



L'Amérique est devenue gourmande. Elle se laisse désormais aller aux délices de la chère, aux subtilités de la gastronomie. Et à l'évidence, ce nouveau bonheur doit beaucoup à la cuisine de chez nous et aux grands chefs qui l'ont exportée.



LES CHEFS FRANÇAIS TRIOMPHENT A NEW YORK

Si Joël Robuchon, Alain Ducasse, Michel Guérard gardent un pied sur chaque continent, de nombreux autres ont fait le grand saut. Sans filet. Et certains sont devenus des institutions. Ainsi, Daniel Boulud, Lyonnais arrivé à Washington en 1980 comme chef privé pour la délégation européenne, possède désormais, outre des établissements à Palm Beach et Las Vegas, trois restaurants à New York: le Café Boulud, une ode à ses racines rustiques, le DB Bistro Moderne (hamburger revisité avec deux viandes de bœuf dans le filet autour d'une noix de foie gras, cuisses de grenouille, pied de cochon aux lentilles et aux truffes, Baeckeoffe aux escargots) et Chez Daniel, immense salle hollywoodienne façon « Sous le plus grand chapiteau du monde ». Les New-Yorkais adorent...

Maguy Le Coze et son chef Eric Ripert règnent sur Le Bernardin, un sommet inégalé dans l'art de servir le poisson: canapés de poissons à la truffe blanche, chaud et froid d'oursins, thon blanc et bœuf de Kobé. Un émerveillement...

Jean-Georges Vongerichten a été ici sacré enfant terrible de la cuisine moderne française. Cet Alsacien, formé chez Paul Haeberlin et Paul Bocuse, est à lui seul une multinationale. A New York, il a trois restaurants. Le Perry Street, clean, léger, inventif. Ça se grignote, ça se déguste, c'est tendance. On y croise même Nicole Kidman et Leonardo DiCaprio. Ensuite, son Spice Market, avec toutes les saveurs de l'Asie. Cuisine impeccable et dépaysement garanti. Un des hauts lieux branchés. Enfin, chez Jean-Georges, on est dans un tableau d'Edward Hopper. Sashimi de truite de mer dans ses œufs; foie gras brûlé, pistaches sucrées, gelée de porto blanc. Grand style...

David Bouley, né dans le Connecticut, a une épouse et un grand-père français. Formé chez Roger Vergé, Joël Robuchon,

Suite présidentielle du Four Seasons Hotel, janvier 2007. Au premier rang (de g. à dr.) Daniel Boulud, Geoffrey Zakarian, Yosuke Suga, Gabriel Kreuther, Jean-Georges Vongerichten. Au deuxième rang (de g. à dr.), Eric Ripert, Doug Psaltis, David Chang, Olivier Muller. Le « team Robuchon » autour du chef Yosuke Suga (photo à droite) et leur « famous » sphère aux fruits rouges (ci-dessous).



PAR JEAN-FRANÇOIS CHAIGNEAU

Fredy Girardet et Gaston Lenôte, il est à la tête de deux restaurants, une boulangerie et un atelier expérimental dans TriBeCa, le quartier à la mode. Quatre étoiles au « New York Times », il a eu trois années de suite une note record de 29 sur 30 au fameux guide Zagat. Cuisine sophistiquée.

Gabriel Kreuther a débarqué à New York en 1997. Il mène aujourd'hui The Modern, le restaurant du MoMA. La gastronomie en sortant du musée. Un endroit où il faut se montrer. Un bar tout le long d'un côté et la vue sur les sculptures du jardin. Rien d'une simple cafétéria, c'est un vrai restaurant avec des trouvailles et des accommodements qui rappellent les origines alsaciennes du chef: Baeckeoffe d'agneau, petits poulpes aux câpres, œuf poché avec homard sur un coussin d'oursins, saumon sauvage radis noir et chou au riesling...

Joël Robuchon a investi le Four Seasons Hotel, et son chef, le Japonais Yosuke Suga, exécute une cuisine exacte, millimétrée, d'une extrême élégance, à la française. On y court.

Geoffrey Zakarian, propriétaire du Country, vaste espace aux allures de Havana Club, a travaillé sous la férule d'Alain Passart. Son chef, Doug Psaltis, est passé chez Alain Ducasse.

Si elle n'a pas inventé la grande cuisine, l'Amérique a de la place et de l'estomac. Et aujourd'hui, elle se rattrape. Initiée pour une grande part par le génie français, elle a conquis sa nouvelle indépendance. Mais après son précieux coup de main, La Fayette n'est-il pas rentré à la maison? Empêtrés dans les 35 heures, la France, ses chefs et ses fonctionnaires des finances se tiennent toujours par la barbichette en attendant de savoir si la T.v.a. passera de 19,6% à 5,5%. Ici, tout est possible, particulièrement faire fortune. A condition de ne jamais baisser les bras. Ariane Daguin, dont les camions « D'Artagnan » sillonnent le pays pour distribuer foies gras et confits de son Sud-Ouest natal, le sait bien. Elle mène une lutte perpétuelle. Surtout face à un lobby qui n'hésite pas à comparer le sort des canards aux talibans détenus à Guantanamo. ♦