

MOJJU

KOREAN FOOD TRIBUTE

ENTRE FRANCE & CORÉE,
LE PROCHAIN VOYAGE CULINAIRE
DE THIBAUT SOMBARDIER

4 rue de l'Exposition, 75007 Paris



Après Mensae et Sellae, Thibault Sombardier ouvre sa troisième adresse dans le 7ème arrondissement parisien, dans le quartier Gros-Caillou, au nom évocateur d'un ailleurs lointain : Mojju. Avec cette nouvelle table, le chef-restaurateur emmène ses convives en voyage au cœur de la Corée du Sud pour une épopée aussi conviviale que gourmande. A la croisée des chemins entre le traditionnel bistrot parisien et le typique hanok coréen, Mojju est avant-tout un lieu de partage où le barbecue coréen est mis à l'honneur, avec un réel travail autour des cuissons à la braise et des condiments & sauces aux saveurs coréennes adaptés aux palais français. Mojju invite à la découverte d'une cuisine aux parfums envoûtants tout droit venues de la péninsule, associées aux touches subtiles d'une cuisine française moderne. Passer les portes de Mojju c'est prendre un aller simple pour le pays du matin calme sans jamais quitter Paris. Ici, seuls les papilles et l'imaginaire décollent !

MOJJU, ÔDE À LA CULTURE CORÉENNE

C'est en 2022 que Thibault Sombardier se rend en Corée du Sud et découvre un univers inattendu. Si le pays s'est modernisé à toute vitesse, il n'en a pas pour autant perdu ses traditions. Notamment dans sa cuisine qui, tant dans l'assiette que dans la manière de manger, retrace la culture coréenne ancrée dans une longue tradition. Fasciné, séduit et, surtout, s'identifiant parfaitement aux valeurs de partage, de convivialité et de gourmandise communes aux gastronomies française et coréenne, Thibault Sombardier rêve de proposer un lieu rendant hommage à cette péninsule en plein Paris. C'est ainsi que naît Mojju, parfait équilibre entre le bistrot cher à la capitale et le hanok, ces charmantes maisons traditionnelles si représentatives de la Corée. Le tout dans le respect le plus total des deux pays, sans jamais faire fausse route tout au long du voyage.





