

1^{er} Juin 2020

LE JOURNAL FRANCO-COREEN MENSUEL

download Kindle : Onomad

www.Onomad.club

+33 782550702 SMS   Onomad

Onomadclub@gmail.com

Onomad 15 rue Augereau 75007 Paris

Dépôt légal : ISSN 2681-0360

Ônomad

Global Residence



K-Beauty

**K-Towns "L'été indien"
Moi, j'ai dit non**

L'équipe Francophone d'INVEST US



investissements immobiliers passifs à
CLEVELAND (USA)

U.S. E-2 VISA residence
100k +12% par an
(Cleveland, LA)

07 82 55 07 02



LE NOUVEL
ELDORADO ?
PENSEZ OHIO !

Apprendre le coréen le samedi

Les Cours pour TOPIK / Tous les niveaux sur demande



ESPACE COREEN

108, avenue Fontainebleau 94270 Kremlin-Bicêtre
métro ligne 7. Kremlin-Bicêtre
coreen@espace-coreen.kr 02 49 59 87 23

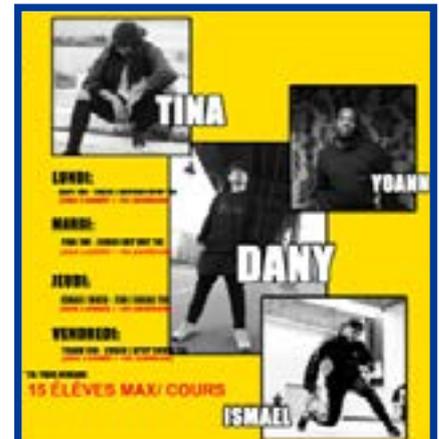
파리 힙글의 집

Cours K-POP

Lundi : Dany, 18h-19h30 KHIPHOP/KPOP, TN

Mard : Tina, 19h-20h30 HIPHOP, TN

Vendredi : Yoann, 19h-20h30 TN



La Beauté : 'Plus Essentiel que l'Aliment' ? en Corée comme toujours

Les consommateurs se concentrent sur leur santé et bien-être personnel. Beaucoup découvrent qu'ils ont davantage de temps à consacrer à leur beauté et leur santé qu'auparavant à la maison, et souvent ces activités soulagent également le stress. Beaucoup de K-femmes sous quarantaine de 2 semaines ne goûtaient que tout petit morceau de Jokbal (pieds de cochon grillé) délivré comme plat-à-emporter populaire en Corée et finit par jeter le reste, presque tout, dans la poubelle. Elles ont mangé tout par les yeux pour l'esthétique corporelle.

La valeur renforcée de produits cosmétiques coréens. L'immunité sanitaire et pour la santé est la priorité



Robot contre Covid-19 à Séoul

Les visages de femmes sont cachés par les masks obligé dans le transport public et l'environnement de l'industrie de la beauté est changé. Consécration pour les actrices ou chanteuses pour s'incarner et de attirer une clientèle qui sera sensible au moins au visage familier et adoré n'est plus premier objectif et plutôt une immunité possible de la crise sanitaire et le nettoyage de virus deviennent les priorités de clientèle. Les mérites de produits coréens couvrent les routines beauté simples et efficaces, le style, des funs et jolis et surtout les régimes alimentaires des célébrités coréennes nous assurent le bien-être. Tout cela ajoute un peu de goût épicé dans notre quotidien comme les belles coréennes montrent un caprice délicieusement pimenté à toute la série de cinémas 'casuels' de directeur coréen connu en France, Hong Sang-Soo :



(métro de châtelet, Paris le 25 mai)

Night and Day (2008), Un jour avec, un jour sans (2015), Dans Seule sur la plage la nuit (2017), aucune relation n'est duelle mais toujours triangulaire. Pour échapper à ce piège, il faut dépasser la figure du triangle.

On n'est pas isolé à la maison en s'attachant à l'écran Smartphone des beautés de jeunes danseurs et chanteurs coréens. BTS, EXO, ou TWICE plein de vivacité et cool! et des lignées de jeunes gens tous plus esthétisés à la peau resplendissante et aux cheveux brillants, qui nous parlent d'amour et de succès. Les millennials parisiennes ayant les perceptions de la beauté aiment la mode, K-POP, le skincare, les jeux vidéos, le matcha ne manquent pas cosmétiques assez facile de trouver aux magasins Séphora... un phénomène K depuis des années.

Le placement de produits cosmétiques sud-coréens n'était pas supérieur, mais construire un mythe avec l'immunité efficace mondiale reconnue par Covid-19 selon lequel les cosmétiques coréens sont idéaux à implanter dans

les marchés plus profondément, ce qui renforce la légitimité K-Beauty: des produits nature et bons pour la santé et la beauté.

Pour les tests de cosmétiques en magasins nouvelles règles, nouveaux gestes exigent.

Avec les contraintes nouvelles qu'impose la crise sanitaire due au Covid-19, le test des produits de maquillage et de parfum en point de vente doit être totalement repensé pour garantir au consommateur une protection maximale. Voilà un nouveau paysage de shopping, une queue de la longueur de 100m au magasin de la mode ZARA, châtelet, cette belle boutique Besides Kimchi (7 Rue Saint-Martin, 75004 Paris, ouvert t.l.j. sauf le lundi) de jeune couple franco-coréenne, concept shop ouvert depuis 3 ans, dispose ses deux étages : K-Beauté sous sol avec les Junk designers coréens à l'entrée.

Après le confinement et la première phase de déconfinement le 11 mai, on remarque que l'achat en ligne gagne du terrain dans le monde de la beauté en France. Cette expérience de la période a bouleversé nos modes de consommation. Un changement qui provoque aujourd'hui de nouvelles habitudes est surtout le succès de la vente en ligne de cosmétiques. Sous le beau soleil aujourd'hui un bon nombre en attente sont sûrs de retourner à leur vie d'avant, cependant sans avoir les bars et cafés à s'asseoir ensemble pour profiter les derniers moments de printemps en l'air déjà chaud d'été en amont, d'autres militent pour un changement radical.

Les savons pour les mains et des produits capillaires sont plus essentiels que d'autres en France et enfin pendant le confinement de huit semaines le nombre d'achats en ligne de produits de cosmétiques coréens a doublé par rapport aux ventes hors période de coronavirus, selon Miin Cosmetics, distributeur pour les rayons sous-sol de ce magasin coréen; 'Besides Kimchi'.

'Après l'expérience de confinement il n'y a pas spécialement de différence de produits recherchés par les clients. Néanmoins les différentes ont tout de même tourné au ralenti, y compris celle de la beauté et nous sommes approvisionnés adéquatement.' déclare le propriétaire Bo-Kyung.

K-Beauty

Première visite à la boutique coréenne le 25 mai 'Besides Kimchi' à Châtelet



ZARA et Besides Kimchi, Châtelet Paris



La routine beauté coréenne en 10 étapes

par Bo-Kyung & Charlie Marquiset



K-Beauty est assez dominant, sa fameuse routine en 10 étapes a laissé les gens tout aussi intrigués. Traditionnellement, les femmes coréennes préfèrent une peau “vitrée éclatante aux couches de fond de teint”, et une longue routine qui se concentre sur la clarification, la tonification et les couches d'hydratation pour obtenir une luminosité optimale.

Pour un régime cutané de nuit K-Beauty il y a plusieurs étapes

soit sauter le matin (abandonner le démaquillant et laisser tomber le nettoyant à l'huile) soit traiter comme un complément hebdomadaire...

1. Démaquillant pour les yeux (Eye make-up remover)

La peau autour de vos yeux est plus fine et beaucoup plus délicate et il est nécessaire au lieu de l'eau robinet.

