

San Francisco

la délicieuse

Delicious San Francisco Gilles Pudlowski's "Plates"



Par Gilles Pudlowski
Photos de
Maurice Rougemont

"Gastronomy by the Bay"

Elle est, avec Venise et Paris (avec qui elle est jumelée), l'une des trois cités les plus visitées au monde. Mais San Francisco est surtout devenue la capitale gourmande de l'Amérique de l'Ouest. Elle vient d'ailleurs d'accueillir le premier festival Gastronomy by the Bay, mêlant démonstrations de cuisine, avec les chefs stars d'ici, débats d'idées et signatures de livres gourmands. Il faut se promener le samedi matin au Farmers Market, sis au pied du Ferry Building pour comprendre ce phénomène. Les fermiers bio (on dit ici "organic") déploient ici leur marchandise colorée et parfumée, pile face aux bateaux. Tomates juteuses, poivrons en dix versions, pêches, nectarines, prunes rouges ou jaunes, mais aussi saucisses épicées de poulet fumé aux pommes et de porc élevé au grain, fromage d'artisan, même pasteurisé, se livrent ici à la dégustation libre et buissonnière. Les marchands de pleins de vent arborent une petite carte de l'état de Californie où leur commune de référence est marquée d'un point de couleur. On n'achète pas ici sans savoir ! Et les belles tables désormais sont à l'unisson, car, comme dit Bocuse, notre maître à tous, "il n'est pas de bonne cuisine sans bons produits". Et, ici, il y a pléthore de l'un et de l'autre.

She is, with Venice and Paris (her sister-city), one of the three most visited cities in the world. But above all, San Francisco has become the gastronomy capital of the West Coast. As an indication, the city just welcomed the first Gastronomy by the Bay festival, which mixed cooking demonstrations featuring local star chefs with debates and book signings by food authors. You need only to take a stroll on Saturday morning to the Farmers Market, located at the food of the Ferry Building, to understand this phenomenon. Here, organic farmers display their colorful and fragrant merchandise, right in front of the boat docks. Juicy tomatoes, ten types of peppers, peaches, red or green plums, but also spiced sausages made from chicken smoked with apples or grain-fed pork, as well as cheese made, and even Pasteurized, by craftsmen: they all offer themselves for free and easy tasting. Open-air marketers feature a small map of the state of California, where the town they come from is marked with a colored dot. You don't buy here without knowing! And the best tables are right in step because, as Bocuse, the master of us all, remarked, "There is no good cuisine without good products". And here, there is a plethora of both.

Aqua ○○

Dans le district financier de la ville, Jean-Claude Persais dirige depuis belle lurette cette table animée avec son haut plafond et son allure de brasserie chic où la cuisine de poisson signée de Laurent Manrique se révèle précise et fine. Le premier festival gourmand ("Gastronomy By the Bay") a naturellement ouvert ses portes officielles ici même. Reste que Laurent, Gersoï formé à Paris chez Taillevent et Rostang, pratique la cuisine marine aussi bien que terrienne (superbe foie gras chaud aux chanterelles) avec dextérité. Le flétan de l'Alaska ou le saint-pierre de Nouvelle Zélande, comme le caviar de Californie et le homard du Maine sont traités chez lui au mieux de leur fraîcheur et de leur vérité. Tartare de thon Ahi aux épices marocaines,

Hamashi en croûte de sésame, langoustines au gratin de salsifis ou esturgeon en papillote aux haricots tarbais font merveille. Sans omettre les fins desserts (ah, la barre de chocolat en mousse feuilletée et le soufflé coco aux fruits exotiques !) de l'Alsacien Lionel Walter...



