrice de la clinique dentaire Seorae Boston, créée en 2003 pour accompagner la communauté française de Séoul.
Depuis, nous avons eu l'honneur de soigner de nombreux expatriés, dont des diplomates et des ambassadeurs.
Au-delà des soins dentaires, tisser des liens avec les familles me tient à cœur.
En tant que mère, voir grandir les enfants du Lycée Français de Séoul et veiller sur leur sourire est une fierté.
Mon objectif est d'offrir un lieu de confiance où la communauté française peut compter sur nous. Je prendrai soin de votre famille comme de la mienne. Merci !

Dentiste specialisé/ dentisterie familiale
Diplôme de l'Université de l'Illinois aux États-Unis
Doctrat de l'Université Yonsei

Notre cabinet

- Soins dentaires pour la communauté française depuis 2003
- Documents d'assurance pour remboursement
- Anglais parlé
- Français parlé (débutant)

Traitements fournis

- Orthodontie
- Plombages sans mercure
- Soins dentaires pédiatriques
- Traitement dentaire d'urgence
- Implants dentaires

Seung-hygiéniste dentaire

Hannah-hygiéniste dentaire

Dr.Kim

Au fil des années, j'ai eu le plaisir de tisser des liens avec la communauté française.
Je prends une année sabbatique pour me soigner et approfondir mes études, mais soyez rassurés : le Dr Lee est de retour après son propre congé sabbatique et reprend les rênes de sa clinique. J'ai eu la chance de la gérer en son absence, et je sais qu'elle prendra soin de vous.
Vous me manquez, et j'ai hâte de vous retrouver bientôt avec une énergie renouvelée !

CABINET DENTAIRE BOSTON
Cabinet d'orthodontie & soins dentaires

Alice (9 ans) /

Le cabinet est accueillant et la dentiste est gentille;
je n'ai jamais eu mal!

Isabelle O. (sa maman) /

Dr. Lee est douce et patiente: elle fait tout
son possible pour trouver des solutions
durables et de qualité.

Julieta C. & Daniel C. (La famille de Nino) /

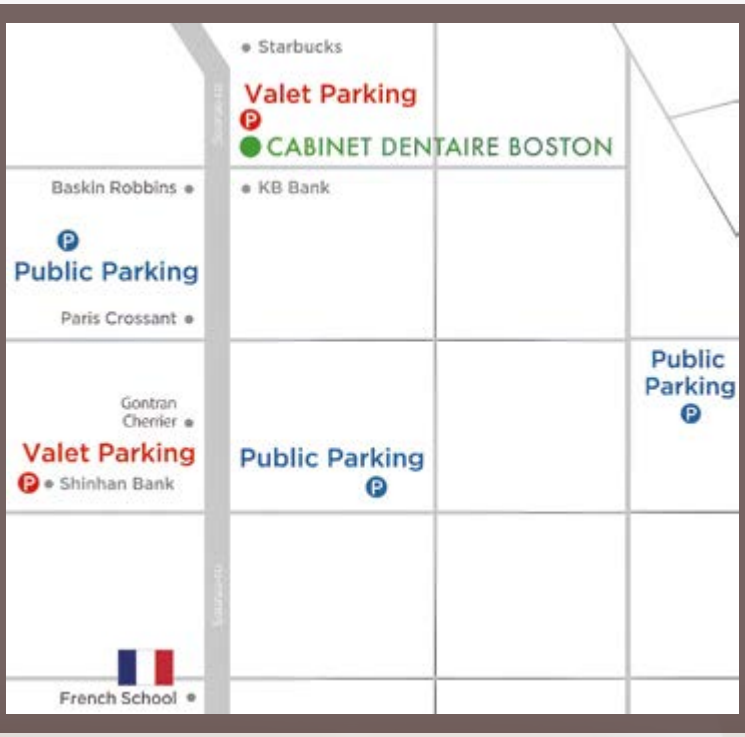
Our experience with Dr. Lee was excellent. We needed to address a delicate dental health issue for our son that required special care, and she guided us and treated him with great precision and gentleness. Beyond her medical expertise, what we appreciate the most is her fluency in English (not just for basic communication) and her warmth. It's truly difficult to find someone like her in the area, and we highly recommend her.

Loana S. /

Le docteur est très à l'écoute de ses patients.
Elle est patiente et explique les différentes situations en détail. La clinique est accueillante et le personnel compréhensif.

Romain M. /

Le Dr Lee et son équipe sont d'une grande gentillesse et très accueillants.
J'ai particulièrement apprécié ses efforts pour parler français, une attention qui m'a touché.
Le traitement était efficace et totalement indolore.
La clinique est propre, moderne et très confortable.
Je la recommande sans hésitation !
Merci, Docteur, pour votre bienveillance et le soin apporté à mon fils et à moi-même.



Rendez-vous

TEL 02 3482 0028

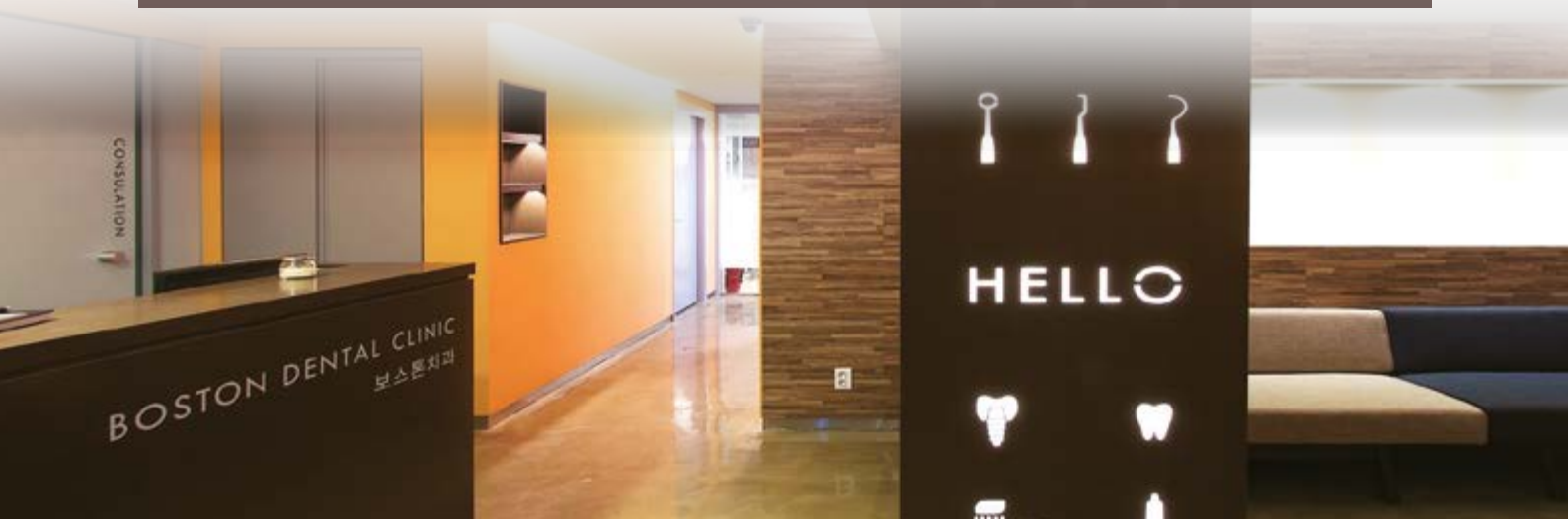
Email boston34820028@gmail.com
(en Anglais ou en Français)

Adresse

Seocho-gu Banpo-dong 92-12 5ème étage
En face dans la diagonale de
Baskin Robbins Service de voiturier

boston_dental_ seoraevillage

www.e-boston.co.kr/fra



Association Babybox : venir en aide aux plus petits

Texte écrit par Anne Bigot
Design par Noémie Villala

Le pasteur et les enfants handicapés en 2014 © Babybox

La Babybox ouverte, côté rue © Anne Bigot

La Babybox, porte fermée côté rue © Anne Bigot

La maison accueillante à Gwanak © Anne Bigot

Fondée par Lee Jong-rak, l'association Babybox recueille et soigne les nouveau-nés abandonnés et les enfants handicapés depuis près de 25 ans, avec la volonté de protéger ces vies fragiles.

L'aventure de Babybox débute par hasard en 1999. Le pasteur Lee Jong-rak devient père d'un garçon atteint de paralysie cérébrale dès la naissance : il s'en occupe avec un tel dévouement à l'hôpital, qu'une dame âgée lui demande de s'occuper de sa petite-fille handicapée, Sang-hee, après sa mort. Avec le soutien des médecins de l'hôpital, Lee Jong-rak accueille Sang-hee, puis recueille d'autres enfants handicapés (jusqu'à 17) dans sa propre maison. Il entoure ces enfants de soins et d'affection. Il est porté également par sa foi et ce verset de l'évangile de St Matthieu : « tu aimeras ton prochain comme toi-même ».

Au printemps 2007, Lee Jong-rak reçoit en pleine nuit un appel d'un homme : « Ma fille est handicapée, je ne peux pas m'en occuper, je suis désolé. ». L'homme raccroche brutalement. Le pasteur se rend à la porte de sa maison, découvre un nouveau-né dans une boîte en carton et le recueille. Le bébé avait visiblement souffert du froid : après des recherches, le pasteur crée en 2009 une *babybox* pour bien les protéger, selon un modèle déjà expérimenté en République tchèque. La *babybox*, c'est une boîte suffisamment grande pour accueillir des jumeaux, tapissée d'un matelas chauffant : elle est munie d'une porte côté rue et d'une autre côté maison d'accueil. Une pancarte demande de donner la date de naissance de l'enfant. Depuis une quinzaine d'années, plus de 2 000 nouveau-nés ont ainsi été recueillis et sauvés.

Qu'est-ce qui pousse une mère à abandonner son tout-petit ?

Au delà des difficultés matérielles pour élever seule son enfant, l'absence de soutien familial et social est déterminante : être une fille-mère en Corée est un déshonneur pour la famille. La très grande majorité des bébés de la *babybox* ont pour mères des adolescentes ou de jeunes femmes. Certains bébés naissent de liaisons adultérines, de mères étrangères sans-papiers, de viol ou d'inceste.

De nombreuses mères laissent une lettre à leur enfant pour leur expliquer qu'elles n'ont pas eu le choix et qu'elles sont désolées. Ces lettres ont poussé l'association à favoriser la rencontre et le dialogue avec la mère du nouveau-né. Dès que le bébé est déposé dans la boîte, la mélodie « Lettre à Élise » se déclenche : une personne s'occupe rapidement du bébé déposé, tandis qu'une autre se précipite dans la rue pour parler avec la mère. La première idée est de s'assurer qu'elle va bien et lui prodiguer des soins si nécessaire, car certaines mères donnent naissance à leur enfant en dehors de l'hôpital, parfois dans des conditions éprouvantes. La seconde idée est d'écouter la mère, qui a la plupart du temps vécu sa grossesse dans l'angoisse et la solitude et de lui apporter conseil, soit en lui expliquant les aides dont elle peut bénéficier si elle garde l'enfant, soit en lui expliquant le système d'adoption et les orphelinats si elle l'abandonne. La jeune mère peut aussi rester quelques jours pour recevoir des soins *post-partum* dans une pièce spécifique, appelée la « *baby room* ».

La baby room, le côté dédié aux soins de la nouvelle maman © Anne Bigot

Lee Jong-Rak dans la baby room, le côté dédié aux soins du nouveau-né © Babybox

Quelle aide est apportée aux mères et aux enfants ?

Les bébés recueillis par Babybox ont entre quelques heures et quelques jours, l'association peut en accueillir jusqu'à dix en même temps. Babybox s'occupe des bébés au maximum six mois : cela laisse le temps à la mère de réfléchir, de s'organiser et d'obtenir les aides sociales auxquelles elle a droit. Entre un quart et un tiers des bébés sont repris par leurs parents, quelques-uns sont adoptés et les autres vont à l'orphelinat. Pendant trois années, l'association continue ensuite à accompagner les mères qui ont choisi d'élever leur enfant : elles reçoivent deux fois par mois des colis contenant des couches, d'autres produits d'hygiène, des jouets et de la nourriture, aussi bien pour elle que pour le bébé (valeur : environ 30 000 wons) ; l'idée est qu'une maman heureuse fait un bébé heureux et bien portant. Les enfants reçoivent des cadeaux à des moments importants de leur vie, comme leurs 100 premiers jours ou

leur entrée à l'école primaire ; des cadeaux sont aussi offerts lors des fêtes de Noël ou d'anniversaire. L'association accompagne aussi les enfants dans les orphelinats avec qui elle a pu conserver un lien (environ 150) : elle leur verse tous les mois 50 000 wons sur un livret d'épargne, afin qu'ils puissent financer des études ou une formation, une fois sortis de l'orphelinat. Ces enfants reçoivent également des cadeaux le 5 mai à l'occasion de la fête des enfants.

Une association unique

L'association Babybox est unique en Corée, une jeune maman a ainsi parcouru plusieurs centaines de kilomètres depuis le sud de la Corée pour abandonner son nouveau-né à Séoul. Elle emploie neuf salariés et bénéficie aussi de l'aide de bénévoles. Elle ne reçoit aucune aide gouvernementale et ne vit que de dons privés. Le documentaire *The Drop Box*, sorti en 2015, raconte son histoire et a permis de financer l'achat d'une nouvelle et grande maison dans le district de Gwanak. ■

Pour en savoir plus : www.babybox.or.kr
FB et Instagram : babyboxkorea

La nursery
© Babybox

Lee Jong-Rak et trois jeunes pensionnaires © Babybox

Care for you, Grow with you!

AXA Korea commits to
“Care for you, Grow with you.”

AXA 손해보험은
‘Care for you, Grow with you’를
실천합니다.

L'éducation : une arme à double tranchant

Texte écrit par Ryu Byung-eun, Kang Dong-woo, Son Ji-hae et Liu Li-rui
Photos par IA
Design par Élodie Catherine

L'éducation est indubitablement l'un des piliers de la Corée du Sud. Le pays lui doit énormément, car elle a contribué de manière significative à son développement et à son ascension sur la scène mondiale. Au cours des 80 dernières années depuis la libération, le désir ardent d'apprendre fut un moteur essentiel de sa croissance, propulsant la Corée du Sud vers le statut de l'un des quatre dragons d'Asie et écrivant ainsi une histoire de développement sans précédent. Cependant, ce succès n'est pas sans ses revers : l'hyper-compétitivité dans le domaine de l'éducation a engendré des conséquences néfastes pour notre société. Quelles sont donc les causes et les répercussions de ce phénomène ?

Le principal défi de l'éducation en Corée du Sud réside dans son étroite relation avec la politique. En effet, les politiques éducatives, notamment les critères d'admission à l'université (semblables à ceux des Grandes Écoles en France), sont souvent sujettes à des changements fréquents, sous l'impulsion de l'attention considérable de l'opinion publique. De plus, les politiciens peuvent être tentés de promouvoir des mesures populistes afin de remporter des votes et de consolider leur soutien politique. Un exemple récent est la suppression des prétendues « questions pièges » du concours d'entrée à l'université en 2024[1].

De plus, la décision de maintenir ou non les lycées internationaux (spécialisés en langues étrangères) et les lycées privés autonomes varie également à chaque changement de gouvernement. Les contenus et les formats des manuels scolaires utilisés par les élèves nécessitent une révision sérieuse. Alors que le gouvernement de Park Geun-Hye en 2015 a décidé d'introduire les manuels scolaires nationaux afin d'institutionnaliser l'interprétation

de l'Histoire, celui de Moon Jae-In, à peine trois jours après son entrée en fonction en 2017, annonça leur abolition. Cette décision sema la confusion parmi les collégiens et lycéens désireux d'étudier en avance. L'exploitation politique du contenu enseigné fut alors vivement critiquée.

Le deuxième défi du système éducatif coréen est la trop grande dépendance au système éducatif privé. La Corée du Sud est le pays qui dépend le plus au monde des *hagwon*, sortes de « boîtes à concours » ou d'instituts privés (de cours du soir), une pratique inégalée à l'échelle mondiale. Environ 4 couples sur 10 ressentent de l'anxiété si leurs enfants ne travaillent pas assez. Les étudiants bénéficiant d'une éducation privée représentent également une part significative.

En outre, leur prix (environ 1 000 euros par enfant et par mois) n'est pas à la portée de toutes les bourses : la pression financière exercée sur les familles pour financer l'éducation de leurs enfants est écrasante.

Cependant, ce phénomène fragilise le système éducatif. Les élèves se reposent presque exclusivement sur les *hagwon* dont les cours sont en avance sur le programme de l'école publique qui passe donc au second plan. La concentration baisse en classe, ce qui nuit à la qualité de l'enseignement dispensé dans le public. Ainsi, on observe une détérioration du développement émotionnel et physique des élèves. Passant la majeure partie de leurs journées entre l'école et ces instituts privés, ils peinent à maintenir leur santé, y compris sur le plan mental. Cette surcharge entraîne non seulement un énorme gaspillage de ressources sociales, mais aussi un déséquilibre entre les investissements financiers dans l'éducation et les résultats obtenus. À terme, ces dysfonctionnements contribuent à la stagnation de la croissance économique.

Ainsi, le pays est confronté à des conséquences qui paraissent irréversibles. Plus précisément, on peut d'abord observer la fuite des ressources humaines hors du pays. L'exode n'est pas un phénomène récent, mais enraciné depuis plusieurs décennies : comme dans les autres pays en développement, les Coréens ont voulu offrir une vie meilleure à leurs familles, même si cette tendance était marginale. Cependant, au cours des années 2000, l'exigence en matière d'éducation imposée par la société coréenne a subitement augmenté, conséquence directe de la crise économique en Corée du Sud (la crise du FMI de 1997), d'un ralentissement de la croissance économique, et des standards élevés auxquels aspirent les Coréens. Le résultat a été une société plus dystopique, favorisant l'émigration de ceux qui recherchent un mode de vie moins « stressant ».

