



5 adresses de maisons de thé à Séoul

Léa Baron

De Bukchon village à Hongdae, en passant par Insa-dong ou encore Ikseon-dong, ces maisons de thé offrent un moment hors du temps perpétuant les traditions coréennes. On y va autant pour le décor de ces lieux raffinés que pour la dégustation.

Cha-teul, le havre de paix

C'est l'incontournable à Séoul. Cette maison de thé référencée dans de nombreux guides est notre coup de cœur. Autant fréquentée par les Séoulites que les touristes. Vous en verrez d'ailleurs certains arborer des *hanbok* de location, les costumes traditionnels coréens. Ils viennent tous de cette fameuse rue pentue de Bukchon Village qui se trouve à deux pas, et d'où l'on voit la tour Namsan. Tout le monde s'y prend en photo.

Cha-teul est alors l'endroit idéal pour fuir la cacophonie et la foule, perchée dans les hauteurs de ce charmant quartier historique. Ici, on entend les oiseaux qui pépient et le spot est idéal pour profiter du soleil couchant. Le calme des ruelles, la musique d'ambiance et la gentillesse du personnel offrent une douce parenthèse dans votre itinéraire touristique.

Première étape, se déchausser pour entrer dans le *hanok*. C'est le nom des maisons traditionnelles coréennes en bois de plain-pied qui font la particularité de ce vieux quartier de Séoul. Les meilleures tables sont celles bordant la baie vitrée pour profiter de la vue ou bien celles dans le jardinet. Puis place au cérémonial. Pas question de se servir le thé n'importe comment. En vous apportant votre plateau garni d'une théière et d'une tasse adorables, la serveuse vous

expliquera comment procéder. Rien n'est livré au hasard. Après l'avoir laissé infuser une durée précise, il faut verser le thé dans un premier contenant pour le filtrer, puis dans votre petite tasse pour la dégustation. Une fois la démonstration faite, à vous de jouer!

Laissez-vous tenter par le thé au lotus ou au chrysanthème et quelques pâtisseries coréennes comme ces rouleaux de riz soufflé. Préférez la fin de journée en semaine pour vous y rendre. Les places sont chères tant sa réputation n'est plus à faire.

Adresse : 26 Bukchon-ro 11na-gil, Jongno-gu

Tteuran, une pause coréenne gourmande

En déambulant dans les ruelles d'Ikseon-dong où se serrent cafés à la mode et restaurants internationaux, Tteuran pourrait passer inaperçue. Une porte en bois entrebâillée laisse entrevoir un charmant jardinet qui mène à la maison de thé. Après avoir trouvé sa place parmi les tables à hauteur normale ou celles où l'on s'assied en tailleur, il faut commander au comptoir. →



SÉOUL

Sur la carte se mêle une vingtaine d'infusions médicinales, thés fermentés ou floraux. C'est l'endroit idéal pour goûter l'*omija*, un thé coréen traditionnel. Son nom signifie « cinq saveurs » : la douceur, l'aigreur, l'amertume, la salinité et le piquant. C'est délicieux chaud ou froid, accompagné de douceurs elles aussi coréennes et faites maison. On aime les *yougwa* que l'on retrouve un peu partout, composés de riz glutineux pilé et mélangé à du miel. Il y a aussi le *gotgamssam*, ces noix enveloppées dans des kakis séchés. L'atmosphère y est paisible et le personnel adorable. Vous ne verrez pas le temps passer. Depuis son ouverture en 2009, son succès ne se dément pas.

Adresse : 17-35 Supyo-ro 28-gil, Jongno-gu

CI-DESSOUS Dawon



Dawon, pour boire un thé au vert

Il faut être curieux - ou bien renseigné - pour trouver cette maison de thé située au fond d'une impasse d'Insa-dong. Blottie dans une cour arborée, elle est entourée par plusieurs galeries d'art ouvertes au public. Ce quartier touristique propice aux achats de souvenirs, abrite plusieurs maisons de thé traditionnelles. Mais Dawon est le seul *hanok* à bénéficier de l'ombre d'une végétation luxuriante dans ce jardin confidentiel. La carte permet de tester les principaux thés traditionnels coréens aux notes d'abricots, de kakis ou de chrysanthèmes. Des saveurs sucrées et douces qui peuvent se boire parfois chaud ou froid. Ce n'est pas là que l'on trouve les meilleures pâtisseries, mais le lieu reste un incontournable du centre de Séoul où se croisent locaux et touristes en quête de fraîcheur et de calme.