In the heart of the city's financial district, Jean-Claude Persais has for ages run this lively restaurant with a high ceiling and the look of a stylish brasserie, where fish dishes from the hand of Laurent Manrique are precise and delicate. Naturally, the first gastronomy festival ("Gastronomy by the Bay") opened its official doors right here. It is evident that Laurent, from the Gers region and trained in Paris at Taillevent and Rostang, is dexterous with both sea food and land cuisine (superb warm foie gras with chanterelle mushrooms). He prepares the Alaskan halibut or the john dory from New Zealand, as well as the Californian caviar and Maine lobster, at the height of their freshness and taste. Ahi tuna tartar with Moroccan spices, Hamashi in sesame crust, scampi with au gratin salsify or sturgeon en papillote with Tarbes-style beans are all marvelous. Without forgetting the fine desserts (ah, the layered chocolate mousse bar and the coconut soufflé with tropical fruits!) by the Alsatian Lionel Walter...

252 California St.
(entre Battery et Front St.)
Tél. 415 956 9662
Menus : 54 (dég.) 74, 104\$



Jean-Claude Persais (directeur) et le chef Laurent Manrique



Waterfront Restaurant ☞

La vue la plus séduisante depuis le port, avec sa terrasse sur la mer, ses prix sans méchanceté et un accueil plein de gentillesse : voilà qui ne suffit pas pour faire plaisir ! Cette table touristique est à proscrire pour sa pancetta grillée aux crevettes insipides, son saumon sans goût au gâteau de pommes de terre au raifort spongieux et ses poissons archi-cuits (saumon sec et flétan fadasse). Le fish & chips et le risotto au homard ne valent pas mieux... Reste la vue : superbe !

The most charming view from the port, with a seaside terrace, reasonable prices and a very nice welcome: unfortunately, not enough for satisfaction! This touristic restaurant is to be avoided by all means: grilled pancetta with insipid shrimps, tasteless salmon accompanied by potato cakes made with spongy radish and exceedingly overcooked fish (dry salmon and insipid halibut). The fish & chips and the lobster risotto were hardly better... That leaves only the view: magnificent !

Pier 7, Embarcadero
Tél. 415-391-26-96
Carte : 60\$

Market Bar ☺

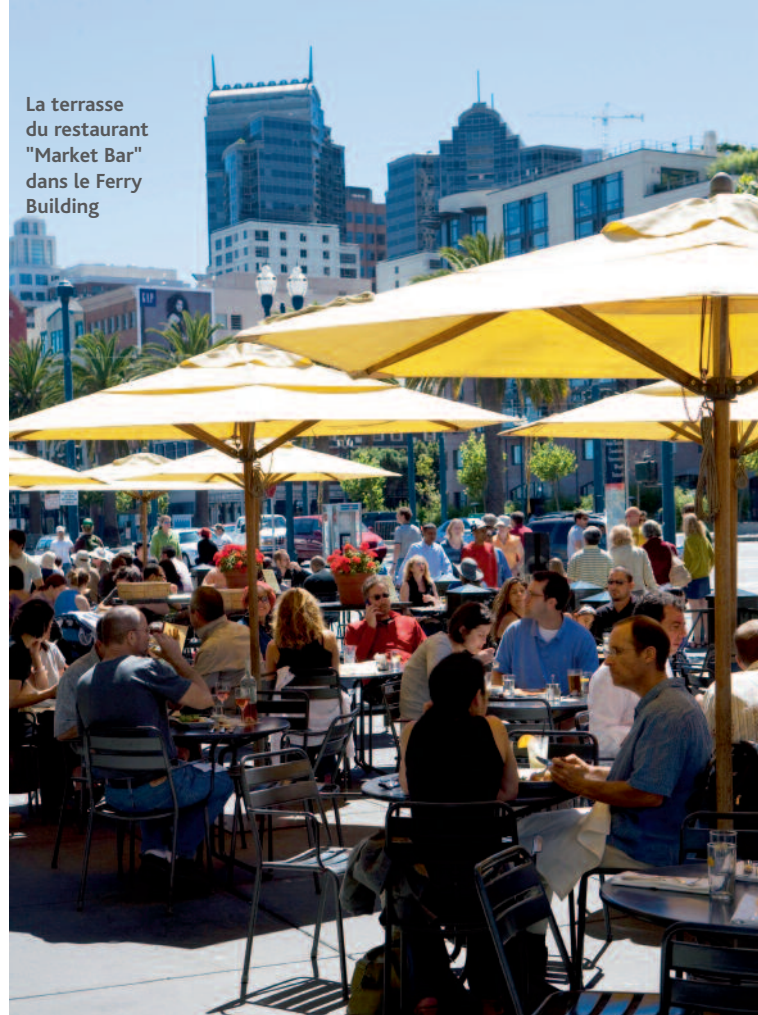
Joseph Graham, francophile convaincu et parisien d'adoption, a créé, au rez-de-chaussée de l'historique Ferry Building, une brasserie comme aux halles d'autrefois, mais fraîche, franche, moderne, sincère, de bon aloi. La grande terrasse ouverte est trompeuse. Le public en bras de chemise et "Marcel" grignote sans prise de tête. Le sérieux est à l'intérieur, au gré d'œuf à la Russe au crabe, thon cru aux poivrons et épices, melon au jambon, tomates et mozzarella, (superbe) filet de bœuf rôti longuement, servi avec des frites craquantes, ou encore mousse de chocolat noir à retomber en enfance. La maison du petit bonheur !



