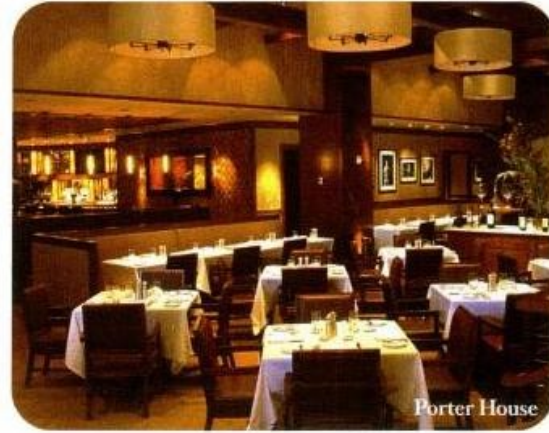




Michael Lomonaco est un miraculé. Ce chef officiait en effet au Windows on the World, le restaurant du World Trade Center, lorsque le vol 11 d'American Airlines s'écrasa sur la tour nord. L'attaque terroriste entraîna la disparition de 73 employés et 87 clients. Michael Lomonaco était en retard ce matin-là. Il n'aime pas évoquer le coup de chance qui l'incita, en route vers son travail, à s'arrêter chez un opticien.

Après le traumatisme du 11 septembre, Michael Lomonaco publiera quelques livres de recettes, mais ne se risquera plus derrière les fourneaux. Et puis voilà que dans les nouvelles tours jumelles de Manhattan, les tours Warner, sur Columbus Circle, il ouvre Porter House, un *steakhouse* qui s'affirme, avec le Bernardin, comme l'une des adresses les plus remarquables de New York. Une halte dans ce nouveau repère de la gastronomie américaine s'imposait.

Mais qu'entend-on exactement par *steakhouse*? Le genre est né à New York, et il est difficilement exportable en Europe en raison des normes sanitaires en vigueur dans la Communauté. Une fois n'est pas coutume, les Américains sont en droit de nous reprocher une réglementation hygiéniste qui conduit trop souvent à sacrifier la saveur au nom du principe de précaution. Nous leur en avons trop souvent fait le procès à propos de nos fromages au lait cru pour ne pas relever le fait. Car servir une viande ayant rassis moins de quinze jours, c'est passer à côté de la perfection. Les carcasses sont vieilles au moins trente jours dans les bons *steakhouses* américains, et cela donne à la partie restée saine de la chair une tendreté inconnue dans nos contrées. Les Américains se montrent en la matière aussi exigeants que nous le sommes avec nos vins. La viande dont nous parlons ici n'est évidemment pas celle gonflée aux hormones de croissance qui justifie l'embargo total du bœuf américain en Europe, mais celle d'une production bio — *organic*, comme on le dit aux États-Unis — à partir de races dûment répertoriées, comme le bœuf Beresford, le bœuf Brandt, ou encore le fameux porc Berkshire qui rivalise sans mal avec le *pata negra* espagnol. Les bœufs, qui paissent en liberté et sont nourris en hiver au maïs — non aux granulés comme chez nous —, sont abattus à neuf mois. Leur viande fait alors l'objet d'un examen basé non seulement sur la provenance, mais sur une qualité spécifique déterminée par le persillage (ou marbrage — c'est-à-dire la présence plus ou moins grande de gras) et notée par le département de l'agriculture *ungraded, select, choice, prime* ou *better*.



La tradition du *steakhouse* revisitée en beauté

Par Pierre Rival

UNE NAPPE À NEW YORK

La viande consommée au Porter House appartient bien sûr à la catégorie supérieure. Et là, disons-le sans ambages, c'est le régal. Car les Américains sont aussi passés maîtres dans l'art de la rôtisserie. Avant de s'installer confortablement dans des fauteuils dignes d'un club anglais face à la vue sur Central Park, les plus chanceux auront eu accès aux cuisines pour se familiariser avec la technique hors pair mise au point par le chef. Il lui faut huit minutes pour griller convenablement une pièce d'un kilo. Le feu vient du dessus comme du dessous et carbonise littéralement les bords extérieurs de la viande. Mais l'intérieur reste fondant et juteux à souhait, et le moelleux de cette chair se marie de façon exquise avec l'acidité brutale du brûlé. Une expérience de pur bonheur pour le gourmet français, qui réalise soudain qu'au pays du steak-frites on ne sait toujours pas préparer la viande. Merci pour la leçon, Michael Lomonaco.

Porter House. 10 Columbus Circle, 4th floor, New York.

Tél.: +1 212 823 95 00. www.porterhousenewyork.com

L'autre grand steak house de New York, une étoile au Michelin et 28 (note maximum) au Zagat, est bien sûr le vénérable Peter Luger: 178 Broadway (Driggs Ave.), Brooklyn. Tél.: +1 718 387 74 00 www.peterluger.com

Le Bernardin (trois étoiles au Michelin, 28 au Zagat): 155 W.

51st St. New York. Tél.: +1 212 554 15 15 www.le-bernardin.com