

## VOYAGE

# VOYAGE GASTRONOMIQUE COREEN AU CHATEAU DE BOURGOGNE

L'article est réalisé en collaboration avec le chef, Lee Myung-jin / les propos recueillis 'Ô'

**L'été approche à grands pas. Lorsque les températures commencent à augmenter, beaucoup de gens perdent l'appétit.**

### - Premier Jour au Château -

Nous nous sommes dirigés vers la maison du pasteur Koh samedi matin 17 avril. Notre voyage gastronomique de deux jours a été court, mais c'était un voyage rare en plein confinement à Paris que nous ne voulions pas oublier.

Le soleil brillant de Bourgogne est relativement chaud. De nos jours, on dit que le modèle de voyage est <Voyage d'expérience dans l'arrière-pays>, un voyage à la recherche d'un pays reculé et accidenté où l'égoïsme humain et la cupidité ne passent pas... J'envie aussi parfois la pratique de marcher avec un sac à dos et de vagabonder en tant que voyageur affamé ... Mais, le séjour du château avec mon fils de 12 ans est prioritaire et plus sûr. Parce que mon enfant n'est pas encore prêt à connaître l'inconfort et la douleur qu'il crée. Sur le chemin de Dijon, les fleurs de colza sont en pleine floraison partout et je me sens déjà un goût amer dans la bouche en imaginant que la fleur jaune n'est probablement pas une fleur de colza mais Gyeoja, moutarde coréenne assez amer des herbes de pétongles(Sseumbagui), barbarie(Godeulppaegi) et pissenlit(Mindeullé).

Un château plus grand que la mairie de Montagny les seures est apparu. C'est Yu, qui a lancé l'initiative de la culture coréenne à Bourgogne avec l'amour de Jong-taek pour la Corée. Yu, qui portait un Hanbok blanc, est apparu. À côté, Hwang-gu (en coréen, un chien jaune à domicile) n'a pas aboyé et nous a gentiment salué avec une courtoisie du gardien pour le premier invité.

**Le cresson de fontaine (Minari en coréen) pousse autour de la fontaine du château m'est venu à mes yeux en éclat puisque ce légume nostalgique est réservé aux provinces en France. En avril et mai, le cresson de fontaine peut être un précieux allié de la santé, grâce à son amertume unique qui stimule l'appétit. Cette plante est l'un des ingrédients les plus courants de nombreux plats, dont plusieurs variétés de kimchi. Des fagots au cresson de fontaine à la viande, ou Minari ganghoe, ce plat est confectionné à partir de viande pressée, de piments rouges et de garnitures de blancs et jaunes d'œufs, liés en fagots avec des bandes de minari blanchi. C'est un plat de saison, particulièrement populaire le huitième jour du quatrième mois du calendrier lunaire.**

Grâce à Louis et la célébration d'anniversaire de mon fils, Min de 4.15 et la catastrophe Ferry Sewol 4.16 (2014) tous commémorent la tragédie de 'Lycéens Danwon' (Le 16 avril 2014, 325 élèves de 2e année dont 262 et 14 enseignants ont été tués ou ont disparu en raison



Lee Myung-jin et Min

*de la catastrophe du ferry Sewol à Gwanmae-do, Jindo-gun, Jeollanam-do, qui restera à jamais comme les blessures des parents coréens.)*

Pourquoi nous nous précipitons sur ce thème de voyage au Château de Bourgogne, où vous participez au processus de fabrication de la sauce soja et du miso (Méju et Doenjang), qui sont les ingrédients de base de la cuisine traditionnelle coréenne ? Ce processus est un événement familial permettant d'approvisionner la consommation de toute l'année. Min et moi, sa mère, qui avait vécu neuf mois à l'âge de 42 ans en raison d'un accouchement tardif en risquant d'innombrables décès, vivent ensemble depuis une période très difficile.