2. Double nettoyage (Double cleanse)

Votre premier nettoyant à base d'huile est

utilisé pour dissoudre le maquillage et la crasse qui se trouvent à la surface de votre peau, permettant à votre second nettoyant (une mousse ou un bâton) de lutter contre la pollution et impuretés de l'intérieur des pores.

3. Exfolier (Exfoliate)

Aucun exfoliant quotidien hardcore dans les allées K-Beauty. Certains experts de l'industrie recommandent d'exfolier tous les deux jours, d'autres une fois par mois, sinon deux fois par semaine... Tout dépend de chaque produit...

4. Ton (Tone)

Pour éliminer les résidus de nettoyage restants et préparer la peau pour les étapes suivantes.

5. Essence de traitement (Treatment essence)

C'est probablement le point où vous commencerez à vous gratter la tête. Cependant, l'essence est en fait moins mythique qu'il n'y paraît - ces formules aqueuses sont simplement une version plus légère d'un sérum, utilisée pour préparer votre peau aux produits qui suivent.

6. Traitements (Treatments)

C'est facile à tous. Appliquez vos boosters, sérums et ampoules préférés pour clarifier, éclaircir ou simplement hydrater avec des principes actifs concentrés. En règle générale,

les traitements K-Beauty sont fortement axés sur les résultats et résistent facilement à l'examen de la liste des ingrédients.

7. Masque en feuille (Sheet mask)

Nous ne vous suggérons pas de vous procurer un masque en feuille tous les jours, mais un excellent régal hebdomadaire pour aider à infuser plus d'humidité dans votre peau, conduisant à cet éclat insaisissable de la peau de verre.

8. Crème pour les yeux (Eye cream)

Vos yeux ont besoin de soins spéciaux et d'une attention particulière.

9. Sleep Pack / Hydratant (Sleep Pack/ Moisturiser)

Vous pouvez aussi bien terminer le travail avec un pack de nuit très hydratant ou détoxifiant (c'est un masque que vous ne vous lavez pas), ou une crème de jour.

10. Et un pour le matin ...

Appliquez pour éviter les dommages causés par le soleil et tous les effets secondaires icky qui vont avec... pour les travailleuses, célibataires...

Bo-Kyung & Charlie Marquiset, propriétaire franco-coréen de la boutique 'Besides Kimchi'
7 rue Saint Martin Paris 4e M.Châtelet

K-Beauty

Destinations de la Beauté Ultime à Séoul

par A. Rina



Spa Dongjinbi 1899

Les coréennes imitent les maquillages de célébrités de la série TV dramas et on assiste là-bas à des phénomènes d'imitation quasi-intégrale, permis notamment de la chirurgie esthétique de haute réputation-technologie. Ce qui distingue la beauté des coréennes :

Elles font un défi de beauté pour attirer l'homme préféré au lieu de l'esthétisme d'individualité en France. La beauté est encore pensée comme un outil de séduction de l'homme.

D'après notre point de vue il est assez dingue de voir les jeunes coréennes maquillées avec la coiffure imitée des stars coréennes ou les idoles ... Très intéressant de voir que l'identification à la célébrité est tellement forte en Corée du Sud.

Pour le shopping de cosmétiques à Séoul, les quartiers Hongdae (université Hongik réputée de l'éducation beaux-arts) et Gangnam (quartier luxe de côté sud de la rivière Han divisant centre ville de Séoul) vous étonnent : tout est beau, tout est parfait, tout le monde a une peau parfaite. Une collection riche de Lamborghini, Ferrari et Maserati comme devant hôtel de Paris, Monte Carlo à Séoul. Suite à l'américanisation des perceptions de la beauté largement décalé des années 1990 du Japon, les nouveaux jeunes riches conduisent cette beauté.



Spa Dongjinbi 1899

Spa Dongjinbi 1899 (Ginseng)

La Korea Ginseng Corporation est un des principaux exportateurs de ginseng depuis 1899. Avec ses 120 ans d'expertise, elle a créé ce spa et une marque de soins de la peau de prestige avec du ginseng rouge comme ingrédient vedette.

Pourquoi le ginseng est l'ingrédient naturel manquant à votre routine de soins de la peau anti-âge

Avec un intérieur luxueux, une atmosphère sereine et des thérapeutes qualifiés, le spa devrait être en haut de votre liste.

Trois catégories de soins du visage et de massages : Single Care, un massage du visage, du corps ou des pieds avec de l'huile de ginseng rouge riche en antioxydants, Multi Care, pour cibler divers besoins pour votre visage et votre corps et soins complets, des soins qui s'adressent à tout votre corps de la tête aux pieds.

K-Beauty



Spa Yeoyong Kuk

Soko Glam.

Ici, ils partagent les meilleurs magasins, spas et destinations à découvrir à Séoul si vous êtes obsédé par les soins de la peau. Des spas et des bars de maquillage aux expériences interactives de soins de la peau, Séoul, Corée du Sud est comme un terrain de jeu pour les amateurs de K-beauté. Au troisième étage, il y a une salle mignonne et colorée conçue pour prendre des photos Instagram.

Magasin phare de Stonebrick

Une marque de cosmétiques de couleur les plus chaudes en Corée en ce moment. Son magasin phare de Hongdae est en plein essor. L'une des raisons en est probablement son énorme mur accrocheur de produits colorés. En parlant de couleurs, la marque propose 95 teintes de rouges à lèvres dont le jaune, la menthe et le violet avec lesquels vous pourrez jouer autant que vous le souhaitez. Le design de type Lego met l'accent sur le concept de la marque «construisez votre couleur» qui vous permet de personnaliser vos propres ensembles de maquillage comme des blocs de construction - vous pouvez combiner un correcteur, un fard à joues et un rouge à lèvres sur une palette d'aimants, par exemple.

Spa Yeoyong Kuk

Pendant la dynastie Joseon (1392-1910), un roman Yeoyong Gook Jeon a été présenté par un écrivain anonyme. "Yeoyong" signifie le visage d'une femme et "gook" est le pays. Il compare le toilettage du visage d'une femme à la gouvernance d'un pays, de nombreux cosmétiques et outils de maquillage de l'époque sont apparus dans l'histoire.



Forest Hanbang Land

Le spa Yeoyong Kuk est inspiré de ce roman et propose des soins du visage et du corps qui ont été pratiqués sur la famille royale pendant la dynastie. Le programme le plus populaire au spa est «Yeoyong Premium». Les esthéticiennes appliquent des huiles et des outils d'aromathérapie en fonction des besoins des clients et massent doucement le corps et le visage. Le traitement est connu pour renforcer le pouvoir des défenses naturelles de votre peau.

Yakdabang Bomdong

Yakdabang Bomdong est un café calme et confortable situé dans la région de Hongdae. «Dabang» signifie salon de thé en coréen et «yak» est un médicament. Comme son nom l'indique, ce café a été fondé par 16 médecins qui ont étudié les herbes pendant des années et créé

une variété de thés et de boissons pour divers besoins de santé. Pendant que vous buvez votre thé, vous pouvez obtenir un bain de pieds d'aromathérapie et admirer les vues sereines à l'extérieur de la fenêtre.

Forêt Hanbang Land

Après toutes les tournées à Séoul, soit épuisé soit se relaxer par une expérience traditionnelle de sauna coréen - jjimjilbang -. Situé dans une forêt ressemblant au milieu de la ville, c'est profiter de la nature et d'un authentique spa de style coréen. En plus des saunas et des bains, ils ont un énorme four rempli de charbon de bois où tout le monde se rassemble et profite de collations coréennes comme des patates douces grillées, des œufs et des gâteaux de riz.

