



ASAMCO 아삼코

Association d'Amitié à la Corée

한 스위스 양국의 친선을 강화 합니다

Bulletin No 195 - juillet 2009



ASAMCO, Case Postale 111, 1254 Jussy

e-mail: info@asamco.ch

Compte postal: 17-356925-6



Chers membres,

Merci d'être venus nombreux au cours de cuisine le 3 mai dernier chez Céline qui nous a mis à disposition sa cuisine et ses ustensiles ;-)

J'ai le plaisir de vous faire partager sur les pages suivantes, les 4 recettes que nous avons concocté ainsi que des photos de la journée prises par Georges, notre webmaster (et photographe). J'espère que vous avez eu plaisir à mettre "la main à la pâte" ;-)

A mon tour de me présenter dans ce 2ème édito en tant que Secrétaire du Comité Asamco mais surtout maman de 2 adorables chérubins Chloé (5 ans) et Samuel (11 mois). J'ai 32 ans et coréenne adoptée dans une famille de 5 enfants. Après avoir passé les 9 premières années de ma vie en Corée, j'en ai gardé beaucoup de souvenirs et mon attachement à ce pays est resté très fort. Cependant, ce n'est que depuis quelques années que je me suis vraiment intéressée à la cuisine, la culture et le cinéma/damas coréens.

J'espère vraiment que le nouveau site internet d'Asamco sera une plateforme de partage de nos centres d'intérêts pour ce beau pays. Comme annoncé dans le dernier bulletin, vous pourrez voir d'ici quelques jours le nouveau look du site avec un logo légèrement modifié. Comme toujours, vos commentaires et suggestions sont les bienvenues !

Asamco connaît un nouvel élan en cette année 2009. Nouveau Comité, nouveau site internet, renforcement des partenariats avec l'Ambassade de Corée, la Mission Permanente de Corée, l'association culturelle Suisse-Corée, l'association des anciens soldats de Panmunchon, FKAS et l'association des coréens du Léman (KALR) avec qui nous avons désormais l'honneur de co-organiser les fêtes du Sollal et du Chuseok.

A ce titre, nous souhaitons votre participation ACTIVE à l'organisation de ces 2 journées qui accueilleront pas moins de 400 personnes :

- 1- nous recherchons des volontaires pour l'installation/mise en place de la salle des fêtes
- 2- nous demandons à chaque famille d'apporter un dessert pour le buffet coréen. Prévoyez quelque chose de simple et facile à manger tels que cakes, tartes, fruits...
- 3- vous avez un talent de musicien, chanteur, danseur, acrobate ou autre ? le public vous attend sur scène ! Proposez nous des idées d'animations !

Ne tardez pas à vous inscrire aux différentes manifestations dont vous trouverez les modalités dans la rubrique calendrier.

Enfin un dernier mot pour remercier Céline, notre dévouée Présidente qui se bat pour faire connaître notre association auprès des autorités coréennes, des artistes et autres personnalités. Elle a été sélectionnée pour participer au programme "Homecoming 2009" (NIIED+GOAL) qui se déroulera du 20 au 30 juillet en Corée. En tant que Déléguée Asamco, cet événement sera l'occasion de nouer des liens avec des associations coréennes du monde entier. Beau programme en perspective !

Au nom du Comité, je vous souhaite un très bel été.
A bientôt au plaisir de faire votre connaissance !

RAPPEL COTISATIONS 2009 :



Les personnes qui n'ont pas encore réglé la cotisation 2009 sont priées de le faire au plus vite afin d'éviter des frais de rappels inutiles.

Asamco a besoin de vos dons et de notre engagement à tous pour ses missions :

- Favoriser les relations fraternelles et la compréhension réciproque entre ses membres et les Coréens
- Organiser des manifestations culturelles et artistiques permettant de mieux faire connaître la Corée
- Diffuser de l'information par l'envoi de bulletins et du magazine Koreana
- Renseigner les familles adoptives et les adoptés sur les mœurs et coutumes de la Corée

Dans le cadre des organisations de festivités, seuls les membres et leurs invités pourront désormais y participer.

Alors le Comité compte sur vous !

