



S O O N G R I L L

AEVArchitectures

AEVArchitectures

SOON GRILL

En plein cœur du bourg parisien, la devanture translucide, sobre et discrète de l'enseigne Soon Grill abrite un restaurant gastronomique coréen. Deuxième du nom à Paris, l'établissement s'inscrit dans un quartier d'affaires internationales, aux abords des Champs-Élysées et à proximité du Centre culturel coréen. De fait, le métissage des cultures et des arts marque de manière transversale les concepts spatiaux et gastronomiques du restaurant.

국제적 업무지구인 파리의 중심지 샹젤리제 지구에 들어선 고급 한국 레스토랑 순그릴은 은은하고 단정한 외관으로 지나가는 사람의 눈을 사로잡는다. 파리 마레지구에 이어 두 번째로 개관한 순그릴 샹젤리제는 2019년 개관한 파리 주재 한국문화원과 인접해 있으며 한국의 아름다운 문화와 예술을 음식과 공간속에 녹여내려는 의도에서 건립되었다.





1. Diorama de l'entrée

1. 출입구 디오라마

Invitation au pays du matin calme

조용한 아침의 나라로의 초대

Au détour de la rue du Commandant Rivière, un mystérieux théâtre d'ombres et de reflets irisés éveille la curiosité du passant. Dès le seuil, le voyageur est accueilli dans une ambiance tamisée, au cœur d'une métaphore silencieuse de paysages empruntés à l'imaginaire des estampes coréennes au lavis, comme invité vers un monde teinté de traditions ancestrales réinterprétées.

상젤리제 지구 Commandant Rivière가에 위치한 순그릴에 다가서는 방문객은 입구에 설치된 몽환적이고 신비한 설치예술을 마주하게 된다. 전통 수묵화를 떠올리게 하는 이 설치물은 한국의 산천을 현대적인 방식으로 은유하며 프랑스의 수도 파리의 중심지에서 타임머신을 탄 것처럼 방문객을 조용한 아침의 나라로 공간 이동하게 한다

Lavis

수묵화

Procédé pictural utilisé dans la réalisation d'aquarelles et d'estampes à l'encre de chine, le lavis permet d'obtenir différentes nuances de tons à partir d'une seule couleur délayée à l'eau, puis passée au pinceau. À l'entrée du Soon Grill, le lavis traditionnel est revisité pour accueillir les convives. L'imagination des artistes l'a transformé en un microcosme virtuel, un diorama inspiré de la nature coréenne et du théâtre d'ombres. C'est une interprétation contemporaine des estampes traditionnelles mettant en scène des paysages imaginaires dans une atmosphère cotonneuse.

Ce premier tableau tridimensionnel invite les visiteurs au dépaysement, dans une atmosphère raffinée caractéristique du pays du matin calme. Un dépaysement prolongé par la surprise que provoque le seungmu...

수묵화(水墨畫)는 동아시아의 회화 기법으로, 채색을 쓰지 않고 수묵으로 짙고 옅은 효과를 내어 그린 그림을 가리킨다. 먹그림이라고도 하고 간단히 묵화(墨畫)라고도 한다. 서예와 같이 검은 빛깔의 물감만을 이용하며 다양한 농도로 나타낼 수 있다. 순그릴의 입구에는 바로 이 수묵화가 방문객을 맞이한다. 예술가의 상상력은 이 수묵화를 공상적인 소우주로 변형시켜 한국의 자연을 재현한 삼차원 디오라마 Diorama 로 만들어냈다





Chorégraphie: Hyaeyoung SON
 Photo: Jaebong LEE
 Graphisme: Agence Klapisch-Claisse

Seungmu

Un théâtre onirique

Des pas rapprochés, soudain un battement d'aile, un tourbillon de voiles, un souffle, une révérence puis le calme... on assiste à l'expression du Seungmu. La performance se déroule dans la quiétude d'une lumière en clair-obscur. Elle dévoile les manches interminables du danseur, virevoltant au rythme de sa chorégraphie rituelle.

La danse seungmu provient de la tradition coréenne bouddhiste. Ses origines remontent à environ 500 ans et incarnent l'expression physique d'une offrande à Bouddha lors des cérémonies bouddhistes. À l'ère moderne, le seungmu est mis en scène avec de forts

éléments théâtraux. Ils se présentent comme une œuvre d'art aux idéaux universels plutôt que religieux et devient une danse folklorique. L'écrin de Soon Grill est né du seungmu.

Le seungmu incarne la nature fondamentale du cycle de la vie, à mesure que l'univers s'ouvre, la vie naît, grandit, mûrit, porte, puis retourne à son point d'origine.