Joseph Graham, ancien professeur de français, propriétaire du restaurant

Joseph Graham, a convinced Francophile and Parisian by adoption, has created on the ground floor of the historical Ferry Building a brasserie reminiscent of Les Halles in all their glory, but fresh, frank, modern, sincere and in good taste. The large, open terrace is misleading: diners in shirtsleeves or undershirts nibble entirely at ease. Things are more serious on the inside, where you will find Russian-style eggs with

La terrasse du restaurant "Market Bar" dans le Ferry Building



crab, raw tuna with peppers and spices, ham with melon, tomatoes and mozzarella, (superb) slow-roasted beef fillet served with crispy fries and even a mousse made with dark chocolate that brings back fond memories of childhood. A house of small treasures!

1, Ferry Building
Tél. 415-434-1100
Carte : 40\$

Bouchon ☺

Au cœur de la Napa Valley, la brasserie "à la parisienne" du chef star Thomas Keller (dont la French Laundry est tout à côté) séduit sans mal sur un mode sympa, simple et savoureux. Cadre de bistrot (plus que bouchon...) plus vrai que nature, comme jadis aux Halles à Paris, atmosphère bruyante et bon enfant, plats dans le ton : voilà ce qu'on trouve au cœur d'une rue gourmande et face à la boulangerie signée elle aussi Thomas Keller. Huîtres, salade maraîchère, salade de tomates aux haricots verts, gnocchi "à la parisienne", aile de raie au fenouil et aux oignons confits ou encore ris de veau sautés avec sa salade de romaine braisée sont simplement épatants. In fine, le pot de crème et la tarte au citron sont à retomber en enfance.

In the heart of the Napa Valley, the "Paris-style" brasserie of star chef Thomas Keller (whose French Laundry is right next door) easily charms with its friendliness, simplicity and savor. A bistro setting (rather than a "bouchon"-style café...), realer than real, like in the good old days of Les Halles in Paris, a noisy and convivial atmosphere, dishes to match: this is what you will find in the middle of a street dedicated to gastronomy, right in front of a bakery also run by Thomas Keller. Oysters, market-garden salad, tomato salad with green beans, "Paris-style" gnocchi, skate with fennel and candied onions and even the sautéed veal sweetbreads with braised romaine lettuce salad are simply outstanding. Finally, the cream pot and the lemon tart will bring back delicious memories of childhood.

