

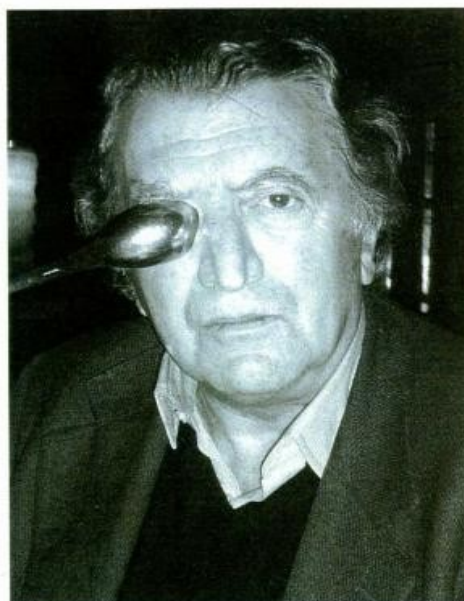
Grande bouffe à Manhattan

Une courageuse équipe de journalistes français, dont l'envoyé spécial de Monsieur, a couru – et gagné – le vrai marathon de New York : 18 restaurants en 4 jours !

La prochaine fois, je demanderai une prime de risque avant de partir. Lorsque Albert Nahmias, conseiller en restauration, me proposa de participer à une tournée des meilleures tables de New York, j'acceptai, bien sûr. Sans avoir vu le programme : 18 restaurants en 4 jours ! Lecteurs, si, pour ce mini guide, je me suis sacrifié sur l'autel de la gastronomie newyorkaise, ce fut pour vous...

Manhattan, samedi matin. Notre hôtel : le légendaire Warwick (65 West 54th St), où Cary Grant vécut pendant douze ans. Le temps de déposer les bagages et nous voici au **Modern**, le restaurant du Moma (9 W 53rd St). Dans l'assiette, oeuf poché, homard, mousse d'oursin. Pas mal. Note : 14/20. Un peu de repos et, à 19 h, nous sommes à **Tabla** (11 Madison Av), nouvelle cuisine américano indienne épicée, beau décor, 16/20. Pas le temps de s'attarder, direction **Megu** (62, Thomas St), à Tribeca, un spectaculaire japonais où trône un Bouddha géant. Raviolis de thon sauce wasabi avocat, crevettes sautées sauce kanguri, c'est réussi, 15/20. Prochain arrêt, **Bouley Test Kitchen** (88 West Broadway) où le chef David Bouley nous reçoit dans sa mega cuisine. Il a « oublié » que nous venons de Tabla et de Megu et que nous sommes debout depuis 4 h du matin : dix plats se succèdent ! C'est bon, 16/20, mais les têtes tombent dans les assiettes.

Dimanche, 12 h, au **Momofuku Noodle Bar**, dans l'East Village (163 First Av et 10th St). Un comptoir, des murs nus et un chef vedette américano-coréen, David Chang. Nouilles, poulet, porc, tout est délicieux, original, 17/20, mais il faut partir, le vrai déjeuner est prévu à l'**Atelier de Joël Robuchon**, au luxueux hôtel Four Seasons (57 East, 57th St). Oeuf de poule mollet au caviar et saumon fumé, caille au foie gras caramélisé purée truffée... c'est chic et très bon, 18/20. À 19 h, nous sommes chez **Craft** (43 East, 19th St), superbes gnocchi aux truffes blanches, 17/20, et un sommelier qui compatit : « Vous êtes courageux ». 21 h, **Del Posto** (85 Tenth Av, 16th St), un italien de luxe plein de marbre. Foie de veau polenta



Après quatre jours à table, l'envoyé – très – spécial de Monsieur prenait les cuillères pour ses lunettes.

pousses de poireaux, risotto au potiron et lard. C'est bien, 17/20, mais on sature. En rentrant, arrêt à **Country** (Carlton Hotel, 90 Madison Av, 29th St) pour quelques desserts... 15/20.

Lundi matin, 9 h, au **Warwick**. Ariane Daguin, la reine du foie gras en Amérique nous a préparé un breakfast à sa façon, trois foies gras différents servis avec trois bacons et des oeufs de caille. À midi, nous sommes au **DB Bistrot Moderne** (55 West 44th St), du chef français Daniel Boulud. Sympathique, 15/20. À 13 h, au **Bernardin** (155 West 51th St), le meilleur restaurant de poisson de New York, royaume de la jolie Maggy Le Coze et de son associé, le chef Eric Ripert. Saumon mi-cuit aux truffes noires etc, du très haut de gamme,

19/20. À 19 h, **Morimoto** (88 Tenth Av et 16th St), un japonais grand comme la Coupole. Prétentieux, cuisine indéchiffrable, 13/20. À 20h, **Porter House** (10 Columbus Circle, 60th St), dont le chef, Michaël Lo Monaco, était celui de Windows on the World. Remarquable. La viande est à tomber, 18/20. D'ailleurs, nous tombons tous, mais de fatigue. Puis, chez **Daniel Boulud** (60 East, 65th St) où une demi-douzaine de plats, sûrement bons, nous achèvent, 16/20. Mardi midi, au **Perry St** (176 Perry St), dans l'East Village, le dernier né du chef star de New York, l'alsacien (émigré) Jean-Georges Vongerichten. Murs crème et beige, c'est excellent dans le genre minimaliste, 17/20. Puis, un autre Vongerichten, le **Spice Market** (403 West, 13th St), un ancien entrepôt transformé en maison indienne, pour goûter plein de petits plats très bons et très épicés, 17/20. Notre troisième (!) déjeuner a lieu au **Jean-Georges** (1 Central Park West), le restaurant de luxe de la star. Foie gras brûlé aux cerises aigres, pinot gris de l'Orégon... 19/20. Titubants, nous avons fait nos bagages avant d'aller dîner (!!) chez **Cru** (24 Fifth Av) où j'ai appris qu'il y avait 65 000 bouteilles de vin dans la cave, 17/20, mais tout est devenu flou et nous sommes partis pour l'aéroport. L'aveu qui tue : nous avons encore dîné dans l'avion ! 0/20 pour nous... JEAN-PIERRE DE LUCOVICH