



#### Photo couverture

Séoul, marché Gwangjang.

Cuisinière proposant aux passants quelques douceurs coréennes typiques : *bibimbap, tteokbokki, sundae...*

© Jeon Han / Korean Culture and Information Service

#### Directeur de la publication

LEE Il-Yul

#### Comité de rédaction

Rédacteur en chef : Georges ARSENIJEVIC

JEONG Eun Jin, RYU Hye-in, WOO Ji-young, Victoria SPENS

#### Ont participé à ce numéro

Jean-Yves RUAUX, Pierre CAMBON, Pierre-Emmanuel ROUX, Victoria SPENS, Georges ARSENIJEVIC, Thomas HAHN, Mael BELLEC, Laurie MARSOT, Thibaud JOSSET

#### Conception graphique

YOO Ga-young

Culture Coréenne est une publication du Centre Culturel Coréen

20 rue La Boétie, 75008 Paris

Tél. 01 47 20 83 86 / 01 47 20 84 15

Tous les anciens numéros de notre revue sont consultables sur [revue.coree-culture.org](http://revue.coree-culture.org)

# SOMMAIRE

02 Éditorial

## DOSSIER SPÉCIAL

La Corée à boire et à manger



03 La Corée des rues qui mangent

09 Les alcools en Corée, ou le reflet d'un monde et d'une société

## LA CORÉE ET LES CORÉENS



13 Quelques réflexions historiques sur la Corée et ses divisions

18 De Paris à Séoul, le sucré dans tous ses états

## MOTS-CLÉS DE LA SOCIÉTÉ CORÉENNE



22 Le *jeong*, un sentiment profondément coréen...

## ACTUALITÉ CULTURELLE



24 La Compagnie Nationale de Danse Contemporaine de Corée

28 Centenaire d'un peintre méconnu : le retour de Paek Youngsu en France

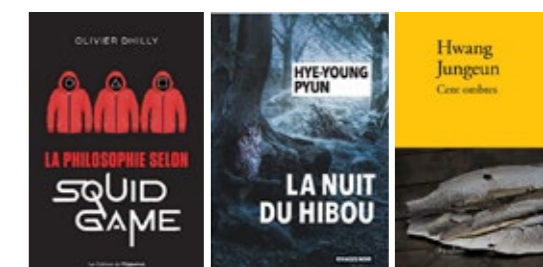
32 BTS, de la K-pop à la scène internationale

## INTERVIEW



34 Dauphine Scalbert, des pots et des hommes

## NOUVEAUTÉS



37 Livres récemment parus à découvrir

# ÉDITORIAL

Chers lecteurs,

En tant que nouveau directeur du Centre Culturel Coréen, je suis à la fois très heureux et fier de vous présenter, pour la première fois depuis ma prise de fonction, un numéro de notre revue. Car notre publication que nous éditons depuis plus de 40 ans, avec ses quelque 1000 articles divers et variés parus à ce jour, constitue un fonds documentaire et un outil précieux contribuant à une meilleure connaissance en France de la Corée et de sa culture.

Ainsi, dans ce N° 105 de *Culture Coréenne*, nous vous présenterons tout d'abord, dans notre « Dossier spécial » intitulé « La Corée à boire et à manger » (qui en cette veille de fêtes de fin d'année tombe à pic), le premier article de Jean-Yves Riaux dressant un panorama des multiples possibilités qui s'offrent aux Coréens de se restaurer dans la rue où on peut partout, à toute heure, trouver de quoi se sustenter abondamment, de l'en-cas au plat mijoté. Puis, dans la foulée, le second papier de notre dossier sera consacré à l'histoire des alcools traditionnels coréens que nous conte Pierre Cambon, qui nous fera aussi, au passage, un petit topo sur les boissons actuellement les plus prisées par nos compatriotes.

Pour ce qui est de la rubrique suivante, « La Corée et les Coréens », le professeur Pierre-Emmanuel Roux nous permettra d'abord, à travers un très intéressant article remontant le temps, de mieux comprendre l'histoire de la formation de la Corée et sa géographie historique. Puis, dans un tout autre domaine – certes moins académique mais en revanche plus excitant pour nos papilles gustatives –, Victoria Spens abordera, quant à elle, le rapport que nous entretenons, Français et Coréens, chacun à sa façon, avec le sucre, les gâteaux, les desserts et, d'une façon plus générale, les produits sucrés.

Quant à notre nouvelle rubrique « Mots-clefs de la société coréenne », le premier de ces mots à vous être présenté par Georges Arsenijevic sera le *jeong*, désignant un sentiment profondément coréen qu'on peut encore observer en Corée dans les rapports humains, cela malgré l'urbanisation, l'explosion des hautes technologies et le modernisme ambiant.

Pour ce qui est de notre rubrique « Actualité culturelle », Thomas Hahn nous emmènera, à travers un premier article, à la rencontre de l'emblématique Compagnie Nationale de Danse Contemporaine de Corée qui se produit un peu partout dans le monde et y porte haut les couleurs coréennes ; tandis que le conservateur Mael Bellec nous fera lui découvrir l'univers unique du peintre coréen Paek Youngsu disparu en 2018 – à l'occasion d'une donation de sa famille au Musée Cernuschi de trois de ses œuvres –, sorte d'artiste naïf extrême-oriental qui a longtemps vécu et travaillé à Paris dans une relative discrétion. Enfin, toujours dans l'actualité mais dans un tout autre domaine, Laurie Marsot évoquera, elle, le célèbre groupe de K-pop BTS, qui a, avant de décider une pause il y a quelques mois, conquis la planète et explosé tous les records de l'industrie musicale.

Pour conclure et finir en beauté ce numéro, Thibaud Josset nous présentera, par le biais de notre traditionnelle interview, la céramiste Dauphine Scalbert ; une artiste rare qui est, après avoir étudié le coréen et obtenu une licence à l'INALCO, partie vivre et travailler en Corée durant plusieurs années avec nos plus grands céramistes, pour y acquérir un savoir-faire qu'elle perpétue aujourd'hui en France avec brio à travers des œuvres originales mais néanmoins marquées par l'esthétique coréenne.

J'espère vivement pour ma part que la diversité des sujets que vous trouverez dans ce numéro retiendra votre attention et que j'aurai bientôt le plaisir de vous rencontrer dans notre Centre lors de l'un de nos prochains événements.

En attendant, je vous souhaite à tous bonne lecture et vous transmets, à vous-même ainsi qu'à toute votre famille, mes meilleurs vœux pour cette nouvelle année 2023 qui arrive. Puisse-t-elle être, pour vous-même et tous vos proches, placée sous le signe de la prospérité, de la bonne santé et de la joie !

LEE Il-Yul  
Directeur du Centre Culturel Coréen

NDLR : Depuis ses débuts, « Culture Coréenne », qui a pour vocation de faire mieux connaître en France la Corée et sa culture, s'attache à l'expression de la diversité des regards et opinions. C'est ainsi que nous publions aussi dans nos colonnes, afin que notre revue demeure un espace de liberté et de dialogue, des articles dont la teneur ne correspond pas toujours à notre sensibilité éditoriale et à nos points de vue.



## La Corée des rues qui mangent

Par Jean-Yves RUAUX  
Journaliste

*Le pojangmacha, la cantine ambulante, et les stands de rue coréens sont les proches cousins de la marchande bretonne de galettes-saucisses qui nourrit et abreuve, au marché, aux abords des stades, des routes et des fêtes populaires. Avec même quelques atouts supplémentaires : l'alcool qui désinhibe, le service jour et nuit, la variété de la carte, la tente intime, la convivialité... Marier votre psychanalyse à une expérience de la street food coréenne est un « must ». Dévoiler vos sentiments au-dessus d'un tteokbokki ou d'un pied de cochon brûlant arrosé de soju, une gourmandise. N'hésitez plus !*

L'a-t-elle jamais imaginé, cette galetière bretonne aux yeux d'Orient ? Quoi ? Qu'aurait-elle imaginé ? Que vous soyez allé déguster, aux halles de Yeongwol (영월), une belle galette de blé noir (메밀) chaude et odorante ! À Rennes, on l'accompagne d'une bolée de cidre et dans le Gangwondo, d'un bol de *magkeolli* aussi crémeux qu'un lait baratté breton, avec un soupçon d'espièglerie pétillante en plus.

### La grande fraternité des tenancières de pojangmacha

Malgré ses yeux bruns légèrement bridés, son cousinage indo-chinois, ses trente ans de vente ambulante de galettes sur les marchés de Saint-Malo et de la Bretagne nord avec sa camionnette – un food truck ! – malgré sa carte déclinant une multitude de succulences salées, sucrées, sautées à bon marché, malgré son comptoir où, accoudé, le chaland débitait joies et peines entre deux bouchées de sarrasin et une lampée de cidre, malgré son aplomb de cantinière séoulienne, Renée n'aura jamais su

qu'elle appartenait à la grande fraternité des tenancières de *pojangmacha* et de restaurants de rues ou de marchés.

Comme elle, ces maîtresses-femmes qui ont déjà connu plusieurs vies, y assurent le vivre, le couvert, la conversation pour les âmes en peine, la discipline aux petites heures du matin avec l'autorité ferme et avisée des taulières domptant malotrus et clients inconvenants. Doigté et savoir-faire.

Elles sont trois mille à Séoul, de la banlieue à Jongno, à Mapo, à Myeongdong, où quantité d'échoppes ont pour mission de nourrir le chaland ! Citons encore les vibrantes allées séouliennes de Namdaemun car, ancrées au seuil de la ville, elles étaient déjà très fréquentées sous Joseon ! Deux siècles avant que la duchesse Anne ne popularise le sarrasin en Bretagne.

Séoul soigne aujourd'hui les murs de son enceinte royale. Et ses marchés gardent des connotations médiévales, y compris la nuit, à Dongdaemun, à la Porte de l'Est



Qui sait si Aria et Mona, les fans de la galette-saucisse de Renée n'aimeraient pas tout autant les hot-dogs des tentes de Haeundae ?



et même au Seoul Bamdokkaebi Night Market. Ce marché nourrit en musique les habitants du chic quartier de Yeouido, aux abords de l'Assemblée nationale, lorsqu'ils sont en mal de sensations ou harponnés par une fringale œcuménique. Car ils y trouveront *gimbap*, *kimchi*, pizza et kebab ! En Corée, des dizaines de milliers de restaurants de rue et de *pojangmacha* tapissent le pays d'odeurs alléchantes et de conversations débridées, de Daejeon à Jeju et de Gangneung à Okpo.

### Les psychanalystes concurrencés par la cambuse ?

À Busan, la géographie urbaine associe le Gukjae Shijang, littéralement le « marché international » et le Bupyeong-Kkangtong Market, le « marché aux boîtes » en cœur de ville. À l'un, les tissus, l'électroménager... à l'autre les nourritures terrestres avec autrefois les conserves américaines (les « boîtes ») du marché noir ! Aujourd'hui, la densité de cambuses y est plus forte que celle des cabinets de thérapeutes alentour !

Les *pojangmacha* seraient-ils plus utiles, plus efficaces que les psychanalystes auxquels les chamanes disputent déjà leur clientèle ? Les patronnes sont connues pour leur tolérance rugueuse, leur capacité d'écoute à horaires variables. Leurs inépuisables réserves de nectars et de potions radicales (!) sont propres à délier les langues, abolir les blocages psychiques et les conventions sociales amidonnées par Confucius ! En plus, toutes sont capables d'adapter leur carte, leurs spécialités, leur standing à leur rue d'exercice. Et aux tendances ! Capitale mondiale du papier de mûrier *hanji*, et du *bibimpap*, Jeonju décline désormais ce dernier dans la rue en burger et pains fourrés (비빔밥 빵) pour les visiteurs de son village de maisons traditionnelles (전북 전주 한옥마을) !

Autres lieux, autres spécialités. Plus de cochons pleurent leurs pieds *jokbal* – servis avec salade et sauce piquante –

à Séoul qu'au marché de Haeundae, le Miami de Busan, ou à Jagalchi, la grande halle maritime à l'odeur de mer nourricière. Allez-y, regardez ! Ça grouille, grenouille, clapote, ça mange. Ça saute même sur chacun des stands tant la chair est fraîche. Voici un vigoureux poisson zébré dont le séjour en vivier n'a pas atténué les turbulences. Coup de rein doublé d'un salto magnifique. Tout ça pour un amerrissage dans le panier de crabes ! Il ne se plaisait pas dans son bac ? La fameuse halle aux poissons, haute comme Babel au-dessus de l'océan, est prête à faire bonne mine pour la Busan World Expo 2030. Comme le maire de la ville dont le sourire avenant s'affiche partout, dans la presse nationale et les médias. L'atout-maître de son marché marin Jagalchi ? C'est un antre encore plus exotique que le Nausicaa de Boulogne-sur-Mer, l'Océarium du Croisic ou l'Océanopolis de Brest. Plus parfumé aussi avec les mille nuances iodées et fraîches qui montent de ses cantines improvisées, du port ensoleillé, des bassins, des algues. Plus extravagant aussi avec des myriades d'aquariums qui se reflètent en flaques de lumière. Des crevettes porphyre aux yeux de jais y jouent de leur transparence cristalline avant de passer à la poêle. Des araignées d'Asie font ballet avec leurs pattes fines et pointues comme des crayons. Des légions d'ormeaux collants ventousent la vitre qu'ils embrassent goulument.

### Affamés par le grand air, assoiffés par le sel

Crus, sautés, frits... Tous, attendent dans la fraîcheur saline de passer sur l'assiette en compagnie d'un grouillement de concombres de mer, de poulpes tentaculaires, de sournoises anguilles serpentine, et de curieux poissons-pénis *gaebul* en goguette. Frais, ils ont le goût de palourde sans citron, cuits, celui d'une andouillette dégraissée.

400 km au sud-est de Séoul, Busan, 3,3 millions d'habitants, s'étend en un long ruban de sable, de récifs, de criques, de tours de verre éblouissantes, de ports et de



Au marché géant de Jagalchi (Busan), on choisit sa proie au rez-de-chaussée. Et on peut la déguster à l'étage !

marchés grouillant de clients au pied des montagnes que couronnent temples (Beomosa) et antiques forteresses (Dongnaeupsonng) démolies par le colonisateur puis minutieusement reconstruites pour faire la nique aux Nippons !

On ne mange pas la même chose sous la toile à midi au métro séoulien de Noryangjin, ou la nuit au pied de la populeuse et bruyante université Hongik (quartier Hongdae de Séoul), qu'entre pins et plage à Haeundae. Les restauratrices y ont formé un village d'une vingtaine de toiles. Objectif : recevoir les nombreux plagistes affamés par le grand air. Car Haeundae Beach accueille un demi-million de baigneurs en août !

En apparence, toutes les tentes servent la même marée. En réalité, les e-forums les distinguent. Les avis divergent sur la générosité du plat et l'humeur de l'hôtesse, sur l'appellation de ces guitounes qui portent parfois des noms de destinations courues. La tente Oryukdo fait donc auberge et île. En aval de la ville, elle aura aussi donné son nom à un parc avec des vues sur l'eau à couper le souffle. On y sert homard, grosses crevettes, ormeaux et ce *gaebul* qui n'est en fait ni poisson, ni pénis mais ver de mer. Voici aussi les jeunes pieuvres (산낙지) dont les tentacules zigzagueront dans l'assiette bien longtemps après avoir pris leur indépendance. L'étonnant « carpaccio de poulpe » est assaisonné d'huile et de graines de sésame grillées.

### Issus de la guerre de Corée

D'Incheon à Gwangju, tentes et tavernes puisent à un même fond commun. Mais elles diffèrent, pour ce qui

est de leur caractère et de leurs cartes, selon leur situation et leur clientèle. En effet, voyageurs affairés de la gare de Daegu et bureaucrates cravatés ne mangent pas pareil que le vacancier insulaire de Jeju. Saucissonné et relevé d'épices corsées, le concombre de mer *haesam*, s'y taille un joli succès.

On les verrait bien ces bistrot nomades en héritiers des cambuses des grandes campagnes militaires. Mais les restaurants ambulants sont surtout apparus après la guerre de Corée. En ces temps d'une effervescence précaire, il fallait se nourrir vite, à bon marché, rebâtir le pays où l'on mangeait parfois des moineaux grillés. Ce qui se voyait encore en 1976 devant la gare de Séoul. Avec les porteurs à *jige* louant leur dos pour les bagages !

Bicyclettes à remorque et charrettes à bras se muaient à l'époque en cantines goûteuses et providence des passants pressés, des étudiants sans le sou, des soiffards impécunieux. Des artistes aussi fauchés que mélancoliques s'y vidaient de leur stress en mangeant des *anju*, des lanières de calmar sec comme du cuir, des cacahuètes pimentées, des algues craquantes lustrées de sel. Verre après verre, un flacon chassant l'autre, le *soju* racontait leurs déboires et leurs angoisses à la taulière.

À Busan, les bistrot de fortune se sont d'abord agglutinés autour du Gukjae Shijang. L'antique marché de l'occasion vibre lorsque tout somnole, lorsque la Corée, soudain entrée en léthargie, fête Chuseok et les ancêtres en famille. Les rescapés de l'enfer du Japon et de la guerre de Corée y ont monnayé le peu qui leur restait pour survivre avant d'y faire popote dans la rue ou d'y proposer de copieuses soupes de nouilles aux craquants beignets

de crevettes (우동 튀김) dans des baraques de fortune. Dans les années 1970, on y croise les fritures ambulantes qui proposent des *pajeon*, ces délicieuses galettes à la ciboulette, au bœuf, au porc ou aux fruits de mer.

### La tente-théâtre d'ombres

C'est aussi dans les années 1970 que les *pojangmacha* prennent la forme de la tente-lanterne des nuits, du théâtre d'ombres projetées sur la toile déployée autour du fourneau avec la petite voiture et les tabourets. Les Coréens d'alors, qui n'ont jamais entendu parler des 35 heures, mais plutôt des 50/60, commencent tôt, finissent tard, l'estomac dans les talons et doivent compenser le *palli-palli*.

C'est l'époque où l'on sert à tour de bras des *jinppang*, des petits pains-vapeur. Les *hoppang* sont, eux, des petits pains chauds d'ascendance nipponne fourrés d'une dense pâte de haricots rouges, de légumes ou de viande. Ils ont précédé les *tteokbokki*, boudins de riz cuits dans une sauce au piment doux, et les *odeng*, (ou *eomuk*) tortillons de pâte de poisson enfilés sur des baguettes – comme les *dakkochi*, qui sont de fins morceaux de

poulet. Ils ont encore devancé les *gimbap* des années 1970, les algues noires fourrées de riz, d'œufs, de légumes, vendues en pyramides de bûches noires ou tranchées en rond de serviette.