6534, Washington St., Yountville
Tél. 707-944-8037
Carte : 75€



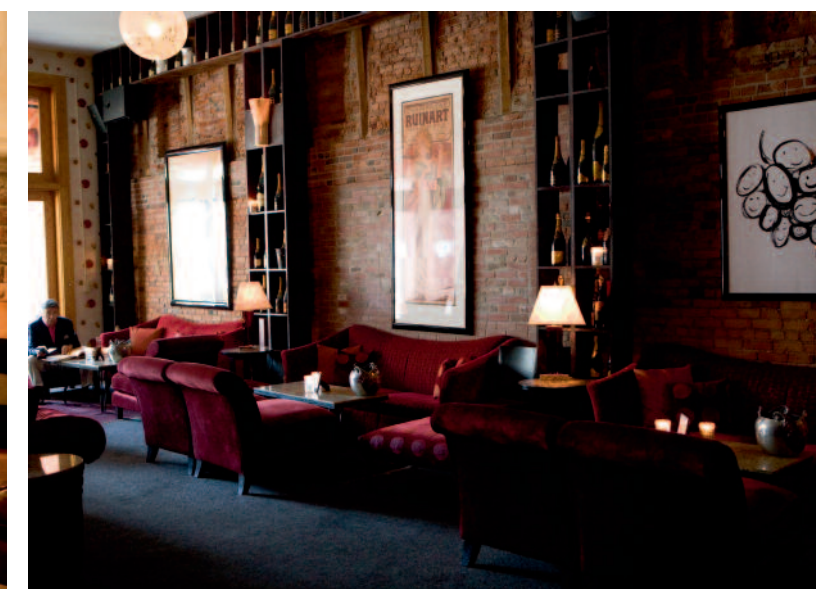
Le Bouchon, bistrot de Thomas Keller à Napa Valley

The Bubble Lounge ?

Rigolo et chaleureux, ce bar à champagne aux très nombreuses références propose autant les grandes marques d'Épernay et de Reims que leur imitation en provenance de la Napa Valley. En prime, des petits plats exquis comme le saumon fumé à la crème fraîche, le tartare de thon à la ciboulette, le crabe aux mangues sur canapé et le sandwich de fontina grillé aux champignons sauvages. Amusant tout plein.

Amusing and convivial, this champagne bar with a very large number of champagne references proposes both the leading brands of Epernay and Reims and their imitations from the Napa Valley. And, as a bonus, exquisite little dishes like smoked salmon with crème fraîche, tuna tartar with chives, crab with mangoes on toast and grilled fontina cheese sandwich with wild mushrooms. Lots of fun.

714, Montgomery St.
Tél. 415-434-4204
Carte : 55\$



Bocadillos ☺

Tout à côté du bar à champagne précé- dent, le basque Géraud Hirigoyen a créé un petit coin moderne et cosy dédié aux tapas comme aux crus à la mode d'Espagne. Petites assiettes fraîches et sympas, poivrons doux et fromage Manchego, toast aux crevettes, sardines à l'escabèche, flanqués de crus de Rioja et de Jerez font des dinettes de choix. Savoureux et à nouveau, amusant tout plein.

Right next to the champagne bar mentioned above, Géraud Hirigoyen from the Basque country has created a small, modern and cozy nook dedicated to tapas and Spanish-style wines. Small dishes that are fresh and charming, sweet peppers and Manchego cheese, toast with shrimp, and marinated sardines accompanied by Rioja and Jerez wines make for choice dining. Tasty and truly amusing.



710, Montgomery St.
Tél. 415-982-2622
Carte : 35\$

Ozumo ?

A deux pas de l'Embarcadero, ce vaste loft assez spectaculaire avec son cadre aéré, ses tables nombreuses, son exposition de jolies bouteilles de saké, propose une cuisine japonaise revue sur le mode occidentale sous la houlette de Michael Yakura. Sushi, maki, sashimi variés, fins et frais, mais aussi loup sauté et bœuf aux champignons, poulet grillé et riz gluant assurent sans mal. Et séduisent, même si un rien de fadeur s'immisce dans certains plats...



Déco en bouteilles de Saké

A few steps from the Embarcadero, this vast and rather spectacular loft featuring wide-open spaces, numerous tables and a display of pretty sake bottles, proposes Japanese cuisine with an occidental flavor under the leadership of Michael Yakura. A variety of sushi, maki and sashimi, delicate and fresh, are featured, but the sautéed sea bass, beef with mushrooms, grilled chicken and sticky rice also hold their own nicely. And even captivate, even though a hint of insipidness does creep into certain dishes...