Une autre conséquence majeure est le déclin démographique, un défi de taille à relever. Deux points principaux méritent d'être soulignés : les projections indiquent qu'à l'horizon 2100 la population pourrait être réduite de moitié, un scénario alarmant qui soulève des inquiétudes quant à l'avenir du pays, déjà confronté au taux de natalité le plus bas au monde. L'impact de l'éducation sur ce déclin est significatif. Parallèlement, le coût nécessaire pour élever un enfant ne cesse d'augmenter, alimentant un cercle vicieux. Pleinement conscients de cette situation, les jeunes hésitent à avoir des enfants, ce qui aggrave le vieillissement de la population.

Une autre conséquence directe pourrait être la montée inquiétante des cas de suicide chez les jeunes. Ce phénomène est étroitement lié à l'obsession de la société pour l'éducation, précisément pour la volonté d'intégrer les universités les plus prestigieuses du pays. Ainsi, le moindre échec ou revers est souvent vécu comme une catastrophe personnelle, pouvant conduire à de graves dépressions et au désespoir, voire à des actes extrêmes, allant jusqu'au suicide. Ce phénomène dépasse le cadre individuel pour s'étendre à toute la société, comme en témoigne cet autre triste record sud-coréen du taux de suicide le plus élevé chez les adolescents (en 2020 la Corée du Sud était le pays de l'OCDE avec le plus haut taux de suicide pour 100 000 habitants, la France était 12ème)[2]. La gravité et la persistance de cette situation sont bien connues, mais beaucoup reste à faire pour mettre en œuvre des actions efficaces.

Pour conclure, l'éducation demeure un pilier essentiel pour tous les pays, mais certaines problématiques persistent comme les réformes éducatives qui varient d'un gouvernement à l'autre et une dépendance excessive vis-à-vis des instituts privés. Pour maintenir un système éducatif de qualité, il faudrait renforcer l'enseignement public afin d'améliorer sa qualité, changer l'attitude des parents d'élèves, réguler la toute-puissance des *hagwon*, réformer la compétition éducative au sein de notre société, et enfin élaborer un plan à long terme pour cultiver les talents. ■

---

[1] *https://www.vanityfair.fr/article/la-coree-du-sud-supprime-les-questions-pieges-dun-examen-de-8-heures-que-certains-tiennent-responsable-dune-crise-de-natalite*

[2] *https://www.oecd.org/en/data/indicators/suicide-rates.html?oecdcontrol-a36842ec7c-var3=2020*
https://www.oecd.org/content/dam/oecd/en/data/datasets/family-database/co_4_4_teenage-suicide.pdf

De nos pupilles à nos papilles :

la *street food* coréenne, véritable ambassadrice du *softpower* coréen

Texte écrit par Shin Jung-eun, Juliette Melo, Fei Mingcheng (费明澄) et Liu Lirui (刘力瑞)
Photos par Shin Jung-eun, Juliette Melo, Guillaume Jeanmaire et Raphaël Muller
Design par Élodie Catherine

Avec l'expansion fulgurante de la *Hallyu*, la cuisine coréenne, omniprésente dans les médias, s'impose désormais comme une véritable tendance planétaire. Issue des plateaux de tournage, des dramas ou films et plus récemment des *webtoons*, elle s'invite même dans nos assiettes, éveillant un intérêt croissant chez les étrangers. Une enquête menée par le ministère de la Culture, des Sports et du Tourisme en 2024 révèle l'impact significatif de la gastronomie du pays du Matin calme à l'étranger. Elle occupe désormais une place de choix dans l'imaginaire collectif, se hissant au deuxième rang des éléments associés à la culture sud-coréenne, juste après la K-pop.

Parmi les articles ou services suscitant une intention d'achat, les produits alimentaires arrivent en tête, avec un engouement particulier pour la *street food*, plébiscitée en particulier par les jeunes.

Marché de Gwangjang, 13 février 2024
© Raphael Muller

La particularité est que ces délices sont vendues à petits prix et préparés sous les yeux ébahis des consommateurs. Il y en a pour tous les goûts. La *street food* coréenne a récemment gagné en popularité à l'international, propulsée sur la scène mondiale notamment grâce au captivant documentaire de Netflix « *Street food Asia* » sorti en 2019, qui a su mettre en lumière les diverses facettes de la *street food* asiatique et notamment coréenne.

Snacks **de rue originaires de Corée**

Quand on pense à la *street food* coréenne, le premier plat qui vient à l'esprit est le *tteokbokki* 떡볶이. Apprécié pour son goût délicieusement épicé et réconfortant, cet en-cas constitue à lui seul une place importante et emblématique du patrimoine culinaire coréen. Il consiste en des morceaux de *tteok* (bâtonnets de pâte de riz) cuits dans une sauce épicée à base de piment, de sucre, de sauce de soja, de pâte de poisson (*odeng*), d'œufs durs, et d'autres ingrédients qui peuvent varier. Les *tteokbokki* sont souvent agrémentés de légumes, de fruits de mer, de fromage, etc. Sa texture moelleuse et légèrement caoutchouteuse rappelle le *mochi* japonais, très en vogue en France ces temps-ci, mais son goût très relevé surprend toujours les touristes curieux.

Ensuite, nous avons le *hot-dog* coréen, également connu sous le nom de *corn-dog,* qui est une variation du classique *hot-dog* américain. Ce *snack* populaire en Corée du Sud consiste en une saucisse enrobée de pâte à frire et trempée dans une panure de chapelure de maïs, puis frite jusqu'à ce qu'elle soit dorée et croustillante. Ce qui le distingue, c'est la variété des garnitures et des sauces qui l'accompagnent, allant du fromage fondu au sucre en poudre, en passant par la mayonnaise épicée et la moutarde sucrée. Dans la panure, on peut rajouter des morceaux de patate douce, de pomme de terre que l'on appelle aussi *dokkebi hot-dog* ou encore des *ramyeon*. Le *hot-dog* coréen est une explosion de saveurs sucrées et salées qui ravit les papilles des amateurs de *street food* du monde entier.

Le *hweori gamja* 회오리감자, aussi appelé « tornado potato » ou « twist potato », est également un incontournable de la *street food* coréenne. Elle consiste en une brochette entourée de pommes de terre croustillantes formant une spirale, d'où son nom de « tornade de patate ». Traditionnellement assaisonné avec du sel ou des épices, ce *snack* de rue est très apprécié pour sa simplicité et son goût délicieux.

En Corée, il est commun de prendre son petit-déjeuner dans les stands de *street food*. En particulier les salariés pressés qui partent au travail tôt le matin pour éviter les embouteillages et qui n'ont pas le temps de manger chez eux. Les plats les plus populaires sont les *gilgeori toasts* (« *toasts* de rue »), sandwichs toastés à l'œuf fourré de légumes et servis dans un gobelet en carton, et le *kimbap*, riz enroulé dans une feuille d'algue où l'on peut varier les ingrédients utilisés. La raison de leur popularité repose sur le fait que ce sont des en-cas faciles à manger sur la route et pas chers.

Snacks **de rue d'hiver**

Traditionnellement en hiver, après une rude journée de travail, les Coréens aiment se retrouver entre amis ou collègues dans des gargotes de rue sous des tentes avec des bâches en plastique ciré orange, appelé *pojangmacha* 포장마차 (bâche-charrette). Ces lieux de convivialité très sobres (quelques chaises et tables) offrent pendant toute la saison hivernale des boissons alcoolisées (principalement du *soju*) et des en-cas variés à des prix abordables : *tteokbokki*, du boudin noir coréen (*sundae*), des beignets de légumes frits type *tempuras*, de petites galettes aux fruits de mer ou à la ciboule (*jeon*), des ravioles coréennes (*mandu*), ou encore des brochettes de pâte de poisson servies dans un bouillon brûlant (*odeng*). Les premiers *pojangmacha* datent des années 1950-60, à l'époque il s'agissait de marchands ambulants.

Le *hotteok* 호떡 (petite galette fourrée de cannelle, miel, sucre brun et cacahuètes) est l'un des plats de rue d'hiver les plus emblématiques. Si sa popularité est indéniable aujourd'hui, ce délice est également ancré dans la culture coréenne depuis des décennies. Autrefois, cette douceur était si prisée que l'adage « Il y a le feu dans le commerce de *hotteok* »[1] évoque une situation très animée et bruyante, car la foule s'attroupait autour des stands de *hotteok*. Les vendeurs de *hotteok* perpétuent cette tradition en préparant ces gourmandises sur les marchés de rue et dans les quartiers touristiques comme à Insadong. On sert ces galettes dans un gobelet en carton ou dans une feuille cartonnée pliée en deux pour éviter de se brûler. Même si l'extérieur n'est pas très chaud, le sucre caramélisé au milieu peut être brûlant, alors faites attention !

Rassurez-vous, le *bungeo-ppang* 붕어빵, littéralement « pain poisson carassin », ne contient pas de carassin comme son nom pourrait le faire penser. C'est en fait un beignet cuit dans un moule en forme de *bungeo* (carassin). Traditionnellement, il est garni de pâte de haricots rouges, mais sa variante fourrée à la crème pâtissière suscite un débat passionné entre

les puristes et les amateurs de cette nouvelle version. Les premiers défendent la version classique, célébrant son goût authentique et traditionnel. En revanche, les adeptes de sa variante à la crème louent sa douceur et sa texture onctueuse. Ce *snack* de rue est malheureusement disponible seulement en hiver, et les emplacements et horaires des stands de *bungeoppang* sont souvent imprécis. C'est pourquoi en hiver les Coréens portent toujours avec eux des billets de mille wons, au cas où ils tomberaient sur un stand de beignets.

Le *gyeran-ppang* 계란빵 est un petit pain brioché renfermant un œuf. Son histoire prend racine à Incheon, dans le quartier universitaire de Yonghyeon. En novembre 1984, une boutique appelée Wonjo Tonggyeran Yeongyangppang a vu le jour à l'entrée secondaire de l'université Inha, proposant ces délices à 100 wons l'unité, abordable pour les étudiants en quête de repas économiques. Cette échoppe pionnière perpétue aujourd'hui la tradition, fidèle à son adresse d'origine.

Snacks **de rue dans les aires de repos**

Pour restaurer les forces des voyageurs fatigués par un long trajet et éviter les accidents dus à la fatigue au volant, sont dissimulés le long des autoroutes ou voies rapides coréennes des *joreumswimteo* 졸음쉼터, littéralement « relais de somnolence ». Dans ces relais réconfortants comparables aux aires de repos en France, vous y trouverez en plus des WC une variété de collations, allant du maïs grillé au *sultteok* 술떡 appelé aussi *jeungpyeon* 증편 (littéralement « *tteok* alcoolisé », cuit à la vapeur à partir d'un mélange de *makgeolli* 막걸리[2] en guise de levure) en passant par une gamme de boissons revigorantes. Que ce soit pour une pause rapide aux toilettes ou une halte plus prolongée, offrez-vous ce répit revitalisant afin de poursuivre votre périple en toute sécurité.

Sur les aires d'autoroutes, vous trouverez *corn-dogs* et divers délices pour tous les goûts, comme les *hodu-gwaja* 호두과자 fourrés aux noix, du calamar accompagné de mayonnaise ou de ketchup, et plus surprenant encore des pommes de terre saupoudrées de sucre.

Lorsque vous entrez dans les aires de repos, une odeur forte vous saisit : celle des calamars grillés, parfois servis avec du beurre. Une querelle gustative oppose les partisans de la purée fermentée de piment rouge (*gochujang*) aux adeptes de mayonnaise pour sublimer ces délices marins. Les pommes de terre cuites à la vapeur captivent également les automobilistes. Elles suscitent des débats passionnés, alimentant les tensions régionales : saupoudrées de sel dans la province de Gyeongsang, ou de sucre dans celle de Jeolla, ou encore accompagnées de *gochujang* à Gangwon.

Snacks **de rue étrangers**

Ces dernières années, la *street food* chinoise, en particulier le *tanghulu* 糖葫芦 (brochettes de fruits, traditionnellement des aubépines rouges, enrobées de caramel croquant, à la façon de nos pommes d'amour), est à la cote ces temps-ci en Corée, surtout auprès des jeunes. Beaucoup de lycéens et étudiants se ruent dans les échoppes de la chaîne *Wanga Tanghulu*, à la sortie des cours. Originaire de la dynastie des Song du Sud, cette friandise était initialement un type de remède pour soigner la favorite de l'Empereur. En plus de ses vertus curatives, le *tanghulu* était fort apprécié pour ses vertus gustatives. Sa fabrication n'étant pas difficile, il s'est répandu dans toute la Chine. Selon les régions, il porte des noms différents : *bingtanghulu* 冰糖葫芦 à Pékin ou *tang-duner* 糖墩儿 à Tianjin. Aujourd'hui, le *tanghulu* et le *malatang* 麻辣烫 (fondue de viande et de légumes dans une sauce très piquante) sont si prisés des jeunes Coréens que lors de leurs sorties entre amis ils optent souvent pour un *malatang* suivi de *tanghulu* en guise de dessert, d'où l'apparition du néologisme *mala-tanghulu* ; la chanteuse *Seo Eve* 서이브 en a même fait une chanson sur YouTube.

Le *boboji* (钵钵鸡) est un autre *snack* de rue chinois que vous pourrez trouver à Séoul. Il est originaire de la province de Sichuan datant de la dynastie Qing (1644-1912). *Ji* 鸡

Les gilgeori toasts (« toasts de rue »), 11 novembre 2023, © Shin Jungeun

Le bungeo-ppang, © Guillaume Jeanmaire

désigne le poulet, principal ingrédient de cette brochette froide, et *bo* 钵 un petit bol, car autrefois on la servait dedans. La viande est légèrement cuite, puis séchée, coupée en tranches et enfilée sur des brochettes en bambou avec des légumes, choux chinois, pommes de terre, du tofu ou d'autres ingrédients entrant dans la composition du *malatang*, cuits dans l'eau bouillante. Les brochettes sont servies avec des épices dans un bouillon d'huile pimentée. Le *boboji* n'était populaire que dans les provinces de Sichuan et Chongqing jusqu'au moment où une vidéo virale sur Tiktok l'a rendu célèbre, ainsi que son prix, un yuan l'unité. Il est apprécié pour son arôme relevé, frais et sucré.

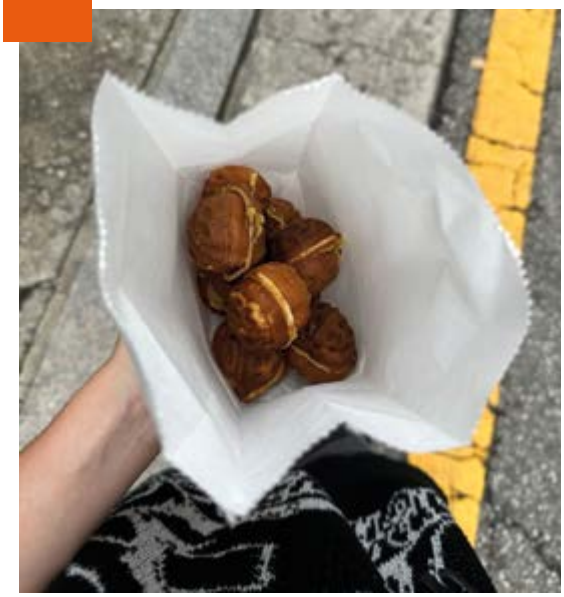
D'autres plats étrangers sont bien implantés dans le paysage varié de la *K-street food*, à l'instar des *churros* espagnols, considérés comme des desserts festifs, ainsi que nos crêpes françaises, généralement au Nutella, nappées de crème Chantilly et agrémentées de céréales, de fraises ou bananes, voire d'une boule de glace.

Conseils pratiques

À Séoul, les quartiers de *street food* les plus populaires auprès des voyageurs étrangers sont sans aucun doute les quartiers de Myeongdong et le marché Gwangjang. Mais pour une véritable immersion, nous vous conseillons d'explorer le marché de Tongin[3], situé à Seochon[4] qui présente une particularité intrigante : l'utilisation du *yeopjeon*, une ancienne pièce de monnaie en laiton, émise pour la première fois en 1678 jusqu'aux dernières années de la dynastie *Joseon* (1392-1910).

Les paiements se font en espèces ou par virement bancaire pour les locaux, il est donc essentiel pour les voyageurs d'avoir de l'argent liquide sur eux s'ils veulent déguster ces délicieux en-cas. Pour commander, vous pouvez relever le défi de parler un peu coréen en mentionnant simplement le nom du plat, suivi de *hana juseyo* (Donnez-m'en un). Si vous en avez besoin en plus grande quantité, vous pouvez remplacer hana par *dugae* pour 2, *segae* pour 3, etc. Mais la méthode la plus simple est de désigner le plat et d'indiquer la quantité avec vos doigts, accompagné d'un humble *juseyo* (Donnez-moi). Les habitants apprécieront grandement vos efforts pour communiquer dans leur langue[5].

