

# La cuisine coréenne bouillonne à l'heure française

**Bol de nouilles réconfortant, soupe revisitée, ravioli raffiné... À Paris, chefs et restaurateurs coréens se réapproprient leurs racines culinaires tout en proposant des recettes plus sophistiquées et plus incarnées que celles popularisées par les séries.**

Par **LÉA BARON**  
Photos **MAUD DELAFLOTTE**

**S**ur la devanture, aucune enseigne. Juste un mot sur la vitre, en coréen: Okdongsik, le nom du chef à l'origine de ce nouveau restaurant parisien. Sa seule notoriété suffit à déplacer les foules jusque dans l'étroite rue de la Michodière, dans le II<sup>e</sup> arrondissement. Le Coréen s'est fait remarquer dans la deuxième saison de *Culinary Class Wars*, une compétition culinaire à succès sur Netflix. Les clients les plus têtards, à 90% coréens, patientent parfois une heure.

À l'intérieur, le décor est minimaliste. Un comptoir entoure la cuisine ouverte. À la carte, un seul plat: le *dweji gontang*. Une soupe coréenne populaire d'aspect laiteux née traditionnellement de la lente cuisson de morceaux de viandes modestes. Okdongsik en propose une version plus recherchée: un bouillon clair au goût subtil dans lequel ont longuement mijoté épaules de porc, oignons verts, radis, ail, gingembre et poivre. Servi brûlant dans un bol en laiton, il recouvre un lit de riz et des tranches de viande d'une tendreté extrême. Une assiette d'une apparente simplicité qui exige une journée entière de préparation.

«Le bouillon est l'élément fondamental de notre cuisine», précise le

chef Ok Dongsik, 52 ans. Les soupes et ragoûts sont en effet indissociables du repas coréen. Il en existe de multiples recettes selon les régions et les familles. «Techniquement, il apporte profondeur et structure à de nombreux plats. Symboliquement, il représente le temps et la patience.» Un savoir-faire qui lui vaut d'entrer au Guide Michelin en 2018: son premier restaurant à Séoul est distingué d'un Bib gourmand pour son rapport qualité-prix. «Quand je prépare le *gontang*, j'y exprime mes souvenirs, ma famille et mes racines.» Déjà présent à New York, Tokyo, Honolulu et Los Angeles, il s'installe à Paris en novembre. «Le moment semble idéal car les gens sont plus réceptifs à une cuisine authentique et minimaliste.»

## ASSAISONNEMENTS GÉNÉREUX

Une cuisine qui bénéficie de la popularité mondiale de la street-food coréenne, ou K-food. Plus grasse, plus sucrée, plus pimentée que la cuisine traditionnelle ou contemporaine, elle est apparue avec le développement économique du pays dans les années 80, influencée – comme le poulet frit – par la présence américaine.

Sa notoriété est portée depuis les années 2010 par la vague cultu-



Le restaurant Okdongsik ne propose qu'un seul plat: le *dweji gontang*, soupe coréenne populaire qui

relle nationale, appelée *hallyu*. Une recette diplomatique bien huilée avec des plats mis en scène dans les K-drama, les séries coréennes, comme le *kimbab*, le *bibimbap* ou le barbecue, et un soutien du gouvernement à l'implantation de restaurants à l'étranger. Résultat: en vingt ans, Paris est passé de 40 à plus de 250 établissements, selon le dernier recensement du ministère de l'Agriculture sud-coréen. En 2025, la Corée du Sud a aussi battu son record d'exportations agroalimentaires, pour un montant de près de 14 milliards

de dollars: *ramyeon* (nouilles instantanées) en tête, puis sauces soja et kimchi.

