

한류 Hallyu Kitchen

6 rue Henry Monnier – 75009 Paris



FROM SÉOUL TO PARIS

Julie Noël, Armelle Jozan et la cheffe coréenne Su-hyun, dévoilent Hallyu Kitchen, leur vibrant restaurant dédié à l'extraordinaire culture culinaire du pays du matin calme. Julie et Armelle ont choisi le Studio Pey pour interpréter cette « vague coréenne » (signification du mot hallyu) avec justesse et harmonie. Entre pierres brutes et pavés inspirés des soubassements des temples coréens, béton, bois naturel et couleurs joyeuses rappelant encore une fois les peintures lumineuses des temples coréens, Hallyu Kitchen nous plonge en immersion dans l'esprit de Séoul. La cheffe Su-hyun y maîtrise les classiques dans les règles de l'art : Bulgogi, bibimbap, japchae et fried chicken se partagent et s'accompagnent de banchans, les petites salades coréennes. Et elle nous fait aussi et surtout déguster des plats encore méconnus en France. Sa signature incontournable est le Ssam qui nous invite à emballer une délicieuse viande marinée puis grillée dans une feuille de salade avec de réjouissants accompagnements. Hallyu Kitchen nous embarque avec grâce.





UNE CUISINE VIBRANTE

La cheffe Su-hyun et sa brigade cuisinent comme en Corée, dans le respect des traditions et surtout avec beaucoup d'amour. La carte est courte mais très généreuse, et tout est fait maison avec la plus grande précision. Hallyu Kitchen propose une vision pointue de la cuisine coréenne traditionnelle : pleine de saveurs, authentique, singulière. Elle évoque la convivialité, le partage au centre de la table, les plaisirs simples et les émotions gustatives.



Parmi les assiettes les plus emblématiques, les amateurs de cuisine coréenne tout comme les novices se délectent avec joie d'un fabuleux ***Fried Chicken***. Croustillant à la perfection, il est aussi bien juteux. Sa panure à base de fécule de pomme de terre est assaisonnée de curry et de moutarde, tandis que les hauts de cuisse de poulet français ont une chair exquise. On le choisira nature, accompagné d'une addictive mayonnaise à l'ail, ou enrobé d'une sauce piquante sucrée-salée au gochujang.





La **Galette Buchujeon**, généreuse, savoureuse et légèrement caramélisée sur les bords, est un modèle du genre. Elle est composée de queues d'ail, oignons, calamars et légumes de saison.

Les **Mandus** sont quant à eux la version coréenne des raviolis ou gyoza. Leur pâte fine et délicate est ce qui fait toute la différence. Cuits à la vapeur, ils sont juteux et fondants à l'intérieur. On choisira l'une des trois farces maison (bœuf-porc, crevette ou kimchi-shiitaké) avant de les boulotter en une bouchée.



Les grands plats de la carte convoquent toute la convivialité coréenne.

Parmi eux, le plus fédérateur de cette cuisine envoutante est le **Bibimbap**. Le riz croustillant crépite au fond du plat, les légumes sont légèrement acidulés et le jaune d'œuf lie le tout avec beaucoup de gourmandise. On choisira notre bibimbap au bœuf bulgogi ou végétarien.

