

Templestay et nourriture de temple s'emparent de New York – Jeux olympiques d'hiver de Pyeongchang avec Templestay

- L'événement promotionnel Templestay, qui s'est tenu du 24 au 30 septembre à l'Astor Center de New York, s'est achevé avec succès

- Il a présenté à New York les saveurs de la nourriture de temple faite à partir d'ingrédients frais dans la province du Gangwon

SÉOUL, Corée du sud, 6 octobre 2017 /CNW/ - Le Corps culturel du bouddhisme coréen (Cultural Corps of Korean Buddhism) a mené à bien son exposition Templestay et nourriture de temple ainsi que sa conférence sur le thème « Jeux olympiques d'hiver de Pyeongchang avec Templestay », qui se sont tenues du 24 au 30 septembre 2017 à New York, ville de la culture mondiale.

En plus des citoyens new-yorkais, cet événement a permis de présenter Templestay et la nourriture de temple au Consulat général de la République de Corée à New York, au Centre culturel coréen de New York, au bureau new-yorkais de l'Office du tourisme coréen et aux représentants associés de Corée, aux associations de la scène culturelle et aux médias locaux de New York.

Plus de 100 personnes ont pu participer à diverses activités de Templestay et à une dégustation de nourriture de temple à l'Astor Center, à New York. Parmi ces activités, la fabrication de lanternes en fleur de lotus a rencontré le plus de succès, et le Ssambap et les croustilles naturelles ont été plébiscités.

De nombreux participants à l'exposition Templestay ont demandé des recommandations pour mieux profiter des « Jeux d'olympiques d'hiver de Pyeongchang avec Templestay », les jeux qui se tiendront l'an prochain.

De plus, les mascottes des Jeux olympiques d'hiver de Pyeongchang, Sohorang et Bandabi, ont donné aux new-yorkais la possibilité de prendre des photos avec eux dans la zone photo tout en promouvant l'événement.

Par ailleurs, des représentants gouvernementaux, du monde des affaires, des arts et de la culture, des médias ainsi que de grands chefs ont participé au banquet de nourriture de temple. De nombreux plats de temple tels que du gruau avec des boulettes aux pommes de terre, des crêpes de sarrasin ainsi que des assaisonnements ont été acheminés par avion depuis la province du Gangwon, en Corée du Sud.

Le chef Kenny Pinney, du fameux restaurant Jean-Georges de New York, a déclaré : « Je trouve très impressionnant que ces plats soient si sains et rafraîchissants. Je pouvais sentir le goût pur et original des ingrédients. »

Maangchi Kim, un blogueur culinaire coréen qui compte environ deux millions d'abonnés sur YouTube aux États-Unis et à travers le monde, a déclaré : « C'est un grand honneur que d'avoir la possibilité de déguster de la nourriture de temple à New York. Le tofu grillé en marinade au piment chili m'a rappelé le goût de la cuisine traditionnelle coréenne par son odeur et sa texture uniques. Je souhaite faire connaître la nourriture de temple à travers ma chaîne YouTube. »

Bailey et Tarsha se sont exaltés dans un entretien : « J'ai pu ressentir la tradition coréenne et toute la profondeur de la nourriture de temple. La marinade au piment chili était particulièrement impressionnante. Contrairement à la marinade des cornichons à l'américaine, ils ont un goût magnifique, produit de la sincérité et de la patience du chef. » Par ailleurs, ils ont remercié le chef, le vénérable Beopson, qui leur a fait connaître la nourriture de temple, en disant : « Si j'ai l'occasion de visiter la Corée, je souhaite faire l'expérience de la nourriture de temple et de la culture coréenne traditionnelle à travers Templestay. »

Le 29 septembre, le vénérable Beopsong a donné une conférence spéciale sur la nourriture de temple à la fameuse école hôtelière l'Institut culinaire d'Amérique (Culinary Institute of America ou CIA). Environ 100 professeurs et étudiants du CIA ont participé à la conférence et ont montré beaucoup d'intérêt et d'enthousiasme pour la nourriture de temple. Les étudiants ont posé beaucoup de questions réfléchies sur les recettes traditionnelles de la nourriture de temple et les caractéristiques de ces temples. Par ailleurs, Michael Pardus, un professeur de cuisine asiatique au CIA, a remercié le vénérable Beopsong et le personnel du Corps culturel du bouddhisme coréen en leur servant de la soupe de nouilles au kimchi, de la sauce soja et des fruits locaux spéciaux.

Le Corps culturel du bouddhisme coréen organise un événement promotionnel semestriel sur la nourriture de temple à New York depuis 2010. L'événement de cette année était spécifiquement conçu pour faire découvrir aux participants les Jeux olympiques d'hiver 2018 de Pyeongchang.

Personne-ressource : Min Ji Hong

Téléphone : +82-2-2031-2041

Courriel : jaimetemplestay.com

Site Web : <http://koreantemplefood.com/>