



LE GOÛT DU VOYAGE

Corée du Sud

GOÛTEZ SEOUL

ON A BEAU CONNAÎTRE LA GASTRONOMIE CORÉENNE, RIEN NE PRÉPARE À LA SURENCHÈRE D'INVENTIVITÉ QUE LES RUES DE LA CAPITALE RÉSERVENT AUX VISITEURS. BIENVENUE DANS UNE VILLE FOLLE DE CUISINE.

TEXTE : GUILLAUME JAN

Getty Images

58 GEOHORS-SÉRIE



Plats saumurés, amers, épicés, pimentés, caramélisés : sur cette voie piétonne dédiée à la cuisine de rue, dans le quartier de Myeongdong, tous les goûts se rencontrent.



diadotone / Shutterstock

C'est une longue rue piétonne bordée de néons qui clignotent parfois sur plusieurs étages. On y croise des mères de famille venues grignoter un *nogari* (lieu jaune séché) à la sortie du travail, ainsi que des jeunes couples de touristes européens tellement émerveillés par l'abondance des amuse-bouches qu'ils en oublient de prendre des photos. Ponctué de musiques pop, le *night market* de Myeongdong, sur la rive droite du fleuve Han, est, parmi la vingtaine de marchés de nuit de Séoul, l'un des plus réputés chez les amateurs de cuisine de rue. Quand ses stands ouvrent, à 17 heures, des effluves de poulet frit au miel se mêlent à ceux des *jjukkumi*, ces poulpes marinés dans une sauce piquante et grillés sur place. Ici, un marchand vante ses *beondegi*, des larves de ver à soie braisées dans leur jus, un en-cas très apprécié des enfants. Là, on se laisse plutôt tenter

par un *japchae*, d'onctueuses nouilles de patate douce sautées avec des légumes croquants. Pour terminer : un pancake garni d'un mélange sucré de graines et de cannelle (*hotteok*), ou bien une glace aux Chamallows ? Première leçon de cette déambulation gourmande à Séoul : la gastronomie du pays du Matin calme ne se limite pas aux traditionnels barbecue et bibimbap, auxquels on a tendance à spontanément l'associer.

Encore méconnue en Occident au début du XXI^e siècle, la cuisine coréenne a vécu un essor phénoménal ces dernières années, notamment auprès des jeunes européens déjà séduits par la K-pop (musique pop coréenne) et les K-drama (séries télévisées). Plébiscité avant tout : son côté relevé et sain, car riche en légumes et produits lactofermentés – on pense au célèbre kimchi, ce chou aigre et pimenté qui accompagne tous les repas, mais aussi à diverses pâtes et sauces vouées à la marinade ou à l'assaisonnement. Au-delà des caprices d'une mode globalisée, ce succès résulte d'une volonté politique, initiée dans les années 1990, pour faire rayonner la gastronomie coréenne

Une Séoulite déguste un morceau de poulet frit. Une spécialité inaugurée avec les GI américains. Avant leur arrivée en Corée, la volaille était traditionnellement bouillie ou cuite à la vapeur.

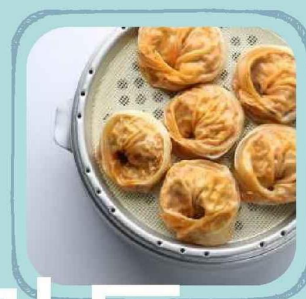
en la différenciant de ses concurrentes chinoise et japonaise. Une stratégie concertée qui mobilisa l'office national du tourisme, chargé de promouvoir des plats susceptibles de séduire les palais occidentaux, tel le barbecue (*bulgogi*), tout comme le gouvernement, qui fit le siège de l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) et de l'Organisation mondiale de la santé (OMS) pour que le kimchi y soit reconnu comme un aliment santé. Même le président de l'époque, Lee Myung-bak, mit la main à la pâte : en 2010, il poussa à la création d'une agence gouvernementale dédiée à la promotion de la nourriture coréenne, dont l'un des objectifs est de multiplier le nombre de restaurants à l'étranger. Son site Internet (Taste of Korea) fait figure de plaidoyer pour la cuisine locale. Poursuivie par ses successeurs, cette offensive nous a familiarisés avec les saveurs coréennes. Et pourtant, rien ne prépare à l'originalité de la scène culinaire de Séoul. Des *pojangmacha*, ces cantines de rue populaires dressées sous une bâche orange, jusqu'aux restaurants étoilés, l'offre semble inépuisable, stimulée par un esprit concurrentiel poussant chaque établissement à se surpasser.

