

# Entre Paris et Séoul

Ces cheffes coréennes amoureuses de la pâtisserie française

Par Léa BARON

**Si des liens culturels unissent la France et la Corée, ils sont aussi gastronomiques. Les Coréens sont devenus friands des pâtisseries françaises, raffinées et peu sucrées. Un savoir-faire qu'apprennent nombre de cheffes pâtissières coréennes en France et qu'elles important dans leur pays puis transmettent à leur tour. Rencontres.**

Ce doux samedi de mai, il y a foule dans le nord du quartier étudiant d'Hongdae à Séoul. Le long de la Gyeongui Line Forest, une promenade végétalisée, aménagée sur d'anciennes lignes de chemin de fer, la boutique de Yann Couvreur bat son plein. Le chef pâtissier français a ouvert cette succursale en 2022 et son succès ne se dément pas. « C'est beau, c'est bon et c'est français ! », nous répond une cliente en souriant, fan également de la série Netflix *Emily in Paris*.

Promesse tenue par le chef qui assure sur un panneau dès l'entrée que "tout" est fait comme à Paris avec les mêmes ingrédients. Un argument marketing qui semble séduire les Coréens fans de la pâtisserie française. La "vraie" bien loin de ce que vendent les enseignes coréennes Paris Baguette ou Tous les jours, qui n'ont de français que le nom bien souvent et proposent davantage de la boulangerie.

Preuve de son succès, Yann Couvreur a ouvert sept boutiques ou corners dans le pays. Il n'est pas rare non plus de voir des chefs pâtissiers français venir donner des master class à leurs confrères à Séoul. Un transfert de savoir-faire s'opère et un marché se développe, porté par de nombreuses cheffes pâtissières coréennes à la recherche de l'excellence.

## La pâtisserie, sa "Raison d'être"

Dans son salon de thé au nom très français "Raison d'être", Gohoun Roh, 30 ans, supervise le travail de ses employées. Dans le labo, des dizaines de pâtisseries attendent la touche finale qui va les embellir avant de rejoindre les armoires réfrigérées de son autre boutique située à Seochon, près de

Gyeongbokgung palace, la partie historique de Séoul.

« Je me souviens du premier dessert que j'ai fait pendant mes cours au lycée », nous raconte-t-elle. « C'était amusant de creuser un puits dans la farine, de mélanger les ingrédients. Et je me suis dit : "Oh mon Dieu, c'est un travail ça ? Est-ce que je peux faire ça tout le temps ?" C'était un rêve. Pour moi ce n'est pas un travail, c'est un plaisir, une passion... Ma raison d'être ! », sourit-elle, faisant référence au nom qu'elle a choisi pour ses boutiques.

Si elle n'a pas pu venir jusqu'en France étudier la pâtisserie, elle justifie : « j'ai regardé énormément de vidéos YouTube qui m'ont influencée. ». Elle a donc suivi un parcours académique en Corée dès 2013, puis travaillé dans un hôtel trois ans plus tard. Alors qu'elle rencontre le chef Fabrice David de la prestigieuse École Valrhona Tōkyō, elle lui demande où elle devrait apprendre en France. Il lui répond qu'elle a déjà suffisamment de compétences pour se lancer. Mais c'était sans compter sur la détermination de la jeune femme de partir apprendre à l'étranger. Faute de parler la langue et d'opportunité en France, elle débarque finalement à Dublin dans un restaurant étoilé au Michelin. Puis elle revient à Séoul où elle ouvre sa première boutique en 2019 et la seconde trois ans plus tard.

## Une pâtisserie esthétique

Pourquoi cet amour de la pâtisserie française ? « Parce que c'est vraiment artistique, exigeant et difficile quand il faut superposer des couches », assure-t-elle. « Je peux être très créative dans cette pâtisserie en mariant différentes textures et techniques. »

Il suffit de goûter ses deux desserts phares pour se rendre compte de sa maîtrise des mousses et superpositions. C'est avec des yeux brillants de curiosité qu'elle vous demande ce que vous en pensez en pleine dégustation. Réponse : conquise.

Le gâteau que sa clientèle préfère c'est le "Vanilla egg" composé de ganache vanille, chocolat Tonka et une base croustillante. « C'est assez sucré, moelleux et croquant en même temps », décrit-elle. « Tout ce qu'aiment les Coréens ». →

À GAUCHE Eun Jeong Lee, cheffe pâtissière coréenne de 39 ans.  
© EJ Baking Studio



## ART DE VIVRE

### Mêler les cultures

Dans ses recettes, elle aime marier les deux cultures combinant une technique et des ingrédients importés de France. Elle achète d'ailleurs sa purée de fruits aux Vergers Boiron, son chocolat chez Valrhona et son beurre d'Isigny. Elle y ajoute des fruits typiquement coréens : kakis et figues, mais aussi, plus original, du gorgonzola et du vin dans certaines de ses recettes.