Orchestré par l'architecte franco-coréen Woojin LIM (cofondateur de AEV Architectures), ce trésor national immatériel coréen est réinterprété par divers artistes, par des techniques picturales, photographiques ou encore par la lumière en tant que matière, afin de magnifier la véritable splendeur des mouvements aériens, imprégnés d'une profonde quiétude.

승무- 몽환적인 무대

느린 잔걸음, 갑작스러운 날개짓, 회오리치는 장삼, 거친 숨소리, 경의의 예 뒤에 찾아오는 숨 막히는 정적... 승무는 그렇게 구현된다. 명암이 분명한 조명 아래에서, 끝없는 장삼의 현란한 움직임이 의례적인 안무 리듬과 어우러져 고요함 속에서 펼쳐진다. 승무는 500년을 거슬러 올라가는, 초기에는 부처에게 바치는 공양의 예식을 춤으로 표현한 방식이었다. 현대에 오면서 무대적 요소를 갖추며 보편적인 이상향을 표현하는 방식으로 변화한다. 그래서 오늘의 승무는 종교적 색채보다는 전통민속춤의 자락으로 이해된다. 순그릴의 공간은 바로 이 승무로부터 탄생되었다.

승무는 우주가 열리면서 생명이 태어나 자라고 성숙하고 열매 맺은 다음 다시 제자리로 회귀하는 생명 본성의 근본을 형상화한 춤이다.

재불건축가 임우진 (AEV Architectures 공동대표) 이 총감독을 맡은 순그릴 공간에서 한국의 무형문화재 승무는 다양한 예술가들에 의해 다양한 수단 (회화, 사진, 도자기, 조명...)으로 재해석되었으며, 정적과 긴장이 교차하는 승무의 아름다운 움직임에 예술의 힘을 빌려 경의를 표한다.



L' espace né du mouvement

움직임에서 탄생한 공간

La danseuse Hyaeyoung SON immortalise les plus beaux mouvements du seungmu. Sa chorégraphie s'exprime dans l'espace du Soon Grill. Les gestes de l'artiste, amplifiés par ses longues manches, se déploient dans l'espace. Son passage est matérialisé par une onde lumineuse créée par un dispositif sophistiqué conjointement imaginé par l'architecte Woojin LIM et le scénographe Mitia CLAISSE. L'espace du restaurant devient l'espace de jeu du danseur énigmatique dans lequel les spectateurs sont invités à découvrir la gastronomie coréenne.

Dans la deuxième salle rehaussée de Maru (estrades en bois coréen), la présence de la danse est évoquée par une empreinte plus fantomatique, une fresque réalisée par le peintre Corentin MAIGNIEN, une trace du spectacle précédent, léger et volatile.

Exemple rare où la danse est présentée comme une thématique spatiale. Ici, l'art de mouvoir le corps croise la dimension matérielle pour créer un espace à vivre unique.

무용가 손혜영의 승무 안무는 순그릴의 공간 속에서 다시 구현되어 승무의 가장 아름다운 동작들을 영원히 기록한다. 긴소매 장삼으로 확장된 무용가의 안무는 어느덧 벽에서 슬금 기어 나와 공간 속으로 퍼져나간다. 건축가 임우진과 무대설계가 미티아 클라세에 의해 구현된 이 놀라운 삼차원 설치물은 마치 어둠속에 퍼지는 빛의 파동을 떠올리게 하며, 공간의 휘감고 떠 다니는 무용가의 장삼을 은유한다. 공간은 상상 속이나 존재할 만한 무용가의 무대가 되었으며 관객은 그곳에서 한국의 음식을 마주하게 된다.

호기심이 많은 방문객은 빛이 된 승무로 적셔진 메인홀 뒤편에 있는, 전통식 대청마루가 깔린 반전의 공간을 발견할 것이다. 이 공간의 벽면에는 화가 코랑탕 메니앙의 작품인 대형 프레스코화가 승무의 몽상적인 움직임을 포착한다. 공간을 가득 채우면서 그러나 공기처럼 가볍게...

순그릴의 공간은 춤이라는 테마가 공간 예술로 표현된 드문 예이다. 인간의 신체가 만들어내는 예술은 차원의 변화를 거쳐 유니크한 공간으로 다시 태어났다.



