

The Good Life

Spécial automobile

Les 10 secrets
les mieux gardés
des studios de design



ICÔNES

Les reines de la course
devenues stars de la route

GASTRONOMIE

Les chefs coréens en vue
La crème du Paris bistrotier

ÉVASIONS

Belgrade brutaliste
Laponie sauvage
Québec littéraire



L 14005-72-F: 8,50 € - RD

Gen K

R

ue du Dragon, à Paris.
Voici l'adresse idéale

pour découvrir la cuisine enflammée d'Orson, le dernier restaurant du chef coréen Esu Lee. Ici tout est cuit, fumé ou grillé au feu de bois avec maîtrise. À table, sa cuisine oscille entre fougue et maturité, mêlant techniques, ingrédients et saveurs avec créativité. Le chef de 35 ans revendique une cuisine intuitive : « *J'apprends en mangeant* », glisse-t-il. Il aime recréer ce qu'il goûte tout en y apportant sa touche. Ses racines coréennes se mêlent à ses voyages, ses inspirations artistiques, ses connaissances acquises à l'école française Le Cordon Bleu de Sydney. À quoi s'ajoute une expérience fondatrice : un séjour dans un temple en Corée du Sud, où il découvre la cuisine végétale bouddhiste et l'art de la fermentation. Dans l'assiette, il s'amuse à revisiter la cuisine coréenne avec subtilité. « *Je ne me limite pas à l'idée qu'un goût coréen doit provenir exclusivement d'un ingrédient coréen* », raconte-t-il. *Au lieu du gochujang (pâte de piment) traditionnel, je fermente des prunes associées à du piment grillé pour retrouver ces nuances sucrées et épicées.* » Ici, le plat de sashimis colorés invite les clients à composer leur *ssam* (bouchée coréenne) avec une feuille d'algue, à la place de la laitue, servant d'écrin au poisson cru, radis cuit dans la cendre et gelée de soja. Le très populaire *kimbap* – ce rouleau d'algue habituellement farci de riz, légumes, viande ou →

Texte
Léa Baron
Photos
Karen Faurie

Formée dans les grandes écoles françaises, une génération de chefs coréens fait aujourd'hui dialoguer deux patrimoines culinaires. À Paris, ils composent une cuisine contemporaine exigeante, raffinée, loin des clichés d'une K-food popularisée par les K-dramas.

↓ *Bossam* : poitrine de porc, shiso, sauce ssamjang, sucrine.

↓ *Saint-Pierre cuit au feu de bois chez Orson, avec sauce chorizo, nuoc-mâm, gingembre, salade de légumes de saison.*



ESU LEE, 35 ANS

Il quitte son pays à 18 ans pour l'Australie, où il se forme à la cuisine française à l'école Le Cordon Bleu de Sydney. Après son service militaire en Corée et un passage par Hong Kong, il s'installe à Paris en 2017 et ouvre CAM, porté par une énergie créative et exploratoire. Son séjour auprès de la nonne bouddhiste et cheffe de renommée internationale Jeong Kwan va influencer sa cuisine. En 2025, il crée Jip, proposant des plats de réconfort réinterprétés à la coréenne. Puis Orson ouvre ses portes la même année, poursuivant une quête d'équilibre entre jeunesse et maturité.

Orson, 5, rue du Dragon, Paris 6°.



→ poisson – est servi sous la forme d'une feuille d'algue recouverte de perles de tapioca frites et garnie notamment d'une purée de chou-fleur. « *Je l'ai raté vingt-sept fois, alors il compte pour moi* », s'amuse-t-il. Passé par Hong Kong après son école, Esu Lee arrive en 2017 à Paris, où il ouvre le restaurant CAM. Un lieu qui détonne alors par sa créativité. L'aventure dure un temps. Il revient dans la capitale huit ans plus tard avec deux nouvelles adresses : Jip, distingué d'un Bib Gourmand au Guide Michelin 2026, et Orson. « *Paris est une ville créative*, estime celui qui s'y sent désormais chez lui. *Les chefs s'approprient les influences culinaires pour les transformer. Il est naturel que la cuisine coréenne y soit réinterprétée.* »

L'équation des racines

Autre trajectoire, même créativité : à 31 ans, le chef Minsoo Kim a réalisé une résidence très appréciée au restaurant Mokoloco, de novembre à avril dernier. Lui qui découvre la cuisine presque par hasard à 18 ans se forme en Corée. En 2018, il intègre l'École Ducasse à Paris pour « *apprendre les vraies bases de la cuisine française* », confie-t-il. Après un passage remarqué comme sous-chef au Septime (une étoile Michelin), il revient finalement à ses racines culinaires associant saveurs coréennes et techniques françaises. Saint-Jacques crues relevées de cébettes et de *gochujang*, *japchae* revisité, où les nouilles de patate douce laissent place aux légumes racines. Il fait aussi son propre *kimchi*, ce chou fermenté au piment, pour en proposer une version nuancée et accessible aux palais français. Alors qu'il ne pensait pas proposer de cuisine coréenne ici, Minsoo Kim est encouragé par ses amis et collègues, désireux de goûter aux saveurs de son pays. « *Les élèves coréens ont une vraie éducation du goût* », constate le chef Éric Briffard, directeur des arts culinaires de l'école Le Cordon Bleu Paris. Dans son établissement comme dans les autres grandes écoles françaises – Ferrandi Paris, École Ducasse – la nationalité coréenne figure désormais parmi les plus représentées. « *Ces étudiants manifestent un vif intérêt pour la culture culinaire française, ce qui explique notre succès et l'ouverture d'une école en Corée* », souligne le chef Éric Briffard. Les femmes, souvent majoritaires, s'illustrent particulièrement en pâtisserie, mais aussi en cuisine. À 22 ans, Seoyoung Kim incarne cette nouvelle génération. Elle suit pendant neuf mois le Grand Diplôme, une formation du Cordon Bleu regroupant cuisine et pâtisserie. « *Je voulais atteindre l'essence de la cuisine à travers l'enseignement de cette école*, explique-t-elle, *pour ensuite exprimer mon héritage culturel à travers ce savoir-faire.* »