« Quand je visite Paris j'en profite toujours pour tester le plus de pâtisseries possible. Je n'arrive pas à faire un repas normal. Mais je rentre avec plein d'idées nouvelles », raconte-t-elle les yeux éclairés de passion. Elle suit de près le travail de son modèle, Dominique Ansel, célèbre pâtissier français installé à New York. Et elle se nourrit aussi d'Instagram : « comme cela, j'ai l'impression d'être un peu toujours à Paris », rigole-t-elle.

Gohoun s'attèle également à transmettre sa passion lors de master class qu'elle dispense régulièrement à des passionnés et des professionnels. Car la pâtisserie française fait décidément des émules.

### Un coup de foudre

Au Sud de Séoul, dans le quartier français de Seorae Village, une autre cheffe pâtissière coréenne transmet son savoir-faire. Eun Jeong Lee, 39 ans, est une femme d'affaires passionnée.

En face de son café Jack and The Bagel (ouvert en 2022) se trouve une petite boutique de pâtisserie coréenne traditionnelle en pâte de riz qui ne désemplit pas. « C'est l'une des meilleures de Séoul », assure Eun Jeong Lee. « Quand j'étais plus jeune, en Corée, on ne connaissait que les pâtisseries influencées par le Japon, comme les layered cakes spongieux, mais pas encore les gâteaux européens. » En effet, il faudra attendre le développement économique du pays et son ouverture à l'international pour que les influences occidentales entrent en Corée. « Il y a dix ans seulement s'installait Pierre Hermé, aujourd'hui il y a Yann Couvreur. Mais c'est très récent. »

Au début, rien ne prédestinait Lee Eun Jeong à la pâtisserie. « Je n'avais jamais cuisiné. J'aidais juste de temps en

temps ma mère, mais c'était tout. Et à la fac de Sungkyunkwan, je me suis lancée dans un cursus de littérature anglaise et française. Donc rien à voir. » Puis, lors d'un échange universitaire à Montréal, c'est le coup de foudre. « Je suis tombée amoureuse de la pâtisserie en découvrant la tarte aux noix de pécan », rit-elle. « Nous n'avions pas ça en Corée. Alors j'ai couru dans une librairie pour acheter des livres et essayer de la reproduire. » Sa passion était née.

À 23 ans, elle enchaîne les formations prestigieuses : l'École Valrhona Tôkyô, l'École Bellouet Conseil de Paris où elle va aussi obtenir Le Grand Diplôme du Cordon Bleu, puis le Wine & Spirit Education Trust de Londres. Mariée, elle pose ses valises à Stockholm puis revient en Corée avec un but : « Je voulais vraiment rapporter le style européen de pâtisserie en Corée. Par exemple, les éclairs, je les ai découverts dans une boutique Éclairs de génie à Paris. J'ai voulu en faire, alors j'ai acheté un livre et j'ai essayé dans mon labo. Je voulais être pionnière en Corée sur les éclairs. »

### Master class coréenne de pâtisserie

Elle ouvre ainsi en 2012 son EJ Baking Studio où elle dispense des cours : pâtisserie style Ottolenghi du nom du célèbre chef anglo-israélien, tartes, petits gâteaux (financiers, madeleines), éclairs et macarons (qui connaissent un grand succès en Corée en 2012). Elle propose aussi une master class de pâtisserie sur 16 semaines qui mixe tous les autres cours et est sanctionnée par un diplôme.

Ses clients ? Des journalistes culinaires, des chefs pâtissiers, des gourmands et d'autres qui aimeraient eux aussi se lancer pour ouvrir une boutique. Eun Jeong Lee doit d'ailleurs en ouvrir une nouvelle cette année, non loin de son Jake and the Bagel ouverte en 2022 et où elle nous a donné rendez-vous. « Je vois qu'il y a une demande et une clientèle. La pâtisserie française plaît non seulement par son goût, mais aussi par son esthétique. Les Coréens adorent tester de nouvelles choses à la mode, prendre des photos et les poster sur Instagram. Cela crée des tendances qui peuvent vite s'éteindre. Mais c'est comme ça aussi que le macaron est devenu si populaire. »

CI-DESSOUS La cheffe pâtissière Gohoun Roh dans sa boutique du quartier d'Hannam à Séoul.  
© Léa Baron

CI-DESSOUS Dans son EJ Baking Studio, Eun Jeong Lee propose 6 cours de pâtisserie.  
© EJ Baking Studio





**Un best-seller : le millefeuille**

Mais pas question pour Eun Jeong d'abaisser ses exigences pour suivre les tendances. « *Je cherche tout le temps à m'améliorer et à trouver de nouvelles idées ou techniques pour produire le meilleur. J'apprends toujours* », insiste cette insatiable. Elle trouve aussi l'inspiration dans le travail de deux maîtres chocolatiers internationaux : l'Espagnol Ramon Morató et le Français Christophe Morel.