161, Steuart St. (entre Howard et Misson St.)
Tél. 415-882-1333
Carte : 55\$

Jardinière

La dynamique Traci Des Jardins est l'une des stars de la cuisine "bio" à la mode californienne. Cette pure Américaine de la vallée de Saint-Joaquin, mexicaine par sa mère, louisianaise par son père (d'où son nom très français à l'ancienne mode), propose une cuisine de fraîcheur et de saison qui met en valeur des produits bio de qualité. Sous une simplicité apparente se cache une maîtrise technique de belle allure. Soupe de maïs aux chanterelles, risotto Carnaroli au potiron,

Dynamic Traci Des Jardins is one of the stars of "organic" cooking, California style. This 100% American from the San Joaquin Valley, Mexican through her mother and from Louisiana on her father's side (whence a very French last name, written in the old style), proposes a cuisine centered on freshness and the seasons, which adds enhancement to high-quality organic ingredients. Behind an apparent simplicity hides top-level technical mastery. Corn soup with chanterelle mushrooms, carnaroli risotto with pumpkin, raw tuna with artichokes, Maine scallops fried with orange juice and a splendid beef rib that melts in your mouth, braised in its own juices with red wine and accompanied by spicy marinated potatoes, an orange gremolata like they serve in Milan and a delicate bordelaise sauce that is proof of a real respect for the taste of food. A handsome modern setting, rapid service and a list of California wines that's enough to make your head spin.

thon cru aux artichauts, saint-jacques du Maine poêlées au jus à l'orange et splendide côte de bœuf fondante, braisée dans son jus au vin rouge, flanquée d'une escabèche de pommes de terre, d'une gremolata à l'orange comme à Milan et d'une fine sauce bordelaise témoignent d'un vrai respect du goût des choses. Beau cadre moderne, servie prompt et carte des vins californiens propre à donner le tournis.

300, Grove St.
Tél. 415-861-5555
Carte : 80\$

○ très bonne table
○○ grande table
○○○ table merveilleuse,
une des meilleures de Paris

Americano à l'Hôtel Vitale ?

L'hôtel représente le dernier chic en ville face au Ferry Building et à l'Embarcadero. Les chambres jouent le design sobre et frais dans les tons beiges et propose une vue imprenable sur Bay Bridge. En terrasse (chauffée), face aux quais, ou dans la salle intérieure, volontiers minimaliste, on goûte, dans une atmosphère joyeuse, à une cuisine naturelle, fraîche, spontanée, signée du très expérimenté Paul Arenstam. Cet ancien de chez Fennel, imaginé jadis par Michel Rostang à

Located in front of the Ferry Building and the Embarcadero, the hotel represents the latest in city chic. Rooms feature a sober and fresh design in tones of beige and offer an incomparable view of Bay Bridge. On the (heated) terrace facing the quays or in the dining room, willfully minimal, in a joyous atmosphere, you can taste cuisine that is natural, fresh, spontaneous and signed by the very skilled Paul Arenstam. This former chef at Fennel, once imagined by Michel Rostang in Santa Monica, who has also worked at the famous Patina in Los Angeles under the leadership of Joachim Splichal, is equally talented at presenting the latest trends or offering wise classics. Among his trusty standards, artichoke heart stuffed with brandade, lobster ravioli with gorgonzola cheese, fresh seafood or simple, good-quality fried hamburgers make a good impression. A savory address, full of gaiety.

8 Mission St.
Tél. 415-278-3700
www.hotelvitale.com
Ch. à partir de 279\$
Carte : 35-75€

Café de la Presse

Cette brasserie à la française imaginée par l'équipe d'Aqua propose, dans un cadre relax, des brunches alertes, des déjeuners et des dîners conviviaux au gré d'une cuisine simple et sympa, ainsi qu'un choix imposant de la presse du moment. Magazines et quotidiens sont à la vente, tandis que sont proposés à la dégustation tartes flambées comme en Alsace, au saumon ou encore au jambon Serrano et

roquette, cocktail de crevettes, salade frisée, bavette à l'échalote (avec un seul "t", please), poulet rôti pommes frites (attention à ne pas les faire cuire) et cresson, mais aussi profiteroles au chocolat et parfait glacé aux fruits de la passion. L'ensemble fait carrément plaisir. Une maison rassurante.