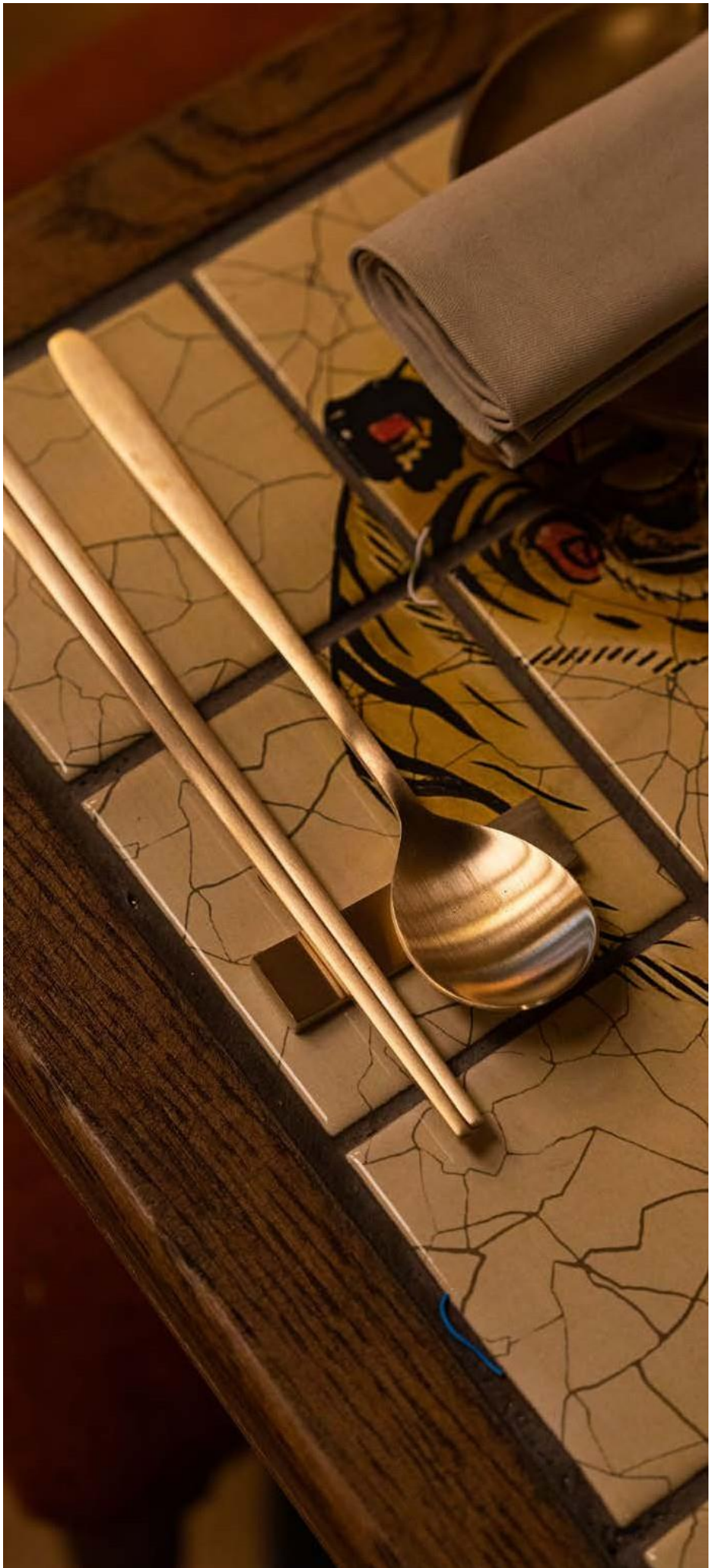
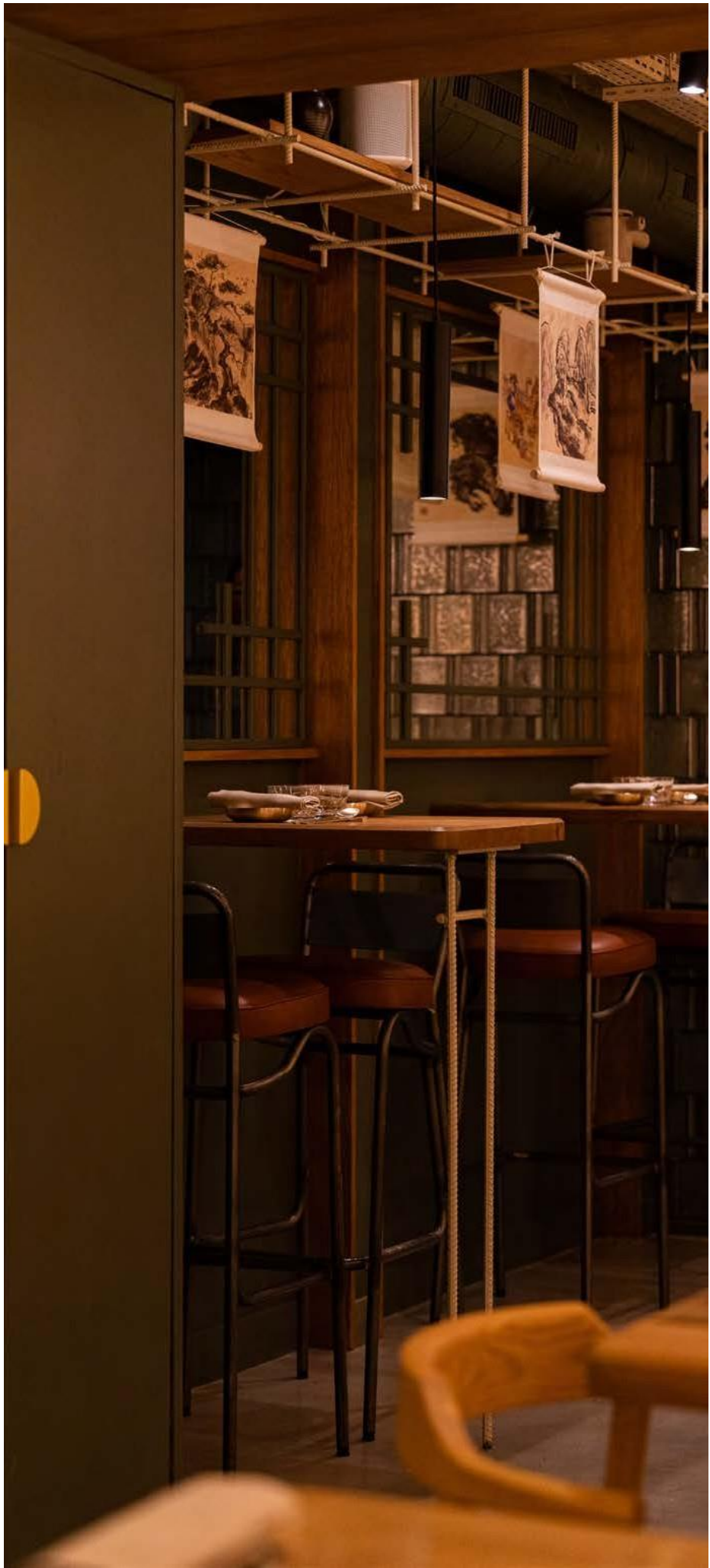
Mais d'ailleurs, que veut dire Mojju ? Initialement, Moju s'orthographe avec un seul "j". Il désigne un alcool de riz fermenté, typique de la ville de Jeonju, auquel viennent s'ajouter cannelle, jujube ou gingembre. D'après la légende, le Moju aurait été inventé par une mère pour son fils, lui permettant de consommer un breuvage alcoolisé plus sain. En coréen, Moju s'écrit :