Les K-Towns Demain à Paris

réouvert à 3e phase le 22 juin



Préalablement au blocus imposé par la pandémie du Covid-19, les K-Towns ont déjà été affectés par la perturbation des transports publics lors des émeutes des 'Gilets Jaunes', en décembre 2019. Cela n'a pas été sans conséquence sur l'option touristique des Coréens. En effet, d'après la KATA (Korean Association of Travel Agents), on estime à plus de 750.000 le nombre de visiteurs coréens ayant décidé de biffer l'hexagone de leur destination rêvée.

Demande t-il un régime de maigrir au cœur d'aliments coréens? ou faut-il devenir créatif de rebondir demain?

Fermeture des clubs et des bars à Séoul après une infection de groupe, à Itaewon, le 10 mai et la deuxième phase du blocus à Paris le 2 juin.

L'aire communautaire des K-Towns dans Paris 15ème et le quartier d'Opéra est située en zone orange sur la nouvelle carte du déconfinement. Ce qui veut dire qu'aucune terrasse ne sera ouverte dans les K-Towns à compter du 2 juin ...

Une dizaine de restaurants coréens, modernes et traditionnels, offrent des menus robustes à emporter ou à livrer via Deliveroo.fr (Uber eats.com, Just-eat.fr)

Depuis le 14 mars, il a été permis à ce genre d'établissements de vendre seulement des plats à emporter. Aucune consommation sur place. Par ailleurs, le gouvernement français a

décidé de mettre en place, à partir du mois prochain, une application sur Smartphone, « StopCovid », afin d'identifier les personnes infectées.



La Table d'Hami, Paris

Sur la perspective des jours à venir, le service sera d'une importance considérable et les repas à domicile pourraient devenir plus importants. Les K-Towns explorent donc l'opportunité d'offrir des kits repas. Ce qui est recherché, c'est avant tout des cuisines sobres pour répondre aux commandes de repas par Smartphone.

Depuis le 10 mai, le gouvernement de la ville de Séoul a suspendu les réunions dans les clubs et les bars de la ville, suite aux récentes infections dans le quartier multiculturel populaire d'Itaewon qui ont mis les autorités sanitaires en état d'alerte, en prévision d'épidémie potentiellement plus importante. En vertu d'une ordonnance administrative qui est entrée en vigueur avec effet immédiat, tous les clubs, bars, salons et autres établissements de vie nocturne à travers la capitale sont désormais fermés au public.

Cette nouvelle mesure de précaution intervient après que des dizaines de personnes infectées ont été signalées. Celles-ci ont toutes été en relation avec un homme de 29 ans, qui s'est révélé positif après avoir passé du temps dans cinq clubs et bars d'Itaewon, fin de la semaine dernière. Samedi, le gouvernement a signalé 18 nouveaux cas, dont 17 liés au clubber. Mais les autorités sanitaires prévoient une augmentation de ce nombre, considérant qu'au moins 1 500 personnes ont signé des registres d'entrée dans les installations incriminées.

Les responsables ont exhorté les personnes ayant fréquenté les clubs et les bars Itaewon, y compris le King Club, le Trunk Club et le Club Queen, du 29 avril au mercredi, de passer des tests de dépistage et de s'abstenir de sortir pour empêcher des transmissions supplémentaires.

Les centres coréens de contrôle et de prévention des maladies ont déclaré avoir confirmé 27 cas retracés au clubber d'Itaewon, y compris les collègues du patient, ainsi que les membres de la famille et les connaissances d'autres patients.

Les infections récentes auraient surtout éclaté alors que le pays était encore dans le cadre d'un protocole de distanciation sociale. Mercredi, la Corée du Sud a commencé à passer à la "quarantaine de la vie quotidienne", les mesures de distanciation après que les nouvelles infections du pays sont tombées à un chiffre.

"Veuillez garder à l'esprit que la mise en quarantaine de la vie quotidienne ne signifie pas que nous pouvons savoir comment les choses se passaient avant le début de la pandémie du COVID-19", a déclaré le maire de la ville d'Itaewon.

(source de l'article Itaewon : Yonhap)



'Dochilak' box www.dochilak.com



Boosters immunitaires à emporter

Chaque confirmation de cas d'infection à Séoul est un nouveau défi pour les autorités qui priorisent la spontanéité et les tracés-suivi par Smartphone en temps réel. Mais pour relever les défis, il faut bien manger et bouger!

'Dochilak' box

Le terme "Dochilak" signifie en coréen un repas nomadique à emporter, rappelant le pique-nique des écoliers dans le primaire ou les repas faits maison pour l'ouvrier (un souvenir nostalgique pour les anciens ressortissants). Il est considéré comme un repas royal, comparé aux fast-foods et autres hamburgers comme le 'bento' japonais. C'est un plat simple et varié, équilibré et sain, une ode au plaisir tant gastronomique que visuel pour les couverts en extérieur. L'entrepreneur Han Seong-Hak, un ancien étudiant de théâtre, a réussi à inventer ce premier box créatif.

Les K-restaurants de Paris étant quasi-totalement fermés, ceux-ci ont ainsi fait le choix de minimiser les pertes en proposant des plats en extérieurs (terrasse) et autres services de livraison limités (Deliveroo).

Le chef le plus célèbre de la ville (bistronomie parisienne), **Pierre Sang Boyer**, francilien d'origine coréenne, dans la rue Oberkampf (11ème), a déployé le service **Pierre-Sang Express**, à la tête de la liste asiatique 24.

Depuis mai, certains K-Towns parisiens (et tous, le 22 juin) proposent la livraison à emporter et à domicile. Voici une liste de restaurants coréens, proposant des plats sains pour vous aider à tenir pendant cette période difficile.

Dochilak et Dochilak & Chickn (Paris 2e, 6e et 17e) www.dochilak.com dont le patron est un entrepreneur leader de plats à emporter, en pleine expansion avec de nombreux établissements coréens ouverts à la suite de son premier succès au Soon Grill, situé au rond-point des Champs-Élysées.

Bekseju Village, premier restaurant soutenu par l'entrepris-mère de Corée

d'alcool Bekseju, 53 Boulevard Saint-Marcel, 75013 Paris

K-mart champs-elysées

Sésame et Sel, 11bis Rue Roger Salengro, 94270 Le Kremlin-Bicêtre

La Table d'Hami, 5 rue Daubenton 5e

Oubliez le tiers !

Au restaurant **Maroo**, (en banlieue, au 58, Bd Jean Mermoz, 94550 Chevilly-Larue), le couple Jeong Zin-Ho, chef-propriétaire, déploie la livraison de repas de moyen et grand format. Mais contrairement à la plupart des lieux de restauration, ce patron imaginaire réalise plus de plats à emporter directement par les clients et fait très peu appel à des tiers. «Le tiers nous facture 30% de la facture, et ils facturent également les consommateurs», dit-il. «Si nous le faisons nous-mêmes, nous pouvons donner plus de travail aux gens et plus de qualité aux clients, avec une facture moins élevée ». Jeong Zin-Ho offre des menus limités : « Les gens qui sont coincés à la maison ne recherchent pas un restaurant gastronomique d'expérience » - comme le poulet rôti à la poêle ou les côtes levées et braisées au jus de romarin.



