

DOSSIER
DE
RESTAURANTS E



PER
CEP[°]

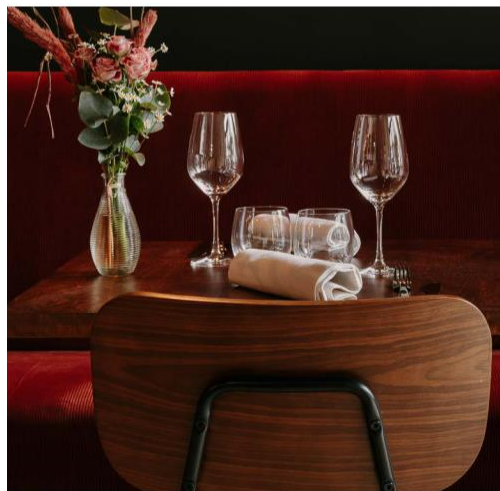
Perception

est la première table du chef Sukwon Yong et du directeur Barnabé Lahaye, associés dans ce projet.



Le duo s'allie pour transmettre sa nouvelle vision d'une cuisine, où la gastronomie française se laisse embarquer dans un voyage en Corée, terre natale du chef.

Un restaurant écrin à l'espace feutré, Perception est la nouvelle sensation d'une cuisine vibrante et dépaysante, en plein cœur de Paris.



Un nouveau tandem

Derrière Perception se cache un nouveau duo en cuisine et en salle. Pour déployer cette vision, il ne fallait pas moins de deux talents qui écrivent à quatre mains une partition joyeuse. Un envol certain pour deux personnalités qui s'allient pour prouver que la gastronomie française s'écrit au temps présent, baignée d'influences et de fragments d'expériences.

Barnabé Lahaye accueille chaque nouveau convive entrant dans le long restaurant de la rue Blanche. Derrière ³ son sourire, se cache un amoureux de la cuisine, mais

aussi du service. Après une formation à l'Institut Vatel, des débuts dans des bistrot où la polyvalence est de mise, il devient chef barman au Sir Winston. Puis il passe directeur d'une cave parisienne avant de partir en Afrique - au Congo - pour gérer un lodge à

Pointe Noire pendant 2 ans. Cette expérience du service le propulse au cœur de la relation client : anticiper chaque souhait du client contribue à lui faire vivre une expérience exceptionnelle. En 2014, il revient en France et intègre le groupe Rostang comme maître d'hôtel tournant entre les besoins des différents établissements.

Son talent et sa rigueur lui permettent d'accéder rapidement au restaurant gastronomique Maison Rostang - doublement étoilé - comme directeur de salle. Il y pratique le service, l'accueil mais également la cave. C'est ici que Barnabé rencontre Sukwon sans se douter



qu'ils allaient vivre leur propre aventure quelques années plus tard.