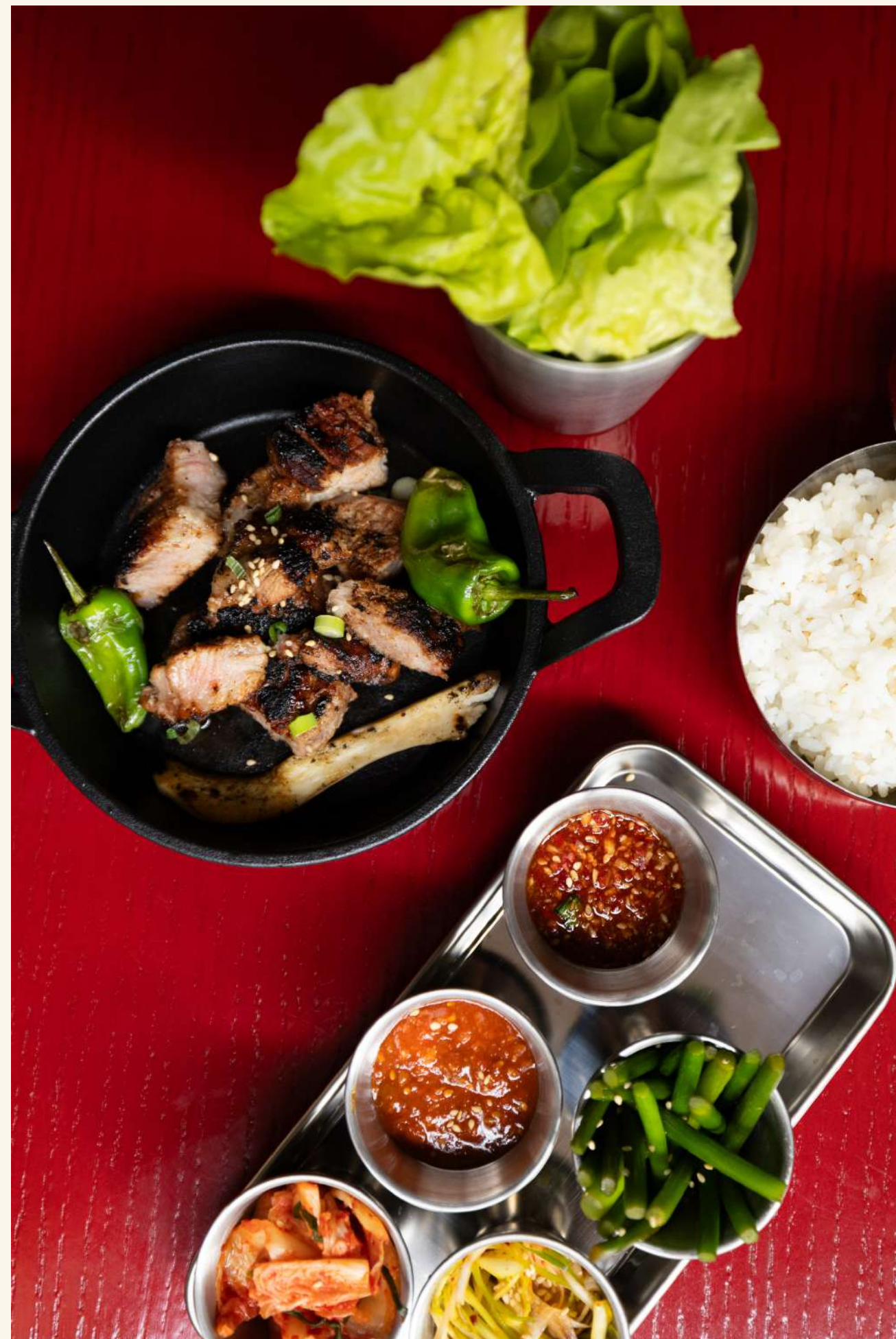




Le **Japchae**, est véritablement à découvrir ici pour une initiation aux traditions coréennes. Ces vermicelles de patate douce maison sont à se damner. Ils sont sautés avec beaucoup de légumes : champignons, poireaux, carottes, épinards, poivrons. Le japchae est un plat végétarien très sain, qui offre aussi une grande richesse de saveurs et beaucoup de réconfort. On peut également choisir de le déguster avec du bœuf bulgogi.

Et la signature d'Hallyu Kitchen entre en scène : les fameuses **Grillades Coréennes**, à déguster en **Ssam**. Elles arrivent encore fumantes, sur leur plaque chaude, au centre de la table : bœuf bulgogi, échine de porc, poulet grillé ou pimenté, ou belle pièce de boeuf. Le Ssam consiste à les déguster dans des feuilles de salade avec du riz, des banchans et des sauces.

Les **Banchans** accompagnent de nombreux plats coréens. Ce sont de petites assiettes de légumes fermentés ou marinés. Ils évoluent au fil des saisons mais l'on retrouvera toujours l'excellent et incontournable kimchi maison.





Pour les desserts, Hallyu Kitchen s'autorise des ponts ingénieux entre différentes cultures et nous émerveille d'une finale sucrée créative. Avec le **Sundae**, une glace onctueuse et aérienne à la fior di latte est nappée d'un caramel miso et sarrasin. Le **Bukumi** est quant à lui une gaufre de pâte à mochi en forme de poisson, fourrée de beurre de cacahuète ou de chocolat. Enfin, le **Dalgona** est un biscuit typiquement coréen dans lequel des formes sont dessinées. Pour ceux qui ont la référence de Squid Game, le but est de réussir à découper la forme dans le biscuit sans le casser.



