

Revue de presse

Joël Robuchon

Contact presse - Gourmet TV Productions
Le Ponant - 21, rue Leblanc - 75015 Paris
Tél : 01 40 60 63 63 - Email : contact@gourmet-tv.fr

THE CHEF WITH THE MOST STARS IN THE WORLD

Joël Robuchon

AT MGM GRAND



Joël Robuchon
RESTAURANT

L'ATELIER
de Joël Robuchon



Miami Herald

French chef Joël Robuchon lets Michelin stars shine in Miami's Design District



Miami Design District developer **Craig Robins** presented legendary chef **Joël Robuchon** a silver plate before the chef's \$1,500-a-head dinner at the Moore Building on Friday, a marquee event of the 2016 South Beach Wine & Food Festival. The meal served as a preview for Robuchon's L'Atelier, one of several restaurant projects that the most Michelin-starred chef in the world is bringing to the Design District in 2017 along with partners Invest Hospitality. Festival founder-director **Lee Brian Schragar** welcomed the crowd of about 150, who supped on a four-course meal paired with vintage Champagnes. Platters of petit fours, macarons and other sweets capped the evening.

Our grade: A.

What worked: Everything came together seamlessly -- no small feat with so many moving parts, including chefs and ingredients being flown in from various parts of the world. Robuchon and team made sure every sauce, loaf of bread and composed plate looked and tasted just as they do in their Michelin-starred restaurants worldwide.

What didn't work: [Space intentionally left blank.]

Best thing we ate: Robuchon's classic black cod in malabar pepper sauce with bok choy. The fish was impossibly succulent, flaking onto a fork with delicate submission.

Quote of the night: "It smells like a giant truffle in there." Festival founder-director Lee Brian Schrage after a walk-through of Robuchon's temporary kitchen.



Craziest thing we saw: As striking as the food and Champagne were, we also marveled at the catering staff, who presented full-French, white-glove, captain-led service. A rarity in Miami. Just perfect.



<http://miamiherald.typepad.com/uncorked/2016/02/french-chef-jo%C3%ABl-robuchon-lets-michelin-stars-shine-in-miamis-design-district.html>

BORDEAUX

19 La Grande Maison 

10, rue Labottière
Tél. : 05 35 38 16 16

www.lagrandemaison-bordeaux.com

F. : Lun. (rest.) - Vac. : Non commun.

Bordeaux, grande ville de France à la traîne question gastronomie de pointe, c'est de l'histoire ancienne. Grâce à qui ? A Bernard Magrez et Joël Robuchon, deux ambassadeurs associés de l'excellence qui offrent l'exclusivité d'une émotion pure à la Grande Maison, l'écrin qu'ils se sont choisis pour leurs passions respectives dont le maître mot, outre l'exigence, le respect du produit et du terroir, est l'Art, le fameux temps retrouvé de Proust après ses plus de mille pages sur le temps perdu. Propriétaire de quatre grands crus classés dans le Bordelais, Bernard Magrez n'est pas un béotien sur tout ce qui tourne autour du registre viticole. Tous les grands crus du Bordelais et assimilés sont présents dans sa cave -plus de 250 références- mais aussi les meilleures signatures de Bourgogne, de la Vallée du Rhône, de l'Alsace... C'est encore un amateur éclairé de musique classique et un mécène qui a ouvert, face à La Grande Maison, un Institut Culturel dans un autre sublime hôtel particulier du 18^e siècle qui accueille deux grandes expositions par an -et quelques œuvres de sa collection privée- et des conférences pour favoriser un échange entre les artistes et le grand public. L'ouverture de La Grande Maison a eu lieu début décembre 2014. Fêru d'excellence dans tous les domaines comme l'est Magrez, tant qu'à faire, autant miser sur le plus grand cuisinier actuel, son ami Joël Robuchon qu'on ne présente plus et qui n'a jamais été aussi actif que depuis qu'il " a pris sa retraite". Pour animer l'équipe, Joël a fait appel à de fidèles compagnons de route à commencer par le chef exécutif japonais avec qui il a ouvert des établissements à Tokyo, Las Vegas et Singapour, et il a déroulé l'excellent Jean-Paul Unzueta de Monaco et du Métropole pour le sacrer directeur ici. Le restaurant d'une quarantaine de couverts se divise en deux salons raffinés inspirés du style Napoléon III dont le salon bibliothèque de l'ancien propriétaire : boiseries et moulures grises, moquette et rideaux en dégradés de parme, lustres et petites lampes de tables Baccarat, comme les verres, comme les carafes, le grand chic, le grand ouaté qui ne fait pas de vagues, le grand beau. On y déguste les plats signatures qui ont assuré la renommée de Joël et plébiscités par les clients : la gelée de caviar à la crème de chou-fleur, la tarte friande aux truffes, aux oignons confits et au lard paysan, le foie gras de canard aux truffes en cocotte lutée au fumet de céleri, la purée de pommes de terre culte et ainsi de suite, et des plats de la grande tradition française revisités avec des produits du Sud-Ouest -le bar cuit en côtelette est époustouffant, le saumon à la broche et l'interprétation du tournedos Rossini présenté sur un plateau comme un gros magret ventru où la viande et le foie gras sont soudés l'un à l'autre, cuits ensemble en gardant leur texture et leur consistance propres, aussi. Innovation. Modernité. Tradition. Le triplé gagnant. Côté innovation, on découvre un menu en 4 services, un peu comme les composent Jean-François Piège et Yannick Alléno à Paris, avec trois hors-d'œuvre contemporains -par exemple caviar, tarte aux truffes, raviolis de langoustines- suivis d'un plat emblématique de la cuisine française revisitée et généreux puis d'assiettes de desserts personnalisés. La découpe au guéridon d'une pièce de bœuf, d'un poisson ou d'une volaille -poularde, pintade- pour deux personnes est un plus indiscutable vu qu'elle a quasiment disparu de nos grands restaurants. A l'actif encore de cette Grande Maison à prendre dans tous les sens des termes : L'Olivier, un bar lounge de 24 couverts installé dans un autre salon au style décontracté avec canapés prune où manger une fine pizza au jambon de Parme, artichauts violets et feuilles de roquette, une sole à la plancha, un filet de bœuf grillé ou béarnaise, un club sandwich au poulet, et dont l'enseigne est un clin d'œil à l'olivier deux fois millénaire qui se pavane dans le jardin, et des chambres luxueuses et toutes différentes au style Napoléon III revisitée parées de rose, de vert, de parme, de framboise pétillante, aux tissus brodés en taffetas de soie et aux salles de bains en marbre de Carrare et travertin gris, des cocons grands bourgeois d'une douilletterie absolue. Quand on sait que l'aventure est quasiment née d'un gag au cours d'un déjeuner Magrez-Robuchon : "J'ai envie de lancer un restaurant, un hôtel", "Alors j'en suis. Chiche !", on se dit que le hasard fait parfois bien les choses puisque Bordeaux s'est enfin offert une table exceptionnelle, ce que, soyons francs, nous n'espérions plus.

Spéc. : Caviar sur nage de crustacés en gelée ; homard aux fines lamelles de navet en aigre-doux au romarin ; tarte friande aux truffes, aux oignons confits et au lard paysan ; velouté de châtaignes au foie gras ; grenouilles en fritots ; spaghettis à la râpée de truffes ; dos de saumon rôti aux sarments de vigne ; bar cuit en côtelette ; déclinaison d'agneau de Pauillac rôti ; chateaubriand et foie gras en interprétation Rossini, sauce porto ; exceptionnel chariot de desserts.

Menus : 130, 210 €. Carte : 150/220 €.

Hôtel : 6 ch. à partir de 345 €.

18 L'Atelier de Joël Robuchon Étoile 

Publicis Drugstore – 133, av. des Champs-Élysées

Tél. : 01 47 23 75 75

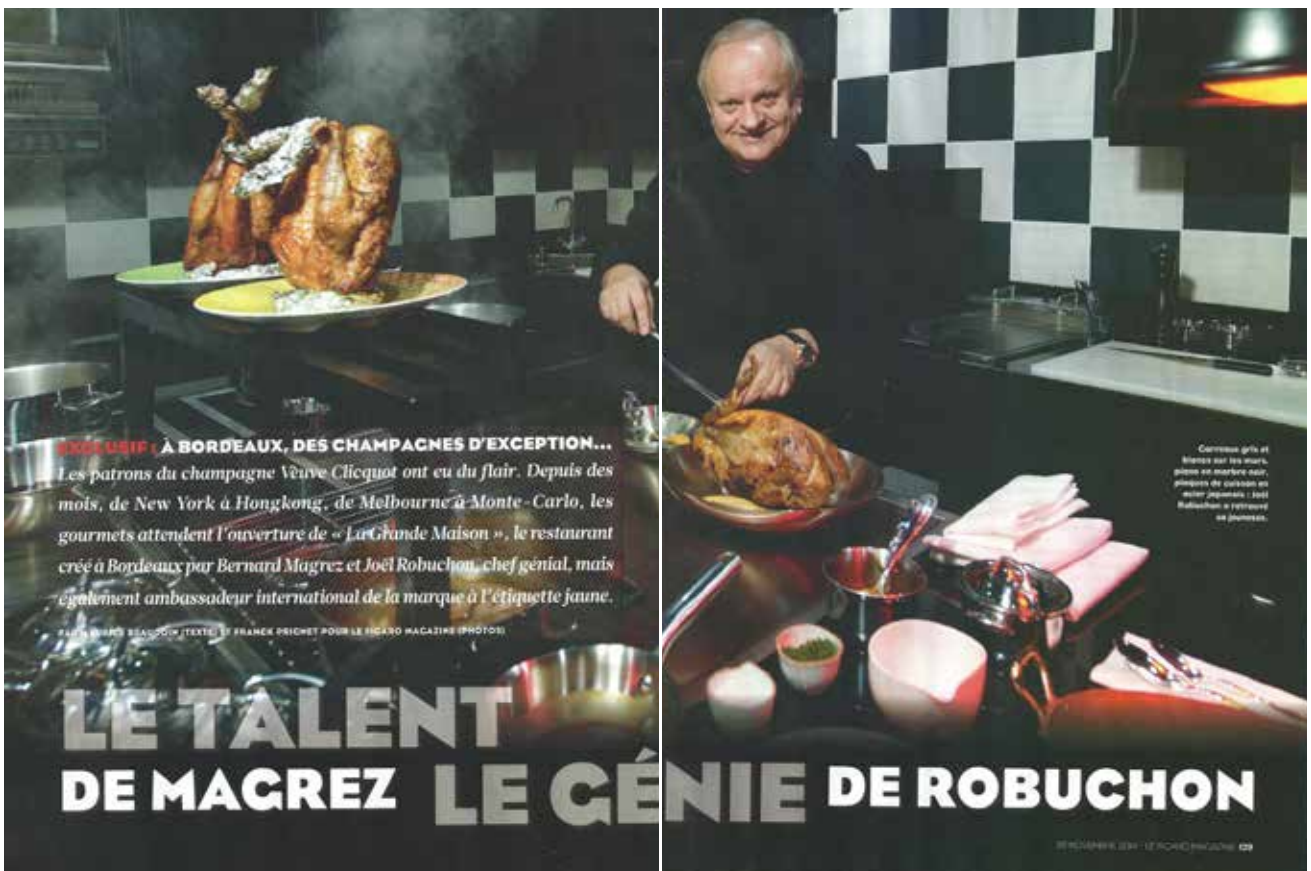
www.joel-robuchon.net

F. : Le 31/12 - Service jusqu'à Minuit

Joël Robuchon est un planète-trotteur qui navigue entre l'Espagne, le Royaume-Uni, la Chine, le Japon, les États-Unis, la France, à Paris et depuis peu à Bordeaux parce qu'il s'est associé avec Bernard Magrez pour ouvrir au début 2015, après des mois de travaux, un restaurant d'une cinquantaine de couverts. Mais vu qu'il n'est qu'un homme et qu'il n'a pas le don d'ubiquité, il reste en permanence connecté à ses 16 et quelques restaurants grâce à ses nombreux téléphones portables puisque, après avoir été le virtuose des pianos que l'on sait -et qu'il est toujours !- Joël Robuchon est devenu un compulsif des claviers expert des portables, ordinateurs, tablettes iPad et autres joujoux modernes dont l'homme du 21^e siècle ne peut plus se passer. Des Ateliers, on ne sait même plus combien il en a. Huit, neuf ? Peut-être plus au compteur puisque, après Tokyo -le prototype, fonctionnel dès septembre 2002-, Paris, Londres, Tokyo, Hong Kong, Singapour, Las Vegas..., d'autres devraient ouvrir ou ont ouvert à Beyrouth, Bombay, Bangkok et New York. La Russie, il se la garde sous le coude. Célébré dans le monde entier, le concept de L'Atelier made by Robuchon a fait à Paris, quatre ans en arrière, un petit dans un endroit improbable puisque invisible de l'extérieur : à l'entresol du Publicis Drugstore planté sur les Champs, entrée 30, rue Vernet. La scurette de la rive droite qui affiche les mêmes couleurs stendhaliennes que l'ainée de la rive gauche, dans le 7^e arrondissement, est, au fil des années, devenue la plus intéressante des deux. Est-ce dû à la présence d'Antoine Hernandez passé de l'une à l'autre et directeur de salle comme on n'en fait hélas plus, qui connaît "son" Joël par cœur -30 ans auprès du maître, le tandem fonctionne sur pilotage automatique-, et son public pareil, qui a la rondeur, la sagesse et le savoir-faire d'un Jedi échappé d'une Star Wars, et est incollable sur les plats comme sur les vins -dont il parle comme d'autres des femmes, d'ailleurs c'est lui qui se charge de remplir la cave de Robuchon à l'angle de la rue du Bac ? Escalier noir qui débouche sur une entrée aux murs rouges ou laqués noirs et sièges rouges confortables, tableaux rouges, tableaux noirs, un peu de bleu et depuis quelques mois, un baby-foot design, long bar à la lumière tamisée avec hauts tabourets noirs où l'on regarde s'affairer les cuisiniers, salon à la porte coulissante en prolongement aux vraies tables et fauteuils noirs avec vue sur une triple rangée de plantes qui nous évoquent l'herbe à chats, pour ceux qui voudraient manger entre soi. Ici et là, du gris. Question réservation, les créneaux sont très précis : entre 11h30 et 12h30 puis 14 et 15h30 au déjeuner, entre 18h30 et 19h30 le soir. Et dans l'assiette, les fameux plats de compétition capables de flatter les papilles de Pierre Perret ou de Gérard Lenorman comme de Jennifer Lopez, servis en petites portions façon tapas et inventaire à la Prévert avec quelque 20 chapitres, en tête de gondole, la langoustine en ravioli à l'étuvée de chou vert et l'agneau de lait en côtelettes qui est un sommet du genre, ou en portion normale, où l'on vous recommande toujours les langoustines croustillantes aux feuilles de basilic, l'œuf mollet et friand au caviar et saumon fumé, et le caviar en gelée et crème onctueuse de chou-fleur qui lui colle à la peau, le merlan frit Colbert, les noix de Saint-Jacques au coquille au beurre d'algues acidulé, les spaghettis avec un œuf coque sans coque à la truffe blanche, la caille caramélisée au foie gras et sa pommes-purée. Le plus ? Des brochettes, de légumes, de crustacés, de poissons, de viandes, par exemple des champignons de Paris croustillants, sauce teriyaki, un homard aux agrumes épicés, kadaïf frit, un ris de veau sur une fricassée de girolles et fèves. Les desserts sont caracolants, balançant entre desserts ménagers délicieusement revus comme cette mûre dans une coque croustillante meringuée, sorbet à la mûroise ou ce soufflé chaud au chocolat rafraîchi par une glace à la pistache, et desserts rigolos comme ce pop-fraise aux bulles rosées de champagne, sorbet corossol, ce drôle de gros fruit à l'écorce vert sombre piqueté d'épines et au goût à la fois acidulé et sucré. Aux manettes, la fine équipe de l'ex-Table de Joël Robuchon de l'avenue Bugeaud étoffée de jeunesses souriantes chapeauté par l'indispensable et indestructible Antoine Hernandez qui, répétons-le, est un des maillons forts de cet Atelier. Le meilleur cuisinier du monde, hors concours, hors modes, hors tout, celui qui remet les cuistres, les brasseurs de vide et la grande cuisine française à leur place en l'agaçant ici et là par des saveurs asiatiques, c'est bien Joël Robuchon, l'homme en noir qui fait du business mais qui est toujours capable de se remettre au piano au débotté pour nous offrir des plats d'exception et surtout, et c'est peut-être ce qui nous touche le plus, qui est resté un honnête homme qui préfère se planquer et jouer l'ombre chinoise pour mieux laisser la vedette à ses affaires et à ses chefs. Mais quand même le cador, le big boss, le number one qui a rafflé le prix d'excellence avec une toute bête salade verte -l'assaisonnement est magique- et à une encore plus bête purée de pommes de terre -on taira les proportions. Respect.

Spéc. : Ventrèche de thon confite sur cœur de laitue ; œuf mollet et friand au caviar et saumon fumé ; langoustines croustillantes aux feuilles de basilic ; turbot entier rôti, condiments à l'huile de pistache ; merlan frit façon Colbert ; côtelettes d'agneau de lait ; noix d'entrecôte aux pimientos grillés ; ris de veau à la feuille de romaine farcie ; chocolat Tendance.

Menus : 41 (dég.)/175 € (dégust.) Carte : 90/125 €.



A 69 ans, le meilleur cuisinier du monde se lance un nouveau défi : ouvrir un restaurant dans le centre de Bordeaux, dans un hôtel particulier racheté par son ami Bernard Magrez, propriétaire, entre autres, de quatre grands crus classés, mécène et amateur d'art. Foncier, visionnaire, cet entrepreneur sans diplôme écoute Mozart et Bach dans son bureau et soigne ses plus vieilles vignes de Pape Clément en diffusant de la musique classique entre les ceps. Robuchon a pris sa retraite en pleine gloire, à 50 ans, pour ouvrir des Ateliers à travers le monde, récoltant une pluie d'étoiles et devenant le cuisinier le plus primé de la planète. Cet homme implacable, exigeant, se souciant du moindre détail, a retrouvé, avec ce projet fou, son esprit pionnier, ses angoisses, ses doutes, sa pugnacité. Une aventure sacrément risquée : atteindre les sommets dans une ville de province. L'homme ne cesse de réfléchir, de se projeter, de voir plus loin. Dans le monde des cuisiniers, Robuchon occupe une place à part. On ne peut le comparer à aucun de ses confrères. Au-dessus du lot comme la Callas, Fausto Coppi ou Einstein... L'hôtel particulier de Bernard Magrez fait face à son Institut culturel consacré aux arts et à la musique. Racheté récemment aux héritiers de Léon Duguit, professeur de droit, vieille famille bordelaise. Ses livres, aux reliures à l'or fin, ont retrouvé leur place dans les bibliothèques des salles à manger.

Joël Robuchon affirme, catégorique : « Je me remets en question. Je souhaite que La Grande Maison soit un lieu chaleureux et convivial, où chaque client se sente chez lui. Pas de maître d'hôtel pompeux. Le service en salle doit être un spectacle, un plaisir des yeux. Les plats traditionnels seront tranchés, découpés face aux convives : une pintade au foie gras, une poularde en vessie, une imposante côte de veau, un gigot, un dos de saumon rôti aux sarments de vigne... » Soucieux, Poltevin la Fidélité, chez les Compagnons des devoirs unis, s'interroge : « Je veux marquer les esprits, aller à la rencontre des clients. Les plats principaux : pintade, côte de veau, gigot, poularde, etc. seront servis pour deux, entiers. Les clients sortiront rassasiés... » Pour ouvrir le repas, les hors-d'œuvre, dans l'esprit cuisine d'aujourd'hui, fonctionneront par trois fois trois, suivant les produits du jour. On pourra donc commander de trois à neuf petits hors-d'œuvre. Consigne du grand chef : surprise et variété. Exemple d'un premier trio : caviar, tarte aux truffes, raviolis de langoustines. Le menu dégustation, proposé dès l'ouverture, comportera les neuf hors-d'œuvre avant le plat principal. →

ROBUCHON : "JE VEUX MARQUER LES ESPRITS"

140 LE FIGARO MAGAZINE - 28 NOVEMBRE 2014



Contact presse - Gourmet TV Productions
Le Ponant - 21, rue Leblanc - 75015 Paris
Tél : 01 40 60 63 63 - Email : contact@gourmet-tv.fr



Le Japonais Tomori Danzaki, chef surdoué, réservé et très sympathique, va diriger les cuisines de « La Grande Maison » à Bordeaux. Sur notre photo, il réalise une entrée au caviar.

PARTOUT, RÈGNE LE STYLE NAPOLÉON III

→ Pour le décor, Magrez et Robuchon n'ont pas cherché une star internationale. Frédérique Fournier a pignon sur rue à Bordeaux, cours Georges-Clemenceau : jeune, jolie, du talent. Rideaux, tentures, meubles sont de style Napoléon III. Mais les meubles d'appui noirs du hall d'entrée sont d'époque, avec leurs incrustations de laiton doré. Tissus somptueux. Les six chambres (Lumière, Contemplation, Espérance, Sérénité...) sont tapissées d'exclusivités Braquenier, légendaire fabricant racheté par Pierre Frey. Sur les murs, de la soie brodée. La moquette a elle aussi été créée par le célèbre fabricant. Au restaurant-bar *L'Olivier*, plus simple, plus rapide, Frédérique Fournier a réussi parfaitement le mariage des somptueux doubles rideaux parme, glissant derrière les

142 LE FIGARO MAGAZINE - 28 NOVEMBRE 2014

canapés Napoléon III prune. Un assemblage de charme. Joël Robuchon a déniché ses assiettes de présentation à Vallauris, dans l'atelier où Picasso cuisait ses poteries, à la Galerie Sassi-Milici, dont Agnès Sandahl est propriétaire. L'artiste Erick Ifergan a réalisé une série d'assiettes toutes différentes, inspirées par le génie catalan. Et les verres à eau, comme les lustres des deux salles à manger (44 couverts), sont signés Baccarat.

À *La Grande Maison*, l'initiateur se nomme Robuchon, mais un chef japonais talentueux, Tomori Danzaki, sera quotidiennement aux commandes. « C'est le meilleur de mes équipes, insiste Joël. Trois étoiles à Las Vegas, puis trois à Tokyo, qui dit mieux ? Un grand talent, soigneux, parlant parfaitement français. » Pour diriger la maison, Jean-Paul Unzueta débarque du *Métropole* de Monte-Carlo.

La carte des champagnes est exceptionnelle, avec, en appoint, les vieux millésimes des Caves Privées de Veuve

Clicquot. L'ex-sommelier du *Connaught*, à Londres, proposera, près d'autres belles bouteilles de toutes régions, 259 crus classés et assimilés, de Bordeaux. Des bouteilles que l'on pourra également déguster à *L'Olivier*, dans une ambiance de bar. Les clients pourront commander spaghettis, sole entière grillée, pizza, merlan Colbert, simple club-sandwich, pâtisseries... Pour la première fois, mis à part l'époque de son apprentissage, Robuchon va se retrouver dans une ville de province, pas très loin de la région de son enfance poitevine. But avoué du grand chef : décrocher très vite 3 étoiles dans cette ville à la conquête de laquelle il est parti.

Le plus cocasse est que l'aventure est née d'un gag, au cours d'un déjeuner Magrez-Robuchon. « Bernard a quelque chose pas comme les autres, explique Robuchon. Il aime la qualité, le luxe dans la discrétion. Moi, j'aime l'homme. Bernard m'a dit : "J'ai envie de lancer un restaurant, un hôtel." J'ai aussitôt répliqué : "Alors, j'en suis." Chiche ! » Ouverture le 9 décembre...

■ MAURICE BEAUDOIN

« *La Grande Maison* », 10, rue Labottière, 33000 Bordeaux (reservation@lagrande-maison-bordeaux.com). Menu : à partir de 100 €. Carte : environ 130 €. Chambres : environ 400 €.

Joël Robuchon to Reopen L'Atelier in Battery Park City

By FLORENCE FABRICANT SEPT. 30, 2014

Headliner

L'ATELIER DE JOËL ROBUCHON

After the chef Joël Robuchon closed his Parisian import at the Four Seasons hotel in the summer of 2012, it was sorely missed. He indicated then that he would like to return. And in March, he will. But his new place will not be on the Upper East Side or in Midtown, which would have pleased the well-heeled cosmopolites who enjoyed sitting at the counter, and are often loath to venture south of 42nd Street for dinner. Line up the car service. The restaurant plans to reopen in Battery Park City, becoming the jewel in the crown of Brookfield Place, at the southern end of the complex. It will occupy an expanse of some 11,000 square feet, giving it room for the counter and table seating in L'Atelier, which will look like the London location. It will also have a bar and lounge, a first for Mr. Robuchon, and an outdoor area for drinks and small plates: *250 Vesey Street (West Street)*.

Opening

BOQUERIA This is the third of Yann de Rochefort's tapas bar-restaurants. Marc Vidal, from Barcelona, is the chef, and he's offering some tapas that are unique to this location, like fluke crudo and mussels steamed in white wine with chorizo (Wednesday): *1460 Second Avenue (76th Street), 212-343-2227; boquerianyc.com*.

KIKU This Japanese pop-up, which will serve dumplings, cold noodles and tempura, will be open from Friday to Sunday during October. It is coordinated with the Japanese chrysanthemum exhibition (Friday): *Garden Terrace Café, New York Botanical Garden, nybg.org*.

Chefs on the Move

LYNN BOUND, who worked at several Danny Meyer restaurants, is the new executive chef at 54 Below, a Midtown supper club.

Looking Ahead

EATALY A second New York edition of the gargantuan Italian food market will open in about a year in Lower Manhattan, a little smaller than the one uptown. Another Eataly will open in Los Angeles next year: *4 World Trade Center*.

Honors

MICHELIN In the 2015 New York City Michelin Guide, Aquavit, Blanca and Ichimura rose in ranking to two stars, from one last year. Daniel went from three stars to two. The guide, which is now in its 10th year, lists six three-star restaurants. There are nine two-stars, compared with five last year, and 17 new one-stars, including Pok Pok Ny, Betony, Bâtard, M. Wells Steakhouse, the River Café and Picholine. Annisa and WD-50 both lost their stars: *The guide is \$18.99 in stores Wednesday, michelintravel.com*.

Introducing NYT Cooking, the recipe resource of The New York Times, where you can browse, search and save more than 16,000 recipes. You can also sign up for our regular Cooking email newsletter, and download the iPad app.

A version of this article appears in print on October 1, 2014, on page D5 of the New York edition with the headline: Joël Robuchon to Reopen L'Atelier in Battery Park City.

SUSHI PASSION

QUAND SUSHI SHOP FAIT APPEL POUR SA NOUVELLE COLLECTION À JOËL ROBUCHON, LE CHEF AUX 28 ÉTOILES, CELA DONNE DES MAKIS, ROLLS ET TARTARES HAUTE DÉFINITION, TOUT EN COULEURS, UNE RÉINTERPRÉTATION MAGISTRALE D'UN ART ANCESTRAL.

PAR MARIE-CATHERINE DE LA ROCHE PHOTOS BERNHARD WINKELMANN RÉALISATION MICHÈLE CARLES ET KARINE RÉVILLON

S

SI AUJOURD'HUI LES PLUS GRANDS CHEFS ÉTOILÉS VONT RÉVÉLER LEUR INSPIRATION À L'EST DE L'ASIE, Joël Robuchon n'a pas attendu le roulement de baguettes mondial pour avoir la passion du Japon. Il est de ceux qui ont été à l'au-delà de l'engouement pour la cuisine du pays du Soleil-Levant.