### Chimaek = poulet + bière

Venu d'Incheon avec les immigrants chinois, le populaire *jajangmyeon* s'est, lui aussi, agrégé à la nourriture des rues avec des nouilles agrémentées d'une consistante pâte de sauce soja noire fermentée, d'oignons, de courgettes et de pommes de terre. L'une des dernières modes a ajouté le *chimaek* à la carte. *Chimaek*, c'est la contraction de « chicken » + « maekju » (poulet + bière) ! Les Coréens adorent mots-valises et diminutifs, même pour du poulet frit – pattes, ailes... – que l'on associe à de robustes sauces (soja à l'ail, pâte de piment, beurre de miel...)

La large gamme des *mandu*, ces ravioles coréochinoises, fréquente aussi bien la restauration de rue que les guinguettes. Dans les travées des marchés, elles alternent avec les échoppes vendant du piment séché, les bouchères tranchantes et joviales, les marchandes



Plus de 300 crêpes quotidiennes pour le « papy-crêpes » de Dongdaemun !

des quatre saisons proposant de monstrueuses poires blondes et les pommes de Blanche-Neige en régiments. Le *gun-mandu* est un *mandu* poêlé. Le *mul-mandu*, un « mandu » bouilli. Le *jjin-mandu* est un *mandu* étuvé dans un cuit-vapeur de bambou. Les *mandu* ont traversé l'Asie entière avant que la farce du *kimchi-mandu* ne leur donne, en bout de continent, leur identité exclusivement coréenne. Cuisine ambulante ne signifie donc pas monotonie de la carte.

Vous avez le bec sucré ? En hiver, tentez le *hotteok* qui requinque. Il s'apparente à une crêpe fourrée aux noix, aux cacahuètes, à la cannelle, à la poudre de thé vert... Quant au *bungeo-ppang*, il a, lui, l'allure d'une carpe dorée doucement gavée à la confiture de haricots rouges.

### D'aériennes tornades de dentelles parmentières

Les marchés et les « ruelles de derrière », les « backstreets », sont ainsi gorgés de tentations auxquelles on ne s'autoriserait pas à succomber au quotidien. Mais n'hésitez pas si le diable vous tient. Tentez – elles vous tentent, je le sais ! – les Tornado Potatoes ou *hoeori gamja* qui sont de vraies dentelles parmentières, embrochées sur des bâtonnets et saupoudrées de poudre aromatisée. Basique.

Mais la Corée partage avec la France canaille le goût des cuisines robustes. Les extrémités du cochon se mangent, toutes, même celle dont on ne parle pas (!), son groin, ses oreilles... Et le boudin noir *sundae*, ses intestins farcis de viandes hachées, de pâtes transparentes, de légumes... Le plat tient au corps, comme une *odeng soup*, soupe de pâte de poisson. De quoi être rassasié sans qu'il vous en coûte un aller sans retour à Pyongyang.

Mais l'addition s'envolera si à Haeundae, saisi par la chaleur de la nuit, propice aux écarts et aux confidences,

vous arrosez de généreux alcools les spécialités appréciées de poisson cru et d'ormeaux charnus, recherchés pour l'impression qu'ils donnent de mâcher la mer à petites bouchées.

Le dîner sous tente ou dans la rue est assurément un délicieux coupe-faim. Il peut aussi se vivre comme une sortie et une aventure. Laissez-vous alors tenter par ce que vous ne connaissez pas, la *golbaengi-muchim*, la salade d'escargots de lune, gros comme des boules de pétanque, mais plus digestes car servis avec une floraison de légumes accompagnée de nouilles blanches.

### Le papy-crêpes de Dongdaemun

La chance sourit aux audacieux affamés, qui, en gamins gourmands, se jettent sur les *beondegi*, les chrysalides de vers à soie, comme sur des friandises, ou sur le *gejang*, un élégant crabe longuement mariné à cru. Et aussi sur la flopée des *ttuigim*, beignets de gambas, de poivrons, de feuilles de sésame, de patates douces. Sans compter une multitude d'offres des plus variées.

Renée et son camion à galettes passeraient désormais inaperçus dans les quartiers de Séoul. Les food trucks s'y sont multipliés, en particulier dans les parcs, comme aux abords des musées ou des théâtres. Ses crêpes de froment et de blé noir y affronteraient aujourd'hui une concurrence nourrie !

D'abord avec le très breton Yec'hed Mat (À ta santé !) de Mapo. Yeon-Jung et Arnaud Laudrin y proposent des galettes au jambon – comme à Pontivy – et au *kimchi*, façon Yongweol, dans une crêperie « en dur ». Mais le couple a débuté sous sa propre tente de « pojang-galettes » louée 300 € par mois ! Puis Arnaud a associé *kimchi*, fromage et sarrasin.

À Séoul, Renée affronterait aussi le « papy-crêpes » de Dongdaemun. Car le septuagénaire coréen a suffisamment gardé la main pour produire plus de 300 unités par jour avec un seul galetier. Il savoure son succès dans le sucré, qui se traduit par la longueur de la file de clients espérant déguster ses copieuses crêpes de froment « nutella-banane » et ses « nutella-banane-fraise » – respectivement à 3000 et à 4000 wons (3€).

### À Uijeongbu, le rumsteak du « Lamborggini foodtruck »

À Uijeongbu, dans la banlieue nord de Séoul, le Lamborggini foodtruck (sic!) propose ses viandes en pied d'immeuble au marché du mardi. Du bœuf fondant (filet et rumsteak de Black Angus), du haut de gamme soigneusement dénervé, paré, tranché et mariné. Le voici sauté, grillé et enfin offert, accompagné de riz pour un délice de street food mis en musique par un homme-orchestre. Car « Mister Lamborggini » ajoute sa part de spectacle à la dégustation avec des flambages pour moins de 20000 wons (15 €). Petit coup de chalumeau à l'appui si le feu manque d'énergie et d'artifice.

Haeundae accueille des centaines de milliers de baigneurs et les restaurants des rues avoisinantes autant d'estomacs à satisfaire.



Dans certains quartiers, des *pojangmacha* « en dur » se sont substitués à leurs devanciers. Le charme en moins. Les fans d'âge mûr, qui avaient autrefois commencé à flirter sous la tente, les regrettent. Ils partagent la nostalgie d'une restauration de rue, rapide, savoureuse, variée, conviviale, propice à une liberté d'expression, comblant le besoin de se confier, de se libérer, d'évacuer un peu le stress d'une vie professionnelle trépidante.

### Voyantes, devins, soju, drama, cinéma

S'il est à Busan un quartier privilégié pour se délester de son trop-plein d'émotions, c'est le BIFF (Busan International Film Festival) Square. Les tentes des voyantes et des devins y alternent avec les restaurants de rue... L'âme s'y répand avec le *soju* et le *magkeolli* qui s'évaporent au rythme où les confidences y dessinent les destins. Rien d'étonnant si le *pojangmacha* est devenu un décor de drama ou de scènes de cinéma. Ainsi, dans la série *Squid Game*, le malchanceux Seong Gi-hun, emmène-t-il sa fille à Jongno manger des *tteokbokki* pour son anniversaire.

La nuit, la tente est propice aux confidences.



Les exemples de scènes abondent et certaines tenancières observatrices ont même pu inspirer le romantisme des dramas, car leurs mots s'écoulaient parfois en images poétiques. « Quand il pleut, le bruit des gouttes de pluie tombant sur ma tente me réchauffe. Les jours d'hiver sont encore meilleurs. Silencieux. Et lorsque des couples entrent, s'assoient et se tiennent la main tout en regardant la neige tomber, c'est une vision merveilleuse. »

Contre toute attente, le fantastique et le merveilleux féérique s'enlacent parfois sous la bâche comme dans *Le baiser du lutin* (쓸쓸하고 찬란하). Un mauvais sort a transformé un moyenâgeux général de Goryeo en farfadet jusqu'à sa rencontre autour d'une assiette avec une étudiante amoureuse. Elle le délivrera de l'épée qu'on lui a passé en travers du corps et de sa malédiction millénaire !

Le *pojangmacha* est en quelque sorte la tente du psychiatre où l'on peut aussi boire et manger. Elle est un aliment providentiel pour les scénaristes. Le héros transi et timide y confesse enfin son amour à la demoiselle dans la série *A moment to remember* (내 머리속의 지우개). Ne trouvait-elle pas le temps long dans l'attente de sa déclaration ? Situation mille fois répétée. Dans d'autres dramas, d'autres amoureuses avouent entre deux bouchées avoir trompé leur boyfriend dans un instant de désarroi et lui vouer désormais un éternel amour. Avec un torrent de regrets contrits.

Le *pojangmacha* est ce lieu où la confession est reçue avec bienveillance, sans jugement, et à moins cher que chez l'analyste. Le restaurant de rue est cet espace où les frontières s'abolissent entre le rêve et le réel, l'imaginaire et le fantasmé, les fumées de la nuit et les vapeurs de l'aube.

Le marché et le village de toile d'Haeundae offrent un décor parfait pour des héros qui se déclarent leur passion en dégustant la tendre nacre des daurades fraîches émoulues du vivier.

La porosité entre le réel et le rêve sous la tente ou dans les bistrotts du marché est celle de la cuisine de rue et des restaurants plus chics car ils se partagent tous la carte des spécialités. On se souvient de la séquence du film *Old Boy* où, dans une scène, le héros affronte un poulpe réticent à se laisser manger cru. Le personnage sort d'une mystérieuse réclusion. On l'a bourré de *mandu* pendant sa captivité. Il retrouvera le lieu de sa mystérieuse détention en suivant l'odeur de friture qui accompagne un livreur du quartier de la gare de Busan.

Dans la ville, la fiction continue à télescoper le quotidien. Car des touristes viennent sans cesse vérifier au Jangseonghyang (장성향 ; 29, Daeyeong-ro, Busan) si les *mandu* ont toujours le même goût. Mais si vous, vous préférez le grand air, optez plutôt pour une balade sur Cinéma Street à Haeundae. Vous pourrez y manger des *tteokbokki* comme les héros romantiques qui vous ont tant ému.



Bouteilles de Andong Soju. © Park Jae Seo

## Les alcools en Corée, ou le reflet d'un monde et d'une société

Par Pierre CAMBON

Conservateur général / Musée national des arts asiatiques Guimet

« Quand chez vous, l'alcool sera prêt, invitez-moi sans faute.  
Quand au pavillon de chaume, les fleurs seront écloses, c'est moi qui vous inviterai.  
Je voudrais qu'ensemble nous causions cent ans des choses paisibles de la vie ».\*

### L'alcool, une habitude ancrée dans la tradition coréenne

L'alcool en Corée, c'est une culture en soi, pour le meilleur et pour le pire. Il est largement responsable des violences conjugales ou des tapages nocturnes, voire des scènes d'ébriété en pleine rue, dans la nuit à Séoul. Le ministère de la santé ne s'y est pas trompé, lui qui cherche à diminuer la teneur en alcool des boissons alcoolisées en vente sur le marché, cherchant aussi à normaliser la production de celles-ci, tout en essayant de limiter autant que faire se peut la diffusion de la consommation d'alcool dans toute la société au fil du changement des générations et des mentalités. Dans le droit fil de la Chine, l'alcool en Corée renvoie au départ à un univers avant tout masculin. Il est en vogue à tous les niveaux de la société, comme en témoigne la fin de la dynastie Silla, au 10<sup>e</sup> siècle, où le roi Gyeongae et sa cour sont surpris à Gyeongju par les soldats de Baekje en train de jouer au jeu des coupes flottantes dont témoigne encore le *Poseokjeong* aux pieds du mont Namsan. Le jeu à l'origine chinoise consiste pour chaque participant

à composer un poème, une fois vidée sa coupe, qu'il met à flotter sur la rivière artificielle aux contours sinueux. Ce qui était prévu comme un moment de détente, de plaisir érudit, se transforme en tragédie sanglante puisque tous se font impitoyablement massacrer. Sous la période suivante, la dynastie Goryeo (10<sup>e</sup> – 14<sup>e</sup> siècle), les celandons sont un parfait exemple de ce goût pour l'alcool, avec ses bouteilles à la panse arrondie ou ses *maebyeong* dont la forme dérive de celle du *meiping* chinois. À l'époque Joseon, au 18<sup>e</sup> siècle, les scènes de genre de Shin Yun-bok décrivent les parties de campagne qu'organisent les jeunes *yangban* plus ou moins désœuvrés de la haute société, entre alcool et *gisaeng*. Ces évocations, peintes avec un très grand réalisme, montrent la place croissante que prend la femme, jusqu'alors peu visible, dans la société coréenne. L'alcool sous la période Joseon reflète ainsi un monde encore très largement rural, même s'il est apprécié des lettrés, et sa production est très souvent locale. Au 20<sup>e</sup> siècle, avec l'industrialisation fulgurante, il devient un phénomène urbain et gagne le tout nouveau prolétariat et les milieux étudiants, sans que la qualité des produits soit toujours réellement contrôlée.

\* Kim Yuk (1580-1658), *Quand chez vous l'alcool sera prêt*. Traduction Ann-Baron Ok-sung et Jean-François Baron. *Le saule aux dix mille rameaux, Anthologie de la poésie coréenne médiévale et classique*, Éd. UNESCO, Paris, 2005, p. 221.



Poseokjeong, Gyeongju, 2012.  
Photo : Pierre Cambon



Extrait du drama Itaewon Class.  
© Netflix

### Pojangmacha, au hasard de la nuit

L'alcool est d'abord une rencontre ou encore un refuge, une fuite, une échappée. Il traduit les rapports entre amis ou bien entre collègues, véhiculant un code et un rituel gestuel, issu des temps passés, tout droit venu de la période Joseon. On ne se sert pas seul. On attend d'être servi. Les verres sont petits, se tiennent de la main droite, et le geste pour soutenir le verre évoque le costume des *yangban*, quand la main gauche soutient quasiment le bras droit comme pour retenir la manche trop ample de la robe. Si celui qui vous offre l'alcool vous est supérieur par l'âge ou la fonction, le verre se tient cette fois avec les deux mains. S'ensuit ensuite au fil de la rencontre tout un ballet de verres où il n'est pas étrange d'offrir son propre verre – une fois l'avoir vidé – à votre partenaire, en signe d'amitié, le remplissant bien sur en conséquence, ce qui déclenche très vite le processus inverse. Ce ballet illustre aussi une vision hiérarchique où compte avant tout l'âge tout comme la position sociale ou bien professionnelle. Mais, à côté de ces rencontres normalisées au fil des événements, qui jouent tantôt les restaurants, tantôt les bars, les grands hôtels ou bien les « room salon », au gré des clientèles et de leur budget propre, existe un monde flottant, celui de l'errance, des rencontres improbables. Après la guerre de Corée (1950-1953), au temps de la reconstruction, sous le président Park Chung-hee, d'un pays ravagé par un conflit particulièrement meurtrier et très longtemps exsangue, la ville se peuple, au fil de la soirée, au détour de chaque rue, de gargotes temporaires et précaires, appelés *pojangmacha*. Ces restaurants ambulants sont protégés par une simple bâche

plastique, le plus souvent grossière, et l'on s'y retrouve, au hasard de la nuit, pour manger et pour boire, à la lueur d'une lampe à pétrole, donnant à l'ambiance du quartier une atmosphère étrange où les formes de loin se détachent comme en ombre chinoise. À l'abri de la toile, l'univers, pourtant, est réellement magique, curieusement protecteur, situé comme hors du temps, en dehors de toute réalité, prétexte aussi parfois à des rencontres inattendues, puisque les gens de tous milieux s'y croisent. En Corée, en effet, on ne boit jamais seul et on ne boit pas sans manger.

### L'alcool comme une chronologie

Les alcools étant particulièrement variés, il convient d'adapter à l'alcool retenu le plat d'accompagnement, *anju* (poulpe, porc pimenté, crêpes à base de légumes, *bindaetteok* ou *pajeon*). Aujourd'hui, dominant dans la consommation le *soju*, le *makgeolli* et la bière, même s'ils sont bien loin d'être exclusifs. Ces trois alcools d'ailleurs ont une histoire, comme aussi une audience, quelque peu différente. Le *makgeolli* renvoie aux origines de la Corée rurale au temps des Trois royaumes (1<sup>er</sup> – 7<sup>e</sup> siècle) ; le *soju* à la domination mongole au 13<sup>e</sup> siècle, plus ou moins démarqué de l'*arak* des Perses, quand la bière est introduite dans la péninsule dans les années 1920, sous mandat japonais. Quand le *soju* fait figure de boisson nationale, l'un des alcools les plus vendus au monde, le *makgeolli* et la bière gardent, toutefois, la faveur féminine, dans un contexte où l'alcool tend à se répandre au-delà du milieu masculin, dans la génération actuelle, pour cause de parité et de consumérisme, de revendication d'une place à part entière

dans une société coréenne, trop souvent considérée comme machiste. Le *soju*, traditionnellement, est fabriqué à base de riz fermenté et distillé, même si, à la fin du 20<sup>e</sup> siècle, du fait d'une pénurie de production de riz, la composition a changé, et si des substituts ont remplacé le riz comme élément de base, avec au premier chef la pomme de terre, le blé ou bien la patate douce. Si les marques sont nombreuses, Jinro reste la firme la plus emblématique du marché en Corée. Le *makgeolli*, lui, n'est pas un spiritueux, mais un vin de riz légèrement pétillant, à l'apparence laiteuse, au goût acidulé et légèrement sucré. Quand le *soju* titre autour de 20°, le *makgeolli*, lui, ne s'élève guère au-dessus de 6 à 8°. Dans les années 1980, sa production était pour le moins erratique. Elle s'est désormais standardisée au point d'être devenue aujourd'hui un produit d'exportation à la qualité reconnue, dont la singularité contribue largement au succès. Quant aux bières, elles restent très légères et font figure de boissons plus « modernes », peut-être parce que moins fortes en alcool. À côté de Hite ou d'Oriental Brewery, est apparu récemment Kloud (Lotte). À noter aussi les mélanges qui ont le vent en poupe, par exemple le *somaek* mariant *soju* et bière.