**Empruntant aux GI le poulet frit,
les Coréens ont ajouté leur touche**

Au nord de Myeongdong, le quartier Euljiro3 est un dédale de venelles flanquées de petits commerces, d'imprimeries, de quincailleries. Depuis une dizaine d'années, de nombreux lieux de restauration se sont insérés dans ce décor industriel, au point d'en faire l'une des étapes les plus intéressantes sur le circuit des gourmets. Empilées le long des murs pendant la journée, les chaises en plastique envahissent les trottoirs à l'heure du dîner pour accueillir la jeunesse branchée de Séoul dans une ambiance pleine d'énergie festive. Pourquoi faire la cuisine chez soi quand on dispose d'innombrables restaurants bon marché ? Dans certaines gargotes, on déjeune copieusement pour moins de cinq euros. Pour un ou deux euros de plus, on peut se laisser tenter par des mets un peu plus

**UNIQUE CONDITION POUR
MANGER DES NOUILLES :
SAVOIR LES CAPTURER AVEC
DES BAGUETTES EN MÉTAL**

LES CINQ PLATS À NE PAS MANQUER



만두 Mandu

Inspirés de la cuisine chinoise, ces raviolis peuvent être farcis de porc, de kimchi, de tofu, ou encore de ciboule. Ils sont soit bouillis dans une soupe (*mandu-guk*), soit cuits à la vapeur (*jjin-mandu*), soit frits (*gun-mandu*).



전 Jeon

La culture culinaire coréenne propose une grande variété de galettes : *bindaetteok* (à base de haricots mungo), *gamjajeon* (à base de pommes de terre), *pajeon* (à base de farine de blé et garnie de ciboule et de fruits de mer).



Deux créations du chef Kang Mingoo. En haut : gelée de glands et légumes saumurés. En bas : son dessert signature, le Jang trio, qui combine sucré et salé avec trois ingrédients fermentés.

Mingles (x3)

Déco boisée, lumière naturelle, céramiques artisanales : le Mingles se distingue par une attention au détail appliquée à toute l'expérience.

3 QUESTIONS À KANG MINGOO

CHEF DU RESTAURANT MINGLES, DEUX ÉTOILES AU GUIDE MICHELIN, ET L'UNE DES MEILLEURES TABLES DE SÉOUL.

Comment décririez-vous les principes fondamentaux de votre cuisine ?

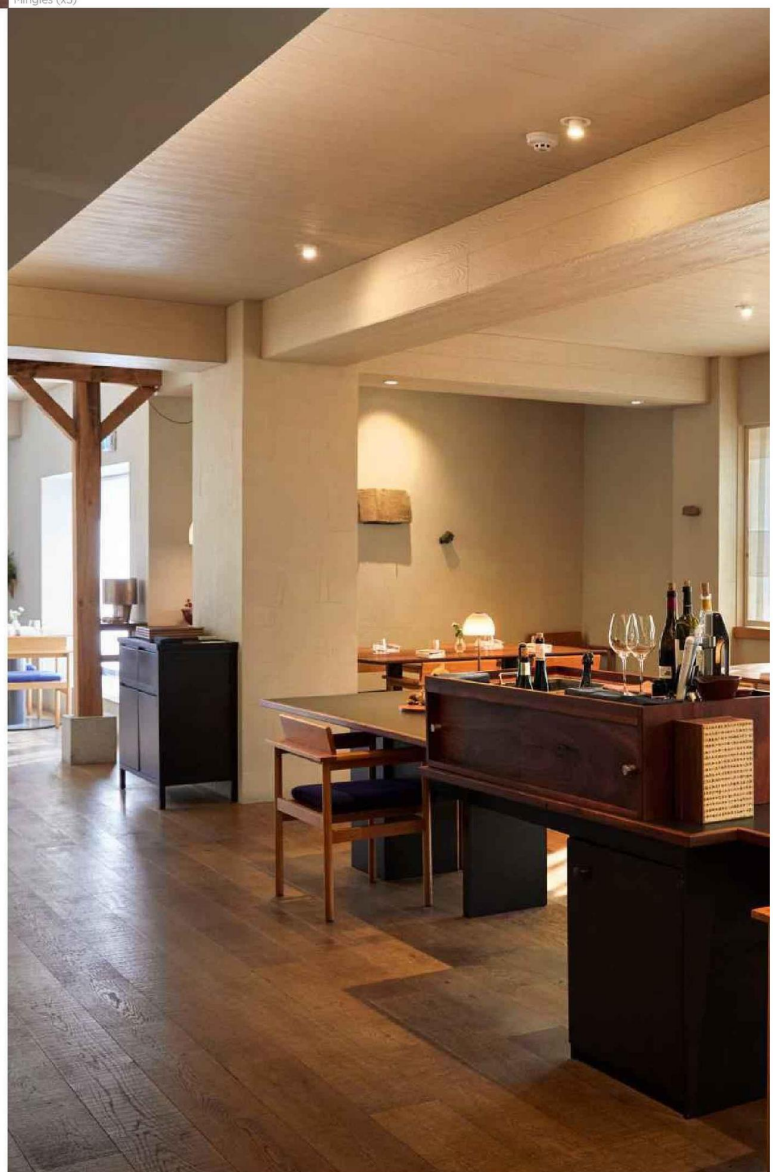
Je crée une cuisine moderne qui respecte la culture culinaire traditionnelle, tout en reflétant les saisons et la nature coréennes. Au-delà de la nourriture, je prête une grande attention au cadre de mon restaurant, à la décoration, aux meubles, à la vaisselle. Je souhaite offrir à mes clients une expérience complète de notre culture.

