

## BOURGOGNE

# Château Montagny-les-Seurres A LA COREENNE



**Mme.Yu qui brosse les pots de doenjang (haricots fermentés au miso) sous le soleil de Bourgogne.**

La sauce miso fermentée a été utilisée en cas des maux d'estomac des enfants ou comme désinfectant au moment où ils ont été blessés, comme prescription d'urgence à la maison.

Le châtelain de Montagny-lès-Seurre, dans ce petit village de 110 habitants depuis cinq ans, est un couple coréen Yu Hong-lim et son mari Koh Deuk-shin avec leurs enfants.

Suite à l'Allemagne, où elle vivait de 1981 à 1995, et où sont nés les enfants du couple, où Koh a fait ses études de théologie et philosophie, ce couple devient l'ambassadeur de cuisine coréenne et également d'art de vivre à la coréenne en Bourgogne et en France. L'idéal est d'accueillir des couples, familles, colonie de vacances ou groupes sur une journée ou un week-end pour qu'ils se plongent dans la culture coréenne en pleine nature de 4 hectares de forêt. La porte ouverte est anticipée en 2022.

Mme Yu a repris les rênes de l'entreprise familiale de Hangwa (biscuits traditionnels coréens, patrimoine culturel de Corée). La grange à l'étage rénovée s'invite les visiteurs à s'asseoir autour d'une table grandiose en exigeant de se déchausser. (*En corée, on se déchausse avant d'entrer dans la salle Ondolbang ou Daechungmaru de Hanok, maison traditionnelle comme le restaurant 'Marou' à 94550 Chevillet-Larue : lire pages 10 et 11, Ónomad n.Janvier 2020*). Une salle élégante est prête à démontrer des cérémonies coréennes du thé pour un événement de charité et des réunions : des tables basses entourées de coussins, un canapé en soie représentant un trône royal, encore une armoire dont les décors symbolisent la longévité. Une expérience de photo en habits Hanbok est possible devant un paravent décoré par sa mère, qu'elle a offert à la famille de son père lors de leur mariage.

Ce sont des meubles transportés de sa famille en Corée.

Une fois déconfiné, Yu et Koh envisagent un jour d'inviter des Coréens adoptés en France pour retrouver leurs racines et de partager une nouvelle mode de vie coréenne avec les locaux. Le couple Yu et Koh est passionné d'une alimentation saine et naturelle, terroir Bourgogne. Avec l'intérêt pour les aliments naturels à orientation végétarienne, les aliments lents et traditionnels ont augmenté, il y a un mouvement croissant en un régime à orientation végétarienne en Corée comme la nourriture du temple coréen, qui est principalement végétarienne. Elle est reconnue comme un aliment sain par l'école Cordon Bleu et elle présente la nouvelle mode de vie alimentaire à Londres et à Paris.

### Les aspects différents des Coréens, des Japonais et des Chinois pour s'installer à Bourgogne et aux provinces

Vigneron atypique de Château Villars-Fontaine à Côte de Nuits, figure haute en couleurs du vignoble bourguignon, Bernard Hudelot s'est éteint le 10 août 2019 racontait lorsque j'y me suis rendu fréquemment des années 2000 : les propriétaires précédents de son château étaient des associés japonais, banquier et PDG de grandes entreprises implantées en France à l'époque d'économie de bulles pour inviter les dirigeants japonais. Mais une fois acquiert, trop

chargés, ils ne pouvaient jamais revenir passer du temps de relaxe. Ils me l'ont finalement revendu en quelques années".

Les six chefs japonais étoilés à Côte d'Or montrent que la Bourgogne est toujours la destination prioritaire du week-end par les chefs japonais aux rayons parisiens, sans compter les sommeliers. Ils sont tellement passionnés du vin de Bourgogne tout proche Vosne Romanée. Bordeaux est un centre des châteaux de vignobles par des investisseurs chinois depuis deux décennies. Ces Chinois rachètent des châteaux bordelais. Le phénomène inquiète les Français sur la « chinisation » du terroir bordelais au détriment de son identité. Aujourd'hui en France, 166 vignobles sont la propriété d'investisseurs chinois, dont 154 châteaux de Bordeaux. Voilà un accès différent de ce couple Yu et Koh passionné de la culture française et allemande se trouve dans leur intention de partager une culture coréenne en Bourgogne.

Les quatre saisons en Corée sont fortement représentées. Les montagnes et les champs sont généreux chaque saison offrant des ingrédients différents. Par conséquent, la cuisine coréenne est ouverte toute l'année. Les champs et les forêts sauvages offrent un choix frais chaque saison. Le château est prêt à ouvrir bientôt au public sur le calendrier annuel.