### Entre produits locaux et produits étrangers

Si le *soju* fait office d'une vodka douce, le *maesilju*, alcool à base de prune, très prisé dans le sud du pays, est, à sa manière, l'écho très atténué de la *šljivovica* serbe. Mais à côté, existent d'autres boissons : le *jeongjŏng*, soit la forme coréenne du *sake* japonais, est beaucoup moins violent que le *koryanju* à l'origine chinoise, comme l'est aussi le *baemsul*, où un serpent entier flotte dans le liquide ; il est aussi très éloigné de la finesse de goût

d'un vin de riz fruité, de très grande qualité comme le *beopju*, reflet de la grande tradition *yangban* sous la Corée Joseon. Celui-ci se décline sur un mode bien plus fruste et plus industriel avec le *dongdongju*, lui-même à base de riz. Avec l'ouverture de la Corée au temps du roi Gojong, et notamment la création de l'Empire de Corée (1897-1910), les alcools étrangers font leur apparition et Pierre Loti souligne le choix très sûr des vins français, servis lors du dîner offert par le souverain, en l'honneur de l'escadre française, de passage à Séoul en 1901. Cet engouement pour le vin donnera lieu dans les années 1980 à la production d'un vin blanc très réussi, le *majuang*, à base de vin d'Alsace. Mais, après les Jeux olympiques de 1988, l'importation des vins étrangers l'élimine très vite du marché, d'abord avec les vins français, et plus récemment les vins italiens ou chiliens, souvent beaucoup moins chers. Si le cognac et le brandy sont prisés à la fin du 19<sup>e</sup> siècle, le whisky se diffuse après la guerre de Corée dans le sillage de l'armée américaine, dont la présence entraîne son lot de prostitution sur fond d'entremetteuses. C'est dans cette voie qu'est poussée Kyong-A, dans la nouvelle de Song Ki-jo, *Malédiction* (1970)<sup>1</sup>, par son amie Chong-sil, qui, sous prétexte de lui trouver un travail d'étudiant, la force à boire et la pousse à sa perte. « – Ce soir, il faut prendre un verre ! – Boire ?... – Tu ne bois pas d'alcool ? – ... – Petite sottise ! Tu ne sais même pas boire ! Il va falloir s'y mettre ». Et Chong-sil de s'attaquer à une bouteille de Johnnie Walker ; « Quant à Kyong-A, elle ne sentait rien, sinon un goût amer et une sorte de brûlure. Elle avait l'impression qu'on lui lacérait la gorge avec un couteau. L'alcool lui remontait jusque dans les narines. – Petite idiote ! Tu n'es même pas capable d'avaler ça ! ». Et Chong-sil de contraindre de force Kyong-A à boire de nouveau.

### L'alcool comme mode de vie

Le goût des alcools forts occidentaux, *yangju*, est localement bien reçu au point de donner lieu dans les années 1975 à des moutures locales de gin ou de whisky, mais celles-ci seront vite balayées dans les années 1990 par l'introduction des produits étrangers quand la Corée s'ouvre à la consommation de masse, les Coréens, dans la haute société, préférant l'original à la copie. L'alcool en Corée a donc une longue histoire qui procède par accumulation et juxtaposition, les strates se succédant sans s'éliminer pour autant. Les parties entre hommes d'affaire à la mode japonaise ont toutefois progressivement cédé la place au retour des boissons coréennes et à leur diffusion dans la population, sur fond de reconstruction de l'histoire nationale<sup>2</sup>. L'*insamju*, à base de ginseng, est ainsi fortement apprécié. Mais, comme l'illustrent les dramas coréens, qui voient s'accumuler un nombre impressionnant de bouteilles de *soju*, systématiquement vidées les unes après les autres, les soirées arrosées

Maeyeong, époque Goryeo, Musée national des arts asiatiques-Guimet, MG 18279. © Thierry Ollivier



L'insamju, liqueur à base de ginseng. © Jeon han / National Museum of Korea





Le lettré et son assistant, Yi Kyong-yun (né en 1545), encre sur ramie, Hoam Art Museum. Photo : Pierre Cambon

peuvent prendre une tournure excessive, d'autant que les Coréens ne tiennent pas si bien l'alcool comme ils aimeraient le croire, même si leur consommation dépasse celle des Russes. Santé se dit en Chinois *gan-bei*, en japonais *kanpai*, en coréen *geon bae*, mais le terme en coréen pour désigner l'alcool, *sul*, rappelle curieusement le mot qui, en anglais, signifie l'âme — l'alcool ou l'âme de toute une société. C'est en effet un lien et un ciment social, un facteur de désinhibition pour échapper au stress du bureau ou de la vie quotidienne, un moyen d'aménager les rapports, en libérant la parole, dans un monde hiérarchique, où le groupe prime sur l'individu, officiellement du moins. Malheur, cependant, à celui qui est allergique à l'alcool, quand celui-ci tourne à l'obligation. Élément de cohésion, façon de s'intégrer, de s'affirmer aussi, il est un passage obligé et un marqueur social. Les séries coréennes se régalaient à longueur d'épisodes de l'héroïne complètement ivre que raccompagne chez elle un prince charmant venu de nulle part. Elles se délectent aussi des longues conversations entre amoureux transis, qui livrent leurs secrets les plus intimes, en buvant de l'alcool, sous la tente d'un *pojangmacha*, même si ceux-ci sont en fait bien moins nombreux ces temps-ci à Séoul, du fait de l'urbanisation galopante.

### L'alcool dans l'au-delà

L'alcool en Corée n'est pourtant jamais triste et conserve ses attraits même dans l'au-delà. Pris par une nuit de tempête, un vieux bossu se réfugie dans un temple désert quand soudain une bande de *dokkaebi* débarque. « Quand ceux-ci frappent *ttak-ttak* avec un bâton, des montagnes d'alcool, de viande, de gâteaux, de fruits et mille autres douceurs apparaissent et s'entassent »<sup>3</sup>. D'abord tétanisé, puis bientôt fasciné par l'allure endiablée que prend vite la soirée, le bossu finit par entrer lui aussi dans la danse, à la plus grande joie des esprits. Les offrandes d'alcool font en effet partie du rituel lié au culte des ancêtres et à celui des morts et la table de pierre disposée devant le tumulus est là à cet effet. La grande fête pour cela est *chuseok*, à la pleine lune du 8<sup>e</sup> mois lunaire, le soir d'automne. Les esprits n'absorbent que l'essence même des choses, les offrandes une fois faites sont consommées sur place. À la froideur japonaise apparente, à l'exubérance chinoise, l'alcool est le meilleur moyen de dépasser la réserve coréenne, marquée par six siècles de confucianisme et l'étude des classiques chinois. En témoigne le lettré que dépeint Yi Kyong-yun (né en 1545), assis près d'une jarre à vin, avec son assistant<sup>4</sup>. L'alcool est ainsi un fil conducteur de la vie en Corée, et chaque événement est prétexte pour le voir apparaître, au grand dam de ceux qui ne voient dans la péninsule que le pays du céladon bouddhique, ou de confucianistes austères, voire d'une K-pop survoltée et de la haute technologie, logique et rationnelle...

#### Notes :

1. *Liberté sous clef*, traduit par Roger Leverrier, éditions Léopard d'or, Paris, 1981, p. 183-184.
2. On peut citer à ce propos le classement en 1986 comme « *Important intangible cultural heritage* » d'alcools locaux, qui renverraient à la période Goryeo, comme le *dugyeonju* de Myeoncheon, aux valeurs médicinales, à base de riz et de pétales d'azalée, ou le *munbaeju*, au goût de poire sauvage, originaire de Pyeongyang, à base de millet, qui fut retenu lors du sommet intra-coréen, en 2000, pour porter les toasts officiels...
3. *Tigre et kaki et autres contes de Corée*, textes réunis et traduits du coréen par Maurice Coyaud et Jin-Mieung Li, éditions Gallimard, Paris, 1995, p. 119.
4. Encre sur ramie, Hoam Art Museum, *Treasures of the early Choson dynasty (1392-1592)*, Hoam Art Gallery, Séoul, 1999, fig. 39.

### Les alcools de Busan, un atout de plus pour la ville...

La candidature de Busan à l'Exposition Universelle de 2030 met actuellement cette cité côtière — et 2<sup>e</sup> ville de Corée — sous le feu des projecteurs. Excellente occasion donc pour faire un bref tour d'horizon des différents alcools qui font l'esprit de Busan. On peut tout d'abord citer le *soju* C1, présent sur le marché depuis 1996, ainsi que les plus récents Daeseon et Diamond, trois marques appartenant au groupe Daesun Distillery. La bière, artisanale de surcroît, n'est pas en reste, notamment avec les créations des brasseries Galmegi et Gorilla Brewing Company, situées non loin des fameuses plages de Haeundae. En outre, d'autres alcools basés sur des méthodes de fabrication artisanales ont récemment vu le jour, tels que le *lbagusul*, fabriqué à partir de riz et de riz gluant fermentés, ou encore les étonnants Busan Natsul et Bamsul (respectivement « alcools de jour et de nuit »), mêlant riz et extrait de figuier d'Inde, et obtenus par fermentation à basse température. Si Busan est retenue comme ville candidate de l'Expo 2030, nul doute donc que les visiteurs du monde entier pourront faire de belles dégustations !



Symbole de l'unité du peuple coréen, le mont Baekdu n'en est pas moins associé aux divisions historiques de "la Corée".

# Quelques réflexions historiques sur la Corée et ses divisions

Par Pierre-Emmanuel ROUX  
Maître de conférences à l'Université Paris Cité

*Qu'on nous pardonne de commencer par une question étrange, pour ne pas dire impertinente : qu'est-ce que la Corée, historiquement et géographiquement ? Cette interrogation mérite d'être posée pour plusieurs raisons. Tout d'abord, parce qu'il n'existe pas de nos jours un mot en coréen pour dire « Corée ». Les Sud-Coréens ont le leur : Hanguk ; leurs voisins du Nord un autre : Joseon. Les seules solutions alternatives résident dans l'expression « uri nara », c'est-à-dire « notre pays », et le terme « joguk », la patrie. Ensuite, car on part souvent du présupposé que « la Corée » correspondrait nécessairement à la péninsule coréenne ayant comme frontière naturelle et immuable avec la Chine les deux fleuves Yalu et Tumen (ou Amnok et Duman en coréen). Enfin, en raison d'une certaine méconnaissance de l'histoire et de la géographie coréennes qui règne au sein du grand public et dans les médias, parfois même les plus sérieux. Alors, la Corée, une ou plurielle ? Voici quelques pistes de réflexion fondées sur de récents travaux universitaires qui tentent de remettre les pendules à l'heure.*

### Une géohistoire complexe

Plusieurs embûches se dressent d'emblée lorsque l'on envisage d'écrire l'histoire et la géographie historique de « la Corée ». Les personnes qui vivaient dans la péninsule coréenne il y a un, deux ou trois millénaires avaient-elles conscience d'être des Coréens ? Dangun, le fondateur mythique du premier royaume du Joseon en 2333 avant notre ère, peut-il être considéré comme le premier Coréen ? Ramenées à notre Hexagone, ces questions pourraient devenir : les Gaulois étaient-ils des Français ?

Force est de constater que l'histoire antique de la péninsule coréenne et des régions adjacentes — disons jusqu'au X<sup>e</sup> siècle pour suivre la tendance majoritaire des coréanologues — est avant tout celle d'un ensemble de royaumes, de tribus parfois réunies en confédérations ou de micro-États. Partons du début de l'ère commune. L'historiographie coréenne, au moins depuis le XII<sup>e</sup> siècle, a traditionnellement mis en avant la coexistence des « Trois royaumes » (*Samguk*) : le Goguryeo au nord, le Baekje au sud-ouest et le Silla au sud-est. La raison est simple : la Chine avait elle-même connu une période dite des Trois royaumes entre 220 et 280, restée dans les annales, et il était de bon ton de reproduire ce modèle chinois.

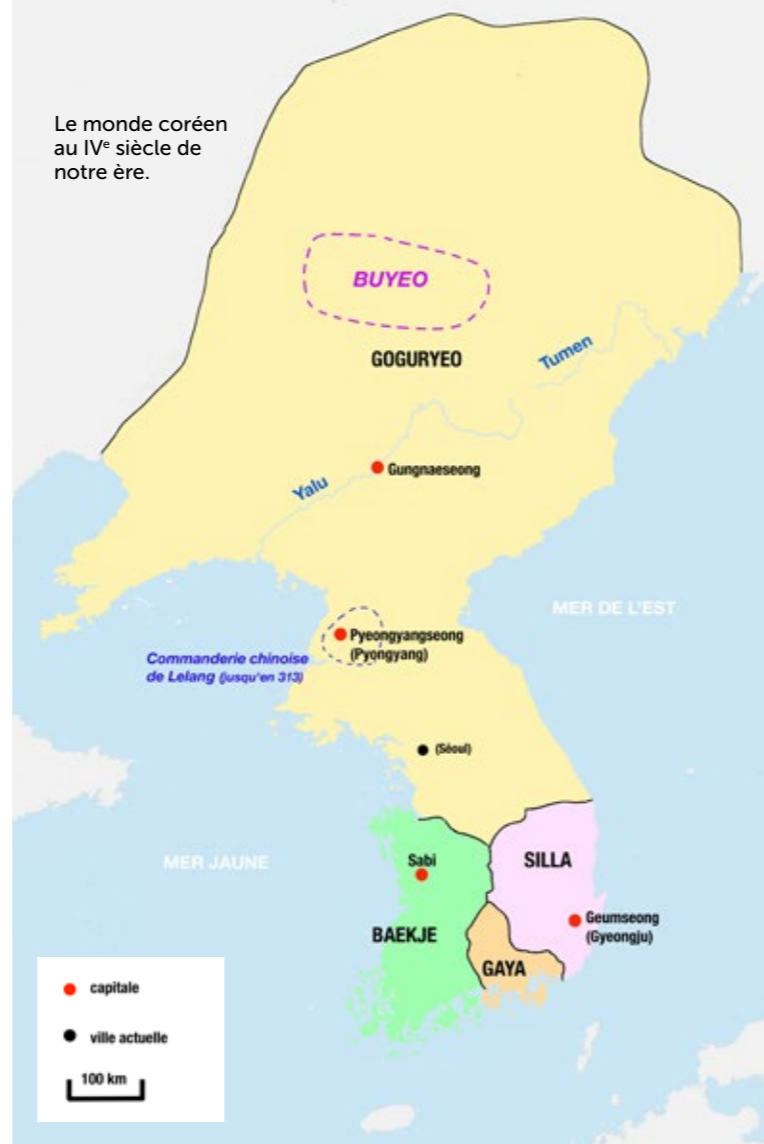
La situation politique était pourtant bien plus complexe à l'est de la mer Jaune. À côté des « Trois royaumes » se dressait en effet, dans le sud, un ensemble de tribus coincées entre le Baekje et le Silla, qui s'étaient assemblées en une confédération de Gaya. Il faudrait encore ajouter la présence de plusieurs dizaines d'autres tribus regroupées en trois ensembles, les « Trois Han » (*Samhan*), qui furent progressivement englobés par les autres entités susmentionnées. Ces « Trois Han » ont néanmoins survécu dans le nom coréen de l'actuelle Corée du Sud. Le tableau ne s'arrête pas là, puisqu'on trouvait également, dans le nord de la péninsule et bien au-delà, le Goguryeo et plusieurs commanderies chinoises — un phénomène similaire s'observait alors dans l'actuel territoire vietnamien — sans oublier diverses tribus dont certaines s'étaient réunies en un royaume appelé Buyeo.

Inutile d'insister ici sur les dates de ces différentes formations politiques : elles sont largement approximatives en raison de la parcimonie des sources écrites, et celles traditionnellement véhiculées sont souvent contredites par les découvertes archéologiques, notamment pour ce qui touche à la fondation des « Trois royaumes ». Gardons en revanche à l'esprit que ces premiers siècles témoignent d'un enchevêtrement relativement complexe d'États ou de proto-États dans une aire géographique *grosso modo* équivalente à celle de la moitié de la France d'aujourd'hui. Le Goguryeo et le Buyeo débordaient d'ailleurs largement au nord des fleuves Yalu et Tumen, dans le présent territoire chinois où ont survécu de nombreux vestiges. Les historiens se résolvent donc souvent à parler d'une période des « proto-Trois royaumes » afin de nuancer une vision trop simpliste des quatre premiers siècles de notre ère.

Il fallut ensuite attendre l'an 668 pour que le royaume du Silla achevât la conquête des autres États. Le vainqueur n'occupait cependant que les deux tiers de la péninsule d'aujourd'hui. Quant au tiers restant, celui du nord-est qui mordait très largement sur la Chine et la Sibérie actuelles, il avait vu l'apparition d'un nouveau royaume, celui du Balhae, où la population que l'on pourrait qualifier de coréenne ne formait qu'une minorité des sujets autochtones. Le Silla laissa ensuite la place au royaume du Goryeo (918-1392) qui étendit son territoire vers le nord, pour couvrir environ les trois quarts de la péninsule, le reste étant désormais investi par des populations Jürchen, installées sur les ruines du Balhae<sup>1</sup>. La poussée vers le nord se poursuivit encore à l'époque du Joseon (1392-1897) qui fut le premier royaume à occuper toute la péninsule. Davantage qu'une tentative d'« unification de la Corée », les objectifs du Silla, puis du Goryeo et du Joseon consistaient plutôt à asseoir leur pouvoir, éventuellement à l'élargir, et à repousser les invasions tout en pacifiant les confins sur lesquels nous allons maintenant nous arrêter.

<sup>1</sup> Le roi Taejo (r. 1392-1398), fondateur du royaume du Joseon, ne se percevait nullement en unificateur de la Corée, mais en instaurateur d'un nouveau régime confucéen. Ce sont d'ailleurs ses successeurs qui pacifièrent les régions de la péninsule au sud du fleuve Tumen.

Portrait daté de 1872. Wikimedia Commons



## Les frontières de la Corée classique

Un problème connexe à celui de la division concerne les frontières. L'idée de frontières territoriales et juridiques telles que nous les concevons aujourd'hui est relativement récente, puisqu'elle découle essentiellement d'un droit international, de fabrication européenne et nord-américaine, qui ne fut pas introduit en Asie orientale avant le XIX<sup>e</sup> siècle. La prudence s'impose donc à la lecture des cartes proposées dans les ouvrages d'histoire (et dans notre article !), où la tentation est grande de plaquer sur le passé lointain des réalités du monde présent. Cela étant, il ne faudrait pas non plus conclure à l'absence pure et simple de la notion de « frontière » en Corée avant son entrée dans la famille des nations.