Quelles sont les caractéristiques distinctives de la cuisine coréenne ?

Elle est très diversifiée. Grâce à ses quatre saisons bien différenciées (une rareté en Asie), elle met en valeur des ingrédients spécifiques à chaque période de l'année. Elle se distingue aussi des autres gastronomies par sa grande variété de légumes et par sa longue tradition de fermentation, que l'on retrouve par exemple dans le kimchi.

Comment expliquer la récente popularité de cette cuisine au niveau mondial ?

Au cours des deux dernières décennies, de nombreux chefs coréens sont partis se former à l'étranger. Quand ils sont rentrés vivre en Corée, ils ont introduit d'innovantes interprétations de notre cuisine traditionnelle et ont également développé des styles plus contemporains, qui ont peu à peu éveillé la curiosité des consommateurs du monde entier. Par ailleurs, la cuisine coréenne associe l'équilibre alimentaire et la variété des saveurs, la santé et le goût, ce qui a également contribué à l'intérêt qu'elle suscite aujourd'hui.



PARTOUT PRÉSENT, L'ESPRIT CONCURRENTIEL POUSSE CHAQUE RESTAURANT À SE SURPASSER



► sophistiqués comme un bol de nouilles froides de sarrasin à la mode de Pyongyang, particulièrement prisé en été. Seule condition : savoir capturer ces nouilles avec des baguettes en métal. Le voyageur s'en aperçoit rapidement, l'une des spécificités de la table coréenne est que les couverts coréens ne sont pas en bois ou en plastique comme dans les autres pays d'Asie, mais en inox. Cet usage s'est développé au cours de la période Joseon (1392-1897), alors que la noblesse avait pris l'habitude de manger avec des baguettes en argent. Le reste de la population s'est mis à l'imiter, avec des métaux moins onéreux.

Une scène de la haute gastronomie en pleine course aux étoiles

À quelques rues de là, tout un microquartier, la «ville du *tteokbokki*», est dédié au snack populaire du même nom : une quenelle de riz élastique et savoureuse, cuite dans une pâte de piment. Les enseignes à Séoul sont souvent spécialisées, à l'instar de ces restaurants de *bulgogi*, où l'on grille la viande à même la table, devenus l'un des symboles de la cuisine coréenne à l'étranger. Nombre de devantures vantent également leur poulet frit, que tout le monde s'amuse ici à appeler le KFC, pour *korean fried chicken*. Décliné en une multitude de recettes, ce plat devenu un grand marqueur national ne s'est pourtant développé qu'à partir des années 1960, sous l'influence des GI américains déployés pour garantir la sécurité du territoire face au voisin nord-coréen. Leur empruntant la friture à l'huile, les Coréens ont ajouté leurs propres touches, notamment des sauces sucrées-épiceées à partir des années 1980. Aux Américains, la cuisine coréenne a emprunté également les produits laitiers, illustrant sa capacité à s'adapter tout en restant fidèle à son identité.

Sur la rive gauche du fleuve Han, les audacieux gratte-ciel de verre des larges avenues de Gangnam proposent une vision plus futuriste de la cité. Tout près des figurines géantes de la K-star road, qui représentent les groupes stars de la K-pop, attirant leurs fans du monde entier, le restaurant Mingles est connu comme l'un des meilleurs de Séoul. Au menu ce soir : consommé de topinambour servi avec des *mandu* (raviolis) cuits à la ►

À gauche : jeunes filles attablées dans un restaurant de *tteokbokki* à Bukchon, au cœur de la capitale. À droite, les maisons traditionnelles (*hanok*) de ce quartier historique.