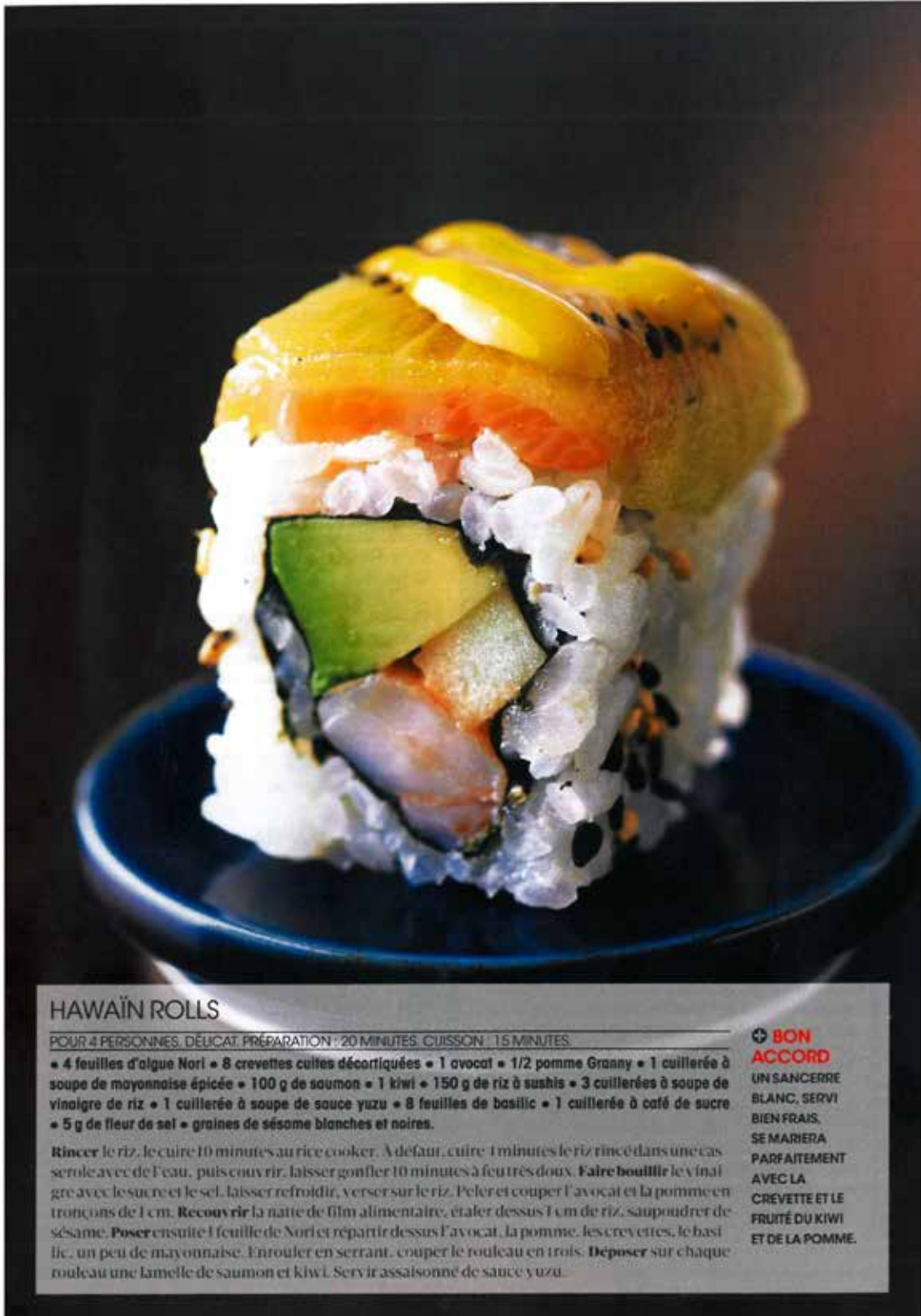
Alors qu'il vient de décrocher son titre de Meilleur Ouvrier de France, Bocuse l'embarque pour faire une démonstration à Osaka. « C'était en 1976, les sushis n'avaient pas encore envahi le monde », se rappelle-t-il. Une rencontre avec un pays si éloigné de son Poitou natal, mais qui va lui laisser le goût indélébile d'une première fois. « Le respect absolu des saisons, l'épure des produits, le génie du mélange des textures et des saveurs... » Tout ce qui fait vibrer ce trentenaire, en route pour devenir le chef le plus étoilé du monde, est là. Il y a aussi, comme dans toute rencontre amoureuse, la fascination pour cette beauté inconnue aux charmes kawai. « Même la vaisselle était choisie en fonction de chaque produit, on ne vous resservait pas un plat que vous auriez déjà commandé dans une assiette identique! » Ce qui aurait pu n'être qu'un haïku culinaire bref mais intense va dès lors le ramener une fois par an au



Japon, puis deux, puis quatre... Rien d'étonnant à ce que, après avoir rendu son tablier parisien de triple étoilé et sept ans de réflexion, il ouvre en 2003 son premier Atelier à Tokyo. « Je voulais allier bien-manger et convivialité. Je me suis inspiré des comptoirs où les maîtres japonais préparent leur cuisine face aux clients. Comme Jiro, ce minuscule

bar à sushis du métro de Tokyo. Pas un grain de riz qui se détache des rolls, la juste découpe, la juste température, des assaisonnements inouïs. » Alors quand Sushi Shop* lui demande de créer une collection pour sa carte 2014, le chef préféré des Japonais, aux six restaurants insulaires, n'a pas hésité. « Je me suis beaucoup amusé, il fallait créer des pièces originales, mais sans froisser les palais français et en tenant compte des contraintes de fabrication, de livraison... » Un défi pour ce sensei (maître en japonais), qui avoue avoir gagné en zénitude, mais être toujours aussi perfectionniste. Aussi, avant de laisser embarquer ses néosushis dans les top-cases des livreurs, il les a testés auprès de sa clientèle du Yoshi, à Monaco, l'une des rares tables nipponnes à briller d'une étoile au Michelin. Verdict : arigato M. Robuchon! ■

✓ * www.sushishop.fr



HAWAÏN ROLLS

POUR 4 PERSONNES. DÉLICAT. PRÉPARATION : 20 MINUTES. CUISSON : 15 MINUTES.

• 4 feuilles d'algue Nori • 8 crevettes cuites décortiquées • 1 avocat • 1/2 pomme Granny • 1 cuillerée à soupe de mayonnaise épicée • 100 g de saumon • 1 kiwi • 150 g de riz à sushis • 3 cuillerées à soupe de vinaigre de riz • 1 cuillerée à soupe de sauce yuzu • 8 feuilles de basilic • 1 cuillerée à café de sucre • 5 g de fleur de sel • graines de sésame blanches et noires.

Rincer le riz, le cuire 10 minutes au rice cooker. À défaut, cuire 1 minute le riz rincé dans une casserole avec de l'eau, puis couvrir, laisser gonfler 10 minutes à feu très doux. **Faire bouillir** le vinaigre avec le sucre et le sel, laisser refroidir, verser sur le riz. Peler et couper l'avocat et la pomme en tronçons de 1 cm. **Recouvrir** la natte de film alimentaire, étaler dessus 1 cm de riz, saupoudrer de sésame. **Poser** ensuite 1 feuille de Nori et répartir dessus l'avocat, la pomme, les crevettes, le basilic, un peu de mayonnaise. Enrouler en serrant, couper le rouleau en trois. **Déposer** sur chaque rouleau une lamelle de saumon et kiwi. Servir assaisonné de sauce yuzu.

BON ACCORD

UN SANCERRE BLANC, SERVI BIEN FRAIS, SE MARIERA PARFAITEMENT AVEC LA CREVETTE ET LE FRUITÉ DU KIWI ET DE LA POMME.

LIFESTYLEcuisine



CUT'N'ROLL

POUR 4 PERSONNES. DÉLICAT.

PRÉPARATION : 20 MINUTES ENVIRON.

• 4 feuilles de riz • 1 petit concombre • 150 g de carottes • 1/2 avocat • 100 g de bâtonnets de surimi (Fleury Michon) • sauce soja et wasabi.

Peler les carottes et l'avocat, couper l'avocat en lamelles de 1 cm. Râper carotte et concombre sur une râpe fine. Une par une, humidifier les feuilles de riz et les poser sur une natte (spéciale sushi). Répartir dessus quelques brins de carotte et de concombre, 1 lamelle d'avocat, des bâtonnets de surimi, enrouler en appuyant pour que les rouleaux soient serrés. Réserver au frais puis détailler les rouleaux en tronçons de 2 cm. Servir avec de la sauce soja et du wasabi.

☞ **BON ACCORD** UNE BIÈRE SAPPORO AUX DOUX ARÔMES MALTÉS, LÉGÈREMENT TEINTÉE D'AMERTUME, ACCOMPAGNERA PARFAITEMENT CETTE NOUVELLE VERSION DU ROULEAU DE PRINTEMPS.

SUSHI SAINT-JACQUES SNACKÉ

POUR 4 PERSONNES. FACILE.

PRÉPARATION : 15 MINUTES. CUISSON : 10 MINUTES.

• 4 noix de saint-jacques • 1 cuillerée à soupe de sauce miso au yuzu • 100 g de riz à sushis • 3 cuillerées à soupe de vinaigre de riz • 1 cuillerée à café de sucre • 1 pincée de sel.

Rincer et égoutter le riz, le cuire 10 minutes, idéalement au rice cooker. Sinon, mettre le riz rincé dans une casserole, ajouter l'eau, laisser cuire 4 minutes, puis couvrir, laisser gonfler 10 minutes à feu très doux et laisser tiédir. Faire bouillir le vinaigre avec le sucre et le sel, laisser refroidir, verser sur le riz et incorporer. Rincer et éponger les saint-jacques et les couper en 3 lamelles. Former des boulettes de riz au creux des mains, poser dessus les lamelles de saint-jacques, les dorer légèrement à l'aide d'un chalumeau, verser dessus de la sauce miso, et servir aussitôt.

☞ **BON ACCORD** SERVIR UN SAKÉ, FROID OU TIÈDE.

UN CONSEIL : POUR REMPLACER LA CUISSON AU CHALUMEAU, POSER LES LAMELLES DE SAINT-JACQUES 5 SECONDES DANS UNE POËLE TRÈS CHAUDE AVANT DE LES POSER SUR LE RIZ.



PLUS DE RECETTES SUR
WWW.LEFIGARO.FR/MADAME



TARTARE DE SAUMON NEW STYLE

POUR 4 PERSONNES. TRÈS FACILE. PRÉPARATION : 10 MINUTES ENVIRON

• 500 g de saumon cru sans peau ni arêtes • 4 petits oignons blancs • 4 cuillerées à soupe de mayonnaise japonaise • 4 cuillerées à soupe de ketchup • 10 brins de persil • 10 brins de coriandre • œufs de poisson volant.

Peler les oignons et les hacher, ainsi que les câpres. Laver et ciseler les herbes. Hacher le saumon au couteau mais finement, le mettre dans un saladier, ajouter la mayonnaise, le ketchup, les herbes, bien mélanger. Ajouter les oignons, les câpres, et mélanger encore. Réserver au frais. Au moment de servir, répartir le tartare dans 4 coupelles et parsemer d'œufs de poisson volant.

BON ACCORD

CHOISIR UN VIN D'ALSACE, UN PINOT GRIS OU UN MUSCAT SEC POUR ACCOMPAGNER CE TARTARE. POUR LE SERVIR EN APÉRITIF, PRÉVOIR 150 G DE SAUMON POUR 4 ET LE SERVIR EN QUENELLES DANS DES CUILLÈRES.



BIOGRAPHIE

JOËL ROBUCHON SE RACONTE

Un passionnant témoignage sur le parcours d'un grand cuisinier, de l'apprentissage à la consécration médiatique.

C'est l'histoire de l'un des plus grands cuisiniers de l'histoire, racontée par lui-même avec ses mots à lui. S'exprimant sans détours, dans une langue simple, allant droit au but, balayant cinquante années d'une époque où la cuisine française a connu des évolutions et des bouleversements sans précédent, Joël Robuchon témoigne.

Pas de mots ténébreux, ni de révélations fracassantes, mais le témoignage froid et sobre de ce qu'est le métier de cuisinier, avec ses réalités sociales et ses dimensions culturelles, dans un monde souvent obsédé par les résultats immédiats et le profit facile.

DE LA SIMPLICITÉ AVANT TOUT

Depuis son apprentissage jusqu'à sa consécration médiatique et professionnelle, guidé par une vocation inattendue mais enrichie par sa rencontre avec des maîtres compagnons, Joël Robuchon a grandi avec des valeurs. Des valeurs fondamentales pour un cuisinier et qui ne sont pas toujours partagées par une profession qui a de plus en plus de mal à trouver ses bases ou ses racines. L'exigence et l'action, l'intransigeance et la passion semblent revenir comme le fil conducteur d'un destin marqué par la transmission du savoir. Au-delà du récit de sa vie, Robuchon met, à sa façon, avec méthode et rigueur, les points sur les *i* des mots « cuisine » et « gastronomie ». Ceux qui ont travaillé avec lui parlent d'un homme sans concession et l'on sait la fermeté qui caractérise son tempérament. Il avoue ici que le métier de cuisinier est l'un des plus durs qui soient.

A la lecture de ce passionnant document, on réalise à quel point la cuisine française, même dans ses versions les plus créatives, repose sur des vertus non négociables et des lois intangibles qui ont fait sa gloire et son prestige. Pour les avoir subies et appliquées, Joël Robuchon les distille tout au long de son parcours construit comme un chef-d'œuvre. Ainsi le choix et le respect

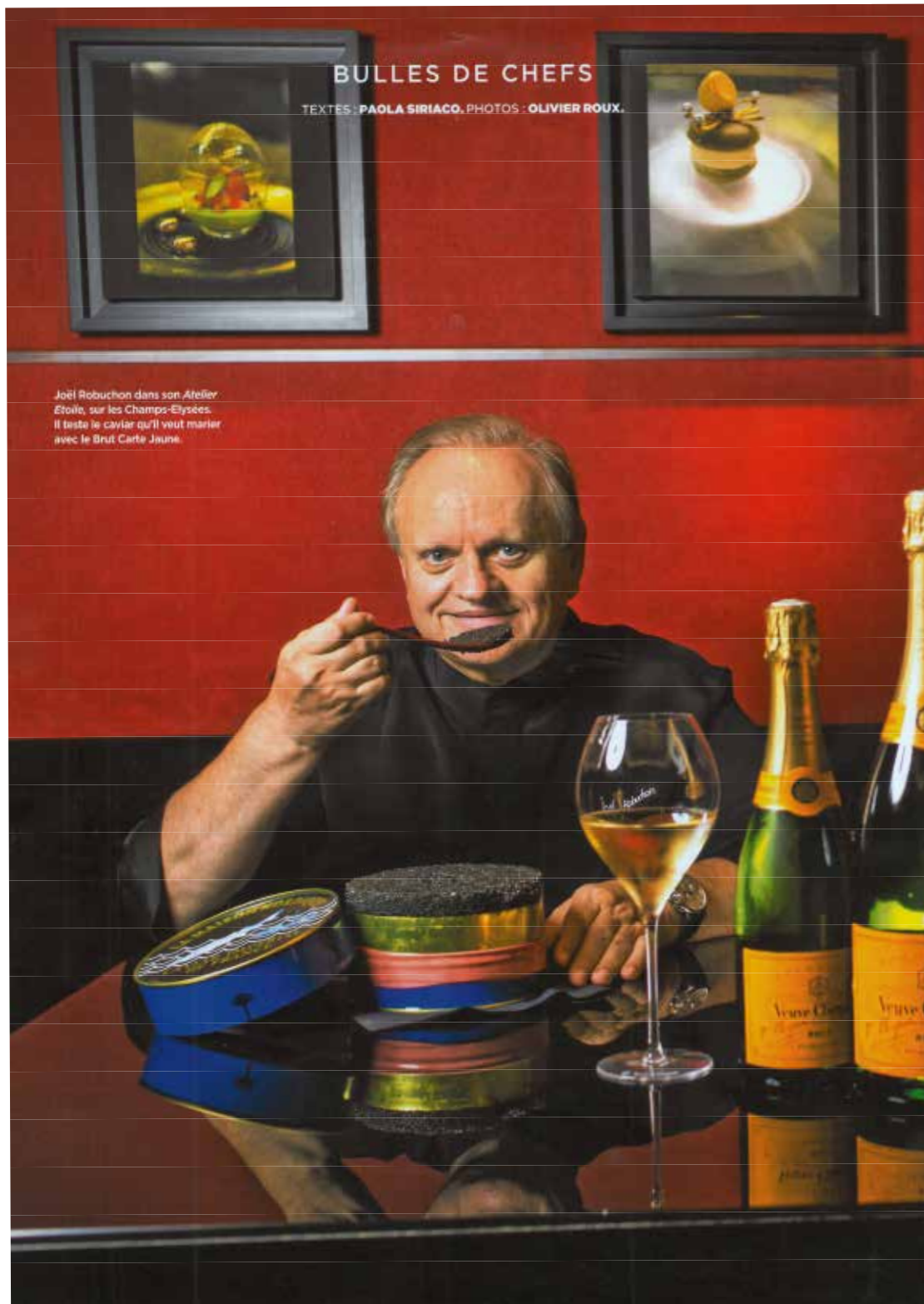



du produit sont-ils un principe sacré qui n'a de sens, rappelle le grand chef, que s'il est observé dans la modestie et la sagesse. Le secret de cette philosophie n'est autre que la simplicité. « Attention aux plats trop sophistiqués, certes ils surprennent les clients, mais le sommet, c'est la simplicité »,

précise l'auteur. Avant de conclure : « Plus la cuisine est simple, plus elle est difficile. » Un enseignement qu'il est urgent de méditer. ■

Comment je suis devenu chef, de Joël Robuchon, Globe, 172 p., 14,50 €.







6 champagnes étoilés

*Ces chefs ont chacun sélectionné une cuvée digne
d'accompagner une entrée, un plat et un dessert
dont ils livrent, en exclusivité pour Gala, les recettes.*

JOËL ROBUCHON BRUT CARTE JAUNE DE VEUVE CLICQUOT PONSARDIN

Son nom retentit bien au-delà de nos frontières, avec vingt-cinq macarons Michelin pour dix-sept restaurants dans le monde. En 2014, trois Ateliers de Joël Robuchon vont voir le jour, à Bangkok, Bombay et New York. Sans parler de l'ouverture avec Bernard Magrez d'un hôtel-restaurant à Bordeaux, table pour laquelle Robuchon vise les trois étoiles. Pour Gala, il a opté pour le Brut Carte Jaune de Veuve Clicquot Ponsardin. « Je ne supporte pas les champagnes trop dosés, nous dit le chef. J'apprécie cette cuvée qui l'est faiblement. Un vin de fête, généreux, aux bulles d'une finesse exceptionnelle qui, servi en magnum, plaît beaucoup aux clients. Un champagne de haute gastronomie, rond et élégant, qui convient à l'apéritif et à l'ensemble d'un repas. » Selon lui, il épousera à merveille ce repas qu'il vous suggère de préparer.

ENTRÉE : noix de Saint-Jacques au caviar de Sologne

Coupez 10 noix de Saint-Jacques en 3 lamelles. Beurrez chaque face au pinceau, posez-les côte à côte dans 4 coquilles beurrées. Portez à ébullition le jus d'un demi-citron jaune avec 1 cuillerée à soupe d'eau. Incorporez 50 g de beurre froid en fouettant. Assaisonnez. Glissez les coquilles au four préchauffé position grill pendant 3 min. Nappez de beurre fondu, répartissez 20 g de caviar sur les lamelles.

PLAT : confit de châtaignes, noix, fenouil et oignons

Dans 40 g de beurre, faites colorer légèrement 8 petits oignons, 8 châtaignes grises, 1 petit fenouil émincé et 600 g de marrons surgelés. Recouvrez à hauteur avec 7 dl de bouillon de volaille Ariake. Couvrez à couvert pendant 40 min à petit frémissement. Retirez le couvercle, faites réduire le jus de cuisson, roulez les légumes dans la réduction. Ajoutez 10 verreaux de noix. Servez en accompagnement d'une poularde ou d'un chapon.

DESSERT : mango-orange

Dans un saladier, versez 125 g de purée de mangue légèrement tiède, ajoutez 3 g de gélatine ramollie dans l'eau froide, 50 g de sucre glace, 125 g de yaourt nature. Réservez au frais. Dressez 4 segments d'orange par assiette, recouvrez-les délicatement avec la mousse de mangue, parsemez de pépites de chocolat.

L'Atelier Etoile® de Joël Robuchon
133, avenue des Champs-Élysées, 75008 Paris.
Tel. : 01 47 23 75 75.

STILETTO

LA LEÇON ROBUCHON

PROPOS RECUEILLIS PAR LAURENCE BENAÏM | PHOTO : MAÏ LUCAS

JANVIER 2012

AVEC PLUS DE 180 COUVERTS PAR JOUR, L'ATELIER ÉTOILE DE JOËL ROBUCHON, RÉCEMMENT INAUGURÉ AU PUBLICISDRUGSTORE, À PARIS, MARQUE UN NOUVEAU TRIOMPHE POUR LE CHEF LE PLUS ÉTOILÉ DU MONDE. HUIT ANS APRÈS LE LANCEMENT DU CONCEPT, IL OUVRE CE PRINTEMPS UN NOUVEL ATELIER À SINGAPOUR, AINSI QU'UN RESTAURANT GASTRONOMIQUE S'AJOUTANT À LA LONGUE LISTE DES ÉTABLISSEMENTS CRÉÉS PAR CELUI QUE L'ON NOMME «LE CUISINER DU SIÈCLE». RENCONTRE.

11 heures au sous-sol du Publicisdrugstore. La salle n'est pas ouverte, mais la brigade s'active dans un silence méthodique. Signée Pierre-Yves Rochon, le décor est noir comme l'iPhone version croco de Joël Robuchon, Class One de Chaumet au poignet, immanquablement vêtu de noir, comme tous ceux qui interprètent la partition du *Meilleur et du plus simple* sur le piano d'acier, face aux clients. Des fruits et des légumes pétrifiés dans des blocs de verre éclairent l'ensemble laqué. Ni bar, ni comptoir, L'Atelier propose minipotions et vrais plats à tout homme

« Il faut laisser le temps
au temps, prendre
le temps de réfléchir,
le temps d'apprendre. »

pressé du monde, en réconciliant le bon avec le temps minuté de la dégustation. Pas de file d'attente pour les plats, ni de cloches. Juste un *speedy boarding* pour tout ce qui arrive justement, fumant dans l'assiette, avec un sourire en plus au-dessus. Une proximité dans le geste qui coïncide avec cette cuisine sans angle, privilégiant l'onctuosité au palais à tous les effets de genre. Nous sommes accueillis par Guy Job, ami et producteur-réalisateur de l'émission de télévision *Bon appétit bien sûr* (France 3), laquelle a succédé à *Cuisinez comme un grand chef*, 2 millions de téléspectateurs. 50 % de plus que Maïté, pourtant si populaire... « *Quand il n'est pas dans sa cuisine, il est dans un avion* », assure Guy Job à propos de Joël Robuchon, qu'il a rencontré il y a plus de vingt ans en venant dîner chez Jamin, son premier restaurant trois étoiles. « *Ses émissions ne sont pas du divertissement, c'est vraiment à chaque fois une leçon de cuisine...* » Et de préciser : « *Sa force, c'est la simplicité, il a la notion de l'essentiel.* » Quel autre que lui pourrait être ovationné en 2011 par le Club des cent pour une blanquette ? Voir des clients demander de la purée au dessert ? Faire expédier rattes, truffes et beurre par containers à Macao ? Assister à l'incroyable triomphe quotidien de son pigeon au chou et au foie gras, à l'envol de ses côtelettes à la fleur de thym, que plébiscitent hommes et femmes avec le même appétit lutin. Victoire du moelleux sur la verrine, des plaisirs longs en bouche sur la verticalité en posture « gastrochic ». Robuchon, des racines et des ailes. Paris, Londres, Monaco, Las Vegas, New York,

Tokyo, Nagoya, Taipei, Hongkong, Macao, dont il dit : « *Je ne savais même pas où c'était* », et maintenant Singapour. Une devise : jamais plus de trois saveurs. Avec deux cents vins, dont une trentaine au verre. L'Atelier Robuchon est une adresse d'initiés pas guindés, qui raffolent de cette cuisine de bien-être, où la tradition canaille s'émoustille au contact des épices comme le curcuma, la sauge, le romarin, dont les apparitions ont été mises au point avec « *des professeurs américains rencontrés à Las Vegas* ». Le chef décrypte les leçons d'un succès en version al dente. À sa façon.

L'ATELIER ÉTOILE

« La clientèle qui fréquente nos restaurants est habituée à la "haute gastronomie" avec tout le cérémonial, les nappes empesées, le maître d'hôtel derrière... Ce qu'elle vient chercher ici, c'est un moment de vrai plaisir et de détente. Si le personnel s'en va, l'ambiance change. Le concept crée une convivialité particulière. Notre cuisine est plus dépouillée. Il s'agit avant tout d'une cuisine faite à la minute et qui n'est pas sophistiquée. Ce qui demande beaucoup de technique et beaucoup plus de métier. »

MA PURÉE

« Je me souviens, c'était en 1981. Je servais la purée avec un plat canaille, la tête de cochon. Il faut savoir qu'à cette époque-là, la pomme de terre était bannie des restaurants par les nutritionnistes. Il y avait quand même des pommes vapeur, des pommes sautées, mais il n'y avait jamais de purée de pomme de terre dans ce qu'on appelle les grands restaurants. On n'en voulait pas. J'ai rencontré Pierre Perret qui avait un producteur de pommes de terre à côté de chez lui, avec une production extraordinaire de rattes. Une fois cuite, la ratte a un goût de châtaigne. C'est elle que j'ai choisie. L'important, c'est d'avoir des pommes de terre du même calibre. On les plonge dans de l'eau salée, sans les peler ni les couper. On les fait cuire une demi-heure, pas plus. Trop cuites, elles sont aqueuses, pas assez, elles vont grainer. Ensuite, on les égoutte, on les pèle après avoir attendu 5 minutes pour qu'elles refroidissent un peu. Le secret ? Jamais de mixer, mais un moulin à légumes ancestral. »

STILETTO - JANVIER 2012

L'OR DU MONDE

« Il faut ajouter le beurre froid (200 grammes par kilo). Mais toujours en premier. Le beurre non pasteurisé est évidemment beaucoup mieux, mais malheureusement on ne le garde que deux jours au réfrigérateur. Donc, il vaut mieux mettre un beurre normal plutôt qu'un beurre rance. Le top du top : le beurre demi-sel non pasteurisé. Une fois que le beurre est incorporé à la pomme de terre, on détend avec le lait chaud

pour avoir justement cette onctuosité. Quand la purée terminée, on la passe à travers un tamis très serré. »

LE TEMPS ROBUCHON

« J'ai commencé en 1960 ; je sortais du Petit séminaire de Mauléon-sur-Sèvre. J'ai appris sur le tas toutes les ficelles du métier. Récupérer les casseroles, éplucher les légumes, déplumer le gibier, tondre le gazon... Quand il y avait quelque chose à ranger à la cave, on faisait appel à nous. Aujourd'hui, on ne se permettrait pas de demander cela au cuisinier. Ce n'est pas son métier. Pourtant, vous savez, c'est tout aussi important de savoir nettoyer les ustensiles ; on lave une casserole de cuivre avec du sel, du vinaigre, mais une fois sèche, il reste toujours une fine pellicule. Moi, quand je prends ma casserole, je passe toujours un petit coup de torchon. C'est un réflexe. »

MA FORCE

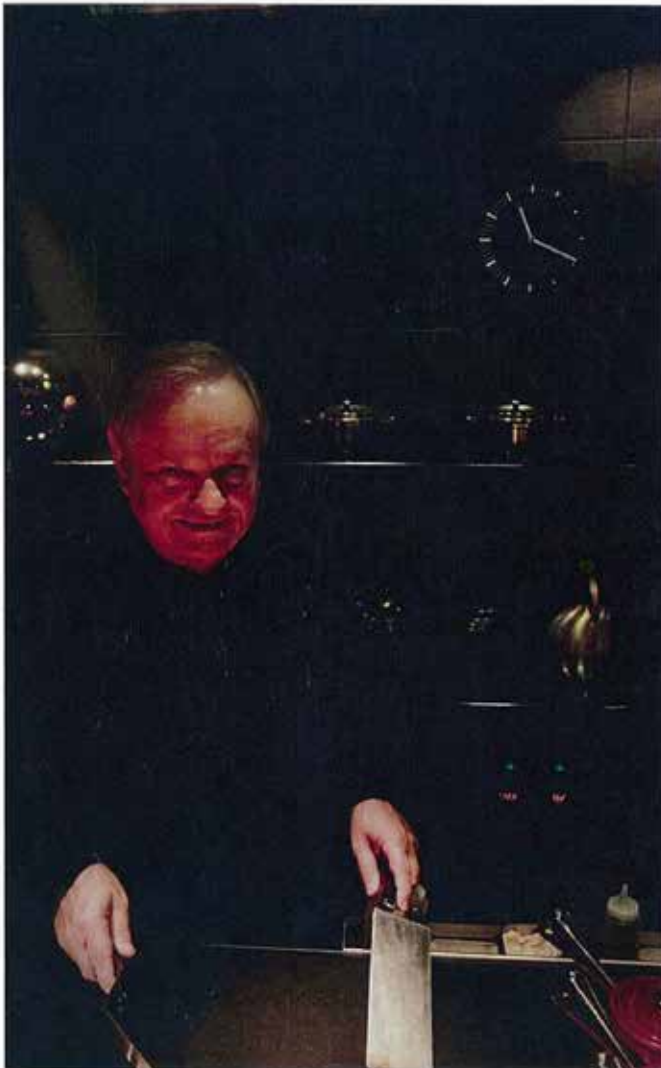
« Avec le temps, j'ai compris que la force suprême, c'est de se débarrasser de ses acquis, libérer de l'énergie. S'exprimer en se donnant la liberté de faire des erreurs. Faire ce qu'on a envie. Ce que je cherche, c'est donner satisfaction à la clientèle. Je crois que c'est avec le temps qu'on y parvient. Quand on débute, il y a trop de contraintes. »

LEÇON D'ASIE

« En découvrant la cuisine chinoise, j'ai appris que le plus important pour eux était avant tout la texture. Ma technique, fruit de longues années d'apprentissage, m'avait amené trop loin. Mes plats étaient trop sophistiqués, trop riches, je faisais fausse route. À l'époque, je participais à tous les concours culinaires possibles. Aujourd'hui, je me rends compte que le plus dur, c'est de faire simple mais exceptionnel. »

LA SAVEUR DES MOMENTS

« Je savoure chaque moment. Je ne me projette pas trop dans l'avenir, c'est en fonction des événements, des rencontres. Toutes mes ouvertures de restaurant se sont faites selon des personnes que j'ai rencontrées. Je suis un fou de gadgets. Je collectionne les montres. J'aime les nouvelles technologies. J'aime le mouvement. »



L'Atelier étoile de Joël Robuchon
Publicisdrugstore,
133, avenue des Champs-Élysées, Paris 8^e
Tél. : 01 47 23 75 75

MAGAZINE AIRFRANCE AZINE

Chef le plus étoilé

TROIS QUESTIONS À JOËL ROBUCHON Depuis un mois, les clients de la classe Affaires sur long-courrier peuvent déguster un plat créé par ce grand chef. Rencontre avec un talent gastronomique.