Merci de votre fidélité

**La trésorière
Joëlle PLANCHAMP**

Calendrier de l'association

- [Juillet 2009](#)

Samedi 11 juillet :

Festival de Sport 2009 de l'Association coréenne d'Europe à Arnhem en Hollande.
Pour plus d'information, inscrivez vous sur info@asamco.ch ou contactez Céline au 079 213 94 42

- [Août 2009](#)

samedi 15 août :

Fête de l'Indépendance de la Corée sur invitation du FKAS
Lieu : Ambassade de Corée - Kalcheggweg 38 Berne
Horaire : dès 11h30
➔ Inscription obligatoire
Chaque famille apporte un dessert (cakes, tartes).
Participation financière par l'Asamco

- [Septembre 2009](#)

samedi 12 septembre : Nouveau !

Asamco est co-organisateur avec KALR (Association du Léman) de la fête du Chuseok !

Lieu : Salle communale de Nyon
Horaires : de 11h30 à 15h00
➔ Inscription obligatoire
Tarif : CHF 20.-/adulte et enfant de plus de 12 ans

Cherchons bénévoles parlant anglais ou coréen. Journée gratuite en échange !
Toute animation dynamique est la bienvenue. S'annoncer au préalable auprès de Céline
Chaque famille apporte un dessert facile à manger (sans bol, sans cuillère...)

Au programme : tombola, karaoké, concours de Miss et Mister Hanbok, grand marché de produits coréens ! Prenez de la monnaie svp, évitez les gros billets...

26 septembre :

Journée sportive du FKAS
Lieu et programme seront précisés ultérieurement

- **Octobre 2009**

25 octobre : Assemblée Générale Asamco

Lieu : Salle communale de Jussy

Horaire : dès 12h00-18h00 : repas concocté par Aurore Gallien et son team.

Les desserts sont les bienvenues !

Début de l'AG à 15h00

Invités : Délégation de l'Ambassade de Corée, l'association culturelle Suisse-Corée, anciens soldats de Panmunchon, Mission Permanente de Corée ...

Nouveau : exposition des œuvres de Mme Ju + une surprise vous attend...

➔ Inscription obligatoire avant le 18 octobre !

Veuillez adresser par écrit les points que vous souhaitez aborder lors de l'AG avant le mois de septembre à Céline... merci ! ordre du jour dans le prochain bulletin !

Venez nombreux pour élire votre nouveau comité !

Aurore & Georges Gallien, Joëlle Planchamp, Laurence Hoffer, Gilbert Bapst, Luc-André Merlier, In Sung Kim (membre active)

- **Novembre 2009**

7 novembre :

Souper de fin d'année organisé par Joëlle

Lieu : Restaurant GAYA à Genève dès 19h00

➔ Paiement de 60.- (menu et boissons inclus) sur CCP fait fois d'inscription obligatoire avant le 1^{er} novembre, merci de votre compréhension...

Photos de la journée cuisine coréenne
Samedi 3 mai 2009



Kimchi frais



Contrairement aux habituelles préparations fermentées, ce kimchi est destiné à être consommé de suite.

Matériel :

Grand saladier
Égouttoir
Gants en plastique jetables

Ingrédients :

2 kg de chou chinois de taille moyenne (3 pièces)
Du sel
Graines de sésame grillées

Pour la marinade :

2 tasses de piment rouge en poudre (Gochugaru)
4 à 8 cuillères à soupe de sauce de poisson
3 cuillères à soupe de sauce de crevette
4 cuillères à soupe d'ail haché
1 cuillère à café de gingembre haché
8 cuillères à soupe de jus de poire
2 oignons verts coupés en petits morceaux
3 cuillères à soupe de farine de riz
1 pincée de glutamate (facultatif)

Couper les choux en 2, les effeuiller et les recouvrir généreusement de sel. Poser un récipient lourd dessus et laisser dégorger pendant 30 minutes.

Pendant ce temps-là, nettoyer les oignons verts, ôter les racines et les couper en petits morceaux de 1 cm environ.

Dans une casserole, diluer la poudre de riz dans un verre d'eau tiède. Rajouter un peu d'eau et faire chauffer tout en remuant. Lorsque le liquide devient crémeux, arrêter le feu et laisser refroidir.

Mélanger tous les ingrédients dans le grand saladier.

Rincer et égoutter les choux. Bien badigeonner les feuilles avec la marinade puis les couper en morceaux.