Les frontières en Asie de l'Est, de l'Antiquité à l'époque prémoderne, correspondaient à des confins mal délimités et, par voie de conséquence, à des zones frontières mouvantes. Quelques rares tentatives pour les matérialiser peuvent néanmoins être notées dans le cas coréen, même si la dimension défensive primait de loin sur l'aspect territorial. Un premier effort en ce sens eut lieu au cours des années 630, dans un contexte où les relations tendues entre le Goguryeo et l'empire chinois des Tang laissaient poindre le risque d'une guerre (qui ne tarda pas à éclater). Une éphémère « grande muraille de mille lis » (*cheolli jangseong*) fut alors élevée, mais l'effondrement du Goguryeo trois décennies plus tard ne permit pas son maintien. Une seconde muraille du même nom fut ensuite érigée au XI<sup>e</sup> siècle, au nord du territoire du Goryeo, depuis la mer Jaune jusqu'à la mer de l'Est. Elle tirait son

Le monde coréen médiéval et prémoderne, X<sup>e</sup>-XIX<sup>e</sup> siècles.



appellation de la grande muraille de Chine (en chinois, « grande muraille de dix mille lis ») et son efficacité fut tout aussi limitée que sa voisine chinoise, puisque ces deux passoires — c'est le mot — ne permirent jamais d'arrêter les invasions de peuples étrangers venus du nord. La muraille du Goryeo, abandonnée à la fin de la dynastie, tomba en ruines et ne fut jamais reconstruite ou réhabilitée.

Les derniers siècles de la Corée classique ne reflètent pas davantage une volonté d'établir des frontières territoriales bien nettes. Au XV<sup>e</sup> siècle, le Joseon repoussa ses « frontières » septentrionales jusqu'aux fleuves Yalu et Tumen, se retrouvant ainsi face à la Chine des Ming (1368-1644), puis celle mandchoue des Qing (1644-1911). Mais les deux fleuves ne constituèrent jamais une ligne de démarcation pure et simple avant le XX<sup>e</sup> siècle. La zone frontière sino-coréenne épousait alors la forme d'un *no man's land* pouvant s'étendre sur plusieurs dizaines de kilomètres, et dont le Yalu et le Tumen marquaient uniquement la limite méridionale. Et c'est seulement en 1712 que les Qing imposèrent une stèle — je dis bien une seule stèle — au niveau du mont Baekdu, montagne sacrée des Coréens mais aussi des Mandchous, pour délimiter de manière symbolique les deux États.



Une stèle fut érigée en 1712 à l'endroit où Mandchous et Coréens estimèrent l'origine conjointe des fleuves Yalu et Tumen, près du mont Baekdu. Son emplacement fit ensuite l'objet de débats jusqu'au XIX<sup>e</sup> siècle, et cette pierre ne constitua jamais une démarcation territoriale bien nette jusqu'à sa destruction en 1931.

La photographie de gauche, datant des années 1910, est conservée au Musée de la médecine de l'hôpital Dongsan à Daegu. L'image de droite (©KBS) est une reconstitution numérique de la stèle.

Au-delà de ces quelques considérations, il faut surtout garder en tête que les frontières revêtaient davantage une dimension culturelle que géographique dans l'Asie orientale d'antan. Ces dernières dissociaient les « civilisés » des « barbares », c'est-à-dire les peuples rechignant à suivre le modèle confucéen chinois. C'est ce qui explique en partie pourquoi les dynastes et lettrés-fonctionnaires du Joseon s'employèrent pendant plusieurs siècles à devenir toujours plus confucéens, allant jusqu'à s'ériger en dernier rempart moral de la « Civilisation » lorsque les Mandchous renversèrent la dynastie chinoise des Ming. Cette dichotomie civilisé/barbare se retrouve d'ailleurs à une échelle inférieure, au sein même du royaume du Joseon. Les gens du nord de la péninsule étaient régulièrement discriminés en raison de leur origine géographique qui faisait d'eux, pensait-on, des êtres moins civilisés, moins confucéens que ceux du sud. S'y superposaient également des luttes de factions, elles-mêmes plus ou moins associées à un lieu ou une région, qui orientèrent la vie politique jusqu'au XIX<sup>e</sup> siècle.

## « La Corée » contemporaine

On peut le regretter mais c'est un fait : la Corée est un territoire aujourd'hui divisé. Son sort fut scellé par les Alliés vainqueurs des forces de l'Axe, avec des zones d'influence américaine et soviétique dès 1945, puis par des incompatibilités menant à la création de deux États en 1948, et enfin par la guerre de Corée (1950-1953). Pourtant, ni le Sud ni le Nord ne reconnaissent — ce qui reste vrai aujourd'hui — la partition au niveau du 38<sup>e</sup> parallèle. Les deux États se contentèrent donc d'un armistice à Panmunjeom en 1953, refusant de signer tout traité de paix qui aurait entériné la division. Les Constitutions sud et nord-coréennes confirment également cette vision des choses, puisqu'elles disposent que le territoire de chacun des deux États couvre l'ensemble de la péninsule coréenne.

Les Coréens se présentent donc, non sans raison, comme des victimes de la guerre froide. Ceci est d'autant plus notable que la division du territoire coréen fut décidée par les vainqueurs de la seconde guerre mondiale, alors même que la Corée, colonie japonaise de 1910 à 1945, ne constituait pas un belligérant et un perdant en soi.

À Panmunjeom, la ligne de démarcation militaire traversant les baraquements onusiens permet aux touristes de mettre un pied au Sud et l'autre au Nord, conférant l'illusion d'une simple frontière.



© Pascal Vosicki / Shutterstock

Le discours victimaire s'avère en revanche un peu moins convainquant lorsqu'il affirme que la Corée serait le dernier pays divisé à travers le monde. Plusieurs exemples de divisions subsistent en effet de nos jours sous des formes variées et, de ce fait, plus ou moins divergentes de la situation péninsulaire. Il suffit de regarder le grand voisin chinois, avec une République populaire de Chine, sur le continent, et une République de Chine, sur l'île de Taiwan. La première ne cesse de revendiquer sa souveraineté sur la seconde en qui elle ne voit qu'une « province », tandis que le gouvernement taiwanais prône fièrement son indépendance. Plus proche de chez nous se trouvent les cas du Soudan, de Chypre ou encore de l'Irlande, mais la place nous manque ici pour examiner les volontés (ou non) des uns et des autres en vue d'une hypothétique réunification.

Revenons plutôt au cas coréen. On pourrait dire que la péninsule n'est pas seulement divisée en deux, mais en trois comme le suggère finement Patrick Maurus dans son dernier ouvrage. Cette « troisième Corée » correspond à la préfecture autonome des Coréens de Yanbian (Yeonbyeon en coréen), un territoire d'environ 30 000 km<sup>2</sup> sur le sol chinois, en bordure du fleuve Tumen. Cette présence coréenne, évaluée à environ 730 000 personnes en 2021, n'est pas un lointain héritage de l'antique période des Trois royaumes mais le

résultat de flux migratoires majoritairement spontanés, entre les années 1860 et la période de colonisation japonaise, depuis la péninsule. Au cours des dernières décennies, essentiellement à compter des années 1990, ces Coréens ont progressivement quitté ladite préfecture pour se disséminer tout au long de la frontière sino-coréenne, mais également dans le nord de la Chine et jusqu'en Corée du Sud où le pouvoir d'attraction économique se conjugue à l'opportunité de redécouvrir une partie de leur terre d'origine. On peut dire de ces Coréens de Chine qu'ils sont aujourd'hui détenteurs d'une histoire, mais pas d'une géographie.

Une autre idée reçue nous renvoie encore une fois au problème de la frontière, et en particulier à celle du 38<sup>e</sup> parallèle qui constitue tout le contraire d'une ligne figée, comme le rappelle Valérie Gelézeau. D'une part, il ne s'agit pas d'une simple frontière territoriale séparant deux États, mais d'une « zone démilitarisée » — la fameuse DMZ, pour « *Demilitarized Zone* » — de quatre kilomètres autour d'une ligne de cessez-le-feu stabilisée en 1953. Cette zone démilitarisée, de fait mal nommée, est devenue la zone la plus militarisée au monde et a entraîné autour d'elle la création de plusieurs autres zones visant à contrôler l'accès des civils, notamment via un laissez-passer. D'autre part, cette frontière doit se comprendre comme un front mouvant, à rebours de ce que l'on pourrait imaginer. Ce

front fut tout d'abord marqué par la violence de la guerre jusqu'en 1953, puis évolua de manière moins perceptible. Les zones de contrôle des civils, en particulier au Sud, ont été réduites dans les années 1980 en vue de faciliter la vie des habitants « riverains » de la frontière. Par ailleurs, les lignes de la frontière maritime ont bougé jusque dans les années 1990, tout en laissant quelques îles sud-coréennes dans des eaux territoriales plus ou moins déterminées. C'est cette situation qui contribue en partie à expliquer les tensions récurrentes en mer Jaune, avec échauffourées et tirs de missiles.

La frontière, loin d'être un simple front, peut également être envisagée sous le double angle identitaire et linguistique. La langue et l'écriture vernaculaires sont par exemple deux éléments permettant de forger l'idée d'un « monde coréen » s'étendant à toute la péninsule et au-delà, avec une diaspora d'environ six millions de personnes essentiellement réparties entre la Chine, l'Amérique, le Japon, la Russie et les républiques postsoviétiques, puis secondairement en Europe. L'alphabet coréen, créé par le roi Sejong en 1443 et resté d'un emploi finalement restreint jusqu'au XIX<sup>e</sup> siècle, est ainsi devenu

un véritable marqueur identitaire pour les Coréens d'aujourd'hui, quelle que soit la nationalité indiquée sur leur passeport. Mais là encore, l'écriture n'est pas strictement uniforme aux quatre coins de ce monde coréen, avec tantôt l'emploi exclusif de l'alphabet coréen, tantôt un saupoudrage plus ou moins consistant de caractères chinois. Le vocabulaire et le parler diffèrent également ici et là. Langue et écriture s'invitent donc comme des éléments aussi fédérateurs que diviseurs, tout en reflétant une richesse linguistique qui s'exprime dans la diversité.

## Corée = péninsule ?

Au sortir de cet article, on peut conclure qu'il n'existe pas une géographie naturelle de « la Corée éternelle » correspondant à la péninsule délimitée par les fleuves Yalu et Tumen. En fait, la Corée n'est pas plus (ou moins) éternelle que l'Égypte, la Chine ou n'importe quel autre pays. Le territoire que nous appelons aujourd'hui « Corée » s'est forgé au cours des siècles au gré de concessions et de conquêtes et sur la base de frontières rarement figées. L'identité des Coréens a également été façonnée par les différents États qui se sont succédé depuis au moins deux millénaires au cœur de la péninsule et au-delà. De ce point de vue, il pourrait être plus pertinent dans certains contextes de parler historiquement d'un « monde coréen » que d'une simple « Corée », à l'image d'autres civilisations<sup>2</sup>. De même, il serait judicieux de substituer aux problématiques « divisions » des « interfaces » parfois plus porteuses de sens, ainsi que le suggère V. Gelézeau. Si la coréanité dépasse les frontières actuelles des deux États coréens qu'on aimerait voir réunifiés, il n'en reste pas moins que « la Corée » reste un concept pratique, utilisé par tous, y compris l'auteur de ces lignes. Autorisons-nous donc à en faire usage, mais sans perdre de vue les nuances que ses emplois impliquent.

**Les plus curieux pourront prolonger cet exposé trop bref pour le sujet qu'il entendait traiter en consultant notamment, en français, les références suivantes.**

De Valérie Gelézeau :

- « La frontière coréenne et le « problème » nord-coréen », *Critique*, n° 848-849, janvier-février 2018, p. 64-74. (en ligne)
- « Le mur coréen et les mots pour dire la Corée. De la frontière spatiale à la méta-nation », *Raison présente*, n° 202, juillet 2017, p. 21-31. (en ligne).

De Patrick Maurus :

- « Un, deux, trois Corées », *Critique*, n° 848-849, janvier-février 2018, p. 75-82. (en ligne)
- *Les trois Corées*, Paris, Hémisphères, 2018.

Notes :

1. Les Jürchen étaient un ensemble de tribus qui allaient être à l'origine, quelques siècles plus tard, du peuple mandchou sur lequel nous reviendrons plus loin.
2. À titre d'exemple, l'ouvrage de référence en français sur l'histoire générale de la Chine, composé par Jacques Gernet, s'intitule *Le monde chinois*.

# De Paris à Séoul, le sucré dans tous ses états

Par Victoria SPENS

Chargée des publications - Centre Culturel Coréen



Assortiment de mignardises au doux parfum de tradition coréenne.  
Au premier plan : baram tteok.  
Au second plan : songpyeon,  
yeongyang chaltteok et jeolpyeon.

**Comme beaucoup de pays dans le monde, la France a le bec sucré. Roi du petit-déjeuner, indéfectible compagnon du dessert et du goûter, qu'il se glisse dans le café ou le thé ou dans bon nombre de boissons rafraîchissantes, le sucre est partout et à toute heure. D'ailleurs, qui n'a pas tremblé face à la terrible menace du « Tu seras privé(e) de dessert !! » ? Et pour cause : ne pas pouvoir terminer un repas par une note sucrée est pour beaucoup, petits comme grands, tout simplement impensable. Pourtant, de nombreux pays d'Asie semblent faire encore un peu de résistance – mais pour combien de temps encore ? Non pas que le sucre n'y ait pas la cote : c'est qu'il y est simplement apprécié différemment, et surtout, dans des quantités moindres par rapport à l'Occident. La Corée, qui n'échappe pas à cette tendance, possède néanmoins un héritage de douceurs qui a évolué au fil des siècles, voire en quelques décennies seulement, et qui tend à s'étoffer au cours des prochaines années. Un délicieux tour d'horizon s'impose...**

Autrefois, le sucre, il faut le rappeler, était avant tout une denrée rare qui, en France, demeurait réservée à la royauté et aux seules hautes sphères de la société. De produit de luxe, le sucre s'est peu à peu démocratisé dans l'Hexagone pour finalement s'inviter à toutes les tables, la tradition de la pâtisserie française concourant par ailleurs à davantage mettre en avant une gastronomie au rayonnement international. L'industrie agroalimentaire mondiale ne s'y est pas trompée en voyant dans cet ingrédient une affaire juteuse – pour laquelle des millions d'esclaves ont été exploités par le biais du commerce triangulaire du XVI<sup>e</sup> au XVIII<sup>e</sup> siècle. Dès lors, la planète s'est vue progressivement inondée de sucreries disponibles partout, le plus souvent au détriment de notre santé. À l'instar de la France, l'apparition dans les classes dirigeantes de sucreries accompagnant la consommation de thé a également élevé le sucre au rang de produit de luxe dans la péninsule coréenne, et ce dès la période du Silla unifié (676-935 apr. J.C.). Ces douceurs, qui faisaient également office d'offrandes lors des cultes bouddhiques, étaient alors appelées *gwajeongryu*, terme ancien désignant des mignardises confectionnées tantôt avec des ingrédients précieux tels que des céréales et du miel, tantôt avec des fruits frais ou à coque. D'ailleurs, la rareté des denrées mises en œuvre a vite fait d'élever ces douceurs au rang de médicaments.

Puis, au cours de la dynastie Goryeo qui suivit (918-1392), les *yumilgwa*, confectionnés à base d'huile et de miel, remportèrent l'adhésion de la noblesse, notamment en guise d'accompagnement des alcools. En parallèle, les progrès de l'agriculture permettant au fil du temps une production de céréales de plus en plus importante, et l'interdiction de consommation de produits carnés dictée par le bouddhisme – qui devint sous Goryeo religion d'État et se diffusa dans toutes les couches de la société coréenne –, participèrent au développement des sucreries traditionnelles, notamment à travers la tenue de

moissons), mariages, anniversaires des 100 jours des nourrissons et des 60 ans pour les aînés,... Les occasions ne manquent pas ! Ce furent d'ailleurs, pendant longtemps et pour nombre de Coréens issus des couches populaires de la société, les seuls moments où ils pouvaient déguster des sucreries. Préparées dans un contexte festif, leurs qualités gustatives et nutritionnelles rivalisent avec la variété de leurs formes et couleurs, ce qui fait de ces douceurs des cadeaux de choix lors des célébrations familiales ou professionnelles. Parmi ces friandises, les *mejagwa*, rubans de pâte frits



Légèrement collants, les *yakgwa* au miel font un peu penser aux pâtisseries orientales.

cérémonies du thé (*darye*). Du sacré au sucré, la frontière est tenue ! C'est donc par la voie du spirituel que ce dernier, venant contrebalancer l'amertume du thé, se répandit dans la péninsule coréenne. Succédant à Goryeo, la période Joseon (1392-1897) vit le développement important de ce que l'on appelle désormais les *hangwa* – terme générique désignant, et ce jusqu'à nos jours, tout type de douceur traditionnelle coréenne. À cette époque, mention est très souvent faite dans les documents d'archive (près de 250 fois !) de denrées sucrées servies durant les festivités royales. L'ouverture de la Corée, alors encore appelée « royaume ermite », au commerce extérieur à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, a permis l'introduction du sucre blanc, c'est-à-dire raffiné, dont la couleur immaculée lui valut d'être nommé *seoltang* en coréen (littéralement « sucre neige »). Depuis, l'essor de la culture gastronomique coréenne et les diverses influences venues de l'extérieur ont permis aux desserts et autres en-cas de se développer sous les très nombreuses formes que nous pouvons rencontrer aujourd'hui dans la péninsule.

Les *hangwa*, sucreries traditionnelles, ponctuent les grands moments de la vie des Coréens : *Seollal* (la célébration du Nouvel an lunaire), *Chuseok* (la fête des



Légers et croustillants, les gâteaux frits *yugwa* accompagnent volontiers le thé (ici infusion à base de baies d'*omija*).

et parfumés au gingembre, ou encore les *yakgwa* au miel, rappellent un peu les pâtisseries orientales, tandis que les *yugwa* au riz soufflé, croustillants à souhait, évoquent la légèreté des nuages. La variété la plus connue, et dont la texture est pourtant la plus déroutante pour les Occidentaux, est le gâteau de riz *tteok*.

Indispensable élément de la cuisine coréenne, si populaire qu'il fait à lui seul l'objet de très nombreux proverbes et expressions coréennes, il est réalisé à partir de farine de riz traditionnellement élaborée à base de riz rond (*mepssal*), mis à tremper pendant toute une nuit puis finement moulu et tamisé. Une autre variante, à la texture plus élastique et collante – symbole de chance aux examens, et donc souvent offerte aux étudiants durant la période fatidique des concours – est

élaborée à partir de riz gluant (*chapssal*), rappelant un peu le *mochi* japonais. Mis en valeur aussi bien dans des plats salés (sauté et épicé dans le *tteokbokki*, coupé en tranches ovales dans la soupe du Nouvel an *tteokguk*...) que dans des desserts (généreuse garniture des glaces pilées *bingsu*), le *tteok* existe en de très nombreuses déclinaisons, qu'il serait trop long de détailler ici.