Comment concilier haute gastronomie et production à grande échelle ?

Dans mon laboratoire parisien, j'élabore des recettes depuis plusieurs années avec mon équipe, entre autres pour le grand public. J'ai commencé en travaillant avec l'industrie agro-alimentaire - Fleury-Michon, Reflets de France -, j'ai poursuivi mes recherches et je peux aujourd'hui proposer de bons plats, tout en respectant les contraintes propres au voyage aérien.

La Compagnie a-t-elle été une source d'inspiration pour vous ?

C'est une compagnie unique, qui est d'abord une source de fierté pour moi. Je voyage beaucoup, je passe mon temps à aller voir mes restaurants d'un bout à l'autre de la planète et je choisis en priorité Air France. Depuis un an, je préside le studio culinaire Air France Servair et je me suis déjà occupé de La Première. Maintenant, je suis heureux de proposer aux clients de la classe Affaires un plat savoureux et simple, conforme à leur désir. Je leur sers une cuisine bonne pour la santé, avec moins de matières grasses et de plats en sauce. L'assaisonnement est adapté au goût ainsi qu'aux effets de l'altitude et de la pressurisation.

Le plat proposé est-il différent selon la destination ?

Tous les dix jours, une nouvelle recette dans l'air du temps est concoctée, ce qui permet de varier les plaisirs !

L'Atelier de Joël Robuchon Étoile, à l'entresol du Publicis Drugstore, est le dernier-né des Ateliers. Il est possible de choisir entre le comptoir et la table pour déguster une carte variée et renouvelée.

INFO www.joel-robuchon.net



Joël Robuchon — For a month now, Business class passengers have been enjoying a dish created by this starred chef.

How can gourmet food and large-scale catering be reconciled?

I have been working for several years to develop recipes with a team in my Parisian lab, including dishes for the general public. I started by working with supermarket brands like Fleury-Michon or Reflets de France and continued my research in airline catering.

Was Air France an inspiration for you?

I travel a lot to visit my restaurants around the world, and always choose Air France when I can. For the past year, I have been running the Air France Servair culinary studio and have already worked for La Première class. I am happy to be able to propose delicious dishes for Business class passengers. The flavors are adapted to the effects of altitude, pressurization and taste.

Is the food different depending on the destination?

A different, contemporary recipe is on offer every ten days, which gives a more diverse selection of food.

His most recent venture is L'Atelier de Joël Robuchon Étoile, at the Publicis Drugstore in Paris. Diners can choose from counter service or tables. An absolute must.



LE FIGARO MAGAZINE

Samedi 14 mai 2011

ENVIES

S A V E U R S

Maurice
Beaudoin



L'Atelier Etoile : perfection et talent

Les clients du nouvel *Atelier* de Joël Robuchon, en haut des Champs-Élysées à l'entresol du Drugstore, se fichent pas mal de la distribution annuelle des macarons Michelin. Deux, trois ?

La valeur sûre, c'est Robuchon. Le meilleur cuisinier du monde, d'ailleurs, devrait être classé hors concours. Loin des chichis et des haricots verts coupés en huit, les *Ateliers* sont devenus des musées vivants de la grande cuisine française. Une certitude : on n'est jamais déçu. Le chou farci d'Eric Lecerf, rue de Montalembert, est un modèle de plat accompli. On en redemande...

Le menu « découverte de saison » de l'*Atelier Etoile* (neuf plats) est un beau tour d'horizon d'une cuisine compréhensive et délicate. Oursin sur un délicat fondant de carottes épicé en gelée ; caviar sur un œuf mollet et friand au saumon fumé ; langoustine rôtie sur une fricassée d'asperges vertes et morilles ; foie gras de canard chaud, aux cerises et amandes fraîches ; saint-pierre en marinère exotique au lait de coco et pousses de coriandre fraîche ; agneau de lait de Lozère en côtelettes à la fleur de thym ; caille farcie de foie gras et caramélisée, pommes purée ; mango-mango : onctuosité à la mangue et au coulis de fruits exotiques ; habillé rouge : chocolat ambré caramel sur un biscuit marjolaine meringué.

Cette grande qualité est obtenue grâce au talent d'une équipe de choc, Eric Bouche-noire, Philippe Braun, Antoine Hernandez et leurs adjoints en cuisine, Yosuke Suga et David Alves. La maison est tenue. La carte des plats en petites portions dégustation est un inventaire en 21 chapitres de l'univers du chef. Par exemple, le caviar dans une délicate gelée recouverte d'une onctueuse crème de chou-fleur - œuvre mythique de Robuchon - à l'œuf à la coque sans coque, au bouillon de poule et ses ravioles de foie gras aux herbes, à l'onglet de veau à l'échalote et morilles fraîches. Nouveauté, les douze propositions de mini-brochettes. Ma préférence va à celles non accompagnées d'attributs japonais. Le wakame pour le bar, le bouillon de daïkon, zestes de yuzu apportent un exotisme inutile et dérangeant. La simple noix d'entrecôte super tendre et les frites à l'ancienne remettent les idées en place. Nous avons annoncé en janvier l'ouverture de l'*Atelier Etoile*. Il faut vite découvrir cette maison pas comme les autres qui ne se prend jamais au sérieux. Et d'où le client ne sort jamais déçu.

Atelier de Joël Robuchon Etoile, 30, rue Vernet, 75008 Paris (01.47.23.75.75). Brochettes : à partir de 15 €. Carte : environ 110 €. Menu découverte : 150 €. Réservations : déjeuner : de 11 h 30 à 12 h 30 ; dîner : 19 h 30. Comptoir au table. Ouvert tous les jours. Voirurl.fr.



Dans cette cuisine ouverte sur la salle, la cérémonie quotidienne. Aux commandes, le chef japonais Yosuke Suga (à droite) et David Alves (troisième sur la gauche) préparent les plats sous l'œil vigilant du trio d'anciens. Chez Robuchon, rien n'est laissé au hasard.

124 • LE FIGARO MAGAZINE • 14 MAI 2011

ENVIES SAVEURS

Maurice Beaudoin



L'Arc de triomphe de Joël Robuchon

L'apothéose ! Robuchon en haut des Champs-Élysées. Le restaurant vient d'ouvrir. Magnifique. Cople conforme des autres *Ateliers*, décorés par Pierre-Yves Rochon. Rouge, noir, acier. Des comptoirs, de hauts tabourets. L'escalier pour accéder au restaurant, c'est Las Vegas. Tout de miroirs vêtu.

Aujourd'hui, le meilleur cuisinier du monde règne sur près de 20 établissements à travers le monde. De New York à Taipei, Macao, Tokyo, Las Vegas, 2 ou 3 étoiles. Maître incontesté : personne n'égale « Tourangeau la Fidélité », son surnom chez les Compagnons des Devoirs unis. Maître partout, avec une cuisine superbe tournée vers produits d'excellence et cuissons justes. Tape-à-l'œil interdit. On pourrait déjeuner et dîner tous les jours dans un *Atelier* sans jamais se lasser. D'autres chefs gesticulent, bricolent leur formule, innovent et changent d'avis. Lui non. Imperturbable, il poursuit le chemin tracé. Il scrute l'horizon. Homme à poigne, exigeant, impossible parfois, mais adoré et respecté par ses équipes. Son « quarteron d'officiers généraux » fait tourner les maisons. Ça ne grince pas. Ça suit. Les « apôtres » : Eric Bouchenoire, Antoine Hernandez, Philippe Braun, Eric Lecercf, Guy Job le réalisateur télé. Du solide ! Et le pâtissier François Benot.

L'Atelier Etoile va rencontrer un immense succès, afficher complet au déjeuner comme au dîner. Robuchon comprend les désirs du client. Faire très bon et simple. Eviter les sauces. Réussir les cuissons. Innover. Réinventer le chou farci et la morue à la lyonnaise. A *L'Atelier Etoile*, daurade en carpaccio et piment d'Espelette : à tomber. Le caviar dans une gelée recouverte d'une onctueuse crème de chou-fleur : anthologie. L'agneau de lait en côtelettes à la fleur de thym : divin. La joue de lotte poêlée, poireaux au gingembre, chorizo et beurre safrané : classique. Le caramelissimo, soufflé chaud au caramel, goût glacé à l'orange : rare. La Luna, dans une coque de meringue croustillante, panacotta aux poires williams caramélisées : surprenant. Dans ce décor rouge et noir, lumières tamisées, une nouveauté. Près du comptoir, une petite salle à manger de 20 couverts pour ceux qui préfèrent le confort d'un fauteuil et d'une table. On rate l'ambiance de la cuisine ouverte et de la convivialité du coude-à-coude... Mais on est confortablement assis : la folie Robuchon sans le panache. Une certitude, il faut courir rue Vernet. Robuchon continue son échappée belle. Loin en tête...

L'Atelier de Joël Robuchon, 30, rue Vernet, 75008 Paris (01.47.23.75.75). Menu découverte : 150 €. Carte : 105 € environ. Réservations au déjeuner : de 11 h 30 à 12 h 30 et de 14 h à 15 h 30. Dîner : 18 h 30 uniquement. En dehors de ces horaires, pas de réservations. Ouvert tous les jours. Vegetarier.

LE FIGARO MAGAZINE - 17 DÉCEMBRE 2010

DÉGUSTATION

Beau et bon à la fois

Joël Robuchon ? Un multicarte. Pour bien choisir, il faut examiner les cartes en profondeur. Si vous hésitez, peu importe. Tout est vraiment exceptionnel.

La carte de 20 plats en petites portions dégustation. De 14 € (chicon) à 45 € (caviar). Également : caille farcie de foie gras, noix de Saint-Jacques au beurre d'algues, etc.

Les plats à la carte. Spaghettis (23 €), thon confit (35 €), filet de barbu (45 €), onglet en tartare et frites à l'ancienne (31 €), œuf de poule mollet au caviar et saumon fumé (65 €), etc.

Une nouveauté : les brochettes. De légumes, poissons et crustacés, viandes. Salsifis de parmesan, jus perlé (9 €), toftu cuit à la plancha, sauce teriyaki (8 €), crevettes à la mangue et au jasmin (16 €), l'encornet et l'artichaut violet au chorizo (14 €), ailerons de poulet fermier aux cébettes (11 €), rognons de veau, pleurotes au romarin (11 €), etc.

Le menu découverte de saison, neuf plats (150 €).

Les desserts (13 €). Yaourt à la vanille de Tahiti, coulis aux fruits de saison et son financier ; chocolat sensation, rhum ambré en punch, saveur exotique effervescente, etc.



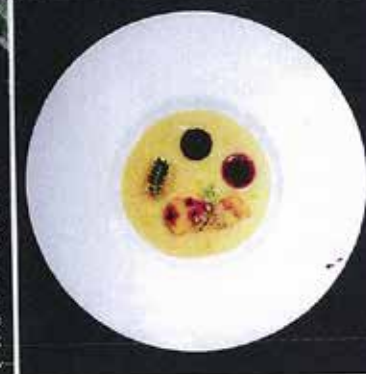
L'ai-je bien descendu ?
Comme les vedettes du Casino de Paris ou de Las Vegas, Joël Robuchon descend l'escalier qui le mène à son nouvel « Atelier » noir et rouge.



LE FIGARO MAGAZINE – 17 DECEMBRE 2010



Les plats de ce nouvel « Atelier » ont parfois une sérieuse tendance asiatique. En haut, l'oursin crémeux tremblotant sur une émulsion mousseuse au wasabi. En dessous, le black cod dans un bouillon de daikon aux zestes de yuzu. Revenons en France avec la Luna (page de gauche), coque de meringue croustillante, panacotta, aux poires williams caramélisées.



Êtes-vous DUCASSE ou ROBUCHON ?

Ces deux astres de la gastronomie française renvoient à deux manières de vivre.

PAR FRANÇOIS SIMON



Résumons donc. Alain Ducasse né dans la Gascogne, Joël Robuchon dans le Poitou. Cela ne nous avance guère, il n'y a pas grand-chose à décriquer. Quoique. Le premier fonctionne plutôt à l'huile d'olive, l'autre au beurre des Charentes. Voilà un vaste pan psychologique : le hamac, les cigales, la sieste opposés au bogaie neurasthénique, les lanternes lactées, les après-midi normes traversées par les routes communales. Sauf que cela ne correspond pas. Il faut trouver des actes fondateurs.

Ducasse sent survivant d'un accident d'avion. Robuchon sauvé du séminaire. On l'a compris, tous les deux ont connu la frousse de leur vie. Ce sont des miraculés. Mais le premier aura appuyé sa bonne fortune sur ses relations du Rocher (Monte-Carlo) pendant que le second a trimé dans les sous-sols des cuisines. Il a franchi tous les cols. Tous deux ont sacrément bien réussi avec cette rigueur constante qui nécessite bien plusieurs placards pour entasser les condaves. Vous sursautiez ? Vous avez raison, mais un jour, il faudrait bien que vous descendiez de Bismarck pour réaliser que le monde des cuisines est un univers assez cruel. Vichard, violent, sadique et autres tortures mentales : plats jetés en pleine gueule, coups et blessures.

Nos amis ne sont donc pas des agneaux même s'ils le cuisinent différemment. Disons que Joël adjointra une admirable purée de pommes de terre (une réinvention qui le fera passer dans la postérité) alors qu'Alain glissera une poêlée de légumes de saison sursautés au wok (le premier à avoir médiatisé les tronçons de carottes et les sifflets de sabails). C'est ainsi une façon de voir le monde : le réduire, l'essujettir, le réincarner façon anthropocentrisme (Robuchon) ou alors lui laisser sa vie, son esthétique naturaliste, sa vocation bio angélique (Ducasse). Si l'on peut se permettre (j'entends déjà les orgues de Strail-

ne pivoter vers le boulevard Haussmann), ils gèrent leurs employés un peu de la même façon : maillage d'obligés pour le premier. élevage en plein air pour le second. Les entôts de Joël émergent un peu cabossés de leur passage (mais sortis de leurs conditions) alors que Ducasse les galvanise, les protège et tous deux en font des ogives nucléaires pulvérisant leur CV.

Tous deux ont leur ancrage. Ducasse oscille entre sa centaine de vallées (c'est un collectionneur du genre aisé que d'antiquités africaines) avec un ancrage Côte d'Azur Riviera (entre Marenco et Vardou) alors que Robuchon a constamment noué un sentiment pour le Japon où il triomphe pour sa légitimité ; l'approche haïtiano de Ducasse freinant gentiment (comme naguère à New York) ses avancées.

Voyez-vous plus clair entre ces deux astres de la gastronomie ? Voyez-vous des fanaltes dans cette bataille de deux superbes ego juchés sur leur pain de campagne ? L'un se veut plus intello, brassant les concepts, entretenant des nuées d'experts, fichant ses journalistes, alors que Robuchon est plus pragmatique, manuel, avec un instinct bonifié par l'âge.

Tous deux, en tout cas, n'ont de cesse d'avancer. Ils se tirent la bouffe certes avec une jubilation de fripons et de corsaires, mais régulièrement, comme des parains ivres de victoires, ils se retrouvent dans une auberge planquée, gèrent leur limousine à vitres fumées, s'échangent des maîtres d'hôtel, donnent un coup de main discret à des copains. Là-dessus, ils sont admirables. Dieu en descendrait presque de son usage, histoire de converser avec ces deux gredins. Le problème, c'est qu'il aurait du mal à regagner son firmament. Les deux lascars savent toujours cuisiner, et sortir les meilleurs flacons. Ils seraient capables de lui faire signer un contrat de franchise pour commercialiser son nom. ■



Votez sur lefigaro.fr et dites-nous si vous êtes plutôt :
foot
ou
rugby

OPERA/LEONARD PERLIN

Ducasse

- Ralph Lauren
- Salman Rushdie
- Albert Schweitzer
- Cent éléphants sur un brin d'herbe, daki-jama
- Lillet rouge
- Les aéroports
- Norah Jones
- Tarte aux figues
- Grain de riz dans la poche
- La Bastide de Moustiers

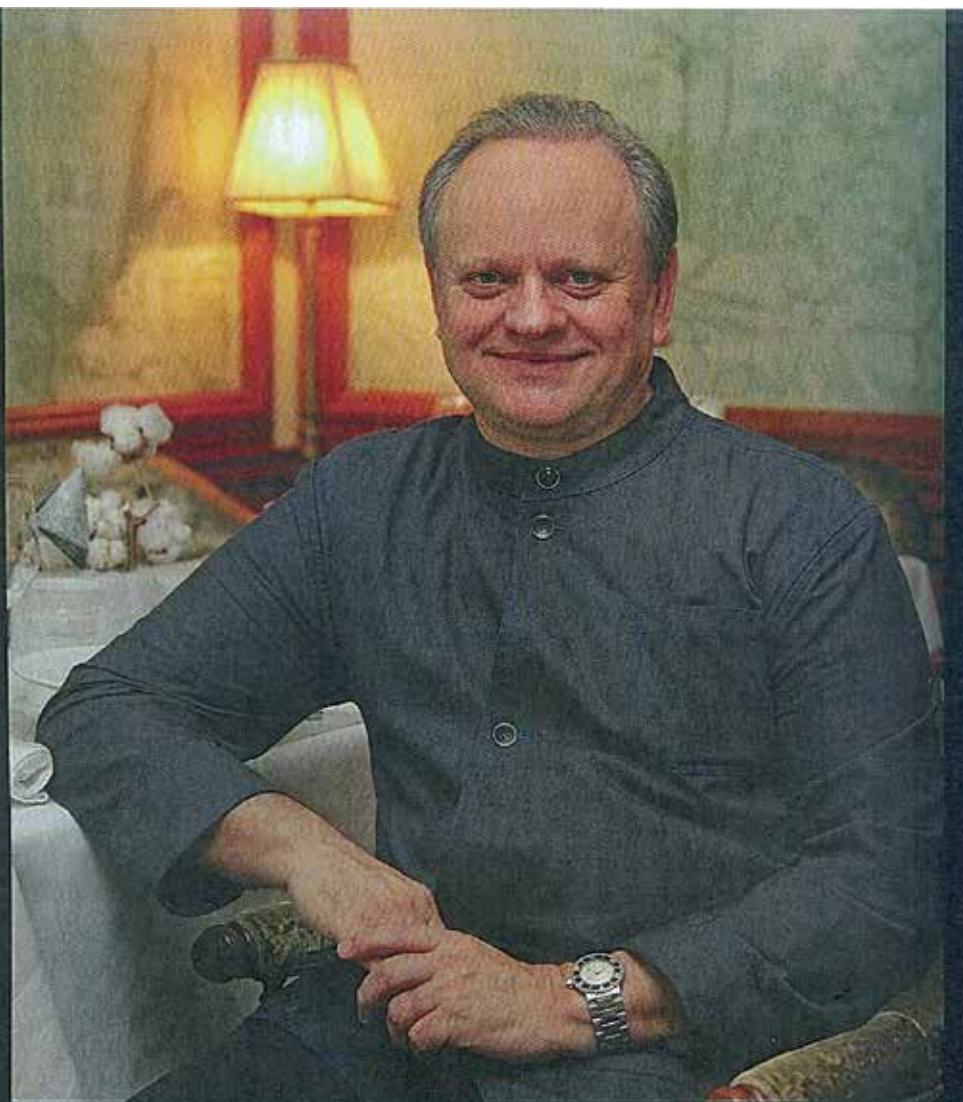
Robuchon

- Col Mao Michel Schreiber
- La Fontaine
- Jean-Pierre Raffarin
- Surveiller et punir, de Michel Foucault
- Grand bordeaux
- Espagne
- Jazz au bar Maduro, Tokyo
- Tarte aux mirabelles
- Belles voitures blanches
- Grand Hyatt, Ropongi Hills, Tokyo

Vous êtes :
45%
Ducasse
contre
55%
Robuchon

Retrouvez les précédents duels sur lefigaro.fr

LIFESTYLE



JOËL ROBUCHON

LE CUISINIER DU SIÈCLE, AVEC 15 ÉTOILES À SON PALMARÈS !

Véronique Blum

PHOTO © HÔTEL MÉTROPOLE MONTE-CARLO

MADE IN LUXE – FEVRIER 2010

78 | Made in Luxe

Contact presse - Gourmet TV Productions
Le Ponant - 21, rue Leblanc - 75015 Paris
Tél : 01 40 60 63 63 - Email : contact@gourmet-tv.fr

Joël Robuchon, né en 1945 à Poitiers, est, sans aucun doute, le plus grand nom de la cuisine française, distingué par de nombreuses consécration, « le Cuisinier du Siècle » par Gault et Millau, « le Meilleur Restaurant du Monde » par International Herald Tribune... et bien d'autres encore. Artiste dans l'âme, Joël Robuchon entend la cuisine comme la musique, un art qui débute par l'apprentissage de la technique et la rigueur téméraire. Il est pédagogue, inventif curieux et n'a de cesse de faire découvrir au public des recettes identifiables et savoureuses. Il s'évertue à faire grandir les siens, la preuve est là, avec Christophe Cussac, réputé à son tour, qui a connu la « formation Robuchon » dans différents établissements dont Jamin à Paris. Joël Robuchon a désormais des restaurants à Hong Kong, à New York City et à Macau, deux restaurants à Paris, à Londres et à Las Vegas, trois à Tokyo, et celui du Métropole de Monte-Carlo dont le Yoshi, un restaurant gastronomique japonais situé dans l'enceinte de ce palace monégasque qui est également fort prometteur. Cette fougue et cette mécanique « Robuchon » ont formé une constellation de 25 étoiles au guide Michelin, à faire pâlir les plus grandes performances olympiques !

Vous êtes le chef le plus auréolé de la planète, détenteur de 25 étoiles, avec la consécration d'être catalogué comme le Cuisinier du siècle, avez-vous encore des ambitions aujourd'hui ?

Joël Robuchon : Oui, continuer de faire les choses comme je les ressens sans déroger à mes principes de qualité, demeurer curieux et enthousiaste, en adéquation avec le monde qui nous entoure et qui bouge de plus en plus vite.

Quel a été votre plus grand moment dans votre carrière : votre première étoile, votre deuxième ou votre troisième ?

Joël Robuchon : Je reconnais volontiers que les attributions des étoiles au Guide Michelin furent de grands moments. La reconnaissance de son travail, qui est aussi celle du travail de l'équipe qui nous entoure, est toujours agréable, valorisante, dopante et le gage d'une embellie de la fréquentation de son établissement, ce qui ne gâche naturellement rien. Mais le plus grand moment de ma carrière fut pour moi, lorsque j'ai obtenu, après des épreuves difficiles, le titre de « Meilleur Ouvrier de France » en 1976.

Selon vous, quels sont les critères qui vous ont tant plébiscité de par le monde aujourd'hui ?

Joël Robuchon : Je l'ignore. Peut-être la vision que j'ai de mon métier, la sincérité de ma cuisine, j'espère. Sans doute aussi ma défiance vis-à-vis des modes et ma perpétuelle quête du plus juste, du plus simple, en privilégiant le produit, la saveur sans pléthore d'ajouts souvent inutiles. Le concept de « L'Atelier » également a été très bien perçu. Le fait que quel que soit « L'Atelier de Joël Robuchon » dans le monde où vous prenez votre repas, vous êtes assuré de la même qualité, de la même rigueur dans la réalisation des recettes, du même décor, de la même atmosphère et quasi de la même carte. J'y tiens et j'y veille, en faisant inlassablement avec l'équipe des chefs associés dans cette aventure (Eric Bouchenoire, Philippe Braun, Eric Lecercf, Antoine Hernandez et Philippe Benot), le tour de tous les restaurants qui portent mon nom. Vous pouvez facilement aussi bien me croiser dans un Atelier à Londres, Vegas, New York, Tokyo, Nagoya, qu'à Monaco, Hong Kong, Macao, Paris ou Taipei...

Stupéfaction générale, il y a quatorze ans, vous mettiez un terme à votre carrière... Peut-on parler de véritable retraite au vu de vos chantiers dans de nombreux domaines ?

Joël Robuchon : J'ai souhaité arrêter mon activité telle que je la pratiquais alors. Je voulais prendre plus de plaisir, j'avais l'impression de faire fausse route, de « m'user », qu'il me fallait vivre d'autres aventures, sortir en quelque sorte de cette cuisine où j'étais enfermé depuis l'âge de quinze ans pour prendre du temps et du recul. Ce que j'ai fait. En collaborant avec l'industrie agroalimentaire Fleury Michon, Reflets de France, en créant avec mon ami Guy Job des leçons de cuisine à la télévision à l'attention du grand public « Cuisinez comme un grand Chef », et « Bon Appétit Bien Sûr » pour TF1 et France 3, en travaillant à plusieurs ouvrages gastronomiques, en voyageant...

Aujourd'hui, vous êtes un businessman de grande envergure, avez-vous le sentiment d'être devenu un autre homme ?

Joël Robuchon : Un autre homme non. Je crois qu'on ne change pas, on évolue. J'ai sans doute élargi mon domaine de compétences, c'est tout.

Parlez-nous de votre concept de « Atelier » et selon vous, la sauce a pris grâce à quels ingrédients ?

Joël Robuchon : Un 1/4 pour le contenu de l'assiette. 1/4 pour le décor. 1/4 pour l'ambiance. 1/4 pour les prix.

La transmission du savoir semble très importante à vos yeux, surtout lorsqu'on observe votre travail à travers le monde. Pourriez-vous nous parler de votre expérience à ce niveau ?

Joël Robuchon : J'ai beaucoup reçu de mes pairs, ce qui me donne l'obligation de transmettre à mon tour. C'est la condition essentielle de la recherche de la qualité et de sa pérennité.

MADE IN LUXE – FEVRIER 2010

LIFESTYLE

Si l'on devait vous demander de préparer un plat qui vous plaît particulièrement, quel serait-il ?

Joël Robuchon : Un bon poulet rôti, accompagné de pommes de terre.

Vous avez lancé la mode des chefs habillés de noir, quelle était votre idée sous-jacente ?

Joël Robuchon : Je voulais que les clients soient à l'Atelier, comme au spectacle. Que tout joue. Le contenu des assiettes, certes, mais aussi le décor, l'atmosphère festive, l'épure des arts de la table, l'ambiance conviviale du comptoir. Les chefs, travaillant au centre du restaurant, devant les clients, la tenue blanche était désagréable pour l'œil, dans cet univers entièrement composé de rouge, noir et bois exotique. Le noir est sans doute aussi ma « non » couleur préférée, celle que je porte quotidiennement.

Vous évoluez constamment dans la cour des Grands, comment vivez-vous ce privilège ?

Joël Robuchon : Je n'évolue pas dans la cour des Grands, ce sont les Grands qui viennent dans ma cour.

À quoi correspond pour vous cette notion qu'est l'art de vivre ?

Joël Robuchon : À la qualité. À l'harmonie aussi. Tenter d'être en harmonie avec soi-même, ses propres goûts, avant tout.