LA VOIX MONDIALE UNE MISE EN RESEAU INEGALEE

Premier Asset Classes : "Mobilité, Migration et Citoyen"

CLASSÔÔ

Nous sommes la communauté de +1.400 membres de conférences réunis en 2011-2020 : conseillers leaders mondiaux, éminents dirigeants politique et académique, avocats, financiers, experts, family offices, professionnels de l'industrie migratoire y compris gestion de patrimoine, au suivi de fiscal et à la mise en oeuvre de solutions pour le compte de résident et non-résident pour discuter des principaux problèmes, risques et potentiels mondiaux.

(Londres, Genève, Davos, Berlin, Warsaw, Athènes, Montenegro, Malta, Nicosie, Durban, Luxembourg, Cannes, Monaco, Bruxelles, Dubai, Abu Dhabi, Moscow, St: Petersburg, Kyev, Almaty, Baku, Istanbul, Mumbai, New Delhi, Hong Kong, Singapour, Shanghai, Beijing, Shenzhen, Guangzhou, HCMC, Bang Kok, Séoul, LA, NY...)

VOTRE SOLUTION INDIVIDUELLE EN TEMPS REEL

Les avantages exceptionnels de nos classes incluent l'accès à un réseau de leaders mondiaux de cette industrie, et particulièrement l'accès à des informations en temps réels de changement administratif de gouvernements et à la possibilité de créer un impact durable. Ces classes Mobilité, Migration et Citoyen présentent la communauté de membres qui offre un accès et une méthode de migration tout au long de l'année à des expériences dans le monde entier via un réseau mondial de conseillers et de partenaires déterminés à libérer le potentiel de la citoyenneté mondiale en tant que moteur de changement positif.

Nous espérons partager un chemin de recherche votre future destination, une méthode de vous installer à l'étranger et trouver une solution individuelle de votre famille.



Pour les couverts extérieurs coréens



La quasi-totalité des 120 K-restaurants authentiques à Paris ne disposant pas de terrasse, leurs propriétaires ne voient pas encore le bout du tunnel. Ceux-ci devraient attendre a minima la phase 3 du déconfinement, le 22 juin prochain.

Face à l'épidémie de corona et devant les restrictions en matière de sécurité sanitaire, quelques restaurateurs ont dû faire preuve de créativité, combinant les options de livraison, à domicile ou à emporter ; les services « sur le trottoir » comme 'Sésame et Sel', tout proche des magasins Auchan, au Kremlin-Bicêtre, encore fermés au public. Depuis la 3ème semaine de mai, l'ancien patron de 'L'Arbre de Sel', Paris 15e) dispose de 3 tables extérieures, et se targue d'offrir de fines spécialités coréennes (grillades de viande, riz nappés, marmites et poissons) dans un cadre de grande simplicité.

En attendant de pouvoir rouvrir ses bars et ses restaurants, la capitale, désormais en zone orange, peut à nouveau accueillir des clients sur ses terrasses voire à l'intérieur, dans le respect des gestes barrières, notamment l'occupation de l'espace destiné à la consommation, avec des tablées limitées à 10 personnes, une distance d'un mètre minimum entre les tables, le port du masque durant les déplacements pour le personnel et les clients ou encore un menu digital ou une carte présentée à l'oral.

Pour un service en « extérieur », 3 magasins de K-mart sont incontournables, avec au menu : poulets frits, kimbap, deopbap, dosirak à emporter, banchan assorti de petits mets, mélange de sel

de Cote's et ssamjang (sauce de soja assaisonné). Panier de tranchées de porc aux légumes variés prêts à cuisiner et Soju, alcool de riz :



3 magasins de la chaîne K-Mart :
9, rue du Colisée, 75008 Paris (av.Champs-Élysées) /
8, rue Ste. Anne 75002 Paris /
9, rue Robert de Fliers 75015 Paris.

Pour s'approvisionner en quantités et à des prix abordables,



Gimbap à emporter (Gimbap Dosirak)

4 magasins de la chaîne

ACE Mart, fréquentés par une foule passionnée et chaque jour plus nombreuse :

63, rue Ste. Anne 75002 Paris /
43 Rue Saint-Augustin, 75002 Paris /
134 Rue de Tolbiac, 75013 Paris et

HI Mart, au 71 Bis, rue St-Charles 75015 Paris. Un approvisionnement de légumes variés et frais, tranchées de viandes servies par le boucher de la maison, des épices riches, ingrédients mixtes, nouilles, poissons congelés importés de Corée et bières coréennes : une collection de grande qualité proposée avec les sempiternels sourires d'accueil.

La chaîne des 8 Tang Frères et celle des 2 Chen Mart (M.Belleville et Géant 13e) fréquentée essentiellement par des migrants de Wenzhou et des sino-cambodgiens offrent également des produits coréens, certes de moindre qualité, mais très pratiques pour un bon plan, une bonne partie de ces produits étant importés de Chine.

Les restaurants indépendants ont été l'une des industries les plus durement touchées avec le tourisme. Durant la pandémie du Covid19, et dans une lutte difficile pour rester à flot, de nombreux restaurants raffinés sont contraints de fermer leur salle à manger pour se tourner vers les plats à emporter et la livraison dans l'espoir de garder une partie de leur personnel employé en ces temps incertains.



Pierre Gagnaire première haute-cuisine française à Séoul en 2009

Hôtel Lotte, sogongdong

Entretien de K. Yung, ônomad

- Poète de la poissonnerie au coeur immense -

Entretiens à GAYA le 18 février

Chef coréen, Kim Do-Hyun à GAYA, par Pierre Gagnaire, 16 étoiles au Guide Michelin

Tout proche de l'arc-de-triomphe, l'intuition fulgurante et la recherche composent à parts égales le génial talent du Michelin 16 étoiles, Pierre Gagnaire. D'après mes trois décennies d'observation de la gastronomie parisienne ce chef a une façon très poétique d'harmoniser les aliments délicats, me rappelant les cartes de l'ancien chef 3 étoiles, Alain Sendrens au Lucas Carton (place de la Madeleine, précurseur de la nouvelle cuisine et mort en 2017). Et sa carte présente une cuisine très inventive à travers laquelle il met en avant la fidélité inestimable d'une équipe vouée à la haute cuisine française.

En observant l'endettement des autres chef-gestionnaires ambitieux (Hélène Darroze, Jean-François Piège), ce chef garde toute sa concentration à travers un 12 Ônomad

“ Chef coréen, Kim Do-Hyun à GAYA, par Pierre Gagnaire, 16 étoiles au Guide Michelin ”

long silence qui traduit mal ses craintes, malgré 16 étoiles cumulées et une chaîne qui a son aura dans le monde.

Pierre Gagnaire a transféré sa belle table marine à 300m, dans ce qui fut jadis une maison conçue par le designer-décorateur argentin Marcelo Joulia, dont les réalisations essaient dans les tables de Paris (Virtus, Unico). En raison des perturbations dues au mouvement des « Gilets Jaune » et du déplacement du chef, notre rendez-vous est enfin pris le 18 février et tous nos dialogues ne tournent plus qu'autour de l'ambiance radicalement changée par l'épidémie.

Ônomad : Après, quelques visites au 6, rue Balzac des années 2000 et une autre à Londres, j'ai appelé le directeur qui venait d'arriver de la ville St. Etienne pour l'entendre disserter

sur votre restaurant à Séoul. Quelle est l'impression des coréens sur la première haute-cuisine française ?

Pierre Gagnaire : C'est en 2009 qu'un établissement a ouvert à Séoul, à Lotte Hôtel Sogongdong, par le conglomerat Lotte Groupe, après celui de Londres, Tokyo, Hong Kong, Las Vegas. Les premières années d'ouverture, les Coréens étaient assez réticents. Ils n'appréciaient pas l'art culinaire, les goûts délicats. Récemment, ça a énormément change. A Tokyo aussi, l'enseigne est déplacée de Ginza vers l'hôtel Intercontinental.

