

DOUGLAS KIM, IL 'VAMPIRO' CHE HA CONQUISTATO LA STELLA MICHELIN (Italian and English version)

(*English version below*)

A New York ho incontrato **Douglas Kim**, giovane proprietario e chef del ristorante stellato **Jeju Noodle Bar**, nel cuore del West Village. Quando una telefonata gli ha comunicato di aver vinto la Stella Michelin, Douglas è caduto dalle nuvole: *"Chi avrebbe immaginato che un ristorante di noodles potesse ricevere un tale riconoscimento..."*

-di Cesare Zucca-

Dove ti piace passare il weekend?

Nel fine settimana sono al ristorante, ma quando sono libero mi dedico alla meditazione e ai miei hobby : la fotografia e godermi i piatti di altri ristoranti interessanti.

Un viaggio che vorresti fare?

Vorrei andare a Parigi, sono stato parecchie volte in Francia, ma Parigi mi manca.

Le tue destinazioni preferite?

Amo il Giappone dove i miei colleghi giapponesi hanno un'assoluta padronanza del cibo e l'Italia, dove ogni città ha un suo colore, dove il cibo è diverso e ... dove trovo il miglior peperoncino del mondo.



Nei tuoi viaggi, hai avuto qualche ispirazione dal cibo locale?

Cerco sempre di destrutturare un classico piatto locale. Penso al mio ristorante, al mio modo di cucinare. Incomincio a elaborare un'evoluzione e a concentrarmi sulla rivisitazione di quel piatto, e come posso aggiungere qualche elemento coreano.

U
n
t
o
p
c
h
e
f
c
h
e
a
m
m



iri?

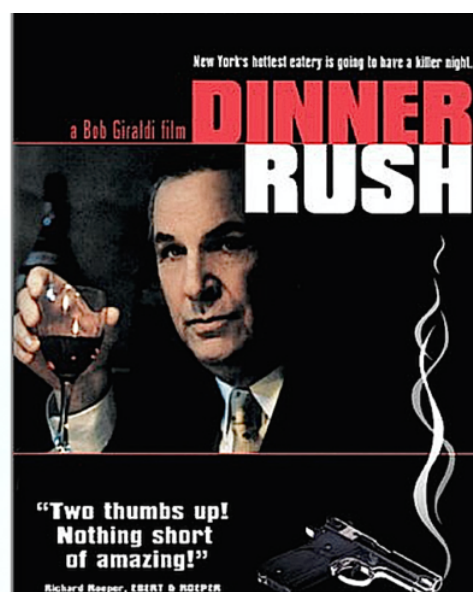
Michel Bras, perché i suoi piatti mi ricordano la bellezza della natura.

Un ristorante suggestivo a New York?

Ce ne sono molti, ma se dovessi sceglierne uno, direi **Le Bernadin**.

Il food-movie che ti è piaciuto di più?

Dinner Rush, perché racconta la storia di un ristorante di New York, molto simile a quello dove



lavoravo.

Un' inchiesta tra giovani afferma che il 50% sogna di diventare chef. Che ne pensi?

Sono tutti deliranti. Forse il 50% vuole diventare chef ma, secondo me, la percentuale di chi abbandona è del 95% o giù di lì. Essere chef è un lavoro duro.

Nel frigo di casa: un cibo che troveremo sempre e uno che non troveremo mai.

Sempre tanta frutta. Mai pesce, troppo avariabile se tenuto in frigo.

Arriva la stella Michelin e tu...

Caduto dalle nuvole! Chi avrebbe immaginato che un ristorante di noodle ricevesse un tale riconoscimento...

Un tuo piatto afrodisiaco?

La zuppa di ostriche.

Un cibo che ami solo se cucinato da qualcun altro?

Kimchi, un piatto tradizionale coreano fatto di frutti di mare, verdure fermentate, peperoncino, scalogno, aglio, zenzero e spezie.



Foto: Won Woo Lee

Una parola per definire la tua personalità in cucina?

Non lo so, ma il mio staff mi chiama "Vampiro"...

La tua ricetta?

Toro Ssam Bap, un piatto nato in poche ore. Dovevo a tutti i costi realizzare un piatto con il *toro* (ventresca di tonno). È diventato il mio best seller.