«Certains clients entrent en nous montrant des photos de plats repérés dans les K-drama, comme les *tteokbokki*, ces gâteaux de riz à la sauce pimentée. Mais nous n'en faisons pas», sourit Gwon Hagni. Ce trentenaire dirige avec ses parents la Table de Mee, ouverte en 2022 et distinguée d'un Bib gourmand par le Michelin. On y retrouve des plats populaires maison, à prix doux (20 euros maximum) comme le *so-goghgi jjim*, bœuf fondant mijoté



## CETTE SEMAINE DANS LA NEWSLETTER 'TU MITONNES'

À découvrir: les tops de Libération, notre quiz Question pour un chapon, des recettes, reportages, chroniques...

**Notre newsletter est envoyée tous les vendredis**

## FOOD!

faite notamment d'assaisonnements généreux : «L'ail, ou l'huile de sésame, il ne faut pas les économiser, insiste la mère, Gwon Hyun Mee, 66 ans. La profondeur des saveurs vient de cette abondance, et leur raffinement d'une préparation exigeante.»

Le couple Gwon vient finir ses thèses en sciences et en philosophie politique quand il s'installe en France en 1985. Tous deux découvrent un pays où la gastronomie est «valorisée, inscrite dans un véritable écrit culturel». En Corée, «il existait une forme d'autodépréciation de notre cuisine, perçue comme une cuisine de grand-mère, domestique», raconte leur fils Hagni. Pour y remédier, les parents tiennent entre 2006 et 2017 Gwon's Dining, avec l'ambition d'en faire le premier restaurant gastronomique coréen de la capitale. Puis leur fils les rejoint pour lancer le Bistrot Mee en 2014, puis la Table de Mee.

Pour le chef Eric Briffard, ancien étoilé et meilleur ouvrier de France, la cuisine coréenne plaît parce qu'elle est «gourmande, goûteuse et accessible». «Aujourd'hui, elle évolue avec la cuisine végétale bouddhiste, plus philosophique», en résonance avec nos préoccupations de santé actuelles, analyse le directeur des arts culinaires à l'école le Cordon bleu Paris. «Le raffinement incroyable de la cuisine des temples est d'ailleurs digne d'un deux-étoiles Michelin», assure-t-il. Il en a fait l'expérience lors d'un séjour auprès de Jeong Kwan, la nonne-chef de renommée internationale à qui Netflix a consacré un épisode de *Chef's Table* en 2017.

C'est auprès d'elle que le chef Esu Lee, 35 ans, s'est formé plusieurs semaines aux techniques de fermentation et au travail des ingrédients. Une expérience qui a «profondément influencé» sa manière de cuisiner. Passé par le Cordon bleu à Sydney après avoir quitté la Corée à 18 ans, il débarque à Paris puis ouvre, en 2017, C.A.M., une adresse un peu punk qui marque les esprits. En 2025, il récidive avec deux nouvelles adresses. Jip, Bib gourmand 2026 du Guide Michelin, propose une carte coréenne simple «de réconfort» en trois temps qui se clôt par un bol de nouilles. Quelques mois plus tard, c'est au tour d'Orson : un barbecue coréen revisité, où tout est grillé, fumé, cuit au feu de bois dans le fond de la cuisine d'où jaillissent les flammes. Les plats forment un récit cherchant «un équilibre entre adolescence et maturité», glisse le chef en émettant une rhubarbe. Cuissons millimétrées, dressages gastronomiques, clin d'œil à

l'enfance : le *nurungi*, croûte de riz grillé donné comme en-cas aux enfants coréens est servi dans une coquille Saint-Jacques ; une pâte de fruit en forme d'oursin (qui donne son nom au restaurant) est relevée d'une touche de pâte de piment.

Dans l'assiette, Esu Lee fusionne techniques, ingrédients et saveurs. Sans jamais oublier ses «racines coréennes», il réinvente. «Si un plat utilise traditionnellement de la sauce soja, je peux choisir un jus de volaille français par exemple, pour retrouver une profondeur, un goût unami similaire», raconte celui qui «cherche des correspondances entre les cultures culinaires».