En somme, la *street food* n'est pas seulement un phénomène de mode mais incarne une véritable tradition au cœur de la gastronomie coréenne. C'est un art culinaire ancré dans les rues du pays, offrant une expérience gustative unique à celles ou ceux qui se laisseront tenter. ■



Hodu gwaja , 15 septembre 2023,
© Juliette Melo

Hot-dog , 30 septembre 2023,
© Juliette Melo

[1] *Hotteok-jip-e bullatda* 호떡집에 불났다.
[2] Alcool de riz populaire de couleur laiteuse.
[3] 18, Gil 15, Jahamun-ro, Jongno-gu, Séoul
[4] Littéralement « Village de l'Ouest », c'est l'un des quartiers les plus anciens de Jongno-gu situé au nord de Séoul.
[5] Ce guide de coréen pourra vous aider :
https://wikitravel.org/fr/Guide_linguistique_cor%C3%A9en

Incheon - Parc d’attractions Wolmido

Nathalie Hory

AMBASSADE
DE FRANCE
EN RÉPUBLIQUE
DE CORÉE
Liberté
Égalité
Fraternité

주한
프랑스
대사관

문화과

어학센터

Retrouvez toute l'actualité culturelle en Corée par le service culturel de l'Ambassade de France en République de Corée

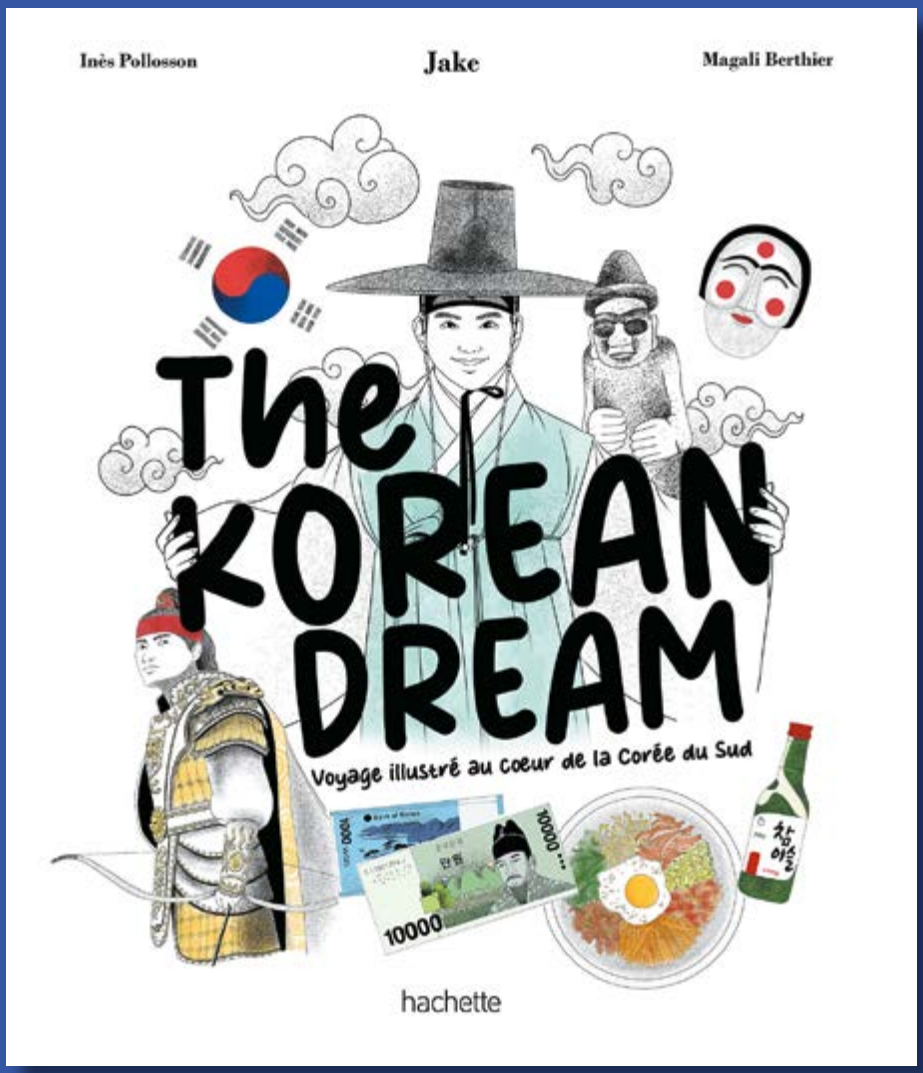
Sur le site Internet
https://kr.ambafrance-culture.org

Sur le compte Instagram
@franceencoree_culture

The Korean Dream

Voyage illustré au cœur de la Corée du Sud

Texte écrit par Françoise Blanchard
Design par Evy Cazali



Couverture du livre : Hachette Pratique

Publié en mars 2024, *The Korean Dream* est un ouvrage sur la Corée du Sud qui se démarque de ses concurrents par ses nombreuses illustrations d'une part, et par le profil de son auteur d'autre part. En effet, Jake est avant tout un créateur de contenu, passionné par la Corée du Sud et installé à Séoul depuis près de 10 ans. Sa chaîne YouTube ne compte pas moins de 143 000 abonnés.

Le titre en anglais fait référence au fameux « *American Dream* » de James Truslow Adams, auteur du best-seller *The Epic of America*, publié en 1931 et dans lequel il définit la notion de « rêve américain » comme une opportunité de réussite accessible à tous. Selon Jake, le « rêve coréen » serait plutôt lié au statut que confère l'acquisition d'un *apateu*, ces complexes d'appartements résolument modernes bien souvent promesse d'un confort domestique hors pair.

Si la France conserve son titre de pays le plus visité dans le monde en 2024, la Corée du Sud réussit à se hisser à la 23e place du classement, avec 17,5 millions de visiteurs[1]. Un résultat tout à fait honorable quand on sait la crise politique que traverse actuellement le pays.

Malgré cette instabilité, le pays du Matin calme a beaucoup à offrir à ceux en quête de dépaysement, de nouvelles expériences culturelles ou gastronomiques, ou tout simplement curieux d'en apprendre plus sur cette moitié de péninsule longtemps restée dans l'ombre de ses trois turbulents voisins, à savoir la Corée du Nord, la Chine et le Japon.

Si la politique n'est pas au sommaire de *The Korean Dream,* on trouvera en revanche soixante-dix courts chapitres qui s'articulent autour de quatre grands axes : Histoire, tourisme, culture et quotidien. Sans obligation de le lire dans l'ordre, ce livre se laisse picorer au gré de ses intérêts, de ses visites, ou encore, des rencontres que vous serez amenés à faire au cours de votre séjour. Jake vous met d'ailleurs en garde contre les quelques faux pas à éviter pour se préserver de tout incident diplomatique.

Fort de ses dix années passées sur place, Jake n'est pas avare en anecdotes qui reflètent son vécu. Le segment sur la religion est particulièrement utile pour comprendre le rapport décontracté que les Coréens entretiennent non pas avec la foi, mais avec les rites. L'auteur nous rappelle que « Seuls les spécialistes des rituels [...] avaient une affiliation religieuse spécifique. » En effet, religion et spiritualité sont dans l'esprit coréen deux choses bien distinctes.

Photo : © Manon Thore/No

Le caractère succinct des parties n'enlève en rien la pléiade d'informations qu'elles contiennent. Les illustrations, délicates et charmantes, ainsi que la mise en page aérée rendent la lecture agréable et divertissante. Quelques codes QR ici et là confèrent une dimension interactive à l'ouvrage de par les médias auxquels ils donnent accès.

Saviez-vous par exemple que 40 % de tous les dolmens recensés dans le monde se trouvent sur le territoire coréen ? Ou encore, que la couleur verte des toits était due au revêtement en polyuréthane qui les rend imperméables ?

Que vous souhaitiez comprendre les règles du jeu de poulpe[2], apprendre à cuisiner un *kimchi jjigae*, ou encore maîtriser les codes qui régissent la consommation d'alcool en société, cet ouvrage ne vous décevra pas. Prenez le temps de savourer chacune de ces cartes postales qui se dégustent comme des *banchan* dans un repas coréen : en butinant selon ses goûts et ses envies ! ■

[1] *« Most Visited Countries », dans Data Pandas. Disponible sur https://www.datapandas.org/ranking/most-visited-countries (Consulté le 28/01/2025)*

[2] *Jeu traditionnel qui oppose une équipe d'attaquants à une équipe de défenseurs. Le terrain en forme de poulpe est défendu par une équipe tandis que l'autre tente d'y pénétrer à cloche-pied. D'après Jake, il s'agit d'une « version très combative de la marelle. »*

Elmgreen & Dragset

S P A C E S

Texte et photos de Dorothée de Nazelle
Design par Pierre Larrey

Le duo scandinave
Elmgreen & Dragset
a le vent en poupe ;
il a exposé simultanément
en **France**
et en **Corée du Sud**.

À Séoul,
les artistes ont investi le
Amore Pacific Museum of Art (APMA),
pour leur exposition :

Spaces
3 septembre 2024 - 23 février 2025

et à Paris,
le **Musée d'Orsay**,
pour leur exposition intitulée :

L'Addition
15 octobre 2024 – 2 février 2025.

Une exposition leur avait précédemment été consacrée à Séoul en 2015 au Leeum Museum, mais cette fois-ci, c'est l'APMA qui les accueille en mettant à leur disposition l'intégralité de son espace.

L'exposition *Spaces* présente une cinquantaine de leurs créations centrées autour de cinq installations immersives grandeur nature : une maison, une piscine municipale, un restaurant, une cuisine et un atelier d'artiste. L'exposition est parsemée de scènes de la vie de tous les jours, de situations ordinaires et de statues de personnages hyperréalistes, toutes d'une familiarité troublante.

Avec *Spaces*, le duo explore le thème de la solitude au travers de réalités banales et nous invite à réfléchir sur la place de l'individu dans notre société hyperconnectée. *Spaces* marque le 30e anniversaire du duo et est à ce jour leur plus grande exposition en Asie.

Elmgreen & Dragset

Michael Elmgreen est né en 1961 au Danemark, à Copenhague et Ingar Dragset en 1969 en Norvège, à Trondheim. Ils se sont rencontrés en 1994 et forment le duo d'artistes Elmgreen & Dragset depuis 1995.

Ils vivent et travaillent en Allemagne, à Berlin. Connus pour leurs œuvres pleines d'esprit qui remettent subtilement en question codes sociaux et structures de pouvoir, ils réinventent l'espace d'exposition de façon ludique (et non sans une pointe d'absurde) avec des installations en taille réelle et des sculptures hyperréalistes. Le duo irrévérencieux trouve son inspiration dans la vie de tous les jours et s'intéresse particulièrement aux objets et situations de la vie quotidienne. Certaines de leurs productions sont des œuvres conçues spécifiquement pour une exposition, d'autres sont réutilisées et renaissent lorsqu'elles sont présentées dans un contexte différent, comme si elles faisaient partie d'une histoire plus vaste.

Leur façon novatrice d'appréhender les formats d'expositions et de s'approprier l'espace leur a valu reconnaissance et renommée internationales. Tout au long de leur carrière, ils se sont attachés à redéfinir avec un humour grinçant la façon dont l'art est présenté et perçu.

Leurs architectures temporaires ne se visitent pas, elles se vivent ; l'observateur est un participant actif à la visite et est invité à interpréter leurs œuvres et à trouver l'histoire de l'exposition. Souvent, Elmgreen & Dragset intègrent des objets familiers dans des contextes inattendus et amènent ainsi le public à réfléchir et à penser différemment ; ils ouvrent un dialogue sur notre perception du monde. À travers l'humour, l'absurde, le surréalisme et parfois même la mélancolie, le duo s'amuse à perturber et désorienter l'audience.

Spaces - Un voyage au pays de l'interprétation

Spaces nous fait découvrir des installations d'une ampleur et d'une forme inédites. Dans la première salle d'exposition, les visiteurs découvrent une maison familiale de 140 m^2 intitulée « Shadow House ». Elle s'articule autour d'un salon, d'une cuisine, d'une chambre, d'une salle de bain et d'un bureau. Les pièces sont parsemées de meubles ainsi que d'œuvres sculpturales et nous font découvrir des indices sur la vie de ses habitants fictifs. La maison invite les visiteurs à entrer et découvrir un design intérieur minimaliste. Le public est d'emblée frappé par le côté clair-obscur de l'installation, il s'en dégage une sorte de mal-être. On en oublie presque qu'on est dans un musée en plein cœur de Séoul !

On se sent déstabilisé face à cette atmosphère pleine de contrastes. La maison est moderne et décorée dans un style scandinave minimaliste ultra design. Elle est parfaitement rangée, dans un état impeccable, quasiment stérile voire aseptisé mais paradoxalement, elle semble clairement habitée (livres sur les étagères, dossier avec crayon sur la table, lumières allumées). Pourtant, on a le sentiment qu'elle est abandonnée ou plutôt désertée. Et puis il y a ce petit garçon, étonnamment, voire effrayamment réaliste. Il est debout devant la baie vitrée, si près de la fenêtre que l'on voit même la buée au niveau de sa bouche. Il est présenté en train de tapoter du doigt sur la fenêtre. Il a dessiné « I » (je) avec son doigt. Il a le regard dans le vide, dénué de toute expression, cependant il paraît triste. Le visiteur se pose mille questions : Pourquoi est-il tout seul ? Pourquoi a-t-il écrit « I », est-il en danger ? Où sont ses parents ? Pourquoi a-t-il l'air à la fois désabusé et triste ? On en a la chair de poule. On a quasiment l'impression d'être dans une autre réalité... L'installation « Shadow House » aurait été inspirée du film coréen Parasite - On comprend mieux ! Notons également tous ces détails insolites : le lit superposé (œuvre « Boy Scout ») dans la chambre d'enfant avec le lit du haut monté vers le bas - les deux matelas (avec les draps parfaitement tirés, à la militaire) se font face. Ou encore un puzzle à moitié terminé par terre dans cette pièce sans aucune couleur, où rien ne traîne. À part la moquette couleur jonc, et les couvertures des lits noires, tout y est blanc : les murs, les meubles, la raquette de tennis, le globe, la batte de baseball...

La deuxième salle d'exposition est dédiée à une piscine municipale, grandeur nature. La piscine est un thème récurrent de l'œuvre d'Elmgreen & Dragset. Elle a été exposée à plusieurs reprises. Citons entre autres l'œuvre *Death of a Collector* (Biennale de Venise, 2009), une piscine privée où le corps d'un collectionneur d'art fictif flotte sur le ventre, ou encore dans le centre de New York, devant le Rockefeller Center, Van Gogh's Ear (2016), une piscine en forme d'oreille exposée verticalement. Également à Londres, *The Whitechapel Pool* (2018) ; une piscine en taille réelle, délabrée, vidée de son eau. Elle représente une image mélancolique d'une période ; l'apogée et le déclin d'un espace public culte et la perte de communauté qui en résulte.

À l'APMA, la piscine exposée est également en taille réelle et vidée de son eau mais dans un état impeccable. Dans cet espace d'une propreté clinique, quasiment stérile, on trouve quatre personnages. Un jeune garçon en maillot de bain, assis au bord de la piscine, la tête penchée vers le bas, le regard vide ; il semble perdu dans ses pensées. Le deuxième personnage est un autre jeune garçon qui porte un casque de réalité virtuelle ; il est absorbé par un monde parallèle qui se déroule sous ses yeux. Il est totalement déconnecté de l'environnement qui l'entoure. Le troisième personnage est un maître-nageur assis sur sa chaise haute qui regarde au loin avec ses jumelles et non pas ce qui se passe dans la piscine... - on retrouve là l'humour grinçant du tandem nordique. Enfin, le quatrième est une fois de plus un jeune garçon, qui nous rappelle celui de « Shadow House ». Il a lui aussi, le visage collé à une fenêtre, il donne l'impression de vouloir s'échapper. Il est certes de dos, mais son expression corporelle est puissante. Pourquoi a-t-il l'air de vouloir sortir si désespérément ?

Ces quatre personnages sont parfaitement absorbés dans leurs activités passives. Bien que dans un même espace, ils sont présentés dans un état de solitude absolue, complètement isolés l'un de l'autre et de leur environnement ; aucune interaction ni même conscience d'autrui. Le tout est cruellement dénué de connexion humaine. C'est fascinant.

L'installation suivante, un restaurant nommé « *The Cloud* », représente un lieu haut de gamme à la décoration sophistiquée. Les tables sont dressées de façon élégante, la lumière est tamisée. Plusieurs détails nous interpellent cependant. Sur les assiettes figurent le nombre de calories des plats invisibles au lieu de contenir des mets délicats. Le restaurant est totalement vide, à l'exception d'une jeune femme qui semble être au téléphone. Sommes-nous entre deux services ? Cette jeune femme nous intrigue. Il se trouve qu'elle est en appel vidéo ; quelqu'un lui parle mais, à l'instar des autres personnages de l'exposition, son regard est complètement vide, dénué d'expression. La vidéo du téléphone continue, toutefois il n'y a pas d'échange. L'interlocuteur de la jeune femme mène son monologue et ne se rend même pas compte que la conversation est unilatérale. Une sensation étrangement familière nous envahit : nous aussi, nous sommes physiquement présents, mais nous sommes mentalement et émotionnellement ailleurs avec tous nos écrans... un miroir qui reflète une image troublante de nos propres vies de consommateurs passifs de contenu numérique incessant.

Au fond du restaurant se trouvent des portes battantes qui nous amènent dans une cuisine, ou bien est-ce un laboratoire ? Difficile à dire. Cette installation intitulée « *The Kitchen* » présente à gauche un comptoir autour duquel sont assis des personnages en blouse blanche penchés sur leurs microscopes, et à droite, une cuisine de style industriel avec un mobilier en acier inoxydable. La frontière entre chimie et nourriture est brouillée ; un clin d'œil à la gastronomie moléculaire. « *The Kitchen* » est truffée de petits détails malins et décalés, tel le cendrier plein de mégots dénotant fortement avec le côté immaculé du lieu, ou encore une couveuse à œuf d'autruche. Autre détail incongru : les torchons parfaitement propres et repassés sont affublés d'un motif de soucoupe volante, ou encore mon préféré : un nid contenant un livre intitulé « *How to become a bird* ». Vivons-nous dans une société qui chorégraphie nos moindres faits et gestes, suivons-nous un script qui dicte nos actions ?

Enfin, nous avons l'atelier d'artiste, auquel on accède depuis la cuisine/laboratoire à travers un rideau en plastique transparent. L'espace studio présente deux artistes dans diverses poses de création, qui pourraient être Elmgreen et Dragset eux-mêmes. Cette installation capture à la fois la dynamique du processus créatif et l'expression de l'individu en action.

À travers cette exposition d'envergure, l'APMA offre aux visiteurs une opportunité unique d'interpréter des réalités de la vie de tous les jours. Le visiteur est invité à appréhender des espaces familiers (maison, restaurant, piscine municipale, cuisine...) sous un angle nouveau et à s'interroger sur sa propre identité par rapport à cet univers où tout nous semble imposé. À travers ses installations déroutantes, le duo nous fait prendre la place du voyeur observant la vie des autres pour nous interroger sur la nôtre et peut-être ainsi mieux la comprendre ?