무주

무 MO - la mère

주 JU - l'alcool

Pour Thibault, cette boisson ancestrale lui rappelle à la fois l'étonnante variété de la cuisine coréenne tout comme son ancrage indéniable dans la tradition.







ATMOSPHÈRE ENTRE HANOK & BISTROT

L'univers de Mojju, c'est un point de rencontre savamment dosé entre les codes du bistrot parisien et ceux du hanok coréen. Derrière ce décor dépaysant se cachent l'expertise et le bon goût de Dorénavant Studio. A peine passés la porte, les convives sont immergés dans une ambiance feutrée, chaleureuse et décontractée. Puis, vient tout de suite l'invitation au voyage. Une fois assis, chacun pourra découvrir l'atmosphère magique qui laisse les pensées s'évader vers un ailleurs envoûtant. Carrelage aux motifs typiques, panneaux muraux et affiches, luminaires aux formes arrondies, objets traditionnels et colorés de l'art asiatique, banquette en tissu imprimé... De quoi faire honneur à la culture coréenne. Au milieu des tons doux vert et beige, le bois joue son rôle à la perfection. On le retrouve sur les assises, sur les murs par touches subtiles et, surtout, sur le bar qui règne en maître dans la salle principale. Nul doute que Mojju plongera chaque visiteur dans un moment hors du temps, embarqué sans détour en direction de l'incroyable Corée !



« MOJJU c'est la rencontre entre un chef de la cuisine française et une culture culinaire coréenne qui trouve ses points communs dans les fondamentaux, entre tradition et modernité. De la même manière la conception de ce lieu propose une fusion des deux cultures à travers une bistronomie coréenne, qui mélange les codes de la restauration parisienne (le comptoir, la banquette, les mange-debouts) avec des matières et des formes au référentiel coréen (céramique émaillé, bois goujé, iconographie, masque traditionnel hahoetal). La tradition et la modernité s'expriment selon deux atmosphères complémentaires, l'une autour de la légèreté, la courbe et la finesse typique du courant asiatique actuel, l'autre dans une architecture de maison traditionnelle hanok revisitée, créant un espace dans l'espace. »

—

Kevin Zanni & Olivier Lopez,
fondateurs de Dorénavant Studio





À PROPOS DE DORÉNAVANT STUDIO

IDENTITÉ

Dorénavant Studio c'est une rencontre et une expérience commune entre Olivier Lopez et Kévin Zanni qui débute en 2008. Initiés à l'univers de l'hôtellerie, des palaces et des appartements d'exception parisiens. La collaboration se concrétise en 2017 par la création de l'agence Dorénavant Studio qui œuvre à la conception de restaurants, et plus largement aux lieux qui proposent une expérience

