

## **French kiwi, the art of eating well' in Seoul**

Afin de promouvoir l'ouverture du marché coréen aux kiwis français, l'interprofession française des producteurs de fruits et légumes frais (INTERFEL) a organisé le 15 janvier un déjeuner de presse auquel ont participé une trentaine de journalistes (presse généraliste et spécialisée dans l'agroalimentaire, la gastronomie et de l'art de vivre) et importateurs coréens. Une délégation de représentants de la filière de production en France avait fait le déplacement en Corée à cette occasion.

Le déjeuner de presse intitulé « le kiwi français, l'art de bien manger » a été introduit par M. SOARES, Responsable marketing international d'INTERFEL, qui a salué les efforts conjoints réalisés depuis de nombreuses années par l'ensemble des services de l'Etat français et les professionnels du secteur pour remporter ce succès.

SE Jérôme PASQUIER, Ambassadeur de France en Corée du Sud, a participé à cet événement et rappelé dans son propos liminaire l'importance que la France et la Corée attachent à leur alimentation et à ses qualités nutritionnelles, sanitaires et gustatives.

Le déjeuner intercalait présentations et plats préparés par Charles SOUSSIN, chef cuisinier français spécialement venu pour l'occasion. Les différents intervenants, Interfel, Primland, Blue Whale et FranceAgriMer, ont présenté les spécificités de l'offre française, sur le plan économique et commercial mais également phytosanitaire.

Le déjeuner a permis aussi de communiquer dans une ambiance conviviale sur les qualités gustatives du produit et la dimension « plaisir » auprès des participants avec notamment des plats cuisinés à base de kiwis français et des démonstrations de recettes de cuisine simples.