Elmgreen & Dragset arrivent à créer le doute au travers de représentations de scènes de notre quotidien à la fois connues et à la fois suffisamment différentes pour être dérangeantes. Ils excellent à concevoir des atmosphères étranges et des personnages hyperréalistes aux expressions désabusées, lasses et déprimées qui engendrent un sentiment d'inconfort et de malaise.

Le duo scandinave ne cesse de défier le public et son imaginaire avec ses œuvres aussi déconcertantes que spectaculaires. Cette exposition offre une remarquable réflexion sur l'état émotionnel du moment ; notre apathie face à une solitude et un isolement croissants, si profondément installés que nous n'en sommes même plus conscients.

Mais une chose est sûre, ils ont réussi à s'approprier avec brio tout l'espace de l'APMA en recréant intégralement un nouvel univers interpellant et fascinant - comme si l'espace avait été créé pour eux et non pas eux qui se seraient adaptés à l'espace.

Un véritable coup de maître ! ■

BEOMJOEDOSI 4

Texte écrit par Shin Jung-eun, Juliette Melo, Fei Mingcheng(费明澄) et Liu Lirui(刘力瑞)
Photos de unsplash.com, design par Pierre Larrey

Beomjoedosi (범죄도시) 4, dernier volet de la série à succès sud-coréenne, promet de ravir les amateurs de thrillers d'action.

Réalisé par Heo Myeong-haeng, ce nouvel opus suit encore une fois les aventures du détective Ma Seok-du, interprété par Ma Dong-seok, dans sa lutte acharnée contre la criminalité organisée. Entre scènes d'action haletantes et intrigues captivantes, il s'annonce comme un incontournable pour les adeptes du genre et confirme la vitalité du cinéma coréen sur la scène internationale.

Dans le quatrième volet de cette série policière d'action, le célèbre inspecteur Ma Seok-du, incarné par Ma Dong-seok, affronte deux adversaires redoutables : Baek Chang-gi (joué par Kim Moo-yul), un ancien agent des forces spéciales, et Jang Dong-chul (interprété par Lee Dong-hwi), le PDG d'une société informatique de pointe. Pour mener à bien sa mission, il fait équipe avec Jang Yi-su (Park Ji-hwan), un ancien chef de gang, célèbre pour ses actions comiques et ses répliques dialectales. Ce nouvel opus suit Ma Seok-du et une équipe de Geumcheon-seo dans leur tentative de nettoyer Incheon des crimes liés à la drogue.
Leur enquête les mène sur la piste d'une application de trafic de drogue, où ils découvrent un lien entre le développeur de l'application, assassiné aux Philippines, et une organisation illégale de jeux d'argent en ligne. Pendant ce temps, aux Philippines, Baek Chang-gi contrôle le marché coréen des jeux d'argent illégaux en ligne, semant la terreur avec des enlèvements, des agressions et des meurtres. Son partenaire, le génie de l'informatique Jang Dong-chul, prépare un plan encore plus ambitieux en Corée. Face à cette menace croissante, l'inspecteur Ma décide d'élargir son opération en proposant une alliance inattendue pour mettre un terme à ces activités criminelles.

Un mot sur le réalisateur : Heo Myeong-haeng

Le réalisateur du film, Heo Myeong-haeng, est connu principalement pour son travail de cascadeur et de coordinateur de cascades. Il a apporté une perspective unique et dynamique à la réalisation de ce quatrième volet. Son expérience dans la création de scènes d'action réalistes et palpitantes a permis de maintenir l'adrénaline et l'intensité qui caractérisent les films d'action. En tant que réalisateur, Heo Myeong-haeng a su marier habilement des séquences d'action spectaculaires avec une narration captivante, enrichissant ainsi l'univers de *Beomjoedosi 4* et répondant aux attentes des passionnés de longue date.

La masculinité de Ma : un aspect plus traditionnel de la masculinité

Le personnage principal de *Beomjoedosi 4* se nomme Ma Seok-du et est interprété par le célèbre acteur coréen Ma Dong-seok. Le nom du personnage fictif est d'ailleurs une métathèse peu flatteuse (Seok-du pierre-tête) du nom de l'acteur. Il est un détective qui, dans ce quatrième volet, intègre une équipe d'enquête contre la cybercriminalité

74 Internationale Filmfestspiele Berlin
Berlinale Special Gala
TIME FOR THE ULTIMATE WIPEOUT
THE ROUNDUP :PUNISHMENT
Don LEE KIM Moo-yul PARK Ji-hwan LEE Dong-hwi Directed by HEO Myeong-haeng
IN THEATERS MAY 3RD

pour attraper Baek Chang-gi, un ancien mercenaire et maintenant chef d'une organisation de jeux illégaux en ligne.

Le personnage de Ma représente une masculinité très différente de celles que l'on peut retrouver dans les séries télévisées coréennes. Dans les *K-dramas*, les hommes sont souvent représentés avec une certaine douceur et sensibilité, montrant des personnes émotionnelles et pleines de préoccupation pour les autres. Ces caractéristiques contribuent à l'image d'une masculinité plus moderne et nuancée, éloignée des stéréotypes de la virilité traditionnelle. Au contraire, Ma dans *Beomjoedosi* incarne une masculinité beaucoup plus brute et physique. Son personnage est souvent associé à des traits de dureté, de violence, et de détermination inébranlable. Il est représenté comme un homme d'action, prêt à utiliser la force pour atteindre ses objectifs, ce qui contraste fortement avec les personnages masculins des séries télévisées coréennes qui montrent plus de retenue et de subtilité dans leurs interactions. Cette divergence reflète une variété dans la représentation de la masculinité dans les médias coréens, montrant qu'il existe plusieurs facettes et interprétations de ce que signifie être un homme dans la société coréenne contemporaine. Tandis que les *dramas* télévisés peuvent privilégier des représentations plus émotionnelles et relationnelles, des films comme *Beomjoedosi* explorent des aspects plus traditionnels et physiques de la masculinité, souvent associés à la force et à l'endurance face à l'adversité. Ainsi, le personnage de Ma offre une perspective complémentaire sur la masculinité en Corée du Sud, enrichissant la mosaïque des représentations culturelles et permettant aux audiences de voir une gamme plus large de comportements et de traits masculins.

Un succès mitigé

Beomjoedosi 4 se maintient en tête du box-office, soutenu par des critiques globalement positives, du moins du public. Sur *Naver Films*, les internautes lui attribuent une note respectable de 7,56 sur 10 (au 28 mai 2024). Cependant, les avis des experts divergent. Par exemple, le célèbre critique du cinéma coréen, Lee Dong-jin, se montre peu élogieux : ce film « passe de la familiarité à la banalité ».

Dans l'ensemble, le public semble satisfait. Après la première du film le 23 février 2024, lors de la 74e édition du festival international du film de Berlin, la plupart des médias ont donné des critiques favorables à ce film. Beaucoup estiment que le film a répondu aux attentes des spectateurs en quête de divertissement. Ces derniers apprécient les scènes d'action, et en particulier les combats au couteau de Baek Chang-gi (interprété par Kim Mu-yeol), qui apportent un certain dynamisme. De plus, les gags de Jang Yi-su (interprété par Park Ji-hwan) allègent l'atmosphère potentiellement trop lourde, jouant parfaitement le rôle de « voleur de scène ». Malgré sa simplicité, son charme réside dans sa capacité à soulager le stress et à divertir les spectateurs. Ainsi, de nombreux amateurs attendent déjà avec impatience le prochain opus de la série.

Cependant, le succès de *Beomjoedosi 4* soulève des débats concernant le problème endémique du « monopole des écrans » (스크린 독점) dans l'industrie cinématographique coréenne. Les salles obscures justifient ce phénomène par la diminution drastique de leur fréquentation après le COVID et la réduction du marché cinématographique, les obligeant à projeter des films susceptibles de garantir un succès commercial. Cependant, cette pratique de « monopole des écrans » sur quelques superproductions accentue les inégalités de performance et marginalise les films indépendants, qui peinent de plus en plus à trouver des salles pour être diffusés. Si la programmation était plus diversifiée, les spectateurs pourraient découvrir, au-delà des *blockbusters*, d'autres œuvres. Cette situation nuit à la diversité artistique et affecte à long terme l'ensemble de l'écosystème du cinéma.

En France, le gouvernement a instauré un « plafond de projection » (스크린 상한제) pour encourager la diversité. Les cinémas possédant plus de huit écrans ne peuvent pas consacrer plus de 30 % de leurs séances quotidiennes à un seul film et les multiplexes ayant entre 15 et 27 écrans ne peuvent attribuer qu'un maximum de quatre écrans à une même œuvre par jour. En cas de violation de cette règle, une fermeture administrative de soixante jours peut être imposée. Ce système vise à promouvoir la projection et le développement de films variés.

Ce dernier volet de *Beomjoedosi* ravira donc les amateurs de thrillers d'action. Sous la direction de Heo Myeong-haeng, connu pour son expertise en cascades, ce film promet des scènes d'action palpitantes et une intrigue captivante. Bien que le film ait reçu des critiques mitigées par les experts, il a réussi à séduire le grand public grâce à son intrigue et sa touche d'humour. Cependant, son succès met en lumière le problème du « monopole des écrans » en Corée, soulevant des questions sur la diversité cinématographique. *Beomjoedosi 4* s'affirme comme un incontournable pour les fans du genre tout en reflétant les défis actuels de l'industrie cinématographique coréenne. ■

▼ **CINÉMA**
Tant que le soleil frappe

▼ **INFORMATION**
Le Journal de France 2

▼ **JEUNESSE**
Idéfix et les irréductibles

Profitez du meilleur de la télévision en français.

CINÉMA & SÉRIES • INFOS • DIVERTISSEMENT
JEUNESSE • SPORT • ART DE VIVRE

En direct ou en replay, disponible sur votre télévision ou en ligne.
Pour en savoir plus, rendez-vous sur **apac.tv5monde.com**

TV5 MONDE

TV5 MONDE ASIE PACIFIQUE

DÉCOUVREZ TOUT L'UNIVERS TV5MONDE

Photo libre de droits - Source : Canva

Texte écrit par Cathy Jarry-Piolet, Design par Evy Cazali

«Amateur, amatrice de K-drama

...vous ne pouvez pas passer à côté de la série My Dearest (Yeonin - 연인 en version originale), mon coup de cœur de ces derniers mois. Sur fond de guerre et d'exil, cette série raconte une histoire d'amour déchirante entre deux personnes que tout oppose mais que l'histoire va réunir ... et séparer».

My Dearest (연인)

Une romance bouleversante sur fond de guerre

Disponible sur Netflix®
20 épisodes

Réalisation
Kim Sung-yun
Distribution : Min Nam-Kung, Lee Da-in, Lee Hak-ju, Ahn Eun-jin, Kim Yun-u

Synopsis
En l'année 1636, alors que la seconde invasion mandchoue de la Corée se prépare, un mystérieux aristocrate se déclarant opposé au mariage tombe sous le charme d'un village et de son habitante la plus pétillante.

Affiche promotionnelle officielle

My *Dearest* est ce que l'on appelle un *sageuk*, c'est-à-dire un K-drama se déroulant dans un contexte historique, le plus souvent pendant les dynasties Goryeo ou Joseon. En général, le *sageuk* combine des éléments historiques authentiques avec des intrigues fictives ou romancées.

Ici, l'histoire nous transporte au *XVII*ème siècle, lors de la seconde invasion de Joseon par l'Empire Qing en 1636, un événement qui a marqué durablement le pays. L'armée Qing envahit la péninsule, forçant la dynastie Joseon à capituler après une résistance acharnée. Cette guerre entraîna des milliers de morts et d'innombrables prisonniers, emportant avec elle des familles entières, des traditions et des espoirs. La série met en avant la douleur des séparations forcées, la difficulté de survivre sous l'occupation et la force de ceux qui refusent de se soumettre.

Au cœur de la guerre et du chaos, la série raconte l'histoire de Lee Jang-hyun (interprété par Min Nam-kung) et de Yu Gil-chae (interprétée par Ahn Eun-jin).

Lee Jang-hyun est un homme mystérieux, marqué par un passé douloureux. Derrière son air détaché se cache en réalité un personnage profond, à la fois protecteur et insaisissable, dont les silences en disent autant que ses mots.

Yu Gil-chae (Ahn Eun-jin) est une jeune femme issue de la noblesse, insouciante et coquette, dont la guerre va bouleverser la vie et révéler en elle une force insoupçonnée. Au fil des épreuves, le personnage de Yu Gil-chae se transforme, évoluant bien au-delà des idéaux romantiques de son enfance. Elle sera confrontée à la vulnérabilité des femmes en temps de guerre, beaucoup étant enlevées et réduites en esclavage.

La relation entre ces deux personnages est faite de regards, d'occasions manquées et de retrouvailles incertaines. La série explore un amour forgé dans la douleur, la séparation et l'attente où chaque moment partagé a le goût de l'éphémère.

À travers l'histoire de Gil-chae et des autres personnages féminins, la série met en lumière la difficulté pour les femmes de s'émanciper dans une société confucéenne stricte. Elle interroge sur la place des femmes dans l'Histoire et la manière dont elles ont dû lutter pour exister au-delà des rôles qui leur étaient assignés.

Visuellement, la série est un vrai bijou. Les décors sont soignés, les paysages et les costumes fidèles à l'époque sont somptueux. Chaque scène est un tableau où les émotions transparaissent dans un simple regard ou un silence. ■

Pourquoi regarder *My Dearest* ?

Parce que c'est une histoire d'amour bouleversante, portée par des acteurs remarquables. Parce qu'elle nous plonge dans un pan méconnu de l'Histoire coréenne et parce qu'elle rappelle, avec poésie, que même au cœur du chaos, l'amour demeure.

Impossibles adieux

Françoise Blanchard
Mise en page Zoé Constans

© JF Paga

Han Kang, un nom qui a fait la une en 2024 pour son prix Nobel de littérature, est une autrice sud-coréenne dont les dernières œuvres s'inscrivent dans un travail de devoir de mémoire toujours aussi crucial de nos jours. *Impossibles adieux* est son avant-dernier roman, traduit en français et publié aux éditions Grasset en 2023. Dans ce récit à la première personne, elle y relate le voyage de Gyeongha en route pour l'île de Jeju à la demande de son amie Inseon afin de nourrir son oiseau en son absence. Accueillie par une tempête de neige qui rend la circulation impossible, Gyeongha songe à rebrousser chemin. Mais il est tard. La nuit tombe. Et les bus ne circulent plus…

Ne se fiant qu'à ses quelques souvenirs du lieu, visité autrefois, Gyeongha se perd en route, glisse et chute. Lorsqu'elle se relève, désorientée et blessée, elle est au fond du lit d'une rivière à sec. Son expédition pour rejoindre la maison d'Inseon l'emmène à son insu sur les traces d'un passé enfoui, occulté à la hâte pour être finalement oublié. À l'instar des flocons de neige qui recouvrent peu à peu le paysage, cette dimension fictive du récit se dépose délicatement sur les vestiges d'un fait historique longtemps inhumé : celui du soulèvement de Jeju du 3 avril 1948. Cette rivière coupait autrefois le village en deux. La moitié disparue a été brûlée pendant l'ordre d'évacuation de 1948 et ses habitants, massacrés.
Retrouver son chemin désormais s'avère plus difficile, la neige ayant entre-temps poursuivi son travail silencieux d'effacement de tout indice pouvant la mettre sur la bonne voie. Gyeongha prend toute la mesure du défi que lui a lancé Inseon lorsqu'elle constate que « La neige tombe au même rythme que s'égrène le temps. » Il ne s'agit plus de sauver un oiseau. Cette lutte contre les éléments naturels, c'est un combat pour sauvegarder la mémoire de faits révolus. Et cette neige, une métaphore du temps qui file et qui dissimule à nos yeux le passé, sans toutefois l'éradiquer.

La narration, bichromatique, ne cesse de faire s'entrechoquer le blanc et le noir, la neige scintillante et la forêt obscure, le présent et le passé, la mémoire et l'oubli… Dans un premier temps, Gyeongha ne se sent pas à la hauteur de cette mission implicite. Après tout, celle qui a consacré sa vie à recueillir les témoignages de survivantes, c'est Inseon, la réalisatrice de films documentaires. Inseon qui autrefois lui avait préparé une bouillie de haricots blancs et noirs. Inseon, donc, ce maillon entre les morts et les vivants…

Le projet artistique qui cimentait leur amitié, Gyeongha a souhaité l'abandonner, croyant avoir fait fausse route en interprétant ce rêve étrange dans lequel un champ de tombes parsemé d'arbres nus et noirs dressés sur une colline se faisait peu à peu engloutir par la marée. Au cœur de cette forêt blanche, perdue dans ses souvenirs, Gyeongha va devoir résister à l'appel de ce cocon glacial qui l'invite à se laisser gentiment recouvrir plutôt que de lutter pour s'en extraire.

« Chaque fois qu'il neige, tout me revient. »

Pour la mère d'Inseon, qui a connu les évènements dont il est question, la neige est loin d'effacer les séquelles de son vécu, bien au contraire. Puissant catalyseur, le flocon de neige devient écrin de souvenirs cristallisés dans un éternel recommencement.