Adresse : 11-4 Inсадong 10-gil, Jongno-gu.

T.Nomad, entre tradition et modernité

Entre le quartier d'Hongdae et le parc Haneul, faites une halte chez T.Nomad. En arrivant à l'adresse indiquée, vous ne verrez pas la maison de thé. Elle se cache au 2^e étage. Prenez l'escalier à l'arrière du bâtiment pour y accéder. Pensez à réserver en DM sur Instagram (@t.nomad_kr) au risque d'être refoulés à l'entrée, surtout le week-end.

Une fois le seuil franchi, on a l'impression d'être hors du temps. Des murs en béton brut servent d'écrin au mobilier ancien qui donne un charme fou à cet endroit d'une grande sérénité. En fond sonore, une musique douce et des chants d'oiseaux se mêlent aux chuchotements des clients. La lumière extérieure est tamisée par des voilages aux fenêtres créant un cocon agréable. Si elles ne sont pas prises d'assaut par de jeunes couples, optez pour les tables basses autour desquelles on s'assoit en tailleur après s'être déchaussés. Puis faites votre choix parmi les différentes formules proposant un thé accompagné de pâtisseries coréennes et japonaises. Le raffinement est total. Sur votre plateau, un thé de fleurs bios cultivées en Corée, une part de gâteau au *matcha*, des *mochi*, une noix caramélisée. Une dégustation dans la pure tradition. Un petit mode d'emploi vous aidera à bien faire infuser votre thé. Si vous manquez d'eau chaude, allez vous ravitailler à l'aide d'une louche en bois dans la marmite fumante qui trône sur la table centrale. Entre deux gorgées, faites un tour dans le coin boutique qui propose thés, tasses et tous types d'ustensiles de bon goût. Savourez ce moment suspendu chez T.Nomad. Effet relaxation garanti.

Adresse : 112 Poeun-ro, Mangwon-dong, Mapo-gu.



CI-DESSUS T.Nomad

SÉOUL

L'Osulloc Tea House, pour le thé vert revisité

Osulloc est le nom d'un producteur de thé vert bien connu en Corée du Sud. Ses plantations se visitent d'ailleurs sur l'île de Jeju. La marque a ouvert à Séoul une maison de thé moderne et minimaliste où déguster sa production et ses pâtisseries. Elle se cache en haut d'une volée de marches, au milieu des vieux *hanok* de Bukchon Village. Au rez-de-chaussée se trouve une boutique, un salon de thé au 1^{er} étage et enfin un bar lounge au 3^e étage. Vos envies peuvent ainsi guider vos pas. L'idéal est de s'installer sur l'une des terrasses avec vue sur le charmant jardin en contrebas et l'emblématique tour Namsan au loin. Il ne reste plus qu'à choisir quel thé vert goûter : classique, torréfié, fermenté, agrémenté des fameuses mandarines si douces de Jeju, ou encore le matcha. C'est parfait pour tester la gamme d'Osulloc et acheter ensuite vos coups de cœur dans la boutique. Ici, leurs thés s'accompagnent divinement des

pâtisseries spécialement créées pour le lieu. Gâteaux de riz ou gaufres revisitées sont tous faits à base de thé vert. Une pause bienvenue avant de reprendre la visite de l'un des plus vieux quartiers de la capitale.

Adresse : 45 Bukchon-ro, Gahoe-dong, Jongno-gu. ☘

— « L'idéal est de s'installer sur l'une des terrasses avec vue sur le charmant jardin en contrebas et l'emblématique tour Namsan au loin. »

CI-DESSOUS Osulloc

