

# 전 Galette | Jeon



전은 전통적으로 제사나 잔치에 쓰여 온 음식이다. 전은 고기, 생선, 채소 등 다양한 재료를 기름에 부쳐 만든다. 전형적인 전의 조리법으로서 전의 재료를 알맞은 크기로 썰어 소금과 후추로 양념한 뒤 밀가루를 묻힌 후 계란 옷을 입혀 기름에 부치면 된다. 전은 한가지 종류만 내는 것이 아니라 보통 다양한 전을 모양을 내 함께 내게 된다.

Le Jeon est un plat traditionnel servi lors des rites festifs ancestraux qui ressemble à un beignet. Il existe des Jeon de viandes, de poissons ou de légumes ; les mélanges sont les bienvenus. Les aliments sont découpés en fines tranches, salés et poivrés, saupoudrés de farine, trempés dans l'œuf puis frits à l'huile. L'assiette comporte généralement trois variétés de Jeon pour satisfaire tous les goûts.

## 시화담 SIWHADAM

시화담은 '시와 그림, 이야기가 있는 공간'이라는 뜻으로 갤러리를 연상시키는 외관과 유명 작가의 작품으로 구성된 라운지, 고가구로 꾸며진 프라이빗 룸으로 꾸며져 있다. 또한 도자기에 담긴 한 폭의 그림을 연상시키는 식사를 국악연주를 곁들여 즐길 수 있는 코리안 파인다이닝레스토랑이다. 시화담의 전은 평창에 밀로 만든 전병에 오징어, 김치, 무, 쇠고기, 가지로 소를 넣어 말아냈다. 이효석 작가의 메밀꽃 필 무렵의 일부 문장과 제공하여 소설 속으로 떠나는 느낌을 들게 한다.

SIWHADAM, signifiant en coréen « Espace de poèmes, peintures et récits » est un restaurant dont la façade rappelle une galerie d'art. Cet établissement propose une haute cuisine coréenne, que les clients peuvent apprécier en assistant à des spectacles de musique traditionnelle. Ce restaurant propose un Jeon bien garni dans lequel on retrouve des calamars, du kimchi, des radis, du bœuf, des courgettes, le tout enroulé dans une crêpe au sarrasin. Cette galette est servie dans des assiettes décorées de textes tirés de romans de Lee Hyo-Seok, «Quand fleurissent les fleurs de sarrasin».



- 30
- 서울시 용산구 이태원동 5-5  
5-5, Itaewon-dong,  
Yongsan-gu, Seoul
- 02-798-3311