

## Les cuisines traditionnelles prospèrent

La RPD de Corée encourage ses cuisines indigènes.

Elle a restructuré à merveille le restaurant Okryu spécialisé en nouille froide de Pyongyang et le restaurant Chongryu, complexe de service de mets nationaux.

Le restaurant folklorique de Chilgole à Pyongyang et d'autres restaurants sont aménagés conformément à l'esthétique contemporaine et des restaurants dans la rue folklorique de la ville de Sariwon donnent service de repas faits de spécialités locales.

Il en va de même pour les provinces, les villes et les chefs-lieux d'arrondissement, avec des centaines de restaurants.

De grands efforts s'orientent au travail pour rendre scientifiques et standardisées les méthodes de transformation des aliments traditionnels.

Le festival culinaire de la fête d'avril, les expositions de cuisines faites de spécialités locales ainsi que les concours de produits alimentaires nationaux tenus dans les provinces, les villes et les arrondissements ont mis en découverte 70 sortes de cuisines provinciales, les méthodes préparatoires en la matière y comprises.

Des facultés de l'Ecole supérieure de commerce Jang Chol Gu de Pyongyang et d'autres grandes écoles s'efforcent de découvrir des aliments nationaux et régionaux et de les développer encore.