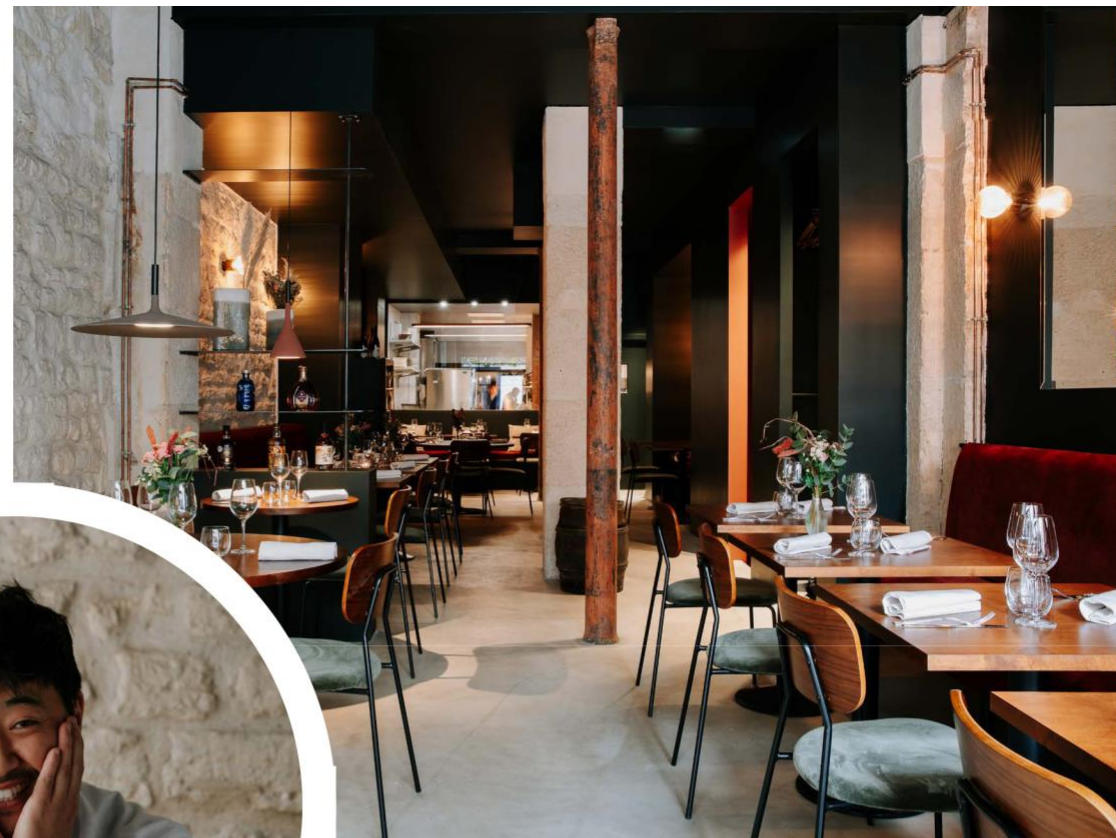
Sukwon est né à Séoul il y a 37 ans. Il se passionne dès son adolescence pour la cuisine (de 15 à 17 ans) mais se heurte à une sélection très élitiste des écoles et effectue un virage à 180 pour se consacrer au sport. Il part à 18 ans aux Etats Unis pour réaliser des études dans le Sport Management. Mais la cuisine l'entête et en 2009, il intègre l'école Cordon Bleu à Los Angeles. Après un passage en 2012 en Australie, Sukwon met le cap vers la France et intègre Ferrandi sur les bons conseils du chef William Ledeuil, afin de valider son visa par un diplôme d'État. Il travaille alors avec lui chez Ze Kitchen Galerie, puis arrive sur le projet de la Jeune Rue avec Antonin Bonnet pour le restaurant Ibaji. La Jeune Rue s'arrêtant, il retourne chez Ledeuil pour être sous-chef de Ze Kitchen Galerie - avant d'intégrer en 2017 la Maison Rostang en tant que chef de partie viandes & sauces. En 2018, il prend le poste de chef du restaurant Signature à Montmartre et en 2020, arrive en tant que chef au Bistrot Flaubert.

Aujourd'hui, Perception est l'expression de ces deux personnalités singulières, de leurs voyages et de leur amour pour la cuisine française.

Produire juste, cuisiner mieux

De leurs expériences dans des maisons créatives et rigoureuses, Sukwon et Barnabé ont gardé la sélection pointue des matières premières, ne négligeant aucun détail. Pour les légumes, ils font appel à Laurent Berrurier, dans le Val d'Oise, dont le travail est reconnu par de nombreux chefs mais aussi d'Hydropousse pour les nombreuses salades et belles pousses. A terme, l'équipe chérit le souhait de créer son propre potager dans l'Eure, afin d'avoir un lien direct avec les produits, d'avoir son compost et de créer un cercle éco responsable et logique entre terre et assiette. Pour les poissons et fruits de mer, Barnabé fait confiance à Stéphane le Rouzes à Saint-Quay Portrieux, qui est le fils de l'ostréiculteur de sa famille depuis plusieurs générations à Lanmodez.

Les viandes proviennent de la productrice Anne Laure Jolivet en Anjou. Les agrumes de la famille Veysières dans les Pyrénées Orientales, sont mis en lumière autant en sucré qu'en salé.



Le café provient de Corée du sud, par Yondong, torréfacteur star de l'île de Jeju, élu meilleur torréfacteur du monde en 2020. Son café est unique en son genre, proposant des arômes et des notes en bouche très singulières : Sukwon ne souhaitant travailler qu'avec lui, au-delà du clin d'œil à son pays.

Une gastronomie française tournée vers le pays du matin calme.

En ouvrant Perception, Sukwon et Barnabé ont à cœur de réaliser une gastronomie ancrée dans un terroir français, mais où « le pays du matin calme » vient chatouiller les classiques et réveiller les palais. Pas de plat emblématique de la Corée, mais une cuisine dont les bases françaises viennent piocher ici et là les produits, les techniques coréennes qui font l'âme de ce cuisinier atypique. Au déjeuner comme au dîner, de vraies propositions végétariennes en entrée et plat sont également à la carte.