Bouillabaisse... coréenne

Allier le raffinement de la gastronomie française et coréenne, c'est aussi ce que propose le chef Sukwon Yong, 42 ans, aux commandes du Perception, dans le 9^e arrondissement. Passé par Ferrandi à Paris et Le Cordon Bleu aux États-Unis, il aime apporter sa « touche coréenne » à travers des sauces ou des ingrédients particuliers. Au fond du restaurant à l'atmosphère intimiste et au mobilier élégant, il s'active dans une petite cuisine visible par une grande vitre depuis la salle. Parmi ses plats phares, la bouillabaisse revisitée avec une note originale : avant le déglacage au vin blanc, un →



↑ **Naengchae**, plat traditionnel coréen servi froid en entrée. Seiche taillée en fines lamelles, relevée d'une sauce moutarde.

↓ De l'encre noire à l'assiette, Minsoo Kim compose une cuisine nuancée accessible aux palais français.



MINSOO KIM, 31 ANS

C'est presque par hasard qu'il commence la cuisine, à 18 ans, mais la passion s'impose immédiatement. Après une formation dans un lycée en Corée et plusieurs concours remportés, il poursuit son apprentissage durant son service militaire. Séduit par la France lors d'un voyage, il s'y installe en 2018 pour se consacrer à la cuisine française. Désireux d'en maîtriser les fondamentaux, il intègre l'École Ducasse, puis fait ses classes au Septime (une étoile Michelin). Après une résidence de six mois au restaurant Mokoloco, à Paris, il souhaite ouvrir son propre établissement.



**SUKWON YONG,
42 ANS**

Formé à l'école Ferrandi à Paris et au Cordon Bleu aux États-Unis, il fait ses armes en France, notamment auprès de William Ledeuil (Ze Kitchen Galerie), où il développe une cuisine mêlant influences française et coréenne. Il poursuit son parcours à la Maison Rostang, puis dans plusieurs bistrots. En 2021, il cofonde le restaurant gastronomique français Perception avec Barnabé Lahaye. Il ne manque pas d'ajouter sa touche coréenne à certains plats devenus des signatures. **Perception, 53, rue Blanche, Paris 9^e.**





← Depuis la salle feutrée, la cuisine d'Inox étincelant du Perception se laisse deviner à travers la vitre, éveillant la curiosité autant que la gourmandise.



↑ Le chef Sukwon Yong aime apporter une délicate touche coréenne à ses plats.



← Saumon cru mariné à l'ail des ours, vinaigrette gingembre et algues kim, radis croquant.

→ mélange de concentré de tomates et de *gochujang* est incorporé, conférant au plat une légère pointe épicée et une signature aromatique évoquant la Corée. «*Je fais une cuisine que l'on connaît, qui a l'air française mais avec un goût différent*», explique Sukwon Yong après le service. Tout est question de savoir-faire et d'ingrédients. Il aime fabriquer lui-même sa confiture de *kim* (d'algues) avec de la sauce soja, du wasabi, du vinaigre de riz, pour faire mariner l'algue, qu'il sert avec du poisson cru. «*Avant, la cuisine française était moins ouverte à des ingrédients coréens, ce n'est plus le cas aujourd'hui*», affirme ce chef qui rêverait de lancer dans la capitale une épicerie fine coréenne proposant des produits faits maison. Depuis son arrivée en France en 2010, il a vu de nombreux chefs coréens, comme lui, se former à l'étranger faute, selon lui, de structures de qualité dans leur pays. Beaucoup d'entre eux repartent en Corée, certains intègrent les brigades des restaurants français, quand d'autres ouvrent leur propre table. C'est le cas du chef Minsoo Kim qui devrait prochainement inaugurer son propre établissement.

Le potentiel de Paris

Porté par un contexte favorable, le mouvement s'accélère : depuis deux ans, la bistronomie coréenne séduit à Paris un public élargi, différent des premiers amateurs de K-pop et de séries coréennes. «*Quand je suis arrivée il y a dix ans, il n'y avait que des petits restaurants coréens qui proposaient principalement kimchi, bibimbap et bulgogi*», raconte Stéphanie Kim, directrice internationale de La Liste, guide qui distingue les meilleures tables du monde. *Les chefs veulent désormais mettre en avant leur culture culinaire à Paris.* » Les ouvertures de ce type d'établissements, plus pointus, se multiplient, même si elles demeurent minoritaires parmi les quelque 250 restaurants coréens que la capitale compte aujourd'hui. Une preuve ? En 2024, la restauratrice Linda Lee, déjà propriétaire d'une vingtaine de restaurants à Séoul, Londres et de six tables dans la capitale française, inaugure Sétopa. La carte a été conçue avec Mingoo Kang, seul chef actuellement triplement étoilé Michelin en Corée. Leur ambition : «*Une cuisine d'une grande exigence technique et esthétique*», explique la cheffe d'entreprise de 53 ans. Tout en restant ni trop cher ni trop guindé. Face à New York, déjà riche en restaurants coréens étoilés, le potentiel de Paris est immense. Selon Linda Lee, la capitale a besoin de plus de chefs pour affirmer «*sa gastronomie coréenne contemporaine*». G.