

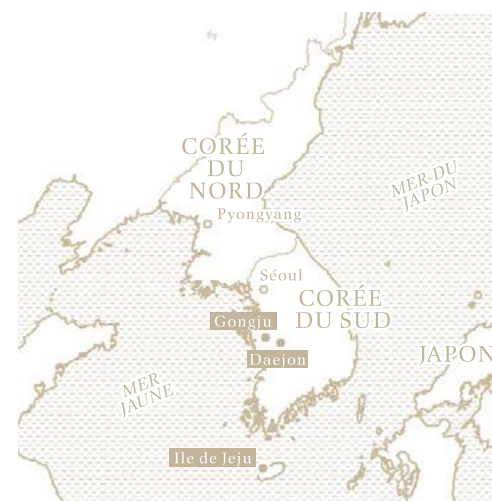


# MATINS CALMES

LAURE DILÉ & CHARLY BARANGER

De la Corée du Sud, ils connaissaient Samsung, un peu d'actualité de son voisin du Nord et quelques films. La certitude de l'inconnu, la promesse du dépaysement et une destination pas vraiment touristique ont convaincu Laura Dilé et Charly Baranger de remplir leur sac à dos de carnet de croquis et de partir vivre un an au Pays du matin calme.

AUTOURDUNBIBIMBAP.BLOGSPOT.FR



**S**éoul. Le 17 novembre après douze heures de vol, on arrive à Séoul. On n'a pas vraiment de planning établi. On y restera finalement tout l'hiver. Le temps passe vite en voyage. Il nous faut bien une semaine pour atterrir réellement, entre la barrière de la langue, la nouvelle cuisine, les codes culturels et cette ville immense qui fourmille de partout ! Seyjoon, notre couchsurfeur, nous accueille quelques nuits chez lui le temps de trouver un logement. Très accueillant, il nous propose de rester un mois ou deux si l'on veut. On est un peu gêné devant autant d'hospitalité ; finalement, nous y resterons quand même une semaine. Première rencontre avec la nourriture coréenne : la *street food*. C'est dur de manger vite et proprement avec des baguettes. Seyjoon nous emmène dans les petits restaurants de rues qui fourmillent partout à Séoul, petite cuisine à roulettes ou mini-local sous bâche au bord des rues. Ces cuisiniers sont tous des *ajoshis* et *ajummas* : hommes ou femmes coréens atypiques de 50 ans, cheveux noirs frisés, vêtements sportifs colorés, un caractère bien trempé et une pêche d'enfer ! On y vient pour manger sur le pouce, étudiants à la sortie des cours, employés à la sortie du bureau, ou bien éméchés à 22 heures en retour de soirée. On y trouve des œufs durs à gober, des brochettes de viande ou de pâte de poisson frit, des tripes de porc aux nouilles et aux légumes *sundae*, des bouillons ou les célèbres gâteaux de

riz à la sauce pimentée *tteokbokki*. La plupart des gens ne prennent pas le temps de s'asseoir. Au pays du matin calme, tout va très vite, *balli balli*. Quelques-uns comme nous s'arrêtent à une petite table. Confinés, baignés dans l'odeur de friture et d'épices, entourés de locaux en pleines discussions, on se sent enfin en Corée.

**Quartier Sinlim.** On arrive à se trouver un mini-logement dans le quartier de Sinlim Dong, quartier populaire rempli d'étudiants, où il est bien rare de croiser des étrangers. On doit être une dizaine, dont trois Français, à se croiser et se reconnaître dans les rues du quartier. Du coup, peu de locaux parlent anglais et ça nous oblige à apprendre la langue plus rapidement. Ici les commerces poussent comme des champignons. Notre hôte nous explique qu'en Corée, ce n'est pas très compliqué, si un *coffee-shop* ouvre, cinq autres ouvrent en même temps dans la même rue. Pareil pour les restos de poulet frit, PC bang, Manwha Bang, Nollae Bang... Comme au Japon, l'espace étant réduit en ville, on loue une pièce « bang », spécialisée pour les karaokés, bande dessinée, jeux vidéos.

Du coup le quartier est en constant changement. On s'inscrit à des cours deux fois par semaine pour apprendre les bases du coréen. Immergés dans la culture, on apprend très vite à lire. Au bout de deux ou trois semaines, on est capable de lire tous les signes qui nous entourent ; le problème, c'est qu'on n'a aucune idée de leur signification.

Ces cuisiniers sont tous des *ajoshis* et *ajumas* : homme ou femme coréen atypique de 50 ans, cheveux noirs frisés, vêtements sportifs colorés, un caractère bien trempé