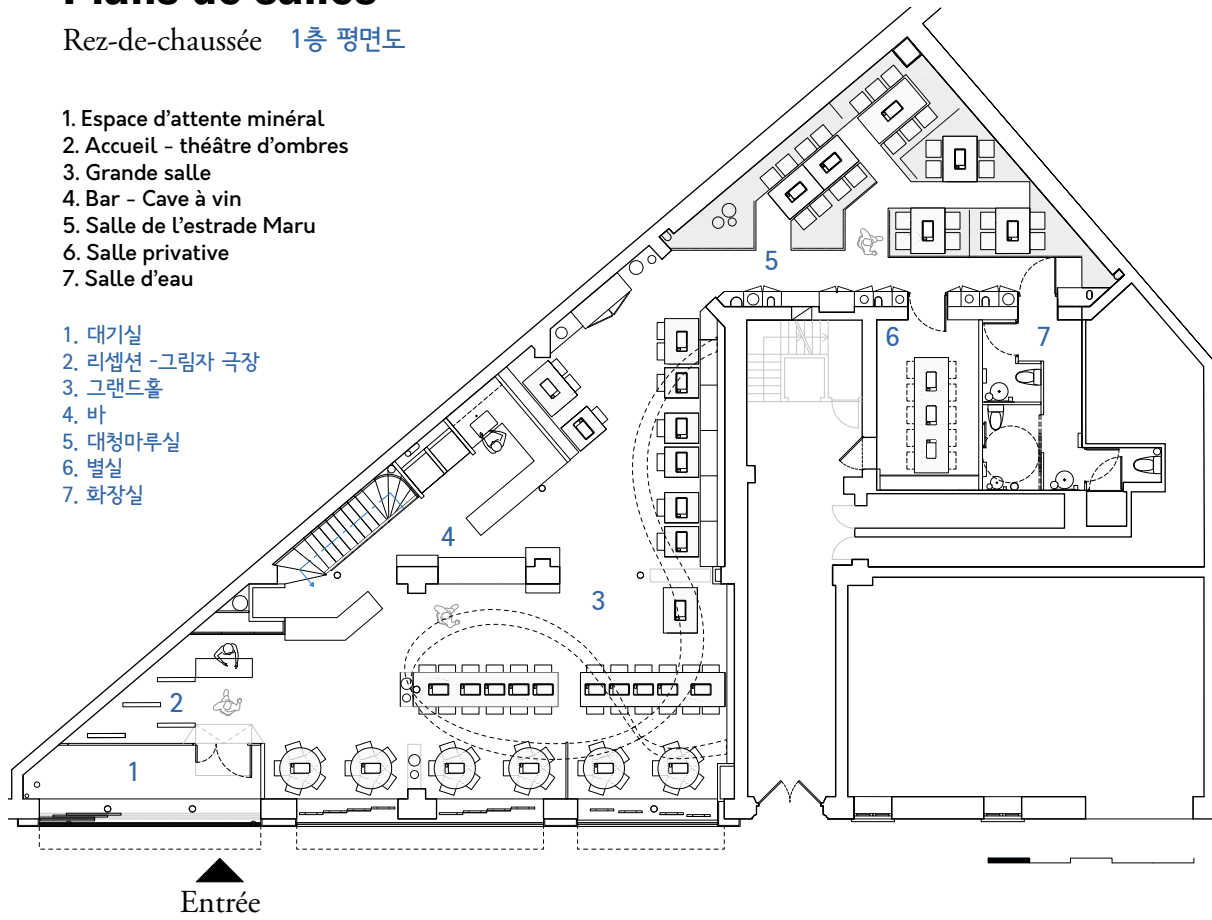


Plans de salles

Rez-de-chaussée 1층 평면도

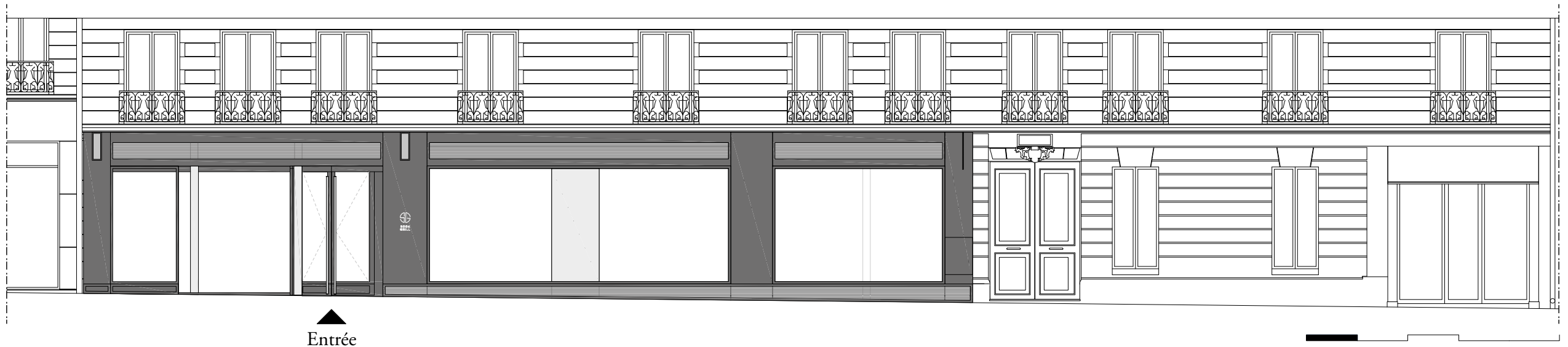
1. Espace d'attente minéral
2. Accueil - théâtre d'ombres
3. Grande salle
4. Bar - Cave à vin
5. Salle de l'estrade Maru
6. Salle privative
7. Salle d'eau