Les quatre saisons apportent elles aussi leur cortège de saveurs sucrées : gâteaux de riz gluant *ssuk injeolmi* à l'armoise, au parfum de printemps, glaces pilées *bingsu* aux haricots rouges ou aux fruits, parfaites pour combattre la chaleur estivale, petites bouchées colorées *songpyeon* sur leur lit d'aiguilles de pin, douceurs indispensables de la fête des moissons *Chuseok*, sans oublier les nombreuses variétés de pains chauds vendus dans la rue et savourés au cœur de la rudesse hivernale – mention spéciale aux *hotteok*, fourrés aux noix et à la cannelle, et aux *bungeoppang* en forme de poisson, fourrés aux haricots rouges sucrés. La consistance du *yeot*, sorte de nougat très dur fait à partir de céréales, contraste avec la tendresse de la gelée *yanggaeng* cédant facilement sous la dent. Les desserts aqueux, tels que le *sikhye*, boisson rafraîchissante au riz, ou le *sujeonggwa*, punch aux kakis séchés et à la cannelle, ainsi que les gelées de fruits *gwapyeon* et les *dasik*, mignardises pressées dans des moules en bois, viennent compléter la large palette des douceurs coréennes traditionnelles. Pas mal du tout, pour un pays dont la gastronomie est davantage connue à l'étranger pour le feu de son piment !

Enfin, ne pas évoquer les fruits serait un grave oubli, puisqu'ils occupent une place importante sur la table coréenne et qu'ils sont encore régulièrement servis coupés à la fin d'un repas en guise de dessert, ou plus rarement confits en *jeonggwa* pour les grandes occasions – d'ailleurs, la particule sino-coréenne *gwa* (과, 果) que l'on retrouve dans de nombreux noms de desserts, dont certains ont été évoqués précédemment, signifie littéralement « fruit », comme un retour à la source du premier mets sucré, cadeau de la nature.



En France, saveur sucrée égal dessert ou en-cas réconfortant, à distinguer des repas donc, qui sont traditionnellement salés. Est-ce la même chose en Corée ? Oui et non. Le lien qui unit les Coréens au sucre est assez différent de celui qu'entretiennent les Français, pour ne citer qu'eux, avec ce dernier. En effet, à l'instar d'autres pays d'Asie, les Coréens emploient du sucre dans de nombreux plats salés. Cela se traduit notamment par l'adjonction de produits édulcorants dans la cuisine salée de tous les jours. Là où un habitant de l'Hexagone grimacerait d'horreur à l'idée d'ajouter du sucre à son pot-au-feu, le Coréen, lui, n'hésitera pas à en glisser une cuillerée ou deux dans son plat pour venir en contrebalancer l'acidité et le feu. Pour ce faire, les alternatives au sucre, exhausteur de goût bien connu, ne manquent pas : sirops de riz ou de maïs, appelés respectivement *ssal jocheong* et *mul-yeot*, extrait liquide à base de prunes *maesilcheong*, ou encore le plus récent *oligodang* (un autre sirop, riche en oligosaccharides, vendu comme meilleur pour la santé que ses concurrents), voient leurs bouteilles transparentes s'aligner dans tous les placards des cuisines coréennes d'aujourd'hui.

Contrairement à la France, tubercules et légumineuses jouent également en Corée un grand rôle dans le sucré. Ainsi, patates douces rôties (*gun-goguma*) ou au caramel (*mattang*) et marrons réchauffent les cœurs durant la saison froide, et il est fréquent que les légumes secs soient eux aussi mis à contribution pour apporter une touche sucrée à un en-cas (confiture de haricots rouges *pat*, au goût proche de la crème de marrons, poudre de haricots de soja grillés *kong-garu*, qui enrobent de leur saveur de noisette les gâteaux de riz *injeolmi*). Au-delà de la grosse artillerie que représentent les biscuits et autres crèmes glacées, le sucre en Corée peut donc se trouver là où on l'attend le moins. Vous reprendrez bien un peu de pizza à la patate douce ? Promis, c'est délicieux !

Durant la saison hivernale, les *bungeoppang* tout chauds attendent sagement les gourmands sur les étals des rues coréennes.



Des rues aux *coffee shops*, le *dalgona* connaît une seconde vie grâce à la série à succès *Squid Game*.

Bien que moins délétères du point de vue santé que les douceurs industrielles occidentales, et présentant des qualités nutritives plus intéressantes, les desserts traditionnels coréens ont pendant longtemps souffert d'une image un peu désuète, car souvent associés à des événements de la vie liés à des coutumes très anciennes. Et comme on le sait déjà, la Corée, bien que très fière de sa culture traditionnelle, aime aller de l'avant. Dans cette quête de modernité, aucun domaine n'est épargné ; et la gastronomie n'y fait pas exception. C'est dans ce contexte que les Coréens ont commencé à voir arriver chez eux les sucreries de type occidental, le pain, les biscuits (appelés *gwaja*), ainsi que les boissons, souvent caféinées – vous pourriez d'ailleurs en apprendre davantage sur le culte que vouent les Coréens au café dans le numéro 104 de notre revue –, dont les pâtisseries, boutiques à donuts, glaciers américains et les omniprésents *coffee shops* sont les plus visibles représentants. Exit les fruits frais coupés à la fin d'un repas et le petit café instantané en stick avalé à la va-vite dans un frêle gobelet de carton à la sortie du restaurant de quartier, le *husik* (littéralement « repas d'après »), également appelé *dijeotteu* (prononciation coréenne de l'anglais « dessert »), fait la part belle à des ingrédients jusque-là peu consommés en Corée, à savoir la farine de blé, les produits laitiers, le chocolat et autres plaisirs caloriques. De fait, leur introduction dans le régime alimentaire a accru la consommation de sucre dans la péninsule.

Arrivés en Corée au moment de la colonisation japonaise, le pain et les gâteaux à l'occidentale n'ont cessé de gagner en popularité au fil des années. Le *castella*, originellement portugais mais ayant fait auparavant escale au Japon, ou encore le *sorappang* en forme de coquillage, côtoient de nos jours *roll cakes* et génoises à la crème richement décorées, que l'on peut apercevoir dans les resplendissantes vitrines des diverses boutiques réparties dans tout le pays. D'ailleurs, autre preuve, s'il en fallait encore une, de la réputation mondiale des desserts français : les trois principales enseignes coréennes de pâtisseries industrielles se nomment Paris Baguette, Paris Croissant et Tous les jours. Un parfum de France en Corée, en quelque sorte ? En outre, un petit tour dans les rayons des supérettes, présentes à chaque coin de rue, permet d'avoir un aperçu du large choix de friandises qui remplissent désormais les étagères et frigos (bonbons, glaces, biscuits, etc.).

Malgré l'omniprésence du sucre, on voit se développer en Corée, depuis quelques années, un nouveau marché qui joue la carte de la nostalgie et de la diététique, et qui fait écho à la mode actuelle du Newtro (mot-valise composé de « new » et de « retro » désignant quelque chose d'ancien et remis au goût du jour). On assiste ainsi au grand retour des saveurs d'antan, comme par exemple les gâteaux de riz *injeolmi* enrobés de poudre de soja grillé, ou encore les *dalgonas*, autrement appelées *bbopki*, friandises pratiquement disparues des rues que la série télévisée à succès *Squid Game* a remises, il y a deux ans, au goût du jour. Ces friandises d'une autre époque, rappelant immanquablement des souvenirs d'enfance à tous les Coréens, peuvent être achetées dans les centres commerciaux souterrains des grands points névralgiques urbains, comme Myeong-dong à Séoul, auprès de jeunes vendeurs fringants qui reprennent, petit à petit, le flambeau des minuscules étals autrefois tenus par des commerçants d'âge avancé, au détour des stations de métro, sorties de gares et marchés. Cette vogue du Newtro s'accompagne également de l'engouement, récent lui aussi, pour la cuisine fusion, qui s'appuie sur l'utilisation d'ingrédients typiquement coréens utilisés dans des recettes résolument occidentales (*latte* à la patate douce ou au sésame noir, biscuits au thé vert...). Du *coffee shop* à la décoration branchée au salon de thé installé dans une maison traditionnelle *hanok*, il n'y a finalement qu'un pas, que franchissent allègrement les Coréens d'aujourd'hui.

En guise de conclusion, on peut dire que si le sucré est bien présent dans la gastronomie coréenne, il l'est, traditionnellement du moins, en quantité bien moins importante qu'en France. À tel point que, lorsque l'on est un bec sucré et que l'on se rend en Corée, la sobriété gustative des *tteok* a souvent bien du mal à rivaliser avec nos opulentes pâtisseries. La différence frappe dans un sens comme dans l'autre : fadeur des gâteaux de riz pour les Français, invasion de sucre à chaque bouchée de religieuse pour les Coréens. Néanmoins, la mondialisation, qui semble mettre tout le monde d'accord avec son lot de saveurs standardisées, change peu à peu les habitudes alimentaires des Coréens. Espérons toutefois que leurs desserts traditionnels *hangwa* et leurs belles saveurs naturelles – sans conteste plus saines que les nôtres – parviendront à résister à ce processus uniformisateur.

정

## Le jeong, un sentiment profondément coréen...

Par Georges ARSENIJEVIC  
Conseiller technique au Centre Culturel Coréen

Lors de l'un de mes premiers séjours en Corée du Sud – c'était un voyage organisé dans les années 1995 par le ministère coréen de la Culture, des Sports et du Tourisme –, nous avons voulu un jour, un camarade portugais et moi, partir en aventuriers pour explorer Séoul par les moyens de transport publics. Nous avions tous deux envie de nous plonger ainsi un peu dans la vie quotidienne des Coréens, les visites en car prévues pour notre groupe touristique nous maintenant tout le temps dans un cocon. Mais comme nous étions logés à Seongnam (20 km au sud-est de Séoul), il nous fallait tout d'abord prendre un bus pour rejoindre la ligne de métro la plus proche permettant de se rendre dans la capitale. On devait donc monter dans le bon bus, descendre à une certaine station pour prendre le métro, identifier l'endroit qu'on voulait visiter à Séoul et la station de métro où il fallait descendre... Tout cela paraît facile aujourd'hui. Mais les panneaux indicateurs étaient, à l'époque, presque tous en langue coréenne et les applications pour portables, qui permettent maintenant de ne pas se perdre, n'existaient pas encore. Heureusement, les Coréens croisés en chemin faisaient

preuve d'une grande amabilité et il y avait toujours quelqu'un pour nous indiquer (en anglais) la bonne direction à suivre ; nous avons ainsi pu nous en sortir avec un plan, sans trop errer dans Séoul.

Après y avoir beaucoup marché toute la journée, nous avons repris le métro pour rejoindre l'arrêt du bus qui nous permettait de revenir à Seongnam. Mais, extrêmement fatigués et manquant de vigilance, nous sommes descendus une station de métro trop tôt par rapport à l'endroit visé. Le problème, c'est que nous ne le savions pas ; nous avons donc, après être sortis du métro, continué obstinément à chercher notre arrêt de bus. Nous n'avions évidemment aucune chance de le trouver, d'autant que les distances entre stations de métro sont à Séoul beaucoup plus grandes qu'à Paris. Bref, alors que la nuit était déjà tombée, nous étions exténués et tournions en rond dans un quartier de bureaux que nous n'arrivions pas du tout à localiser sur notre plan. Autrement dit, nous étions complètement perdus dans Séoul. Pour souffler un peu, et étudier plus en détail notre plan, nous nous sommes arrêtés devant

l'entrée, très éclairée, d'un grand immeuble de bureaux. Et, alors que nous nous grattions la tête pour essayer de nous repérer, un Coréen d'une quarantaine d'années – portant costume et attaché-case – qui sortait de l'immeuble après sa journée de travail, nous apostropha. Il nous demanda, en anglais, ce que nous cherchions et s'il pouvait nous aider. Et lorsque nous lui donnâmes le numéro du bus et le nom de l'arrêt recherché, il nous expliqua avec un air désolé que c'était vraiment trop loin à pied. Il proposa très gentiment de nous y déposer, ce que nous acceptâmes avec joie en le remerciant chaleureusement. Il nous emmena donc dans sa voiture, ce qui nous donna l'occasion de papoter avec lui pendant une dizaine de minutes, d'apprendre qu'il s'appelait Park Young-chul, qu'il était employé dans une société d'import-export, qu'il était marié depuis une dizaine d'années et avait deux enfants. Manifestement, le courant entre nous passait très bien.

Mais en arrivant à la station, nous eûmes juste le temps de voir notre bus démarrer et partir devant nous ! Nous l'avions donc loupé à dix secondes près et le prochain ne partait que dans une demi-heure... C'est là que notre nouvel ami se comporta en vrai Coréen ! Il nous demanda notre adresse à Seongnam et démarra avant même qu'on lui ait répondu, faisant fi de nos protestations et de notre demande de nous laisser prendre un taxi. D'ailleurs, selon lui, Seongnam était sur son chemin (touchante façon coréenne de réduire l'importance de l'acte afin de ne pas embarrasser celui à qui on rend service)...

Quand il nous déposa devant notre lieu de résidence, il n'était pas question pour nous de le laisser partir comme ça. Avec ces deux étrangers insistants, notre Monsieur Park fut donc obligé d'avertir sa femme et de rester dîner avec nous dans un restaurant à proximité. On passa avec lui une belle soirée pleine d'échanges, de ces échanges denses et chaleureux qui vous font aimer les Coréens.

D'une façon plus générale, en Corée, si vous êtes perdu dans le métro ou la rue, ou si vous montrez par votre attitude que vous êtes en difficulté, le plus souvent, quelqu'un vous abordera pour essayer de vous aider. Il faut souligner que ce comportement d'assistance, qui est quasiment inscrit dans l'ADN des Coréens (même si les choses tendent malheureusement à changer peu à peu avec les jeunes générations d'aujourd'hui...) va bien au-delà de la seule politesse. En effet, la politesse consiste simplement à répondre à une sollicitation qu'on nous adresse et qui concerne généralement une demande plutôt mineure – d'information ou autre. Alors que l'attitude coréenne consiste, elle, à aller au-devant de l'autre, à essayer de l'aider même quand on n'a pas été expressément sollicité.

Dans l'exemple précité, un homme à qui nous n'avions rien demandé, rencontré par hasard dans une rue de Séoul, nous a vus perdus et en difficulté ; faisant preuve d'empathie, il a pris l'initiative de nous aborder, puis de

nous conduire avec sa voiture en parcourant 20 km alors que nous étions de parfaits inconnus. Et tout cela vers vingt heures, après une journée de travail, alors que sa femme l'attendait à la maison... Dans notre société occidentale du chacun pour soi, ce comportement secourable apparaît comme très exceptionnel, unimaginable même de nos jours dans une grande ville française, alors que nous l'avons, nous, observé à Séoul, mégapole cinq fois plus peuplée et étendue que Paris !

Dans les transports publics coréens, on peut d'ailleurs souvent observer ce genre de comportements d'assistance et de bienveillance qu'on n'a pas l'habitude de voir chez nous. Comme, par exemple, cette femme assise dans le métro à l'heure de pointe qui va saisir et prendre sur ses genoux, spontanément et sans mot dire, le lourd sac d'une étudiante se tenant debout près d'elle. Ou bien cette vieille dame haletante qui, arrivée au pied d'un escalier avec sa valise, voit un jeune homme se saisir de celle-ci sans lui demander son avis et s'en aller avec sans dire un mot pour la déposer en haut des marches. Il est clair que ces comportements seraient, à Paris, très surprenants, voire même suspects...

On vient de donner là quelques exemples illustrant la façon dont se manifeste ce sentiment profondément coréen qu'on appelle le *jeong*. Mêlant bienveillance, compassion et empathie envers autrui, le *jeong* se trouve en Corée à la base des relations humaines. Dans les rapports interindividuels, il consiste à se soucier de la sensibilité de l'autre, à ne pas se montrer indifférent à ses problèmes ou contraintes, un peu comme si tous les Coréens étaient une grande famille dont chaque membre a un devoir de solidarité avec les autres. En Corée, le *jeong* est considéré comme une caractéristique fondamentale de l'être humain et ne pas avoir de *jeong* est perçu comme un manque d'humanité. D'ailleurs, beaucoup de mes amis coréens vivant en France trouvent, tout en étant très admiratifs de notre culture, que les Occidentaux manquent cruellement de *jeong*... Ce qui n'est d'ailleurs pas étonnant car l'individualisme qui a envahi nos sociétés est à des années-lumière de l'esprit du *jeong* qui requiert plutôt bienveillance, compassion et effacement de soi (proche de l'esprit bouddhiste mais pas si éloigné non plus de la doctrine chrétienne...).

Mais, ne nous y trompons pas ! Les Coréens ne sont pas que des êtres doux et empathiques. Ils ont aussi un tempérament volcanique et sont de surcroît plutôt susceptibles. En cas de conflit, surtout s'ils estiment avoir été offensés ou humiliés, ils peuvent se montrer beaucoup plus violents que nous. Et alors prêts, bien plus vite que nous, à en venir aux mains, même quand il s'agit de gens d'un certain niveau intellectuel. Ainsi, un même individu peut avoir beaucoup de *jeong* et de gentillesse, être très poli et faire preuve d'une délicatesse rare, tout en conservant en lui un haut potentiel d'explosivité naturelle et de rudesse que rien ne laisse deviner. Et cet étonnant mélange, qui ne manque pas de charme, constitue aussi l'une des marques de fabrique des Coréens.

Ce texte est un abrégé du chapitre 15 (p. 153 à 159) du livre « Mes Coréens, 35 ans de rencontres et d'amitié », de Georges Arsenijevic, paru fin 2019 aux éditions L'Asiathèque. / Collection Monde Coréen, 252 pages.

# La Compagnie Nationale de Danse Contemporaine de Corée



Par Thomas HAHN  
Critique de danse

©Aiden Hwang

*The Swan of Tuonela* par la KNCCDC sous la direction d'Ahn Sungsoo : l'inspiration vient de l'épopée nationale finlandaise du Kalevala.

