



RECETTE LE BIBIMBAP SUKWON YONG - PERCEPTION

Plat emblématique et populaire de la Corée, le **bibimbap** prend ses quartiers à Paris. Cette recette authentique et intransigeante se découvre sous un nouveau jour avec **le chef Sukwon Yong, à la tête du restaurant Perception** (Paris 9). Mariant sa tradition coréenne et la gastronomie parisienne, le chef interprète ce must, le soir uniquement. Il confie ici sa recette personnelle, pour se réchauffer quand les températures baissent.



Composé d'un **mélange de riz** (bibim : mélanger et bap : le riz) cuit avec précision, recouvert d'un **tartare de bœuf assaisonné**, le bibimbap de Sukwon Yong est servi avec des **pousses de cresson, moutarde, radis, wasabi et des algues Kim, cousine coréenne de l'algue nori**. Surmonté d'un **œuf de caille cru**, ce plat du pays du Matin Calme est réveillé par **une sauce à base de gochujang, une pâte de piment rouge fermentée, qu'un sirop de prune adoucit, et par une sauce galbi, soja et sésame**.

Recette du bibimbap



Perception est la première table du chef Sukwon Yong et du directeur Barnabé Lahaye. Le duo s'allie pour imaginer 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.