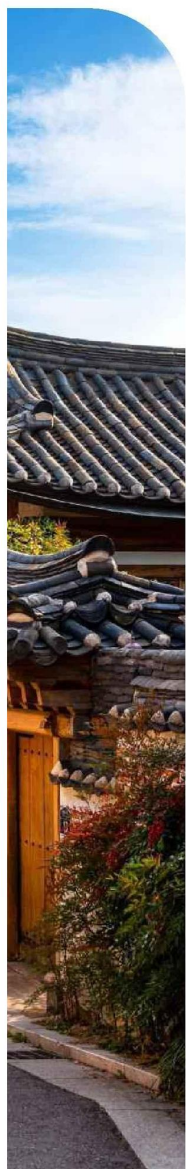
POURQUOI CUISINER CHEZ SOI QUAND L'OFFRE DE RESTAURATION EST AUSSI BON MARCHÉ QU'INÉPUISABLE ?



B. Rottem / Alamy Stock Photo/ Hemisfr



Getty Images



🍽️ vapeur, bœuf cru surmonté d'une bille de caviar, *banchan* (accompagnements) inspirés par la cuisine des temples bouddhiques, qui font la part belle au monde végétal (jeunes pousses, champignons, herbes, algues séchées). Kang Mingoo, le chef tout juste quadragénaire (voir encadré), s'inspire de la grande diversité d'ingrédients saisonniers offerts par le terroir coréen. «Je me rapproche de la nature et de la subtilité des goûts qu'elle offre, mais je n'oublie pas que la fermentation est au cœur de notre culture gustative», résume-t-il. Son dessert signature, le très inventif Jang trio, combine d'ailleurs les trois principales pâtes fermentées – le *doenjang* (pâte de soja) en crème brûlée, le *ganjang* (sauce soja) avec des noix de pécan et le *gochujang* (pâte de soja au piment) en crème glacée. L'établissement a obtenu une première étoile Michelin en 2017 et une deuxième en 2019. Avec 33 restaurants étoilés, la scène de la haute gastronomie séoulite est en plein boom, et le gouvernement coréen, toujours plein d'ambition, voudrait voir passer ce chiffre à 100 d'ici à 2027.

Pour terminer la soirée comme les jeunes Séoulites, il ne reste plus qu'à se diriger vers le quartier de Garosugil et faire la queue devant le restaurant Sinsajeon. On vient ici pour les viandes marinées, mais aussi pour le *makgeolli*, un alcool à base de riz fermenté. Passé de mode au XX^e siècle, cet élixir épais, doux et blanc comme du lait revient en force auprès des jeunes générations, qui le dégustent avec un morceau de miel servi dans son rayon de cercle. Dans une ville où les restaurateurs rivalisent d'invention pour proposer des sensations nouvelles, il suffit parfois juste de retourner aux traditions. ■

GUILLAUME JAN

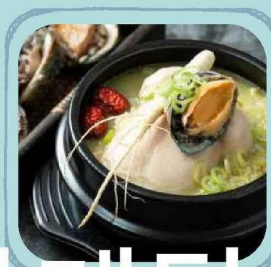
SI VOUS VOULEZ FAIRE CE VOYAGE

Les Maisons du Voyage, agence spécialiste de la Corée du Sud, propose aussi bien des voyages sur mesure que des circuits accompagnés, et notamment un séjour d'une semaine à Séoul en *hanok* (maison traditionnelle). Possibilité de demander des visites personnalisées guidées par un habitant qui partagera ses bonnes adresses. maisonsduvoyage.com - 01 40 51 95 15.



투이김 Tuigim

La version coréenne du tempura japonais : piments, crevettes, patates douces, œuf, le tout pané et frit. On peut les accompagner de *tteokbokki* (ci-dessous).



삼계탕 Samgyetang

C'est un poulet entier cuit lentement dans un épais bouillon blanc et fourré d'une préparation de jujubes, de châtaignes, de ginseng, de poireaux, d'ail et de riz glutineux. Ce plat très revigorant s'inscrit dans la grande variété de soupes, qui occupent une place prépondérante sur la table coréenne.



떡볶이 Tteokbokki

Ces quenelles de riz dans une sauce pimentée sont l'une des collations les plus prisées.

lahem / Shutterstock, minimage / Shutterstock, Getty Images