



sān

LE TOUR DU MONDE
EN 75 RECETTES

Sang Hoon Degeimbre

Photographies : Frédéric Raevens

Racine



Quand j'ai décidé d'ouvrir mon restaurant, je voulais donner accès à la gastronomie à tous. De fil en aiguille, L'Air du temps est devenu ce qu'il est aujourd'hui... Un peu moins accessible peut-être.

L'idée de SAN est née, avec la maturité et la réflexion qui en ont fait un concept basé sur une cuisine urbaine influencée par mes voyages, par la nature et par la filiation avec L'Air du temps.

Un bol et une cuillère sont les symboles de la convivialité et seraient les instruments de la désacralisation d'une gastronomie qu'on imagine engoncée dans des manières poussiéreuses. La cuisine est sérieuse, mais amusante, riche de combinaisons, simple de compréhension. Chaque acteur a sa place, chacun apportant une part de lui-même.

SAN est un projet gastronomique moderne, s'intégrant dans les préoccupations d'aujourd'hui : l'envie de donner du bon pour le corps et pour le moral.

SAN – comme pour chacun de mes projets – a du sens... pour moi, mais aussi pour toutes les personnes qui contribuent à son avenir.

Sang Hoon Degeimbre

SOMMAIRE

CORÉE

- 13 DAEJEON
MAQUEREAUX DASHI COLZA SHISO
- 15 INCHEON
LOTTE AUBERGINES CRÈME DE JAUNES D'ŒUFS MISO
- 17 JEJU
FOIE GRAS CONFIT AU SÉSAME NOIR ANGUILE FUMÉE
- 19 KOREA
KIMCHI ROUGE
- 21 KOREA
KIMCHI BLANC
- 23 PUSAN
SÉRIOLE RACINES DE PERSIL HUILE DE PERSIL
- 25 SÉOUL
AUBERGINES ABRICOTS MISO
- 27 UIJEONGBU
TOFU SÉSAME FRUITS NOIRS

BELGIQUE

- 33 L'AIR DU TEMPS 1997
SAUMON CARDAMOME CAPUCINES TUBÉREUSES
- 35 L'AIR DU TEMPS 2002
RIS DE VEAU CREVETTES
- 37 BEFFE
DAIM POIRES NOIX
- 39 COURTRAI
RACINES DE PERSIL BANANES JUS VERT DE PERSIL
- 41 LUSTIN
VOLAILLE DE LUSTIN JUS DE VIN JAUNE ASPERGES VERTES
- 43 MALINES
SAUMON BOULGOUR SOUFFLÉ TAGETTE
- 45 MER DU NORD
TAGLIATELLES DE SEICHE AUBERGINES SÉSAME
- 47 MER DU NORD 2
HARICOTS POULPE OLIVES
- 49 NAMUR
CHOU ESCARGOTS PETITS-GRIS

- 51 OSTENDE
TOMATES CREVETTES GRISES JUS DE CREVETTES
- 53 PETITVOIR
MAQUEREAUX CÈPES SHITAKÉS
- 55 VLAARDINGEN
MAATJES SUMISO HARICOTS SABRE
- 57 ZEEBRUGES
TOMATES CREVETTES GRISES SORBET AU PIMENT

MONDE

- 63 AIX-EN-PROVENCE
CARPACCIO ANCHOIS OLIVES VERTES
- 65 ATLANTIQUE
MAQUEREAUX FENOUIL POMMES GRANNY SMITH
- 67 BANGKOK
THON PAPAYE MANGUES
- 69 BERNE
BŒUF CRÈME DE FOIE GRAS PURÉE DE POMMES DE TERRE
- 71 BIARRITZ
CHORIZO MOULES PETITS POIS
- 73 BOSTON
PASTRAMI DE PRESA IBÉRIQUE CORNICHONS GALANGA
- 75 CALABRE
CERISES LAIT D'AMANDE
- 77 CARANTEC
GASPACHO DE LAITUE ROMAINE COQUILLAGES
- 79 CHAMBÉRY
MOUSSE DE MONT D'OR CHOU KALE
- 81 CLAMART
FAMILLE DE POIS SALAISON DE BŒUF FROMAGE BLANC
- 83 COLOMBO
LOTTE PETITS POIS CHORIZO
- 85 CORSE
PÊCHES DE CORSE SORBET À L'HUILE D'OLIVE MOUSSE DE BASILIC
- 87 DENIA
TOURTEAUX AVOCATS DASHI
- 89 DESHAIES
MORUE PATATES DOUCES POIREAUX

