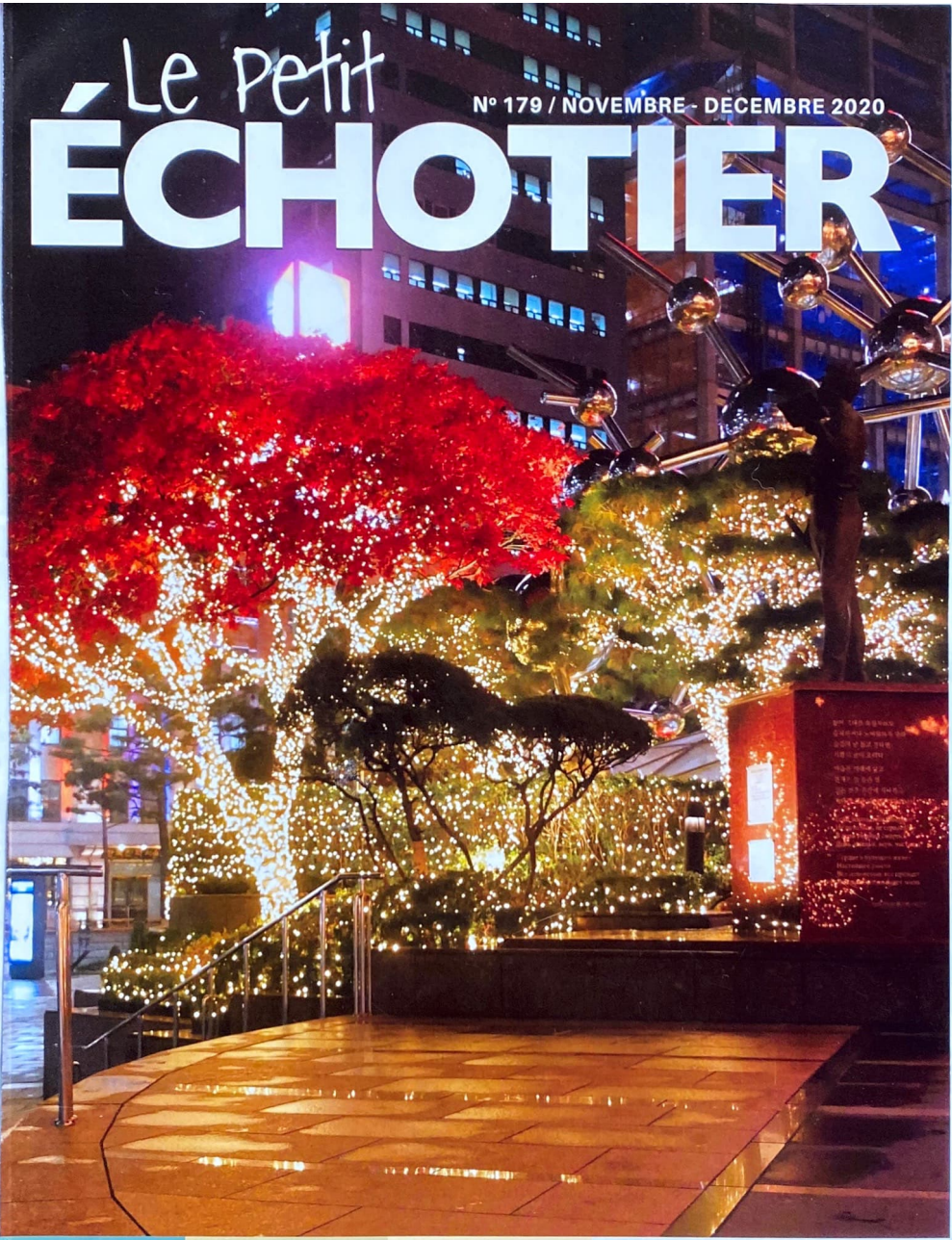
Le Petit ÉCHOTIER

N° 179 / NOVEMBRE - DECEMBRE 2020



DOSSIER

Docu-photos : Photo-reportage à travers la Corée

RENCONTRE

Entretien avec Jean-Julien Pous, vidéaste

VOYAGES

Les stations de ski

SEOUL ACCUEIL
ASSOCIATION DES FRANCOPHONES

La cuisine coréenne pour toutes et tous

© Photos Song Jimin

Propos recueillis par Lélia Saligari de l'Atelier des Cahiers
Design de Lyz Henche