Ô : L'emplacement de Pierre Gagnaire a remplacé le restaurant Schönbrunn (le nom du château de Vienne d'Autriche), 34e étage d'hôtel des années 1990. C'est l'ultime prestige en Corée. Approvisionner en aliments et en ingrédients pour la haute cuisine française est-t-il rentable aux marchés locaux de Séoul ?

PG : La nouvelle demande de l'art de vivre français et de bien-être s'est phénoménalement accrue en Corée et la haute cuisine nécessite une main d'oeuvre précieuse, difficile de percevoir pour moi, un chef français... C'est plutôt le groupe Lotte de l'hôtellerie de prestige qui s'occupe des marchés coréens.



Chef coréen depuis 2019, Kim Do-Hyun à GAYA, par Pierre Gagnaire en 2005

Avec le chef coréen Kim Do-Hyun aux fourneaux GAYA depuis un an, après 6 ans passés en sous-chef à la maison-mère Pierre Gagnaire, la cuisine est estampillée 100 % Gagnaire, avec des vins du sommelier Franck Lucas. Le cadre, fait de marbre blanc et noir ou de bois précieux d'acajou a le chic et l'élégance de l'Art déco.

Interrompues par le confinement brutal, nos conversations sur l'art culinaire ont pris fin, d'autant plus que la rue Balzac est en travaux jusqu'en septembre. Donc j'ai eu plus d'opportunités de parler avec le chef coréen actuel à GAYA, Kim Do-Hyun à de nombreuses reprises.

Gaya, le seul service à emporter parmi les 3 Gagnaires pendant le confinement, offre des menus sélectionnés aux 12 places en terrasse où le chef coréen suggère 2 parmi les 8 entrées/plats/desserts à partir de la deuxième phase de déconfinement, le 3 juin, avec le choix entre deux options de consommation : soit s'asseoir en terrasse ou plats à emporter mais sans livraison.

- Terrine de viandes blanches 23€ / Terrine de sole, velouté vert 25€ (8 Entrées)
- Fricassée de homard bleu aux girolles 45€ /Tranche de cochon fermier laquée, oignons doux 18€ (8 Suites)
- Tarte aux pommes 12€ / Pana-cotta coquelicot, gelée de grenade, framboise 10€ (8 Desserts)

Et la carte ne manque guère d'imagination qui joue avec le pavé de bar de ligne poché à l'huile d'olive, le Sanea Tea, les oignons cébettes et les pommes de terre nouvelles ou encore les plats marins réalisés avec une conscience sensible.

Pierre Gagnaire, Un berceau de jeune chef coréen pour la vocation de cuisinier d'expression française

Il n'est pas rare de voir de nouveaux jeunes Chefs ou Sous-Chefs coréens dans les maisons étoilées en France depuis des années. En 2017, le Passe-Temps de Lyon, connu pour sa cuisine française recherchée et métissée aux accents coréens dans un cadre moderne et épuré, est le premier étoilé grâce à son chef coréen, Lee Younghoon. Bien avant, un autre chef coréen, Baek, brillait déjà au Alain Ducasse de l'hôtel Meurice, à Paris 1er.

Leurs talents et leur passion font d'eux une main d'oeuvre douée pour des assiettes inventives, avec une belle touche de modernité et qui manquaient pas au palmarès gastronomique de l'Hexagone. Le Grand Chef Gagnaire apporta une esthétique gourmande et une cuisine de luxe, avec une poissonnerie qu'il concevait avec beaucoup de passion, et un tempérament affectueux à l'égard de son équipe.

Ô : Différences à Paris par rapport à l'expérience de travail en Corée?

Kim Do-Hyun : C'était l'un des chefs que mes collègues du monde entier recommandaient au moment de trouver un nouvel emploi. Et l'assiette de Gaya a l'air simple, mais elle a une variété de dévotion et de goût.

Ô : S'il fallait choisir la haute cuisine française pour une raison personnelle, quel serait votre souhait ?

KD : L'approche longue et systématique de la cuisine française envers les divers aliments et les techniques a beaucoup inspiré ma conception de la gastronomie.

Ô : Quels chefs coréens connaissez-vous ?

KD : Le Chef Park Jung-Cheol de la Maison Park et Yong Seok-Won, Chef au Bistrot d'à Côté, Flaubert à Paris et le Passe-Temps, de Lee Yong-hoon, à Lyon

Ô : Quelle est la différence entre l'art culinaire vu en Corée et en France?

KD : L'art culinaire en France semble avoir l'émotion d'apprécier le repas pour lui-même avec des gens qui ont du temps libre.

Ô : Qu'avez-vous gagné de vos efforts personnels et de votre pratique dans l'étude du vin?

KD : A l'aide de connaissances et de recherches, nous avons conçu et réalisé des dégustations à travers des conférences et des réunions sur le vin. Et j'ai pu harmoniser les plats et les vins vendus dans le restaurant d'une manière très caractéristique.

Ô : Les différences de la cuisine Gagnaire sont-elles un bon éclairage à GAYA ...?

KD : Je voulais montrer la cuisine française tout en lui apportant une saveur profonde de la cuisine coréenne

Gaya : 6, rue de Saint-Simon Paris 7e
Tél. 01 45 48 35 74 Horaires : 12h-14h30, 19h-22h30 Fermeture hebdo. : Lundi, dimanche Métro(s) proche(s) : Rue du Bac
www.pierre-gagnaire.com/restaurants/gaya

CONSOMMER A TABLE ET DEMEURER EN TOUTE SÉCURITÉ, C'EST POSSIBLE

par Hakim Lecheb

Ônomad a demandé aux chefs restaurateurs coréens de partager leur point de vue intérieur sur la façon dont l'ère du Covid-19 a transformé l'ambiance des K-Towns. Voici ce qui a été perdu - et ce qui pourrait être gagné - dans le nouvel ordre mondial.

Quand on ouvre, ça ne va pas faire vraiment sens comme entreprise. Pour fonctionner comme nous le faisons normalement, les K-Towns pourront ouvrir à la 3ème phase, le 22 juin, mais nous pouvons également commencer avec un menu différent, plus simple et moins cher. Voilà quelques sondages à l'aube de la réouverture bientôt.

En raison des manifestations des 'Gilets Jaunes', les affaires ont profondément souffert et toute notre famille avait espéré l'arrivée du printemps. Et voilà que le Covid-19 fait perdre à Paris sa place de modèle de restauration. Le nombre de salariés réduit, notre restaurant fonctionnait déjà en quasi-autonomie lors de la fermeture en mars.

En ce moment, une dizaine de restaurants proposent un plat quotidien à emporter spécialement conçu pour être facilement emballé et pouvant être réchauffé. Nous pouvons toujours le faire s'il y a une demande.

