



Communiqué de Presse  
1er Juin 2012

## WEEK-END DE FETE AU JARDIN COREEN *du Jardin d'Acclimatation*

Les 15, 16 et 17 juin 2012

Le Jardin d'Acclimatation va fêter le **dixième anniversaire du Jardin de Séoul**. Ce jardin paysager a été offert en 2 002 par la capitale coréenne à la Ville de Paris pour célébrer **l'amitié entre les deux villes**. Il est installé au centre du parc. **Une grande fête** sera organisée les 16 et 17 juin prochains. **Exposition d'artisanat, marché agricole et gastronomique, concerts, ateliers**, chacun pourra découvrir le temps d'un week-end certains des trésors de la culture du « *pays du matin calme* ».

Ce week-end sera également l'occasion de saluer le travail des paysagistes et des artisans coréens qui viennent de terminer d'**importants travaux d'embellissement** des 5 000 m2 de ce jardin paysager asiatique qui avaient été convenus entre Marc-Antoine Jamet, président du Jardin d'Acclimatation et M. OH Se-hoon, Maire de Séoul lors de sa venue en 2007 : **plantation de nouveaux espaces** de pins et de bambous, implantation de garde-corps translucides, **restauration des différents édifices** comme le « *Pisemun* », l'immense porte dite du Paradis que l'on franchit pour pénétrer à l'intérieur de ce jardin zen, les « *Kkotcam* », ces murs ornés de motifs symbolisant bonheur et fécondité, le « *Jugujeong* », pavillon traditionnel au toit hexagonal, le « *Woldae* », terrasse « *d'où l'on regarde la lune* » ou encore le « *Sesimji* » qui est un bassin de purification, installation d'**une nouvelle signalétique pédagogique**.

### **Le programme du week-end**

#### Un véritable marché coréen : produits agricoles et gastronomie

Autour du Jardin de Séoul, **une dizaine d'échoppes** seront installées pour vous faire découvrir la variété des produits d'un marché coréen : riz et nouilles, thé vert ou aux céréales, piment rouge, pâte de haricot ou de soja, gingembre, ginseng, algues, chou, champignons, jujube... et bien d'autres ingrédients qui permettent de réaliser ce que l'on appelle le « *hansik* », **la véritable cuisine coréenne**, des plats du quotidien aux mets de fête. **Les chefs de différentes régions** vous révéleront leurs recettes pour réussir un « *kimchi* » à base de piment et de légumes dont on dit qu'il est l'un des cinq plats les plus sains au monde, du « *deji-galbi* » (des travers de porc assaisonnés), un « *bulgogi* » (du bœuf mariné)... l'art de la cuisine coréenne ne devrait plus avoir de secrets pour vous.

*Autour du jardin coréen – samedi 16 et dimanche 17 juin de 10 heures à 19 heures – Accès libre*

## Exposition : l'artisanat des différentes régions

**Six villes coréennes** sont les invitées exceptionnelles de ces deux journées : **Jeonju** qui présentera des éventails et des poupées réalisés dans le papier traditionnel « *hanji* » ainsi qu'une collection de costumes royaux, **Namwon** et ses poteries issues d'un savoir-faire millénaire, **Seongnam** dont la région est renommée pour ses objets en laque et en nacre, **Kangleung**, spécialiste de la broderie et des éventails, **Injé** qui, par tradition, confectionne vaisselles et accessoires en bois pour les arts de la table et **Kanghwa** dont les artisans réalisent des nattes en jonc décorées de motifs à fleurs.

Avec ces **artisans** venus spécialement de Corée pour rencontrer le public du Jardin, enfants ou adultes pourront également s'exercer à confectionner des **paniers traditionnels**, à apprendre la **technique du « maedeup »**, le noeud coréen, à s'initier à la **calligraphie** ou encore à réaliser des **lanternes en papier** ou des **cerfs-volants**...

*Exposition sur l'artisanat des régions coréennes au Pavillon d'Été (derrière le Palais d'Hiver) - samedi 16 et dimanche 17 juin de 10 heures à 19 heures – Accès libre*

## Concerts classiques et percussions :

Dans le Jardin coréen, un **ensemble de « samulnori »**, des percussions traditionnelles, gongs et tambours (samedi 16 et dimanche 17 juin à 15 heures), un **concert classique de Haydn** - quator op. 76 n° 3 "L'Empereur" en ut majeur et 4 mouvements – allegro, poco cantabile, menuet et presto – (samedi 16 juin à 16 heures) et un **réцитал classique avec cinq ténors** (dimanche 17 juin à 17 heures), vous feront entendre « *le son qui baptise l'âme* » ainsi que l'on définit la musique classique en Corée.

*A l'intérieur du Jardin coréen - samedi 16 et dimanche 17 juin – Accès libre*

## Atelier de cuisine pour les enfants

Quel est le plat préféré des petits coréens ? Les enfants apprendront à réaliser un « **bibimbap** », un **délicieux riz** accompagné de légumes que l'on mange dans toutes les maisons !

*Maison des Ateliers – samedi 16 juin de 10 heures à 12 heures – Renseignements et réservation auprès de Catherine ou Sophie au 01 40 67 99 05 – Tarif 20,00 € (entrée du Jardin comprise)*

## Table ronde

Une table ronde sera organisée par le Club Asia Presse sur le thème de la Corée d'hier et d'aujourd'hui. Elle sera animée par Pierre-Emmanuel Roux, auteur de l'ouvrage « *La croix, la baleine et le canon* » et Arnaud Rodier, journaliste, Président d'Asia Presse.

*Théâtre du Jardin d'Acclimatation – vendredi 16 juin à 17h30 – Accès libre*