352, Grant Avenue
Tél. 415-398-2680
Carte : 45\$



This French-style brasserie conceived by the Aqua team proposes a relaxed setting for snappy brunches and convivial lunches and dinners cooked in a simple, friendly way, as well as an imposing choice of current publications. Magazines and newspapers are for sale while you are offered not only a taste of Alsatian-style flambéed tarts with salmon or Serrano ham and rocket salad, shrimp cocktail, curly endive salad, flap steak with shallots (with only one "t", please), roasted chicken with French fries (be careful not to re-cook them) and watercress, but also chocolate cream puffs and iced parfait with passion fruit. The whole is truly pleasing. A reassuring restaurant.

☞ table décevante
☹ bon rapport qualité-prix
? à surveiller
? bon rapport qualité-prix à surveiller

Thomas le conquérant ○○○○

La Californie possède son très grand chef. A découvrir d'urgence.

Il est le premier grand chef 100% US. A ouvert des tables à Las Vegas (Bouchon) et New York (Per Se). Même s'il n'est vraiment chez lui que dans sa Californie natale, au cœur de cette Napa Valley qui produit de grands vins, mais cherche encore sa voie gourmande.

Formé en France, à l'école Ritz-Escoffier, passé chez Savoy, Besson, Taillevent, Thomas Keller est revenu à ses sources. Il fait travailler l'éleveur de cailles Brent Wolfe de Sacramento, ou la fermière Soyoung Scanlan qui produit des chèvres comme dans la vallée de la Loire à Petaluma. Avec lui, seuls bio et bon ont droit de cité.

Dans la cité de Yountville devenue gourmande sous sa houlette, il a fait d'une ex-blanchisserie, qui fut saloon et maison close au temps de la construction du chemin de fer, un temple de la gastronomie US. Il y a là une boulangerie (Bakery), un bistrot à la parisienne (Bouchon), un restaurant familial (Ad Hoc). Mais sa "French Laundry" est bien le lieu où il faut être. On réserve deux mois à l'avance le droit de prendre place dans l'une des salles sobres, à partir de 17h30, où chaque menu ressemble à une fête.

Le petit cornet de saumon en tartare est devenu un rite. Ensuite ? Un service francophone vous apportera les mets du moment. Il y aura les "huîtres et les perles", où le tapioca en sabayon se marie au caviar local comme aux huîtres Beau Soleil, le carpaccio de plie au melon d'eau et sel de piment d'Espelette, l'oursin de Santa Barbara aux petits brocolis et à l'orange, la crème d'œuf aux truffes du Périgord ou l'assortiment des sept tomates du jardin avec gelée et huile d'olive. Comme l'anguille à la japonaise au bouillon de champignons, le ris de veau marié à l'orveau ou le risotto truffé au maïs sucré et céleri qui donnent une idée du talent du maître.

Il peut, bien sûr, lui arriver de mettre à côté de la plaque, comme avec ce foie gras fade, flanqué de prunes, cresson, navet, auquel seule l'adjonction de divers sels donne du goût. Mais l'ensemble est de très haut niveau. Ainsi la queue de homard pochée au beurre, poireaux, pommes Maxim's, essence de betteraves ou la sublime et fondante culotte de bœuf aux carottes glacées, artichauts, sauce bordelaise.

Les desserts (biscuit et sorbet raisin, beignet façon "doughnut" flanqué de café en tasse et sabayon, tarte au chocolat et glace caramel), comme la carte des vins qui est une anthologie de la Californie nouvelle vague, constituent des escortes de choix. Il est bien temps de découvrir Thomas le conquérant.