- 91 **DIEPPE**
SAINT-JACQUES TOPINAMBOURS
- 93 **EREVAN**
PÊCHES CHARTREUSE TEXTURE D'AMANDE
- 95 **EXTRAMADURA**
JOUES DE PORC CHOU-FLEUR
- 97 **FRISE**
SALAISON DE HOLSTEIN DÉCLINAISON DE MAÏS
- 99 **GENÈVE**
OMBLE CHEVALIER MOUSSE DE BERCE
- 101 **HAVANE**
RIS DE VEAU JOUES DE VEAU COMTÉ JAMBON BELLOTA
- 103 **JÉRUSALEM**
HŪÎTRES TOPINAMBOURS NOISETTES
- 105 **KALAMATA**
TOMATES ANCHOIS OLIVES EAU DE TOMATES
- 107 **KENTUCKY**
SAINT-JACQUES MISO ANANAS
- 109 **LAVAL**
CHEESECAKE POIRES COINGS
- 111 **LIMA**
CEVICHE DE DORADE CHICONS AGRUMES
- 113 **LIMOGES**
VEAU ARTICHAUT
- 115 **LOFOTEN**
SKREI ANCHOIS AIL DES OURS POMMES GRANNY SMITH
- 117 **MALAGA**
SEICHE PIVOILLOS CÉLERI
- 119 **MARRAKECH**
FIGES DATTES RAS-EL-HANOUT
- 121 **MARSEILLE**
ROUGET PIVOILLOS POMMES DE TERRE SAFRANÉES
- 123 **MEXICO CITY**
SEICHE POIVRON
- 125 **NARA**
BARBUE FUMÉE CHIPS DE RIZ WASABI FRAIS
- 127 **NICE**
AGRUMES QUATRE-QUART SORBET
- 129 **NISHIO**
TAPIOCA THÉ MATCHA YUZU
- 131 **NORMANDIE**
SAINT-JACQUES SALSIFIS CRÈME DE TROMPETTES DE LA MORT
- 133 **NOUVELLE CALÉDONIE**
CREVETTES OBSIBLUE FENOUIL POMMES GRANNY SMITH
- 135 **OKAYAMA**
CHOU-FLEUR YUZU POUTARGUE
- 137 **OLÉRON**
HŪÎTRES DAIKON DASHI
- 139 **ORANGE**
POTIMARRON KUMOUATS KALAMANZI
- 141 **PÉKIN**
CANARD CHICONS CHÂTAIGNES
- 143 **PHILADELPHIE**
RHUBARBE CHEESECAKE CHÈVRE BISCUIT
- 145 **PHUKET**
CREVETTES DOUCES MANGUE PAPAYE
- 147 **PORTO MUINOS**
CANNELLONIS DE SAUMON ALGUES
- 149 **POUILLES**
TOMATES BURRATA
- 151 **ROUSSILLON**
ABRICOTS COCO
- 153 **SAINT-GILLES-CROIX-DE-VIE**
SARDINES KIWIS CONCOMBRE GROSEILLES À MAQUEREAU
- 155 **SAINT-JEAN-DE-LUZ**
BONITE DASHI RAVIOLES AU SSAMJIANG ALGUES
- 157 **SAINT-MICHEL**
AGNEAU POMMES DE TERRE ALGUES
- 159 **SÉVILLE**
CHICONS CRÈME CUITE JAMBON BELLOTA
- 161 **SHANGAI**
CAROTTES MANDARINE
- 163 **SURESNES**
CHOU ŒUF 63° SSAMJIANG
- 165 **TARBES**
TRUITE MANGUE
- 167 **VERCORS**
RAVIOLES DE ROYAN BURRATA HUILE DE BASILIC
- 169 **WILLIAMSBURGH**
CRÈME DE TOPINAMBOURS GLACE AU BEURRE NOISETTE
- 171 **ZÉLANDE**
MOULES CAROTTES CURCUMA
- 172 **INDEX DES RECETTES
SALÉES ET SUCRÉES**
- 175 **LEXIQUE**







CORÉE



DAEJEON

MAQUEREAUX DASHI COLZA SHISO

INGRÉDIENTS

POUR 6 PERSONNES

MAQUEREAUX

6 demi-filets de maquereau

DASHI

5 g de feuilles de konbu

10 g de katsuobushi

300 g d'eau

CRÈME DE BROCOLI

1 gros brocoli

50 g d'huile de colza

Sel

MATÉRIEL

Chalumeau

Maquereaux

Nettoyer les filets puis les cuire au four à 60 °C pendant 8 minutes.