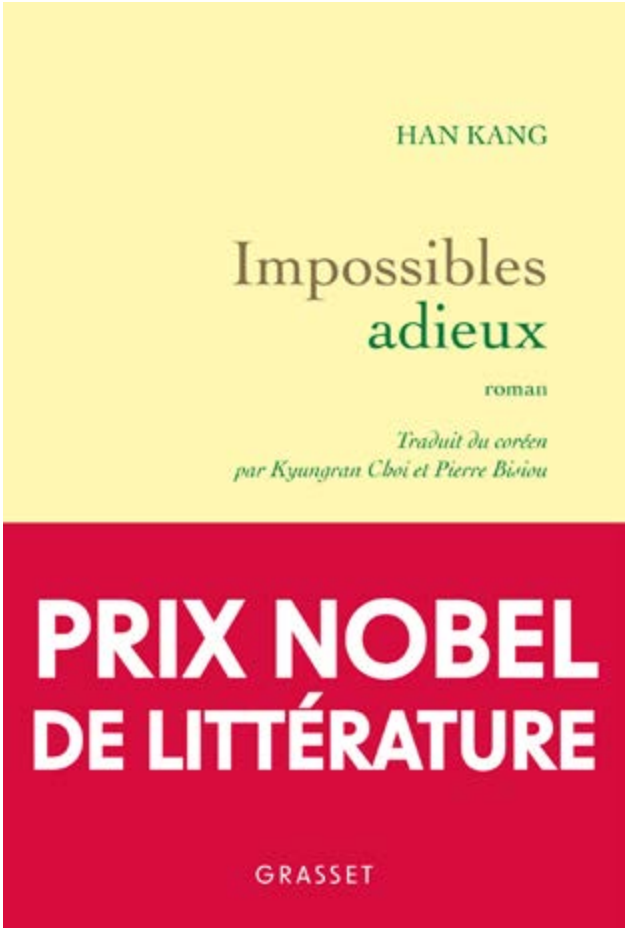
L'image de l'eau comme cycle infini est évoquée à nouveau dans ce témoignage qui raconte comment la marée a emporté les corps de centaines de personnes fusillées et dont la mémoire n'a tenu qu'à un petit trou percé dans le papier d'une fenêtre donnant sur une plage de sable blanc…

Or si témoigner est une chose, la capacité à trouver du sens à l'absurde en est une autre. L'absurde, c'est cette dimension dans laquelle un grand frère disparu peut être à la fois vivant et mort. L'absence de dépouille à inhumer, de funérailles à célébrer, de tombe à fleurir laisse la mère d'Inseon dans une perpétuelle incertitude. Ce que sa fille a longtemps pris pour de la résignation n'était vraisemblablement qu'un deuil en suspens. Un chagrin teinté d'espoir, aussi ténu soit-il.

La problématique du deuil impossible est au cœur de ce récit d'exhumation. Comment faire ses adieux à ces hommes, ces femmes, ces enfants dont les existences ont été entièrement effacées ? Comment rendre la parole à ceux « qui n'ont ni yeux ni langue » ? Un survivant dira d'ailleurs, « cela me fait horriblement mal de réaliser que des gens auraient pu disparaître ainsi sans laisser la moindre trace d'eux-mêmes. »[1]

Gyeongha va trouver un début de réponse dans ses souvenirs. N'a-t-elle pas autrefois saisi un crayon afin de tracer sur le mur blanc de la maison d'Inseon la silhouette de son amie et de l'oiseau posé sur son épaule ? Par ce simple geste, elle avait uni l'ombre à la lumière et fixé l'éphémère.

Inseon, censée recevoir des soins dans un hôpital de la capitale, se retrouve soudain à Jeju, face à Gyeongha. Le courant étant coupé, elle allume une bougie. Dès lors, le récit en noir et blanc va se teinter de couleurs. Sous l'effet de la lumière, les mains rougissent, l'oiseau mort ressuscite, et les martyrs prennent enfin la parole. La flamme, symbole d'une vérité longtemps asphyxiée, est alors la seule réponse possible à la question de savoir comment rendre hommage à leur mémoire. Plonger dans les abysses du passé pour en extraire quelques lambeaux d'évidences, faire parler les reliques et les spectres des disparus devient une nécessité. Un devoir.



« Dans une zone où la pression de l'eau écrase et broie, je traverse l'obscurité sans la moindre particule de lumière, pour témoigner de la vie. »

Difficile de savoir qui s'exprime, de l'autrice ou de la narratrice. La mission est partagée. La plume de Han Kang prend la couleur du sang que la mère d'Inseon fait couler entre les lèvres meurtries de sa petite sœur. Fiction et réalité se rejoignent dans ce geste qui se veut salvateur, dans cette tentative de maintenir en vie ce qui peut encore l'être : l'enfant. Et à défaut, son souvenir.

Il aura fallu attendre cinquante ans pour que soient déclassifiés les rapports des médias et les archives militaires qui ont servi à reconstituer les évènements ayant conduit au massacre de plus de 10 % de la population de l'île. Puis deux années supplémentaires avant que le Gouvernement ne lance une enquête officielle sur les crimes contre la population commis par les autorités de l'époque.[2]

Les quelques récits relatés ici ne sont qu'une poignée de flocons recueillis au creux de la paume bienveillante de Gyeongha. Tel l'oiseau qui « cherche à creuser le fond de [son] cœur où il vivra aussi longtemps que celui-ci continuera de battre », le souvenir des disparus survivra aussi longtemps que nous accorderons à ces âmes sans sépulture une pensée. Cette conclusion dans la neige n'est autre qu'une invitation à devenir à notre tour des Gyeongha, dépositaires d'une flamme souvent fragile, léguée par celles et ceux qui ont fait de la vérité leur quête, afin de préserver cette « petite lueur semblable à une âme qui flotte dans le vide. » ■

---

[1] FRENCH, Howard W., (24 octobre 2001). « *South Koreans Seek Truth About '48 Massacre* », dans The New York Times. Disponible sur : https://www.nytimes.com/2001/10/24/world/south-koreans-seek-truth-about-48-massacre.html (Consulté le 19/01/2025)

[2] SONG, Jung Hee, (31 mars 2010). « *Islanders still mourn April 3 massacre* », dans The Jeju Weekly. Disponible sur : http://www.jejuweekly.net/news/articleView.html?idxno=657 (Consulté le 19/01/2025)

Séoul avec enfants : lieux et activités à ne pas manquer

Texte et photos de Gloriana Guillen
Mise en page par Zoé Constans

Séoul propose une multitude d'options adaptées aux enfants. Que ce soit pour explorer des parcs d'attractions, visiter des musées interactifs, découvrir des espaces verts ou s'amuser dans des centres de jeux, la capitale coréenne offre de nombreuses possibilités tout au long de l'année. Voici une sélection non exhaustive des sites incontournables, accessibles en toutes saisons, pour des moments de plaisir et de découverte en famille.

Les Musées pour enfants

Séoul abrite de nombreux musées avec des espaces dédiés aux enfants, leur offrant des expériences interactives. Les activités sont conçues de manière ludique, ce qui permet aux enfants de profiter de l'expérience, même sans maîtriser la langue coréenne. La visite est gratuite, mais il est nécessaire de réserver à l'avance sur leur site internet.

Ces musées sont également situés à l'intérieur de grands établissements culturels, dont les expositions peuvent également attirer leur attention. Par exemple, le **National Museum of Korea** propose des collections permanentes riches en objets historiques et en œuvres d'art, ainsi que des expositions temporaires, des boutiques de souvenirs raffinés et des espaces dédiés à des événements culturels, offrant ainsi une expérience enrichissante pour toute la famille.

Le Seoul Museum of Craft Art et le **National Folk Museum of Korea** ont également des sections spéciales pour enfants, permettant de découvrir l'artisanat et les coutumes traditionnelles de manière ludique. Pour les passionnés d'histoire, le **War Memorial of Korea** propose des expositions interactives sur l'histoire militaire du pays.

Près des palais, le **National Children's Science Center** vous attend. Ce musée interactif permet aux enfants de s'initier aux sciences à travers des expositions ludiques sur la biologie, la physique et la technologie, un planétarium et un observatoire.

Adresses :

National Museum of Korea :
137, Seobinggo-ro, Yongsan-gu, Séoul

Seoul Museum of Craft Art :
4, Yulgok-ro 3-gil, Jongno-gu, Séoul

National Folk Museum of Korea :
37, Samcheong-ro, Jongno-gu, Séoul

War Memorial of Korea :
29, Itaewon-ro, Yongsan-gu, Séoul

National Children's Science Center :
215, Changgyeonggung-ro, Jongno-gu, Séoul

Seoul Children's Museum et Seoul Children's Grand Park

Le **Children's Museum** propose des expositions interactives spécialement conçues pour les jeunes visiteurs. À travers des activités pratiques et des installations ludiques réparties sur plusieurs étages, les enfants peuvent explorer une grande variété de sujets. Le musée se situe dans le **Children's Grand Park**, un vaste parc urbain du quartier de Gwangjin. Ce dernier abrite des aires de jeux, un zoo, un parc d'attractions, un jardin botanique, des restaurants et cafés, ainsi que de grands espaces verts où les familles peuvent se détendre.

Adresse :
216, Neungdong-ro, Gwangjin-gu, Séoul

National Gugak Center et Gugak Museum

Le **National Gugak Center** est un centre culturel dédié à la préservation et à la promotion de la musique traditionnelle coréenne. Le programme Gugak pour enfants inclut souvent des ateliers et des performances spécialement conçus pour un jeune public.

Le **Gugak Museum**, qui fait partie du National Gugak Center, abrite une large collection d'instruments de musique traditionnels coréens et d'artefacts, permettant aux enfants de découvrir l'évolution de la musique coréenne à travers des expositions interactives.

Performances et événements culturels

Le National Gugak Center propose tout au long de l'année une série de performances, auxquelles les enfants à partir de 7 ans sont les bienvenus. Ces spectacles incluent des danses et de la musique traditionnelle, telles que des représentations de *pansori* (chant narratif coréen) et de *samulnori* (ensemble traditionnel de percussions).

Adresse :
2364, Nambusunhwan-ro, Seocho-gu, Séoul

Nanta Show

Nanta est un spectacle musical interactif combinant humour, percussions et performances physiques, sans paroles. Il raconte l'histoire comique de chefs qui doivent préparer un repas pour un grand mariage, avec des numéros de danse et de percussion à l'aide d'ustensiles de cuisine. Les chefs exécutent des numéros de danse et de percussions synchronisés. Le tout est accompagné de rire, d'humour et de scènes dynamiques.

Adresses :
Hongdae Nanta :
29, Yanghwa-ro 16-gil, Seogyo-dong, Mapo-gu, Séoul
Myeongdong Nanta :
26, Myeongdong-gil, Jung-gu, Séoul

Namsan Tower et téléphérique de Namsan

La Namsan Seoul Tower, également connue sous le nom de N-Seoul Tower, est un lieu emblématique offrant une vue imprenable sur la ville, les montagnes et le fleuve Han. La montée en téléphérique ou à pied est déjà une aventure, et une fois au sommet, toute la famille peut profiter d'un panorama exceptionnel. Les enfants apprécieront la zone des cadenas d'amour, ainsi que les expositions interactives. Les restaurants et cafés offrent également un cadre agréable pour une pause en famille.

Inauguré le 12 mai 1962, le téléphérique de Namsan parcourt environ 600 mètres en trois minutes, atteignant une hauteur de 138 mètres.

Adresses :
Namsan Seoul Tower : 105, Namsangongwon-gil, Yongsan-gu, Séoul
Téléphérique Namsan :
83, Sopa-ro, Jung-gu, Séoul

COEX Aquarium, bibliothèque Starfield et Temple Bongeunsa

Le **COEX Aquarium**, situé dans le centre commercial COEX à Gangnam, est l'un des plus grands aquariums de Séoul. Il abrite plus de 650 espèces marines, avec des réservoirs géants et des tunnels sous-marins. Le centre commercial accueille également la bibliothèque **Starfield**, un espace remarquable par son architecture moderne et ses vastes collections de livres, ainsi que de nombreux magasins, restaurants et cinémas.

À proximité du COEX, vous trouverez le temple bouddhiste Bongeunsa, un havre de paix au cœur de la ville animée de Séoul.

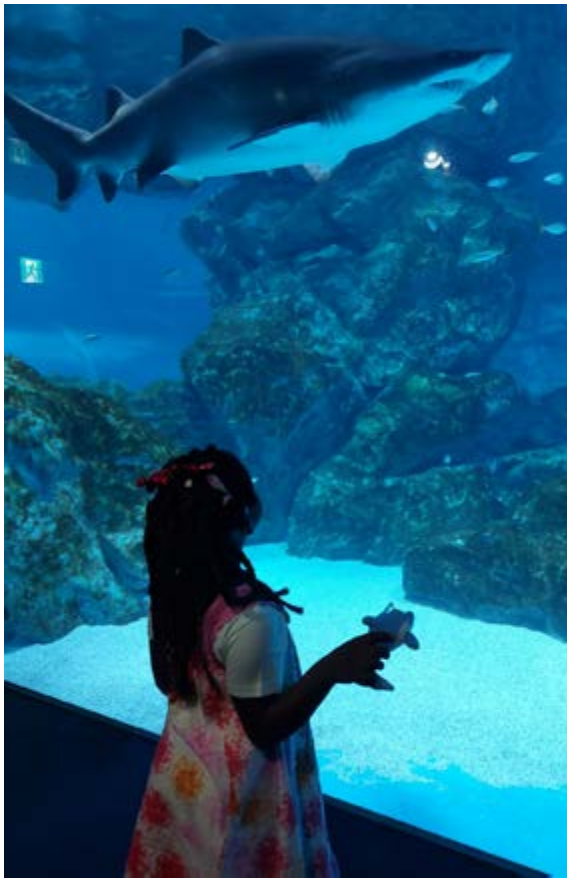
Adresses :
Coex Aquarium : 513, Yeongdong-daero, Gangnam-gu, Séoul

Bongeunsa Temple : 531, Bongeunsa-ro, Gangnam-gu, Séoul

Seoul City Tour Bus (Seoul Tiger Bus)

Le **Seoul City Tour Bus** est un service de bus touristique permettant de découvrir les sites incontournables de Séoul. Ce bus à toit ouvert propose plusieurs itinéraires, avec des arrêts populaires tels que Gyeongbokgung Palace, Myeongdong, Namsan Seoul Tower, et Changdeokgung Palace. Les passagers peuvent monter et descendre à leur guise.
Le Seoul City Tour Bus offre différentes options de billets. Chaque bus est équipé de guides audio disponibles en 12 langues.

Adresse :
Gwanghwamun Ticket Office : 68-2, Taepyeong-ro 1-ga, Jung-gu, Séoul



Bowlhouse Hannam

Le **Bowlhouse Hannam**, un bowling moderne et tendance situé à Hannam-dong, est idéal pour les familles. Il propose des pistes adaptées à tous les âges, avec des boules légères, des barrières et des rampes pour les plus petits. Vous pouvez également réserver un espace privé pour des anniversaires.

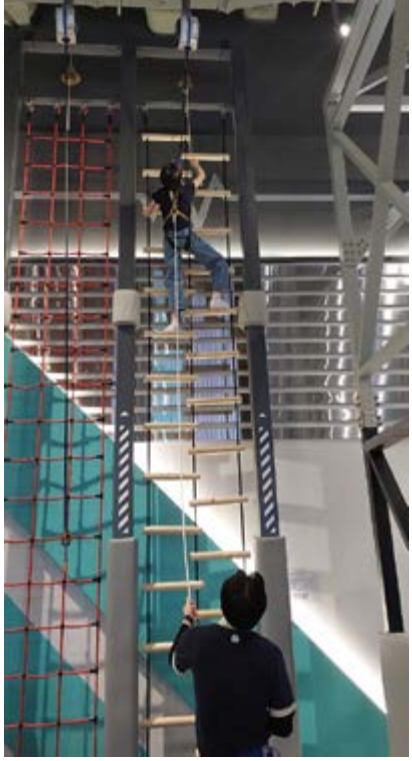
Adresse :
46, Dokseodang-ro, Yongsan-gu, Séoul

Lotte World Adventure, Lotte World Aquarium, Folk Museum et Patinoire

Lotte World Adventure est l'un des plus grands parcs d'attractions intérieures et extérieures de Séoul. Le parc est divisé en deux zones principales : *Adventure* à l'intérieur et *Magic Island* à l'extérieur, avec de nombreuses attractions pour tous les âges. Vos enfants peuvent également profiter de la **patinoire de Lotte World**, située à l'intérieur du parc.

À côté du parc, l'**Aquarium de Lotte World** plonge les visiteurs dans un monde sous-marin fascinant avec plus de 650 espèces marines. Non loin, le **Lotte World Folk Museum** propose des expositions vivantes, des ateliers et des reproductions de villages traditionnels, offrant une expérience immersive dans le passé coréen.

Adresse :
Lotte World Adventure :
240, Olympic-ro, Songpa-gu, Séoul



Kids Cafés

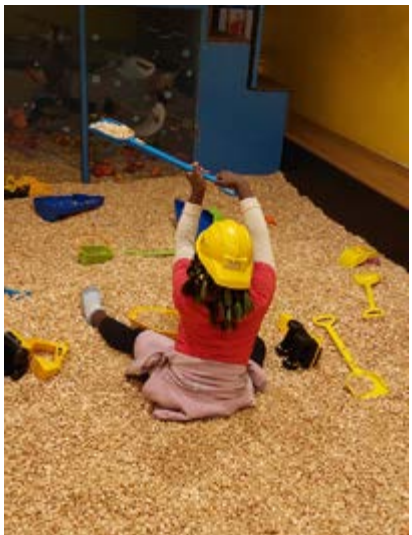
Les **kids cafés** à Séoul sont des lieux sécurisés où les enfants peuvent jouer pendant que leurs parents se détendent. Ces établissements proposent des espaces de jeu ludiques et des activités créatives. Parmi les plus populaires, on trouve des chaînes comme **Champion**, **Vaunce**, et **Tayo** (pour les plus petits), ainsi que des cafés indépendants tels que **Wonderballs**. De nombreux parents y organisent des anniversaires, grâce à leurs espaces spécialement aménagés pour l'occasion.

Adresses :
Champion 1250 (I'Park Mall, Yongsan branch) : 40-999 Hangangno 3(sam)-ga, Yongsan-gu, Séoul

Vaunce (Banpo branch) :
26, Gomurae-ro, Seocho-gu, Séoul

Tayo (Boramae branch) :
16, Boramae-ro 5ga-gil, Dongjak-gu, Séoul

Wonderballs Play Park :
54-1 Banpo-dong, Seocho-gu, Séoul



Seoul Land et Seoul Grand Park

Seoul Land est un parc d'attractions idéal pour toute la famille. Le parc a différentes zones thématiques et propose également des événements saisonniers, comme des festivals de fleurs au printemps et des décorations de Noël. Des coupons de réduction pour les familles étrangères sont fréquemment proposés sur leur site internet et aux Village Global Centers de Séoul.