Ajouter les graines de sésame grillées juste avant de servir.

Soupe de rondelles de riz (Tteokguk)



Le Tteokguk est un plat traditionnel servi le jour du nouvel An (Seollal). Manger un bol de tteokguk signifie que vous avez 1 an de plus.

Ingrédients :

1 paquet de gâteaux de riz en rondelles
300 g de bœuf à bouillir
2 litres d'eau
2 cuil. à soupe d'huile de sésame
1 cuil. à café de bouillon de bœuf en poudre (dashida)
1 cuil. à soupe d'ail haché
1 cuil. à soupe d'oignon vert ou poireau émincé
sel et poivre
2 œufs
Algue séchée et broyée (kim)

Laver les rondelles de riz dans un grand saladier et les laisser tremper dans l'eau pendant 20 min pour qu'elles ramollissent.

Pendant ce temps, émincer finement la viande. Faire « transpirer » la viande dans une casserole avec 2 cuil. à soupe d'huile de sésame.

Ajouter les 2 litres d'eau ainsi que le bouillon de bœuf en poudre et porter à ébullition. Mettre les rondelles de riz dans le bouillon et faire bouillir de nouveau jusqu'à ce qu'elles soient bien cuites et tendres. Ajouter l'ail haché et l'oignon vert et faire cuire encore quelques minutes.

Battre les 2 œufs, les verser les dans le tteokguk et remuer délicatement. Il est également possible de faire une omelette coupée en fines lanières que l'on déposera sur la soupe au moment de servir

Rajouter du sel et du poivre selon son goût.

Servir bien chaud dans des bols et garnir la soupe d'algue séchée.

Salade de pousses de soja (Kong Namul)



C'est un des nombreux petits plats d'accompagnement (banchan) que l'on retrouve sur les tables coréennes. On peut varier la recette en utilisant d'autres légumes tels qu'épinards, courgettes, aubergines...

Ingrédients :

500 g de pousses de soja
1 cuil. à soupe d'huile de sésame
1 cuil. à café de sel
1 cuil. à soupe d'oignon vert ou poireau émincé
Graines de sésame grillées

Mettre un fond d'eau dans une casserole, saler et porter à ébullition.
Ajouter les pousses de soja et les faire blanchir rapidement.
Rincer à l'eau froide, les égoutter et les mettre dans un saladier.
Ajouter l'huile de sésame, le sel, l'oignon vert ainsi que les graines de sésame grillées et bien mélanger le tout.

Poitrine de porc bouilli (Bossam)



Ingrédients :

- 2 kg de poitrine de porc
- 1 gros oignon pelé
- Bulbe d'ail complet pelé
- 1 cuil. à soupe de poivre noir en grain
- 2 cuil. à soupe de bouillon de bœuf en poudre (dashida)
- 1 cuil. à soupe de pâte de soja fermentée (Doenjang)
- 4 à 5 petits morceaux de gingembre épluchés
- 4 à 5 feuilles de laurier séchées

Pour l'accompagnement :

- Feuilles de laitue
- Piments verts (facultatif)

Sauce :

- 2 cuil. à soupe de pâte de soja fermentée (Doenjang)
- 2 cuil. à soupe de pâte de piment (Gochujang)
- 1 cuil. à soupe de vinaigre de riz

Dans une casserole, déposer la viande ainsi que tous les ingrédients et verser de l'eau jusqu'à ce qu'elle recouvre la viande.

Faire cuire le tout à feu moyen pendant 1 heure. Après 30 min de cuisson, piquer la viande à l'aide d'un couteau afin qu'elle s'imprègne bien du jus de cuisson.

Lorsque la viande est cuite, la sortir de la casserole et la laisser refroidir.

Découper la viande en tranches fines et servir avec la salade, la sauce, du riz et du kimchi.

Prenez une feuille de salade et déposez un peu de riz, un morceau de viande, un peu de sauce et ouvrez bien grand la bouche !

LE COIN DES LECTEURS

Chers membres,

Cet espace vous est réservé !

Vous pouvez envoyer vos faire-part, articles ou commentaires par courrier ou par e-mail à info@asamco.ch.

Nous les publierons dans la mesure du possible.



Chers membres, Chères membres,

Etes-vous d'accord de nous communiquer vos adresses e-mail en nous écrivant un coucou sur info@asamco.ch ainsi que vos numéros de téléphones ?