1. 대기실
2. 리셉션 - 그림자 극장
3. 그랜드홀
4. 바
5. 대청마루실
6. 별실
7. 화장실



Façade sur rue

파다드

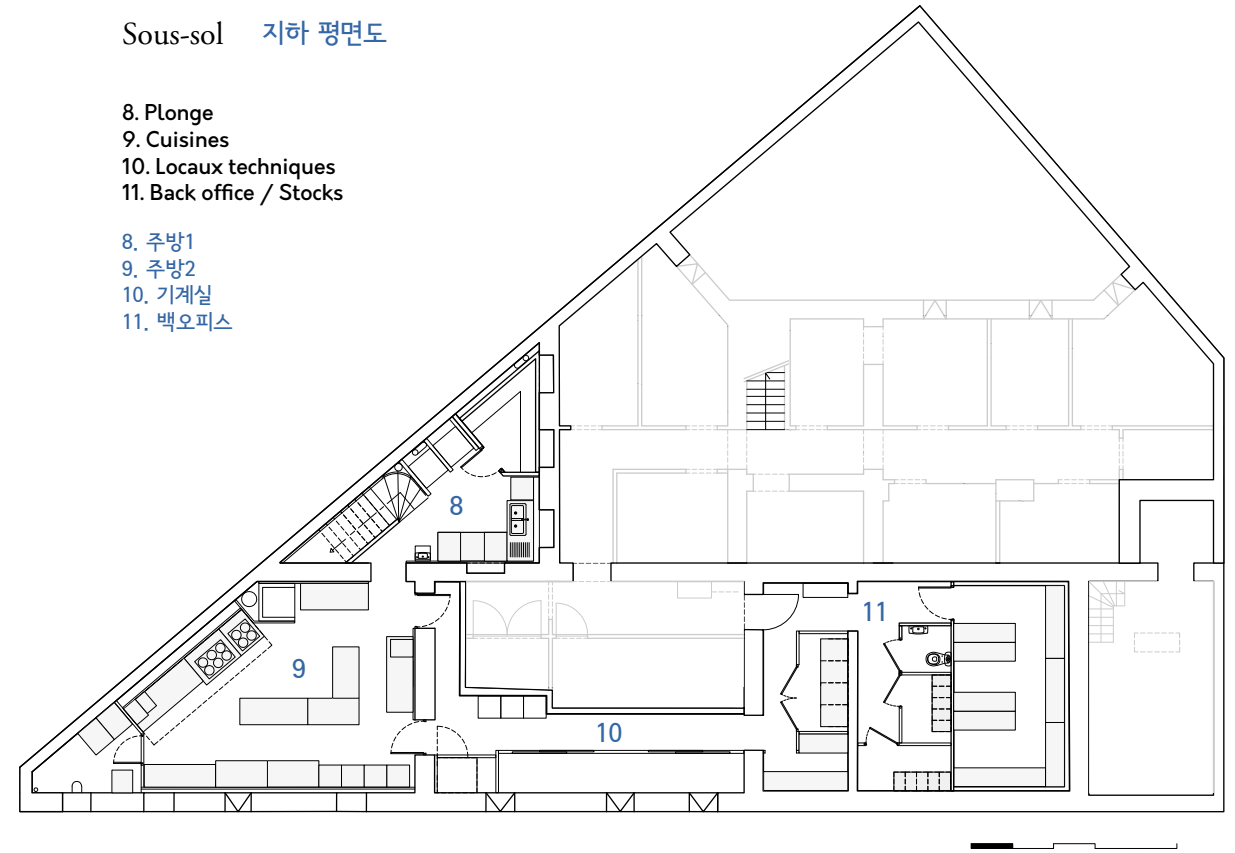


Plans des cuisines

Sous-sol 지하 평면도

8. Plonge
9. Cuisines
10. Locaux techniques
11. Back office / Stocks

8. 주방1
9. 주방2
10. 기계실
11. 백오피스





Jarre de lune

달항아리

La terre, le feu et l'esprit

Chef-d'œuvre de la céramique coréenne la jarre de lune, également appelée Dal hangari, est une poterie traditionnelle de la période Joseon (XIVe au XIXe siècle) utilisée comme vase pour des compositions florales ou employée pour stocker le riz, la sauce soja ou encore l'alcool. Marquée par la nature, par sa force et sa beauté brute, la jarre de lune présente des aspérités et une certaine asymétrie. Une esthétique conservée par l'homme, dont le devoir est d'après la tradition coréenne de respecter la nature et de jamais l'entraver.