Seoul Land est situé à proximité du **Seoul Grand Park**, l'un des plus grands de la ville. Ce parc abrite un jardin botanique, un musée d'histoire naturelle, un lac artificiel, un zoo, et une grande aire de jeux pour les enfants.

Adresses :
Seoul Land :
181, Gwangmyeong-ro, Gwacheon-si, Gyeonggi-do

Seoul Grand Park :
102, Daegongwongwangjang-ro, Gwacheon-si, Gyeonggi-do

Maeheon (Yangjae) Citizen's Forest, Seoul Forest et Hangang Park

Séoul dispose de nombreux parcs et forêts avec des aires de jeux, des espaces verts, des installations sportives et des sentiers adaptés aux enfants. De nombreuses familles choisissent ces lieux pour célébrer les anniversaires de leurs enfants, surtout au printemps et en automne, profitant de vastes espaces, de tables de pique-nique et d'un climat agréable.

Le **Maeheon Citizen's Forest**, aussi connu sous le nom de **Yangjae Citizen's Forest**, offre un cadre paisible avec des aires de jeux adaptées aux plus petits et est moins fréquenté que d'autres parcs de la ville. Il est parfait pour une sortie tranquille, avec des installations sportives et des pistes de course à pied.

Le **Seoul Forest** propose une variété d'aires de jeux pour enfants, un petit zoo avec des cerfs et des canards, ainsi qu'un jardin d'insectes, où les jeunes peuvent explorer la nature de manière ludique et éducative. C'est l'endroit parfait pour une journée en famille.

Le **Hangang Park** est un grand réseau de parcs le long du fleuve Han. Il est divisé en plusieurs sections (Banpo, Yeouido, Ttukseom, Jamsil, etc.) , chacune ayant ses propres caractéristiques et attractions. Ils proposent des activités de plein air, des aires de jeux pour enfants et des pistes cyclables. Vous pouvez louer des vélos ou vous détendre près du fleuve, offrant ainsi une journée agréable en famille.

Adresses :

Maeheon (Yangjae) Citizen's Forest :
236, Yangjae-dong, Seocho-gu, Séoul

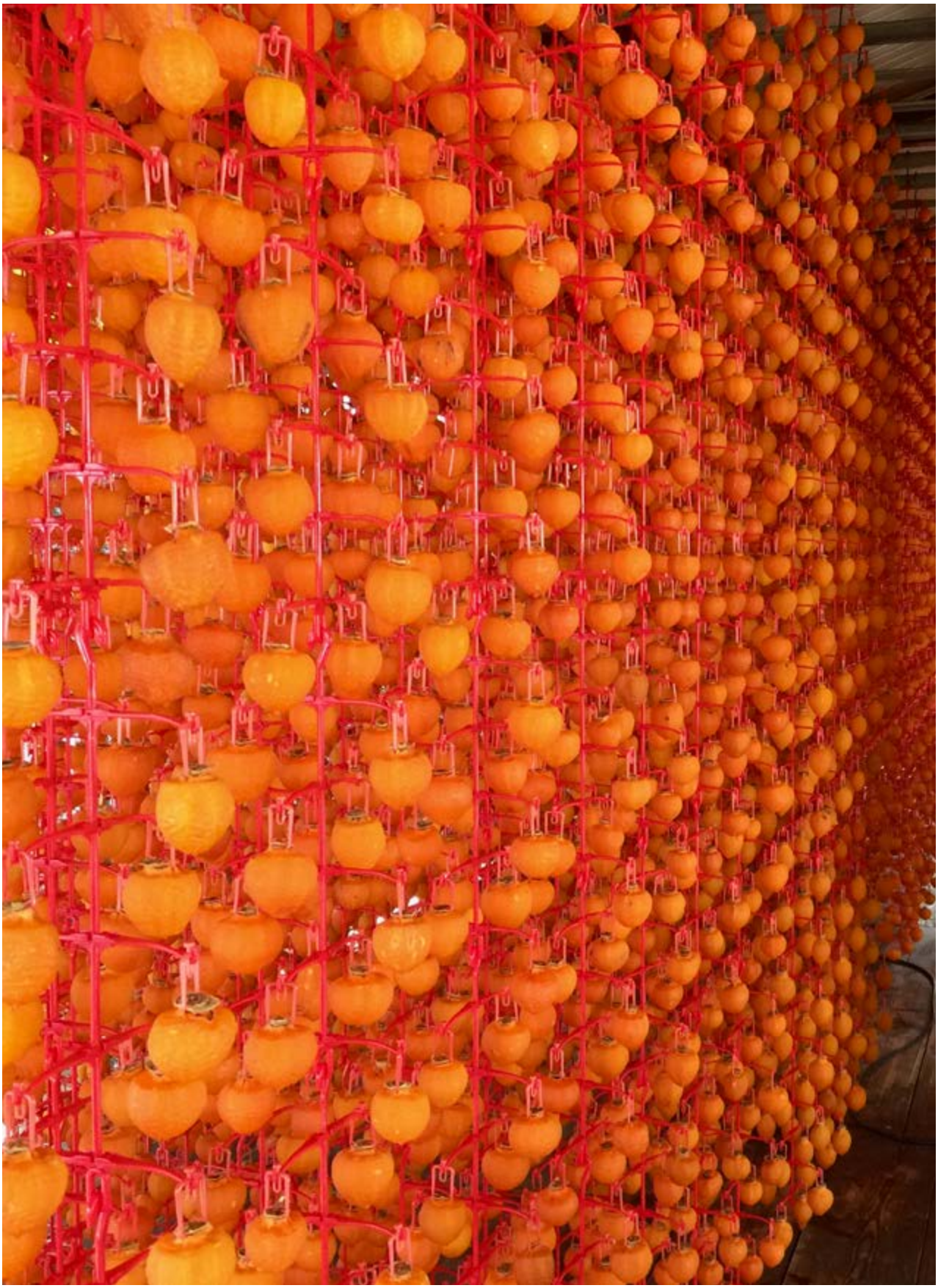
Séoul Forest :
273, Ttukseom-ro, Seongdong-gu, Séoul

Hangang Parks :
Il y a plusieurs entrées le long du fleuve Han, par exemple :
- Banpo Hangang Park :
40, Sinbanpo-ro 11-gil, Seocho-gu, Séoul
- Yeouido Hangang Park :
330, Yeouidong-ro, Yeongdeungpo-gu, Séoul
- Ttukseom Hangang Park :
139, Gangbyeonbuk-ro, Gwangjin-gu, Séoul

En somme, Séoul offre un large éventail d'activités pour vous et vos enfants ! Vous pourriez par exemple louer un ***hanbok***, le costume traditionnel coréen, dans l'un des magasins spécialisés près des palais. En le portant, l'entrée aux sites emblématiques comme **Changdeokgung, Deoksugung** et **Gwanghwamun** est gratuite, vous permettant ainsi de découvrir de près la culture coréenne tout en vous promenant dans ces lieux fascinants.

Vous pourriez également explorer le village de **Bukchon** et ses maisons traditionnelles (*hanok*), ou vous rendre à Insadong pour découvrir une maison de thé authentique.

Une visite des marchés alimentaires, comme celui de **Gwangjang**, serait aussi une belle occasion de goûter à la cuisine locale, tandis qu'une **croisière** sur le Han vous offrira un point de vue unique sur la ville. Et pourquoi pas profiter aussi des ***photobooths*** que l'on trouve dans des quartiers animés comme **Hongdae** et **Itaewon**, pour un souvenir amusant ? Ces activités vous permettront de découvrir Séoul sous toutes ses facettes, tout en créant des moments inoubliables en famille. ■



Séchage des kakis (감) **à Jrisan**
Pierre Lebellegard

La Rédaction recommande

Texte Dorothée de Nazelle
Mise en page par Zoé Constans

SUMMER LANE BRUNCH

HANNAM

Photos ©summerlane_brunch

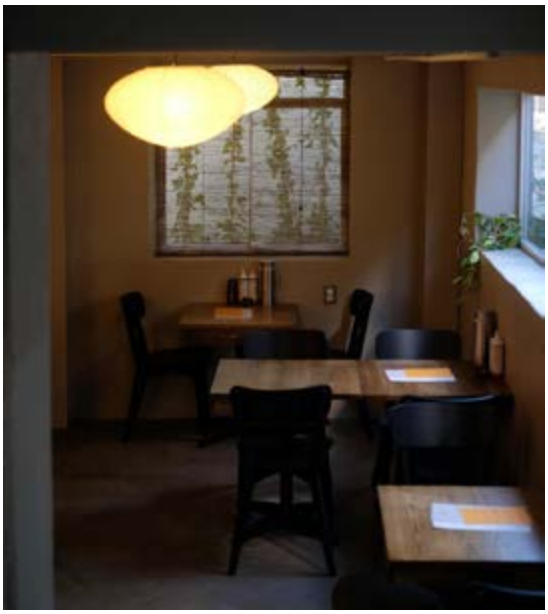
Catégorie : Brunch / Australien
Menu : Tous les grands classiques du brunch : *Eggs benedict, avocado toast*, œufs brouillés, granola et yogourt, *french toast, banana bread*. Mais aussi salades, *sausage rolls*... Une cuisine fraîche et pleine de saveurs
Ambiance : Décor simple et chaleureux. L'espace est aéré et lumineux et l'atmosphère détendue. On se croirait presque en Australie !
Accueil : Équipe accueillante, dynamique et efficace
Budget : Compter 10 000 - 20 000 wons pour un plat
Horaires : 07 h 30 - 18 h 00. Pas de réservations
Je recommande d'arriver avant midi, surtout le week-end pour éviter les longues files d'attente
Adresse : 49, Itaewon-ro 55ga-gil, Yongsan-gu, Seoul, 04348
서울시 용산구 한남동 738-13 1층
Tel : +82 2-792-8114
@summerlane_brunch

La Rédaction recommande

BEP - HANNAM BRANCH

Photos ©Bep_Seoul

Catégorie : Cuisine vietnamienne
Menu : Carte simple. Phò, nouilles, riz sauté, nems et rouleaux de printemps. Cuisine traditionnelle et réconfortante. Des plats authentiques et savoureux
Ambiance : Une toute petite salle à la décoration simple dans les tons bruns. Atmosphère chaleureuse
Accueil : Équipe accueillante
Budget :
plats entre 8 000 et 13 000 wons
Horaires :
11 h 00 à 15 h 00 / 17 h 00 à 21 h 00
Adresse : Itaewon-ro 54ga-gil 23, Yongsan-gu, Seoul
서울 용산구 한남동 683-15
Tel : +82 70-7644-4502
@bep_seoul



La Rédaction recommande

DOTZ

Photos ©dotz_hannam

Catégorie : Fusion asiatique
Menu : Une cuisine sophistiquée et créative. Une sélection de plats à influence chinoise, japonaise et coréenne. Soupe de nouilles au canard, lasagnes revues par le chef, salade caprese à la burrata, poke bowl saumon avocat, aubergine croustillante, salade de tofu...
Ambiance : Restaurant branché dans un décor moderne et raffiné. Atmosphère chaleureuse et détendue
Accueil : Souriant et efficace
Budget : Plats entre 15 000 et 30 000 wons
Horaires : 11 h 00 à 15 h 00 / 17 h 30 à 22 h 00
Adresse : 1F, 6 Itaewon-ro 55na-gil, Yongsan-gu, Seoul, 04348
서울특별시 용산구 한남동 이태원로55나길 6
Tel : +82 507-1309-7445
@dotz_hannan

Menu

Menu : *jorim*[1] de pommes de terre et *daïkons* & boulettes de viande sauce aigre-douce

Texte de Nancy, traduit par Guillaume Jeanmaire
Photos de Nancy
Design par Élodie Catherine

Pommes de terre et radis blancs braisés à la sauce de soja

Ingrédients (pour 3 ou 4 personnes)

- 3 pommes de terre
- ½ radis blanc *daïkon* (*mu* 무)
- 1 ciboule (*daepa* 대파, peut être remplacée par un poireau)
- ½ oignon
- 2-3 piments rouges ou piments verts *kkwari-gochu* 꽈리고추 (plus connu sous son nom japonais « shishito », abréviation de *shishi-tôgarashi*, littéralement « piment lion », sa partie inférieure ressemblant à une tête de lion, voir photo)
- huile de sésame
- graines de sésame

Pour la sauce de braisage :

- 100 ml de sauce soja
- 100 ml d'alcool de cuisine (fabriqué à partir de riz gluant, type *mirin* (*matsul* 맛술, voir photo, peut être remplacé par du vin blanc de cuisine)
- 500 ml de bouillon d'anchois (*myeolchi* 멸치, petits anchois séchés)
- 3 c. à soupe de sucre
- 1 c. à soupe d'ail haché
- 1 c. à café de gingembre râpé
- poivre, selon votre goût

(Option épicée) Vous pouvez ajouter 1 c. à soupe de piment en poudre (*gochut-garu* 고춧가루) pour une touche épicée.

Astuce : Vous pouvez utiliser un bouillon (ou *yuksu* 육수[2]) d'anchois prêt à l'emploi vendu en grande surface (*coin yuksu,* type bouillon cube cylindrique, voir photo) ou le préparer vous-même en faisant mijoter de petits anchois séchés et des algues (*kombu* ou *dashima* 다시마 en coréen) dans de l'eau.

[1] Le *jorim* est une technique de braisage où les ingrédients cuisent lentement dans une sauce à base de soja, qui réduit pour enrober les aliments d'une saveur intense et légèrement caramélisée.

[2] Le *yuksu* (육수) est un bouillon très savoureux présent dans de nombreuses recettes coréennes, très proche du *dashi* japonais. Contrairement aux bouillons de la cuisine occidentale, il se prépare avec peu d'ingrédients, en moins de trente minutes.

Préparation

1. Épluchez les pommes de terre et le radis blanc, puis découpez-les en cubes de 2 à 3 cm.

2. Hachez finement l'oignon. Émincez la partie blanche de la ciboule et coupez la partie verte en tronçons plus larges.

3. Découpez les piments en deux ou trois morceaux.

4. Dans un bol, mélangez tous les ingrédients de la sauce (sauf le bouillon d'anchois).

5. Faites chauffer un peu d'huile dans une grande poêle ou une casserole. Faites revenir l'oignon et la partie blanche de la ciboule à feu moyen jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides et dégagent une bonne odeur. Ajoutez les morceaux de pommes de terre et de radis, puis répartissez les tronçons verts de ciboule par-dessus. Versez la sauce et ajoutez le bouillon. Les légumes doivent être recouverts de liquide.

6. Couvrez et portez à ébullition, puis réduisez à feu doux et laissez mijoter 30 minutes.

7. Vérifiez la cuisson en piquant les légumes avec une baguette (ou une fourchette). Ajoutez les piments et poursuivez la cuisson 10 à 15 minutes jusqu'à ce que la sauce ait bien réduit et devienne légèrement sirupeuse.

8. Hors du feu, ajoutez un filet d'huile de sésame et, pour la touche finale, parsemez de graines de sésame avant de servir.

Boulettes de viande sauce aigre-douce

Les boulettes de viande frites enrobées d'une sauce aigre-douce légèrement caramélisée sont une véritable gourmandise. Servies chaudes, elles sont croquantes à l'extérieur et juteuses à l'intérieur !

Ingrédients (pour 3 ou 4 personnes)

- 500 g de viande de porc hachée
- 1 oignon
- 1 ciboule (*daepa* 대파)
- 1 c. à soupe d'ail haché
- 2 œufs
- 9 c. à soupe de fécule de pomme de terre (3 c. à soupe pour la farce + 6 c. à soupe pour l'enrobage)
- 1 poivron rouge
- 1 poivron vert
- Huile de cuisson (pour la friture)
- Sel et poivre

Pour la sauce aigre-douce :

- 2 c. à soupe de ketchup
- 3 c. à soupe de sauce soja
- 3 c. à soupe de sucre
- 1 c. à soupe de vinaigre de pomme
- 300 ml d'eau
- 1 c. à soupe de fécule de pommes de terre diluée dans 2 c. à soupe d'eau

Préparation

1. Hachez finement ¼ d'oignon et la partie blanche de la ciboule. Faites-les revenir dans une poêle avec un peu d'huile jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides.

2. Dans un grand bol, mélangez la viande de porc, l'ail haché, les œufs, 3 c. à soupe de fécule, du sel et du poivre. Ajoutez l'oignon et la ciboule sautés et pétrissez jusqu'à obtenir une texture homogène et collante. Laissez reposer 30 minutes au réfrigérateur.

3. Pendant ce temps, coupez le reste de l'oignon, les poivrons et la partie verte de la ciboule en morceaux d'environ 2 cm.

4. Dans un bol, mélangez tous les ingrédients de la sauce sauf la fécule diluée. Si nécessaire, ajustez le goût avec du sucre et du vinaigre.

5. Sortez la farce du réfrigérateur et formez des boulettes de la taille d'une noix. Roulez-les dans le reste de fécule pour les enrober légèrement.

6. Faites chauffer l'huile à 170-180°C dans une casserole. Faites frire les boulettes jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées et croustillantes. Égouttez-les sur du papier absorbant.

7. Dans une grande poêle ou un wok, chauffez un peu d'huile et faites sauter les légumes quelques minutes. Ajoutez la sauce et laissez mijoter 5 minutes. Incorporez ensuite la fécule diluée petit à petit en remuant bien jusqu'à ce que la sauce épaississe.

8. Ajoutez les boulettes frites dans la sauce et mélangez délicatement pour bien les enrober. Servez immédiatement.

Bon appétit, *mashitge deuseyo* (맛있게 드세요) !■

Prunier au milleu des temples

Célia Brisot

Supporting our clients
towards a more
sustainable
future
Pioneer and market leader in sustainable finance,
Crédit Agricole CIB strenghtens its commitments to clients by
leveraging its expertise and offering a suite of products tailored to
accompany them on their decarbonisation journey.
www.ca-cib.com
21st Floor, Kyobo Building
1 Jongro, Jongro-gu, Seoul 03154
CRÉDIT AGRICOLE
CORPORATE & INVESTMENT BANK
CRÉDIT AGRICOLE
SECURITIES

Itinéraire *d'une francophone*

Texte d'Anne Bigot
Photos d'Agnès Ko
Design par Élodie Catherine

Au hasard des routes et des amitiés, Agnès Ko, Coréenne francophone, est devenue passionnée d'antiquités asiatiques jusqu'à en faire son métier. Elle nous raconte son parcours.