Avril : Fête de l'ail de l'ours

Mai : Pissenlit Kim-chi / Thé au magnolia

Juillet: Thé à la fleur de lotus/Thé de Feuille de lotus

Septembre, Feuille du riz de Lotus

Octobre, Gelée de glands et Tofu

(les propos recueillis par la rédaction Ó)

# TASTE JEONJU

## Château Montagny-les-Seurres

### Sous le soleil de Bourgogne



#### Tutoyer les Chevaliers du Tastevin à Bourgogne... Un rêve offert par les signatures de 'Taste Jeonju'

##### Yu Hong-lim, Maître approuvé de la Cuisine Royale d'Etat Coréen

Pour la prochaine ouverture, la maîtresse du château de Montagny-lès-Seurre dévoilera les secrets de l'art culinaire de Jeonju. Après 40 ans en Europe, elle est retournée en Corée pour suivre un parcours intensif de 7 ans, à l'issue duquel elle a obtenu le titre 'Maître de Cuisine Royale, Taste Jeonju'. Troisième génération dans la confection des 'Han-gwa' (gâteaux traditionnels) à Jeonju, capitale de la gastronomie coréenne située à 200 km au sud de Séoul, Madame Yu Hong-Lim tenait une boutique dans un village traditionnel de Jeonju avant de revenir en France. C'est un véritable laboratoire de saveurs coréennes qu'elle a créé en Bourgogne, qui respecte le mode de vie régional de Jeonju, réputé pour assurer une longévité grâce à une cuisine équilibrée et des aliments de qualité. Jeonju est souvent considérée comme la « ville la plus coréenne » de Corée. Les traditions ne sont pas seulement un vestige du passé, ici elles sont magnifiquement harmonisées avec le présent.

**Ônomad :** *Quand avez-vous commencé à faire la cuisine royale et quels sont ses caractéristiques ?*

**Yu Hong-Lim :** *Ma ville natale est Jeonju, capitale de la région Jeollabukdo, qui est célèbre pour sa gastronomie, dont le plat le plus connu est le Bibimbap. J'ai longtemps vécu en Allemagne*

*(1982-1995) et en France (2000 jusqu'à présent), et quand j'ai vu que nos amis locaux appréciaient les plats que je leur préparais, j'ai eu envie d'étudier proprement notre cuisine, plutôt que de me contenter de dire que « je suis bon dans ce domaine ». J'ai pu réaliser mon rêve après un long parcours d'apprentissage de cuisine royale dans un institut de recherches de cuisine traditionnelle de Corée. J'ai eu l'honneur de voir mon parcours couronné par un prix d'excellence du Ministère de l'Agriculture, des Forêts et de l'Élevage obtenu lors d'un concours international de cuisine en 2016 et par la publication de deux livres de cuisine coécrits avec mes collègues.*

**La table du roi est appelée 'Surasang', qui doit présenter au moins 12 plats d'accompagnements différents.**

**Chaque roi avait ses propres habitudes alimentaires. Le roi Sejong était un véritable glouton, qui détestait l'exercice, mais aimait manger, surtout de la viande. Il souffrait de diabète, de maladies oculaires et d'arthrite en raison d'une obésité sévère. Le roi Sukjong était un roi qui préférerait la nourriture « noire », basée sur des produits comme des haricots noirs ou encore des poules soies à la peau noire. Le roi Yeongjo a joui d'une longue vie en mangeant**

**des fruits de mer et des plats végétariens au lieu d'aliments gras, et en mangeant du riz mélangé avec du riz brun et divers grains au lieu du riz tout blanc.**

**Ô :** *Quels sont vos projets en Bourgogne ?*

**Yu :** *Je veux promouvoir la tradition de la cuisine royale par mon institut de recherche ici en organisant un festival de gastronomie. Pour ce faire, j'essaie de développer des aliments médicinaux qui correspondent à différentes conditions physiques, et je fabrique de la sauce soja, à base de pâte fermentée de soja. La sauce soja légère, diluée et marinée pendant 1 à 2 ans est bonne pour la soupe, la sauce soja moyenne, marinée pendant 3 à 4 ans, est utilisée pour des ragoûts ou des légumes, et enfin la sauce soja Jin, la plus intense qui a été marinée pendant plus de 5 ans, est foncée mais douce, elle est donc adaptée pour des plats médicinaux. La qualité de la sauce est essentielle ; même si les produits sont bons, il est difficile de faire de bons plats si la sauce n'est pas bonne. Je vais construire un verger pour planter des haricots et d'autres légumes sur notre terrain de 3,5 hectares et je souhaite créer un étang pour y planter des fleurs de lotus. Les ingrédients frais et le Jang (sauce soja) seront la base d'une cuisine saine.*

## GANJANG 'SAUCE SOJA' COREEN



photo : journal coréen 'Interview'



Meju (haricots blancs)

**Ô :** Plus de 40 ans de vie en Allemagne et en France, pourquoi avoir fait le choix de vous installer dans le petit village de Montagny-lès-Seurre, éloigné d'une grande ville ?