BISTROT CORÉEN

Julie Noël et Armelle Jozan, les deux cofondatrices, ont souhaité importer à Paris leur immense coup de cœur pour Séoul. Ce n'est pas seulement cette cuisine addictive qu'elle désirent transmettre mais aussi une ambiance, un décor et une énergie. Littéralement passionnées par la Corée du Sud, elles ont imaginé un lieu à la fois authentique et urbain. Elles ont fait appel au Studio Pey pour mettre en scène leurs inspirations au cœur d'un espace parisien, sur la charmante place Gustave-Toudouze du 9^{ème} arrondissement.



Tant de fois, elles y ont imaginé ce qui les a transportées lors de leurs voyages : des grandes tables remplies d'assiettes, des saveurs sucrées-salées, umami, croustillantes, et beaucoup de joie. À l'image des cafés de Séoul, la façade en angle d'Hallyu Kitchen joue sur les contrastes apaisants avec un enduit blanc lumineux, souligné par des menuiseries en bois brut autour des grandes fenêtres, ainsi que des pavés gris qui rappellent avec élégance les soubassements des temples coréens. Cette esthétique minimaliste, douce et graphique laisse entrevoir les couleurs chaleureuses qui habillent l'intérieur et attisent notre curiosité.





Dès l'entrée, la mezzanine attire immédiatement les regards avec son bois peint en vert menthe typiquement coréen. Cette structure, à la fois centrale et surélevée, évoque les cafés traditionnels tout en rappelant les petits bouibouis cachés des ruelles animées. Juste en dessous, le bar s'impose majestueusement. On y déguste quelques cocktails et somaeks – le fameux shot de soju jeté dans une pinte de bière – et l'on s'y installe pour déjeuner et dîner en mode comptoir dans une électrique effervescence.



Une fois à l'étage, le plafond se fait plus bas et l'atmosphère devient intime, presque confidentielle. L'espace est alors enveloppant et chaleureux. On quitte Paris le temps du repas et la magie opère. On se sent comme dans un recoin secret de Séoul.

À droite, une salle plus ouverte et vivante complète l'expérience d'Hallyu Kitchen. Spacieuse, elle accueille de belles et joyeuses tablées entourées de grandes banquettes et chaises colorées. Un ciel lumineux suspendu diffuse une lumière douce et naturelle, rappelant les patios coréens. Les assiettes virevoltent, les verres trinquent et les conversations s'animent...



LE BEAU TRIO

Hallyu Kitchen c'est l'histoire de trois femmes :
Julie Noël, Armelle Jozan et Su-hyun.

김치 LA RECETTE (PAS SI) SECRÈTE DU KIMCHI



한류 **Hallyu**
Kitchen

Si Julie et Armelle se sont rencontrées dans leur précédente vie professionnelle, Su-hyun – native de Busan en Corée du Sud – est, quant à elle, arrivée à Paris en 2002 pour travailler en tant que cuisinière. Elle a ouvert son propre restaurant coréen en 2019, Potcha 5, dans le quartier de Montorgueil. Sa maîtrise hors pair des mets traditionnels lui a même permis de publier le livre de cuisine Bistrot Coréen. Elle a rejoint l'aventure Hallyu Kitchen, plus d'un an avant son ouverture, en comprenant avec quelle sincérité et connaissance de la culture coréenne Julie et Armelle nourrissaient le projet. Ensemble, elles veulent proposer une expérience qui leur ressemble.



Julie et Armelle ont travaillé ensemble chez Quitoque (les paniers à cuisiner) durant quatre ans et se sont lié d'amitié autour de deux grands points communs : l'ambition dévorante d'ouvrir leur propre restaurant et leur passion sans borne pour la cuisine du pays du matin calme. Après ses études, Armelle a participé à l'ouverture du pop-up de Brasserie Rosie à Biarritz (été 2018) avant leur arrivée à Paris, puis elle est devenue responsable de l'offre et de l'expérience client chez Quitoque. Quant à Julie, issue de l'école d'art Penninghen, elle y était directrice artistique. Durant ces années, elle a passé son CAP cuisine car elle ne perdait jamais de vue son rêve d'ouvrir un restaurant. Un rêve qui s'exauce désormais à l'unisson.