Cette porcelaine traditionnelle a inspiré la céramiste Jeongmee LEE qui a su faire naître sa propre jarre de lune, en réinterprétant l'art du seungmu. Le design proposé par l'artiste célèbre ainsi la rencontre de l'art céramique et de la danse.

흙, 불, 그리고 인간의 정신이 만들어내는 한국 도자기 문화의 정수. 조선시대를 대표하는 백자 달항아리. 달항아리는 규모가 커서 한 번에 물레로 만들기 어렵기 때문에, 위와 아래의 몸통을 따로 만들어 붙이는 경우가 대부분이다. 때문에 반듯하게 비례가 맞은 것보다 만든 사람의 손맛에 따라 둥근 형태가 각각 다른 경우가 많다. 그렇기 때문에 달항아리는 완벽한 조형미보다는 부정형의 둥근 멋이 특징이다. 현대 도예가 이정미는 이 전통적인 달항아리에 승무를 재해석해서 완전히 새로운 자신만의 달항아리를 탄생시켰으며 순그릴 구석구석, 한국의 대표적 전통 예술, 백자와 승무의 앙상블을 축하한다.





Onggi

옹기

Considéré comme un art véritable de la terre, les onggi sont des pots en terre cuite, utilisés comme vaisselle et comme récipients de conservation alimentaire. Ce sont des céramiques non émaillées, cuites à près de 600 à 700°C puis couvertes d'une glaçure de grès brune foncée, cuite à plus de 1 100°C. Le temps constitue l'ingrédient incontournable de la cuisine coréenne, axée sur la fermentation d'aliments préparés par l'homme. Le onggi incarne ce savoir-faire ancestral et se décline en différents types, selon la nature de la fermentation souhaitée. Spécialement réalisés pour le restaurant Soon Grill, les onggis du céramiste Si-sung AN s'inspirent de la thématique du seungmu en conférant à leurs finitions brutes, des contrastes diffus, presque mouvants, comme la danse.

흙이 만들어내는 최고의 예술, 옹기를 빼놓고 발효를 중시하는 한국의 음식문화를 말할 수 없다. 통기성과 발효성 때문에 별도로 유약을 바르지 않으며 저온과 고온의 재벌 과정을 통해 주로 제작된다. 옹기는 현재도 전통적인 옹기 제조법을 고수하고 있으며 음식의 종류나 발효의 목적에 따라 헤아릴 수 없는 다양한 종류가 생산된다.

순그릴을 위해 옹기장 안시성(전라북도 무형문화재 53호)은 전통적인 옹기에 승무를 떠올리게 하는 아름다운 명암과 움직임의 새겨 넣었다. 이 작품은 레스토랑의 공간 어딘가에 숨겨져 있으며 운 좋은 방문자만이 그 모습을 엿볼 수 있다.



1. Onggi réinterprétés par Si-sung AN



2. Onggi traditionnels

Bangjja

방짜

Les bangjja, également appelés « yugi », sont des objets décoratifs et de vaisselle, des plats, bols, cuillères et baguettes, en laiton. Le laiton bangjja se compose de cuivre et d'étain, deux éléments lui conférant un équilibre particulier et sa couleur dorée noble et délicate. Les vaisselles en bangjja sont très recherchées pour leur propriété antibactérienne, leur pérennité et leur inertie thermique. Étant forgées à la main avec des techniques ancestrales, leur aspect authentique séduit.

