

gastronomie.



La street food coréenne se réinvente sans cesse

Elle a été popularisée dans le monde par la K-pop ou des films et des séries comme "Squid Game". En retour, la street food coréenne absorbe de multiples influences étrangères et intègre des ingrédients venus d'ailleurs.

—Nikkei Asia (Tokyo)

Comme dans bien d'autres mégapoles dans le monde, les rues de la capitale sud-coréenne regorgent de vendeurs proposant toutes sortes de snacks et douceurs de saison. Mais la street food de Séoul a bien changé depuis les années 1960, où les gâteaux de riz et les casse-croûte à base de conserves de viande des bases américaines rappelaient l'occupation japonaise [1910-1945] et la guerre de Corée [1950-1953].

Les châtaignes et patates douces grillées restent des grands classiques de l'hiver, mais la street food s'est beaucoup diversifiée ces dernières années, notamment avec l'association de nouveaux ingrédients à des recettes classiques comme le fromage dans les *tteokbokki* [gâteaux de riz] ou la mozzarella dans les *corn dogs* [des beignets de saucisse servis sur bâtonnet]. Les modes de préparation ont eux aussi évolué, les bouteilles de gaz se substituant de plus en plus aux feux de bois ou de charbon de l'ancien temps.

La street food conserve une place importante dans la culture sud-coréenne, y compris auprès des personnalités. En décembre [2023], on a pu voir le président

sud-coréen, Yoon Suk-yeol, déguster des *tteokbokki* et des *eomuk* [sortes de gâteaux de poisson] dans un stand de rue à Busan, la deuxième ville du pays, en compagnie de grands industriels comme Lee Jae-yong et Koo Kwang-mo, respectivement présidents de Samsung Electronics et du groupe LG.

La street food sud-coréenne est mondialement réputée depuis longtemps. Aujourd'hui, sa popularité est dopée par un intérêt croissant pour la culture sud-coréenne telle que la représentent la K-pop et les films et séries comme *Squid Game* (qui a fait découvrir le *dalgona*, un gâteau au sucre, au monde entier).

Cela fait vingt-quatre ans que Yoon Young-soon vend des *dalgona* dans le quartier de Myeongdong. Elle peut témoigner de l'effet de la série sur ses ventes de gâteaux auprès des touristes étrangers. "J'ai bien plus de clients étrangers depuis *Squid Game*. Les *dalgona* sont mon gagne-pain, donc je suis très contente de pouvoir continuer à en vendre."

De nombreux visiteurs étrangers se précipitent vers les rues bondées de Myeongdong, haut lieu de la street food. "Avec mes amies, nous sommes venues à Myeongdong faire du shopping mais aussi pour goûter différentes street food, confirme

Wang Cong, en visite depuis la Chine. *Tout le monde peut trouver quelque chose à son goût et on aime bien goûter les snacks que mangent les acteurs dans les séries qu'on regarde.*"

Bon nombre de vendeurs proposent des boissons en accompagnement, par exemple du *makgeolli*, un alcool de riz d'aspect laiteux, généralement consommé avec de la friture, ou le *soju* [un alcool traditionnel], vendu dans de petites bouteilles vertes caractéristiques et que l'on apprécie tout particulièrement avec les plats de viande.

Gourmandises d'importation. Autre lieu incontournable de la street food à Séoul, le marché de Gwangjang, un des plus anciens de la capitale, où l'on trouve de tout, des vêtements aux tissus d'ameublement en passant par diverses gourmandises d'importation. C'est néanmoins la partie alimentaire qui a fait la renommée du lieu : autour de l'entrée est, un dédale d'allées accueille les *foodies* autour de tables improvisées. L'offre est suffisamment riche pour satisfaire tous les appétits.

À Busan, le marché international Nampodong, ou Gukje Market, est l'un des meilleurs endroits pour goûter la street food locale. On peut y déguster des *multteok* (ou *mulodeng* comme on dit dans la région), des gâteaux de riz au poisson servis dans un bouillon de poisson. Ils sont généralement accompagnés de gâteaux de riz imbibés de bouillon.

