

Misso

Votre traiteur coréen à Paris

YOUNG-KYUNG LEE GÈRE MISSO, LA BOUTIQUE TRAITEUR SOUVENT PRÉSENTE SUR LES GRANDS ÉVÉNEMENTS K-POP. PORTRAIT D'UNE CHEFFE QUI PARTAGE LA CULTURE CORÉENNE AU TRAVERS D'UNE CUISINE AUTHENTIQUE.



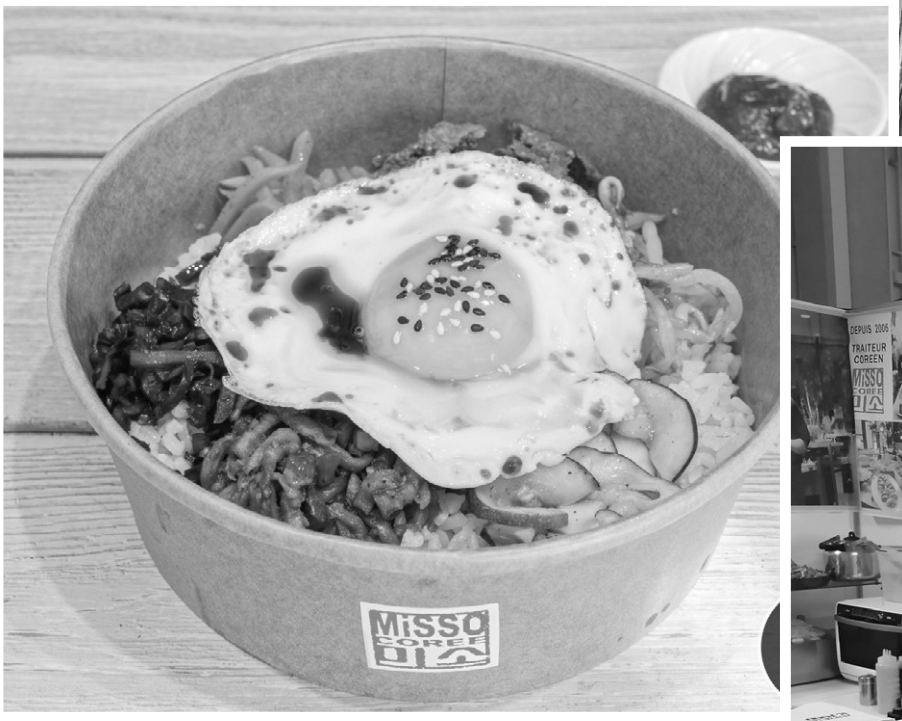
5 entrées, 3 plats de viande, kimchi, radis râpé, tout est authentique et délicieux, ultra frais, avec des portions généreuses qui nous ont fait deux repas au lieu d'un (16 Army au Dorm de BTS Family, affamées après le Festa Run Army)... On conseille les yeux fermés !

Pouvez-vous vous présenter ?
À l'origine, je suis artiste-sculpteur. Je travaillais le métal, la céramique et le verre soufflé. J'ai suivi des études d'art, puis j'ai donné des cours d'arts plastiques dans une école privée. En discutant avec mon frère, j'ai choisi de venir en France. Je suis entrée aux Beaux-Arts et j'ai commencé à travailler chez Misso, qui s'appelait autrement à l'époque. Lorsque l'occasion de reprendre la boutique s'est présentée, j'ai dit « oui », sans une once d'hésitation. Je pensais cumuler l'école et le restaurant. J'ai lâché les Beaux-Arts au bout d'un semestre. C'était en 2005. Aujourd'hui, j'assure principalement un service de traiteur avec des plats à emporter, mais il y a également une terrasse, et quelques places assises, façon comptoir coréen. On propose aussi le catering pour des évènements de type concert, mariage, soirée etc. Cela fait donc plus de dix-sept ans !
Quand on a commencé le service traiteur, les gens ne connaissaient même pas la Corée du Sud. Il y avait beaucoup de restaurants japonais, chinois et autres, mais peu de coréens. Personne ne connaissait le bibimbap. Heureusement, une fois suffisait pour que les clients reviennent et soient fidèles, certains depuis dix-sept ans. C'est devenu une famille.

Vous étiez aussi passionnée de cuisine ?
J'aime bien cuisiner parce que j'aime bien manger (rires) ! Mon père aimait recevoir à la maison, donc ma mère cuisinait en grande quantité. Ma grand-mère cuisinait très bien et fabriquait de l'alcool. Ce n'est pas que je suis une bonne cuisinière, c'est surtout que les ingrédients de base – gochujang, doenjang, gangjang, chamgireum – ont fermenté lentement pour être délicieux.









Vous êtes aussi connue comme traiteur pour des événements K-Pop.
Je dis toujours que c'est grâce à la K-Pop que j'en suis là. Quand je suis arrivée en France, on regardait encore les dramas sur cassette vidéo. À partir de 2010, la K-Pop a explosé grâce à Internet et YouTube.
En mai 2019, on m'a appelé pour cuisiner lors d'un concert au Stade de France. C'était le staff de BTS. Ils avaient besoin d'un chef coréen pour cuisiner pour quatre cents personnes, midi et soir pendant cinq jours. Et un service spécial pour vingt artistes, dont les membres de BTS. C'était une belle expérience, un gros défi. La plus belle récompense, c'est que les membres de BTS m'ont attribué la palme du meilleur chef coréen de la tournée 2019, avec Sao Paulo. J'essaie toujours d'utiliser des ingrédients de très bonne qualité et je fais presque tout à la main. Vous pouvez voir une vidéo de J-hope et V en train de manger ma cuisine sur le compte Instagram de Misso.

Est-ce que cet événement a changé quelque chose pour Misso ?
J'ai beaucoup d'appels pour des concerts de K-Pop. The Boyz, Loona, Ateez… J'ai aussi cuisiné au Music Bank pour les artistes, deux cents chanteurs et danseurs. Stray Kids sont très gentils.
Plus récemment, pour la Korean Expo, j'ai fabriqué 450 pièces de dalgona, la sucrerie qu'on voit dans *Squid Game*. L'acteur Lee Jung Jae était là, et il a joué le jeu à la demande d'un journaliste. On était entraîné, on avait fait plus de 1000 pièces de dalgona pour l'événement *Squid Game* au Kick Café en 2021.
J'ai de la chance, le bouche-à-oreille fonctionne. Vraiment, j'en suis là grâce à la K-Pop. J'ai même de plus en plus de clients qui n'ont rien à voir avec la Corée.

Pouvez-vous citer quelques exemples ?
En juin dernier, j'ai cuisiné à la Polo Nations Cup au Polo Club de Chantilly. Comme on m'a aussi demandé des démonstrations de danse, j'ai proposé du *pansori*, ou le *samulnori*. Mais ils voulaient de la K-Pop. Nous avons aussi été présents à la fête de la K-Food au Carrousel du Louvre début juillet.
Quoi qu'il en soit, je cuisine de la même façon, que ce soit pour des ministres, le président de Samsung au Polo Nations Cup, ou les membres de la BTS Family, une petite association d'Army qui a fêté les 10 ans de BTS à Paris en juin. C'est essentiel pour moi d'honorer toutes les commandes, petites ou grandes.

MISSO Traiteur coréen
missocoree@gmail.com
Instagram /misscoree_paris
01.53.62.15.72

PHOTOS : MISSO / TEXTE : LANTOU ONIRINA