

Plaisirs Gastronomie



Le chef Paul Pairet dans son restaurant UltraViolet à Shanghai (Chine).

Claude Troisgros officie à l'Olympe à Rio de Janeiro (Brésil).

Jean-Georges Vongerichten dans l'un de ses restaurants new-yorkais (États-Unis).

QILAI SHEN/SINOPIX-REA ; JOHNNY MAZZILI ; LOZOVSKY/BFA/SHUTTERSTOCK/SIPA



un chef tout-puissant : « Je suis maître de l'offre et du temps : je choisis le menu, les plats sortent à leur meilleur moment et je maîtrise l'atmosphère. » Un fantôme culinaire et artistique, pour un chef qui a voyagé longtemps avant de trouver son mode d'expression.

JEAN-GEORGES VONGERICHTEN

L'Alsacien de Manhattan

Il a servi Barack Obama, comme la plupart des hommes politiques et rock stars de passage à New York. L'Alsacien Jean-Georges Vongerichten, 60 ans, a bâti un véritable empire culinaire. Né dans un village populaire des environs de Strasbourg, ce « cancre » était destiné à la reprise de l'entreprise familiale de charbon. En mangeant pour la première fois, à 16 ans, à l'Auberge de l'Île de Paul Haeberlin (trois étoiles), il choisit le blanc des vestes de cuisine plutôt que le noir du charbon. Il se forme chez Haeberlin, Bocuse et à l'Oasis de Louis Outhier (La Napoule), qui lui propose de partir en Thaïlande, à 23 ans, pour devenir son chef exécutif à l'Hôtel oriental de Bangkok.

Cette rencontre avec la cuisine asiatique sera une révélation. Jean-Georges Vongerichten fait ensuite le tour du monde des ouvertures de restaurants pour Louis Outhier (Singapour, Hongkong, Osaka, Genève) et arrive à Boston pour ouvrir le Lafayette, à l'heure où les États-Unis cherchent une réponse à la nouvelle cuisine française. Poussé par le succès du restaurant, le chef décide de se mettre à son compte à New York. Coché par Phil Suarez, producteur des clips de Michael Jackson, l'Alsacien se révèle être un businessman insatiable. En 1991, il ouvre le Jo Jo, son premier bistrot, puis plusieurs Vong (les quatre premières lettres de son nom), où il installe une cuisine « fusion » inspirée de ses voyages. À la carte, les clins d'œil à la France sont là, notamment alsaciens (baeckeoffe et tartes flambées).

Ce chef-businessman hyperactif dirige aujourd'hui 35 restaurants dans le monde, dont 24 aux États-Unis (13 à New York) et une adresse typiquement américaine à Paris, le Market : « En Chine, je suis européen ; à New York, je suis français ; en France, les grands chefs sont déjà là, je n'ouvrirai pas de gastro ! » Celui de New York, le Jean-Georges, ouvert en 1997 dans la tour Trump et très vite consacré, a perdu sa troisième étoile en 2017. Qu'importe : « C'est la maison mère, où je passe le plus de temps. Les casseroles, c'est ma thérapie, je n'arrêterai jamais. » La preuve : il travaille à la réhabilitation des 40.000 m² du Fish Market de Manhattan, avec sept restaurants à base de produits de la mer. Et rêve de se lancer dans l'hôtellerie. ●

CHARLOTTE LANGRAND @chalangrand

MICHELIN Expatriés et célébrés à l'étranger mais quasiment inconnus ici, des chefs français adaptent avec succès la cuisine hexagonale à leur pays d'adoption

ÉTOILES LOINTAINES

Ceux-là n'ont plus à s'inquiéter d'être ou pas dans la liste des étoilés du *Guide Michelin France 2018*, qui sera dévoilée demain. Ces chefs français ont choisi d'établir leurs fourneaux en dehors de nos frontières. Au gré de leurs parcours atypiques, ils ont récolté les précieuses étoiles en s'affranchissant des codes hexagonaux pour adapter la cuisine française à leur pays d'adoption. On compte 74 toques françaises étoilées dans le monde, principalement en Asie et aux États-Unis mais aussi en Europe. Certains ont même bâti un empire. Tous ont construit un style libre et décalé.