Brûler la peau des maquereaux au chalumeau.

Dashi

Cuire le konbu dans une casserole d'eau, départ à l'eau froide.

Quand l'eau frémit, ajouter le katsuobushi puis laisser cuire encore 10 minutes. Filtrer puis saler légèrement.

Crème de brocoli

Détacher quelques petits bouquets (fleurons) pour la décoration. Séparer la tige puis la couper en très fines tranches à réserver dans de l'eau glacée.

Cuire le brocoli à l'eau bouillante salée pendant 10 minutes.

Égoutter et mixer avec l'huile de colza, assaisonner au sel uniquement.

Dressage

Dans un bol, verser la crème de brocoli. Déposer par-dessus le demi-filet de maquereau, ajouter le dashi autour du maquereau, peau sur le dessus.

Ajouter les fleurons et les tranches de tige de brocoli. Verser quelques gouttes d'huile de colza.

Herbe pour accompagner

Shiso vert



INCHEON

LOTTE AUBERGINES CRÈME DE JAUNES D'ŒUFS MISO

INGRÉDIENTS

POUR 6 PERSONNES

LOTTE

3 filets de lotte

CRÈME D'AUBERGINE

2 aubergines

30 g de miso rouge

1 pincée de sancho

1 ail

Thym

Laurier

Romarin

Huile d'olive

CONDIMENT DE SHISO ROUGE

1 feuille de shiso rouge

5 prunes salées umeboshi

GEL DE DULSE

200 g d'algues dulse

100 g de sucre

20 cl de vinaigre blanc

20 cl d'eau

4 g d'agar-agar

CRÈME DE JAUNES D'ŒUFS-MISO

100 g de jaunes d'œufs

60 g de mirin

60 g de miso rouge

60 g de saké

15 g de sucre

Lotte

Nettoyer les filets au couteau pour retirer la pellicule de gras et le sang qui reste.

Rouler la lotte dans du film alimentaire (double épaisseur) puis la pocher dans une casserole d'eau chaude à 80°C pendant 2 minutes, baisser ensuite la température à 60°C et la laisser encore 5 minutes. Laisser reposer puis découper en tronçons.

Crème d'aubergine

Couper les aubergines en deux, quadriller l'intérieur avec un couteau et badigeonner d'huile d'olive.

Dans un plat, déposer les aubergines, chair vers le haut. Ajouter l'ail en chemise dans le plat, saupoudrer de thym, romarin et laurier. Faire rôtir au four à 180°C pendant 30 minutes. Récupérer la chair à l'aide d'une cuillère à soupe. Mixer la chair avec le miso et le sancho. Passer au tamis.

Condiment de shiso rouge

Dénoyauter puis concasser les prunes.

Ciseler la feuille de shiso. Mélanger ensemble.

Gel de dulse

Rincer l'algue à l'eau claire.

Mélanger les liquides et le sucre. Porter à ébullition puis ajouter les dulse.

Laisser mariner une nuit. Ajouter l'agar-agar, mixer et porter à ébullition. Verser sur une plaque, laisser saisir puis mixer avant de verser en burette.

Crème de jaunes d'œufs-miso

Chauffer à la casserole le mirin et le saké. Laisser l'alcool s'évaporer pendant 5 minutes. Ajouter le sucre, le miso et les jaunes d'œufs en chauffant toujours à feu doux. Mélanger jusqu'à obtention d'une pâte crémeuse.

Dressage

Déposer dans le fond du bol, la crème d'aubergines. Déposer 3 tronçons de lotte par personne. Ajouter une noix de crème de jaunes d'œufs, le condiment de shiso et quelques points de gel de dulse.

