

DOSSIER DE PRESSE · NOVEMBRE 2026

CARRÉ COMME CORÉE

Cuisine bistronomique aux accents coréens

48 rue Saint-Georges · Paris 9e



Langoustine mandu, consommé parfumé

LA MAISON

Un bistronomique franco-coréen rue Saint-Georges

Quartier Saint-Georges, dans le 9e arrondissement, Doyi Kwon a installé sa première table. Passée par les cuisines du Bristol et du Peninsula, la cheffe y signe depuis octobre 2026 une cuisine franco-coréenne, jusqu'au kimchi glissé dans le pâté en croûte. En salle, c'est son mari, Jean-Raoul Munoz, qui reçoit.

Le soir, la carte se compose d'assiettes à partager, posées au centre de la table. Deux plats y tiennent une place à part : la langoustine en mandu, le ravioli coréen, servie dans un consommé parfumé, et la sériole, relevée de coing, de calamansi et d'huile de périlla.

À l'heure du déjeuner, la maison change de rythme : une formule courte autour du bulgogi ou du poulet yangnyeom, à manger sur place ou à emporter.



Sériole, coing, calamansi

LA CUISINE

Du marché de saison au kimchi maison

La cheffe part du produit de saison français et le travaille avec des condiments et des techniques coréennes. Les huîtres fines de claire arrivent avec un granité de prune verte maturée, et la courge longue de Nice devient une galette croustillante, servie avec des shiitakés et une cervelle de canut.

Les noix de Saint-Jacques, juste snackées, restent nacrées sur leur céleri-rave et leur sauce iodée. Le galbi, plat de bœuf de la tradition coréenne, mijote façon osso buco et arrive sur une orge crémeuse au ssamjang. Le tartare de bœuf est mêlé à de la ventrèche de thon, avec de la poire et du jalapeño.

Le poulet yangnyeom, très populaire en Corée, arrive frit et laqué d'une sauce relevée et aigre-douce. Au dessert, le baba se trempe au rhum Takamaka et au yuzu, et le mi-cuit au chocolat coule sur une glace au sésame.

LES PRODUITS

La viande est sélectionnée du jour. Les légumes proviennent de deux producteurs : Huitric, en Loire-Atlantique, et Laurent Berrurier, dans le Val-d'Oise. Côté mer, la cheffe ne travaille que des poissons sauvages.



Huîtres, granité de prune verte



Galette de courge longue de Nice



Galbi façon osso buco



Poulet yangnyeom



Pâté en croûte de canard · Prix de la Confrérie 2022

LA SIGNATURE

Un pâté en croûte au kimchi, primé à Lyon

En 2022, alors en poste à L'Oiseau Blanc, Doyi Kwon se qualifie pour la finale du Championnat du monde de pâté-croûte. Le concours se joue à Lyon le 5 décembre, devant un jury présidé par Pierre Hermé. Elle en repart avec le Prix de la Confrérie, attribué par les membres de la Confrérie du Pâté-Croûte, qui organise l'événement.

Ce pâté en croûte est aujourd'hui à la carte du soir : canard, foie gras, shiitaké et kimchi, dans une pâte montée selon les règles de la charcuterie française.

LA CAVE

Une cave qui fait le tour de France

La carte des vins met la France à l'honneur, région par région. Une cinquantaine de références sont servies à la bouteille entre 28 et 98 €, avec une large place pour la Loire, le Jura, l'Alsace et la Bourgogne. On y croise Marcel Deiss, Montbourgeau, Fanny Sabre ou Dominique Laurent, mais aussi deux vins orange, dont un gringet-altesse de Savoie signé Yann Pernuit chez Belema.





LE COUPLE

Doyi Kwon, trois CAP et quelques étoiles

À 30 ans, Doyi Kwon est passée par plusieurs grandes maisons parisiennes. Tout commence en Corée du Sud, avec un certificat de cuisine coréenne en 2010, puis une première année d'études en management de la restauration à l'université de Daegu.