Baek, mon fils aîné, avait souffert du côté obscur de la société, comme les coups collectifs à l'école, la bureaucratie administrative dans les écoles françaises et l'application légale froide. Du surcroît, le suivant Min se plonge dans les jeux en ligne complètement différent de l'adolescence de Baek. Min est toujours tout seul, isolé des camarades d'école. Quand la mère n'est pas à la maison pour le travail, Min jouit de la liberté de surveillance sans regret, mais il sait déjà qu'il est éloigné de l'adaptabilité scolaire et des rangs d'élite que la société exhorte. Je fais semblant d'être compréhensive, mais à la fin des vacances, mère et fils regrettent le passé avec amertume. Il faut changer ses habitudes de Min avant qu'il ne soit trop tard ...

Voilà ma précipitation désespérée d'aller remédier et motiver Min en pleine nature du château en dehors de région parisienne enfermée. Le souhait de la mère est un fils en bonne santé mentale. Quand je me réveille le matin, j'espère revenir vers le fougueux Min, qui accueille nouvellement les mamans, les papas et les membres de la famille, et un salut amical aux oiseaux à l'extérieur et aux vieux arbres qui bloquent la brise froide verticale.



Château Montagny-les-Seures Collection-jm.fr

En suivant l'esprit du fermier à semer et à soigner les herbes, mon fils courra dans les champs pour récolter les fraîches et saines comme l'énergie de la floraison printanière.

Le charmant chaton noir, qui utilise le petit champ d'épinards comme terrain de jeu, n'est pas dégoûtant ... Les pots placés dans un endroit ensoleillé près de l'eau et aéré, et des meubles coréens classés dans la cuisine sont transportés de Corée en conteneur. Jangdokdae est un endroit où sont placés des pots et des pots contenant de la sorte de sauce soja (fermentation de soja, miso, piments avec les épices). En Corée, l'histoire des pots Jangdok a été transmise avec l'histoire du stockage des aliments. Le grain excédentaire a été séché par évaporation de l'humidité, mais l'excédent d'humus a été transformé en une méthode de stockage de décapage et de fermentation avec du sel. Onggi, un conteneur qui contient un tel excès de corrosion, a également émergé.

Dans l'ancien temps, on disait que la maison s'élèverait beaucoup si le siège des pots (Jangdokdae) était bon et était étendue et propre. Mme Yu devait tout faire correctement et garder chaque coin de château propre et soigné. En particulier, la gestion des pots a empêché de libérer les sorties de Mme Yu. Je la remplace pour 2 jours. Par une journée ensoleillée, si on laisse ouvert les couvercles des pots, l'averse tombe soudainement, toute la famille doit courir pour fermer les couvercles.

Après avoir vu une démonstration de récolte de muguet de la fleur de cloche blanche nommé 'Ail des ours' à cause de l'odeur d'ail dans la partie de la tige, un travail manuel habile de Yu... j'ai remarqué que ce fut une expérience mystique, car le contact des feuilles douces frottant entre mes doigts en se penchant était comme effleurer le vent. Alors, je voulais appeler mon fils et en faire l'expérience ensemble, mais c'était toujours un simple espoir de mère. Je pensais que je me contenterais de pouvoir mâcher 'Ail des ours mous', et sans savoir que j'avais mal au dos, j'ai rempli un panier en plein. Bien sûr, c'était grâce à la faucille à la main habile et agile de Yu, mais j'ai décidé de le récolter doucement avec ma main sans utiliser la faucille ...

Epuisée, je me prépare pour le dîner.