DES TITRES PRESTIGIEUX

SACRÉ - CUISINIER DU SIÈCLE - PAR LE GAULT ET MILLAU EN 1990

MEILLEUR RESTAURANT DU MONDE PAR LE INTERNATIONAL HERALD TRIBUNE EN 1994

MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE EN 1976

COMPAGNON DU TOUR DE FRANCE DES DEVOIRS UNIS

MEMBRE TITULAIRE DE L'ACADÉMIE CULINAIRE DE FRANCE

PRÉSIDENT - SECTION CUISINE - DU CONCOURS DES MEILLEURS OUVRIERS DE FRANCE DEPUIS 1991

PRÉSIDENT D'HONNEUR DE LA CHAMBRE SYNDICALE DE LA HAUTE CUISINE FRANÇAISE

MEMBRE DU CONSEIL DE L'ORDRE DU MÉRITE AGRICOLE DEPUIS 1998

DES ÉTOILES & DES CONSECRATIONS

3 ÉTOILES AU GUIDE MICHELIN

3 ASSIETTES AU GUIDE PUDLOWSKI

4 ÉTOILES AU GUIDE BOTTIN GOURMAND

4 TOQUES (19.5) AU GAULTMILLAU

CHIEF DE L'ANNÉE 1987

LAURÉAT DU PRIX HACHETTE 1985

TROPHÉE NATIONAL DE L'ACADÉMIE CULINAIRE DE FRANCE 1972

MÉDAILLE D'OR DES OLYMPIADES CULINAIRES DE FRANCFORT 1972 & 1976

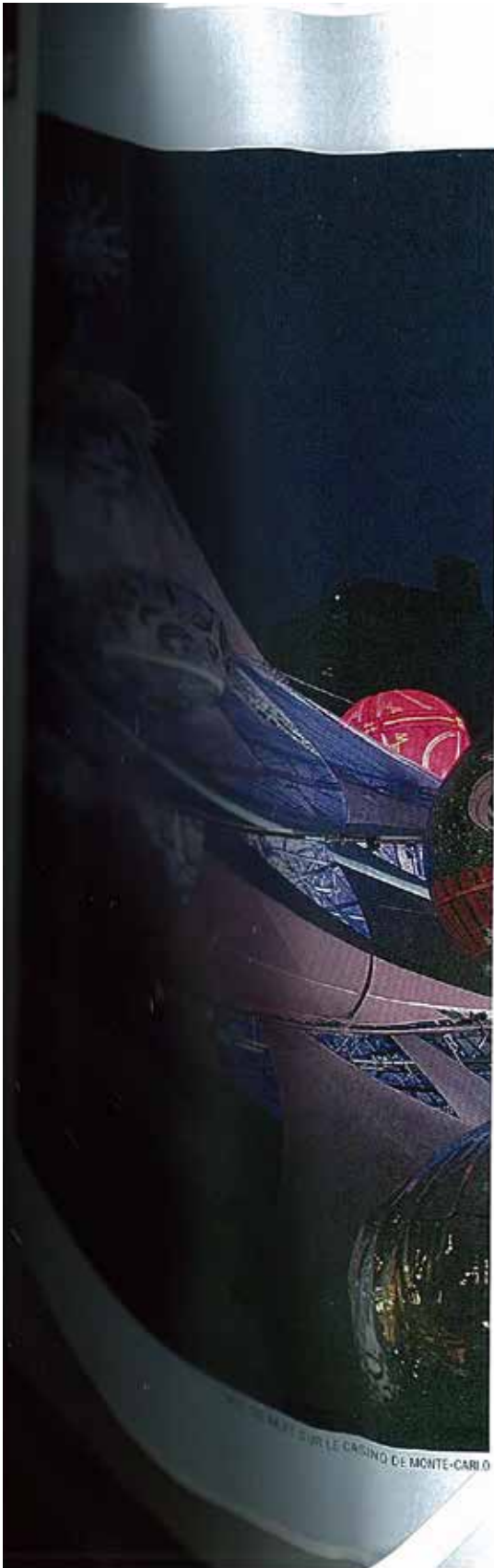
MÉDAILLE D'OR DU CONCOURS INTERNATIONAL DE VIENNE 1974

MÉDAILLE D'OR DE L'ACADÉMIE CULINAIRE DE FRANCE 1972

MÉDAILLE D'OR MASSIF GRAND MARNIER 1969

MÉDAILLE D'OR DE LA VILLE D'ARPAJON 1966





UNE LÉGENDE VIVANTE **MONACO** SI PROCHE DU LUXEMBOURG

By Véronique Blum

PHOTOS © WWW.MONACO-TOURISME.COM

Située sur une étroite bande de terre entre la mer et la montagne, la Principauté de Monaco est un Etat indépendant et souverain, reconnu par la communauté internationale, membre de l'Organisation des Nations Unies depuis 1993 et admise au Conseil de l'Europe en 2004. L'histoire de la Principauté remonte à l'antiquité, mais elle est connue particulièrement depuis 1297 quand la famille Grimaldi s'empare de la forteresse de Monaco. Sept cents ans plus tard, elle continue à régner sur le Rocher. Depuis le décès du Prince Rainier III, en avril 2005, son fils, le Prince Albert II, est le nouveau Souverain. Le climat tempéré, doux et ensoleillé dont jouit la Principauté, en fait une terre d'accueil très recherchée. Cent vingt nationalités composent ainsi les trente-deux mille habitants de Monaco, dont sept mille Monégasques alors que les Français sont au nombre de dix mille et les Italiens de six mille quatre cents. La langue officielle est le français, même si l'anglais et l'italien sont communément compris et parlés.

MADE IN LUXE – FEVRIER 2010

ONE WEEK

MONACO & SES PALACES LÉGENDAIRES

Garants des fastes et splendeurs d'antan, les palaces de luxe, situés autour du célèbre Casino et dominant la Méditerranée, continuent d'écrire la légende de Monte-Carlo et mettent à votre disposition plus d'un millier de chambres et suites à l'élégance sophistiquée pour rendre votre venue en Principauté mémorable.

LÀ OÙ VOUS DEVEZ ÊTRE VU À MONACO...

L'Hôtel Métropole Monte-Carlo est l'adresse par excellence où il est bon d'être et d'être vu, d'autant plus que l'hôtel a été élu meilleur Hôtel d'Europe en novembre 2007 par la convention annuelle du cercle très fermé des « Leading Hotels of the World ». Cet hôtel style Belle Époque est situé sur un terrain qui appartenait autrefois au Pape Léon XIII, en plein cœur de Monaco et face à la mer Méditerranée. Il devint rapidement le point de repère des séjours monégasques pour l'élite internationale. En 1980, Nabil Boustany, promoteur libanais, amoureux de la Principauté, le rachète et décide d'y entreprendre de grands travaux.

La gastronomie est une autre raison pour vous motiver dans ce choix, entièrement dirigée par Joël Robuchon en association avec Christophe Cussac, chef des cuisines, avec depuis 2007, deux étoiles attribuées par le Guide Michelin. Christophe Cussac est ravi de partager avec Joël Robuchon cette formidable aventure et c'est en purs visionnaires qu'ils imaginent la gastronomie de demain en s'inspirant de leur temps et de leurs convives. Échappée zen, envolée aérienne, dégustation élégante, le nouveau restaurant de Joël Robuchon, le « Yoshi », met en lumière les sushis, sashimis, et autres californian rolls d'une cuisine japonaise au pouvoir d'attraction inépuisable. Le chef du Yoshi, Takéo Yamazaki, 39 ans, a fait ses classes cinq ans auprès du maestro dans son premier restaurant de Tokyo, le Château Robuchon, puis dans son célèbre Atelier de Tokyo, et cerise sur le gâteau, un an chez Ducasse au Louis XV ! Les fruits de mer en gelée constituent un pur régal. L'entrecôte aux champignons enoki est très aboutie, les beignets tempuras, une révélation. Le Black Cod, une pièce de cabillaud, qui, traditionnellement au Japon, sert d'étalon valeur aux chefs pour rivaliser de talent, est parfait. La sommelière japonaise Norié Harada, l'art de trouver le cru de saké dont l'arôme sublimerait votre dessert, que vous choisissiez une mousse de pamplemousse, un ananas confit ou des perles de litchis. Les arts de la table sont confiés à Maud Lesur, styliste et directrice artistique, qui fait évoluer au fil des saisons la décoration florale.

Jacques Garcia, le magicien des atmosphères, ayant créé les plus belles adresses de Paris comme Ladurée, l'Hôtel Costes, le Fouquet's ; de Genève avec La Réserve ; de New York comme Le Danube, Spice Market ; de Chicago, de Moscou, de Beyrouth, de Miami, s'est vu confier la décoration de l'hôtel Métropole.

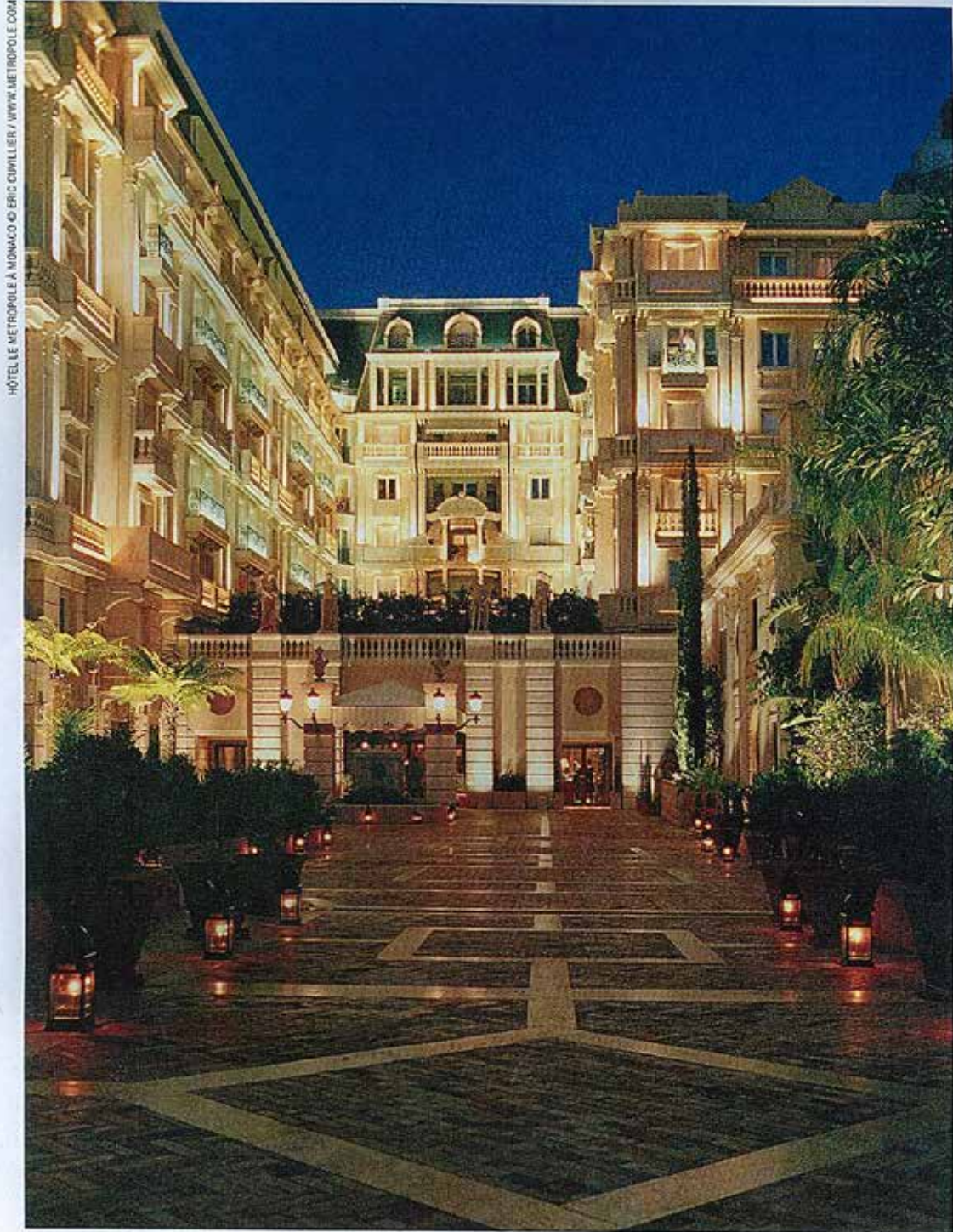
Le bar vaut à lui seul le détour avec sa propre ambiance musicale signée Béatrice Ardisson. Tout le monde en parle ! Cette « Sound Designer » ou illustratrice sonore est devenue une référence en la matière en étant en charge de l'ambiance musicale des boutiques spécialisées, comme la boutique Colette à Paris, au Japon, de la boutique Louis Vuitton à Roppongi Hill. Son concept baptisé « Riviera Glamour » est basé sur un côté chic et sensuel, déterminé par une synergie entre des musiques des années 50 et plus contemporaines.

Le Métropole ESPA Monte-Carlo est un espace luxueux de deux mille mètres carrés dédié au bien-être et à la relaxation. Confortable et raffiné, ce spa est rehaussé de matériaux naturels déclinés dans un camaïeu de teintes élégantes et apaisantes, les murs en galuchat beige, les dalles en pierres et ardoises, les parquets et escalier en bois sombre, les céramiques miroitantes vert émeraude ou mordoré... La marque ESPA est réputée sur le marché international et dans l'industrie du luxe, présente au Mandarin Oriental de New York ainsi que chez Gianfranco Ferré à Milan. Au programme, on retrouve en plus de soins, des rituels qui dénotent de la recherche d'un juste équilibre entre les techniques modernes et les thérapies plus anciennes provenant du monde entier.

Mecque du shopping de la Principauté, le centre commercial de l'Hôtel appelé à juste titre le Métropole se transforme régulièrement en galerie d'art.




BALLETS DE MONTE-CARLO BOLERO RAVEL © CFF



HÔTEL LE METROPOLE À MONACO © ERIC CUVILLER / WWW.METROPOLE.COM

MADE IN LUXE – FEVRIER 2010

Avril 2009 - 3 étoiles
Joël Robuchon 1/11

L'ART DE LA HAUTE  GASTRONOMIE

3 ÉTOILES

N° 21 - AVRIL / MAI / JUIN 2009

ERIC BRIFFARD
Le nouveau chef
du George V

MANUEL MARTINEZ
Au Louis XIII,
une table de Roi

GERALD PASSEDAT
Le grand cuisinier
de la Méditerranée

Joël Robuchon

UN REPORTAGE EXCLUSIF A
LAS VEGAS CHEZ LE GRAND CHEF
AUX 25 ÉTOILES DANS LE MONDE

M 08113 - 21 - F. 11,00 € - PD

REGLE 12 € - ITALIE 13 € - USA 10 \$ - CAN 10 \$ - JAPON 1000 ¥

Contact presse - Gourmet TV Productions
Le Ponant - 21, rue Leblanc - 75015 Paris
Tél : 01 40 60 63 63 - Email : contact@gourmet-tv.fr

JOËL ROBUCHON

Le king de Las Vegas

Trois étoiles avec son gastronomique et une étoile avec son Atelier, Joël Robuchon est le maître de Las Vegas où se précipitent pourtant tous les chefs du moment. Dans cette cité lumière qui scintille vingt-quatre heures sur vingt-quatre, l'excellence française a désormais un nom.

REPORTAGE : ORIANNE NOUAILHAC • PHOTOS : JEFF GREEN

Depuis quelques années, il s'amuse à nous surprendre, il n'est jamais là où on l'attend. À Paris, Tokyo, New York, Hong Kong ou Londres, dès qu'il s'installe, c'est l'effusion, les gourmets se précipitent et, mieux encore, ne se lassent pas. Lui continue tranquillement son petit bonhomme de chemin, débarquant tantôt veste blanche, tantôt veste noire dans ses restaurants gastronomiques et ses Ateliers, une nuée de cuisiniers lui emboitant le pas, jamais rassasiés, au garde-à-vous face à ce "maître" pour lequel ils ont un profond respect. Partout où il pose ses casseroles, la même recette du succès : qualité et vérité, produits exceptionnels, service irréprochable, mise en perspective d'une cuisine française traditionnelle décidément indémodable quand elle est accommodée avec style et intelligence.

Joël Robuchon aurait-il tout compris ? Assurément. Aurait-il encore plein d'idées sous sa toque et de l'énergie à revendre ? Sans nul doute. Le "retraité" le plus actif de la gastronomie mondiale ne compte pas s'arrêter en si bon chemin. Une question, cependant, depuis quelque temps déjà nous intriguait : que diable était-il allé faire à Las Vegas ? Que pouvait bien mijoter le cuisinier poitevin, le représentant de la tradition, du compagnonnage, de l'artisanat, du classicisme français au pays du stuc, des strass et des néons ? Pourquoi le nom de Joël Robuchon s'affiche-t-il en lettres

d'or au-dessus d'une énorme porte, au milieu des machines à sous, dans cette cité du jeu où l'Amérique tout entière est présente dans un immense brassage social, dans cette foire du tout et du rien où le marbre côtoie le plastique et où chacun avance, un verre dans une main et des jetons dans l'autre, tentant d'effleurer le rêve américain et la fortune ?

La parution d'un guide Michelin dédié à cette ville en 2007 nous avait déjà mis la puce à l'oreille : il se passait décidément quelque chose dans cette ville plantée au milieu du désert du Nevada. Il était donc temps d'aller sur place, de prendre la température des lieux et de goûter le summum de la cuisine française au cœur de l'Ouest américain.

Premier conseil : laisser ses préjugés au placard. Et atterrir de nuit pour profiter de cette vue étonnante : à mesure que l'avion amorce sa des-

cente approchent des lumières au milieu du noir le plus épais, le plus profond, un noir presque palpable. Rien autour à perte de vue sauf la nuit et, au milieu, qui grandit de minute en minute, une cité qui ne cesse de scintiller. Las Vegas, des avenues qui croisent d'autres avenues, des hôtels de luxe parfois ostentatoires, des casinos et un cœur qui bat du côté du Strip, l'avenue mythique, fondatrice de la ville. Un homme a donné ces vingt dernières années une toute nouvelle vie à Vegas, un entrepreneur de génie, Steve Wynn, le fondateur du Bellagio (qui depuis a revendu le Bellagio pour créer le Wynn, actuellement le plus beau palace de Las Vegas). C'est au Bellagio qu'apparaissent les



À QUELQUES MÈTRES DES MACHINES À SOUS, LE CLASSICISME FRANÇAIS.

premières vraies adresses gastronomiques. À l'époque, Gamal Aziz est le directeur de la restauration de Steve Wynn, et c'est à lui que revient la tâche d'attirer ici certains des plus grands chefs du monde. Lorsque Gamal Aziz quitte le Bellagio pour prendre la direction du MGM Grand, il a forcément de hautes ambitions culinaires pour l'un des plus anciens hôtels de la ville. Fin gastronome, Gamal Aziz veut le meilleur pour le MGM : il va le chercher à Paris en la personne de Joël Robuchon.

Le chef a-t-il été dur à convaincre ? Pas vraiment. Entre les deux hommes, très vite, le courant passe. "Ce qui m'a séduit, c'est Gamal Aziz", déclare d'ailleurs Joël Robuchon. Mais la proposition était d'autant plus alléchante qu'elle s'accompagnait de conditions exceptionnelles : carte blanche au chef français, budget illimité, décoration de Pierre-Yves Rochon, vaisselle Bernardaud, produits importés de France et du monde entier. Rien n'était trop beau pour le chef préféré de Gamal Aziz, celui qui allait devenir la pépite et l'attraction principale du MGM Grand. Seule exigence de la part de la direction de l'hôtel : qu'à côté du restaurant gastronomique "Joël Robuchon" soit également installé un Atelier. Le chef français n'y verra pas d'objection, loin de là. Car la concordance des lieux est évidente et les passerelles se multiplient entre ces deux cuisines complémentaires. "Lorsque Gamal Aziz m'a proposé de venir chez lui, à Vegas, j'ai d'abord voulu vérifier la qualité des produits américains mais aussi la capacité qui serait la mienne de recevoir les produits de France ou du monde nécessaires à l'élaboration de ma cuisine", explique Joël Robuchon. Plusieurs mois avant, il a donc envoyé des éclaireurs à la recherche des meilleurs producteurs locaux et nationaux des États-Unis. Les chefs triplement étoilés Eric Ripert, du Bernardin à New York, et Thomas Keller, de la French Laundry en Californie, l'ont également conseillé. Et là, quelle ne fut pas la surprise du chef français, défenseur farouche du terroir ! "J'ai découvert qu'il y avait de très bons produits aux États-Unis. Nous avons ainsi pu trouver des producteurs étonnants, comme cette Française installée depuis trente ans en Pennsylvanie et qui nous fournit des pintades, des cailles et un veau magnifique." De même, fruits et légumes proviennent de fermes de Californie, le jardin de l'Amérique, adepte d'un élevage naturel et, de plus en plus souvent, biologique. Mais les bonnes surprises de Joël Robuchon n'allaient pas s'arrêter là : "Les cuisiniers américains sont aujourd'hui parmi les meilleurs ouvriers du monde, avec les Japonais. Ils veulent apprendre, sont motivés, courageux, curieux, passionnés et sérieux." Et puisque le chef ne badine pas avec le



Lustre élégant, marbre noir, velours mauve et tons poudrés : le faste d'une très belle salle signée Pierre-Yves Rochon.





À l'entrée du restaurant, le bar :
une autre ambiance, un autre ton...

travail et la discipline, il a trouvé là de quoi s'enthousiasmer. Mais il faut dire que les fidèles lieutenants de Joël Robuchon veillent en coulisse et que ce sont eux qui ont essayé les premiers plâtres et formé les équipes américaines au cérémonial de la gastronomie française. Loïc Launay, directeur du restaurant gastronomique Joël Robuchon de Las Vegas de son ouverture, en septembre 2005, à janvier 2009 (il vient de s'envoler pour Paris afin de prendre la direction de la restauration du Crillon) se souvient : "Nous avons commencé le training six mois avant l'ouverture. Cela se répète comme un ballet. J'ai dû former de jeunes Américains qui ne savaient pas ce qu'était un chef de rang, qui a fortiori ne savaient pas découper en salle et qui refusaient de repasser une nappe." Mais les Américains sont aujourd'hui loin d'être majoritaires dans la salle du restaurant et près de dix nationalités sont présentes en salle, melting-pot attiré de tous les coins du globe par le nom de Joël Robuchon et par l'aspect incontournable de la gastronomie française : "Parmi tous les restaurants du MGM Grand, seuls ceux de Joël Robuchon ont clairement une identité française. C'est palpable. Je dis parfois que je suis un gardien de musée", s'amuse Loïc Launay.

Un petit coin de terroir français, donc, en plein cœur d'un immense paquebot de 6 500 chambres et 10 000 employés. Le sous-sol du MGM, ses coulisses, donne la mesure de la taille et des moyens colossaux du monstre : ses entrailles

s'activent vingt-quatre heures sur vingt-quatre telle une ville dans la ville qui ne s'arrête pas de produire du rêve. Les restaurants de Joël Robuchon se situent au cœur du MGM, dans le casino. Bruit incessant des machines à sous, musique répétitive du spectacle Kà du Cirque du Soleil cherchant à attirer dans ses filets de nouveaux clients, lumière électrique des néons et, au fond, à quelques encablures de la cage de verre où deux lions, l'emblème du MGM, font le show avec leurs dresseurs, deux cages dorées où la gastronomie adoucit les mœurs : L'Atelier de Joël Robuchon, à gauche, dont on peut admirer le ballet depuis la salle du casino à travers ses baies vitrées, et le restaurant "Joël Robuchon", à droite, plus mystérieux, camouflé derrière une imposante porte. Dans les deux cas, l'isolation phonique est stupéfiante. Une fois à l'intérieur, oubliées les machines à sous, la fureur du jeu et l'effervescence du dieu Dollar. Place à la gastronomie, au plaisir des sens.

Le restaurant gastronomique a été appelé les premières années "Joël Robuchon at the Mansion" car il jouxte la Mansion, partie du MGM dédiée aux très gros joueurs qui misent des sommes à sept chiffres et restent ainsi entre eux dans une sorte de reconstitution d'un petit palais toscan qui aurait aussi des allures d'hacienda mexicaine. Dans les vingt-neuf suites de la Mansion – facturées de 5 000 à 30 000 dollars



JOUEURS, CÉLÉBRITÉS ET GOURMETS ANONYMES RÉUNIS DANS UN LIEU HORS DU COMMUN.

la nuit –, les joueurs qui ne souhaiteraient pas se déplacer au restaurant peuvent se faire servir une cuisine *made in Robuchon*. Pour les autres, le restaurant, désormais simplement appelé "Joël Robuchon", est l'occasion d'un petit voyage à Paris entre deux mises à un million de dollars. Le cadre ne devrait pas les décevoir : copie d'un hôtel particulier des années 1930, la salle est un spectacle pour les yeux et un délice pour qui aime les teintes mauves et poudrées. Canapés moelleux, velours mauve et crème, lourds rideaux rose parme, marbre noir, énorme lustre central, murs sombres d'un côté, clairs de l'autre : vous êtes au pays des contrastes. Tout comme la clientèle, qui mélange sans fausse note stars hollywoodiennes faisant le voyage depuis Los Angeles – où, il est vrai, il ne se passe pas grand-chose côté gastronomie –, parieurs millionnaires asiatiques, touristes en goguette s'offrant le meilleur, hommes d'affaires américains de passage dans la ville ou patrons du CAC 40. "Céline Dion a fait beaucoup pour lancer notre restaurant de Las Vegas, estime Joël Robuchon. Elle m'avait avoué avoir fait le meilleur repas de sa vie chez moi, à Paris, et dès que nous sommes arrivés ici elle est venue. Puis revenue à de nombreuses reprises."

Adjacente à la salle, voici une petite terrasse étonnante reconstituant une ambiance nocturne romantique et paysagère qui semble presque réelle, alors que le restaurant se situe dans un lieu aveugle, sans ouverture sur l'extérieur. Fait assez rare pour une table aux États-Unis, le nombre de couverts est réduit. Joël Robuchon l'a exigé. Hors de question de faire de la haute gastronomie pour deux cents couverts. En revanche, au pays de l'efficacité horaire, le menu à 6 plats se déguste en une heure et le menu à 16 plats peut être servi en deux heures chrono. De même, s'il n'y a pas de service au déjeuner, le restaurant prend les commandes de 17 h 30 à 22 h 30.

En cuisine, Claude Le Tohic, le chef exécutif (M.O.F. en 2004), Tomonori Danzaki, le chef, et 30 cuisiniers s'activent donc pendant cinq heures d'affilée. Au menu : les grands classiques de Joël Robuchon mais aussi quelques plats inspirés par l'Amérique dans une étonnante alliance entre la finesse des créations et le show de la mise en scène,

que ce soit l'esthétique des assiettes ou la scénographie des tables et des chariots. Joël Robuchon vient quatre fois par an à Las Vegas pour goûter, choisir les plats de la nouvelle carte avec son équipe et réfléchir à d'éventuelles modifications. A-t-il la sensation d'avoir conçu une cuisine différente, ici à Las Vegas ? "Au Japon, je faisais déjà depuis des années des plats dont je savais qu'ils plairaient aux Japonais. C'est un peu pareil ici, j'ai privilégié les plats que les Américains pouvaient apprécier et comprendre. Mais vous seriez étonné de voir à quel point ils sont curieux de tout", assure-t-il. D'ailleurs, le chef aime voir au-delà des aspects régionalistes, des goûts strictement nationaux. Il pousse les frontières et les limites : "La seule vraie cuisine américaine traditionnelle, c'est celle des *steakhouses*, explique-t-il. Mais chaque personne, quelle que soit sa nationalité, a une capacité à éprouver des choses grâce à son palais. Chacun peut en quelque sorte former son goût. J'y crois énormément et je le vois partout où je passe. La cuisine de demain sera d'ailleurs moins identifiable qu'aujourd'hui. On retrouve déjà la même cuisine dans le monde entier dès que l'on se place dans des sphères assez élevées d'exigence".

Comme à l'accoutumée avec le chef français, le produit est mis en valeur, il trône en majesté. Sur la carte, il annonce la couleur avant l'énoncé du plat, un peu à la façon de L'Atelier. Plusieurs menus sont proposés dont un dédié à la truffe blanche en saison, et un menu truffe noire à 500 dollars. Le plus petit menu, à 6 plats (250 dollars), est rarement choisi, les clients préférant tenter l'expérience du menu dégustation. Entre autres incontournables de ce menu (16 plats, 385 dollars), il faut goûter Le Caviar "lamelles de saint-jacques tiédies au zeste de citron vert, une infusion prise à la crème de chou-fleur, une fine tranche d'avocat agrémentée

d'un condiment de radis", L'Œuf "le jaune dans un ravioli imprimé d'herbes aux épinards petites pousses et copeaux de truffe noire" – pour l'anecdote, l'œuf de caille placé là en décoration est à l'occasion attaqué par un client qui pense qu'il fait partie du plat –, Les Crustacés "la langoustine truffée et cuite en ravioli à l'étuvée de chou vert, le homard rôti à la citronnelle et au curry, l'oursin au fumet de fenouil", Le Bar "cuit en peau aux cinq épices, avec une sauce au verjus" et Le Veau "en côte cuit au plat avec un gel d'herbes fraîches



À l'abri des regards, une terrasse et un mur végétal...



AUTOUR DE L'OR, UNE
SYMPHONIE DE GOÛTS ET UNE
PALETTE DE COULEURS.



et un millefeuille de légumes". L'Avoine "veloutée aux amandes torréfiées et aux sucs de chorizo" est incontestablement la touche américaine de ce menu dégustation.

Mais il ne faut surtout pas oublier de garder un peu d'appétit pour les desserts, le domaine de Kamel Guechida, chef pâtissier des deux restaurants, désigné Meilleur Pâtissier des États-Unis en 2007 par le magazine *Bon Appetit*. Entouré d'une équipe de cinq personnes pour le gastronomique et de trois pour L'Atelier, cet ancien de chez Frédy Girardet, converti à l'école Robuchon depuis 2003 avec l'ouverture de L'Atelier à Paris, s'en donne à cœur joie au pays du sucre. Ses desserts ont largement puisé dans la tradition pâtissière américaine, qu'il réinvente à sa façon : la noix de pécan, le marshmallow sont présents tout comme le coca dans cette création étonnante, à la carte du gastronomique : Le Coca "crème moussante au gingembre, granité de vodka-cola, bulle noire à la feuille d'or". Pour L'Atelier, la porte d'à côté, Kamel Guechida a créé la très réclamée et désormais indémodable Piña Colada "aux ananas Victoria, glace au yaourt, sucre effervescent". Mais il faut également déguster Les Noix de pécan "rôties dans une sauce caramel au sirop d'érable, sorbet au café" ou encore La Framboise "en surprise dans une coque ivoire acidulée au yuzu", des desserts à 14 dollars à la carte de L'Atelier, un prix imbattable pour de la haute pâtisserie, rappelant à quel point le concept exceptionnel de L'Atelier propose un rapport qualité-prix unique.