Comme Gohoun Roh, elle ajoute toujours une touche coréenne dans ses recettes : du jube, de la figue ou encore du papier de riz. Son best-seller ? Le millefeuille. Des pâtisseries qui restent quand même les chouchous d'une clientèle plus ou moins haut de gamme ou à la recherche de nouveautés. Car ces pâtisseries raffinées restent plus chères que celles plus simples et moins sophistiquées que l'on trouve dans les cafés coquets qui font le charme de Séoul. Eun Jeong l'assure : pas question d'ouvrir une boutique ailleurs qu'en Corée. Sa vie et sa carrière sont désormais ici.

**De la Corée à l'Auvergne**

Une autre jeune femme coréenne rêverait, elle, de rester travailler en France. Mais son visa l'en empêche pour l'instant. En mars dernier, Iseul Son a reçu son diplôme de CAP pâtisserie après 9 mois de formation intense à l'École Nationale Supérieure de Pâtisserie d'Yssingaux. Cette antenne de l'École Ducasse est nichée au cœur du département auvergnat de la Haute-Loire. Depuis son agrandissement l'année dernière, ce campus international

qui regroupe de nombreux labos et logements étudiants est devenu le plus grand au monde dédié aux Arts Pâtisiers. Ici, on y apprend la pâtisserie, la boulangerie, la chocolaterie, la confiserie et la glace auprès des meilleurs maîtres en la matière.

Ce diplôme est donc une consécration pour cette jeune Coréenne de 34 ans. C'est d'ailleurs en uniforme de cuisine blanc, son nom brodé sur la poitrine qu'Iseul Son nous accueille un matin pluvieux de février. Des cours se terminent dans les labos et l'école embaume la viennoiserie appétissante.

Même si elle avait pu suivre une formation en Corée, Iseul ne la considère pas « *d'aussi bonne qualité* ». Son rêve, c'était de venir en France, « *le pays de la gastronomie, de la pâtisserie par excellence* », souligne-t-elle. Pourtant, elle n'était pas partie pour faire d'un loisir sa profession. « *Je cuisinais pour ma famille, mais comme je voulais m'améliorer en pâtisserie j'ai suivi des formations en décoration de gâteau en Corée et c'est là que je me suis rendu compte que je voulais en faire un métier* ».



CI-DESSOUS Le millefeuille, la pâtisserie qu'Eun Jeong Lee vend le plus.  
© EJ Baking Studio

**Une majorité de femmes**

C'est par les réseaux sociaux qu'elle découvre la pâtisserie française, notamment celle de Cédric Grolet, « *moins sucrée que la coréenne et qui permet d'utiliser des ingrédients très variés* ». Le macaron, la tarte vanille ou encore le fraisier font partie de ses favoris.

Après deux stages à Paris, à l'hôtel Burgundy et au café du Cheval Blanc au musée LVMH « *une expérience formidable* », elle se verrait bien exercer dans la capitale. « *Une fierté* » pour ses parents et la presse régionale, car Iseul a fait l'objet d'un article dans le journal *Le Progrès* en septembre dernier.

Ouverte à l'international, l'école Ducasse accueille principalement des élèves asiatiques. Ces trois dernières années, une quarantaine d'étudiants coréens sont venus se former en Haute-Loire. Ils représentent 70 % des effectifs des programmes francophones et un tiers des programmes anglophones. Majoritairement des femmes.

**Pâtissière de l'Année 2024**

Peut-être qu'Iseul Son suivra les pas de la cheffe pâtissière coréenne de l'hôtel parisien Park Hyatt Paris-Vendôme. Narae Kim a été sacrée Pâtissière de l'Année 2024 Gault&Millau. Après avoir travaillé aux États-Unis, au Vietnam et en Corée, c'est en France qu'elle a posé ses valises et développé son talent. Elle y a trouvé la plus grande variété de produits qu'elle travaille le plus naturellement possible. Un coup d'œil à son compte Instagram vous donnera une idée de son talent. Ses racines coréennes ne sont jamais bien loin. L'année dernière, elle avait marié des *tteoks* (gâteaux de riz coréens) glacés, accompagnés d'un sorbet mangue et passion ainsi que d'une fine tarte de courge parfumée à la fève *tonka*. Quand les excellences coréenne et française se rencontrent... il ne reste plus qu'à déguster !

CI-DESSOUS Iseul Son est venue jusque dans la prestigieuse école de pâtisserie de Ducasse en France.  
© Léa Baron