Herbe pour accompagner

Shiso rouge



JEJU

FOIE GRAS CONFIT AU SÉSAME NOIR ANGUILE FUMÉE

INGRÉDIENTS

POUR 4 À 6 PERSONNES

FOIE GRAS CONFIT AU SÉSAME NOIR

500 g de foie gras
650 g de graisse de canard
250 g de sésame noir
Eau
Sel

CRÈME DE CÉLERI-RAVE

500 g de céleri-rave
50 g de beurre
30 g de jus de citron

DASHI

10 g de konbu
20 g de katsuobushi
600 g d'eau

ÉCUME DE SÉSAME

100 g de vin blanc
50 g d'échalotes
100 g de fond de volaille
50 g de dashi
25 g de beurre
40 g d'huile de sésame

ANGUILLE FUMÉE

100 g d'anguille fumée

GEL DE CAPUCINE

120 g de feuilles de capucine
200 g d'eau
130 g de sushi-su
6 g d'agar-agar

Foie gras confit au sésame noir

Saumurer le foie gras une nuit entière dans une eau avec 10 % de sel.

Le lendemain, chauffer la graisse de canard dans une casserole. Placer une grille dans le fond de la casserole pour empêcher que le lobe de foie gras ne touche le fond. Cuire le foie gras pendant 6 à 8 minutes de chaque côté (selon son épaisseur).

Mixer le sésame noir. Rouler le foie gras dans le sésame, l'enrouler avec du film plastique et le mettre au réfrigérateur.

Crème de céleri-rave

Cuire le céleri-rave dans de l'eau bouillante et salée pendant 15 minutes. Bien égoutter. Ajouter le beurre et le jus de citron. Mixer le tout.

Dashi

Verser l'eau dans une grande casserole et ajouter tout de suite le konbu. Lorsque le mélange arrive à ébullition, ajouter le katsuobushi. Laisser infuser 30 minutes minimum.

Écume de sésame

Ciseler les échalotes, les faire colorer à la poêle à feu moyen. Ajouter le vin blanc et laisser réduire à feu doux.

Ajouter le fond de volaille et le dashi. Faire réduire avec le reste de la préparation. Monter au fouet la préparation avec le beurre et l'huile.

Anguille fumée

Tailler l'anguille en petits morceaux.

Gel de capucine

Mélanger tous les ingrédients ensemble. Passer au mixeur pour lisser la préparation. Faire chauffer à la casserole et porter à ébullition. Étaler la préparation sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Laisser durcir au réfrigérateur pendant 1 heure 30. Mixer de nouveau la préparation et mettre dans une burette.

Dressage

Verser dans le fond de chaque bol la crème de céleri-rave. Couper le foie gras en fines lamelles, en disposer 3 dans chaque bol. Ajouter 5 dés d'anguille et quelques points de gel de capucine. Mixer l'écume de sésame pour la faire mousser. Verser une grande cuillère à soupe d'écume sur le bol. Décorer d'une feuille de capucine.



KOREA

KIMCHI ROUGE

INGRÉDIENTS

POUR UN BOCAL D'1 LITRE

CHOU CHINOIS

1/2 chou chinois
100 g de sel
1 l d'eau

FARCE

1 tronçon de 5 cm de daikon
1/2 carotte
1 pièce de cébette
1/2 oignon
1/4 de pomme
1/4 de poire
2 gousses d'ail
1 c. à c. de gingembre
1 c. à c. de gochugaru

CONDIMENT

1 c. à c. de crevettes coréennes
1 c. à c. de sauce poisson
1 c. à c. de pignons de pin grillés

Chou chinois

Retirer les feuilles de chou abimées, bien laver et faire une entaille dans la base du chou. Séparer en deux et plonger le chou dans la saumure faite avec l'eau et le sel (pendant 1 heure si le chou est très frais, 3 heures si le chou est très dur).

Farce

Préparer les condiments en coupant le daikon en julienne fine et mettre dans un grand saladier. Couper la cébette en biseaux fins et ajouter au saladier. Tailler les carottes en julienne et émincer l'oignon. Peler et laver le gingembre et l'ail, hacher finement puis ajouter au saladier. Gratter la pomme et la poire (microplane) dans le saladier.

Condiment

Mélanger les crevettes et les pignons de pin à la sauce poisson. Mélanger les ingrédients avec l'ensemble de la farce.

Assemblage et mise en bocal

Égoutter le demi-chou. Insérer entre chaque feuille une portion du mélange. Tenir fermement le chou d'une main et le rouler sur lui-même. Tasser le chou dans un bocal.

Conservation

Fermer le bocal et le conserver à température ambiante pour lancer la fermentation.

Le laisser ainsi 10 jours puis le garder au réfrigérateur à 3 °C.

À consommer après 10 jours, mais plus on attend, meilleur il sera !