Outre la pâtisserie, Kamel Guechida a une fonction essentielle aux yeux du patron : il produit un pain aussi bon qu'en France, en plein cœur du Nevada ! Le chef avait exigé auprès de Gamal Aziz de pouvoir installer une boulangerie pour ses deux restaurants. Guechida y produit pas moins de



Quelques assiettes emblématiques de Joël Robuchon à Vegas :
"Le Caviar" avec ses lamelles de saint-jacques tiédies au zeste de citron vert ;
"Les Crustacés" avec la langoustine truffée cuite en ravioli à l'étuvée de chou vert, le homard rôti à la citronnelle et au curry, l'oursin au fumet de fenouil ;
"La Fuji" fondante, parfumée au citron, glace yuzu aux aïnelles confites.

dix-huit sortes de pains avec l'aide de six boulangers américains pur sucre formés aux techniques françaises et travaillant avec de vrais fours à pain. À Las Vegas, décidément, rien n'est impossible.

Mais, derrière cette profusion de produits exceptionnels, ce petit coin de France requiert un travail et une organisation titanesques, un défi logistique et économique permanent pour acheminer les ingrédients et les faire valider par la très pointilleuse Food and Drug Administration. Claude Le Tohic, le chef exécutif, s'occupe ainsi de commander et de faire dédouaner les produits qui, absence de vol direct oblige entre l'Europe et Las Vegas, transitent par New York ou Los Angeles, un vrai casse-tête administratif. À l'exception des produits *made in USA* – homard du Maine, crabe



EN MAJESTÉ, LES
MEILLEURS PRODUITS
DU MONDE.

royal d'Alaska, légumes et fruits de Californie, volailles de Pennsylvanie, bœuf du Nebraska –, Le Tohic commande énormément en France et en Europe : bars et turbots de Bretagne, truffes et huiles d'olive de France, langoustines d'Écosse, beurre d'algues Bordier ou beurre d'Échiré... Ce fidèle lieutenant de Joël Robuchon passe des heures le nez dans la paperasserie. Heureusement, le bonheur est toujours intact devant les casseroles : "Nous tâchons de créer une cuisine limpide, lisible, pas sophistiquée, une cuisine joyeuse mais sans concession avec l'excellence. Les Américains raffolent de la cuisine de Joël Robuchon. Ils viennent parfois de très loin pour déguster leur plat préféré. Les plus demandés ? La gelée de crustacés au caviar, le homard en raviole de navets à l'aigre-doux, la salade de pommes de terre, foie gras et truffes, le bar au verjus..."

Aux côtés de Claude Le Tohic, voici un autre fidèle qui évolue depuis des années dans la sphère Robuchon : Tomonori Danzaki. Formé chez Guy Savoy, Bernard Loiseau et Taillevent, il a été chef des cuisines du restaurant de Joël Robuchon à Tokyo pendant dix ans avant de rejoindre l'équipe de Las Vegas dès l'ouverture, en 2005. Voir les deux hommes communiquer est toujours un moment étonnant : Danzaki ne parle que peu français, pas du tout anglais, et Robuchon ne s'exprime que dans la langue de Voltaire... Les deux s'apprécient, s'estiment et leur langage, outre celui des yeux, est surtout celui des fourneaux. "Joël Robuchon a toujours une longueur d'avance, estime Danzaki. Comme avec le Japon, dont il avait compris l'importance gastronomique avant tout le monde, il a su s'inspirer de chacun de ses voyages et adapter sa cuisine aux lieux, mais sans rien concéder sur ce qu'elle signifie et ce qu'elle véhicule comme valeurs." Contrairement à ce que l'on a parfois tendance à imaginer, Joël Robuchon ne livre pas une cuisine classique, roborative, figée dans la tradition. Le cuisinier poitevin s'amuse à dépouiller, contourner, concentrer, tout en préservant l'essentiel : le produit, le goût en deux ou trois saveurs maximum. Il n'a jamais été aussi vif et jeune que depuis qu'il a pris sa "retraite" pour mieux se réinventer. L'Asie – il ouvre encore une nouvelle adresse dans les prochaines semaines, cette fois à Taipei – et l'Amérique semblent lui donner des ailes. Mais alors que pense donc le chef, véritable conscience avec quelques autres de notre patrimoine culinaire, de la cuisine moléculaire ? "La cristallisation, c'est quelque chose de naturel, avoue Joël Robuchon. Ferrán Adrià propose une cuisine magnifique. Il a la maîtrise et la technique à la hauteur de son art. Ceux qui lui font du tort, et qui font du tort à la gastronomie, sont ceux qui n'ont pas

L'HIVER
Imaginé par Joël Robuchon
MENU A \$ 250
La Pomme
une gelée rafraîchissante de noix de muscade vieillie d'un fillet d'huile d'olive extra vierge
Apple and pear gelée with nutmeg, extra virgin olive oil dressing
La Truffe Noire
en duo mélangé de pomme rôtie comme un cresson aux copeaux de foie gras
Roasted black truffle on caramel potatoes, slow grass carpaccio
L'Avoine
volaille aux amandes torréfiées et aux noix de choisis
Wild oat venison, roasted almonds and chestnut
Le Turbot
rôti sur l'ail et en croûte, fin ragout de câlier et châtaignes aux petites câpres
Battered turbot cooked on the bone in a croûte, câlier, chestnuts and caper sauce
Le Bœuf de Kobe
grillé, cristalline au poivre noir torréfié, carottes de carotte croustilles aux graines de cumin
Grilled Kobe beef ribeye, black pepper butter, braised on tall in a carrot croûte
Le Chocolat
chaud, goût café aux bâtons de riz soufflé à l'air
Warm chocolate, coffee befit and rice dust chocolate rice
Le Moka ou le Thé
escorté de mignardises

MENU A \$ 450
—Extravagance de Truffe Noire—
Pour Commencer
bouquet mélangé de poteries tiédis à l'huile d'olive extra vierge frottée au vin blanc
Mixed herb and truffle salad, extra virgin olive oil and white vinaigrette
Le Foie Gras d'Oie
une symphonie japonaise servie sous fine gelée à la feuille d'or
Foie gras cream, gold leaf under a thin gelée layer, shaved black truffle
La Truffe
en tarte friandise aux saignons et poitrine fumée
Black truffle tart with onions and smoked ham
Le Noix de Saint-Jacques
en cannelloni sous un voile de lard d'Anard et une émulsion de persillade
Cannelloni of Scallops with parmesan emulsion
Le Homard
en croûte frottée aux truffes noires et châtaignes
lobster in a sauté croûte, black truffle and chestnuts
Le Canard
croustille dans un ragoût de cette truffe
duck croustille on sauté potatoes, truffle carpaccio
L'Ananas
en biscuit bicolore à la crème mousseline, gelée à la vanille de Tahiti
Pineapple cream in a biscuit crumble, Tahitian vanilla cream
Le Mangou
acidulée aux épices douces, praline péronnais aux lésures de noisette torréfiées
Spiced mango salad, praline péronnais and fresh mango dressing
Le Moka ou le Thé
escorté de mignardises

L'HIVER
Imaginé par Joël Robuchon
MENU DÉGUSTATION A \$ 385
La Pomme
une gelée rafraîchissante de noix de muscade vieillie d'un fillet d'huile d'olive extra vierge
Apple and pear gelée with nutmeg, extra virgin olive oil dressing
Le Caviar
tranches de Saint-Jacques frottées au zeste de citron vert, une infusion prise à la crème de choux-fleur, des fines graines de courcuma noisette
Thin slices of warm scallop with lime zest, smoked cauliflower cream on a lobster gelée, their cress and duxelles caviar
L'Œuf
le jaune dans un ragoût impérial d'herbes aux épinards petits pois et oignon de truffes noires
Quail egg yolk in an herb sauce, baby sprouts and black truffle
La Grenouille
la carotte en filet à la crème aigre et au cresson de persil
Crêpe frog leg, garlic and parsley puree
Le Navet
escorté de châtaignes croustilles au jus, petite nage-fleur aux aromates et foie gras
Turnip and chestnut croûte in an aromatic broth with foie gras
Les Crustacés
la langoustine truffée en croustille au cresson à l'écume de chou vert, le homard rôti à la citrouille et cresson
Truffled langoustine salad with chestnut croutons, braised lobster with green puree foam, sea urticle with foam puree
L'Avoine
volaille aux amandes torréfiées et aux noix de choisis
Wild oat venison, roasted almonds and chestnut
Le Bar
rôti en peau sur cinq épices, avec une sauce au verjus
Five spices pan-fried sea bass, verjus sauce
Le Veau
en côte cuit au plat avec un gel d'herbes fraîches et un mille-feuille de Magonis
Sautéed veal chop with herb gelée, vegetable mille-feuille
Les Pousses de Soja
cuites comme un risotto aux zestes d'agrumes et ciboulette
Soy beans cooked like a risotto, lemon zest and chives
Le Coca
cristalline mousseline au gingembre, garnie de vodka-cara, huile noire à la feuille d'or
Coca-Cola ginger mousseline, vodka cara garnish and black truffle with flag of gold
Le Fuji
fondants, parfumés au citron, glace rose aux arômes apiffes
Fig apple croustille in vanilla honey, rose ice cream and truffle mousseline
Le Moka ou le Thé
escorté de mignardises

Joël Robuchon
RESTAURANT



À VEGAS, AU MGM, LE SHOW EST AUSSI DANS LES CUISINES...

son talent et qui, par conséquent, sont obligés d'utiliser tout un tas d'additifs et de chimie dangereuse pour compenser ce manque et tenter de créer là où lui utilise sa technique phénoménale."

Oui, Joël Robuchon a bien une longueur d'avance. Il suffit, pour s'en convaincre, de ressortir dans la salle du casino et de passer la porte de L'Atelier voisin. Autre ambiance, autre histoire, même philosophie : servir un artisanat, donner du plaisir aux gens. "C'est convivial, décontracté avec un spectacle visuel en prime et une cuisine tout aussi exigeante dans l'assiette", résume le chef français qui s'amuse de la proposition de l'un de ses habitués, Piaget, de créer une carte en or pour les clients qui font au moins cinq Ateliers dans le monde. À l'ouverture de L'Atelier de New York, au Four Seasons, le critique gastronomique du *New York Times*, R.W. Apple, s'était exclamé dans les colonnes du grand quotidien : "Aujourd'hui, j'ai vu l'avenir." L'avenir lui a donné raison. "Et pourtant, pendant ce temps, regrette Joël Robuchon, on me descendait en flèche à Paris." Ces rabat-joie professionnels ont depuis changé de discours pour ne pas cracher dans le vide face au succès planétaire du concept de L'Atelier. Celui de Las Vegas, ambiance rouge et noir à l'image de tous les autres, possède une petite chose en plus (outre ses 60 places assises, c'est-à-dire plus que la moyenne des "Ateliers") : sa clientèle de locaux typiques, d'Américains du Sud-Ouest peu habitués à la cuisine française et qui se régale de plats aussi improbables pour un Américain que du ris de veau, du cochon ou de la caille. Encore une fois, et contre toute attente, la curiosité est au rendez-vous. Steve Benjamin, le chef de L'Atelier, est sans cesse étonné par cette clientèle décomplexée et décontractée qui s'interpelle du bout du comptoir mais surtout pose de très nombreuses questions et s'intéresse au contenu de son assiette.

De la table de black-jack au comptoir de L'Atelier, quelques mètres seulement pour une même posture. Seule change l'attention du joueur, qui se focalise avec autant de concentration sur le choix de ses cartes que sur le déroulé de son menu. Emmanuel Cornet, le directeur de salle de L'Atelier, a ainsi pu noter l'intérêt appuyé des clients : "Une question revient assez souvent : ils me demandent, des étoiles plein les yeux, si le grand homme est dans les murs. Ils ont toujours énormément d'interrogations pertinentes et adorent voir préparer les plats sous leurs yeux."
Sous leurs yeux donc, Steve Benjamin dirige une équipe de 12 cuisiniers avec son second, Simon Rouget. Le jour de notre venue, il expérimente un nouveau plat, un carpaccio



Le chef japonais
Tomonori Danzaki
et le chef
exécutif Claude
Le Tohic, sous
l'œil du maître...





de homard absolument divin. Car L'Atelier de Las Vegas n'est pas à la traîne de ses cousins. C'est ici, notamment, que furent conçus les incontournables burgers au foie gras et les huîtres de Kussi pochées dans leur coquille au beurre salé. Mais, comme pour le gastronomique voisin, il faut parfois composer avec les règles de la Food and Drug Administration. Signature des Ateliers, le jambon iberico, auquel tient énormément Joël Robuchon, a longtemps été absent de la carte de Las Vegas pour des raisons sanitaires : les Américains exigent que tout soit réfrigéré, ce qui est une hérésie pour l'iberico ! Avec patience et un brin de manipulation, un jeune importateur américain, passionné par l'art culinaire européen et fournisseur de L'Atelier, a réussi à contourner la loi : à défaut d'être réfrigéré, l'iberico est emballé sous vide et peut retrouver ainsi la carte de L'Atelier de Vegas.

A la fin d'un voyage étonnant, on est bien obligé de le concéder : à Las Vegas, au pays du stuc, des strass et des néons, il se passe donc effectivement quelque chose du côté de la gastronomie. D'ailleurs, aux côtés de Joël Robuchon, seul trois-étoiles de la ville, se multiplient à l'infini les restaurants où les chefs américains et européens affichent fièrement leur nom. Las Vegas, nouvelle capitale gastronomique ? Plusieurs deux-étoiles ne sont pas en reste, comme Guy Savoy installé au Caesars Palace, Alex (du nom du chef, Alessandro Stratta) au Wynn ou encore le restaurant Picasso, au Bellagio, où les assiettes du chef espagnol Julien Serrano côtoient les tableaux de Picasso – originaux ! –, propriété de Steve Wynn, collectionneur qui place ses toiles dans ses hôtels. D'autres restaurants, affichant une étoile au compteur, permettent de déguster en plein cœur du désert la cuisine du chef de Chicago Charlie Trotter, du New-Yorkais Daniel Boulud ou du chef de San Francisco Michael Mina (qui possède pas moins de douze restaurants aux États-Unis dont trois à Vegas), sans compter l'institution new-yorkaise Le Cirque ou le très "mondialisé" Nobu. Et la ruée vers Las Vegas n'est pas près de se terminer, malgré la crise. Le MGM lance un énorme consortium en 2010, City Center, qui devrait entraîner dans son sillage une constellation de chefs étoilés.

Avant de repartir à Paris, un petit événement : le 17 décembre, le Strip se teintait soudainement de blanc, les palmiers disparaissaient sous la neige, les enfants se jetaient pour la première fois de leur vie sur des luges, la ville prenait des allures de cité du Colorado. Les habitants de la région n'avaient pas connu pareille neige depuis trente ans. Oui, Las Vegas, décidément, est une ville pleine de surprises. •

(Bon à savoir, pages 102-103)



JOËL ROBUCHON, LE CUISINIER

PARIS

LA TABLE **

16, avenue Bugeaud - 75016 Paris

Tel : 01 56 28 16 16

Fax : 01 56 28 16 78

Web : www.joel-robuchon.com

e-mail :

latelierdejoelrobuchon@wanadoo.fr



Menus : 55 euros (déjeuner)

ou 150 euros (dégustation)

Carte : 55 à 152 euros.

Présent (presque) partout dans le monde, Joël Robuchon n'a pas oublié Paris, où il régale les gourmets dans deux adresses, un Atelier et une Table. Nous voici ici dans la seconde, jouant les grands classiques du chef, dans une ambiance feutrée et sage. Les produits préférés du cuisinier et ses plats signatures proposent le meilleur des saveurs de France et du monde.

L'ATELIER **

Hôtel Pont Royal

5, rue Montalembert - 75007 Paris

Tel : 01 42 22 56 56

Fax : 01 42 22 97 91

Web : www.joel-robuchon.com

e-mail :

latelierdejoelrobuchon@wanadoo.fr



Menu : 140 euros (dégustation)

Carte : 60 à 120 euros.

C'est ici que Joël Robuchon a lancé ce concept désormais adopté par les gastronomes du monde entier : L'Atelier, sa

pénombre étudiée, son comptoir, ses hauts tabourets, ses teintes rouge et noir, ses bocaux d'épices et de légumes jouant la transparence. Comme dans toutes les capitales où il est présent, L'Atelier est devenu la "cantine chic" du Tout-Paris où l'on se presse pour déguster les petites portions dégustation et une belle sélection de vins au verre.

MONTE-CARLO

JOËL ROBUCHON **

Hôtel Métropole

4, avenue de la Madone

98007 Monaco Cedex

Tel : + 377 93 15 15 15

Fax : + 377 93 25 24 44

Web : www.metropole.com

Mail : metropole@metropole.com



Menus : 70 euros (déjeuner)

ou 170 euros (dégustation)

Carte : 56 à 365 euros.

Dans le cadre de l'hôtel Métropole, Joël Robuchon propose une cuisine française d'inspiration méditerranéenne mais aussi japonisante dans un lieu à mi-chemin entre L'Atelier et La Table. Le chef a confié la direction des cuisines à l'un de ses fidèles (voir notre N° 20), et l'on retrouve ainsi sur la carte, aux côtés des raviolis de langoustines truffés à l'étuvée de chou vert ou du saint-pierre aux saveurs méridionales du chef, des plats tels que la sardine fraîche aux asperges vertes et citron de Menton confit ou les pistes sautées à l'encre et au petit farci de caviar.

LONDRES

L'ATELIER **

13-15 West St. - Londres WC2H 9NE

Tel : + 44 (020) 7010 86 00

Fax : + 44 (020) 7010 86 01

Web : www.joelrobuchon.com

e-mail : info@joelrobuchon.co.uk

Menus : 25 livres (déjeuner)

ou 80 livres (dégustation)

Carte : 33 à 75 livres.



Entre Leicester Square et Covent Garden, à côté des théâtres, les restaurants londoniens de Joël Robuchon occupent un immeuble entier : au rez-de-chaussée, L'Atelier, au-dessus, "La Cuisine". Dans le paysage culinaire très innovant de Londres, L'Atelier a vite trouvé sa place, remportant un grand succès, couronné en cinq mois à peine par une étoile, puis par une seconde fin 2008. Au-dessus de L'Atelier, un autre mode d'expression du chef : "La Cuisine". Le gourmet est ici véritablement invité à dîner au milieu d'une cuisine de restaurant, les tables étant installées entre les teppanyakis et autres fours au feu de bois, les ustensiles de cuisine accrochés au mur, contraste saisissant avec l'ambiance rouge et noir design de L'Atelier.

NEW YORK

L'ATELIER *

Four Seasons Hotel - 57 East 57^e St.

New York, NY 10022



Tel : + 1 212 350 66 58

Fax : + 1 212 893 68 82

Web :

www.fourseasons.com/newyork

Menu : 190 dollars (dégustation)

Carte : 80 à 200 dollars.

Entre les murs du Four Seasons, l'ambiance est sophistiquée mais décontractée, dans cet Atelier au cœur de Manhattan. On s'y régale de noix de saint-jacques tout juste sorties d'un bateau de pêche dans le Maine, ou du désormais célèbre hamburger de foie gras, clin d'œil à la culture américaine, créé dans L'Atelier voisin de Las Vegas. Au comptoir, depuis leur petit perchoir cosy, les businessmen habitués semblent apprécier le spectacle.

LAS VEGAS

JOËL ROBUCHON ***

MGM Grand - 3799 Las Vegas Blvd. S.

Las Vegas - 89109 Nevada

Tel : + 1 702 891 79 25

Fax : + 1 702 891 70 25

Web : www.mgmgrand.com

Menus : 250 dollars (6 plats) ou

385 dollars (dégustation, 16 plats)

Carte : 200 à 400 dollars.

Voici le seul et unique restaurant triplement étoilé de Las Vegas. Pénétrez dans le hall en damier de marbre blanc et noir de ce lieu d'inspiration typiquement parisienne signé Pierre-Yves Rochon et prenez place pour dîner dans cette salle années 1930 aux teintes crèmes, mauves et noires, sur des banquettes de velours, dans un faste magnifique qui parvient toutefois à ne pas être trop surchargé. Dans l'assiette, une déclinaison phénoménale et deux menus dégustation, conduits de main de maître par Claude Le Tohic et Tomonori Danzaki.

MACOLLE



AUX 25 ÉTOILES DANS LE MONDE

L'ATELIER *

**MGM Grand - 3799 Las Vegas Blvd. S.
Las Vegas - 89109 Nevada**
Tel : + 1 702 891 73 58
Fax : + 1 702 891 73 56
Web : www.mgmgrand.com
Menu : 148 dollars (dégustation)
Carte : 80 à 150 dollars.
Situé au cœur du casino de l'hôtel, cet Atelier a été conçu dans l'esprit de ses grands frères de Paris et Tokyo. Installé au comptoir, vous pourrez assister au spectacle toujours aussi impressionnant de ces jeunes cuisiniers formés à la meilleure école du monde, celle de Joël Robuchon, composant des plats toujours renouvelés, au gré des saisons et des humeurs.

TOKYO

JOËL ROBUCHON ***

**Yesubi Garden Place
1-13-1 Mita, Meguro-ku - Tokyo**
Tel : + 81 03 5424 13 47
Fax : + 81 03 5424 13 39
Web : www.robuchon.jp



Menus : 8 200 yens (déjeuner) ou 36 000 yens (dégustation)
Carte : 20 000 à 30 000 yens.
Dans le centre de Yesubi, une réplique d'un château français du XVIII^e siècle : un cadre or et champagne, à la fois luxueux et intimiste, des lustres de Baccarat cernés par les miroirs et le *must* de la gastronomie française dans un menu dégustation de 18 plats. Une très importante carte des vins fait également le bonheur des amateurs nippons friands de très grands crus français. Une expérience absolument unique.

LA TABLE **

**Yesubi Garden Place
1-13-1 Mita, Meguro-ku - Tokyo**
Tel : + 81 03 5424 13 47
Fax : + 81 03 5424 13 39
Web : www.robuchon.jp
Menus : 2 900 yens (déjeuner) ou 12 500 yens (dégustation)
Carte : 7 000 à 12 000 yens.



Joël Robuchon aime utiliser le mot de "convivialité" pour décrire le concept de son restaurant situé au premier étage du "château", son restaurant triplement étoilé de Tokyo. Dans un cadre parme et pourpre rehaussé d'art moderne et de chandeliers de Baccarat, voici une cuisine française de très haut niveau dans une ambiance un peu plus décontractée et chaleureuse. Aux beaux jours, une très agréable terrasse permet de dîner à l'extérieur dans un cadre enchanteur.

L'ATELIER **

**Roppongi Hills Hillside 2F
6-10-1 Roppongi, Minato-ku - Tokyo**
Tel : + 81 03 5772 75 00
Fax : + 81 03 5772 77 89
Web : www.robuchon.jp
Menus : 2 950 yens (déjeuner) ou 13 800 yens (dégustation)
Carte : 4 000 à 12 000 yens.
C'est ici que Joël Robuchon a lancé son premier Atelier hors de France, dans la foulée de celui de Paris, en 2003 : une cuisine ouverte sur un comptoir de 36 places assises où les clients peuvent observer le ballet de la préparation des plats. Les amateurs japonais ne se lassent

pas de déguster foie gras, asperges et autres volailles en provenance de France mariés au jambon ibérique et aux poissons et légumes japonais, sans compter le bœuf de Kobé, le wasabi ou le yuzu. Également dans les murs, une boulangerie et une boutique, halte très appréciée des amateurs.

HONG KONG L'ATELIER **

**Shop 401, 4/F The Landmark
15 Queen's Road Central - Hong Kong**
Tel : + 852 2166 90 00
Fax : + 852 2166 96 00
Web : www.joel-robuchon.com
Menu : 1 450 dollars de Hong Kong (dégustation)
Carte : 800 à 1 500 dollars de Hong Kong.
L'Atelier s'est installé à Hong Kong en décembre 2006, au cœur de l'hôtel Landmark, et a su très vite devenir l'un des centres névralgiques de la gastronomie dans la cité. Joël Robuchon, qui aime travailler les meilleurs produits, a adapté sa carte aux habitudes locales — et notamment mettre à l'honneur le crabe ou les produits de la mer très consommés ici — tout



en proposant aux gastronomes de Hong Kong son jambon ibérico, sa fameuse purée ou encore sa crème de chou-fleur au caviar.

MACAO JOËL ROBUCHON A GALERA ***

**Hotel Lisboa
2-4, avenida de Lisboa - Macao**

Tel : + 853 28 377 666
Fax : + 853 28 567 193
Web : www.hotelisboa.com



Au sud de la Chine, Joël Robuchon s'est installé dès 2001 à l'hôtel Lisboa, propriété d'un Chinois passionné par la gastronomie et le vin, dans un écrin magnifique aux teintes bleu roi et or agrémenté de quelques bouddhas et vases chinois. Le vin a ici une place d'honneur, Alan Ho, grand collectionneur, possédant les flacons les plus prestigieux. La carte, primée par *Wine Spectator*, propose plus de 2 800 vins de France mais aussi du monde entier.