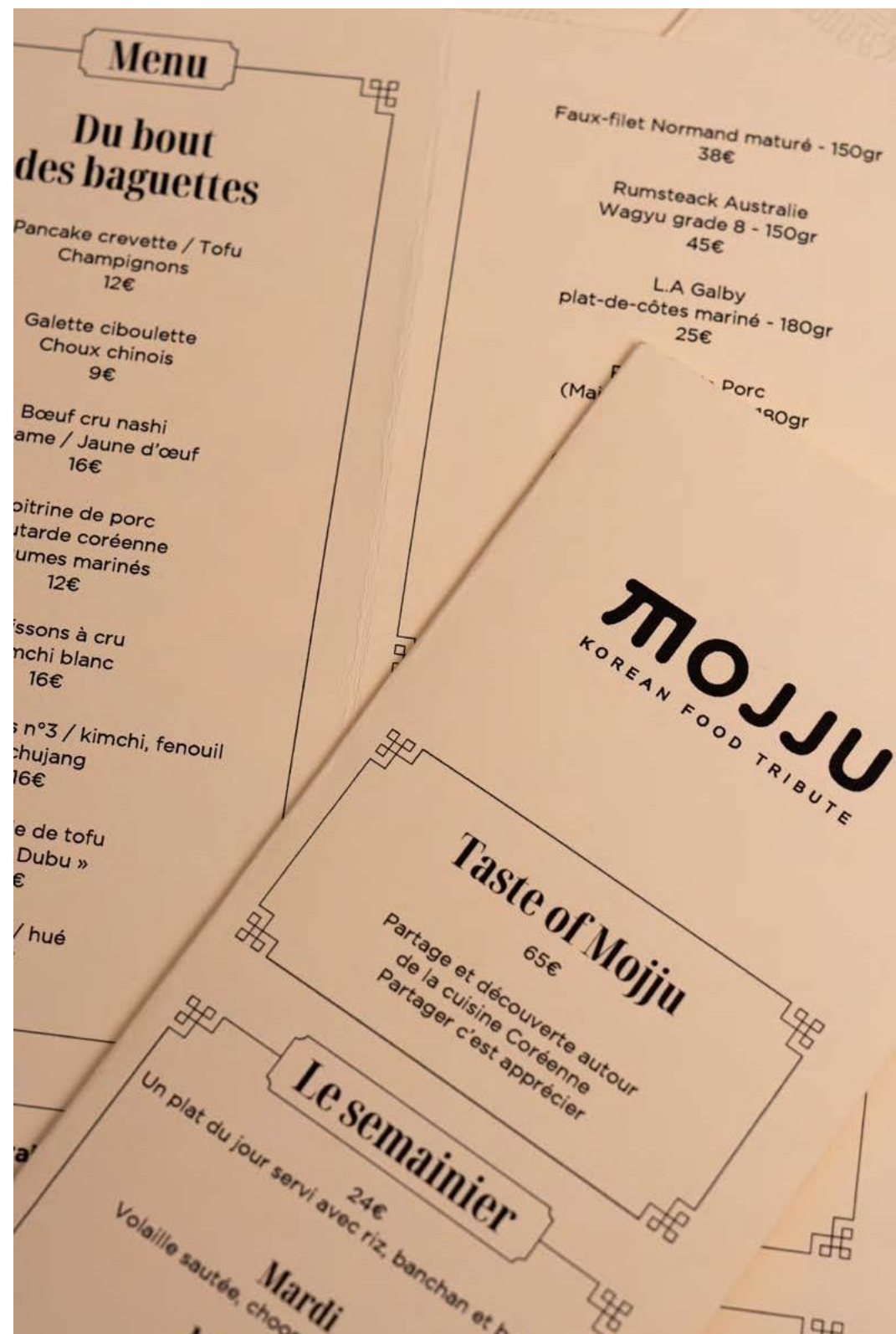
SINGULARITÉ

L'agence Dorénavant est un studio de création à la fois instinctif et méthodique, libre et calibré, simple et sophistiqué, à la recherche de l'évidence inattendue, juste et justifiée, qui se cache dans les replis du lieu, de son propriétaire, de leurs esprits, leurs expériences et l'air du temps. Tenant d'une Après-Garde qui conserve le meilleur du passé et du présent pour penser l'avenir. Leur approche globale et dans le détail d'Architecte Décorateur s'attache à créer des atmosphères plus que des ambiances autour d'un axe narratif fort, une étude des fondamentaux architecturaux, des invariants, des variables, et des aspects invisibles. Pour eux, la création ou la rénovation d'un univers c'est avant tout du design de signes, une capacité à repérer les nuances de nos perceptions et de nos ressentis, en restant perméables aux événements et à l'environnement qui les entourent.

ACTUALITÉ

Le Studio continue d'accompagner la Nouvelle Garde dans l'univers des néo-brasseries avec les ouvertures de Brasserie des Prés à Paris, Brasserie Charlie à Neuilly et Brasserie Champion à Lille. Après avoir conçu l'extension de la Maison Kammerzell à Strasbourg, Dorénavant Studio poursuit avec Les Grandes Brasseries de l'Est dans la rénovation d'une autre institution, la Brasserie Floderer à Paris. Cette année également, l'agence écrit le récit de la seconde édition du groupe Tandoor Club après avoir conçu et réalisé Delhi Bazaar.





INFORMATIONS PRATIQUES



4 rue de l'Exposition, 75007 Paris

Ouverture du mardi au samedi 12h15 - 14h

Le soir premier service 19h15

Deuxième service 21h30

[@mojju.restaurant](https://www.mojju.restaurant)

πOJU

KOREAN FOOD TRIBUTE