Dans un français parfait, Agnès Ko nous reçoit avec un sourire doux dans son magasin d'antiquités (Kojeon Antique), situé à une petite cinquantaine de kilomètres au sud de Séoul. De l'extérieur, c'est un grand bâtiment aux allures d'entrepôt au milieu de la campagne coréenne, le temps est froid et nous nous réfugions vite à l'intérieur : nous sommes happés par les couleurs vives et chaudes des meubles et objets de décoration. Nous nous réchauffons les mains autour d'une tasse de thé et découvrons l'itinéraire d'Agnès.

Antiquités coréennes à Bruxelles

Au début des années 80, Agnès et son mari se rendent en Belgique, où son mari effectue son doctorat. Ils y sont bien accueillis, y apprennent le français et se font des amis. En 1985, doctorat en poche, ils retournent en Corée : pour alléger leur déménagement, ils offrent leurs meubles coréens traditionnels à de bons amis, qui les admiraient à chacune de leur visite… admiration, voire fascination, qui entraîne leur meilleure amie à ouvrir un magasin d'antiquités asiatiques à Bruxelles. Depuis la Corée Agnès aide son amie à approvisionner sa boutique en meubles coréens : à l'époque, beaucoup de Coréens souhaitent vivre dans un cadre moderne et se débarrassent de leurs meubles traditionnels. Au fil de ses pérégrinations dans le pays et de ses recherches, elle se passionne de plus en plus pour ce mobilier ancien et finit par ouvrir elle aussi une boutique à Itaewon en 1987.

La fin des années 80 et les années 90 sont des périodes euphoriques pour la Corée du Sud : le pays est passé de pays émergent à pays industrialisé et fait partie des dragons asiatiques ; c'est une jeune démocratie, qui accueille avec brio les Jeux olympiques de 1988 et commence à attirer les étrangers. Si les Coréens sont avides de modernité, les étrangers apprécient sa culture traditionnelle et achètent de vieux meubles : le magasin d'Agnès se développe

rapidement et elle reçoit même des visiteurs prestigieux d'Europe, tels que le roi Baudouin, la reine d'Espagne ou un président de la République française. Elle crée sa propre usine pour reproduire des meubles coréens traditionnels et répondre à la demande (cette usine est aujourd'hui son entrepôt et magasin de vente).

Antiquités chinoises en Corée

En 1992, Agnès rend visite à une bonne amie française qui vit à Pékin et aime les antiquités chinoises. À l'époque, les meubles et objets confisqués par les autorités chinoises lors de la Révolution culturelle aux bourgeois et aux élites dorment dans des entrepôts et personne ne sait qu'en faire. Agnès saisit cette opportunité et importe de vieux meubles chinois vers la Corée : elle rencontre le succès. En 1998, au décès de son mari, qui succombe à un cancer du foie, elle se jette dans le travail et déménage à Pékin : elle ouvre alors une usine en Chine pour fabriquer des reproductions de meubles anciens. Sur une période de dix ans, son usine doit déménager à plusieurs reprises pour s'éloigner de plus en plus du centre de Pékin, au fur et à mesure du développement de la ville et des décisions politiques d'aménagement urbain. Cette usine approvisionne son magasin d'Itaewon et Agnès continue à venir régulièrement en Corée pour gérer son magasin et trouver des meubles traditionnels coréens.

En 2006, la hausse du coût des matières premières et de la main-d'œuvre en Chine, le nivellement technologique et d'autres raisons personnelles la décident à fermer son usine en Chine : elle se recentre alors sur ses activités coréennes, ce qui nous offre l'occasion de la rencontrer aujourd'hui. Elle continue de chiner des meubles lors de ventes aux enchères, auprès de ses partenaires en province ou à l'occasion d'héritages des grands-parents... les meubles traditionnels ne semblant toujours pas faire recette auprès des jeunes Coréens !

La particularité des meubles traditionnels coréens

Ils sont adaptés aux différentes saisons, très marquées en Corée avec des hivers froids et secs et des étés chauds et humides. Le bois est choisi et les meubles sont pensés pour protéger les vêtements, les livres et les aliments, notamment le riz, de ce climat extrême. Par ailleurs, les maisons coréennes disposent d'un système unique de chauffage par le sol (*ondol* - 온돌), si bien que tout se fait par terre : dormir, manger, s'asseoir, contrairement à la Chine, où l'on utilise des chaises ou à l'Occident où l'on dort dans des lits. En conséquence les meubles traditionnels, en forme de caisson, sont posés à même le sol et sont facilement accessibles en position assise. De façon générale, les meubles coréens sont sobres et élégants, pas trop chargés en ornements ou sculptures : ils tirent leur beauté du bois, de son grain et de sa couleur.

Le meuble préféré d'Agnès

Elle aime beaucoup le *bandaji*, un meuble typiquement coréen : il s'agit d'un coffre avec un rabat à charnières, qui s'ouvre sur le devant, petit et polyvalent. Il sert à stocker les vêtements et draps, qui ne sont pas de saison. Les matelas et couvertures sont placés sur le dessus du *bandaji* en journée, pour libérer le sol de la pièce, puisque les Coréens dorment par terre. Ce meuble est utilisé dans toute la péninsule coréenne, mais le choix du bois et des ornements varie selon les régions. ■

©Philadelphia Museum of Art

Le printemps devant les jangdokdaes

Zoé Constans

Floraison au village Hanok Namsangol

Zoé Constans

Mondrian Seoul Itaewon Hotel Entrée

Du rêve d'enfant à la gestion d'un hôtel 5 étoiles *lifestyle* en Corée du Sud

Texte écrit par Cécile Baldeyrou
Photos du Mondrian Séoul
Design par Noémie Villala

L'univers de l'hôtellerie-restauration, avec 1 million d'employés, est le quatrième secteur d'activité en France. Les métiers concernés répondent à la satisfaction du client sur bien des aspects, où savoir-être et savoir-faire sont indissociables.

Les professionnels de ce secteur font preuve d'une disposition, tout au long de leur carrière, à être tournés vers autrui à toute heure du jour ou de la nuit, le regard aiguisé et bienveillant.

En France, l'hôtellerie ne représente qu'un quart de l'effectif total de l'hôtellerie-restauration, avec des indicateurs néanmoins prometteurs.

Bien qu'ayant souffert, comme beaucoup, de la crise sanitaire, ce domaine n'a fait que confirmer l'énergie sans bornes des plus passionnés ; un rythme particulièrement ambitieux d'ouvertures d'hôtels au nombre de 33 Hotels & Resorts français classés 4 à 5 étoiles sur Séoul au cours des cinq dernières années. Selon les sources, 45 % de la clientèle se dit lassée par l'uniformité de l'hôtellerie, avec une trop grande standardisation des services et des décors. Une catégorie *Lifestyle* semble donc petit à petit s'imposer, tout en préservant la qualité d'accueil et l'authenticité. Ce terme est un concept disruptif et audacieux, qui s'adresse à une clientèle en quête d'expérience immersive, insolite, décontractée, sans cesse renouvelée, dans un univers qui lui est familier, où partage, innovation technologique et sens de l'esthétisme le mettent à l'aise, tout en étant respectueux de l'environnement.

L'idée m'est donc venue d'interroger un directeur d'hôtel *Lifestyle* sur son parcours, les conseils qu'il donnerait à la jeune génération désireuse de prendre la relève, et sa vision de l'avenir hôtelier.

Damien Marchenay, directeur de l'hôtel Mondrian Séoul est Français. Son parcours est unique, parfois semé d'embûches, d'espoirs, de joies, de doutes et surtout d'une prédisposition pour son métier qui se lit d'emblée sur son visage.

Il s'agit d'un homme enthousiaste, consentant à dévoiler son parcours tout en modestie et pudeur. À peine prend-il le temps de s'asseoir qu'il poursuit en annonçant la couleur. Son métier, c'est une vocation, un sacerdoce qui a débuté dès l'âge de quinze ans et qu'il a très vite embrassé avec

passion.

« Vers seize ans, quand les copains commençaient à sortir, le seul moyen que j'ai eu pour avoir un peu d'argent était de travailler dans un restaurant en faisant la plonge. C'est ainsi que j'ai attrapé le virus. Un débutant doit accepter de nettoyer les toilettes avant d'évoluer dans l'univers de la restauration. Et cela se confirme en venant d'une école quelle qu'elle soit ».

Damien Marchenay, Directeur

Après son bac, direction l'école hôtelière de Bordeaux. Seule ombre au tableau, il fallait trouver le moyen de maîtriser l'anglais pour espérer un jour faire du management. C'est ainsi qu'après l'obtention d'un BTS en hôtellerie-restauration au lycée de Gascogne Bordeaux-Talence, il gagne Paris au début des années 2000, pour être serveur au Park Hyatt qui venait tout juste d'ouvrir. Durant quatre ans, il évolue en tant que sommelier, directeur de plonge, puis directeur adjoint de deux restaurants dont un étoilé. Son parcours a donc débuté par un 360° dans l'univers de la restauration, et non celui de l'hôtellerie.

« Conscient de n'avoir qu'un BTS et désireux de pouvoir fonder un jour une famille tout en voyant ma carrière à l'international, j'ai voulu voir le monde car j'étais curieux. Il a fallu faire mes preuves notamment en travaillant énormément. Si vous travaillez 12 heures par jour, ce n'est que 50 % de plus que celui qui se limite à une journée de 8 heures. C'est sûr que vous n'êtes pas forcément payé davantage, mais votre patron va constater votre motivation et c'est ainsi que l'on apprend plus vite que les autres ».

Au milieu des années 2000, Damien saisit l'opportunité de poursuivre ses études par la voie de l'apprentissage, en complétant par un double diplôme MBA ESSEC Paris Cornell NY, tout en continuant de travailler, ce qui lui permet, à l'âge de 26 ans, d'être propulsé Directeur du Bar & Billiard room, plus gros restaurant du prestigieux Raffles de Singapour.

« Sur 40 étudiants de ma promotion en MBA, 35 ont quitté l'hôtellerie pour la restauration. Moi j'ai voulu confirmer mon choix et ne le regrette pas ».

Deux ans plus tard, retour en Europe, en charge du *Food & Beverage* dans un hôtel précurseur *lifestyle*, devenu propriété du Warwick à Bruxelles. « J'étais responsable du restaurant, du banquet, du *food & beverage* » ; ce qui le conduira en tant qu'assistant du directeur de la restauration à l'Hôtel de Paris à Monaco. *« Ils y cherchaient quelqu'un de jeune pour motiver un peu les troupes, c'est là qu'Alain Ducasse a eu ses premières 3 étoiles. La qualité de la clientèle était extraordinaire, le port de la veste et de la cravate était exigé au restaurant. Les équipes ne sont pas très jeunes mais ce sont de véritables artisans ! »*.

En 2010 l'Asie commence à lui manquer. Il part donc travailler à l'Intercontinental Hong-Kong, désormais Regent, en tant que Senior Assistant Directeur de la restauration.
« Là, c'était un lieu extraordinaire, avec six ou sept restaurants, dont 3 étoilés : Spoon d'Alain Ducasse avec 2 étoiles, le Steak-house 1 étoile, le restaurant chinois 2 étoiles par la suite devenu 3 étoiles. Puis changement de décor. J'ai travaillé pendant un an pour un milliardaire chinois qui avait créé son hôtel de 828 chambres. Il voulait des étoiles Michelin à Hong-Kong. Finalement, juste avant mon arrivée, l'hôtel a malheureusement brûlé. Il n'avait que deux ans. La priorité a été de se battre pour préserver les emplois, relancer le marketing tout en rénovant l'hôtel. 30 % de l'hôtel a été affecté mais il tourne toujours ».

En 2013, Damien devient directeur de la restauration au Sofitel de Manille, le plus important au monde en termes de chiffre d'affaires et nombre de couverts : 1 million de couverts par an, répartis dans quatre restaurants ! Ce qui le mène naturellement au poste de Responsable régional de la restauration Asie du Sud-Est au sein du groupe ACCOR.
« La plus belle soirée fut 6 000 couverts. Il n'y a pas énormément de restaurants. L'un d'eux compte 1 000 places assises, donc finalement le week-end on faisait 600 à 700 couverts. C'était un buffet. D'autres restaurants organisaient énormément de banquets, trois ballrooms pouvaient accueillir jusqu'à 3 000 personnes ».

Et comme si cela ne suffisait pas, Damien souhaite reprendre ses études en 2014 pour espérer encore évoluer : un doctorat en hôtellerie/management à l'Université de Hong-Kong, avec une thèse de 260 pages sur la restauration dans les

hôtels[1].

Par la suite, le choix de grandir dans l'opérationnel pour devenir Directeur d'hôtel s'est naturellement imposé.

De 2016 à 2018, l'opportunité de partir en Chine en tant qu'*hotel manager* du Sofitel Sanya Leeman Resort se présente, puis lui est proposé son premier poste de directeur d'hôtel au Pullman Changshu près de Shanghai. *« Là, je devais rester deux ans mais en raison de la Covid, je suis resté cinq ans. Pendant trois ans et demi, je n'ai pu sortir de Chine.*

Tout a été mis en place pour pouvoir préserver les emplois, relancer le business, maintenir le fonctionnement du site, ce fut vraiment intense !

Dans un hôtel, c'est du H24. Dès le réveil, on regarde les chiffres de la veille. En arrivant, je commence par la salle du petit-déjeuner, du dernier étage au rez-de-chaussée, en essayant de rester proche des clients 90 % de mon temps, et ce jusqu'au soir, en vérifiant que les standards soient bien respectés. Je compare l'hôtel à une usine de sourires dans laquelle vous êtes amené à beaucoup déléguer. Le directeur d'hôtel peut être comparé à un cuisinier vérifiant l'huile sur le feu ou rajoutant un peu de sel. On est gâté car la journée-type n'existe pas. »

En mai 2023, une belle opportunité lui est proposée en Corée du Sud. *« Avoir la responsabilité d'un hôtel français aussi jeune et de très belle réputation est un gage de qualité ici dans un marché premium, contrairement à d'autres pays d'Asie »*.

Il n'a donc pas hésité à accepter le poste de directeur du Mondrian Séoul, *joint-venture* du groupe ACCOR et d'Ennismore, branche *lifestyle* du partenariat et premier du nom à ouvrir en Asie. Très focalisé sur le *food & beverage* du restaurant Cléo, avec des mets proposés en « *plats partagés* », se conformant à la tradition du pays, une offre musicale personnalisée, l'ambiance instagrammable très recherchée des Coréens, les soirées *after-work* transformant radicalement le lobby en boîte de nuit s'adressent essentiellement aux milleniaux. Et le succès ne se dément pas. Dans une interview du Louis Vuitton City Guide, Hwong Dong-hyuk, célèbre réalisateur de Squid Game, avoue avoir un faible pour les restaurants de l'hôtel et les fréquenter régulièrement.

Le concept *lifestyle* arborant oeuvres d'art originales appréciées de la clientèle française, s'adresse à plusieurs générations, sans pour autant faire l'impasse sur les loisirs, *« plus belle salle de gym que j'ai vue de toute ma carrière, fréquentée à l'année par un acteur d'Itaewon Class* », marqueurs de luxe et de bien-être pour une clientèle d'affaires internationale ou plus aisée. Les marqueurs prennent en considération la clientèle coréenne en quête du meilleur, qui n'hésitera pas à dépenser énormément d'argent en plus d'une nuitée. Le week-end, 60 % des chambres d'hôtel sont des *staycations* occupées par des Séoulites, appelées « *DINK* » (Double Income, No Kids), génération la plus représentative des 30-40 ans. Ils aiment explorer des hôtels avec une certaine aura, l'esthétisme étant presque devenu le critère numéro 1.

« Le client coréen aime jouer avec les éléments, il est notre plus grand promoteur. Notre clientèle est décontractée.

[1] « Are current hotel restaurant offers failing? An analysis of the main existing business models of food and beverage outlets in upscale and luxury Asian hotels » / APA Style: Marchenay, D. D. M. (2020). Hong Kong Polytechnic University.

Mondrian Seoul Lobby

Mondrian Seoul - Soirée 2024

Pour nous faire connaître, nous insistons sur la communication directe en allant à la rencontre du client, en faisant le tour des salons pour de grands comptes. Un travail important est effectué dans le suivi des avis sur internet, source d'informations plutôt que source de frustration.

Nous comptons des acteurs coréens parmi notre fidèle clientèle, organisons des lancements, comme pour la série Killer Paradox, des collaborations avec des Maisons de mode, des pool parties aux beaux jours, des shootings au sein de l'hôtel trois ou quatre fois par mois pour des K-dramas (King the Land) ou des publicités.

En tant qu'entrepreneur, il faut des résultats, avoir l'esprit un peu start-up. Nous essayons actuellement de casser les codes en réalisant des événements ne correspondant pas forcément à de l'hôtellerie traditionnelle, comme ces soirées dansantes animées par un DJ dans le lobby. La direction nous fait confiance et nous y encourage ! »

Quelques conseils pour jeunes débutants motivés par la profession :

« *Devenir citoyen du monde, sans pour autant renier ses origines, tout en mettant de côté ses mauvaises habitudes ou certains standards susceptibles de heurter le client, notamment un comportement hautain. Avoir de la conversation, distribuer des cartes de visite, cesser d'être soucieux des horaires ou de son bien-être.*

C'est un métier difficile, un mode de vie nomade néanmoins palpitant, avec beaucoup d'ouvertures. Pour cela, il faut travailler douze heures par jour en faisant des concessions sur sa vie de famille. L'employeur recrute pour les compétences et non pour le diplôme. Il faut aussi savoir prendre son temps, saisir les bonnes opportunités. La majorité des directeurs d'hôtel ont commencé au bas de l'échelle.