74

C'est le nombre de chefs français étoilés à l'étranger, dont 13 en Grande-Bretagne, 11 au Japon, 10 en Suisse et 8 aux États-Unis

Qu'ils s'appellent Daniel Boulud (New York, 2 étoiles), Dominique Crenn (San Francisco, 2), Paul Pairet (Shanghai, 3), ou Michel Roux (Londres, 2), la plupart d'entre eux sont inconnus ou presque dans leur pays d'origine, dont ils sont souvent partis dès les années 1970, pour surfer sur la renommée internationale de la gastronomie tricolore : « Aux États-Unis, il y a quarante ans, la vraie haute cuisine était française, explique le directeur du Michelin, Michael Ellis. En Asie aussi, il y a toujours eu une estime considérable pour notre gastronomie, basée sur une technique, une tradition et une histoire vieilles de plusieurs siècles. »

CLAUDE TROISGROS Le Carioca de Roanne

Dans la famille Troisgros, voici le frère, Claude. Dans cette dynastie de cuisiniers étoilés, il est le fils de Pierre et Jean, chef emblématique de la nouvelle cuisine (avec son frère Jean) au côté de Paul Bocuse et de Michel Guérard. Claude est aussi le frère de Michel, élu meilleur cuisinier du monde par le *Chefs World Summit 2017*, à la tête du célèbre restaurant familial de Roanne (trois étoiles).

Tombé petit dans la marmite, Claude signe même un « *contrat de travail amical* » avec Bocuse à 6 ans, promettant d'effectuer son premier stage dans les cuisines du maître de Collonges-au-Mont-d'Or. Après sa formation (Taillevent, Rostang), la logique voulait qu'il reprenne la « maison-père » avec son frère Michel, comme Pierre et Jean en leur temps. Mais Claude postule pour ouvrir le Pré Catelan pour Gaston Lenôtre, à Rio de Janeiro, suscitant la déception paternelle. « À la fin de mon contrat, je suis resté : j'étais tombé amoureux d'une Brésilienne et du pays ! J'ai aussi senti l'opportunité d'un travail qui me laisserait plus libre que ce carcan familial, focalisé sur la haute cuisine et la tradition. »

Seul, Claude devient le pionnier de la popotte française au Brésil et marie la technique tricolore aux produits locaux : le canard à l'orange s'accommode de fruits de la passion. Le succès de son premier restaurant, Roanne, lui permet d'en ouvrir d'autres, dont Olympe, son « gastro ». De 1992 à 1998, le Troisgros expatrié se fait un prénom en ouvrant un restaurant à New York, couronné de succès : « Avant, on me prenait pour un aventurier inoffensif. Là, ma famille et les chefs ont com-



mené à reconnaître mon travail, ça a changé ma vie. »

À Rio, il est considéré comme un vrai carioca. Il cuisine pour le président brésilien, lance plusieurs programmes de télévision, dirige plusieurs restaurants aux styles variés mais à l'ambiance toujours joyeuse. À 62 ans, Claude Troisgros vient de revenir à ses casseroles, avec son nouveau bistrot Chez Claude. Il a confié les rênes de son gastro à son fils Thomas, qui a reçu une étoile Michelin. La quatrième génération est en place.

PAUL PAIRET L'affranchi de Shanghai

« UltraViolet est une expérience unique au monde ! » Michael Ellis, le directeur du Michelin, se souvient avec enthousiasme des meilleurs ormeaux de sa vie, dégustés au restaurant de Paul Pairet à Shanghai, auréolé des trois étoiles en 2017. Avec une grande table de 12 couverts seulement, l'ancien chef du Café Mosaïque à Paris (1998) transporte ses convives dans un voyage gustatif autant que multisensoriel,

avec des projections d'odeurs et d'images en accord avec chacun des 22 plats servis.

Perpignanais de 53 ans, Paul Pairet tenait son concept depuis 1996, mais il n'a jamais trouvé d'endroit à Paris pour le concrétiser. « Pour travailler à un niveau intéressant, il faut vite obtenir deux étoiles et je n'avais pas encore le profil idéal, explique-t-il. Je suis donc parti chercher ailleurs un restaurant où je pourrais m'exprimer librement. Cela n'a pas toujours été facile. »

Aidé par Alain Ducasse et Pierre Hermé, il s'est mis à voyager : Hongkong, Istanbul, l'Australie, la Chine... À Shanghai en 2005, il marie la cuisine française et asiatique, d'abord à l'hôtel Shangri-La puis à son compte, avec plusieurs adresses : Mr & Mrs Bun, le Chop Chop Club et enfin Ultra-Violet, son « rêve » devenu réalité. « C'est le restaurant le plus décalé de la planète Michelin, assure-t-il. Ce n'est pas très rentable, mais cette petite structure permet d'avoir une brigade qui arrive à traduire ma sensibilité. » Pas de carte, les convives se laissent porter par