**A suivre 2ème jour au château n.juin Ônomad**  
*Cet article est collaboré sur le reportage réalisé par Lee Myung-jin, le chef à domicile, elle donne des cours de cuisine coréenne authentique et traditionnelle (réservation 6H, 90€ par personne à l'atelier, 2 rue Fraternelle 93100 Montreuil). <http://chateaumontagnylesseure.com>*

# VOYAGE GASTRONOMIQUE COREEN AU CHATEAU DE BOURGOGNE

L'article est réalisé en collaboration avec le chef, Lee Myung-jin / les propos recueillis 'Ô'



photos : le couple M.Koh et Mme. Yu , Le chef Lee Myung-jin et son fils côte de bœuf et assortissement de légumes variés (château Montagny-les-Seurres)

## Partie 2 : Premier Dîner au Château

Les cuisines du chef Lee Myung-jin sont appréciées plutôt par les coréens âgés de France pour des raisons du goût souvent épicé et assaisonné au style ancien différemment à la tendance aux goûts moins épicés et végétariens légers. Le paysage de lifestyle de Corée change rapidement et un tiers des résidents de Séoul vit tout seul. Le goût et l'appétit suivent notre temps contemporain en Corée. Mais, tant que la communauté coréenne de France se compose majoritairement des ressortissants installés en France depuis d'une à trois décennies, elle cherche la cuisine nostalgique du goût familial. Parmi 150 restaurants coréens de France (dont 120 tenus par les Coréens), les restaurateurs sont venus majoritairement de la région Jollabuk-do, capitale Jeonju.

Cet article permet de révéler les particularités de la cuisine Mme Lee : une version ancienne aux yeux des jeunes mais la valeur avantageuse d'originalité, de variété diversifiante et des saveurs nostalgiques, une parenthèse des générations décalées. La cuisine coréenne est saine et naturelle, certains plats ayant des vertus fortifiantes ou médicinales appréciés surtout par les âgés, résonnant au principe du yaksikdongwon, théorie selon laquelle la nourriture et la médecine seraient de même origine. (Ô : A. Rina)

*Cet article est collaboré sur le reportage réalisé par Lee Myung-jin,*

Une blague à la coréenne dit "Ouvrir la bouche d'une coquille dure avec un couteau ... ouvrir la bouche de l'avocat avec de l'argent". La bouche silencieuse du Pasteur Koh, propriétaire du château Montagny-les-Seurres, s'ouvre sur du vin en couleur perdrix de Bourgogne. Mon panier des algues grillées et de poisson et de côtes cuites à la vapeur courait jusqu'à l'autoroute sans un paquet formel lors de départ de Paris. Le vin de Coteaux de Bourgogne des villages avoisinant était assez doux pour harmoniser avec mon poisson préparé. En particulier, Carpe bleu épiqué (suivant la recette ancienne de Corée) habillé de pâte de piment rouge, d'ail et de gingembre à Paris pour renforcer l'immunité du virus, avait un assaisonnement trop fort, donc les vins de Coteaux conviennent bien mieux que le vin blanc sec.

Lors de l'événement du 15 août à Paris quelques

années auparavant, je me rappelle que les âgés d'association Cheongsol des seniors coréens de Paris appréciaient tellement les côtes de bœuf cuites à la vapeur. La viande de côtes de qualité basse braisées peut devenir dure, alors j'ai fait Galbitang (soupe de viande de côte de bœuf). Elle n'a pas été gâtée. L'anguille pour Maeuntang (soupe pimentée de poisson) était pré-congelée, donc le goût est conservé intact après un voyage de 3 heures de Paris à Bourgogne.

## Pour rêver de romance idyllique à la campagne... Apprendre l'art de vivre farouchement tout d'abord et le maîtriser vous qualifie de rentrer chez vous de campagne.