**Yu Hong-Lim :** Pour permettre une fermentation et maturation de la pâte de soja dans les meilleures conditions, des aliments frais et de qualité sont essentiels. Notre village est en plein cœur de la région viticole de Bourgogne, et cette belle région produit non seulement du vin, mais également des haricots blancs de qualité, indispensables à la production de sauce soja. En coréen, on appelle la sauce soja 'Jang'. 'Ganjang' veut dire 'Jang assaisonné avec du sel'. Les européens assaisonnent leur cuisine avec du sel, ils ne connaissent pas le vrai goût du Ganjang, qui est pourtant meilleur pour la santé grâce à la fermentation des ingrédients. C'est ma passion d'étudier et de faire du Ganjang, tout en respectant le processus traditionnel de fabrication. Elle nécessite un savoir-faire artisanal de Jeonju pour être appréciée par les gourmets. Mes enfants sont nés en Allemagne, ils ont grandi en France. Mes petits-enfants auront l'opportunité de grandir en Bourgogne, je souhaite transmettre à cette nouvelle génération l'appréciation des saveurs issues d'une fusion entre nos régions d'origine et de cœur, le Jeollabukdo (capitale est Jeonju) et la Bourgogne.

**Ô :** Quelle est la particularité de Jeonju ? Y-a-t'il une meilleure période pour fabriquer la sauce soja ?

**Yu :** Jeonju jouit d'un emplacement géographique idéal qui lui permet d'avoir accès aux produits de mer et de terre de qualité. La Bourgogne ressemble beaucoup à ma région, c'est pourquoi je suis persuadée pouvoir recréer des produits traditionnels coréens ici avec des produits locaux. La meilleure période pour fabriquer la sauce soja est autour de Seollal, le

nouvel an lunaire. La température froide permet d'obtenir un goût délicat avec peu de sel. Un Jang peu salé fabriqué en hiver assure une cuisine équilibrée et saine, qui correspond à la demande de notre vie contemporaine.

La légende de la cuisine de Jeonju, racontant que « le goût Jang est le goût de la main de grand-mère », veut dire que la cuisine est une science. Les personnes âgées mesurent les ingrédients avec leurs mains. Cela peut paraître amateur, mais elles ont obtenu ce savoir-faire et 'leur goût' à travers d'innombrables expériences, essais et erreurs afin d'en améliorer la qualité. Je fais des recherches pour mesurer et l'adapter au goût européen afin que nous puissions transmettre notre vrai goût de Jeonju aux générations futures.

Qu'elle résulte dans un vin de Bourgogne rouge, un vin de Bourgogne blanc ou un Crémant de Bourgogne, la vinification est un ensemble de procédés qui transforme le fruit des vendanges en vin. Mais le vrai secret d'un bon vin est dans le savoir-faire et la passion. C'est pareil pour la sauce soja. Il ne suffit pas de créer des goûts originaux de Jeonju. Une étape clé doit intervenir ensuite : l'affinage du Jang par la température, le sel et la fermentation en tenant compte du calendrier lunaire, tout comme pour les vins bio et biodynamiques.

Il est important de mesurer précisément les ingrédients nécessaires à la fabrication de la sauce soja, tels que le Meju (pâte fermentée d'haricots blancs), l'eau et le sel. C'est le secret pour obtenir un goût constant et équilibré.

**Moins il est salé, meilleur est le goût  
"Le sel sert simplement à maintenir le goût.  
Il aide à garder le goût du Meju sans le  
changer en umami. La sauce est meilleure  
avec un taux de sel équilibré et peu élevé."**

Elle nous partage une astuce pour adapter le sel au Meju : lorsque l'eau atteint un taux de sel d'environ 15%, il est temps de l'ajouter dans un pot avec le meju. En général, un pot de 100 à 200 litres est idéal pour moi.

Pour comparer, les fûts de vin font environ 225 à 820 litres selon les caves. On y devine déjà une utilisation et un façonnage différents pour le vin.

**Ô :** Justement, quelles sont les raisons pour favoriser une taille 100 à 200 litres pour vos pots ?

**Yu :** Les fûts de vins de 225 à 820 litres sont faits pour garder le vin longtemps enfermé en cave pour une quantité spécifique de bouteilles. Cela fonctionne. Mais c'est différent pour le Jang. Le pot utilisé est issu d'une fabrication coréenne. On le nettoie soigneusement avant d'y déposer le Meju et d'ajouter l'eau salée. Ensuite on va y ajouter du soleil chaud et une brise fraîche, et on le fait mûrir pendant 50 à 60 jours environ. Il est important de placer le pot dans un endroit bien ventilé et de soulever fréquemment le couvercle afin d'exposer le contenu au soleil. Après ce temps de maturation dans des conditions optimales, on obtient un ganjang naturellement exceptionnel. J'ai hâte de découvrir et partager ma première cuvée prévue sur déconfinement en juin.

Photos : des piments rouges, des jujubes et des graines de sésame sont ajoutés dans le pot. Après un mois, du charbon de bois chaud est placé à l'intérieur. Et seulement après 3 ou 4 mois, on ouvre le pot par une journée ensoleillée. La chaleur du soleil aide à intensifier la saveur, tout en stérilisant naturellement le pot. (Propos recueillis 'Ô' lors d'un entretien au Parc de Montsouris le 11 mai 2021)