국립현대무용단 Korea National Contemporary Dance Company

**La Korea National Contemporary Dance Company est le fleuron de la danse contemporaine coréenne, plaçant la création sous un regard renouvelé sur les traditions culturelles du pays. En même temps, elle tisse des liens avec le reste du monde, de l'Europe aux Amériques. Créée en 2010, la KNCCDC a su impulser une mouvance chorégraphique dynamique, en rendant possibles des créations phare et en apportant son soutien aux chorégraphes indépendants.**

Pratiquer la danse en Corée, c'est naviguer entre des formes classiques pour la scène, les styles folkloriques liés aux cérémonies et aux fêtes et des formes importées d'Occident : le ballet classique et, depuis les années 1980, la danse « moderne », aujourd'hui dite « contemporaine ». Toute Coréenne, tout Coréen étudiant la danse passe par une formation au sein des universités du pays et acquiert au moins des bases dans chacun des quatre univers, pour s'orienter ensuite soit vers un parcours « technique » pour devenir interprète, soit vers la partie « chorégraphique » pour aborder la création. Pour soutenir l'émergence d'une vraie excellence en matière de danse d'auteur, moderne et liée au monde, le gouvernement coréen a créé deux compagnies nationales. La première, présentée dans notre n°95 (à travers la création *Shigané Nai* en collaboration avec le chorégraphe français José Montalvo) date de 1962. Elle est rattachée au Théâtre National de Corée<sup>(1)</sup> et travaille sur les manières d'inscrire l'énergie et le vocabulaire des danses traditionnelles dans le monde actuel. L'autre, que nous

présentons ici, est la Korea National Contemporary Dance Company (KNCCDC), créée en 2010 pour encourager des productions qui reflètent l'évolution du quotidien au sein de la société coréenne, tout en faisant le lien avec les traditions culturelles du pays.

## Des missions multiples

Le concept même d'une compagnie nationale dédiée à la danse d'auteur la plus actuelle est hautement distinctif. En Europe, seule la Norvège s'est dotée d'un tel outil, dont l'intérêt réside dans sa capacité à donner un vrai coup de pouce à une discipline artistique de pointe. En Corée, l'idée est particulièrement pertinente, notamment parce qu'ici seule la KNCCDC permet de travailler en danse contemporaine avec de grands effectifs, comme on les connaît de la danse classique ou folklorique. Ensuite, il faut construire et gérer les tournées, pour permettre au public de se familiariser avec les sensibilités chorégraphiques actuelles. La KNCCDC tourne donc chaque année à travers la Corée du

Sud. Mais son rôle est autant celui d'une ambassadrice, la compagnie voyageant à l'étranger bien plus que toute autre structure chorégraphique du pays. La vocation à relier la Corée et le monde se reflète aussi dans l'accueil de chorégraphes européens représentant des écritures chorégraphiques actuelles. C'est ainsi que dans sa deuxième année, en 2011, le premier directeur Hong Sungyop invita la chorégraphe française Joëlle Bouvier à créer une pièce avec la compagnie séoulite, fraîchement constituée. Cette série d'invitations s'est poursuivie jusqu'en 2019 où la KNCCDC a reçu le Madrilène Marcos Morau, fondateur de la compagnie La Veronal, l'un des chorégraphes les plus appréciés du moment par les programmeurs européens. Aussi, la KNCCDC œuvre au Pays du matin calme pour créer une véritable référence dans un champ chorégraphique (injustement) réputé difficile, avec le but de familiariser les adultes comme le public jeune avec les langages chorégraphiques actuels. Et plus nos sociétés sont déstabilisées, plus cette danse est indispensable pour interroger l'humain. Mais la mission de la KNCCDC se définit aussi en direction des jeunes chorégraphes auxquels cette institution puissante offre des plateformes pour expérimenter de nouvelles formes et permet aux talents chorégraphiques coréens d'éclorre dans de bonnes conditions matérielles, en étant invités à travailler avec les interprètes de la KNCCDC.

## Le Seoul Arts Center, site fédérateur

L'une de ses missions portant sur la formation et le développement, il est naturel de voir la KNCCDC s'inscrire dans un lien étroit avec l'emblématique Korea National University of Arts, généralement connue comme K-Arts. Aussi, deux des quatre directrices et directeurs de la KNCCDC ont-ils troqué leurs chaires de professeur à la K-Arts contre la direction de la KNCCDC. C'est le cas de Nam Jeongho, la directrice actuelle, comme de son prédécesseur, Ahn Sungsoo. Le studio de répétition et les bureaux de la KNCCDC se trouvent d'ailleurs sur le site du Seoul Arts Center (situé dans le district de Seocho-gu, limitrophe du célèbre Gangnam-gu). Le complexe aux dimensions impressionnantes abrite autant la faculté de la K-Arts que certains des plus grands théâtres de la capitale. Cette faculté très réputée est dédiée au théâtre, aux arts graphiques et visuels, à la musique et aux arts traditionnels. Et bien sûr, à la danse. Ainsi, la création chorégraphique coréenne possède son vaisseau amiral, son phare qui brille à l'international, tissant des liens avec l'Europe et le continent américain et représentant, parfois de manière très officielle, la Corée dans des événements à forte teneur en diplomatie, comme en juin 2016 pour l'Année France-Corée.

## Point d'orgue à Chaillot

La KNCCDC s'est alors produite à Paris, au Théâtre National de Chaillot, avec la pièce *AlreadyNotYet* de sa directrice de l'époque, la chorégraphe Ahn Aesoon. Cette pièce impliquant quinze danseurs et cinq musiciens, créée en avril 2015, est un bel exemple d'une production d'envergure qui parle de la jeunesse d'aujourd'hui et de son rapport à un monde qui n'est pas facile à vivre, tout en faisant le lien avec la philosophie de vie ancestrale de la Corée. Car il y est question du passage de la vie à la mort qui se déroule dans les limbes, sur un mode reflétant la vie contemporaine. Cela commence par une évocation des figurines Kokdu, ornant les cercueils traditionnels, qui établissent le lien entre les vivants et les morts. Apparaissent aussi des masques Neok-Jeon – légers et presque aériens, car coupés dans du papier blanc – qui représentent l'âme en transition. En même temps, *AlreadyNotYet* évoque aussi le désarroi des survivants face à la mort et les raisons de pouvoir désirer quitter un monde aliénant. Pour le public occidental,

La KNCCDC dans *AlreadyNotYet* d'Ahn Aesoon : une création pour quinze danseurs et cinq musiciens. © Kim Geun Woo



la porte d'entrée de la Corée actuelle était alors grande ouverte, à l'instar de l'énorme portail fait de papier, de pluie et de lumières éblouissantes, traversé par tous les danseurs au tableau final.

### La spécificité coréenne

Cette pièce illustre également la grande différence entre la Corée et l'Europe en matière de création artistique. Le Pays du matin calme possède ses traditions, ses références partagées par tous qu'ils soient jeunes ou âgés, qu'ils les affectionnent ou les rejettent. Le fait est que ces bases sont là et continuent d'irriguer la société, ses débats comme sa création artistique. Chez les chorégraphes de la KNCCDC, le passage vers le royaume des morts prend une place considérable. Visiblement, le fait d'œuvrer pour une compagnie nationale incite à tourner le regard vers la poésie d'un héritage culturel pour le réinterpréter à l'aune de ses sensibilités personnelles. Dans le même temps, beaucoup de jeunes chorégraphes coréens indépendants s'intéressent aux thématiques abordées dans la danse contemporaine occidentale, où on aborde le corps dans sa matérialité et sa symbolique sociétale. Mais les frontières entre les deux sphères sont perméables, notamment parce que la KNCCDC invite la nouvelle garde à créer, soit avec les danseurs de la compagnie nationale, soit en leur donnant les moyens de développer leurs propres univers.

### Quatre directions

**1) Hong Sungyop : le pionnier.** Depuis sa création en 2010, quatre grandes personnalités de la danse coréenne ont dirigé la KNCCDC. La direction initiale est confiée à Hong Sungyop, qui a bien sûr étudié la danse au sein des universités du pays avant de créer en 1993 sa compagnie Dance Theater On, à l'époque la seule compagnie de danse contemporaine professionnelle du pays. Avec ses créations, il remporte plusieurs prix en Corée et au Japon et en 2000 il participe à la Biennale de la Danse de Lyon avec sa pièce *Déjà vu*, qui revisite les codes du ballet classique européen avec humour et subtilité. C'est lui qui recrute les premiers danseurs de la troupe et élabore avec ceux-ci successivement *Black Box* (Boîte noire) et *Suspicious Paradise* (Paradis suspect), pièces fondatrices de la compagnie. Inspiré des ambiances dans la zone démilitarisée entre les deux Corées, *Suspicious Paradise* aborde la coexistence entre la vie et la mort, les vivants et les esprits. Ses créations philosophiques et métaphoriques, offrant un regard contemporain sur l'héritage de la danse classique, ont permis au public coréen d'aborder une vision de la danse renouvelée, sans oublier la note humoristique qui sous-tend l'univers de Hong.

**2) Ahn Aesoon : voyages dans les limbes.** En juillet 2013, c'est une chorégraphe résolument contemporaine qui succède à Hong. Ahn Aesoon impose rapidement un style différent, libre, loufoque, en dialogue avec les arts plastiques et visuels, à l'image de la quête de liberté de la jeune génération. L'héritage bouddhique et chamanique

est revisité à travers l'art pop, sans perdre de vue la danse traditionnelle. Aussi, l'esthétique artistique de la KNCCDC change radicalement avec la création de la pièce *Bulssang*. Par un jeu de mots, le titre appelle à la pitié pour une statue bouddhique qui se révèle être un objet profane sans véritable enjeu spirituel. La pièce interroge l'équilibre idéal de la Corée, en entrelaçant références sacrées et profanes, asiatiques et occidentales. A l'étranger, les créations d'Ahn Aesoon pour la KNCCDC ont été présentées en Italie, en Australie, en Allemagne, en Russie, en Belgique, en Roumanie, en Indonésie et à Hong Kong. En 2015, elle crée *The Little Prince* d'après l'œuvre de Saint-Exupéry. Pour le rôle-titre, elle réussit à engager Kim Jinwoo aka Jinu, star de la K-pop au sein du groupe Winner ! C'est sa première apparition dans un spectacle chorégraphique...

**3) Ahn Sungsoo : une épopée finlandaise.** Ensuite, Ahn Aesoon crée une dernière pièce d'envergure, à savoir *AlreadyNotYet*, évoquée précédemment, avant de laisser les rênes de la compagnie en décembre 2016, à Ahn Sungsoo. Ce professeur de danse à la K-Arts, qui avait étudié non seulement en Corée mais aussi à New York, avant de fonder sa compagnie nommée Pick-Up Group, avait créé avec *Immixture* une subtile rencontre d'inspiration traditionnelle et technique contemporaine et même de hip hop, tout à l'image de la vie des Coréens au quotidien. Ce quintette au succès international, en grande partie inspiré de rituels chamaniques dédiés aux morts, fut présenté en juin 2016 au Théâtre National de Chaillot dans le cadre de l'Année France-Corée. Il se transforma alors en un geste d'empathie et de solidarité avec la France, face au choc des attentats islamistes de novembre 2015. Après une nouvelle création faisant référence aux racines, à savoir *Music for Rites - The Afterimages of the Rose*, Ahn aborda sa première coproduction internationale en rencontrant le cirque contemporain finlandais ! *The Swan of Tuonela*, création partagée avec Ville Walo, figure majeure du cirque actuel finlandais, évoquait le passage dans les limbes à travers l'épopée nationale finlandaise du Kalevala. Equivalent du Styx, le Tuonela est le fleuve des morts qui attire les shamans. La rencontre avec la Corée – ici sur des musiques de Jean Sibelius, compositeur emblématique de la Finlande – était donc logique. Mais c'est surtout *Swing* qui fait le succès d'Ahn auprès du public coréen. Les danseurs de la KNCCDC sont ici propulsés par la musique jazz et rock'n'roll, jouée en live par un jazzband suédois, les Gentlemen & Gangsters, telle une façon de revenir aux années 1940 pour inciter son public à garder la tête haute en traversant des temps difficiles. En sus des tournées coréennes, les créations d'Ahn Sungsoo ont tourné en Colombie, en Hongrie (pour la célébration des 20 ans de relations diplomatiques entre les deux pays), au Royaume-Uni, en Allemagne, au Mexique, au Brésil et aux Etats-Unis.

**4) Nam Jeongho : un Squid Game avant la lettre.** C'est en février 2020 que l'ancienne professeure de K-Arts Nam Jeongho est nommée directrice de la KNCCDC. Mais trois jours plus tard, tous les théâtres sont fermés



La sobriété du style d'Ahn Sungsoo dans *Immixture*, pièce emblématique présentée au Théâtre National de Chaillot. © Aiden Hwang

en raison de la pandémie. La plupart des projets de création doivent être annulés ou reportés. Les spectacles sont montrés en ligne, dont *This is not a game* (Ceci n'est pas un jeu), la première création de Nam pour la KNCCDC. Elle y aborde la brutalité de la compétition pour la réussite, cette lutte féroce qui se donne des airs ludiques. L'un après l'autre, les quatorze danseurs sont éliminés, dans une production qui flirte avec les codes du cinéma. Et tout cela se produit en octobre 2020, soit une année avant la sortie de la fameuse série *Squid Game*, qui soulève les mêmes sujets que la pièce de Nam ! Francophile, ancienne interprète de Jean Gaudin – grande figure de la danse française pendant plusieurs décennies, à partir des années 1980 – la directrice actuelle de la KNCCDC vient d'une famille d'artistes, son frère Geungho dirigeant une compagnie de théâtre gestuel et sa sœur Youngho travaillant comme chorégraphe en France, à Montpellier. En 2020, elle choisit dix jeunes chorégraphes coréens pour un programme visant à leur offrir une plateforme d'expérimentation et de réflexion sur leur écriture, dans le cadre d'un programme gouvernemental de soutien au secteur

chorégraphique, durement touché par la pandémie. Ce laboratoire chorégraphique permet ensuite à trois compagnies de présenter une maquette. En émerge *Dis Cover* de Sun-A Lee, un trio pour trois interprètes (non membres de la KNCCDC) et 90 kg d'argile. Et pour la première fois, une pièce d'une chorégraphe coréenne fait l'objet d'une coproduction entre une institution coréenne et un Centre Chorégraphique National français, en l'occurrence celui dirigé par Angelin Preljocaj. Ainsi, *Dis Cover* a été créé au Pavillon Noir à Aix-en-Provence, avant d'être ensuite repris au Centre Culturel Coréen de Paris en février 2022. Et on espère évidemment que la KNCCDC puisse bientôt être de retour en France, avec son répertoire ou de nouvelles créations !

Site internet : [knccdc.kr](http://knccdc.kr)

(1) Il faut lire, à ce sujet, le très intéressant article sur l'histoire du Théâtre National de Corée, écrit par l'ancien directeur du Centre Culturel Coréen John Hae-oung et paru dans *Culture Coréenne* N°103.



## Centenaire d'un peintre méconnu : le retour de Paek Youngsu en France

Par Mael BELLEC

Conservateur des arts chinois et coréens  
Musée Cernuschi

Les historiens d'art tendent souvent à illustrer l'histoire des échanges culturels entre la France et la Corée par le parcours d'artistes venus à Paris dans les années 1950 et 1960. D'une part, plusieurs de ces plasticiens, dont Kim Whanki (1913-1974) serait le parangon, ont aujourd'hui obtenu une reconnaissance internationale et sont considérés comme des acteurs majeurs de la fondation d'un art coréen contemporain. D'autre part, après la guerre de Corée, la relative convergence entre des vocabulaires mis en œuvre à Séoul et ceux de l'école de Paris a permis l'intégration partielle au sein de cette dernière de plusieurs peintres tels que Nam Kwan (1911-1990), Lee Ungno (1904-1989) ou Bang Hai Ja (1937-2022). Par contraste, l'expatriation de créateurs coréens en France dans les années 1970 est perçue comme moins significative historiquement. Face à une scène artistique dorénavant éclatée en de multiples tendances divergentes, chacun de ces plasticiens paraît avoir développé un travail trop personnel et singulier pour pouvoir relever d'un cadre interprétatif homogène. Ces créateurs semblent en outre n'avoir que peu d'interactions avec leurs homologues locaux. Bien que cette décennie voie des artistes majeurs s'installer en France, la plupart d'entre eux, à l'exception notable de Lee Ufan (né en 1936), sont aujourd'hui moins bien identifiés dans leur pays d'accueil que leurs devanciers.

Ainsi en est-il de Paek Youngsu (1922-2018), malgré une présence dans l'Hexagone de 1977 à 2011. Représentant d'une veine spécifiquement coréenne de l'art contemporain, caractérisée par une figuration volontiers naïve,

Paek Youngsu n'a que peu bénéficié de l'engouement récent du marché de l'art occidental pour la peinture de la péninsule, trop souvent réduite par les critiques, les institutions et le marché à des œuvres abstraites et processuelles, c'est-à-dire au courant du *dansaekhwa* au sens large. En France, Paek Youngsu est aujourd'hui totalement absent des musées et presque inconnu du grand public. À l'occasion du centenaire de sa naissance, sa veuve, Mme Kim Myoung Ae, a souhaité donner au musée Cernuschi trois œuvres représentatives du travail de son défunt époux, afin d'assurer à ce dernier une présence et une visibilité dans le pays qui fut pendant plus de trente ans son cadre de travail et son lieu de vie, ce dont témoignent d'ailleurs de nombreuses toiles. Alors qu'un musée monographique adossé à une fondation privée travaille à lui redonner, en Corée, sa place dans l'histoire des arts, cette libéralité est l'occasion de reparler en France d'un peintre qui a laissé de nombreux souvenirs au sein de la communauté coréenne, mais qui gagnerait à être mieux connu au-delà de celle-ci.

Les voyages et déplacements de Paek Youngsu commencent dès l'âge de deux ans, après la mort de son père, lorsque sa mère décide de rejoindre de la famille installée au Japon. Paek Youngsu paraît peu doué pour les études, mais développe dans l'archipel une appétence et un talent précoces pour la pratique artistique. Sa génitrice s'oppose toutefois à cette vocation et il décide de quitter son foyer pour aller étudier dans un premier temps à Tōkyō, à l'École des beaux-arts du Pacifique (*Taiheiyo bijutsu gakkō*). Après sa réconciliation avec sa

mère, il revient à Ōsaka, où il intègre l'université des arts (*Ōsaka geijutsu daigaku*) en 1940. Au sein de cette institution, il se forme à la peinture à l'huile sous la tutelle de Saitō Yori (1885-1959), qui avait séjourné plusieurs années à Paris, et devient également le disciple du directeur Yano Kyōson (1890-1965). Il apprend le maniement de l'encre et du pinceau auprès de ce représentant de la déclinaison japonaise de la peinture lettrée, dite école *bunjinga* ou *nanga*. Suite à son retour en Corée après la destruction de sa maison lors d'un bombardement en 1944, cette formation, dont il n'est toutefois diplômé que l'année suivante, lui permet d'obtenir un poste de professeur d'art à Mokpo.