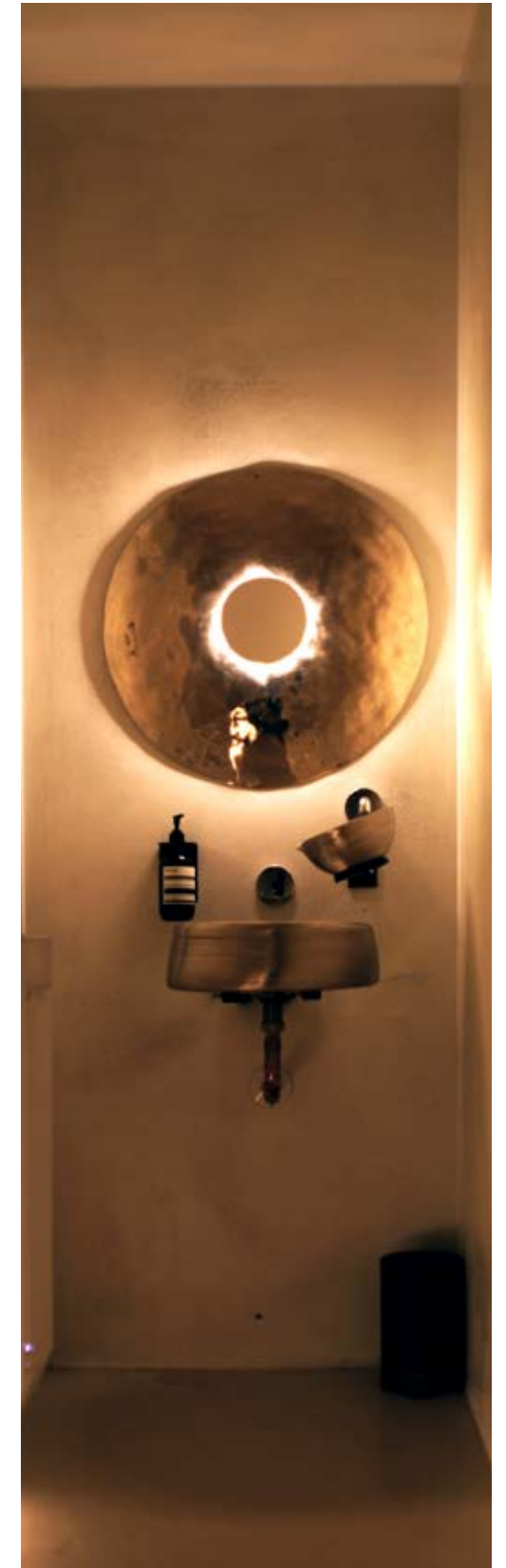
Un nouvel horizon s'ouvre autour du bangjja moderne avec le célèbre artisan GEOCHANG-YUGI, dont les créations observent les traditions tout en épousant de nouveaux usages, tels que les vasques.

Soon Grill vous invite à découvrir les créations du meilleur ouvrier de Corée pour l'art de la table dans toutes les pièces du restaurant, jusque dans la salle d'eau où se trouve une surprise.

유기라고도 불리는 방짜는 수공 제작된 놋쇠로 만든 식기나 장식류를 총칭하는 말이다. 놋쇠는 구리와 주석의 특별한 배합비율로 얻어지는 물질인데 고급스럽고 섬세한 금빛 색채를 띤다. 한국인이 방짜에 유난한 사랑을 보내는 이유는 아름다운 색뿐 아니라 살균 기능, 견고성 그리고 열보온성이 탁월하기 때문이다. 특히 옛날 방식 그대로 망치질로 만들어내는 제작 방식은 산업화된 현대에 더욱 고급스러운 수공적 가치를 발한다.

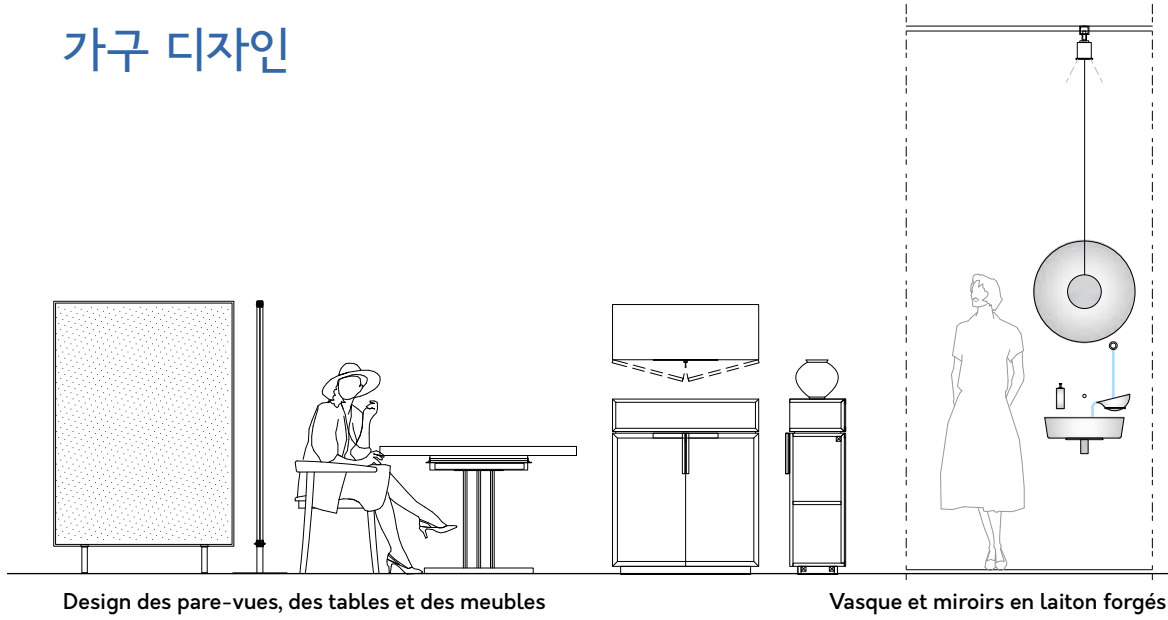
4세대를 이어오는 거창유기(대표 이혁)은 제수용품으로 간주되던 전통 유기 문화에 새로운 가능성을 보여주고 있다. 새로운 음식문화에 맞춘 형태와 재질의 변화뿐 아니라 식기 문화에 국한된 유기를 장식품 같은 오브제 부분까지 영역을 넓히고 있다. 순그릴을 위해 새로이 제작된 현대화된 테이블 아트뿐 아니라 화장실의 뜻밖의 놀라운 변신이 방문자를 기다리고 있다.

