

MODE CULTURE BEAUTÉ SOCIÉTÉ IDÉES. ET GRATUIT

STYLIST

PUBLICITE



JWANDERSON



Quand l'héritage britannique rencontre le LifeWear®

À partir du 20 Septembre

uniqlo.com/jwAnderson

Écharpe Rayée 29.90€ 65% acrylique, 20% autres, 15% laine
Pull Col Roulé Oversized 49.90€ 100% laine

proposer sous forme d'édition limitée ou de restaurants pop-up ouverts uniquement à une période où justement leur offre colle à la tendance. » Toutes les personnes interrogées pour ce papier sont unanimes : c'est le goût et la passion qui font tout (merci Captain Obvious). « Les gens vont aller tester le dernier resto à la mode qui vient d'ouvrir, histoire de dire qu'ils y ont été et faire leur photo instagram, mais si la bouffe est trop spéciale voire dégueulasse, ils n'y mettront plus les pieds. Le but d'un restaurateur, c'est que son restaurant devienne un point de chute régulier, un QG », dit Sébastien Demorand, qui vient d'ouvrir le resto-épicerie Le Bel Ordinaire dans le 10^e à Paris.

WE ARE THE WORLD

Mais les chefs ont désormais une autre carte à jouer pour être branchés sans passer par la case nouvel aliment que tout le monde s'arrache.

« L'une des options qui marche et qui ne faiblit jamais en termes d'offre et de demande, c'est d'importer une cuisine étrangère, souligne Patrick Rambourg. Soit pour faire une cuisine traditionnelle, soit pour la moderniser. » C'est ce qui expliquerait le succès du groupe Big Mamma dans le paysage de la food depuis deux ans et demi avec six trattorias parisiennes au compteur, dont la dernière Pink Mamma à Pigalle.

“IMPORTER UNE CUISINE D'UN AUTRE PAYS POURRAIT-IL CACHER UN MANQUE DE CRÉATIVITÉ ?”

Pour son cofondateur, Victor Lugger, le choix de la cuisine italienne était une évidence : « Cela fait des années que je voyage à travers l'Italie, je parle italien, je suis fan de leurs charcuteries. Nous faisons une cuisine de passionnés, toutes nos équipes sont italiennes, ils connaissent les produits, importés directement de chez

nos 200 noyaux familiaux de producteurs italiens que je vais voir régulièrement, toutes les deux semaines. » Ces Mark Zuckerberg de la cuisine ont même, à l'insu de leur plein gré, lancé un nouveau business plan scruté par les confrères. L'Experimental Group a notamment ouvert récemment Balagan Paris, un restaurant de cuisine israélienne avec une brigade venant tout droit de Tel Aviv et Jérusalem. Mais ce penchant des restaurateurs à vouloir importer une cuisine d'un autre pays pourrait tout de même cacher un manque de créativité ? « J'ai l'impression qu'on

redécouvre les cuisines et produits du monde, mais que rien ne se crée, on épuise les ressources comme sur notre planète. Regardez dans les pays anglo-saxons, en ce moment la tendance, c'est le pain... Le tournant créatif reviendra peut-être dans cinq ou six ans », espère Alexandre Cammas du Fooding®... On vous tiendra au jus.

TENDANCE : OSEF

Il y a les suiveurs et puis il y a ceux qui s'en foutent.

CEUX QUI N'EN FONT QU'À LEUR TÊTE

- ▣ **Le Muselet** : le jeune chef Luc Pradal improvise et compose ses plats comme des tableaux. Au menu : de la créativité (bravo l'artiste), et une cuisine de saison se fournissant chez Terroirs d'Avenir. **Carte Blanche en 4 séquences 45 €**, 48, rue Saint-Georges, Paris-9^e, lemuselet-paris.fr
- ▣ **Mugaritz** : dans ce resto étoilé proche de Saint-Sébastien (ce n'est pas la France mais c'est tout comme hein), le chef Luis Adoni Audirz a retiré les desserts de sa carte cette année. Pourquoi ? Parce qu'il intègre des notes sucrées dans ces plats. **Aldura Gunea Aldea, 20, 20100 Errenteria, Gipuzkoa, Espagne**, mugaritz.com

CEUX QUI SONT CHAUVINS

- ▣ **L'Auberge Basque** : près de Saint-Jean-de-Luz, le chef étoilé Cédric Béchade fait dans le terroir : piperade revisitée au jambon Ibaima, cane Kriaxera rôtie au chou aigre doux ou encore betterave perdue en brioche, à déguster en appréciant la vue imprenable sur les Pyrénées. **Menu à partir de 38 €, 307, vieille route de Sainte-Pée, 64310 Sainte-Pée-sur-Nivelle**, aubergebasque.com
- ▣ **Two Stories – Nola** : l'Américaine Rachel Moeller s'est taillé une réputation dans le cheesecake avant de se retrouver aux fourneaux d'une cuisine cajun avec pour highlight le

Jambalaya (crevettes, saucisses et riz), 72, quai de Jemmapes, Paris-10^e, rachs.fr

CEUX QUI FONT PERDURER LA TRADITION

- ▣ **Wim à table** : après Comme chez Maman, son resto revisitant les recettes tradi (par ici les rognons), le chef Wim Van Gorp fait transpirer dans ses casseroles ses origines flamandes. **45, rue des Moines, Paris-17^e**
- ▣ **Anecdote** : dans ce second restaurant, Alexandre Gauthier rend hommage à son père

également chef (il a ouvert La Grenouillère en 1979), en revisitant notamment sa recette phare de caille aux écrevisses.

1, rue des Juifs, 62170 Montreuil

- ▣ **Chez Elle** : la chef franco-vietnamienne Céline Pham, passée par Septime, ouvre dès le 1^{er} octobre sa table d'hôtes littéralement chez elle dans le 10^e à Paris (dix places). jaifaim@celinepham.com

CEUX QUI FONT AVEC LES MOYENS DU BORD

- ▣ **Les Grands Verres** : au bar du nouveau resto du Palais de Tokyo, le bartender Hyacinthe Lescoq shake des cocktails utilisant les épiluchures de la cuisine, en attendant que la ruche dont le chef s'est doté élabore son propre miel. **13, avenue du Président-Wilson, Paris-16^e**, palaisdetokyo.com
- ▣ **Le Petit Hôtel du Grand Large** : au Petit Hôtel du Grand Large, les portraits des pêcheurs et producteurs bretons sont affichés aux murs et les plats sont à base d'herbes cultivées et sauvages cueillies dans les environs. Et c'est juste dingue. **Menu déjeuner 40 €, 11 quai Saint-Ivy, 56510 Saint-Pierre-Quiberon**, lepetithoteldugrandlarge.fr
- ▣ **L'Hôtel Monsieur Cadet** : vous prenez votre panier, vous allez faire vos courses dans la rue Cadet et vous rapportez le tout au chef barman Kevin Ligot qui vous concoctera un cocktail accompagné de tapas. Sympa, non ? **4, rue Cadet, Paris-9^e**, monsieurcadet.com