NAGOYA LA TABLE


**Matsuzakaya Honten Honkan
10^e floor - 3-6-1 Sakae, Naka-ku
Nagoya-shi 460-8430**
Tel : + 81 52 249 44 00
Fax : + 81 52 249 44 04
Web : www.robuchon.jp
e-mail :

table.nagoya@robuchon.jp
Menus : 2 940 yens (déjeuner) ou 12 600 yens (dégustation)
Carte : 3 500 à 11 000 yens.
Ici, une tradition magnifique, et un esprit contemporain, design épuré et assiettes millimétrées. L'oursin, la langoustine, le tarabagani (crabe royal japonais), la saint-jacques, le foie gras, le homard, le yagara, le saint-pierre, le canard, le pigeon font le bonheur des gourmets japonais, parmi les plus curieux et les plus gourmands de la planète gastronomique. ♦

(Bon à savoir, pages 102-103)



Janvier 2008 - 3 étoiles
Joël Robuchon 1/5

L'ART DE LA HAUTE  GASTRONOMIE

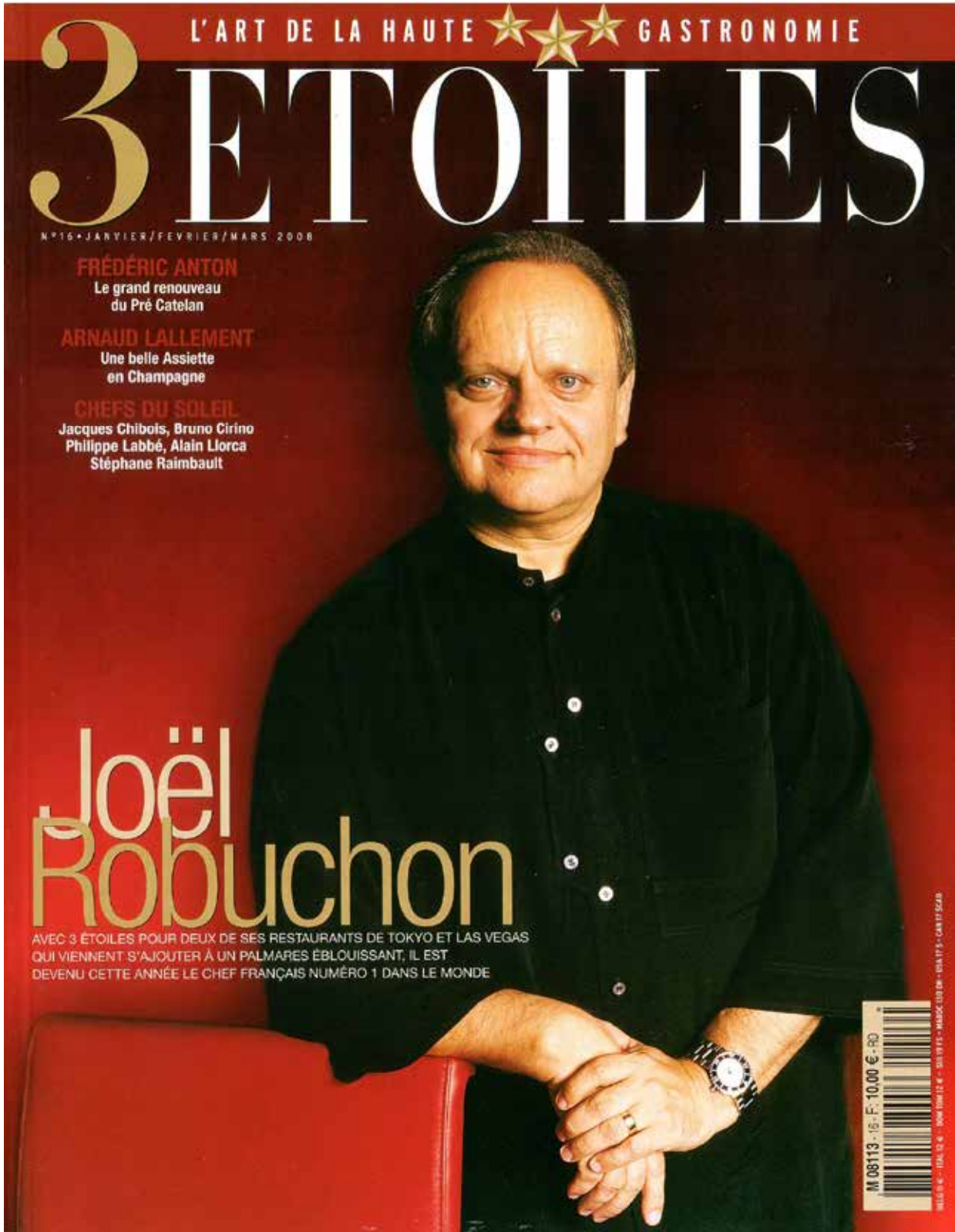
3 ÉTOILES

N°16 • JANVIER/FEVRIER/MARS 2008

FRÉDÉRIC ANTON
Le grand renouveau
du Pré Catelan

ARNAUD LALLEMENT
Une belle Assiette
en Champagne

CHEFS DU SOLEIL
Jacques Chibois, Bruno Cirino
Philippe Labbé, Alain Llorca
Stéphane Raimbault



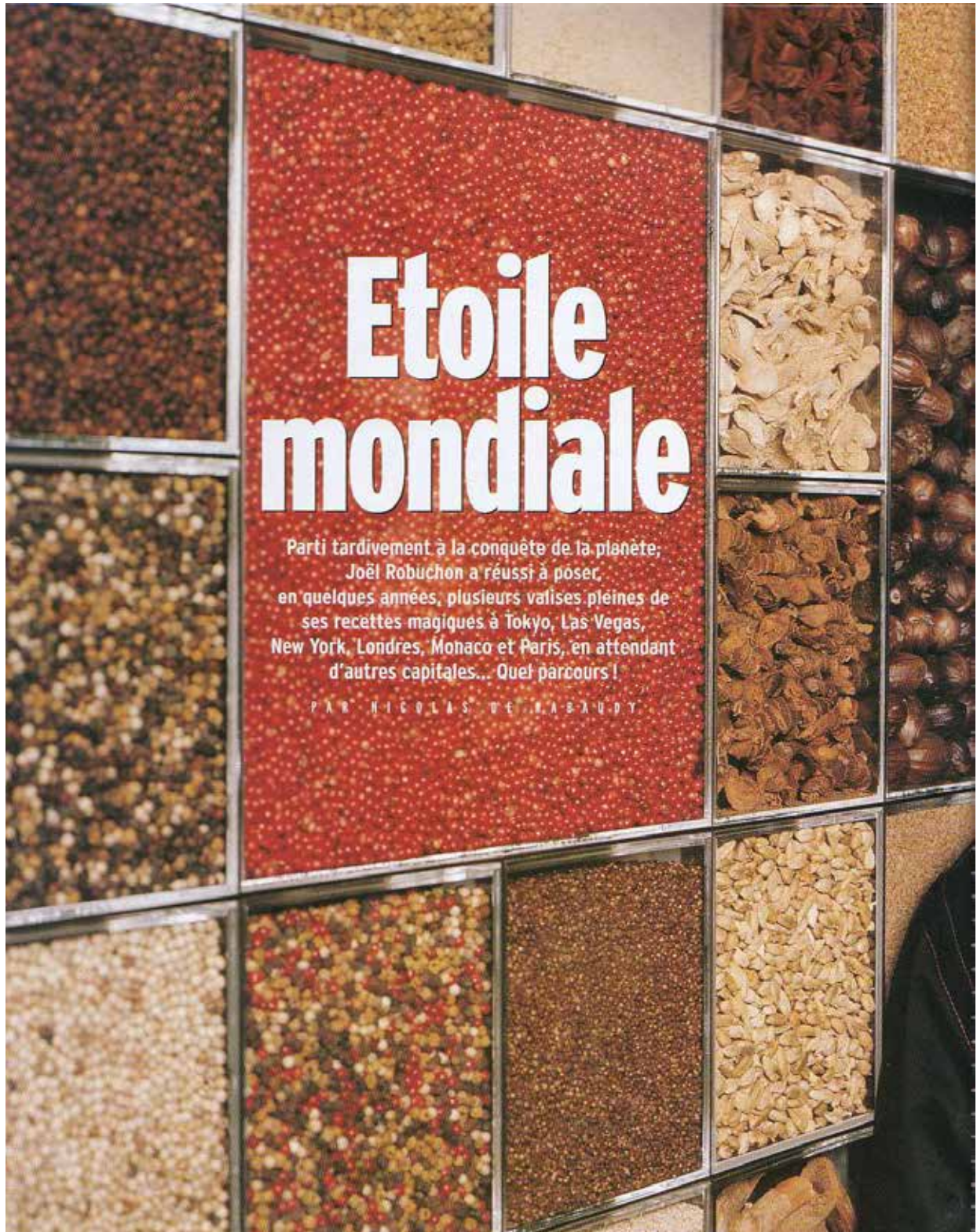
Joël Robuchon

AVEC 3 ÉTOILES POUR DEUX DE SES RESTAURANTS DE TOKYO ET LAS VEGAS
QUI VIENNENT S'AJOUTER À UN PALMARES ÉBLOUISSANT, IL EST
DEVENU CETTE ANNÉE LE CHEF FRANÇAIS NUMÉRO 1 DANS LE MONDE

M 08113 - 16 - F - 10,00 € - RD

ISSN 0 - 104 12 4 - 004 104 12 4 - 03 0115 - MMSK 101 04 - 104 115 - 04 11 5428

Contact presse - Gourmet TV Productions
Le Ponant - 21, rue Leblanc - 75015 Paris
Tél : 01 40 60 63 63 - Email : contact@gourmet-tv.fr



Etoile mondiale

Parti tardivement à la conquête de la planète, Joël Robuchon a réussi à poser, en quelques années, plusieurs valises pleines de ses recettes magiques à Tokyo, Las Vegas, New York, Londres, Monaco et Paris, en attendant d'autres capitales... Quel parcours !

PAR NICOLAS DE LABAUDY

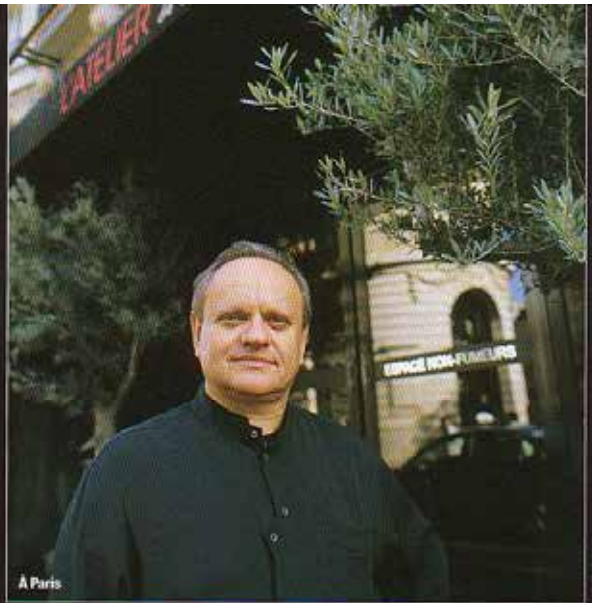
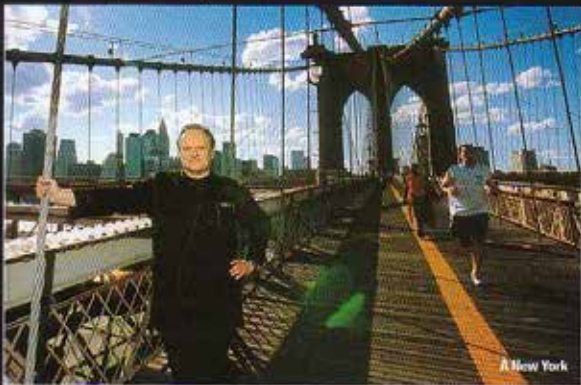
Ce grand maître des saveurs...

Joël Robuchon est devenu aujourd'hui une marque mondiale, comme Hermès ou Vuitton. Pétri de qualités, rigueur, perfectionnisme, phénoménal sens du goût, il a su gagner l'estime de ses compagnons et l'admiration des gastronomes.

Depuis la publication du Michelin Las Vegas et Tokyo 2008, le grand chef compte dix-sept étoiles à son palmarès. Un exploit à saluer. Et si Joël Robuchon avait pris sa retraite en 1996, comme il l'avait annoncé ? Funeste décision. Nous n'aurions pas vu le génie du Poitevin exploser aux quatre coins du globe, allant de défis en succès à Macao, Londres, Monaco, New York, Tokyo et Las Vegas, sans oublier les deux enseignes de Paris, où la formidable saga a pris racine. En 1996, quand il cède l'hôtel particulier du Trocadéro à Alain Ducasse, il n'a plus de restaurant dans son pays natal. Navrant, non ? Aujourd'hui, il en gère douze. Jamais retraité en puissance n'a été aussi actif, soumis au jet-lag, aux brefs séjours sur trois continents et aux langues étrangères – qu'il n'a pas eu le temps d'apprendre : à quinze ans, il était arpète au petit séminaire.

Et tout cela, ce retour aux activités de chef, à la conception de

décor architecturaux et de cartes nouvelles, à seule fin d'aider les chefs Braun, Lecerf, Boucheñoire et le sommelier Antoine Hernandez, dans l'impossibilité d'obtenir un financement destiné à ouvrir un restaurant à Paris : la Table de Joël Robuchon, dans le XVI^e arrondissement, et l'Atelier, à Saint-Germain-des-Prés, ont été créés pour eux, afin qu'ils retrouvent le chemin du piano, leur gestuelle et leur métier. "Poitevin la fidélité", son surnom pendant sa vie de compagnon, n'a jamais été mieux porté : le toqué aux multiples étoiles a un cœur d'or. Et sa générosité fait l'admiration de ses pairs. En 2004, Jean-Pierre Raffarin, Premier ministre, l'a fait officier de la Légion d'honneur.



À Paris

Ainsi, au lieu de se la couler douce dans son appartement proche d'Alicante, en Espagne, l'inventeur de la gelée au caviar à la crème de chou-fleur s'est donné le défi de relancer la machine à inventer des restaurants à son nom *so French*, devenu une marque mondiale. Pétri de qualités, rigueur, perfectionnisme, phénoménal sens du goût, Robuchon a tout gagné, le concours du Meilleur Ouvrier de France, le Prix Taittinger, le Prosper Mérimée, le Trophée national de cuisine, le Vase de Sèvres du Président de la République et deux étoiles en 1979 aux Célébrités de l'Hôtel Nikko (devenu Novotel), ce qui a sidéré tous les professionnels du métier. Quand il s'installe au Jamin, en 1981, sa notoriété mondiale, trois étoiles en cinq ans, produit quatre cents réservations par jour. Aucun chef français n'a vécu un tel âge d'or. Et il demeure le plus humble des toqués, timide, réservé, mais bouillonnant d'idées gourmandes associées au sens du beau. Aucun chef français n'a montré autant de créativité dans l'art de nourrir les humains en leur apportant du plaisir – à l'exception d'Alain Ducasse, son éternel rival sur la planète.

Simplicité, respect du produit, garnitures en trio, jamais plus, le style Robuchon harmonise la tradition et la modernité. C'est pourquoi il plaît partout. L'Atelier, ce bar circulaire rouge et noir donnant sur la cuisine d'envoi, avec un nombre restreint de réservations, peut être décliné partout. Robuchon pourrait ouvrir un Atelier par mois sur la planète. À Genève, il n'a pas donné suite à l'Hôtel de la Paix, sur le lac au jet d'eau. En dehors de ses dons de maître des saveurs, le Poitevin est avant tout un passeur de recettes, un transmetteur de principes, de procédés (le sous-vide), de méthodes (l'obsession du beau produit), qui ont façonné sa dream team, tous ces cuisiniers valeureux, ses disciples, ses élus – ses fils spirituels. Au fourneau, Joël Robuchon a été l'inégalable maître à cuire, à assaisonner, à concevoir l'assiette : le meilleur professeur de cuisine de son époque. Élu cuisinier du siècle en 1990 par Gault & Millau, avec Bocuse et Girardet, Robuchon n'a eu de cesse que son message culinaire soit diffusé autour de lui. Son héritage bien vivant lui permet de déléguer son corpus de recettes partout dans le monde : oui, un chef universel. •

Un valeureux pionnier de la haute cuisine française au Japon

Une révolution dans les casseroles : dans le premier guide Michelin édité au Japon, on découvre, parmi les huit 3 étoiles, cinq maîtres japonais et trois français, deux inconnus et... Joël Robuchon.

Le premier Michelin japonais ne concerne que Tokyo. Dans la métropole grouillante aux 160 000 restaurants, le Michelin 2008, publié en anglais et en japonais, ne mentionne que 178 établissements, dont 28 hôtels et 150 restaurants. La particularité du guide est qu'il ne propose que des restaurants étoilés, 8 restaurants trois étoiles, 25 deux étoiles et 117 restaurants une étoile. Avec 191 étoiles, Tokyo devient la cité de la haute gastronomie, la ville la plus étoilée du monde, devant Paris, qui compte 61 tables étoilées – dont 10 trois étoiles. Qui aurait pu imaginer pareil classement, en 1980 ? Une révolution côté casseroles.

Le formidable boom de la cuisine japonaise se traduit dans le guide rouge 2008 par 60 % de restaurants cités pour des styles culinaires différents : kaiseki, kappo, fugu, soba kaiseki, sushi, tempura, teppanyaki, unagi. Les 40 % restants concernent des tables dont la cuisine est française, italienne, espagnole, chinoise, etc.

À titre d'exemple, parmi les huit trois étoiles de Tokyo, cinq offrent des préparations japonaises, dont une carte spéciale sushis pour deux établissements, notamment Sukiya-bashi Jiro, considéré comme "the best sushi chef" du monde. Les quatre autres enseignes au sommet proposent de la cuisine française contemporaine, comme chez Joël Robuchon, le Château de pierres blanches inauguré voilà douze ans par

le chef français et Jean-Claude Vrinat. À noter que Beige d'Alain Ducasse, dans le Building Chanel, n'a qu'une étoile. De ce point de vue, le Poitevin a été le valeureux pionnier de la haute cuisine française importée du Japon. Quand il s'installe chez l'ex-Jamin, rue de Longchamp, en 1981, la télévision japonaise s'intéresse à lui, à son style magistral d'une étonnante simplicité (la purée, le merlan Colbert, le saint-pierre aux aromates, la tarte au chocolat) et Sony, la multinationale, lui fait des offres de collaboration. À la fin des années 1980, Joël Robuchon aura effectué près de quarante voyages au Japon, bien plus que tous les chefs français sous contrat là-bas.

Entre le chef obsédé par l'esthétique et l'assiette (le medley de fruits de mer) et le pays des baguettes et des poissons crus va se tisser une forte relation faite de respect, de goût du travail, de discipline et de recherches culinaires. Le Japon est la seconde patrie du Poitevin qui n'a jamais tourné

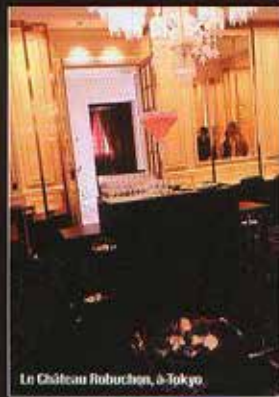
casaque ni présenté des préparations purement nippones, même s'il met en œuvre des produits et des ingrédients locaux, dont le wasabi, le bœuf de Kobé et le yuzu.

Il reste que c'est au pays du Soleil-Levant, dont il admire la civilisation, que la créativité du Français a pris une dimension, une extension nouvelles. Son répertoire déjà impressionnant en a été enrichi, on le voit bien avec d'admirables préparations comme les pousses de soja cuites comme un risotto aux champignons et ciboulette,

ou encore le thon blanc confit à l'huile pimentée et relevé d'une nage d'endives aux pistils de safran. De pures merveilles.

En plus des trois étoiles de son Château, Joël Robuchon en gagne deux avec son Atelier et une avec sa Table : au total, six étoiles à Tokyo.

Sans tapage médiatique, concentré sur son œuvre de conception de restaurants sur notre planète, d'une sagesse de bonze, le maître J. R. poursuit sa route de premier chef du globe. Imperturbable et chaleureux envers les siens. ●



Le Château Robuchon, à Tokyo.





Le prince de Las Vegas

La nouvelle conquête de l'Ouest par les chefs français a eu pour résultat, à Las Vegas, qu'un seul a touché le gros lot, *primus inter pares*, Joël Robuchon au MGM Grand. Au paradis des milliardaires du jeu, le génie culinaire du timide Poitevin a fait merveille...

En rencontrant Joël Robuchon à Paris, Gamal Aziz, directeur général du MGM Grand de Las Vegas, indique clairement au chef français qu'il veut créer "the best restaurant in the world". Budget illimité à Pierre-Yves Rochon pour le décor, le mobilier, la vaisselle de Bernardaud – et pour la carte des mets, carte blanche à Robuchon. "Jamais je n'ai obtenu des conditions de travail similaires, confie Joël. Dans ce restaurant de grand luxe, je pouvais réaliser tous mes rêves." Le cadre est celui d'un hôtel



particulier Belle Époque, hauts murs et tonalités mauve et crème, espace et beauté. Le "restaurant Joël Robuchon", proche du Mansion de style toscan, le rendez-vous des gros joueurs, tranche avec l'univers casinotier de Vegas, les théories des machines à sous et la jungle du néon. Canapés moelleux, fauteuils genre Leleu, lustres Art Déco, le dépassement est total. Vous n'êtes plus dans la capitale des jeux du Nevada, mais dans un cocon d'élégance et de bien-être.

Le répertoire culinaire a permis à Robuchon et à son équipe d'offrir le meilleur du meilleur et des préparations jamais vues ni dégustées dans les douze restaurants du Poitevin, dont la créativité a été stimulée comme jamais. À Vegas, il a pu développer sa manière, inventer des accords, des mariages inédits, et montrer que son style si classique pouvait s'étendre – et nous surprendre. Par exemple, voici la truffe blanche en duo mêlée de pom-

mes de terre rattes à l'huile vierge comme un carpaccio aux copeaux de foie gras, l'œuf de poule mollet et friand au caviar et saumon fumé, la langoustine truffée à l'étruvée de chou vert, le homard rôti à la citronnelle et semoule végétale, l'oursin accompagné d'une pomme de terre au café, trois assiettes servies ensemble – au menu à 360 dollars.

Vous allez découvrir des produits jamais mis en œuvre par le Français : l'avoine veloutée aux amandes torréfiées et sucs de chorizo, les pousses de soja cuites comme un risotto aux champignons et ciboulette, le gorgonzola en royale avec une nage de poires et de tomates à la sauge, le bœuf de Kobé grillé aux matsurakés, cristalline au poivre, persil en tempura, raifort à la moutarde, une admirable composition aux trois garnitures.

Oui, Las Vegas a boosté le talent de Joël, son imagination s'est trouvée stimulée, dynamisée, si bien que les fidèles de l'avenue Bugeaud, à Paris, de l'Atelier de Saint-Germain-des-Prés ou du Métropole de Monaco rêvent de savourer ce récital de géniales innovations : à soixante-deux ans, le Poitevin n'a jamais autant œuvré pour la recherche culinaire et l'avancée de sa gestuelle. À l'heure où il pourrait profiter de la vie et de ses bienfaits, Robuchon se remet en question, aborde des rivages inconnus et affronte de nouveaux défis. Le premier

Michelin de Las Vegas, sorti en novembre dernier, a accordé trois étoiles à son restaurant de la métropole du jeu. Et une étoile à l'Atelier, la porte en face du "gastro". Quatre étoiles d'un coup : Robuchon ne cesse de nous stupéfier.

À Paris, Gamal Aziz, déjeunant à l'Atelier, avait exigé aussi un Atelier au MGM Grand, de couleur rouge et noir, comme à Paris. Dans la carte, plus simple qu'au gastro, Joël a tenu à utiliser des produits locaux : le flétan, le cochon de lait, le homard du Maine en salade, le potiron en cappuccino de truffe (menu à 135 dollars) et la papaye en velouté. Bien sûr, les membres de la dream team de Robuchon se relaient à Vegas, comme à New York, à Macao, à Tokyo : Philippe Braun, ancien chef deux étoiles de Laurent ; Éric Lecercf, ancien chef deux étoiles de l'Asor ; Éric Bouchenoire, bras droit de Joël ; François Benot, admirable pâtissier, et Antoine Hernandez, chef sommelier, responsable des achats de vins. Philippe Braun, en charge de l'Atelier à Paris : "C'est le chef de ma vie. Il nous sidère par son énergie, son envie de créer, l'esprit toujours en éveil." Le restaurant Joël Robuchon de Las Vegas est le seul trois étoiles de la ville pour 2008. Parmi les deux étoiles, Alex, Guy Savoy, Picasso, et douze une étoile, dont Nobu et le Cirque de Sirio Maccioni, réplique de celui de New York. ■



Le Monde de Joël Robuchon

Le Monde

23 décembre 2007

DOCUMENTAIRE

Guy Job (Fr., 2007).

Un chef dont la renommée mondiale tient notamment à sa gelée de homard au caviar et à sa purée de pommes de terre ne peut qu'attirer admiration et sympathie. Avec son gentil sourire qui ne s'efface que derrière les fourneaux, Joël Robuchon est comme ça ! A l'image de sa cuisine, il est lui-même fait de sophistication et de simplicité. Il est « le plus grand », viennent avouer Alain Ducasse, Marc Veyrat, entre autres, et pourtant l'homme que l'on voit aussi présider le concours du meilleur

ouvrier de France, du haut de la chaire du grand amphithéâtre de la Sorbonne, respire la convivialité sans façon. Pas étonnant que cet hôte aux menus hors de prix soit devenu si populaire.

Guy Job a toujours su mettre en scène le savoir et les saveurs de Joël Robuchon, surtout dans l'émission « Bon appétit, bien sûr » en le plaçant à la portée du grand public. Cette fois, il nous fait comprendre la recette d'un être singulier en laissant celui-ci distiller son histoire peu banale, au cours de l'un de ses voyages autour du monde. En effet, dans ce documentaire, Joël Robuchon justifie pleinement sa devise : « Transmettre ». C'est un régal et du grand art, tout simplement.



F. C.

L'Hôtellerie Restauration

29 NOVEMBRE 2007

GRÂCE AU MICHELIN TOKYO

Joël Robuchon, le chef le plus étoilé au monde

Il ne voulait plus d'étoiles, plus de restaurant. Sortir de sa cuisine et en profiter pour voyager. Il a été l'un des pionniers dans la capitale nipponne. Son parcours cosmopolite a fait de lui celui qui arbore le plus d'étoiles au monde. Rencontre.

Propos recueillis par Nadine Lemoine

L'Hôtellerie Restauration : Tokyo est devenue la ville la plus étoilée de la planète, et vous êtes le chef le plus étoilé au monde. Combien d'étoiles ?

Joël Robuchon : 17. C'est pas mal pour quelqu'un qui avait dit qu'il ne voulait plus d'étoiles. Mais ce n'est pas moi qui ait décidé. Avec 150 restaurants étoilés, Tokyo devient la ville la plus étoilée au monde, et donc la capitale de la gastronomie mondiale par la quantité. Pas par la qualité, parce qu'il faudrait que ce soit la ville où l'on trouve le plus de 3 étoiles. Paris reste en tête. Mon réel bonheur d'aujourd'hui, c'est que l'Atelier a obtenu 2 étoiles. J'ai même plus de joie d'avoir 2 étoiles à l'Atelier que 3 étoiles au Château. Ça peut paraître surprenant, mais le concept de l'Atelier, c'est mon bébé, et je suis heureux que le Michelin soit le premier à avoir reconnu le concept.

Il avait été reconnu au début par un grand journaliste du New York Times, M. Apple, disparu aujourd'hui, quelques semaines après son ouverture à Paris, en 1991. Il a écrit : "J'ai vu la cuisine du futur, le restaurant du futur." La majorité des journalistes français n'avait rien compris. Ce sont les étrangers qui ont compris les premiers. Ce n'est pas



Joël Robuchon a récolté six étoiles à Tokyo et 3 à Las Vegas en 8 jours.

Engager-vous des Français ?

C'est très difficile avec les visas, que ce soit aux États-Unis ou ici, au Japon. Il y a 6 Français à Las Vegas. Ils sont tous sur mon visa. Il faut prouver qu'ils ont travaillé longtemps avec moi, occupé une fonction importante, et que j'ai absolument besoin d'eux. Si demain mon visa tombe, ils doivent tous partir. Obtenir des permis de travail au Japon, c'est de plus en plus compliqué. Mais pour un cuisinier japonais, avoir aussi



Et du Michelin Nederland 2008

Aux Pays Bas, 66 restaurants font partie de l'édition 2008 du guide. Comme en Belgique, toujours deux 3 étoiles (Dad Stijn à Steen et De Uurloze à Zwolle). Tandis que ça bouge en 2 étoiles avec 7 gagnés : Ciel Bleu à Amsterdam (Dad am West) et De Leuf à Utrecht. Il y a 8 maisons en tout. Cinq 1 étoile et 17 Bib Gourmand entrent dans la sélection 2008.

nouveau. L'Atelier à Paris n'a qu'une étoile, mais c'est le restaurant qui y est le plus fréquenté avec une moyenne de 160 couverts par jour avec 36 places. Et on a sûrement la plus belle clientèle de la capitale.

On a souvent dit - moi aussi - que le Michelin avait une image ringarde. Il prouve ces derniers temps qu'il est en train de se moderniser et de prendre de l'avance sur tous les autres guides français.

En deux semaines, vous venez de décrocher deux fois 3 étoiles, à Las Vegas et Tokyo. Selon vous, quel est l'impact de Michelin si loin de l'Europe ?

Au départ, Michelin n'était pas accepté aux États-Unis. Aujourd'hui, il a réussi à s'implanter, et les étoiles voient un impact important sur la clientèle. Ça signifie qu'il est reconnu dans le monde entier. Michelin amène 20 à 30 % de clients en plus partout dans le monde. Tokyo, on ne sait pas encore. Mais c'est vrai que le téléphone n'arrête pas de sonner. Il faut dire que nulle part dans le monde le guide a été autant médiatisé. On n'a jamais vu autant de presse. On ne parle que de ça. Je pense que c'est la ville où il devait être.

Quand vous êtes-vous intéressé au Japon ?

J'y viens depuis 1976. C'est Paul Bocuse qui m'y a envoyé, en 1976, effectuer une démonstration à l'école Tsuji. Je suis l'un des pionniers ici avec Raymond Oliver, Michel Guérard, Paul Bocuse, Louis Outhier, Jean Delevoye. Je suis venu très jeune. Je suis l'un de ceux qui est s'est rendu le plus souvent dans ce pays. Je fais partie des cuisiniers qui ont amené l'estragon, l'échalote, le cerfeuil, la ciboulette, la moutarde, parce que ça n'existait pas. Avec Alain Chapel, on a été les premiers à amener la truffe fraîche. Ce n'était pas le Japon d'aujourd'hui : les chefs d'alors étaient studieux, ne prenaient jamais de vacances. C'était un déshonneur pour eux de s'absenter de l'entreprise.

un visa en France, c'est quasiment impossible. Pour moi, les meilleurs ouvriers aujourd'hui, les plus professionnels, ce sont les Américains. Ça tombe, mais pour moi c'est vrai. Demain, ils auront peut-être une autre profession, mais aujourd'hui, quand ils sont cuisiniers, ils le font avec rigueur.

Le niveau de la cuisine à Tokyo ?

Les restaurants, les concepts, les décorations... il se passe vraiment quelque chose aujourd'hui au Japon. On sent une révolution dans la cuisine et il existe un véritable esprit de compétition. Le niveau de la cuisine française aujourd'hui est très élevé. La cuisine espagnole est du très haut niveau également. Pour moi, c'est même à Tokyo qu'on trouve les meilleurs restaurants italiens. Et dans la cuisine japonaise, on voit des choses extraordinaires ! Avant, au Japon, les cuisiniers se succédaient non pas en fonction des compétences mais de l'ancienneté. Il y avait un tel respect de la hiérarchie... Maintenant, c'est fini, mais c'est récent, et on voit arriver des jeunes qui ont du talent et qui sont propulsés, comme ce jeune de 33 ans à Chitose. Il y a derrière une réserve de chefs de très grande qualité. Les Japonais sont venus en France depuis une trentaine d'années. Ils ont appris et ça porte maintenant ses fruits. Il n'y a aucune autre ville au Japon qui a ce niveau.

Quelle ville d'Asie pourrait concurrencer Tokyo ? Hong-Kong est en train de dépasser Tokyo en matière d'architecture, et ça, c'est un signe. De plus, le pouvoir d'achat est le plus fort d'Asie, à mon avis. C'est là qu'au déjeuner, dans mes restaurants, je vois des lunettes couvertes de diamants. Le box, c'est 18 % d'anglais, et plus vous gagnez d'argent, moins vous en payez. Alors ça se répète tout de suite sur la consommation. Les gens dépensent. Le prochain guide Michelin devrait être à Hong-Kong avant tout autre ville au monde. Mais je ne donne aucun conseil.