En ce qui concerne l'expérience physique de la restauration dans un restaurant, il y aura une transparence et un accent évident sur la sécurité et l'hygiène. Les restaurants peuvent soit décider d'une ouverture temporaire, auquel cas ils incorporeront simplement des mesures de sécurité et ce sera juste vraiment maladroit pendant un certain temps. Ou ils peuvent se pencher sur une gestion optimale en se disant : lançons des masques de créateurs et réfléchissons à la façon d'occuper les salles à manger, même si on doit installer les gens très éloignés les uns des autres. Ce sont des choses dont nous venons juste de commencer à parler

**DES PARAVENTS
D'ART
TRANSPARENTS**



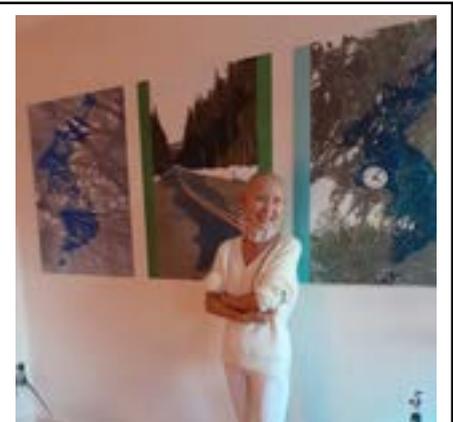
L'essentiel dans un restaurant est le plaisir de déguster un mets dans une ambiance de convivialité ; un moment où l'on s'arrête de travailler pour un repos dans l'idée de se restaurer. Si on sépare les tables par des paravents individuels, cela ne peut qu'être avantageux pour le client qui bénéficie ainsi de plus de confort. De surcroît, imprimer des images d'art moderne ou traditionnel sur les séparations - Junk art des jeunes artistes sur des supports acryliques - permet de créer une ambiance plus agréable et élégante. Une perception d'art harmonisé avec l'art culinaire.

Ajoutons à cela les avantages qualité/prix qu'offrent les plats coréens ainsi que la santé!

A méditer donc lors du réaménagement de la salle à manger dans un espace limité, surtout si les clients restent longtemps dans leur cabine individuelle ...

Il faut installer des ventilateurs sans bruit, connectés à Internet, dans les salles à manger et dans les cuisines, et faire aérer automatiquement par Smartphone. Ou des systèmes de purification de l'air et une préparation pratique après avoir minimisé le nombre de mains touchant la nourriture.

Vu la longue expérience des files d'attente devant les magasins, je ne pense pas que celle-ci puisse disparaître de sitôt, mais plutôt qu'elle sera plus équilibrée. Nous avons déjà mis en place des contrôles de bien-être, et nous nous sommes assurés que les gens qui ne travaillaient pas bien ne travailleraient pas. Nous avons renforcé l'assurance mutuelle des embauchés et des congés de maladie.



spaceJOA

**“Great Joseon-
We are One”
expo-vente de 33 oeuvres
Visite sous réservation -
Rue Buot 75013 Paris**

06.59.13.71.65 SMS -
Métro.7) Place d'Italie
www.Onomad.club : artiste JOA
parution n.déc 2019

kftv
KOREAN FRENCH TELEVISION

**plateforme de streaming:
la culture coréenne en un clic**

YouTube

Et s'il y avait l'Art à la Table?



Les miroirs pourraient rendre l'espace plus « fun » : vous pouvez voir les autres. Nous avons d'abord cherché à créer une sorte de chambres individuelles au sein du restaurant, pour que chaque table ait sa propre intimité, semblable à certaines traditions coréennes. Mais nous craignons que si nous faisons cela, nous perdrons le côté « vibrant ». Donc nous nous sommes demandé :

« Et s'il y avait les miroirs au plafond? »

Les miroirs pourraient faire du lieu une maison amusante: vous pourrez voir les autres tables tout en restant à une distance de sécurité appréciable. Vous pouvez également entendre le bruit de la salle. Je pense que tout cela se fera à très court terme. Nous sommes incroyablement partiaux pour penser que cela va changer de façon permanente la façon dont les restaurants pensent la gestion d'une entreprise.

Les gens réagissent très rapidement à quelque chose qui n'existe que depuis trois mois. Nous avons déjà eu des pandémies. Cela prendra fin. A court terme, nous devons faire en sorte que les gens se sentent en sécurité. À long terme, ce sera sûr, et les restaurants seront de nouveau emballés. La Corée a réagi rapidement et son défi sur l'épidémie, en collaboration avec les citoyens, a résonné à l'échelle mondiale. La sécurité sanitaire et la cuisine saine coréenne pour la santé sont justifiées par les résultats. Les K-Towns devront faire plus d'efforts pour partager cette philosophie de la sécurité maintenue avec les franciliens parisiens.

Nous nous concentrons sur la façon dont

nous continuons d'exploiter les K-Towns de manière sûre et saine. Certains endroits en province ont ré-ouvert les rayons de K-Beauté, soit en boutique de détails soit pour la vente en ligne, et les restaurants sont en pleine croissance.

Alors que je travaillais dans le restaurant 1er Matsuri Sushi, de la rue de Richelieu, à Paris 1er, en 1990, une soixantaine de restaurants japonais existaient déjà à Paris intra-muros. Les Français faisaient la queue pour entrer, en invitant leurs amis. Une façon de snob-consommation imprégnée de japonisme. Un flacon de saké hyper cher à l'époque. Une explosion de restaurants J à travers tout le pays... Aujourd'hui plus de 2.500 en Ile-de-France et un total de plus de 4.500 en France dont la majorité sont gérés par des Chinois du sud.

Les J authentiques tenus par des chefs de famille japonais ne comptent plus que 80 en France aujourd'hui, et les jeunes japonais ouvrent plutôt des établissements de cuisine française ou de fusion J. Les J sont saturés et la qualité s'est dégradée notamment suite à l'arrivée massive sur le marché de la restauration, de Chinois du sud asiatique, dans les années 2010. Face à une concurrence féroce, un grand nombre de restaurants J ont déposé le bilan ou ont été contraints de changer les cartes, proposant surtout une nouvelle vague tournée vers les menus coréens. Plusieurs K tentés, par les chinois, ont fermé aussi, par manque de savoir-faire et devant la difficulté d'embaucher des chefs de cuisine coréenne...

Les deux plus grandes nouveautés sont l'ajout de masques et l'éloignement physique.

Concernant la nouvelle planification exigée par la situation pandémique, il est important de saisir l'opportunité d'événements festifs pour examiner au fur et à mesure les modalités de distanciation physique dans les régions en zone-verte. Pour la réouverture de la salle à manger, il n'y aura pas autant de places disponibles, éloignement physique oblige. Une chose sur laquelle il est intéressant de s'attarder, c'est notre expérimentation sanitaire avec la nourriture, parce que nous voulons assurer la sécurité de notre clientèle et de notre personnel en priorité. Nous avons décidé donc d'investir davantage dans les systèmes numériques pendant cette période, et soyons intelligent et opportuniste du côté de l'immobilier !

Les opportunités des Immobiliers à L'Ecosystème Post-Covid

Les transactions immobilières vont redémarrer bientôt parce que nombreux biens seront abandonnés ou à cause des prix. Cela permettra à une entreprise modeste d'investir à bas coûts. Les chefs coréens qui ne disposent pas de moyens puissants pourraient élargir leur terrain d'activité à travers les J saturés en difficulté financière dans tout l'hexagone.

Tout le monde parle de la dernière fois où il s'est produit la même situation, en 1918, avec la Grippe espagnole. Mais ce dont personne ne parle, c'est de ce qui s'est passé « après » 1918. Les Sud-coréens se battent quotidiennement pour la stabilité du Nord et encore davantage contre l'effondrement éventuel des marchés Hongkongais en dehors du Post-Covid qui pourrait ébranler l'écosystème coréen. Il faut partager les bonnes idées : comment améliorer notre écosystème et assurer la sécurité sanitaire des K-Towns.



manifestation des milliers 1er juillet 1997, 20e anniversaire de remise de Grande Bretagne pour La Chine

En 1989, l'Écosse a été déjà considéré comme le site éventuel d'un nouveau Hong Kong

pour 3.2 million détenteurs de passeports britanniques selon une étude de droite, l'Institut Adam Smith

Le Royaume-Uni pourrait ouvrir la voie à la citoyenneté pour près de 3-5 millions d'habitants de Hong Kong, à moins que la Chine ne renonce à son projet de loi sur la sécurité de la ville.

