

CHÂTEAU
des Fleurs

OMA AU CHÂTEAU DES FLEURS

Dans le cadre chaleureux et feutré du Château des Fleurs, nouveau joyau d'une collection d'établissements à personnalité, la Cheffe coréenne Ji-Hye Park relocalise OMA, son adresse du 9^{ème} arrondissement.. Elle en conserve l'esprit, celui d'une cuisine à mi-chemin entre Paris et Séoul, simple, authentique et réconfortante.





OMA, cuisine de « Maman »

Des plats comme à la maison. Tel est le sentiment éprouvé devant les assiettes de Ji-Hye Park. Arrivée en France il y a près de 25 ans, cette cheffe d'origine coréenne se passionne pour la cuisine auprès de son père. De ses souvenirs heureux naissent l'envie de transmettre le plaisir et l'amour du goût. Elle développe alors une identité culinaire pleine de générosité et d'authenticité, d'abord comme cheffe à domicile puis à la tête de son propre restaurant parisien, OMA – « Maman » en coréen. Piment, fermentation mais aussi crème et fromage, sa carte est un pont entre la Corée et la France. Séduit par son univers, le Château des Fleurs l'invite à prendre les commandes de son restaurant. Le cadre change, l'ADN d'OMA reste intact.



Un pont entre la Corée et la France

« Je cuisine pour faire plaisir aux gens. Un client heureux, qui a envie de revenir, c'est ma plus belle récompense. » **Ji-Hye Park**

Le souhait de Ji-Hye Park ? Rompre avec le traditionnel de la cuisine coréenne et apporter une autre forme de gourmandise, française, riche et plus ronde afin de proposer une cuisine de maman généreuse.

La carte, courte et efficace, propose cinq entrées, six plats et cinq desserts, qui varient au fil des saisons. Deux plats signatures se détachent tout de même : le Riz OMA composé d'une échine de porc fondante, œuf mollet au cœur coulant, relevé d'algue, de sésame et de radis marinés, et le Mulhué, un ensemble de poissons crus, de petits légumes, mouillé d'un bouillon glacé pimenté.

Rien n'est laissé au hasard, les gestes sont précis et le dressage impeccable. Dans l'assiette, une poésie lointaine s'échappe des Mandou, raviolis traditionnels fourrés à la viande, de l'incontournable Bibimbap, ou encore du délicat Saumon au 3 agrumes. En dessert, le moelleux chocolat dévoile un intérieur fondant qui se mêle parfaitement au nappage caramel beurre salé, la pomme au four, elle, est servie dorée et tiède surmontée de croquantes pistaches.





Le Château des Fleurs

Dans une rue calme, à deux pas de la bouillonnante avenue des Champs Élysées, le Château des Fleurs décline un esprit patrimonial dans un décor « néo Art Nouveau » imaginé par Quintana Partners, l'agence d'architecture barcelonaise fondée en 2015, qui signe ici son premier établissement parisien. Un boutique hôtel abritant trente sept chambres, un bar restaurant, une salle de sport et un spa, pensés comme des lieux de vie pour les voyageurs de passage dans la capitale mais également les Parisiens en quête d'un havre de paix pour déjeuner, dîner ou prendre un verre.

Informations pratiques :

OMA
Hôtel Château des Fleurs
19, rue Vernet
75008 Paris