Entre 20 et 30 ans, il va falloir naturellement accepter de gagner peu d'argent tout en s'efforçant d'apprendre énormément, sans négliger l'international. De 30 à 40 ans privilégier la performance. A 40 ans, confirmer ce que l'on sait faire. Travailler beaucoup, avoir une vision à long terme, toujours rester humble car un bon manager doit avoir des qualités humaines.

Papillonner à droite à gauche n'est pas bon non plus car on arrêtera de vous proposer des postes. Une expérience de deux à trois ans maximum à chaque poste est pas mal. La vente est actuellement recherchée car il faut savoir s'affirmer. Celui qui prend les décisions, c'est le directeur des ventes et non l'opérationnel ».

Le secteur s'adapte désormais aux désirs d'une clientèle en quête d'un tourisme plus responsable, avec l'ambition de devenir numéro 1 du développement durable. De nouveaux labels voient donc le jour depuis 2020 afin de rassurer le client.

La Corée du Sud connait actuellement une explosion de son attractivité culturelle auprès de la clientèle française, qui avait débuté avant la pandémie et s'est confirmée depuis. Cela s'explique par la richesse d'une culture ancestrale, musicale, cinématographique mais également culinaire, auxquelles le Français se réfère, avec en toile de fond la réussite de conglomérats coréens devenus incontournables dans le paysage des nouvelles technologies. Selon l'ambassade de France, 92 000 Français sont venus en Corée du Sud en 2023, soit 2,7 fois plus qu'en 2022 et 23 % de plus qu'en pré-covid. 75 % ont moins de 30 ans et 40 % moins de 25 ans. Le développement rapide du pays offre de nouvelles opportunités professionnelles.

L'hôtellerie-restauration tente de suivre la montée en puissance, sans pour autant oublier que cette destination entre dans le cadre d'une nouvelle expérience, beaucoup moins explorée que le Japon ou l'Asie du sud-est.

Cela fera deux ans que Damien Marchenay travaille en Corée du Sud, déployant de nouveaux concepts afin de satisfaire l'expérience client, où rêve et réalité sont intimement liés. Cela passe par l'organisation de soirées festives et branchées instagrammables, mais aussi par la réalisation de publicités, de clips ou de K-dramas au sein de l'hôtel. Lors de mon dernier voyage en France, une vendeuse travaillant dans une boutique de vêtements et apprenant que je rentrais à Séoul, m'a confié que son prochain séjour à l'étranger serait dans l'hôtel apparaissant dans le K-drama « *King the Land* ». Cette série coréenne offre des images de différents hôtels de Séoul, dont le Mondrian. En entendant cela, je me suis dit que Damien avait réussi son pari. Faire parler de son hôtel à l'autre bout du monde, offrant du rêve qui, espérons-le, deviendra réalité. ■

Façade de village Hanok

Fabienne Devemy

EXPAT PRATIQUE

Toutes les infos et services utiles pour vous simplifier la vie à Séoul en tant qu'expatrié

Texte et design par Evy Cazali

Numéros utiles

Ambulance et pompiers 119

Police secours 112

On peut aussi envoyer des SMS. Interprétariat possible.

Infos Covid et urgences médicales en anglais 1339

Appels non urgents à la police
ou pour signaler une disparition 182

Numéro d'urgence pour femmes en détresse, victimes de violence 1366

Objets trouvés 02 2299 1282

Consulat de France 02 3149 4300

Renseignements 114

Consultation aide légale 132

Infos pratiques pour résidents étrangers 120

On peut aussi y déposer plainte.

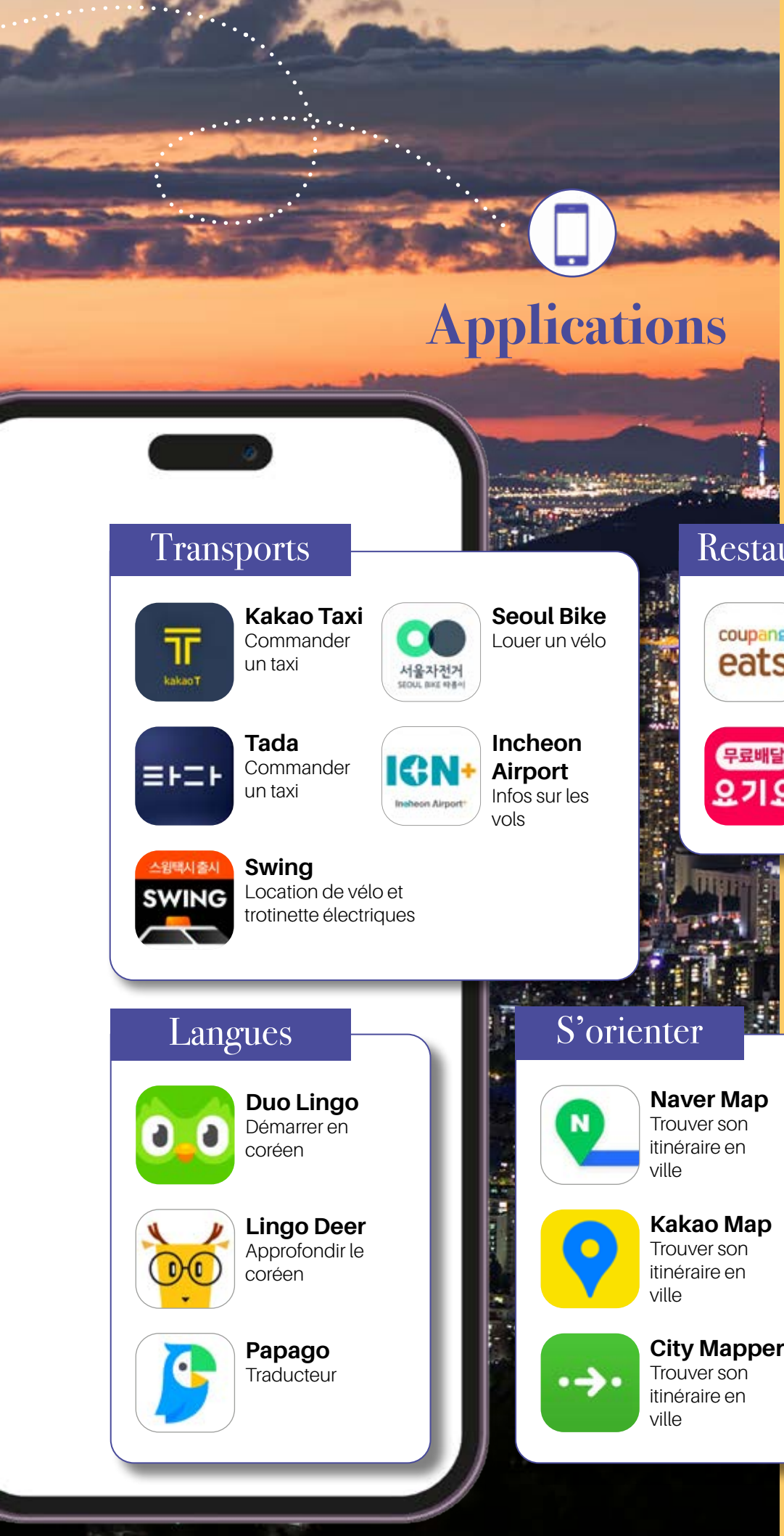
Immigration 1345

Possibilité de parler à un répondant en français.

Aide aux travailleurs immigrés 1644 0644

Aide aux femmes immigrées 02 1577 1366

Infos touristiques 1330



Applications

Transports

Kakao Taxi
Commander un taxi

Seoul Bike
Louer un vélo

Tada
Commander un taxi

Incheon Airport
Infos sur les vols

Swing
Location de vélo et trotinette électriques

Restauration

Coupang Eat
Livraison de plats cuisinés

Yogiyo
Livraison de plats cuisinés

Langues

Duo Lingo
Démarrer en coréen

Lingo Deer
Approfondir le coréen

Papago
Traducteur

S'orienter

Naver Map
Trouver son itinéraire en ville

All Trails
Trouver son itinéraires de randonnées

Kakao Map
Trouver son itinéraire en ville

Komoot
Trouver son itinéraires de randonnées

City Mapper
Trouver son itinéraire en ville

Art de vivre

Coupang
C'est l'Amazon coréen

Kakao Talk
C'est le Whatsapp coréen

Karrot
Achats de seconde main

Air Visual
Suivre l'indice de pollution

Urgences

Emergency Ready
Les infos utiles en cas d'urgence

Babysitters

Cléa HORY 18 ans – Étudiante en université	Contact : 010 3222 1820
Kaya ZANNIER 17 ans – LFS : 2de	Contact parent : 010 7270 2146
Alma PIETERS 14 ans – LFS : 3e	Contact parent : 010 2844 2804
Louise CLABAUT 17,5 ans – LFS : 1re	Contact parent : 010 6867 8178
Capucine ESTRIPEAU 14 ans – LFS : 3e	Contact parent : 010 9818 0825
Raphaëlle CLABAUT 15 ans - 2de (enfants de +1	Contact parent : 010 6867 8178
Gabriel KERAUDREN 17,5 ans – grade 11 (1re)	Contact parent : 010 7404 2908
Nina AL NAWAKIL 16 ans – LFS : 1re	Contact parent : 010 5183 1706
Liloïa FAGES 15 ans – LFS : 2de	Contact parent : 010 9975 2982
Noëlie FAGES 13 ans – LFS : 4e	Contact parent : 010 9975 2982
Violeta SUAREZ GAMBOA 13 ans – LFS : 4e	Contact parent : 010 8392 9935
Mathilde ANDRE 16 ans – LFS : 1re	Contact parent : 010 5837 4574
Alicia WOJTASIAK 14 ans – LFS : 3e	Contact parent : 010 3543 4641
Thomasso WOJTASIAK 16 ans – LFS : 1re	Contact parent : 010 3543 4641
Louis DAZY 20 Ans – Étudiant en échange universitaire	Contact : 010 4381 7858
Marie ROISNEL 20 ans – adulte	Contact : 010 5591 6127

Soutien scolaire

Violeta SUAREZ 13 ans –LFS : 4e	Contact parent : 010 8392 9935

Pour vous ajouter à la liste, contactez-nous en précisant vos jours de disponibilité :
lepetitechotier@gmail.com

**LFS : Lycée Français de Séoul. Séoul Accueil décline toute responsabilité sur les prestations fournies par les babysitters.*

Accédez à la version numérique du magazine pour cliquer sur les liens des sites Internet

Sites Internet utiles

Associations

Séoul Accueil ..... https://www.seoulaccueil.com/
La maison-mère du Petit Échotier, pour une vie associative réussie

Cercle Franco-Coréen ..... https://www.cerclefrancocoreen.com/
Association culturelle de femmes francophones

Collectif éco-solidaire ..... https://collectifecosolidaire.fr/
Propose prêts de livres et activités culturelles et écologiques diverses

Démarches administratives

Inscription au Registre des Français du consulat - *Fortement recommandée* https://www.service-public.fr/particuliers/vosdroits/F33307

Site de l'ambassade et consulat de France ..... Inscription au Registre des Français du consulat
Demander des renseignements au consulat de France kr.ambafrance.org/Consulat-687
Aide et services divers aux résidents étrangers à Seorae Village ..... https://global.seoul.go.kr/web/cent/gvct/gseo/centInfoPage.do?cent_cd=04
Aide er services divers au résidents étrangers à Séoul ..... https://global.seoul.go.kr/
Site du gouvernement coréen à destination des étrangers ..... gov.kr/portal/foreigner/en
Conseil juridique ..... easylaw.go.kr/CSM/Main.laf
Aide légale gratuite ..... klac.or.kr
Base de données de lois coréennes ..... https://elaw.klri.re.kr/eng_service/main.do
Services d'immigration ..... https://www.immigration.go.kr/immigration/index.do
Immigration et «*re-entry permits*» ..... https://www.hikorea.go.kr/Main.pt
Services des visas coréens ..... https://visa.go.kr/
Comment retrouver un objet perdu ou en déclarer un en tant qu'étranger ? ... https://www.gowonderfully.com/post/foreigners-guide-to-finding-lost-or-stolen-items-in-korea-and-how-wonderful-can-help
Site pour déclarer un objet perdu/retrouvé lost112.go.krgo.kr
Agence pour le permis de conduire https://safedriving.or.kr/guide/rerGuideEng01.do
Mairie de Séoul ..... https://world.seoul.go.kr/
Mairie de Seocho ..... https://www.seocho.go.kr/site/fe/main.do
Liste des jours fériés coréens ..... https://publicholidays.co.kr/
Voyager en Corée avec son animal de compagnie https://french.visitkorea.or.kr/svc/contents/infoHtmlView.do?vcontsId=201445
Obtenir un code de douanes *Customs Clearing Code* ..... https://customs.go.kr/english/main.do

Culture et tourisme

Site officiel de la République de Corée ..... https://www.korea.net/
Une mine d'infos pratiques, culturelles, touristiques
Service d'informations culturelles ..... https://www.kocis.go.kr/
Service d'informations culturelles sur la Corée ..... https://english.visitkorea.or.kr/svc/main/index.do
Service d'informations culturelles sur Séoul ..... https://english.visitseoul.net/
Les randonnées à faire à Séoul ..... https://seoulhiking.or.kr/
L'actualité coréenne en français ! ..... https://fr.yna.co.kr/
L'actualité coréenne en anglais ..... english.chosun.com
..... en.yna.co.kr
..... https://koreajoongangdaily.joins.com/
..... https://www.koreaherald.com/

Études et langue

Infos utiles pour ceux qui souhaitent étudier en Corée ..... https://www.studyinkorea.go.kr/
King Sejong Institute ..... https://www.iksi.or.kr/lms/main/main.dor/
Cours de coréens qualitatifs, pour tous les niveaux

Interprètes coréen-français

번역
(traduction)

Ces étudiant(e)s en français possèdent un excellent niveau de langue et peuvent vous aider dans votre vie de tous les jours. Si vous avez toutefois besoin des services de traducteurs assermentés, l'ambassade de France en propose une liste sur son site. Ces étudiant(e)s peuvent également donner des cours de coréen.

Ahn Im-ju
jewelodie@hufs.ac.kr

Chang Eun-ha
changeunha766@gmail.com

Han Jun-hee
hanjh980401@naver.com

Kang Ji-hye
jhkang7185@naver.com

Kang Sang-mi
sangminkang91@gmail.com

Kim Jae-yeon
chemin1998@gmail.com

Kim Ji-a
neuerliebe@gmail.com

Park Joo-young
pwkcontact@gmail.com

Song Chae-won
songchw2001@naver.com

N.D.L.R. : Les tarifs de ces prestations sont libres et résulteront de vos négociations avec ces traducteurs-interprètes. Nous ne donnons aucune garantie quant à la qualité des services rendus.

Le Petit Échotier

A TROUVÉ SA VOIE !

APPLE PODCASTS	SITE SEOUL ACCUEIL	SPOTIFY	SITE PETIT ECHOTIER

Toutes les semaines, découvrez un article de votre magazine préféré au format audio, dans le *podcast* du *Petit Échotier*. De Ouagadougou à Parempuyre, en passant par Nouméa, restez à la pointe des tendances en Corée ! Retrouvez-nous sur les principales plateformes de *podcast*, ainsi que sur le site Web dédié. ■

L'équipe derrière ce numéro

Véronique Peneau
Directrice de publication

Valérie Bertrand
Rédactrice en chef

Evy Cazali
Maquettiste

Dorothée De Nazelle
Rédactrice

Cécile Baldeyrou
Rédactrice

Françoise Blanchard
Rédactrice

Marie Deblaise
Relectrice

Virginie Viton
Relectrice

Pierre Lebellegard
Relecteur

Pierre Larrey
Graphiste

Élodie Catherine
Graphiste

Nathalie Hory
Rédactrice et relectrice

Guillaume Jeanmaire
Rédacteur

David Bitton
Rédacteur et relecteur

Anne Bigot
Rédactrice

Cathy Jarry Piolet
Rédactrice

Gloriana Guillenn
Rédactrice

Marie-Agathe de Place
Chargée de sponsoring

Zoé Constans
Graphiste

Noémie Villala
Graphiste

Le Petit ÉCHOTIER

Retrouvez toute l'équipe du Petit Échotier sur
https://www.seoulaccueil.com/lassociation/equipe-petit-echotier/

En adhérant à l'association, vous bénéficiez d'un vrai soutien tout au long de votre expatriation !

Seoul Accueil
ASSOCIATION DES FRANCOPHONES

Le Petit Échotier est le magazine porté par Séoul Accueil.
Association à but non lucratif, apolitique et sans affiliation à une confession, Séoul Accueil a pour mission principale d'accueillir les francophones en Corée du Sud, à travers des café-rencontres, des visites de quartier, des événements et des conseils prodigués par une équipe de bénévoles.

Plus d'infos sur notre site Internet
https://www.seoulaccueil.com/

CONTACTEZ-NOUS

contact@seoulaccueil.com

MERCI À NOS SPONSORS

AXA

bluebell

CABINET DENTAIRE BOSTON
Cabinet d'orthodontie & soins dentaires

TT EURODRIVE ASIA
LOCATION DE VÉHICULES
EN FRANCE & EUROPE

TV5 MONDE

Pernod Ricard

Devenez l'un de nos partenaires officiels et bénéficiez d'une importante visibilité auprès de la communauté française de Séoul !

sponsoring@seoulaccueil.com

AXA
TV5

Charity

FINISH

GLS KOREA
GLOBAL LOGISTICS SERVICE

Déménagement International

Tout est possible avec GLS Korea

Partout dans le monde

Maritime Aérien

Importeur et exporteur
freight forwarder

: 010-3444-0804 : mehdi.ouchelli@glskorea.com : http://glskorea.kr

: https://www.instagram.com/_glskorea/ : https://www.youtube.com/@glskorea7934

GLS KOREA
Taewoong Building – 4F, 95 Seocho-daero 42-gil, Seocho-Gu
Seoul, South Korea