Créations en laiton Bangjja - GEOCHANG-YUGI



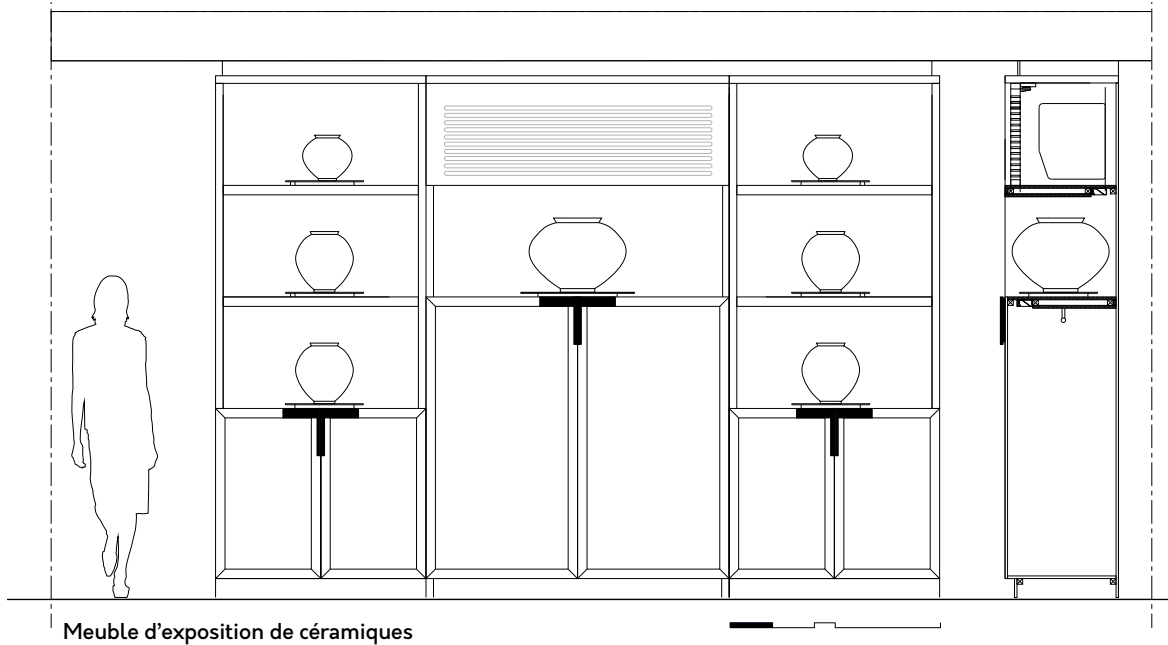
Design mobilier

가구 디자인

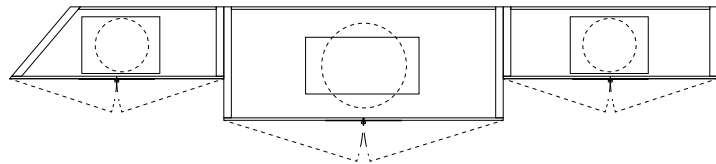


Design des pare-vues, des tables et des meubles

Vasque et miroirs en laiton forgés



Meuble d'exposition de céramiques



Le mobilier a été conçu spécialement pour le restaurant Soon Grill afin de lui donner une cohérence globale. Une attention particulière s'est portée notamment sur les tables lumineuses, les vitrines présentant les céramiques et les équipements sanitaires. Certains d'entre eux sont d'ailleurs en attente de commercialisation.

순그릴의 모든 가구 디자인 역시 실내공간과의 완벽한 조화를 위해 따로 고안되었다. 특히 조명 테이블과 도자기 전시가구, 그리고 화장실 설치물이 특별 제작되었으며 향후 제품화를 앞두고 있다.

