

CORÉE
CORÉE DU SUD

03-SOCIÉTÉ
FAMILLE

01-TEMPS
MANGER

01-TEMPS
MANGER
SAVEUR



CORÉE
CORÉE DU SUD

03-SOCIÉTÉ
FAMILLE

01-TEMPS
MANGER

01-TEMPS
MANGER
SAVEUR



CORÉE
CORÉE DU SUD

03-SOCIÉTÉ
FAMILLE

01-TEMPS
MANGER

01-TEMPS
MANGER
SAVEUR



CORÉE
CORÉE DU SUD

03-SOCIÉTÉ
FAMILLE

01-TEMPS
MANGER

01-TEMPS
MANGER
SAVEUR

Le kimjang, préparation et partage du kimchi en Corée du sud

Kimchi est le nom coréen donné aux légumes conservés, assaisonnés d'épices et de produits de la mer fermentés. Il constitue un élément essentiel du repas coréen pour toutes les classes sociales et dans toutes les régions. La pratique collective du kimjang réaffirme l'identité coréenne et offre une bonne occasion de renforcer la coopération familiale. Le kimjang rappelle aussi à de nombreux Coréens que les communautés humaines doivent vivre en harmonie avec la nature. Sa préparation suit un cycle annuel. Au printemps, les ménages se procurent des crevettes, des anchois et d'autres produits de la mer qu'ils mettent dans la saumure et font fermenter. En été, ils achètent du sel de mer pour la saumure. À la fin de l'été, ils font sécher des piments rouges et les réduisent en poudre. La fin de l'automne correspond à la saison du kimjang, moment où les communautés préparent collectivement de grandes quantités de kimchi et les partagent de façon à ce que chaque foyer ait suffisamment de nourriture pour affronter le long et rigoureux hiver... (...)

Source : ich.unesco.org

Le kimjang, préparation et partage du kimchi en Corée du sud

Kimchi est le nom coréen donné aux légumes conservés, assaisonnés d'épices et de produits de la mer fermentés. Il constitue un élément essentiel du repas coréen pour toutes les classes sociales et dans toutes les régions. La pratique collective du kimjang réaffirme l'identité coréenne et offre une bonne occasion de renforcer la coopération familiale. Le kimjang rappelle aussi à de nombreux Coréens que les communautés humaines doivent vivre en harmonie avec la nature. Sa préparation suit un cycle annuel. Au printemps, les ménages se procurent des crevettes, des anchois et d'autres produits de la mer qu'ils mettent dans la saumure et font fermenter. En été, ils achètent du sel de mer pour la saumure. À la fin de l'été, ils font sécher des piments rouges et les réduisent en poudre. La fin de l'automne correspond à la saison du kimjang, moment où les communautés préparent collectivement de grandes quantités de kimchi et les partagent de façon à ce que chaque foyer ait suffisamment de nourriture pour affronter le long et rigoureux hiver... (...)

Source : ich.unesco.org

Le kimjang, préparation et partage du kimchi en Corée du sud

Kimchi est le nom coréen donné aux légumes conservés, assaisonnés d'épices et de produits de la mer fermentés. Il constitue un élément essentiel du repas coréen pour toutes les classes sociales et dans toutes les régions. La pratique collective du kimjang réaffirme l'identité coréenne et offre une bonne occasion de renforcer la coopération familiale. Le kimjang rappelle aussi à de nombreux Coréens que les communautés humaines doivent vivre en harmonie avec la nature. Sa préparation suit un cycle annuel. Au printemps, les ménages se procurent des crevettes, des anchois et d'autres produits de la mer qu'ils mettent dans la saumure et font fermenter. En été, ils achètent du sel de mer pour la saumure. À la fin de l'été, ils font sécher des piments rouges et les réduisent en poudre. La fin de l'automne correspond à la saison du kimjang, moment où les communautés préparent collectivement de grandes quantités de kimchi et les partagent de façon à ce que chaque foyer ait suffisamment de nourriture pour affronter le long et rigoureux hiver... (...)

Source : ich.unesco.org

Le kimjang, préparation et partage du kimchi en Corée du sud

Kimchi est le nom coréen donné aux légumes conservés, assaisonnés d'épices et de produits de la mer fermentés. Il constitue un élément essentiel du repas coréen pour toutes les classes sociales et dans toutes les régions. La pratique collective du kimjang réaffirme l'identité coréenne et offre une bonne occasion de renforcer la coopération familiale. Le kimjang rappelle aussi à de nombreux Coréens que les communautés humaines doivent vivre en harmonie avec la nature. Sa préparation suit un cycle annuel. Au printemps, les ménages se procurent des crevettes, des anchois et d'autres produits de la mer qu'ils mettent dans la saumure et font fermenter. En été, ils achètent du sel de mer pour la saumure. À la fin de l'été, ils font sécher des piments rouges et les réduisent en poudre. La fin de l'automne correspond à la saison du kimjang, moment où les communautés préparent collectivement de grandes quantités de kimchi et les partagent de façon à ce que chaque foyer ait suffisamment de nourriture pour affronter le long et rigoureux hiver... (...)

Source : ich.unesco.org