Dès l'entrée, le ton est donné. Le carpaccio de dorade mariné au sel s'allie à la fraîcheur du kombawa, des 5 condiments agrumes et d'une gelée omija, baie coréenne très riche en umami. Le Poulpe KFC (façon Korean Fried





Chicken) est donc frit et servi avec un aioli gingembre yuzu et pommes de terre confites : on en mangerait avec les doigts !

Pour les plats, Sukwon maîtrise ses gammes françaises et s'autorise même une version ébouriffante de choux farcis de tofu, épinards, shiitaké et kimchi,

accompagnés d'un bouillon dashi. Les Saint-Jacques snackées, artichauts barigoule, vierge kim (au kimchi, emblème de la Corée avec ce chou fermenté à la pâte de piment), s'acoquinent d'une émulsion des bardes au curry vert. Le veau d'Anne-Laure Jolivet est en quasi, avec capellini de betteraves, condiments sésame noir et jus de veau - une cuisson rosée, réveillée par la profondeur du sésame.

En dessert, le sucre joue l'équilibriste avec subtilité et gourmandise. La tarte ganache chocolat et feuillantine noisette, sorbet vanille au lait de soja, dévoile l'intensité du cacao allié à la légèreté du sorbet et à la rondeur de la vanille. Le Crémeux citron et sablé amande, meringue noix de coco et glace coriandre réveille par sa fraîcheur et l'onctuosité végétale de la glace coriandre. Le traditionnel Financier se mue dans une version au litchi, ananas rôti et espuma litchi, accompagné d'un sorbet ananas ultra fruité.

Pour accompagner ces mets, Barnabé a choisi une carte de vins exclusivement français piochant aussi bien du côté de Châteauneuf-du-Pape chez Elodie Jaume autant qu'en Loire chez Jo Landron ou dans la vallée du Rhône chez Stéphane Ogier. Avec des bouteilles accessibles ou plus exceptionnelles, des vins au verre rigoureusement sélectionnés et abordables (9 €), Perception fait le choix de l'éclectisme.

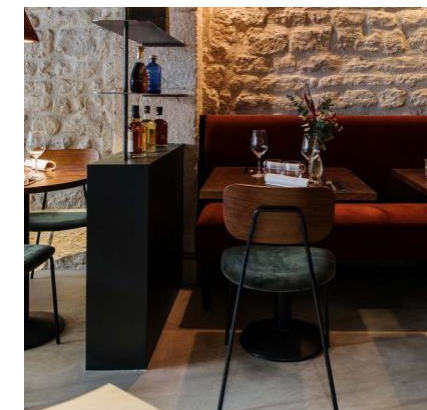


Un écrin chaleureux et intime

Pour traduire leurs souhaits, Sukwon et Barnabé ont fait appel à l'architecte Géraldine Ohresser. Ensemble, ils ont imaginé un lieu chaleureux, un peu secret, à l'abri du tumulte de la rue Blanche. Pour restaurer la pièce, toute en longueur, l'équipe a repensé la salle, en plusieurs espaces, jouant des alcôves, des colonnes et recoins.

Les murs en pierres apparentes s'allient aux murs vert foncé et terracotta, pour créer une ambiance douce et feutrée. Les miroirs posés ici et là, créent des perspectives et des jeux de lumière pour sublimer la salle. Pour admirer le ballet de la cuisine, Sukwon et Barnabé ont souhaité une cuisine vitrée, lumineuse, spacieuse, où le chef et son équipe évoluent librement. Les 4 tables aux premières loges n'en manquent aucun détail... Banquettes de velours rouille, tables rondes et fauteuils vert tilleul s'allient harmonieusement pour offrir un espace où la cuisine prend une nouvelle dimension. Au-dessus des tables, des suspensions en béton mat créent les volumes et offrent un éclairage direct sur les assiettes en gardant l'ambiance feutrée du restaurant. Les appliques en verre à facettes donnent un éclairage doux, comme un voile de dentelle à la salle.

Le soir, les bougies scintillent et créent une ambiance encore plus soignée, propice au partage comme à la confidence.





Menus

Au déjeuner : entrée / plat ou plat / dessert = 29 €
Entrée / plat / dessert = 35 €
Au dîner : Entrée / plat / dessert à partir de 40 €

Menus dégustation

59 € (5 plats + 25 € pour l'accord vins)
79 € (7 plats + 45 € pour l'accord vins)

Infos pratiques

Ouverture du mardi au vendredi midi et
du mardi au samedi soir.
Fermé samedi midi, dimanche et lundi

53 rue Blanche - 75009 Paris
01 40 35 78 32