La clientèle japonaise ?

Elle fréquente énormément les restaurants européens et attache beaucoup d'importance à la cuisine. Le Japonais n'a pas d'a priori. Au début, il se laisse influencer par tous les grands noms et il s'y rend. Mais il est prêt à tout essayer et se fait son jugement. Il sait reconnaître ce qui est bon, ce qui est beau.

Mon conseil aux cuisiniers ? C'est bien de venir ici, en commençant par passer deux ou trois jours dans un riyokan, où ils vont découvrir la cuisine Kaséiki, s'habiller en kimono, dormir sur le tatami, prendre des bains dans les eaux des volcans... pour percevoir un peu la culture japonaise, pleine de symboles, de rituels. Quand on a entrevu ça, on a une autre vision du pays. On n'arrive pas à le découvrir... À chaque fois que je viens, je vois que j'en sais moins qu'au début.



Sortie du Michelin Belgique et Luxembourg 2008

Ce jeudi paraît le Michelin Belgique et Luxembourg 2008 avec sa sélection de restaurants (r 038 en Belgique, 79 au Luxembourg). Pas de remise-ménage dans les étoiles : toujours deux 3 étoiles (De Karmeliet et Hof Van Cleve). En revanche, en 3 étoiles, on note la promotion du restaurant 't Zitter à Hul (11 au total) et un espoir à 2 étoiles : L'Air du Temps, éphémère à Noville-sur-Mehaigne, treize nouveaux 1 étoile (35 en tout) font leur entrée ainsi que 21 Bib Gourmand. Plus de 750 hôtels, 80 Bib Hôtels et 94 Maisons d'hôte comptent le nouveau millésime. Prix : 19,90 €.

Retrouvez d'autres conseils et reportages sur le Japon sur www.gourmet-tv.com

Exclusif

Commentaires et interview : Catherine Gerbad - Illustrations : Monique Prudent-Minot

Grand sondage

IPSOS/STAUB/CVF

LA GASTRONOMIE VUE PAR LES FRANÇAIS



C'EST BIEN CONNU, ON ADORE PARLER DE
NOURRITURE. MAIS JUSQU'À QUEL POINT
SOMMES-NOUS FOUS DE GASTRONOMIE ?
RÉPONSE AVEC CE SONDRAGE EXCLUSIF.



Quel est, pour les Français, le plus célèbre des chefs ? Et bien ce n'est ni Paul Bocuse, pourtant considéré comme le pape de la cuisine tricolore, ni Alain Ducasse, le plus doué en affaires de tous les chefs français, ni Marc Veyrat, l'homme au chapeau noir et aux multiples contrats publicitaires. Le plus connu, c'est Joël Robuchon, un chef étoilé qui publie des livres de recettes dont les titres commencent tous comme un slogan : *Le meilleur et le plus simple...* C'est lui qui a donné ses lettres de noblesse au plus populaire des plats, la purée de pomme de terre ; lui qui a divulgué nombre de ses recettes à la télévision ou en livres de poche, lui qui a vendu en grandes surfaces 40 millions de plats cuisinés en 20 ans en collaborant avec une grande marque agroalimentaire...

Au total, 97 % des Français connaissent au moins un des neuf chefs cités, preuve de leur intérêt pour notre gastronomie. Ils ne craignent pas qu'elle se dilue dans la mondialisation : seuls 8 % pensent que la cuisine française s'est appauvrie en s'inspirant des cuisines étrangères.

A la lecture de notre sondage, on comprend aussi pourquoi certains chefs refusent de se lancer dans une course aux étoiles qui les conduirait à pratiquer des prix inaccessibles : 80 % des Français seraient prêts à manger dans un 3 étoiles pour une occasion exceptionnelle, et à y consacrer en moyenne 106 €. Une somme importante, certes, mais très loin du prix réel d'un menu triple étoile. Incontestablement, les Français aiment l'idée d'une gastronomie pour tous.

Question 1 Parmi les grands chefs suivants, quels sont ceux que vous connaissez, ne serait-ce que de nom ?

	Ensemble
Joël Robuchon	84%
Paul Bocuse	81%
Alain Ducasse	67%
Marc Veyrat	57%
Pierre et Michel Troisgros	49%
Cyril Lignac	49%
Anne-Sophie Pic	40%
Michel Guérard	31%
Ferran Adrià	4%



Questions à Joël Robuchon

A 62 ans, le chef le plus connu des Français n'est pas peu fier d'être en tête de notre sondage. Il y voit la reconnaissance du rôle de "passeur" de savoir-faire et le triomphe des idées qu'il défend, parfois à contre-courant des modes.

CVF Etre le plus connu des chefs, ça vous étonne ?

JOËL ROBUCHON Mes passages à la télévision depuis 11 ans y sont pour quelque chose. Il y a aussi le fait que mon nom apparaisse sur des produits vendus en grandes surfaces, et que certains de mes livres se soient vendus jusqu'à 600 000 exemplaires. Dans mon émission *(Bon appétit, bien sûr, non)* et dans mes livres, j'ai toujours fait en sorte que mes recettes soient simples, faisables et surtout bien expliquées.

CVF Seulement 19 % des Français dépenseraient 150 € et plus pour déjeuner dans un trois étoiles ...

J. R. Aujourd'hui, 150 €, c'est énorme. C'est pour cela que, lorsque je me suis remis à la restauration, j'ai voulu limiter les prix à ce maximum-là. Les gens préfèrent manger avec des cuillères en inox et payer moins cher le repas que d'avoir tout un cérémonial, du cristal, de l'argenterie... ●●●

Question 2 Pour une occasion exceptionnelle, quel prix seriez-vous prêt à dépenser pour un repas tout compris (vin et alcools inclus) dans un restaurant trois étoiles ?



	Ensemble
Moins de 50 €	17%
De 50 à 99 €	27%
De 100 à 149 €	16%
Plus de 150 €	19%
Je n'ai jamais / je ne pourrai jamais aller dans un restaurant 3 étoiles*	10%
Ne se prononcent pas	11%
PRIX MOYEN POUR UN REPAS DANS UN 3 ETOILES (base : 79% de l'échantillon)	106 €

* réponse non suggérée

Près de 80 % des Français sont prêts à aller dans un trois étoiles pour une occasion exceptionnelle. Les moins de 35 ans (85 %) et les 35-59 ans (84 %) sont les plus enthousiastes. Mais de là à dépenser des sommes déraisonnables, non ! 60 % y consacreront moins de 150 euros, un budget insuffisant pour s'offrir le sommet de l'excellence gastronomique.

Exclusif

Question 2 De laquelle des propositions suivantes vous sentez-vous personnellement le plus proche ? Ces dernières années...

	Ensemble
La cuisine française n'a pas vraiment subi d'influence des cuisines étrangères	49%
La cuisine française s'est enrichie en s'inspirant de cuisines étrangères	39%
La cuisine française s'est appauvrie en s'inspirant de cuisines étrangères	8%
Ne se prononce pas	4%



*Joël Robuchon
la suite...*

CVF La cuisine française est-elle influencée par les gastronomies d'ailleurs ?

J. R. Les cuisines étrangères ont un effet bénéfique sur notre cuisine. En Chine, j'ai découvert l'importance des textures alors que la cuisine occidentale s'attache surtout aux saveurs et aux parfums. La cuisine marocaine nous enseigne la maîtrise du mariage des épices. La cuisine progresse par les produits, les matériels et par les échanges culturels entre les pays.

CVF Selon vous, quelle sera la cuisine de demain ?

J. R. La cuisine d'avenir, c'est celle qui est identifiable, qui est légère, goûteuse et qui ne mélange pas plus de deux ou trois saveurs. Les clients veulent comprendre ce qu'il y a dans l'assiette. La cuisine moléculaire n'est pas du tout dans mon goût. Je suis contre les apprentis sorciers qui utilisent dans la haute cuisine des additifs que les services vétérinaires s'efforcent de nous faire éliminer dans l'agroalimentaire. Tout le monde n'a pas la maîtrise exceptionnelle de Ferran Adrià.

CVF Pourquoi faire simple quand on peut faire compliqué ?

J. R. Pour épater les gens avec une cuisine simple, il faut que ce soit vraiment très réussi. Cette cuisine est beaucoup plus compliquée qu'une cuisine sophistiquée. Choisir le bon produit, c'est déjà un gros travail. Faire une cuisine identifiable, ce n'est pas ringard !

Question 4 Selon vous, quelle est la meilleure gastronomie du monde, sans prendre en compte la cuisine française ?



	Ensemble
La cuisine italienne	38%
La cuisine chinoise	21%
La cuisine espagnole	11%
La cuisine du Maghreb	9%
La cuisine japonaise	8%
La cuisine indienne	7%
Aucune de celles-là *	1%
Ne se prononcent pas	5%

* réponse non suggérée

Aucune cuisine étrangère ne dépasse la majorité. Les moins de 35 ans, gros mangeurs de pâtes et pizzas, ne sont que 32% à élire la cuisine italienne. Enclins à plus d'exotisme, ils sont les plus nombreux à élire la cuisine du Maghreb (12%), la japonaise (12%) et l'indienne (9%). La chinoise obtient le même score dans toutes les tranches d'âges, preuve qu'elle nous est devenue familière.



Sondage réalisé par l'Institut Ipsos les 16 et 17 mars 2007 auprès d'un échantillon de 1013 personnes représentatives de la population française, âgées de 15 ans et plus, interviewées par téléphone.



Dining In

The New York Times

WEDNESDAY, OCTOBER 4, 2006

RESTAURANTS

Frank Bruni

The Counter As Altar

THE best chefs have long been treated as artists worthy of adulation, and rightly so. But have they been promoted in recent years to deities who can expect reverence and sacrifice? And have some of us gone from sweetly doting patrons to slightly deranged supplicants?

Consider this scene from the first days of L'Atelier de Joël Robuchon. It's 11:30 a.m. Lunch officially begins now. Except it doesn't. A hostess blithely says that Mr. Robuchon and the others in the kitchen aren't ready. About 18 of us settle into chairs around the entrance. We await anointment.

At 11:43 or so, two people get the nod. Over the next 15 minutes, another six are tapped. A flustered woman among those of us not yet admitted asks about the delay. The hostess says she doesn't want to seat more people than the kitchen can handle.

The woman surveys the sparsely populated dining room.

"My kitchen can handle that many people," she grouses.

But does she leave? Do any of us? We're put out, but not enough to forgo whatever Mr. Robuchon has to show us. He's one of the most acclaimed chefs of the last quarter century, at long last making his New York debut. He had us at bonjour.

It turns out that he deserves us, too, though not in so pious a posture, and certainly not on that day, during a supposedly "soft" opening when prices were actually higher than they are now. Although L'Atelier had al-

Continued on Page 9

Dining In

The New York Times

WEDNESDAY, OCTOBER 4, 2006

RESTAURANTS

When the Counter Becomes an Altar

Continued From First Dining Page

ready been installed and refined in Paris, Tokyo and Las Vegas, it hit the ground limping: bad bread, flustered service, palpable arrogance.

It improved quickly and greatly, and your focus can now fall on its mostly exhilarating food: a layered cake of smoked foie gras and caramelized eel that's the stuff of dreams; a mélange of sea urchin roe, lobster and cauliflower cream that's pure rapture; a pair of precocious sliders — made with Kobe beef, foie gras, caramelized peppers and the most perfect little brioche buns imaginable — that get my vote for haute burger of the new millennium.

To find this bliss, you still have to push past some nonsense. L'Atelier's signature counter seating, the only option at its sleek Paris branch, doesn't come off as well in the plush, stuffier corner of the Four Seasons Hotel in Midtown that this off-spring inhabits. That's partly because there are tables in the mix as well, making this L'Atelier feel fractured and conflicted.

The hotel intrudes on the restaurant, challenging a fundamental reason for the counter arrangement — to allow you undistracted communion with your food. You have to walk through the vast lobby to get to L'Atelier, and then you have to tune out the crowd in an unrelated bar area outside the restaurant's entrance, which provides too little of a buffer.

But once you do, you'll encounter unusual dishes whose exceptional re-



ATTENDING TO FLAVOR Cooks assembling dishes at L'Atelier de Joël Robuchon in the Four Seas

Diner's Journal BY FRANK BRUNI

A blog on restaurants, trends and notes from the field: nytimes.com/dinersjournal

finement, and seductiveness can't be denied, like a succulent piece of langoustine, deep-fried in a cradle of crunchy pastry so thin and delicate that the whole basil leaf between it and the langoustine's flesh is plainly visible.

Or like mock ravioli made with lobster salad inside a pocket of finely sliced turnip. When I asked about the full list of ingredients — what bound the lobster, what dressed the turnip — I was stunned. It went on and on, encompassing honey, Cognac, nutmeg, ketchup and even more, yet the unsullied impact of the dish was the gorgeous sweetness of that lobster.

Mr. Robuchon has frequently been praised for his ability and determination to amplify the charms of whatever fits at the center of a dish, and it's true that he pays more heed to emphasizing two or three flavors than to inventing oddball partnerships or imagining eureka flourishes.

If you ask about the swirl of dust on that plate or the scattering of grains on that one, you probably won't hear about some pollen of some herb that will have you scrambling to Wikipedia. You'll hear about pepper, although of a particular kind that he's chosen carefully for its heat or color, like the pale red pepper from southern France on a bracket

of whipped cream beside the layers of eel and foie gras.

What made the restaurant's sweetbreads sensational were their inherent quality, along with the potency of the veal just beneath them and, of course, the pancetta added to the affair. Sautéed squid leaned on its own tenderness, as well as some chorizo. Mr. Robuchon knows when and how to bring a pig into play.

But his reputation for simplicity isn't quite accurate. In a noble French tradition, he and his team at L'Atelier — including his executive chef, Yosuke Suga, who will shoulder most of the burden as Mr. Robuchon attends to a growing global empire of L'Ateliers and other restaurants — like to make a showy fuss.

Take that sea urchin composition, arranged like a sand sculpture in a translucent globe. There was a band of lobster-flavored gelée, which encased the sea urchin, and a band of

cauliflower cream above it. And then, on the surface of that cream, tiny green dots of parsley mayonnaise — each the same size, each the same distance from the next one — traced a perfect circle.

Or take ruby red dominoes of blue fin tuna, arranged in a horizontal line so straight that a geometry geek with a protractor couldn't have detected any deviation. Crowning these rectangles were fresh chives, chopped so painstakingly that all the minute green segments appeared absolutely identical. This sort of handiwork does more than look good. It communicates the high standards that a kitchen sets for itself, the formidable technique it masters, the extensive manpower it deploys.

The desserts resembled stage sets, replete with odd props like an orb of blown sugar that recalled the vessel that brought Mork from Ork. It belonged to a fruity array that included

red currants and raspberry. I preferred a chocolate adventure with so many slopes and swirls in the landscape around a butte-like molten cake that I needed a road map to find my way back out of it.

Much of the kick of this Atelier, like its predecessors, is the way such formal mastery occurs in an essentially informal, contemporary context, highlighted by those 20 counter seats, which face preparation areas where cooks huddle, and by a stated policy of saving many of those seats for walk-ins.

But the application of that policy has been persistently confused and confusing. Based on my experience, you may not be told when you make a reservation where you're destined to sit, and you may not be asked when you arrive where you'd like to.

You may not have any idea how much food to order. The menu, most of which is devoted to "small tasting portions," doesn't make sufficiently clear how small they are. Neither do the servers. And many appetizers (a category apart from the tasting portions) are significantly larger than some entrees, like a few undistinguished slices of roasted rack of lamb.

That lamb was one of the menu's definite soft spots and the \$46 that it cost underscored how seriously expensive, in bites per dollar, L'Atelier can be. A few of the prices remain perplexing. So does the reservation system, as well as aspects of the service.

Sometimes the bread, which is now outstanding, came with butter. Sometimes it didn't. A companion's iced tea had no ice and no lemon wedge. Mine had both.

Why hasn't all of this been worked out? Maybe because it doesn't have to be — because chefs regarded as demigods aren't compelled to sweat the small stuff. L'Atelier suggests what happens when we too readily guffaw. But it amply illustrates why Mr. Robuchon attracts such ardent worship in the first place.

**L'Atelier
de Joël Robuchon**

Four Seasons Hotel, 51 East 57th Street, (212) 308-8858

ATMOSPHERE About 26 seats at tables with a black and red color scheme and about 36 stools at a blond wood counter fill a high-ceilinged octahedron without enough separation from the hotel behind around it.

SOUND LEVEL Within the restaurant, pleasantly restrained.

RECOMMENDED DISHES Sea urchin in lobster gelée; gooside with cranberry; lobster and shrimp ravioli; crispy langoustine; sautéed squid; caramelized eel and foie gras; bangers; caramelized quail with foie gras; steak tartare; chocolate cake; grapefruit with mint sorbet; mocha oven.

WINE LIST Extensive, international and impressive, with a focus on France and many bottles between \$65 and \$85 but very few below that.

PRICE RANGE Tasting portions, \$12 to \$17. Appetizers, \$14 to \$20. Entrees, \$28 to \$48. Desserts, \$18. Eight-course tasting menu, \$180. Four-course "club" menu, \$60.

HOURS Lunch daily from 11:30 a.m. to 2 p.m. Dinner nightly from 6 to 11 p.m.

RESERVATIONS For prime times, call up to a month in advance. Many seats at counter and at tables are set aside for walk-ins or for hotel guests.

CREDIT CARDS All major cards.

WHEELCHAIR ACCESS An elevator reached through a side entrance to the hotel on East 58th Street leads to restaurant. Some elevator to accessible restrooms.

WHAT THE STARS MEAN:
(None) Poor to satisfactory
★ Good
★★ Very good
★★★ Excellent
★★★★ Extraordinary

Ratings reflect the reviewer's reaction to food, ambience and service, with price taken into consideration. Menu listings and prices are subject to change.

PAST REVIEWS from The Times, with additional capsule reviews by Times critics: nytimes.com/dining

Dining Out

The New York Times

WEDNESDAY, AUGUST 9, 2006

New York: Joël Robuchon Strides In

By FLORENCE FABRICANT

JOËL ROBUCHON'S flight from Paris to New York last Wednesday landed at 5 p.m., two hours late. Without even checking in at the Four Seasons hotel, he went directly to its new restaurant, L'Atelier de Joël Robuchon, which is scheduled to open to the public today.

With only a week to go before the restaurant's debut, any stress he was feeling did not show. He was ready to get to work.

Mr. Robuchon, a Michelin three-star chef whose creativity and perfectionism have kept him at the pinnacle of the culinary world, has become conspicuously active since he "retired" 10 years ago, expanding the number of restaurants that bear his name and changing his approach so that it's more casual. He made his first foray into the particularities of the American palate last year in Las Vegas. He describes that venture these days as a warm-up for the scary, tough crowd in New York.

Last week, he was finally seeing his latest restaurant in its completed state — clearly he knew the clock was ticking. His first reaction was general approval.

Then he took a closer look.

The woven black vinyl Chilewich placemats were redundant on black pebbled leather tabletops and had to go. Ditto the red water tumblers with rims that were too thick. The ice cream in a cherry dessert wasn't working to his taste either.

The next morning, back in the restaurant, he was still obsessed with details. His slightly hooded, piercing blue eyes seemed to miss nothing.

From a few of the seats at the dining counter, the signature feature of the Atelier de Joël Robuchon format, he noticed that it was possible to

Continued on Page 5

Dining Out

The New York Times

THE NEW YORK TIMES, WEDNESDAY, AUGUST 9, 2006

11

F5

Joël Robuchon Strides In to New York



Continued From First Dining Page

glimpse the fluorescent-lit back kitchen. That was wrong: the show kitchen is front and far where he is full of praise, he signed into the ice cream. "The dessert had that perfect combination of crunch and sweetness, but the ice cream should not be made in a Pacojet," he said, a convenient extra fact, \$3,500 Swiss appliance that is used in many high-end restaurant kitchens. "It never melts. Ice cream has to be creamy, like velvet. Pacojet may be easier to use, but easy does not mean best."

Then, addressing the waiters in their black mandarin-collar suits, he asked if they

A CONCEPT'S NEW YORK DEBUT L'Atelier de Joël Robuchon, above, opens today in the Four Seasons hotel on East 57th Street in Manhattan. Mr. Robuchon, right, slices hangar steak in the kitchen.

were too warm. Most of them assured him that they were just fine.

All but a few of the waiters, who represent about a dozen countries — France, incidentally, not among them — are longtime employees of the hotel who have spent a month training to work in the new restaurant. They even learned some basic French. About two-thirds of the kitchen staff is new to the Four Seasons, including the chef, Yusaku Suga; the sous-chef, Gregory Pugin; the pastry chef, and his assistant, Satoshi Kanai. These four have worked with Mr. Robuchon for years.

By mid-afternoon on Thursday (7:55-a.m. and counting), Mr. Robuchon had reorganized some of the work stations in the kitchen, decided to change the dinnerware and insisted that spaghetti be added to the menu as a *plat du jour*. "You have to have



Photograph by Fred R. Conrad/The New York Times

spaghetti," he said. "People love it, especially when they only want one dish, and when they bring their kids."

Even though L'Atelier de Joël Robuchon is by now a formula, in concept, design and menu, each one he has opened has required similar tweaking. "It's normal," he said. New York is his fourth, with London to follow in about a month. Offers have been made for him to open in Chicago and Singapore.

"The interest I've had in this concept has convinced me that its informality and conviviality, where you can have just one dish or a whole dinner, is the way people want to eat today," he said. "In addition, you have the theatrical aspect, of being able to watch the food prepared."

Formula or not, Mr. Robuchon has quotas about New York. "New York is difficult," he said. "It's hypocritical and unforgiving. Look what happened to Ducasse." He was referring to the devastating reception that Alain Ducasse, another Michelin three-star chef, received in June 2005, when Alain Ducasse at the Essex House made its much-anticipated debut.

Although plenty of Americans have eaten at L'Atelier in Paris, he said, he had heard

BLOND WOOD, FOR A CHANGE The restaurant's signature feature is the counter, which is the focus in the other Ateliers in Paris, Tokyo and Las Vegas. But in those locations the décor is in black.

that in general, Americans were not sophisticated diners, and also that he might be disappointed in the quality of the kitchen staff he would have to hire. He said that by opening in Las Vegas before New York he could see for himself with an out-of-town preview.

"I was astounded at how receptive the clientele in Las Vegas has been," he said. "Americans are much more open, with fewer fixations about what they would or would not eat than the French. And the biggest surprise was how accomplished and professional the Americans in the kitchen and dining room have been. It was totally contrary to what I was led to expect."

He said that Mr. Suga, who worked at L'Atelier in Las Vegas, thought his American staff there was superb.

Salah Hamad, who has been a waiter at the Four Seasons for 13 years, said he looked forward to the challenge of working for Mr. Robuchon. "He smiled at me," Mr. Hamad said. "I'll do my best for him. It's like working for a god."

When Mr. Robuchon turned 50 and announced that he would retire at the top of his game, saying he was tired of haute cuisine and all the formal *foies gras* that it involved, it rocked the world of food. Then his announcement in 2002 that he would open L'Atelier, a 36-seat, counter-only restaurant in Paris on the Left Bank, was just as stunning. By 2003 he was back in the restaurant business in France. (He had first tested the waters by opening a version of it a few months earlier in Tokyo.)

Within a year after the opening in Paris,

Ty Warner, the owner of the Four Seasons hotel in New York, began to court him for his hotel, as a replacement for the Fifty Seven Fifty Seven restaurant. "Everybody was saying he was the greatest chef in the world, so I ate in all his restaurants and I was convinced," Mr. Warner said.

L'Atelier de Joël Robuchon in New York is a little different from the others. For one thing, it has been incorporated into an existing space with a blond wood, somewhat Art Deco style by I. M. Pei, who designed the hotel. The Atelier's look, created by the French designer Pierre-Yves Rochon, is sleek black with touches of burgundy. Mr. Pei was consulted in the design and Mr. Robuchon approved every piece of kitchen equipment.

Unlike the other Robuchon restaurants, this one has a counter that seats only 20 and is of blond wood; the others are black. Beyond it, the black open kitchen is typical of the other Ateliers.

The restaurant has another 30 seats, at tables with banquettes. But the menus for both parts of the restaurant are the same, with a list of about 20 dishes served either as small tasting plates (\$13 to \$75) or larger, conven-

A celebrated French chef brings counter dining and 'conviviality' to the Four Seasons hotel.

tional portions (\$17 to \$55), at both lunch and dinner. The restaurant will also offer tasting menus. Desserts are \$15.

In the weeks before the opening, Mr. Suga said, he worked with each dish and sent photographs of them to Mr. Robuchon for his approval. Many of them, like a gazpacho with golden crostons, langoustines in crisp pastry, rack of lamb with fresh thyme, and a precisely layered dish of eggplant, mozzarella and tomato, are the same as in Paris, Las Vegas and Tokyo. The menu will change seasonally and Mr. Robuchon plans to be in New York each month.

As for any thought of re-training for real, now that he is busy building an international empire of Ateliers, Mr. Robuchon just gave a half smile and shrugged his shoulders. For now, he was just too busy thinking about the placemats, glassware and spaghetti.

How to Book

L'ATELIER DE JOËL ROBUCHON at the Four Seasons hotel, 57 East 57th Street, serves lunch from 11:30 a.m. to 2:30 p.m. and dinner from 6 p.m. to midnight daily. Breakfast, with baked goods from L'Atelier, is expected to begin after Labor Day.

Until Sept. 5, seats at tables and the counter will be available on a first-come-first-served basis. Starting Tuesday, reservations for tables will be taken for Sept. 5 on, up to 30 days in advance. At the counter, seating is open but reservations will be taken for a 9 p.m. seating. (212) 350-6555.

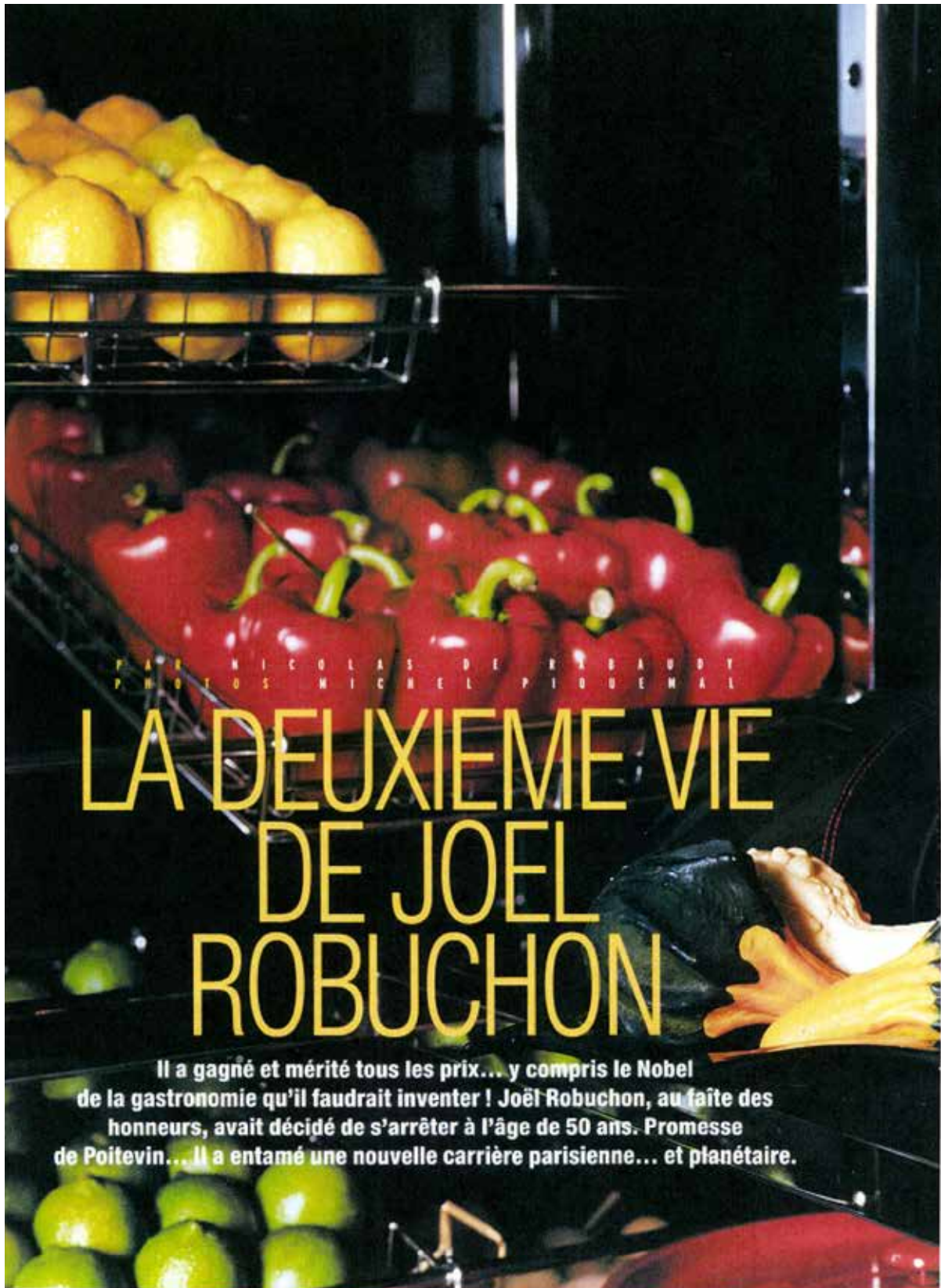


Contact presse - Gourmet TV Productions
Le Ponant - 21, rue Leblanc - 75015 Paris
Tél : 01 40 60 63 63 - Email : contact@gourmet-tv.fr

Octobre 2005 - 3 Etoiles
Joël Robuchon : La deuxième vie d'un géant 1/5



Contact presse - Gourmet TV Productions
Le Ponant - 21, rue Leblanc - 75015 Paris
Tél : 01 40 60 63 63 - Email : contact@gourmet-tv.fr



Joël Robuchon

ébénistes, des menuisiers, des charpentiers, tous amoureux de l'ouvrage bien fait. Il est recueilli par la mère des compagnons, partage le climat chaleureux de la Cayenne, la détente fraternelle après le travail, "où il n'était jamais question d'argent, de gagner plus".