The French Laundry
6640 Yountville (USA/Californie)
Tél. + 1.707-944-2380
Rés. Relais & Châteaux : 01 45 72 96 50
Menus (du chef et végétarien) : 240\$



Le homard aux betteraves avec son ravioli de poireaux



Thomas Keller dans le jardin du restaurant



Les cuisines du restaurant The French Laundry pendant le service, Napa Valley

California has its very own top chef. Look him up as soon as possible.

He is the first chef who is 100% "made in USA". He opened restaurants in Las Vegas (Bouchon) and New York (Per Se). Even if he's not really at home unless he's in his native California, at the heart of that Napa Valley known for producing great wines, but continues to look for his gastronomic path.

Trained in France at the Ritz-Escoffier School, by way of Savoy, Besson and Taillevent, Thomas Keller has returned to his roots. He provides work for Brent Wolfe, who raises quails in Sacramento, or the farmer Soyoung Scanlan, who raises goats at Petaluma like those in the Loire Valley. With him, only organic and good are allowed.

In the city of Yountville, which has become a center of interest in food under his leadership, he has made a temple to U.S. gastronomy from a former laundry, which was also a saloon and a bordello during the time of railroad construction. There, you can find a bakery, a Paris-style bistro (Bouchon) and a family restaurant (Ad Hoc). But his "French Laundry" is the place to be. You must reserve two months in advance for the right to take a seat, starting at 5:30 p.m., in one of the sober dining rooms, where each menu resembles a festival. The little cone with salmon tartar has become a ritual. And next? French-speaking servers will bring you the specialty of the moment. There will be "oysters and pearls" - where tapioca in sabayon is joined to local caviar and Beau Soleil oysters - flounder carpaccio with watermelon and salt and Espelette pepper, sea urchins from Santa Barbara with small broccoli clusters and orange, egg cream with Périgord truffles, or the assortment of seven garden tomatoes with aspic and olive oil. Or even Japanese-style eel with mushroom bouillon, veal sweetbreads joined with abalones or risotto truffled with sweet corn and celery, all of which give an idea of the master's talent.

It can happen, of course, that he is completely off base, as with that insipid foie gras accompanied by prunes, watercress and turnips, which picks up taste only from the addition of different salts. But the whole is of very high quality, as in the case of the poached lobster tail with butter, leeks, Maxim-style potatoes and essence of beet or the sublime and melt-in-your-mouth beef round with glazed carrots, artichokes and bordelaise sauce.

The desserts (grape sorbet and cookie, doughnut-style beignet accompanied by a cup of coffee and sabayon, chocolate cake and caramel ice cream), as well as the wine list, which is an anthology of new-wave California, are choice accompaniments to the meal. It's time you discovered Thomas the Conqueror.

The Slanted Door ○

Au rez-de-chaussée du Ferry Building, qui marque l'entrée du port et a été reconverti en temple gourmand avec ses boutiques chics et savoureuses, ce grand restaurant moderne (l'enseigne signifie "la porte bridée") abrite une cuisine néo-vietnamienne de grande qualité. Charlie Phan, natif de Da Lat, y joue les mets de son pays revus à l'aune américaine. Ses traves de porc façon spare-ribs, rouleaux de printemps aux airs de "rolls" végétariens ou garnis de crevettes sont fort bien vus. Comme les raviolis vietnamiens au tofu, les vermicelles au flétan ou le "pho bo", un remake de la fameuse soupe au bœuf de Saigon. Excellent rapport qualité-prix.

1 Ferry Building
Tél. 415-861-8032
Carte : 35\$



Rouleaux de printemps



Clients au bar au Restaurant The Slanted Door

On the ground floor of the Ferry Building, which marks the entrance to the port and represents a temple to gastronomy with its tasty and stylish boutiques, this large modern restaurant (whose name refers to almond-shaped eyes) houses high-quality, neo-Vietnamese cuisine. Here, Charlie Phan, a native of Da Lat, features the cooking of his country adapted to American tastes. His pork spare ribs and spring rolls garnished with vegetables or shrimp are very popular. Just like the Vietnamese raviolis with tofu, vermicelli with halibut or the "pho bo", a remake of the famous beef soup from Saigon. Excellent quality-price ratio.