

Vivre
PARIS

Numéro
collector

Les photos de
PARIS VIDE !

REPORTAGE *exclusif*

SUR LES TOITS DE PARIS

Le phénomène Simon Nogueira,
les photographes et street-artistes toiturophiles
et notre sélection de rooftops...

LE PARIS
DE BENJAMIN
BIOLAY

LE TOP DES
ARTISANS
GLACIERS DE
LA CAPITALE

NOUVELLE
FORMULE!

NOS VEGGIES
PRÉFÉRÉS
QUARTIER PAR
QUARTIER

N°45 - ÉTÉ 2020
L 16841 - 43 - F: 6,50 € - RD



FOOD

2^e partie

Un ballet culinaire coréen

→ À deux pas des Champs-Élysées, le chef Sung-hak Han (déjà aux manettes du Soon et Soon Grill Marais) vient d'ouvrir un nouvel établissement où il mélange avec une maîtrise consommée le meilleur de la gastronomie coréenne (les traditionnelles fermentations et le fameux barbecue) avec le sourcing d'exception propre aux terroirs français. Il faut absolument goûter les raviolis Mandoo au chou d'une délicatesse inouïe, ainsi que les Banchan, des légumes marinés et fermentés de saison servis en accompagnement. L'autre must, le fameux Bulgogi, le plat de viande de bœuf mariné cuit sur un grill, atteint ici la perfection. Évidemment, le filet de bœuf coupé finement est d'une qualité supérieure, mais il est sublimé par une sauce secrète, invention d'un chef passé maître dans l'art ancestral des marinades et des épices. Une superbe expérience gastronomique, magnifiée par un décor original inspiré par le Seungmu, la danse bouddhiste traditionnelle coréenne, et une vaisselle délicate créée par les meilleurs artisans de la Péninsule. À vivre !
Soon Grill Champs-Élysées, Menu déjeuner à partir de 24 €, Menu dîner à partir de 69 € (version végétarienne disponibles, à la carte à partir de 55 €)

Un ballet culinaire coréen



À deux pas des Champs-Élysées, le chef Sung- hak Han (déjà aux manettes du Soon et Soon Grill Marais) vient d'ouvrir un nouvel établissement où il mélange avec une maestria consommée le meilleur de la gastronomie coréenne (les traditionnelles fermentations et le fameux barbecue) avec le sourcing d'exception propre aux terroirs français. Il faut absolument goûter les raviolis Mandoo au chou d'une délicatesse inouïe, ainsi que les Banchan, des légumes marinés et fermentés de saison servis en accompagnement. L'autre must, le fameux Bulgogi, le plat de viande de bœuf mariné cuit sur un gril, atteint ici la perfection. Évidemment, le filet de bœuf coupé finement est d'une qualité supérieure, mais il est sublimé par une sauce secrète, invention d'un chef passé maître dans l'art ancestral des marinades et des épices. Une superbe expérience gastronomique, magnifiée par un décor original inspiré par le Seungmu, la danse bouddhiste traditionnelle coréenne, et une vaisselle délicate créée par les meilleurs artisans de la Péninsule. À vivre !

Soon Grill Champs-Élysées, Menu déjeuner à partir de 24 €, Menu dîner à partir de 69 € (version végétarienne disponible), à la carte à partir de 55 €