Cette activité pédagogique tourne court, en raison notamment du recours contesté à des modèles nus pour pratiquer le dessin sur modèle vivant. Cependant, le déménagement de Paek Youngsu à Séoul en 1947, son dynamisme, qui l'amène à fonder dès 1945 un collectif d'artistes et un centre de recherches sur les beaux-arts, et les multiples expositions dont il bénéficie, lui permettent d'entamer une brillante carrière. Le jeune plasticien parvient ainsi à montrer ses œuvres dans plusieurs grands magasins et au palais Deoksu. Ces succès ne le dispensent pas de travaux alimentaires, notamment en tant qu'illustrateur pour des revues ou des livres, mais lui ouvrent l'accès au jury de la section de peinture occidentale du Seonjeon, principal et incontournable salon officiel. Ils expliquent également sa nomination, en 1949, en tant que directeur de l'Association des beaux-arts de Corée (*Daehan misul hyeophoe*). Ces positions institutionnelles lui confèrent très tôt un statut d'acteur de premier plan dans la fondation d'un art contemporain autochtone. La guerre de Corée (1950-1953) imprime cependant un tour nouveau à sa carrière, lorsqu'il doit s'abriter à Busan. D'une part, l'artiste s'engage en tant que peintre dans la marine et participe, à ce titre, à plusieurs expositions. D'autre part, dans cette ville où se retrouvent la plupart des réfugiés de guerre, il se rapproche des membres du Nouveau réalisme (*Sinsasilpa*) et figure, en 1953, dans une exposition de ce groupe.

Si les plus anciennes œuvres connues de Paek Youngsu sont très tributaires des modèles fauves et expressionnistes occidentaux, sa production à l'issue de la guerre de Corée fait preuve d'une indéniable originalité plastique, qui justifie son appartenance à ce mouvement. Celui-ci est fondé en 1947 par plusieurs artistes formés eux aussi au Japon, au premier rang desquels Yoo Youngkuk (1916-2002) et Kim Whanki (1913-1974), bientôt rejoints par des peintres tels que Chang Ucchin (1918-1990) et Lee Jung-Seop (1916-1956). Paek Youngsu reprend à son compte leur volonté

de figurer la réalité par des moyens confinant à l'abstraction et leur revendication, face à l'académisme en vogue, d'une identité coréenne. Il représente des sujets naturels ou populaires, au moyen de couleurs vives posées en aplats au sein de formes synthétiques. Ce vocabulaire figuratif, qui mêle, dans des proportions diverses, des références modernistes et des représentations dans un style naïf, est alors commun chez la plupart des artistes du Nouveau réalisme et même au-delà. Il est caractéristique de cette première modernisation de la peinture coréenne dans les années 1950, avant l'assimilation de l'expressionnisme abstrait et de l'art informel qui définit les productions des artistes d'avant-garde à la fin de la décennie. On retrouve ainsi des recherches similaires aussi bien chez Park Re-Hyun (1920-1976) que chez Lee Ungno, par ailleurs proche de Paek Youngsu.

Bien que cette expérience soit appelée à constituer la base de son œuvre ultérieure, ce dernier revient pour un temps à un style plus expressif, marqué par la vigueur de la touche et le mélange optique des couleurs au sein de paysages poétiques, inspirés de la peinture animalière orientale ou servant de cadre à des figures humaines isolées (fig. 1). L'aspect mélancolique de ces œuvres

Fig. 1 : Paek Youngsu (1922-2018), *Au bord du lac*, 1961, huile sur toile, 71,4 x 49 cm, Uijeongbu, Musée d'art Paek Youngsu.





Fig. 2 : Paek Youngsu (1922-2018), *Petit garçon aux oiseaux*, 1979, huile sur toile, 46 x 55 cm. Paris, musée Cernuschi.

s'explique partiellement par les temps ardues que traversent les artistes dans une Corée en reconstruction. Il s'agit d'ailleurs d'une période de creux dans la carrière de Paek Youngsu, qui survit grâce aux commandes du monde de l'édition et à son travail en tant que décorateur de théâtre, mais peine à maintenir une production picturale abondante. C'est l'exposition personnelle dont il bénéficie en 1969 à Séoul, la première depuis 1953, qui ouvre une nouvelle phase de sa carrière. Elle est suivie par de nombreuses autres manifestations et une période pendant laquelle Paek Youngsu transforme progressivement son vocabulaire. Il le ramène vers des formes plus synthétiques et un traitement des couleurs qui se rapproche de l'aplatissement. Les sujets naturels, dans lesquels Paek Youngsu semblait mêler maîtrise de la peinture à l'huile et connaissance de la peinture à l'encre, laissent place petit à petit à des représentations de plus en plus récurrentes de personnages. Ceux-ci étaient certes déjà présents dans les paysages antérieurs, mais n'étaient la plupart du temps qu'une silhouette lointaine. Depuis la fin des années 1960, ils occupent de plus en plus de place sur un fond réduit progressivement à un simple plan coloré, traité au moyen de tons assourdis et animé par une touche post-impressionniste.

Lorsque Paek Youngsu décide de partir en 1977 pour New York, puis Paris, où il reste jusqu'en 2011, le vocabulaire qui sera le sien pendant près de vingt ans est déjà en partie stabilisé. Il lui reste à mener à leur aboutissement les recherches entamées près de dix ans auparavant. La dimension introspective de son œuvre, latente au moins depuis les années 1960, a déjà commencé à s'affirmer avec l'apparition de symboles bientôt récurrents : un homme ou un jeune garçon devient l'incarnation de l'artiste, un oiseau celle de son alter-ego et

de sa volonté créatrice (fig. 2), tandis qu'une femme et son enfant constituent la source de son réconfort. À Paris, la mélancolie parfois angoissée de ces sujets s'efface progressivement au profit d'une sérénité onirique. La touche est absente, sauf sous une forme post-impressionniste, les formes pleines sont arrondies, les couleurs froides, souvent proches de tons pastels, s'éclaircissent et se diversifient au profit des accords subtils de leurs tonalités. Ce style est mis au service de la combinatoire d'éléments d'un répertoire iconographique restreint, caractérisé par une veine intimiste affirmée.

La concentration de son attention et de ses moyens sur des sujets simples et répétitifs permet à Paek Youngsu, expatrié dans une nation culturellement très éloignée de son pays natal, de

produire des œuvres aisément compréhensibles pour des publics de tous horizons, comme en témoignent ses multiples expositions en Europe, aux États-Unis et en Corée. Elle reflète aussi la focalisation d'un artiste déraciné sur l'un des principaux éléments stables de sa vie : son foyer. Ces représentations ne vont pas sans ambiguïtés spatiales et iconographiques. Les intérieurs et les paysages alternent ainsi entre le simple signe générique, la maison coréenne fantasmée depuis un pays d'Europe occidentale (fig. 3) et des représentations ancrées dans des lieux observés directement en France. De même, certaines des images produites par l'artiste semblent condenser à la fois l'expression d'un affect personnel, des éléments inspirés d'iconographies chrétiennes et un héritage formel issu de la période pendant laquelle Paek Youngsu a frayé avec le Nouveau réalisme. Les représentations de maternité à cheval peuvent ainsi être à la fois l'évocation des déplacements géographiques de la famille Paek, l'expression d'un désir de retour en Corée et des échos évidents des représentations classiques de la Fuite en Égypte. Cette assimilation entre un répertoire personnel et une imagerie religieuse, évidente dans de nombreuses œuvres, témoigne de l'intérêt marqué pour le christianisme de Paek Youngsu, baptisé en 1988.

À la fin des années 1990, après un voyage au Maroc au cours duquel Paek Youngsu éprouve une véritable fascination pour les effets visuels générés par les architectures locales, ce vocabulaire cède en partie la place au vide et à l'absence, à des surfaces murales quadrangulaires, juxtaposées et percées de quelques portes et fenêtres. Ce goût pour l'épure de tableaux réduits à de quasi monochromes amène l'artiste aux limites de l'abstraction. Si quelques figures canoniques de sa production antérieure font leur apparition ponctuelle dans



Fig. 3 : Paek Youngsu (1922-2018), *Mère et enfant dans la maison*, 1981, huile sur toile, 116 x 89 cm. Paris, musée Cernuschi.

des cadres ou des embrasures, Paek Youngsu schématise, décompose et réduit désormais à une synecdoque la totalité de ses sujets, devenus ainsi de simples plans colorés unidimensionnels. Cette modestie des moyens est parfois poussée à l'extrême et se rapproche d'une expression minimaliste. Elle permet alors de traiter de nouveaux thèmes, tels que des visages, des nus et des panoramas urbains, sans se départir d'un répertoire formel qui perdure jusqu'au début des années 2010. Elle invite aussi à réévaluer l'œuvre du peintre et à accorder a posteriori plus d'attention à la représentation de l'espace et à ses significations émotionnelles, qui irriguent l'œuvre de Paek Youngsu dès les années 1950, au plus tard.

En 2011, Paek Youngsu rentre en Corée. S'il continue à travailler, notamment sur des dessins, son activité se ralentit progressivement en raison de son état de santé

et de son âge avancé. Il s'éteint ainsi en 2018, mais laisse derrière lui une œuvre marquée par une grande cohérence formelle et thématique, qui a en son temps du succès à Paris. Il multiplie les expositions personnelles dans la capitale jusqu'au milieu des années 1980, puis reste visible dans de nombreux salons jusqu'à la fin des années 1990. Toutefois, à partir de cette dernière décennie, les projets coréens prennent le pas progressivement sur ceux organisés en France, au point que Paek Youngsu est presque totalement absent des cimaises françaises depuis les années 2000, à quelques trop rares exceptions près. Le centenaire de sa naissance est donc une bonne occasion pour se pencher sur un artiste qui emploie un vocabulaire indéniablement et typiquement coréen, mais dont les œuvres sont susceptibles de satisfaire la plupart des amateurs de calme, de quotidiens poétiques ainsi que d'harmonies formelles et colorées, qu'ils vivent à Paris ou Séoul.

# BTS, de la K-pop à la scène internationale



BTS en concert à New York, mai 2019.

Par Laurie MARSOT  
Journaliste

**Leur nom est devenu un emblème du rayonnement culturel de la Corée du Sud dans le monde. En huit années de carrière, les BTS se sont exportés partout à l'étranger et ont explosé de nombreux records de l'industrie musicale, au point d'être assimilés aux nouveaux Beatles. Une success story rare dans l'histoire de la K-pop, qui puise aussi son origine dans l'action d'un puissant mouvement de fans, déterminés à propulser les Sud-Coréens sur le devant de la scène. Communauté qui aux quatre coins du monde, a été dévastée à l'annonce, par le groupe, de vouloir faire une pause, en juin 2022.**

Octobre 2010 : le tout jeune label sud-coréen Big Hit Entertainment lance une vague d'auditions à travers le pays dans le but de recruter de nouveaux talents et former un groupe d'idoles de K-pop. Une seconde campagne de recrutements suivra quelques mois plus tard, en 2011, permettant de repérer une trentaine de jeunes hommes. Sept d'entre eux seront retenus, et feront leurs débuts en juin 2013 au sein du groupe BTS.

Ils se surnomment RM, Jungkook, V, Jimin, Suga, J-Hope et Jin. Tous sont adolescents : lorsqu'ils sont repérés et sélectionnés, le plus jeune n'a que... 14 ans, le plus âgé, tout juste 18. Originaires d'horizons et de villes divers, ils ne se connaissaient pas avant de partager le même appartement et le même quotidien de « trainees » chez Big Hit. Une période de plusieurs mois de formation autant que de compétition, pendant laquelle les stagiaires vont multiplier à un rythme

particulièrement intense, cours de danse et de chant notamment, pour devenir des idoles à la hauteur.

## Rayonnement planétaire

Un avant-goût, finalement, de la cadence qui les attendrait, les années suivantes jusqu'à juin 2022, date du break dans leur collaboration... En huit ans de carrière, RM et les autres ont enchaîné les albums, les tournées, et conquis la planète. Ce rayonnement est d'autant plus remarquable que, malgré leur succès occidental, les BTS sont restés fidèles à leur langue maternelle, s'autorisant seulement quelques incartades anglophones.

Le groupe s'est distingué par de nombreux records et de multiples récompenses musicales parmi les plus prestigieuses. Leur album « Map of the Soul : 7 » fut le plus vendu dans le monde en 2020. La même année, Big Hit, désormais puissante maison de production (renommée plus tard Hybe Corporation), fait son entrée en bourse. En 2021, le groupe enregistrait un chiffre d'affaires annuel de plus d'un milliard de dollars grâce aux contenus en ligne et aux ventes d'albums...

## Le paradoxe BTS : une popularité qui s'est d'abord bâtie à l'étranger

À leurs débuts pourtant, les « Bangtan Sonyondan » - en français, approximativement, les « Boy-scouts à l'épreuve des balles » - ont pris quelques rafales. Nul n'est prophète en son pays, paraît-il : le jeune groupe va en faire l'amère

expérience, en essuyant diverses critiques sur le sol de la K-pop, comme le détaille Lee Jeeheng, chercheuse en cultural studies, dans son livre « BTS, au cœur des ARMY » (voir encart ci-dessous).

Le passage de deux de ses membres – RM et Suga, issus de la scène underground – au monde des idoles a dans un premier temps été raillé. Le groupe a en outre eu le désavantage d'être produit par une petite agence, alors inconnue et en marge des « BIG 3 » que constituent les maisons de production SM, YG et JYP, et a peiné à exister dans les médias. Il faudra attendre 2015 pour que les sept amis percent auprès du grand public coréen, alors qu'à l'étranger, et notamment sur le marché états-unien, des vents favorables les poussaient, bien avant, vers le succès.

## « Je pense que ce qui fait notre particularité, c'est d'avoir rencontré des fans aussi particuliers », Suga, dans une interview en 2019

De la K-pop à la scène internationale, la performance des BTS a de quoi interpellier... Si la culture coréenne a pris une ampleur inégalée dans le monde sur de nombreux marchés<sup>1</sup>, la K-pop, bien que populaire à l'étranger, n'avait pas encore produit un tel ancrage en Occident, comme le souligne la chercheuse en cultural studies : « La musique qui a fait la plus forte impression sur le public occidental en tant que K-pop est sans doute le *Gangnam Style* de Psy », en 2012, rappelle l'auteure, qui précise aussi que jusque-là, « la Corée était habituellement très éloignée de la grande industrie du disque ». Selon Lee Jeeheng, ce qui a permis aux BTS de vivre la carrière qui a été la leur est l'incroyable mobilisation de leur communauté de fans, particulièrement active dans leur promotion, sur les réseaux sociaux, mais également auprès des radios et des distributeurs.

Ce lien si particulier avec leur fandom est un fondement des BTS. Lorsqu'en 2010, le producteur et fondateur de Big Hit Entertainment, Bang Si-Hyuk, lance les auditions, son objectif était de créer autour du leader des BTS, « RM », un groupe entretenant un lien particulier avec la jeunesse. Comme il l'évoque dans un entretien avec le quotidien sud-coréen *Joong-ang Ilbo* – entretien relaté dans un article du journal *Le Monde*<sup>2</sup> – Bang Si-Hyuk voulait « faire de BTS un groupe pouvant "devenir un ami

proche" des jeunes d'aujourd'hui, quelqu'un offrant une épaule sur laquelle s'appuyer sans avoir besoin de dire un mot ».

Dans leurs albums, les BTS parlent de leurs questionnements autant qu'ils parlent à la jeunesse : « La musique de leurs débuts portait la voix d'adolescents qui dénonçaient la réalité répressive de l'éducation et l'absurdité de notre société avec des paroles combatives, tranchantes », écrit Lee Jeeheng. « Durant les six années qui ont suivi, leurs chansons ont abordé tour à tour des thèmes tels que les épreuves auxquelles était confrontée une jeunesse fragile, la quête du véritable soi débarrassé de ses masques, enfin le message de s'aimer tel que l'on est. »

## Des ambassadeurs à la tribune des Nations Unies

Les Sud-Coréens ont aussi réussi à se libérer du « carcan » de la K-pop, d'une part en explorant des genres musicaux variés, du hip-hop au rock. Ils ont, également, su dépasser cette image de boys band préfabriqué du star system, en s'impliquant dans la société et ses questionnements. Ambassadeurs pour l'Unicef, ils ont – toujours avec le soutien de leurs fans – contribué à lever des fonds pour de nombreuses causes. Ils ont ainsi, en juin 2020, pris position en faveur du mouvement Black Lives Matter, joignant le geste à la parole avec un don d'un million de dollars. Cet engagement, tout autant que leur poids économique, a contribué à les élever au rang d'ambassadeurs. Le groupe s'est exprimé à deux reprises à la tribune des Nations Unies, en 2018 et 2021, puis fut reçu par Joe Biden à la Maison Blanche, en juin 2022...

Dans les médias, le parallèle entre les BTS, les Beatles et la Beatlemania a déjà été sérieusement posé. Les Sud-Coréens laisseront-ils la même empreinte ? L'avenir le dira, mais ils ont d'ores et déjà démontré qu'il serait terriblement réducteur de ne voir en eux qu'un simple boys band, force d'attraction de groupies.

(1) France Culture, émission « Entendez-vous l'écho ? », série « Corée du Sud, une économie à la conquête du monde », épisode 2/3, avec Ophélie Surcouf, journaliste indépendante et Jimmy Parc, économiste, maître de conférences à Sciences Po Paris, chercheur associé au European Centre for International Political Economy.

(2) « BTS, les engagés de la K-pop », *Le Monde*, publié en octobre 2018.

## Une armée en mission

Ils constituent une armée redoutable sur le terrain de l'industrie musicale... Ils, ce sont les ARMY, acronyme de « Adorable representative MC of youth » – « adorables animateurs représentants de la jeunesse » en français – surnom donné par les BTS à leur communauté de fans. Communauté qui a largement contribué à hisser les Sud-Coréens en tête des hit-parades... et bien plus encore. Achats et streaming des albums, traduction des paroles, prosélytisme auprès des radios, campagne de hashtags sur Twitter, recrutement et formation de nouveaux membres, etc.