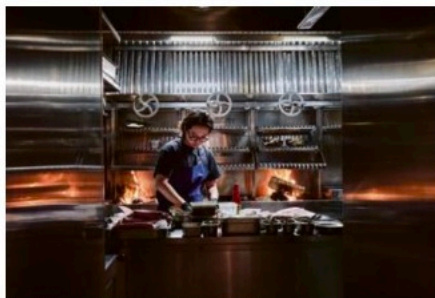
Le *gochujang*, une pâte à base de piment, cède ainsi la place à de la prune fermentée. Les sashimis colorés revisitent les *ssam* ou bouchées coréennes : une feuille d'algue à la place de la laitue sert d'écran aux poissons crus, légumes, gelée de soja, pickles et cannelle pichés avec des baguettes. A Paris, émerge selon lui «une nouvelle manière d'aborder la cuisine coréenne : plus libre, plus personnelle, parfois hybride».

#### «PAS UNE CATÉGORIE MONOLITHIQUE»

Une créativité qui fait des émules. Formé en Corée, Kim MinSoo, 31 ans, intègre en 2018 l'école Ducasse pour «apprendre les vraies bases de la cuisine française», puis devient sous-chef du restaurant parisien étoilé Septime. «Les gens me demandaient souvent de goûter ma cuisine.» En résidence jusqu'à fin avril dans le restaurant parisien Mokoloco, il fait «de la cuisine coréenne, mais avec une technique française». Au menu, des mets typiques dont il garde «le goût authentique mais en changeant la présentation pour rendre le plat plus accessible à un public non initié». Le *sundae*, boudin coréen populaire garni d'ingrédients variés (nouilles, légumes), devient farce de *mandoo*, un ravioli plus raffiné. Le goût demeure, la forme change.

Linda Lee mise aussi sur une cuisine plus sophistiquée qui vient côtoyer la street-food coréenne encore majoritaire à Paris. En 2024, la restauratrice coréenne lance Sétopa (pour «Séoul to Paris») et demande à Mingoo Kang d'en composer la carte, seul chef triple étoilé Michelin actuellement en Corée. Son but ? «Proposer à Paris une expérience coréenne raffinée, typiquement séoulite, sans les quatorze heures de vol.»

A la tête de 20 restaurants entre Séoul, Londres et Paris – dont On the Bab, On, Misu, Mari Mari et



Chez Orson, barbecue coréen revisité.

Approach – Linda Lee veut montrer que la cuisine coréenne n'est pas «une catégorie monolithique, mais un large éventail». Sétopa participe, selon elle, de ce «retournant bistrotonomique».

La restauratrice de 53 ans formule un vœu : voir davantage d'établissements défendre «une perception authentique et fidèle des saveurs coréennes», afin que cette cuisine s'impose comme un pilier de la scène culinaire parisienne. New York a déjà pris de l'avance, avec plusieurs tables sacrées par le Mi-

chelin, dont celle de Jungski Yim, triplement étoilée en 2024. «Paris a le potentiel pour faire émerger sa gastronomie coréenne contemporaine», assure Linda Lee. Le vivre de chefs coréens ne cesse de s'étoffer. Après sa résidence au Mokoloco, Kim MinSoo compte lui aussi participer à ce nouvel élan. ◆ pour ouvrir son propre restaurant.

Orson : 5, rue du Dragon, 75006 ; Table de Mee : 6, rue des Ciseaux, 75006 ; Sétopa : 6, rue Dupuytren, 75006 ; Mokoloco : 74, rue de Charonne, 75011.

exige une journée de préparation.

au jus de poire et sauce soja, accompagné de légumes et marrons, coiffé d'un jujube séché.

#### «GOÛTEUSE ET ACCESSIBLE»

Ici, la cuisine se veut «contemporaine, authentique et gourmande» et attire une clientèle majoritairement française. En popularisant sa street-food, la Corée du Sud a ouvert l'appétit des curieux désormais en quête d'une cuisine plus sophistiquée comme celle de la famille Gwon. Son credo : réhabiliter et partager une culture culinaire