Nous avons de plus en plus de contacts pour des invitations à des activités qui n'ont pas été mentionnés dans les bulletins. Les délais d'inscription étant parfois assez courts, une adresse mail ou un téléphone me permettrait de vous tenir informés très rapidement.

Merci pour votre confiance...

Avec toute mon amitié et mon écoute,

Votre présidente, Céline Chevalier DELERCE



**NOUVEAU SITE INTERNET ASAMCO DES LE 22 JUIN !
SERA OPERATIONNEL COURANT JUILLET**

Devenez membres du groupe Asamco sur Facebook (www.facebook.com)

ESPACE PUBLICITAIRE

Commerçants, restaurateurs, indépendants : cet espace est idéal pour y faire votre publicité à un prix mini.

Veuillez nous envoyer vos propositions par courrier ou par e-mail.

N'oubliez pas que bulletin est également envoyé dans des **lieux publics**, touchant ainsi un nombre substantiel de personnes.

Chers et Chères membres de Kimchi, chers et chères collègues, ainsi que toute personne intéressée

Comme le veut l'adage kimchi "des adoptés pour les adoptés", je désire en tant qu'adoptée coréenne et par ailleurs psychologue psychothérapeute, vous présenter le projet de créer un atelier de parole autour de l'adoption. Je désire mettre en place une série d'ateliers de paroles autour de thèmes spécifiques sur l'adoption d'un point de vue psychologique.

Cet atelier ne serait pas un groupe psychothérapeutique. Il serait plutôt un lieu protégé qui permettrait d'échanger des expériences à la fois semblable mais souvent très différentes sur l'adoption. Ceci à travers divers thèmes proposés par moi-même ou d'autres participants. Le but est d'enrichir une perception parfois toute personnelle de notre vécu à la lumière d'autres vécus, mais aussi de la confronter aux éclairages que peuvent nous donner la psychologie et plus spécifiquement la psychanalyse. L'adoption comme une mise en perspective unique de la condition humaine. Bien que ce groupe ne soit pas psychothérapeutique, il me semble important que puisse être prise en compte, si nécessaire, la dynamique de groupe, afin de viser une démarche d'enrichissement de soi et le processus de pensée.

Ce serait des ateliers qui auraient lieu deux fois par année (avril et octobre), réservés aux adoptés (non coréen y compris), animé par moi-même avec la présence éventuelle d'une collègue psychologue, Mme Vivianne Peiry. Ces groupes que je désire fermés nécessite une inscription préalable et un prix que j'ai imaginé à 20.- pour les membres Kimchi et Asamco, et 60.- pour les autres. Nos membres auraient la priorité. Le groupe permet de garantir une confidentialité primordiale à un échange propice et respectueux. Pour les mêmes raisons le groupe serait limité à un minimum de 2 personnes et à 12 personnes maximum.

Les ateliers auraient lieu les samedis selon le nombre de participants. Ils pourraient déboucher sur un article voir un livre, dans le respect de l'anonymat, bien sûr, et ce serait à discuter avec les participants. A partir des ateliers un groupe de travail pourrait se constituer.

Valérie Burnet
Psychologue-psychothérapeute FSP

tél 076 420 61 96
ji-sook@bluewin.ch



ASAMCO 아삼코

Association d'Amitié à la Corée

한 스위스 양국의 친선을 강화 합니다

ASAMCO
Case Postale 111
CH-1254 Jussy
Suisse

Chers membres,

Proposez à vos amis et à vos proches de rejoindre l'ASAMCO.

Veuillez retourner les informations ci-dessous

- En imprimant le formulaire et le mettre dans une enveloppe à fenêtre affranchie
au tarif en vigueur.

Le paiement de la cotisation confirmera l'inscription des nouveaux membres

FORMULAIRE D'ADHESION

Par la présente, je/nous demande/ons mon/notre adhésion à l'Association d'Amitié à la Corée
en tant que membre/s :

☐ Individuel : Frs 50.-/an

☐ Couple ou Famille : Frs 60.-/an

☐ Soutien : Frs 80.-/an ou plus

Nom :

Prénom :

Adresse :

NPA :

Ville :

Numéro de téléphone: +

Adresse E-mail :

Date :

Lieu :

Signature :