Ce phénomène, qui n'est pas propre aux BTS mais particulièrement exacerbé dans leur cas, constitue le thème du livre « BTS, au cœur des ARMY » de Lee Jeeheng, publié en France en 2021 aux éditions Matin Calme. Chercheuse en cultural studies, enseignante à l'université Chung-Ang, à Séoul, Lee Jeeheng a conduit des recherches sur la culture populaire dans les nouveaux médias, et s'est, par ce biais, intéressée de près au groupe BTS, et à son fandom, les ARMY. Un ouvrage aussi surprenant que passionnant.

« BTS, au cœur des ARMY » de Lee Jeeheng, traduit du coréen par Kyungran Choi et Pierre Bisiou, paru aux éditions Matin Calme en 2021.

# Dauphine Scalbert, des pots et des hommes

Par Thibaud JOSSET

Rédacteur en chef du magazine Univers des Arts

*De l'aveu des artistes et artisans confrontés à la diversité des matières au cours de leur vie, le travail des terres cuites revêt un caractère organique unique en son genre. Où que l'on aille et quoi que l'on accomplisse, l'on revient toujours au travail de la terre, ainsi que pourrait être résumé le Georgicus virgilien qui, quoi que dans une optique agricole et non artisanale, rappelle que la Terre et ses argiles sont autant le lieu de la germination que celui de la fin de toute chose : elles sont la somme de celles et ceux qui nous ont précédés. Symbole de l'existence, l'argile incarne le mal-léable. Nées avec le premier âge des civilisations, les terres cuites racontent l'universel en même temps que la spécificité des peuples. Découvrir les créations de Dauphine Scalbert, c'est ressentir tout cela à la fois, le comprendre en se laissant bercer par l'humilité d'une œuvre pourtant considérable.*

*Née en 1955 à Lille, elle est formée dans les années 1970 dans les ateliers de La Borne sous le regard de Pierre Mestre puis dans une usine de tournage à Saint-Amand-en-Puisaye. Elle effectue dès cette époque plusieurs voyages d'apprentissage, aux Etats-Unis et au Mexique, mais c'est une envie de Corée qui s'avère déterminante. Apprenant le coréen à l'INALCO dès 1977, elle réalise un saut fondateur en se rendant à Icheon en 1979 où elle intègre pendant quatre ans l'atelier Cheong-un Toyo et œuvre, – une première pour une Européenne –, au service de restauration du Musée national. D'autres voyages et études, notamment huit années passées en Colombie, structurent son parcours, sa technique et sa pensée. Aujourd'hui installée dans l'Yonne où elle anime un important atelier, elle est une céramiste particulièrement respectée en France comme en Corée. Une très belle exposition lui a été consacrée, il y a quelques années, au Centre culturel coréen à Paris. A l'amorce d'une conversation avec elle, on est frappé par sa hauteur de vue sur ce métier qu'elle nomme par le vocable volontairement populaire, en un sens noble, de potière.*



Dauphine Scalbert dans son atelier de Lain en Bourgogne. Contact : [www.dauphinescalbert.com](http://www.dauphinescalbert.com)

**Culture Coréenne :** Vous préférez le terme de potière à celui de céramiste. On sait que les deux sont devenus des quasi-synonymes en français, avec ceci comme nuance que le premier renvoie dans l'imaginaire à quelque chose de plus artisanal et le second de plus artistique. Que pensez-vous de ce glissement sémantique ?

**Dauphine Scalbert :** J'ai pratiqué la céramique dès mes dix ans et je n'ai jamais cessé d'entretenir un rapport de liberté et d'intimité avec elle. Dans ma famille, on a toujours aimé les pots, les casseroles en terre comme on en faisait autrefois. Comme il s'agissait d'un type d'objet que l'on ne trouvait pour ainsi dire plus en France depuis l'après-guerre, nous tâchions d'en trouver en Europe du Sud où il subsistait encore un artisanat de la vie quotidienne. De cela découle mon rapport à l'objet d'usage : assiettes, bols, récipients utiles en tous genres... ainsi que le terme de poterie que je privilégie. De manière fondamentale, je fais des pots avant de faire des objets esthétiques. Il faut avoir conscience que les potiers d'autrefois sont devenus dans notre société contemporaine des céramistes à cause de l'industrialisation : on n'utilise plus d'objets du quotidien en terre. La poterie est tombée en désuétude car prendre trois années pour former correctement un potier n'a plus de sens depuis l'avènement des matériaux industriels. Les pratiques anciennes étant privées de leur destination naturelle, les potiers se sont mués en céramistes-artistes usant d'un matériau banalisé : de faire un objet, on en est venu à faire de l'art, avec la quête d'expression égotique qui accompagne cette ambition. Comme dans tous les arts graphiques et plastiques, il convient désormais de créer quelque chose de nouveau, de conceptuel. Cela ne m'intéresse pas. En un sens, je voudrais seulement faire des bols.

**Il est intéressant de noter qu'en s'anoblissant dans l'imaginaire collectif, en transitant de l'artisanat vers l'art, – même si cela ne veut certes pas dire grand-chose –, la poterie a en fait perdu en Europe ce qui faisait son intérêt sur le plan civilisationnel. Est-ce cela qui vous a attiré vers l'Asie ?**

Où que je voyage et quoi que j'apprenne, en Amérique du Sud, en Corée, au Japon, etc., plus qu'à la technique, je me suis toujours intéressée au fond des choses : l'histoire de la pratique et des matériaux. L'argile est le matériau plastique par excellence. Elle est donc un reflet très significatif d'une culture. L'approche de la céramique en Corée et au Japon est très différente de ce qui se fait en Europe occidentale. A mon arrivée à Icheon dans les années 1970, une étudiante indienne qui se trouvait dans un atelier voisin du mien me résuma la chose ainsi : en Orient, on accepte son destin alors qu'en Occident, on le façonne. Ceci dit vraiment quelque chose du rapport qu'ont les peuples à la terre : en France, on saisit le matériau de manière impérieuse pour le plier à sa volonté, à son regard d'individu. En Corée, l'approche est plus douce et respectueuse. Cela a aussi à voir avec le rapport aux ancêtres. Je pratiquais déjà depuis longtemps avant d'arriver en Corée, mais il a fallu là-bas tout réapprendre à partir de zéro. On peut dire que ce fut une « claque ».

**La Corée de la fin des années 1970 et du début des années 1980 était très différente de celle que nous connaissons aujourd'hui. Quels sentiments avez-vous conservés de cette époque ?**

J'avais, à mon arrivée en Corée en 1979, l'adresse du professeur Yi Choon-hi que m'avaient donnée des potiers canadiens qui le connaissaient. J'étais arrivée

Ensemble pour le thé. Plateau 26 x 26 x 4,5 cm et théière, 45 cl.



là-bas avec mon frère, avec qui je voyageais, et je me souviens que nous avons été très surpris à l'heure du repas. La grand-mère qui avait préparé les plats nous avait donné, d'une manière que nous avons ressentie comme subite, presque abrupte, de quoi manger, c'est-à-dire du riz dans un bol en plastique et dans un autre bol, en inox cette fois, de la soupe. Les jeunes ont aujourd'hui tendance à oublier que le riz était une denrée chère dans la Corée des années 1960-1970. On servait dans les restaurants surtout de l'orge et assez peu de riz. Et puis, je garderai toujours de cette période un souvenir ému de mes maîtres, Yi Choon-hi et Lee Sang-su, tous deux disparus très jeunes. Je songe avec émotion à cette sentence coréenne à propos de ces personnes exceptionnelles parties trop tôt : « Le ciel les chérissait tant qu'il n'a pu s'empêcher de les rappeler à lui. »

**Dans ce contexte, vous avez découvert un système d'enseignement qui, lui, a sans doute moins changé que la situation économique du pays. Que pouvez-vous dire du modèle coréen ? Quelle serait sa spécificité en comparaison de ses voisins d'Asie orientale ?**

En Corée, la céramique s'apprend encore à l'université, dans des ateliers dotés d'un superbe matériel. Les études y durent au moins quatre ans, voire six ans. L'apprentissage historique, théorique et archéologique y tient une place aussi importante que la pratique d'aujourd'hui. L'un ne va pas sans l'autre. Lorsque je suis entrée au service de la restauration du Musée national en 1981, le professeur qui m'a beaucoup marquée traitait avec les objets anciens comme avec les personnes : avec humanité et dignité. J'ai été invitée à participer à des fouilles archéologiques, ce qui est essentiel pour comprendre par exemple le passage de la forme chinoise à la forme coréenne, qui



Pichet, h. 22 cm, d. 11 cm.

s'exprime surtout dans le pied des pièces. Initialement, le goût de l'archéologie m'a été transmis par mon père et j'étais heureuse de poursuivre dans cette voie. Cela m'a énormément appris. Le style japonais s'en rapproche quelque peu, quoi qu'avec une façon différente d'exprimer l'exigence et l'excellence, tant sur le plan intellectuel que social. Pour ce qui est de la céramique chinoise, il faut bien comprendre qu'elle a fait l'objet d'une industrialisation extrêmement ancienne, ce qui y fonde un rapport à la céramique très différent de celle du Japon et de la Corée.

**Les liens entre céramique coréenne et japonaise sont d'ailleurs historiquement aussi étroits que mouvementés...**

De nombreuses choses au Japon proviennent de la Corée et pas seulement, comme on l'entend souvent, depuis les XII<sup>e</sup> et XIII<sup>e</sup> siècles, mais en fait dès les V<sup>e</sup> et VI<sup>e</sup> siècles. Par exemple, les Japonais utilisent une forme de céramique très aérienne, typiquement coréenne, pour la cérémonie du thé. À la fin du XVI<sup>e</sup> siècle, la céramique a aussi eu une importance économique et politique majeure. Les tentatives d'invasion de la Corée par Hideyoshi ont mené à la guerre des potiers, c'est-à-dire à la destruction de fours et à l'enlèvement de potiers

coréens, que les samourais boutés hors de la péninsule installèrent dans leurs fiefs comme instruments de pouvoir. Au Japon, la cérémonie du thé occupait la place des grands banquets dans les sociétés européennes et le bol était un enjeu pour les chefs féodaux. De cela provient que l'on trouve une très belle collection de céramique coréenne au musée municipal d'Osaka : certaines pièces qui s'y trouvent seraient en Corée des trésors nationaux.

**C'est une histoire que l'on peut percevoir dans la forme des pièces et son évolution. La céramique est un phénomène qui permet de remonter le cours du temps jusqu'à l'essence des cultures. Comment pourriez-vous définir la forme coréenne, dans ses grands traits ?**

Le vocabulaire de la céramique est apparenté à celui du corps humain : on parle de pied, de panse, d'épaule... parler de céramique revient à parler des hommes. Il y a un caractère que les formes coréennes partagent avec les japonaises et qui découle de leur ascendance nord-asiatiques, sibériennes, etc. La céramique coréenne est très gracieuse car le peuple coréen se démarque par son énergie et sa chaleur. Le pied des bols, notamment, élève de manière aérienne. En Chine, la grâce n'est pas la même : la forme est traitée différemment, à la fois plus sophistiquée et plus imposante, à l'opposé de l'harmonie si particulière de la ligne coréenne. Au Japon, la ligne est élégante mais moins dynamique. De manière générale, on lit dans l'argile l'énergie de la personne qui lui a donné forme. Le premier bol dont l'homme a usé, ce sont ses mains utilisées pour boire de l'eau. La forme du bol est très instinctive : on met ses mains autour d'un bol de boisson chaude en hiver pour se réchauffer, comme un enfant met ses petites mains autour du sein qu'il tète. Si je devais résumer schématiquement, la céramique coréenne a des épaules, la céramique japonaise a des fesses : on y lit une différence entre une culture issue du nord de l'Eurasie et une autre venant du Pacifique.

**Comment pourriez-vous définir votre création personnelle ? C'est un fait rare de toucher simultanément le public européen et asiatique comme vous le faites.**

Disons que je colle aux lignes coréennes en appropriation et non en copie. Si mes pièces parlent aux Occidentaux comme aux Coréens et aux Japonais, c'est je crois parce qu'on y perçoit mon amour viscéral de l'objet d'usage. Je me sens loin des recherches purement esthétiques contemporaines et, à vrai dire, je ne sais pas dessiner. Je raisonne en terme de forme et non de concept. J'aime les lignes coréennes pour leur simplicité, leur dynamisme qui tire vers le haut, – cela est surtout visible dans les vases –, et fonde l'élégance des bols grâce à leur pied particulier, ainsi qu'à la sensation immédiate d'ergonomie qui s'en dégage. En général, plus la forme est simple, plus elle est rafraîchissante et plus je l'aime. La complexité tend à contenir quelque chose d'artificiel, de non-humain que je déplore. Comprendre la beauté de la sobriété, de l'essentiel de l'objet saisi par une main humaine et caressé par le regard au quotidien, est pour moi un véritable motif de création.

## LIVRES



**LA PHILOSOPHIE SELON SQUID GAME**  
de Olivier DHILLY  
Éditions l'Opportun

*Squid Game* est un phénomène qui a de quoi nous interroger : un univers acidulé et ultra-violent, une "démocratie" qui conduit à la servitude volontaire, à la cruauté et à la mort. Au fil des épreuves vécues par les personnages, nous sommes confrontés à une foule de questions. Quelle valeur donner à l'existence humaine ? La démocratie peut-elle conduire à la servitude ? Qu'est-ce qu'une société juste... ? L'argent est-il un grand corrupteur ? Jusqu'à quel point sommes-nous prêts à sacrifier notre vie et celle des autres ?... Bien plus qu'un simple divertissement, *Squid Game* est une formidable boîte à questions philosophiques ! Avec l'aide précieuse de Platon, Rousseau, Kant, Montaigne, Nietzsche... Olivier Dhilly, professeur de philosophie, tente de répondre à toutes ces questions posées par la série à succès.



**AMANDE**  
de Won-Pyung SOHN  
Éditions Pocket Jeunesse

Yunjae, 15 ans, n'arrive pas à ressentir les émotions. Son amygdale cérébrale, son "amande", ne fonctionne pas bien. Alors, pour se fondre dans la masse, il doit retenir les codes de la société comme les tables de multiplication : imiter les autres quand ils rient, dire bonjour, merci quand il faut... Paraître "normal", en somme. Quand une tragédie bouleverse sa vie, il se retrouve seul face à l'adversité. Contre toute attente, Gon, un garçon de son âge, rebelle et colérique, s'intéresse à lui. Entre eux naît une amitié improbable qui permettra à Yunjae d'expérimenter ses premières émotions. Best-seller en Corée, avec plus de 600 000 exemplaires vendus, ce livre a également remporté le Jeju Peace Literary Prize et le grand prix des libraires du Japon. Traduit du coréen par Juliette Lè



**VOYAGE À CANTANT**  
de LEE Seung-U  
Decrescenzo Éditeurs

Il y a Pip le vieil homme bourru, épris de *Moby Dick*, qui a succombé au chant des Sirènes, il y a Tanaël, missionnaire qui n'a jamais converti personne, soupçonné du meurtre de sa compagne, et Jungsu qui ne parvient pas à éliminer la sirène d'alarme qui se déclenche dans sa tête. Tous trois se retrouvent à Cantant, un village perdu dans lequel une fois l'an, un étrange rite est le clou de la fête. Après *Le Chant de la terre*, Lee Seung-U et son huitième titre en français nous plongent dans un drame dont l'auteur a le secret. Avec ce huis-clos où chaque personnage se heurte à son passé « cette bête féroce », Lee Seung-U montre une fois encore son habileté à traquer les lacs de la conscience humaine. Traduit du coréen par Kim Hye-gyeong et Jean-Claude De Crescenzo



**LA NUIT DU HIBOU**  
de Hye-young PYUN  
Éditions Rivages

L'avocat Lee Ha-in part à la recherche de son frère disparu, employé comme garde forestier dans un village de montagne. Personne, sur place, ne semble se souvenir de lui. Mais Ha-in n'a pas oublié les derniers mots de son frère au téléphone, évoquant un hibou et des arbres menaçants. Le nouveau garde forestier, In-su, est un père indigne et alcoolique, sujet aux actes de violence et aux hallucinations. Il est secoué par la disparition de son prédécesseur et commence à douter de tout...

Hye-young PYUN est née en 1972 en Corée. Son œuvre a été traduite dans de nombreux pays et récompensée par les prix les plus prestigieux, dont le prix Shirley Jackson pour « Le Jardin ». *La Nuit du hibou* est son sixième livre paraissant en France. Traduit par Lee Tae-yeon et Pascale Roux



**LA FIN DES CHOSES**  
de Byung-Chul HAN  
Éditions Actes Sud

"Nous n'habitons plus la terre et le ciel, nous habitons Google Earth et le Cloud. Le monde devient de plus en plus insaisissable, nuageux et spectral." Tel est le constat de Byung-Chul Han : le monde des choses est en voie de disparition ; le monde concret et durable est érodé au profit d'un univers éphémère où le travail accompli par la main a laissé place au glissement des doigts sur l'écran du smartphone et à une "intelligence" artificielle, qui "pense à partir du passé" et qui est "aveugle à l'événement"... Le smartphone, la photographie numérique et l'intelligence artificielle sont les principales cibles de cette étude sur l'inhumanité en marche...

Essai traduit de l'allemand par Olivier Mannoni



**CENT OMBRES**  
de HWANG Jungeun  
Éditions Verdier

Dans ce 1<sup>er</sup> roman, Hwang Jungeun raconte l'histoire d'amour de deux employés d'un marché d'électronique sur lequel plane un risque de démolition. Parallèlement à la relation qui se tisse entre Mujae et Eungyo, l'auteur met en scène d'autres personnages marginaux et dépeint une société au sein de laquelle règnent l'indifférence et la solitude. Le fantastique est au cœur de l'œuvre. Les êtres sont affectés par un phénomène inquiétant : leur ombre se « lève » et se retourne contre eux, cherchant à les posséder... Dans ce livre, l'auteur évoque avec sensibilité une relation, douloureuse, en évitant les clichés. Mujae et Eungyo résistent ensemble à l'inhumanité qui les environne, et leur lien apparaît comme une esquisse de communauté possible au sein d'un monde atomisé. Traduit par Guka Han et Samy Langerart

Bien sûr, cette sélection ne peut être exhaustive.

Pour toute information complémentaire sur les publications coréennes en France, merci de contacter notre bibliothèque au 01 47 20 84 96.

N° 105

AUTOMNE / HIVER 2022

# CULTURE CORÉENNE



한국문화원  
Centre Culturel Coréen