L'alliance des saveurs

새로운 맛

La Corée est un pays reconnu pour la variété et la qualité de sa cuisine. Les grands classiques coréens ne sauraient éclipser un répertoire unique à la gloire du goût sous toutes ses formes et sous tous les modes de préparation. Tous les plats et accompagnements se partagent sur la table.

Sunghak HAN, chasseur de saveurs et chef de Soon Grill, invente une nouvelle mode culinaire à la fois authentique et créative. Authentique, parce que mettant l'accent sur la tradition du pays, dont la cuisine est principalement axée autour de la fermentation, qui est un travail non seulement de l'homme mais du temps. Créative, car les convives sont invités à composer leur « bouchée parfaite » associant des saveurs inédites selon leur inspiration. Une idée nouvelle pour que le client ne demeure pas un simple appréciateur passif.

La carte exclusive modernisera les traditionnelles fermentations et proposera une version luxueuse du fameux bulgogi autour de viandes d'exception et de sauces créatives. Pour sublimer ces mets, Soon Grill Champs-Élysées proposera une carte pointue de vins de vigneron produits selon la méthode traditionnelle ou selon les principes de l'agriculture biodynamique, qui évoluera en fonction des saisons.



한국은 수준 높은 음식의 다양성으로 이미 세계에 그 가치를 인정받고 있다. 전통음식의 풍요로운 맛과 다양한 조리법을 어떻게 한 페이지의 글로 다 담을 수 있을까. 한국의 맛을 연구해온 셰프 한성학은 음식의 나라 프랑스에 전통적이면서도 동시에 창조적인 방법으로 새로운 음식문화를 소개한다. 시간이 빚어내는 발효음식에 그 뿌리를 두고 전통적 맛을 존중하면서도, 특별한 반찬과 소스를 직접 선택해 자신만의 완벽한 맛을 찾는 한국식 식사법으로 현지인에게 이국적인 식사법 경험을 부여한다. 셰프가 만든 음식을 감상만 하는 수동체가 아니라 자신도 맛의 창조에 직접 참여하는 새로운 경험인 것이다.

엄선된 세계의 유명 육류를 한국식 바베큐 소스와 함께 테이블에서 직접 즐길 수 있는 경험은 지금까지 시도되지 않았던 새로운 개념이다. 특히 순그릴 샹젤리제에는 바베큐와의 최고의 궁합을 위해 프랑스의 엄선된 유명 와인과 유기농 와인을 제안하고 있다.

L'équipe

Maîtrise d'ouvrage

Restaurant Soon Grill

Maîtrise d'oeuvre

Architecte en chef
Architecte associée
Chargés de projet

Agence AEV Architectures

agence@aev-architectures.com

Woojin LIM
Sylvie PIAT
Elise MONCEAUX
Isabel LECUIROT-MURILLO

Coordination

Agence AEV Architectures Seoul
aevseoul@gmail.com
Yunseok KWAK
Nayeon KAWK
Jinsol PARK

Bureau d'étude fluides

Concept Fluides (Denis Guyen)

Scénographe

Scénographe en chef
Chargée de projet
Designer

Agence Klapisch Claisse

contact@klapisch-claisse.com

Mitia CLAISSE
Salomé MOUSSLY
Pierre LAPEYRONNIE

Artiste

Céramiste
Céramiste Onggi
Photographe
Artiste peintre

Jeongmee LEE
Si-sung AHN
Jaebong LEE
Corentin MAIGNIEN (fresque)
Nathalie GURD (peinture murale)
Juhee PARK - directrice artistique SOON GRILL
Brice LAURENT (visualisation & logo)
Jeeyean SHIM (signalétique)
Sero OH
GEOCHANG YUGI (Hyuk LEE)

Designer graphique

Créateur mode
Artisan laiton

Entreprise

Entreprise générale
Façade et mobilier
Installations scénographique
Cuisines
Fournisseur

EQUAPOLE (Eric BLANCHARD)
PROPOSE (Nicolas BOUSSEAU)
SEQUOIA (Valentin GOUGEON)
CE (Cyril DURET)
PORCELANOSA (Jonathan LOPEZ)
ADJECTIF D (Christophe GRONNIER)

Programme

Programme : Restaurant gastronomique coréen

Emplacement : 10 rue du Commandant Rivière - 75008 PARIS

Surface : 400 m²

Budget : 1.8M €

Calendrier opérationnels :

Etudes : Janvier 2019 à Juin 2019

Chantier: Juillet 2019 à Février 2020

SOON GRILL

10 rue du Commandant Rivière

75008 Paris, France

+33 1 44 07 46 58

champs-elysees@soon-grill.com

www.soon-grill.com

AEVArchitectures

4 rue du Général Leclerc

91420 Morangis, France

+33 1 80 38 59 18

agence@aev-architectures.com

aev-architectures.com