Sans contrat de travail à 06h30, mais...même s'il pleut ou il neige... commençant par un marathon avec M.Koh tenant les règles que j'ai fixées, j'ai abandonné de courir en moins de 5 min. Au début, je pensais que c'était une distance tout proche avec l'espoir de rattraper mon retard si j'accélére jusqu'à la dernière vitesse. Alors que je marchais en regardant le paysage environnant et en voyant germer des légumes inconnus, M.Koh regarde droit vers la cible et cours avec une posture stable et il a soudain disparu loin. Je luttais avec admiration et tout de suite je ne pouvais même pas contrôler ma propre respiration ... regrettable que mon rythme de vie soit révélé ! Ce n'est qu'alors que j'ai compris le sens de l'endurance marathon d'autocontrôle. La négligence, la paresse et l'irrégularité de ma vie personnelle ont été révélées, alors je n'ai pas eu le courage de voir tout de suite M.Koh à la table du petit-déjeuner... Détournant le chemin de marathon je me flânais autour de village et des fermes des vaches blanches, qui font leurs nids ensemble comme pour escorter leurs chers villageois.

**Au sein du château, la famille Koh a créé un programme de guérison unique combinant les philosophies occidentales et asiatiques et des façons de profiter et d'enrichir la vie à travers la méditation, l'expérience culinaire, les échanges intellectuels et les rencontres sociales. Les 3 piliers Sa-yu, Chi-yu et Hyang-yu représentent la pensée, la guérison et le bonheur.**

Dans le salon, la table du petit-déjeuner est dressée dans la <chambre des chasseurs> dans un bâtiment annexe. J'y suis apparu tardivement. Mme.Yu est sortie habillée d'une robe traditionnelle et élégante Jeogori blanc. Voyant

qu'elle portait des chaussettes épaisses, j'ai senti le poids du travail dehors toute la journée.

Le petit déjeuner est du pain de seigle noir multigrains / confitures de fraises et de fromage à l'ail / la marque de maison : pasteur à l'ail d'ours / fromage comté / jambon / fromage capricieux des dieux et café.

Par suite d'un travail dur aux champs, la table du déjeuner est naturellement un repas de détente en famille, une table de médecine d'après des mots transmis de bouche à oreille. Pour mes recettes spontanées. J'avais hâte de faire une soupe blanche de poisson morue avec du radis coréen, non épicée mais légèrement salée. Ajouter une poignée de cresson de la fontaine cultivée d'eau propre pourrait donner un parfum subtil avec un goût frais.

Le précieux légume quotidien en Corée est Kongnamul (germes de soja), que j'ai vu dans le réfrigérateur et alors je l'ai rapidement mis dans la soupe de morue. Quand une poignée de germes de soja sont ajoutés, la soupe de morue se transforme en soupe Haejang-guk (soupe pour chasser la gueule de bois).

J'ai pensé qu'il serait facile de raccourcir le temps de cuisson et de mettre rapidement les œufs de cabillaud marinés apportés de Paris dedans et de les prélever sur une passoire pour les assaisonner avec de l'ail et de l'huile de sésame. Le lait d'œufs de morue notamment trop salé, j'ai donc fait cuire les œufs de morue non mariné dans la sauce soja et saupoudré sur le riz chaud... cette fois-ci, cuire les œufs de poisson morue dans la soupe bouillonnante donne un goût naturel, donc un simple assaisonnement est meilleur.

Dehors, les poitrines de bœuf et de porc au barbecue sont braisées dans la fumée de chêne. J'ai fait les salades assorties des feuilles de pissenlit, des oignons verts français, des pousses d'ail, de la laitue rouge coréenne, des pousses d'épinards et fleurs blanches de Myungy (ail de montagne) et fleurs jaunes de chou. Un panier somptueux de couleur bourgogne. L'anguille de mer marinée dans une sauce soja au gingembre et à l'ail est légèrement grillée. Enfin, frire les pleurotes achetées d'un supermarché coréen de Paris et les crevettes fraîches du marché aux poissons de Montreuil est fait avec œuf, farine de maïs étaient les assiettes les plus populaires du jour. La table du déjeuner est dressée dans un atelier disposé des grands pots.

*Lee Myung-jin, le chef à domicile, elle donne des cours de cuisine coréenne authentique et traditionnelle (réservation 6H, 90€ par personne à l'atelier, 2 rue Fraternelle 93100 Montreuil). <http://chateaumontagnylesseurre.com>*