Parmi les autres spécialités, citons le *bungeo-ppang*, un gâteau en forme de poisson traditionnellement fourré avec de la pâte de haricot rouge, même si aujourd'hui on en trouve au chocolat, à la crème pâtissière ou à la mousse de patate douce. Contrairement à ce que son nom laisse supposer (*bungeo* signifie "carpe" et *ppang* "pain"), cette recette ne contient pas de poisson. S'il se vend généralement dans la rue en hiver, certaines marques en proposent des versions qu'il suffit de passer au micro-ondes ou à la friteuse sans huile.

Le *hotteok* est une sorte de crêpe fourrée – avec du sucre, de la cannelle et parfois des cacahuètes en version sucrée. Une variante de Busan, le *ssiat hotteok*, comporte des graines, notamment de tournesol et de citrouille. Il en existe aussi des versions salées avec des vermicelles ou du kimchi, ainsi que des variations à la farine de maïs ou au thé vert. Le *hotteok* est généralement plié en deux et servi dans un gobelet en carton pour être dégusté chaud. Les gourmands doivent parfois s'armer de patience : plus d'une heure d'attente en moyenne pour goûter l'un des *hotteok* les plus célèbres, vendu sur le marché de Namdaemun, à Séoul.

Le *yukhoe* est un équivalent du bœuf tartare : de la viande de bœuf crue, marinée et servie avec une julienne de poire

✓ Stand de street food sur le marché de Gwangjang, à Séoul, en avril 2022.

Photo Anthony Wallace/AFP

coréenne. Il n'est pas rare dans un restaurant de voir le personnel de cuisine occupé à hacher de la viande, qui peut ensuite être servie seule ou avec du riz et des légumes dans un *yukhoe bibimbap*. Le bœuf cru ajoute de l'onctuosité au *bibimbap*, ce grand bol de "riz mélangé" avec des légumes (appelés *nameul*) assaisonné à l'huile de sésame et à la pâte de piment (*gochujang*). Nombre de vendeurs de *yukhoe* proposent également des abats, tels que des tripes ou du foie cru.

Le *bindae-tteok* est une sorte de pancake confectionnée à partir de haricot mungo. Originaire de la province de Pyongan, aujourd'hui en Corée du Nord, il fait partie des classiques servis certains jours fériés comme Chuseok (la fête des récoltes) ou Seolnal (le Nouvel An lunaire), et généralement arrosés de *makgeolli*. De nombreux vendeurs du marché de Gwangjang proposent également des *bindae-tteok*,

Traditionnellement fourrés avec de la pâte de haricot rouge, on trouve aujourd'hui des bungeo-ppang au chocolat.

devenus un symbole du marché. Un peu partout, on peut voir des marchands préparant la pâte de haricot mungo, y ajoutant des légumes et de la viande avant de faire revenir ces galettes dans de grandes poêles huilées. Les *bindae-tteok* de Soonhee sont particulièrement réputés.

Il existe mille et une façons de préparer les *tteokbokki*, mais la plus répandue consiste à les servir dans une sauce épicée à base de *gochujang*. Des archives témoignent de l'existence d'une version non pimentée, accompagnée de bœuf, de pignons de pin, de graines de sésame et de sauce soja, qui aurait été servie à la cour durant la dynastie Joseon (1392-1897). En mode street food, les *tteokbokki* sont souvent accompagnés de brochettes d'*eomuk*.

—Anica Kim,
publié le 30 mars

SOURCE

NIKKEI ASIA

Tokyo, Japon
Hebdomadaire
asia.nikkei.com

Connu sous le nom de *Nikkei Asian Review* jusqu'en septembre 2020, le magazine *Nikkei Asia* conserve la même ligne éditoriale. Il fait partie du groupe Nikkei, qui possède aussi le *Financial Times* et le Nikkei 225, principal indice de la Bourse de Tokyo.