KOREA

KIMCHI BLANC

INGRÉDIENTS

POUR UN BOCAL D'1 LITRE

CHOU CHINOIS

1/2 chou chinois
100 g de sel
1 l d'eau

FARCE

1 tronçon de 5 cm de daikon
1/2 carotte
1 pièce de cébette
1/2 oignon
1/4 de pomme
1/4 de poire
2 gousses d'ail
1 c. à c. de gingembre

CONDIMENT

1 c. à c. de crevettes coréennes
1 c. à c. de sauce poisson
1 c. à c. de pignons de pin grillés

Chou chinois

Retirer les feuilles de chou abimées, bien laver et faire une entaille dans la base du chou. Séparer en deux et plonger le chou dans la saumure faite avec l'eau et le sel (pendant 1 heure si le chou est très frais, 3 heures si le chou est très dur).

Farce

Préparer les condiments en coupant le daikon en julienne fine et mettre dans un grand saladier. Couper la cébette en biseaux fins et ajouter au saladier. Tailler les carottes en julienne et émincer l'oignon. Peler et laver le gingembre et l'ail, hacher finement puis ajouter au saladier. Gratter la pomme et la poire (microplane) dans le saladier.

Condiment

Mélanger les crevettes et les pignons de pin à la sauce poisson. Mélanger les ingrédients avec l'ensemble de la farce.

Assemblage et mise en bocal

Égoutter le demi-chou. Insérer entre chaque feuille une portion du mélange. Tenir fermement le chou d'une main et le rouler sur lui-même. Tasser le chou dans un bocal.

Conservation

Fermer le bocal et le conserver à température ambiante pour lancer la fermentation.

Le laisser ainsi 10 jours puis le garder au réfrigérateur à 3°C.

À consommer après 10 jours, mais plus on attend, meilleur il sera !

MERCI...

Merci à la SAN Family :

Choayb Belhaj Amghar, Danila Biemmi,
Manon Bonnet, Valerio Borriero, Jana Cechova,
Aurélie Charels, Sylvain Claes, Vincent Collard,
Clara Cornet, Nicolas Dekegel, Olivier Deschieter,
Maxime Dufour, Jamal El Mandani,
Charlotte Esquenet, Jacques Essebag,
Élodie Fonseca, Marine François, Toshiro Fujii,
Marie-Estelle Gérard, Deborah Gillyns,
Charline Herman, Abdul Hoque, Élise Lardinois,
Julie Lemaire, Quentin Liolios, Betty Marais,
Malek Mohammadididris, Sathorn Moun,
Axel Perry, Catherine Pigneur, Jean-Luc Pigneur,
Jonathan Quings, Joël Rammelsberg,
Telmo Rebuge Carreira, Judith Ribbens,
Flora Sdika, Rina Tanaka, Matteo Thange,
Sophie Ugeux-Remak, Jean-Luc Vanhoutte,
Umut Yamaner

Merci à Marie-Sophie Seba
et Klervi Poullain pour leur aide.

Un merci tout particulier à notre formidable
éditrice Michelle Poskin, à Anne Brutsaert pour sa
patience, Frédéric Raevens pour ses superbes
photos et Lisa Boxus pour la mise en page.



 sanrestaurantbol

Instagram : san_restaurants

www.sanrestaurant.be

Instagram : degeimbresanghoon

TEXTES ET RECETTES

Sang Hoon Degeimbre

Toshiro Fujii

Betty Marais

RELECTURE

Isabelle Istasse

PHOTOGRAPHIES DES RECETTES

ET DU RESTAURANT SAN

Frédéric Raevens

PHOTOGRAPHIES DE VOYAGES

Sang Hoon Degeimbre

Betty Marais

ILLUSTRATION DE COUVERTURE

Frédéric Raevens

CONCEPTION GRAPHIQUE

ET MISE EN PAGE

Lisa Boxus | inextenso.be

www.racine.be

Inscrivez-vous à notre newsletter
et recevez régulièrement des
informations sur nos parutions et
activités.

Toutes reproductions ou adaptations
d'un extrait quelconque de ce livre,
par quelque procédé que ce soit,
sont interdites pour tous pays.

© Éditions Racine, 2018

Tour et Taxis, Entrepôt royal
86C, avenue du Port, BP 104A
B - 1000 Bruxelles

D. 2018, 6852. 31

Dépôt légal : novembre 2018

ISBN 978-2-39025-064-7

Imprimé en Slovénie