Pour la Chine, Hongkong et Taïwan se présentent comme des antimodèles à remettre sur la bonne voie. L'esquisse hongkongaise de démocratie pratiquée de 1997 à nos jours n'aboutit pas parfaitement à un modèle britannique et récemment la « sécurité nationale » du Parlement chinois brise « un pays, deux systèmes ».

En 1989, Hong Kong pourrait être créé sur la côte ouest de l'Écosse, précisément les sites côtiers au Pays de Galles ou en Cumbrie pour offrir aux résidents de la colonie un refuge contre la prise de contrôle chinoise communiste, selon un plan radical. La Grande-Bretagne a la responsabilité morale d'aider ceux parmi les 3 200 000 détenteurs de passeports britanniques ont peur que les récents événements Pékin pourraient être répétés après le transfert de 1997.

16 Ônomad



Il n'y a pas de place dans les villes et villages congestionnés de Grande-Bretagne et il est peu probable que les pays accueillent un grand nombre de réfugiés, le conseiller en politique intérieure de l'institut, M. Douglas Mason. La réponse est de permettre aux résidents de Hong Kong qui souhaitent dupliquer leur économie d'entreprise dans une toute nouvelle colonie dans un site côtier peu peuplé de Grande-Bretagne. Le rapport sur la taxe de vote en 1983 a constitué la base de la charge communautaire du gouvernement - suggère le Pays de

Galles, la Cumbrie ou l'Écosse.

L'Écosse serait particulièrement appropriée compte tenu de sa longue histoire de pensée économique libérale, ses antécédents de tolérance raciale et sa forte croissance économique, dit-il. Si la moitié des hongkongais opposent la domination chinoise et choisissent d'émigrer au vaste littoral d'Écosse, cela signifierait environ un million de personnes nécessitant plus de 300 000 nouveaux logements, ajoute le rapport. (source The Guardian)



Chris Pattern, dernier gouverneur 1997 dit : "Xi Jinping est une sorte différente de dictateur"

Le Royaume-Uni peut offrir un parcours de citoyenneté à 3-5 millions de résidents de Hong Kong et BNO.

Cette décision augmenterait considérablement le nombre de personnes dans l'ancienne colonie britannique qui pourraient être éligibles pour vivre au Royaume-Uni, le ministre des Affaires étrangères Dominic Raab a indiqué plus tôt qu'environ 350 000 résidents de Hong Kong pourraient être pris en considération. Cette étape plus large a été révélée dans une fiche d'information publiée vendredi par le ministère de l'Intérieur.

Les législateurs chinois ont approuvé cette semaine une résolution pour rédiger une nouvelle loi sur la sécurité nationale pour Hong Kong, une mesure qui, selon les partisans de la démocratie, limitera les libertés essentielles. Le gouvernement britannique a déclaré que la législation contreviendrait au traité international signé avant que la Grande-Bretagne ne rende son ancienne colonie au contrôle chinois en 1997. Le président Donald Trump a déclaré vendredi qu'il allait mettre fin au statut commercial privilégié de Hong Kong avec les États-Unis au sujet de la législation.

Le projet de loi a relancé les manifestations pro-démocratie qui ont fait rage à Hong Kong l'année dernière, mais se sont en grande partie interrompues alors que la ville était aux prises avec la pandémie. Les manifestants craignent que la législation, qui vise à punir les actes de trahison, de sécession et de sédition et permettrait aux forces de sécurité continentales d'opérer dans la ville, érode le "haut degré d'autonomie" que la Chine a accepté de respecter lorsqu'elle a repris le contrôle de l'île.

Hong Kong a été une colonie britannique pendant 156 ans. Au moment de la rétrocession en 1997, de nombreux résidents ont obtenu le statut de ressortissants britanniques (outre-mer). Au 24 février 2020, ils étaient environ 2,9 millions de personnes à l'avoir, selon la fiche d'information. De ce nombre, 349 881 étaient titulaires d'un passeport britannique.

Les détenteurs d'un passeport BNO ont actuellement le droit de se rendre au Royaume-Uni pendant six mois. Raab avait déclaré que cette limite serait supprimée, ce qui leur permettrait de postuler pour y travailler et étudier pour des périodes extensibles de 12 mois. Il a qualifié ce changement de «voie vers une citoyenneté future». Ces droits pourraient désormais être étendus à un bassin plus large, selon la fiche d'information.

Les Hong Kongais ont-ils la nationalité britannique?

Le British Nationality Act 1997 (Hong Kong) : citoyenneté britannique pour les ressortissants britanniques (outre-mer) sans ascendance chinoise. La loi de 1997 sur la nationalité britannique (Hong Kong), promulguée par la suite, leur donne le droit d'acquérir la pleine nationalité britannique en demande d'enregistrement pour ce statut après le 1er juillet 1997.

Combien de Britanniques ont un passeport de Hong Kong?

D'avril 1997 à la fin de 2006, le gouvernement britannique a délivré un total de 794 457 passeports BN (O). Le

pic a été atteint en 2001 où 170 000 documents de voyage ont été délivrés en une seule année. Les résidents permanents de Hong Kong qui sont des ressortissants chinois peuvent également opter pour la RAS de Hong Kong passeport.

Quelle est votre nationalité si vous êtes né à Hong Kong?

Les résidents de Hong Kong qui sont d'origine chinoise et sont nés dans les territoires chinois (y compris Hong Kong), ou les personnes qui satisfont aux les critères définis dans la CNL comme ayant la nationalité chinoise sont des ressortissants chinois. 20 janv. 2017

Quelle est la différence entre un citoyen britannique et un ressortissant britannique?

Tous les ressortissants britanniques peuvent se voir délivrer un passeport britannique. Cependant, seuls les citoyens britanniques ont automatiquement le droit de vivre et de travailler en Grande-Bretagne. Il est extrêmement important pour les personnes qui s'installent au Royaume-Uni de bien comprendre les droits qu'elles ont en vertu de leur passeport. 26 juil. 2016

Avoir un passeport britannique ne signifie pas non plus que vous êtes citoyen. Citoyens britanniques, citoyens des territoires d'outre-mer, citoyens d'outre-mer, sujets, les ressortissants (à l'étranger) et les personnes protégées peuvent tous demander un passeport. 20 avr. 2018

écrit par K.Yung, ônomad

SEOUL / PARIS

Espace Vert des Citoyens à Paris et à Séoul.



Parc Yeouido, Séoul

A Séoul, ville de haute densité de population, tous les habitants vont au parc pour se détendre (pour la capitale coréenne, la vie suit son cours normal, avec des commerces maintenus ouverts tout en respectant la distanciation sociale), l'exigüité des appartements et des bureaux poussant les citoyens à aller « prendre l'air » dans les nombreux espaces verts ouverts au public. Les parcs urbains et les forêts sont ainsi devenus des moyens incontournables pour une résolution conjointe des problèmes causés par le manque d'espace et la propagation du Covid-19. Afin de rendre la ville plus attrayante, la perspective d'espaces privés devrait être modifiée...

Stressés de travailler dans un petit espace privé, de nombreux habitants passent 3-4 jours dans la ville et le reste de la semaine dans leur maison secondaire, en province. À mesure que les transactions en ligne deviennent plus actives, les zones commerciales dans les villes se rétrécissent, créant de nombreux espaces vides dans le centre-ville, qui pourraient être réaménagés pour créer des espaces verts au public.