Arrivée en France, elle complète sa formation et enchaîne les CAP entre 2017 et 2019 : cuisine, pâtisserie, puis charcutier-traiteur, la même année que son Bachelor chez Ferrandi Paris. Entre deux diplômes, elle fait ses classes en stage chez Pasco, au Chambard, doublement étoilé, en Alsace et au Villaret, puis à l'Epicure, la table triplement étoilée du Bristol.

Elle devient ensuite cheffe de partie dans deux maisons à deux étoiles Michelin : le Grand Véfour en 2020, puis L'Oiseau Blanc, au sommet du Peninsula Paris, de 2021 à 2023. De 2023 à 2025, elle est sous-cheffe d'Origines, une étoile au Guide, avant d'ouvrir son premier restaurant, Carré comme Corée, avec son mari.

En salle, Jean-Raoul

Jean-Raoul Munoz, son mari et copropriétaire du restaurant, s'occupe de la salle et de l'accueil. Il a quitté un grand groupe industriel français pour ouvrir Carré comme Corée avec elle.

PARCOURS DE DOYI KWON EN BREF

2010	Certificat de cuisine coréenne, Corée du Sud
2017 – 2019	CAP cuisine, pâtisserie, charcutier-traiteur · Bachelor Ferrandi Paris
Stages	Pasco · Le Chambard ★★ · Le Villaret · Epicure, Le Bristol ★★★
2020	Cheffe de partie, Le Grand Véfour ★★
2021 – 2023	Cheffe de partie, L'Oiseau Blanc, The Peninsula Paris ★★
2022	Prix de la Confrérie, Championnat du monde de pâté-croûte
2023 – 2025	Sous-cheffe, Origines ★
Oct. 2026	**Ouverture de Carré comme Corée**

LA CARTE

À la carte du soir

ASSIETTES À PARTAGER	PRIX
Huîtres fines de claire n°2 · granité de prune verte maturée	12 € les trois
Tartare de bœuf et ventrèche de thon · poire, jalapeño, chips de légumes oubliés	16 €
Galette de courge longue de Nice · croustillante, shiitaké, cervelle de canut	17 €
Pâté en croûte de canard · foie gras, kimchi, shiitaké, Prix de la Confrérie 2022	18 €
Poulet yangnyeom · frit et croustillant, sauce coréenne relevée et aigre-douce	18 €
Sériole · coing, calamansi, huile de périlla	19 €
Noix de Saint-Jacques snackée · nacrée, céleri-rave, sauce iodée	20 €
Langoustine mandu · ravioli coréen, consommé parfumé	22 €
Galbi façon osso buco · bœuf mijoté, orge façon risotto au ssamjang	26 €

DESSERTS	PRIX
Glace au thé vert matcha	4 €
Mi-cuit au chocolat · cœur coulant, glace au sésame	10 €
Baba au rhum yuzu · rhum Takamaka, yuzu, chantilly	13 €

Et le midi

Une formule coréenne, servie sur place ou à emporter, de 13,50 € le plat seul à 19 € l'entrée, le plat et le dessert. Chaque plat est accompagné de cinq légumes, de riz aux céréales et d'une sauce maison au choix : gochujang, soja et yuzu, sésame ou ssamjang. Côté plats : bulgogi, jeyuk bokkeum (porc sauté pimenté), calamars frits au gingembre confit, poulet yangnyeom ou tteokgalbi végétarien au tofu, pois chiches et aubergine rôtie.



INFOS PRATIQUES

Carré comme Corée

Adresse	48 rue Saint-Georges, Paris 9ème · Métro Saint-Georges
Midi	Du lundi au vendredi, 12h-14h30. Formule de 13,50 à 19 €, sur place ou à emporter.
Soir	Du mardi au samedi, 18h30-22h. Assiettes à partager de 12 à 26 €, desserts de 4 à 13 €, vins à la bouteille de 28 à 98 €.
Réservation	Réserver sur Zenchef · @carrecommecoree