L'Atelier des Cahiers *est une maison d'édition dédiée à la Corée et basée à la fois en France et en Corée, et qui publie 5 à 7 titres par an depuis 1998 au sein de différentes collections, dont le but est de proposer des regards variés sur la péninsule coréenne, sa culture et son histoire.*

L'Atelier des Cahiers offrira pour les commandes venues de Corée pendant toute la durée du marché de Noël ADFE-Séoul Accueil une réduction de 40% ! Les détails seront donnés ultérieurement sur leurs réseaux sociaux et site web.

L'écho des livres

« Piquant, pas piquant » de Song Jimin
Disponible aux éditions Atelier des Cahiers
Sortie prévue le 10 décembre 2020
60 pages, 23 000 wons

Alors que les restaurants coréens semblent fleurir dans toutes les rues de Paris, la cuisine coréenne est de plus en plus populaire dans le monde pour ses bienfaits nutritifs et son côté sain et équilibré. Cependant, pour beaucoup de touristes et d'expatriés, la surprise est de taille en arrivant en Corée en se rendant compte que, non, la sauce rouge dans les plats n'est pas du tout de la sauce tomate ! Pour les Français, s'adapter à la nourriture épicée de la Corée peut parfois être compliqué et c'est pourquoi nous avons tout de suite été intéressés par le livre de cuisine que nous propose Song Jimin : « Piquant, pas piquant ». Un livre avec trente double-recettes, toutes authentiques, pour ceux qui aiment le piment et ceux qui ne l'aiment pas.
Rencontre avec Song Jimin qui habite aujourd'hui en Bretagne et nous explique son projet.

Lélia Saligari : Pouvez-vous vous présenter brièvement ainsi que votre parcours, en Corée et en France ?

Song Jimin : Après avoir étudié l'art à Séoul, je suis venue en France en 2004 pour étudier la littérature et le monde de l'édition. Une fois mes études finies à Strasbourg et à Paris 1, je suis rentrée en Corée, et j'ai travaillé comme commissaire d'exposition à Incheon et à Busan pour des biennales. Finalement je suis retournée en France en 2013, et actuellement je travaille comme illustratrice, j'ai sorti un livre pour enfant en 2015 en Corée du Sud.

L.S. : Comment vous est venue l'idée de réaliser un livre de cuisine coréenne en France ? Pourquoi ce choix de la double-recette « Piquant, pas piquant » ?

S.J. : Un jour, alors que je cuisinais pour mes amis, j'ai trouvé un point commun parmi de nombreuses recettes coréennes. Nous avions toujours deux versions différentes de la recette : piquante et pas piquante. Cela m'a beaucoup amusée, et rapidement j'ai pensé à sortir un livre de cuisine en jouant sur cette remarque, surtout qu'on me demandait très souvent mes recettes (rires).

C'est comme ça qu'est venue l'idée du livre *Piquant, pas piquant* et je pense que ce concept peut plaire à beaucoup de lecteurs. Pas seulement ceux qui sont curieux de la cuisine coréenne, mais aussi ceux qui cherchent des recettes épicées. De plus, comme il y a toujours deux versions, c'est très adaptable pour ceux qui ne peuvent pas manger de piment et ceux qui aiment les saveurs douces. J'ai pensé que c'était une bonne manière de présenter la cuisine coréenne qui n'est pas aussi connue que les gastronomies japonaise et chinoise. D'autant plus que j'ai aussi constaté qu'il n'y avait pas beaucoup de livres de cuisine coréenne adaptés aux français (recettes trop compliquées, ingrédients introuvables, etc.).