Les injections préventives de vaccins, combinées au développement des moyens de transport aériens ont permis une meilleure circulation de la population intra et inter-cités. Si le vaccin n'était pas inventé, la solution spatiale des humains devrait se déplacer vers les zones dites « sèches » (très peu d'humidité) et hygiéniques. Les zones densément peuplées de la ville et les slums sont l'épicentre de l'épidémie.

Dans le passé, des épidémies se sont toujours produites et
18 Ônomad

la civilisation mésopotamienne comme la culture sumérienne et la civilisation égyptienne ont également prospéré dans les zones sèches pour éviter toute propagation endémique. Avec le développement du génie civil, les Romains ont aménagé d'immenses voies d'eau navigables, les aqueducs, et, leur emboitant le pas, Paris a installé un système d'égouts souterrains qui garantit l'hygiène, évitant ainsi les épidémies d'origine hydrique telle que le choléra. De nombreux choléras ont proliféré à partir des puits à Londres. Si le vaccin corona n'est pas développé dans les temps souhaités, il sera toujours possible de se déplacer vers les zones sèches, malgré une haute technologie dans le futur.

De nombreux Coréens expatriés d'outre-mer ont été rapatriés en un temps relativement court vers la Corée pour qu'ils puissent bénéficier du système médical national, et la mégalopole Séoul devrait se transformer en une ville plus créative et assurément très hygiénique. Par ailleurs, Paris, le centre de la culture européenne, est devenue une ville sûre avec de grandes canalisations souterraines d'eaux usées pour la prévention des épidémies. De ce fait, la capitale française est devenue très attractive pour de nombreuses et multiples ressources humaines créatives, ainsi que pour les investisseurs du monde entier. Paris disposant également d'espaces verts publics, des voies cyclables, réservées aux 2 roues, ainsi que des véhicules électriques de partage, un modèle d'urbanisation que Séoul a développé depuis des décennies. (à noter que les parcs de rayons Parisiens en zone rouge sont restés fermés pendant la 1ère phase de confinement)

Communautés étrangères : le "Gouvernement 24"

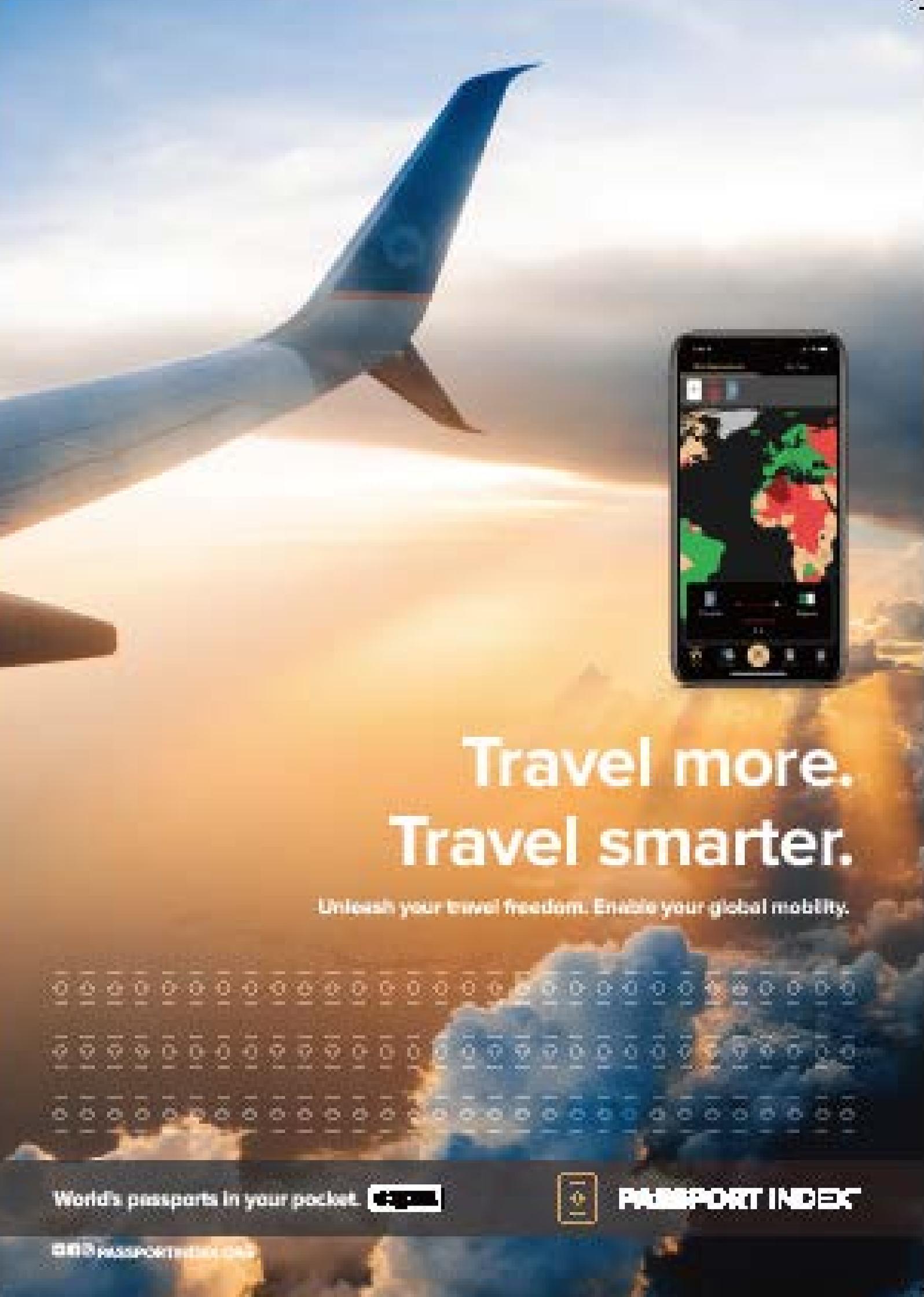
La Corée du Sud a lancé un site Web de services administratifs intégrés pour les expatriés afin de mieux servir les étrangers, toujours plus nombreux ici.

"Government 24" propose près de 100 services que plusieurs organismes gouvernementaux contrôlaient séparément. Ils comprennent les 47 services les plus recherchés concernant la résidence de longue durée en Corée du Sud, et 53 pour l'emploi, le mariage et l'éducation, selon le ministère de l'Intérieur et de la Sécurité (MOIS), qui gère le site Internet.

« Sur le site internet du gouvernement 24, les expatriés enregistrés peuvent demander 20 certificats d'État « critiques » - tels que le certificat d'enregistrement des étrangers, l'acquisition de la nationalité coréenne, entrée et sortie, » a précisé le ministère. « Nous nous efforçons d'améliorer la qualité de vie des résidents étrangers », a déclaré Lee Jae-young, le directeur du MOIS qui gère le site Internet. www.gov.kr/portal/foreigner/en

L'assurance maladie et le système de santé de la Corée du Sud expliqués.

Les expatriés seront heureux de savoir que les soins de santé pour les non-résidents en Corée du Sud sont de même qualité que ceux prodigués aux ressortissants coréens. Les étrangers sont invités à s'inscrire au régime national de santé après avoir vécu six mois dans le pays.



Travel more. Travel smarter.

Unleash your travel freedom. Enable your global mobility.



World's passports in your pocket. 



PASSPORT INDEX

**EMPOWERING
GLOBAL RESIDENCE**

ClassÔÔ
PREMIER ASSET



Solution individuelle en temps réel

avec la communauté de +1.400 professionnels d'industrie migratoire dans le monde

Premier Asset Classes

Freelances / 'Blue Color' IT, Innovateurs / Migration d'investissement



Asie
Europe
USA/Canada
Caribbean
Dubai/Turquie
Amérique du Sud
Australie/NZ