TORO SSAMBAD



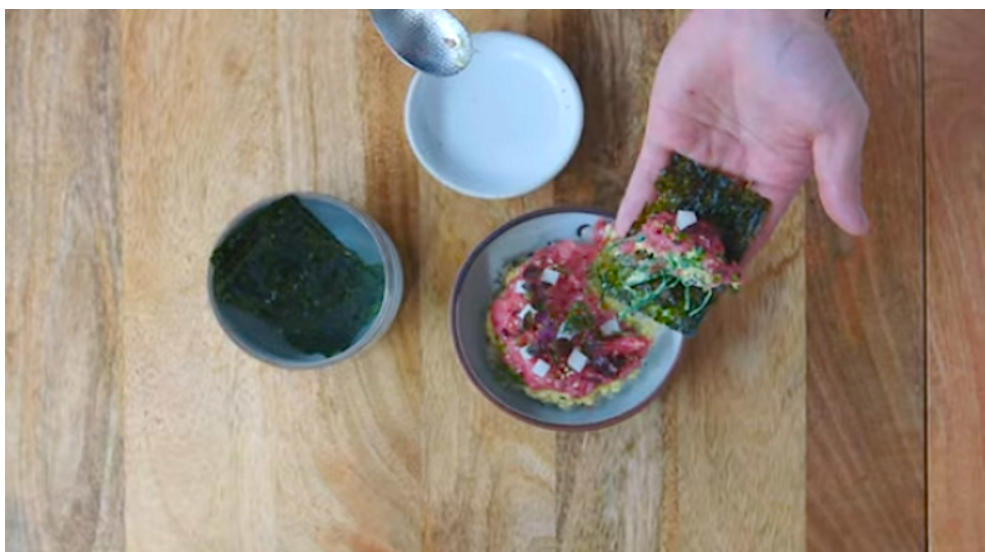
Ingredienti

toro (ventresca di tonno)
insalata di uova
riso condito,
Tobiko,
erba cipollina
jalapeno
semi di sesame
daikon in salamoia
scalogni
shiso piccolo

Preparazione

Far macerare il riso con zucchero e aceto.
Fare una tartare usando la ventresca. Mescolarla con soia leggera, olio d'oliva, scalogno e pepe.
Preparare l'insalata di uova. Cuocere l'uovo e tagliarlo a pezzetti. Condire con olio di sesamo, salsa di soia e un tocco di aceto.
Fare strati di riso con *tobiko* e strati di insalata di uova,

guarnire con una julienne di foglie di *perilla*
Per l'ultimo strato usare la tartare di *toro*, guarnire con daikon, semi di sesamo, erba cipollina e piccolo *shiso*. Avvolgere nelle alghe tostate e spennellate con olio di sesamo



e servire.

INFO

Jeju noodle bar

679 Greenwich St. New York, NY 10014

(English version)

CHEF KIM DOUGLAS

JEJU NOODLES BAR, NEW YORK.

RECIPE: TORO SSAM BAP

Kim Douglas opened up **Jeju Noodle Bar** with a mission called *ramyum*, the Korean version of Japan's ramen. "No one in my memory has done a fresh version of Korean ramyun," says Kim, 'So, I'm going to make it'! Brilliant idea!

Jeju almost instantly gained a following for its ramyuns like *gochu* with pork belly and white kimchi swimming in a spicy pork broth, and *miyuk* featuring a vegetable broth base with braised seaweed, white onion, confit mushroom "*nah mul*" style and garlic plankton oil, and soon was awarded with one

Michelin

Star.



How did you become a chef?

I didn't want to become a chef but when I needed to find work, I worked in the kitchen

Where do you find the inspiration to create a dish?

I find it everywhere. Anything and everything can be an inspiration. You just need an open mind.

How do you express your personality in the kitchen?

I don't know, but my staff used to call me 'Vampire'.



What's a food-movie you loved?

Dinner Rush, because it depicts the NYC restaurant scene that I worked in.

A suggestive place for food in NY?

There are many, but if I had to choose one, it's Le Bernadin.

You are working on the presentation of an impressive plate.

Which Chef may inspire you?

Michel Bras, because his dishes remind me of the beauty of nature.

A recent inquiry among young people says that 50% of the interviewed dreams of becoming chefs. Why do you think about

it?

They're all delusional. I would say 50% wants to become a chef, but my estimate for the dropout rate would be around 95%.

What do you think about some of the chef's televised battles?

It's entertaining and gives exposure to the culinary world. However, I hope it doesn't paint a perfect picture for being a chef because this job is not easy.



Foto: Won Woo Lee

Is there a food you love only if cooked by someone else?

Kimchi

A food we will always find in your fridge and one that we will never find.

You will always find fruits. You will never find fish because it's too perishable to have in my fridge.

Open the drawer and tell us your dream...

My dream is to be on Chef's table.

Let's talk about your recipe.

Toro Ssam Bap. I had created it within half-a-day with the pressure of needing to use the Toro. Without any second thought, it just all came together and became our best seller.

THE RECIPE: TORO SSAM BAP



Ingredients

Toro, Egg salad, Seasoned Rice, Tobiko, Chives, Jalapenos, Sesame Seed, Pickled Daikon, Shallots, and Micro Shiso.

Preparation

Season the rice with Sugar and Vinegar.

Chop the Toro without any sinew. Mix the toro with light soy, olive oil, shallot, and pepper. Make egg salad, cook the egg all the way, and rough chop the eggs.

Season the egg with sesame oil, soy sauce, touch of vinegar.
Make layers of the rice with tobiko, layer the egg salad, then garnish with julienne perilla leaf, and last layer is the seasoned toro tartare,
Garnish with diced pickled daikon, sesame seed, chives, and micro shiso, served with toasted seaweed which we brush with sesame oil and salt.