L.S. : Est-ce que vous avez rencontré des difficultés lors de votre projet ? Y a-t-il des plats coréens qui sont difficilement adaptables en France ?

S.J. : Cela n'a pas été simple de réaliser ce livre. Pour chacune des recettes, il y a une version piquante-pas piquante, il fallait donc penser à l'une tout en considérant l'autre... C'était plus compliqué que d'écrire une seule recette indépendante.
Aussi, comme la Corée est entourée par les eaux, nous sommes tous habitués à manger beaucoup de fruits de mer. Mais pour ceux qui ne mangent pas habituellement de poissons et de fruits de mer, cela peut être compliqué de cuisiner du poulpe, du poisson fermenté ou séché, de la tête de poisson, etc. J'ai tenté de prendre cela en compte dans mes recettes.

L.S. : Il semblerait que la cuisine coréenne soit de plus en plus populaire en France, par exemple à Paris où de plus en plus de restaurants coréens ouvrent leurs portes. Pourquoi la cuisine coréenne attire-t-elle autant les Français selon vous ?

S.J. : À mon avis, il y a de nombreuses raisons. Depuis longtemps, à Paris, il y a de bons restaurants coréens, mais il est vrai que de plus en plus de personnes apprécient la gastronomie coréenne, et évidemment c'est très à la mode avec le succès de la K-pop, du cinéma coréen etc. Les Français sont de plus

À droite, recette non piquante

À gauche, recette piquante

Petite introduction

Nom original du plat avec, entre crochets, sa prononciation en coréen

Nom du plat en coréen dans sa transcription officielle

en plus curieux de la culture coréenne aujourd'hui, et donc également de ce que mangent les coréens. Il faut aussi noter que les gens font de plus en plus attention à ce qu'ils mangent. Or le kimchi, le tofu, le bibimbap ou les recettes bouddhiques sont très saines et très équilibrées... Elles sont donc devenues aussi à la mode.

L.S. : Les goûts des Français et des Coréens sont-ils très différents ? Par exemple, quels sont les plats les plus populaires chez les Coréens et quels sont les plats coréens les plus populaires chez les Français ?

S.J. : En réalité non, les plats préférés des Coréens sont aussi très populaires chez les Français : kimchi, bulgogi (boeuf braisé à la sauce soja), gimbab (rouleau de riz), etc.
Malgré tout, il y a quelques recettes, et surtout des ingrédients auxquels les Français ont du mal à s'adapter. Par exemple : les pommes de terre, pour nous, ce sont des légumes, ça ne nous dérange pas de les manger avec du riz. Mais j'ai vu qu'en France, ça ne se faisait pas vraiment. Ensuite, la texture élastique : il y a des ingrédients qui n'ont pas vraiment de goût, mais que les Coréens aiment beaucoup, souvent difficile à comprendre pour les Français, par exemple : *tteok* (gâteau de riz), *dangmyeon* (nouilles de fécule de patate douce), *paengibeoseot* (champignon collybie à pied velouté)...

L.S. : Chez vous, cuisinez-vous plutôt coréen ou plutôt français ?

S.J. : Je cuisine assez souvent à la coréenne, mais je cuisine aussi un peu à la française pour mon compagnon, qui ne peut pas manger du riz à tous les repas...

L.S. : Quel est votre plat préféré ?

S.J. : *Bibimbap* ! Parce que c'est vraiment pratique pour finir les restes de riz et de légumes. Comme les quiches françaises, on peut changer la recette selon les restes du frigo, et de plus, c'est sain et délicieux ! Quand j'en prépare pour mes invités, j'utilise des plats en pierre, bien chauffés, qui font un bruit de grésillement pendant le repas tout en gardant le plat toujours chaud... Effet garanti, tout le monde adore ! ■

15 recettes Pas piquantes