"La morale qui a guidé mon existence, je l'ai forgée chez les compagnons, confie-t-il, en prêtant Mehmet, son directeur de salle, par les épaules. La fraternité, le respect des autres, l'honnêteté, la probité, tout cela vient de cette éducation, du modèle inspiré par le compagnonnage."

Débarassé de la charge de Jamin, son trois étoiles qui comptait jusqu'à 400 réservations par jour, un record mondial, Robuchon ne songe pas un instant à renoncer à deux contrats : Le Château, superbe restaurant français de Tokyo imaginé avec Jean-Claude Vrinat du Taillevent, et Fleury Michon, la marque leader de plats cuisinés, deux entreprises qui lui ont fait confiance.



"Je suis d'un naturel fidèle et je n'abandonne pas mes partenaires d'un coup de tête, d'autant qu'ils ont insisté pour que je reste à leurs côtés. Et puis j'ai toujours voulu transmettre mon modeste savoir-faire, ce que j'avais appris auprès

**"À SEIZE ANS, J'ÉTAIS
COMMIS À L'ENTRE-
METS, AU CRILLON.
J'ÉTAIS PRIS PAR LA
SOIF D'APPRENDRE. LE
TRAVAIL, JE N'AI CON-
NU QUE CELA JUSQU'À
LA TROISIÈME ÉTOILE,
ET APRÈS, J'AI VÉCU
AVEC L'OBSSESSION DE
NE PAS LA PERDRE..."**

des pianos : je suis un passeur. Ce que j'ai reçu, ma toque sur la tête, je dois le redonner aux autres."

En 1987, grâce à un ami journaliste qui a deviné sa nature profonde, sa générosité, il rencontre Guy Job, producteur-réalisateur à TF1, gourmand du genre Falstaff, auteur des premières cassettes vidéo de cuisine, Les Recettes de Roger Vergé, chef mythique du Moulin de Mougins. Dans la tête de Guy Job, il s'agit de créer une série d'émissions sur la cuisine de Joël Robuchon, un projet qui emballe le chef patron : c'est l'éducation par l'image. Absorbé par la conduite quotidienne du Jamin, sur la route des trois étoiles, Robuchon ne débutera sa carrière de pédagogue qu'en juillet 1996, d'abord sur TF1, puis sur France 3, avec Bon Appétit bien sûr, une émission quotidienne (sauf le week-end) qui verra défiler sur le petit écran la bagatelle de 400 chefs en veste blanche conviés à montrer les secrets d'un plat phare. Après avoir invité l'élite des queux Alain Ducasse, Bernard Loiseau, Georges Blanc, Marc Haerberlin, il fait venir de jeunes talents à qui il donne une chance de se faire connaître – toujours le coup de pouce aux autres, à ses confrères de province moins bien lotis que lui.



Ironie de la vie des restaurants, M. Ho, un Chinois né à Hong-Kong, d'une immense culture gastronomique, possédant une cave d'exception (Pétrus, Yquem, Latour 1928), propriétaire d'un casino à Macao, tombe amoureux de la gelée de caviar à la crème de chou-



fleur qu'il savoure, religieusement, dans le restaurant 1900 du Trocadéro. Il demande à rencontrer Joël et lui indique qu'il aimerait créer un restaurant Robuchon dans son casino. Le Français se rend à Macao, visite les lieux, dessine des plans avec l'architecte de M. Ho, élabore une carte de mets français. Six mois plus tard, fin 1998, l'établissement ouvre ses portes, rencontrant un fracassant succès. De vingt couverts par semaine, l'occupation passe très vite à soixante par jour : des foodists alertés par la réputation de Joël prennent le bateau ou l'avion de Hong-Kong pour un dîner à la française.

Mais c'est à Paris que le Poitevin au regard perçant va concentrer son énergie. Encore une histoire d'hommes. Cinq de ses plus proches collaborateurs, Philippe Braun, ancien chef de Laurent, Eric Lecerf, de L'Astorg, Eric Bouchenoit, M.O.F., complice de Joël Robuchon dans l'émission Bon Appétit bien sûr, François Benot, chef pâtissier,

et Antoine Hernandez, chef sommelier depuis l'époque Jamin, ont le désir de s'installer à leur compte – chez eux, sans patron. Les banques, plus que frileuses, refusent le moindre prêt. Ce qui ne va pas sans révolter Joël.

"Ces professionnels de valeur qui ont fait leurs preuves, certains doublement étoilés au Michelin, méritaient d'être soutenus par un banquier, comme Robuchon, l'œil sévère. Mon nom a permis un financement."

Avec l'appui de Ted Margellos, un homme d'affaires grec admirateur de la cuisine de Robuchon, le projet de L'Atelier Joël Robuchon prend forme. Le Poitevin aura le même nombre de parts que ses cinq associés – pas plus.

L'idée de base n'est pas de mettre sur pied un restaurant de forme traditionnelle, mais de construire une cuisine ouverte sur un bar circulaire de 36 places assises. Les mangeurs suivent le service, observent la succession de plats, composent leur menu selon leur appétit et leur portefeuille – de très goûteuses assiettes, délicat gaspacho de tomate, tarte aux anchois et parmesan, sont facturées 12 euros ; le café coûte 2,50 euros.

"Un principe majeur, dans ce nouveau concept : L'Atelier est un restaurant pour toutes les classes sociales, confie Joël Robuchon en croquant une petite tomate de Sicile. On peut se nourrir pour peu d'argent ou s'offrir une fête des papilles avec de la langouste et des truffes. C'est selon les désirs de chacun. Au début, il n'y avait pas de réservations par téléphone, ce qui a causé zizanies, polémiques et quelques volées de bois vert ! Maintenant, à partir de 11 heures 30 pour le déjeuner et de 18 heures 30 pour le dîner, on peut réserver. La liberté des horaires permet de faire trois services le soir ; rien n'est formel dans les commandes. On peut

s'asseoir après le spectacle pour se régaler d'une tranche de foie gras et d'un verre de champagne. Pas de contrainte, la liberté à table."

En fait, le créateur des petites cailles farcies au foie gras et jus de truffe escortées de la divine purée met en œuvre une stratégie limpide : L'Atelier ne fait pas la course aux étoiles Michelin, Joël a refusé de figurer dans le guide. Il vise autre chose – la simplicité, plus en rapport avec les attentes de la clientèle d'aujourd'hui.

"Combien de fois m'a-t-on réclamé l'adresse d'un restaurant où l'on mange bien et dont l'ambiance soit agréable, détendue, le service prévenant. A Paris, il est quasi impossible de concilier les deux notions. La cuisine trois étoiles procure souvent un ennui de plomb et l'attente est intolérable. Si l'ambiance est à la gaieté, à la décontraction,



l'assiette est médiocre, quelquefois indigne. A L'Atelier, avec mes confrères, nous cherchons à concilier les deux et à répandre une sorte de convivialité bienveillante. Il s'agit d'aimer les clients." Et puis, 36 mangeurs sont mieux bichonnés que 100 qui surgissent, affamés, tous au même moment, à

"LA CUISINE FRANÇAISE MITONNÉE À L'ÉTRANGER EST BEAUCOUP PLUS APPRÉCIÉE QUE CELLE QUI EST OFFERTE EN FRANCE... DES PETITS MESSIEURS ENVIEUX ET MAGOUILLEURS SONT LES FOS-SOYEURS DE LA CUISINE FRANÇAISE..."

13 heures ou à 21 heures. Joël ne veut plus de la tension du coup de feu.

"C'est dans la précipitation que l'on rate des clients, ajoute-t-il. Il ne faut pas trop de mangeurs à la fois. Pour moi, la qualité suprême d'un restaurant est la régularité et la pleine satisfaction du public. Sachez que les chefs Braun et Lecerf n'ont pas abandonné leurs étoiles pour moi, c'est moi qui ai renoncé à ma retraite pour eux."

Dans la foulée de L'Atelier, Joël reprend Le 16 au 16, avenue Bugeaud, à deux pas de la place Victor-Hugo, à Paris. Lancé par Ghislaine Arabian, étoilée au Michelin, grâce à l'investisseur Ted Margellos, le restaurant de style art déco perd pourtant sa chef en 2002. Par amitié pour le Grec, le Poitevin reprend l'établissement, le baptise La Table de Joël Robuchon, pilotée par un excellent pro des casseroles, Frédéric Simonin, qui a conservé l'étoile. La fusion, au début problématique, entre l'équipe du restaurant et celle de Joël Robuchon, se réalise finalement sans heurt, d'autant que les "complets" se succèdent : l'effet Robuchon, associé aux prix très doux (de 60 à 100 euros), joue à plein. Cadeau du destin, Joël trouve le prince des pâtisseries, François Benot, un as du chocolat, mais aussi du soufflé aux



Joël Robuchon

fruits de la passion, du clafoutis aux framboises – de lui, Robuchon dit qu'il est le meilleur pâtissier de France. Le magicien du sans sucre est intégré à l'association des compagnons et élabore gâteaux, gâteries et mignardises pour l'ensemble des enseignes Robuchon à travers le monde.

Car c'est une véritable galaxie que tisse Robuchon, à la manière de son prestigieux rival Alain Ducasse. Au cours des années 2005-2006, il s'apprête à ouvrir à Las Vegas un Atelier et un grand restaurant dans l'hôtel MGM, à New York un Atelier au Four Seasons, à Londres un Atelier dans le quartier de Soho et à Monaco, La Table de Joël Robuchon du superbe Métropole décoré par Jacques Garcia entre dans sa deuxième année, sous la houlette de Christophe Cussac, autre élève du maître, ex-deux étoiles à La Réserve de Beaulieu : "Quand M. Robuchon m'a sollicité pour tenir la cuisine du Métropole, j'ai hésité une demi-heure, le temps de téléphoner à ma petite famille, se souvient Christophe Cussac. Je ne me voyais pas refuser une proposition du père spirituel à qui je dois tant. Tous les fidèles de M. Robuchon ont un immense respect pour lui et sont heureux de progresser avec lui."

Et puis, le nom du chef, sa célébrité, son image sans tache de vedette des fourneaux – saluée dans la rue – sont un formidable accélérateur de succès. Au Métropole, le restaurant a été fermé cet été à l'heure du déjeuner pour cause de service à la piscine du palace ; au dîner, la fréquentation a dépassé celles du midi et du soir réunies. Chapeau.

Et tout cela se déroule, cet engouement pour la cuisine provençale façon Robuchon, place du Casino de Monte-Carlo, à quelques foulées du Louis XV, le trois étoiles d'Alain Ducasse et Frank Cerrutti à l'Hôtel de Paris. Étonnant



clin d'œil de la providence, les deux chefs mythiques de la restauration française œuvrent, par épigones interposés, l'un en face de l'autre. C'est un duel à la loyale.

Certes, des bisbilles assez médiocres ont opposé le doux Joël au boulimique Alain à propos de l'enseigne "Atelier", Ducasse ayant déposé la marque "L'Atelier" en 1999, alors que Joël Robuchon avait publié le livre *L'Atelier de Joël Robuchon* en 1996. Tout cela est du passé dont les deux stars en toque ont fait table rase.

"Quand nous avons inauguré la table du Métropole, Alain Ducasse a eu la délicatesse de m'adresser une lettre de bienvenue et m'a invité dans les trois restaurants SBM qu'il dirige. C'est un geste qui a de la valeur."

L'un des mérites du maître-queux Robuchon, si humble, dont la gloire a dépassé celle d'Escoffier, de Fernand Point, égalé celle de Paul Bocuse, aura été d'inviter nos compatriotes – et d'autres – à déjeuner et à dîner plus tôt, à l'américaine. Qui aurait pu imaginer des "complets" à l'heure de l'apéritif ?

"J'ai toujours offert de la cuisine française et je continue sur d'autres continents. Pour moi, il faut manger la vérité, selon le mot d'Alain Chapel, c'est-à-dire travailler le meilleur produit, simplement, sans complications, sans sophistications inutiles. Le plat qui vous a étonné un soir est-il gravé dans votre mémoire ? Tout est là. J'ai en horreur les préparations éphémères, mystérieuses, chargées d'ingrédients inconnus. Je déteste l'esbroufe. Je veux respecter mes clients et ne pas les tourmenter avec des plats rébus, à décoder par le maître d'hôtel."

Et de poursuivre :

"La cuisine française mitonnée à l'étranger est beaucoup plus appréciée que celle qui est offerte en France. Cela me navre. Il faut dire aussi que, dans l'Hexagone, des plumitifs jaloux, peu férus de bonne chère, s'emploient à miner le moral des chefs et à saper les bases de la tradition culinaire. On veut démolir ! Ces petits messieurs méchants, envieux et magouilleurs – voyez les combines du fooding – sont les fossoyeurs de la cuisine française." Ce samedi, en six heures d'ouverture, L'Atelier aura accueilli 124 couverts. ■



The New York Times

Copyright © 2005 The New York Times

NEW YORK, SATURDAY, JULY 30, 2005

New York in the Springtime Is on French Chef's Plate

By FLORENCE FABRICANT

Joël Robuchon, one of the most esteemed chefs in France, has agreed to open a restaurant in the Four Seasons Hotel on West 57th Street in the spring.

The restaurant, to be called L'Atelier de Joël Robuchon at the Four Seasons, will be similar to L'Atelier de Joël Robuchon in Paris, the informal place he opened two years ago after retiring from the restaurant in the Hôtel du Parc in Paris that had his name and had earned three Michelin stars.

Aside from Alain Ducasse, who opened at the Essex House in 2000, Mr. Robuchon will be the only chef with three Michelin stars to have opened a restaurant in New York, although Gordon Ramsay, a three-star chef from London, also expects to open in New York.

Mr. Robuchon, 60, who described his plans by telephone yesterday from his vacation house in Spain, said that his New York restaurant would be similar to the one in Paris, serving mostly small plates at a counter as well as at tables. But there will be only 52 seats. The food in the Paris and New York restaurants, as well as at the Atelier he will open in September at the MGM Grand Hotel in Las Vegas, will basically be French with touches from Italy and Spain.

"The older I get the more I want to do stuff that suits my personal taste," he said. "It has to be less mixed up, less complicated than ever, designed to let the best ingredients shine."

His past will be revived in Las Vegas at the restaurant Joël Robuchon at the Mansion, but his New York offering will remain casual, though still expensive.

The restaurant, which will replace Fifty Seven Fifty Seven, at present the hotel's only restaurant, will be designed by Pierre-Yves Rochon, said Christoph Schmidinger, the general manager of the Four Seasons. Mr. Rochon designed L'Atelier in Paris and the interiors of the Essex House in New York.

Mr. Schmidinger said Fifty Seven Fifty Seven would close by

the end of the year and the hotel's lobby lounge would be turned into another restaurant in the fall. A new lounge area will be created in some unused lobby space. The bar across from Fifty Seven Fifty Seven will eventually serve snacks prepared by the Atelier.

The hotel will actually run the Atelier, which will serve breakfast, in addition to Mr. Robuchon's menus for lunch and dinner. Reservations will not be taken for the counter, and it has not



Michel Euler/Associated Press

Joël Robuchon, shown in 1996 in Paris, is out of retirement.

been decided whether they will be taken for the tables.

Mr. Robuchon also has restaurants in Tokyo, Macao and Monte Carlo and will technically be a consultant at the New York Atelier. But he said he planned to have several chefs who have cooked for him work permanently in New York.

Regardless of his title, Mr. Robuchon said he expected to be in New York for at least a month around the time the restaurant opens, then return frequently.

"As often as possible," he said. "This restaurant is very important to me. Other chefs have come to New York and have had problems. I do not want that to happen to me. Besides, I love New York. I love the shopping."

LE FIGARO

SAMEDI 22 -
DIMANCHE 23 JANVIER 2005

Personnages

Jacques Pessis

Joël Robuchon : un Atelier à Las Vegas



Joël Robuchon et son équipe.(DR.)

A l'inverse de beaucoup de ses confrères restaurateurs, Joël Robuchon n'a jamais voulu tenter l'aventure américaine. Il vient pourtant de donner son feu vert à l'ouverture d'un Atelier à Las Vegas, au cœur de l'hôtel MGM, l'un des plus prestigieux de la ville, juste à côté du principal casino de l'établissement. « Si j'ai accepté, c'est parce que l'on ne m'a pas demandé de privilégier le nombre de couverts, donc la rentabilité au détriment de la qualité, explique-t-il. Ce lieu aura quarante places, comme à Paris, et même si nous parvenons à faire trois services au déjeuner ou au dîner, ce ne sera jamais une grosse machine. » L'ouverture est prévue en juillet et l'affaire s'est faite en quelques semaines à peine. A la suite d'une série d'articles parus dans la presse américaine affirmant que le concept de l'Atelier était la seule vraie nouveauté intéressante en Europe dans le do-

main de la gastronomie, des financiers sont venus incognito à l'adresse parisienne, avant de faire une offre. Robuchon a ensuite traversé l'Atlantique pour découvrir un monde où il n'avait jamais mis les pieds. « Je ne suis pas joueur, je ne connais même pas les règles de la roulette. » Cela lui évitera de se détourner des cuisines lorsqu'une fois toutes les cinq semaines, il s'installera aux fourneaux. « Mes quatre associés dans cette formule se relayeront le reste du temps. » Tout en continuant à animer « Bon appétit bien sûr ! » sur France 3 et à présider Gourmet TV, la chaîne qu'il a fondée avec Guy Job, le chef partage son temps entre son adresse parisienne, les cuisines de l'hôtel Métropole à Monaco, Tokyo et Macao. « On me propose de créer des Ateliers dans le monde entier. Je me suis juré d'en ouvrir deux de plus, au maximum. »

INTERNATIONAL Herald Tribune

THE WORLD'S DAILY NEWSPAPER PUBLISHED BY THE NEW YORK TIMES EDITED AND PRINTED IN PARIS

FRIDAY, AUGUST 27, 2004

An encore for Robuchon

PARIS

It's now eight years since Joël Robuchon left the restaurant world in top-of-the-heap, Michelin three-star glory.

We all know the story: He didn't leave for good, just long enough for us to forget that he's the only one who ever offered us such culinary perfection. And long enough for us to learn to miss him.

He's back all right. In the old world, he had to play by the rules to get to the top. In the new world, he's in charge and makes the rules.

Not many people get to reinvent themselves to their own desires, but Robuchon has done it. First with his concept at L'Atelier de Joël Robuchon, where diners sit on stools in a cozy red and black dining room, sample just a few perfect langoustines and a glass wine, or go all the way with a knock-down, drag-out meal. He combines updated old favorites from the 1980s, such as the langoustines, deep fried whiting and an unforgettable cauliflower cream laced with soothing oysters.

Robuchon also demonstrates how modern he can be, with such memorable dishes as his "fine rôtie de légumes," a gorgeous layered stack of toasted sourdough bread, the best Spanish ham, sun-dried tomato, eggplant and a white surprise of moz-

DINING

By Patricia Wells

zarella melted to a fragrant delight then doused with a thin pesto sauce and served with thick slices of caramelized cèpe mushrooms.

Now he is offering another Parisian choice, La Table de Joël Robuchon, where, since opening in May, one has been able to admire once again his sense of simplicity and his expressions of pure gustatory pleasure.

Frédéric Simonin, who earned one star in the 2004 Michelin guide for his work at Seize au Seize (which preceded La Table at this address), is in the kitchen. The food here is sensational. So simple you think maybe you missed something. It is precise and full of the sort of self-assurance you find only at a Robuchon table. The dining room is a sparkling, gilt-edge package, with touches of brown wood and traces of Robuchon's signature deep, blood red. Yet, like the food, it is far from daunting, a fine combination of elegant and casual.

Spectacular early summer tastes included a textbook gazpacho — gorgeous red ladled into shiny aqua bowls — topped with the freshest almonds and a drizzle of spring-green basil oil.

The eggplant caviar was as smoky as it comes, pleasantly chunky and set in a bowl surrounded by a lean, acidic tomato sauce. Topped with the crunchiest of deep-fried eggplant curls, it was a feast in a single dish.

Try his starter of fresh crab meat in avocado cream, a Cinderella-like creation that appears in a thick white porcelain egg: Avocado cream hides at the bottom of the egg, topped with wonderfully fresh crab meat and a touch of tomato.

I have said that given the choice between a restaurant where the chef-owner is at the stove and one where he is not, I'd go for the former. But any place under Robuchon's direction is an exception.

L'Atelier de Joël Robuchon, 5 Rue de Montalembert, Paris 7; tel.: 01-42-22-56-56; à la carte, about €50 a person, including service but not wine. Open daily from 11:30 a.m. to 3:30 p.m. and 6:30 p.m. to midnight.

La Table de Joël Robuchon, 16 Avenue Bugeaud, Paris 16; tel.: 01-56-28-16-16. Open daily. About €100 a person, including service but not wine.

International Herald Tribune

Patricia Wells can be reached at her Web site: www.patriciawells.com.



William Rankin/International Herald Tribune

Robuchon's starter of crab meat in avocado cream is a Cinderella-like creation that appears in a white porcelain egg.

LE FIGARO

SAMEDI 8 -
DIMANCHE 9 MAI 2004

RESTAURANT *Son nouvel établissement ouvre à Paris*

Mardi, Joël Robuchon se remet à table

Il faut être doué d'une mémoire exceptionnelle pour déguster autant de vins, être capable de les comparer et les référencer. C'est votre cas ?

Ma mémoire se limite aux vins et aux mets, c'est tout. Pour le reste, elle est tout à fait normale. J'ai une passion fabuleuse pour les nourritures. Quand je rencontre un chef comme Joël Robuchon, je suis fasciné par ses créations, équilibrées et intenses, sans lourdeur. Quand ma femme m'a fait découvrir la France au moment de ses études à Strasbourg à la fin des années 1960, j'ai eu un vrai coup de foudre pour le vin, boisson qui fonctionne avec les mets, pas comme le Coca-Cola. Le plaisir est mesuré, plein d'élégance et de joie, pas comme avec l'alcool, trop puissant et trop fort. Je ne bois d'ailleurs ni alcool ni bière, que du vin.

Deux ans après l'Atelier - le restaurant de la rue de Montalembert, à Paris, où l'on peut déguster des tapas haut de gamme assis sur des fauteuils tabourets autour de deux bars avec vue directe sur la cuisine -, la Table de Joël Robuchon, le nouveau restaurant du chef, ouvrira ses portes avenue Bugeaud à Paris, mardi 11 mai au soir, en lieu et place du « 16 au 16 » dont il a gardé l'équipe. Vingt-cinq couverts les premiers temps, le double après quelques jours de rodage. D'autres ouvertures sont prévues.

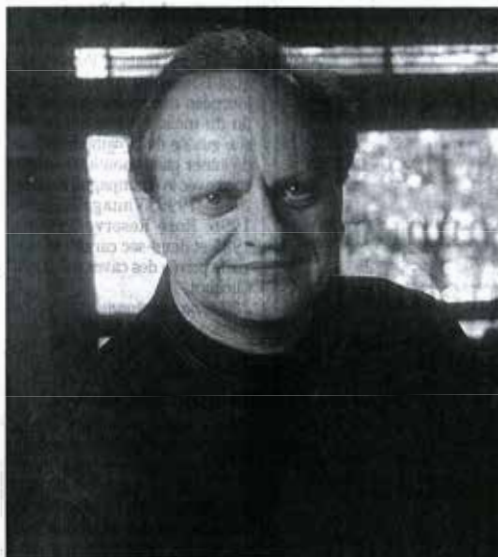
Propos recueillis
par Thierry Bogaty

Le Figaro. - Sur quel principe fonctionnera votre nouveau restaurant ?

Joël ROBUCHON. - C'est une déclinaison de l'Atelier puisqu'on y servira aussi des petits plats et de plus grandes assiettes. Mais pas uniquement. J'ai laissé le soin au chef, Frédéric Simonin (qui a obtenu une étoile Michelin cette année), de concocter quelques plats supplémentaires. Idem pour son pâtissier, le meilleur aujourd'hui en France, François Benot. C'est l'équipe de l'Atelier qui assurera le management par roulement : Philippe Braum, Eric Lecerf, Eric Boucheoire et Antoine Hernandez. Quant au décor, nous l'avons peu modifié car il avait été refait il y a un an. Nous avons simplement aéré l'espace.

Les réservations seront possibles ?

Oui ! A l'Atelier, pour des raisons inhérentes au fonctionnement d'un restaurant-bar, elles ne sont possibles qu'à 11 h 30



Joël Robuchon : « Après Monaco, Las Vegas, New York et Londres. » (Photo Maurice Rougemont.)

et 18 h 30. Avenue Bugeaud, on déjeune et on dîne à table. On peut donc réserver normalement. Et pour tenir compte des critiques de ceux qui doivent patienter à l'Atelier, je mets en place dès aujourd'hui la possibilité de se faire appeler sur son portable lorsque les places demandées sont sur le point d'être libérées. Ainsi, on peut faire du lèche-vitrines à proximité ou prendre l'apéritif dans un bar voisin de son choix.

Quel est le calendrier de votre installation à Monaco ?

L'ouverture est programmée pour le mois de juillet, dans le cadre de l'hôtel Métropole. Ce sera le plus bel établissement de la principauté et le restaurant bénéficiera d'une vue sur la mer superbe. Et les clients re-

trouveront la synthèse des deux restaurants parisiens : des repas à table et non au bar mais avec vue sur une cuisine ouverte.

Vous êtes déjà présent à Tokyo et à Macao. D'autres pays vous attirent ?

Je viens effectivement d'ouvrir mon second Atelier à Tokyo dans le plus grand magasin de la ville. Je vais ouvrir un restaurant gastronomique et un Atelier à Las Vegas, un Atelier à New York et un autre à Londres. Et sans doute dans deux autres capitales du monde.

La Table de Joël Robuchon,
16, avenue Bugeaud, Paris-XVII.
Tél. : 01.56.28.16.16.

L'Atelier de Joël Robuchon,
5, rue de Montalembert, Paris-VI.
Tél. : 01.42.22.56.56.

The New York Times

NEW YORK, WEDNESDAY, MAY 21, 2003

Out of Retirement, Into the Fire



THIS TIME, IT'S CASUAL. Joël Robuchon at the counter of his new restaurant in Paris.

By R. W. APPLE JR.

THE new place on the Rue de Montmartre, a few short blocks from the Musée d'Orsay on the Left Bank, doesn't cover its tables with money-themed decor, nor does it set them with Baccarat and Christofle. In fact, it doesn't have any tables.

But it has fire — a fiery, highly visible one, who looks on it as just stopped out of a drought. He's the one keeping a sharp eye on the arched alcove hanging from a central pillar in the shiny open kitchen, doing a young cook for something a salad with mushrooms, onions, asparagus, seared and seared and seared as he strolls from one work station to another.

Before he retired seven years ago, a *Forbes* in the restaurant trade, he was hailed by *Forbes* editors as "the chef of the century." Not too bad, in a century and a century also passed by Auguste Escoffier and Fernand Point and Paul Bocuse, and perhaps out into reach of an exaggeration. He was in third Michelin star only three years after opening his first restaurant, *Jardin*, in 1981. It was the fastest rise in the globe's history.

Now he is back, as the chef and proprietor of L'Ambrée de Joël Robuchon, a restaurant that breaks 1900 rules that Bill Clinton, it takes no reservations. It opens, including Mr. Robuchon, with 1000 hours and 1000 hours with red piping, instead of white, and no on the window. Its clients are seated at all 100 tables, which sit at a bar that forms a square. "It" opened the kitchen, flames

Out of Retirement, Into the Fire

Continued From First Dining Page

and sausages, hot crystal chandeliers, hung overhead. No wonder *Le Figaro*, the Paris daily, exclaimed, "C'est son réquiem!"

A lunch and a dinner menu during the restaurant's first week — it opened May 7 — produced a parade of surges of languages: sweet, tender, transparent disks of raw scallop, flamed with saddle oil, probably from Provence, seasoned with crushed red peppercorns and pappy seeds and arranged in a flat, 100-blue plate.

Another 18 was a long Christmas-infused mouth, whose haunting herbal notes mingled magically with that of a spoonful of rich pistachio ice cream, placed into its center. When he ate the gusto with which I was attacking it, the ever-waiting Mr. Robuchon looked over to my corner of the counter and inquired curiously, "A horrible marriage of flavors, no?"

The show is immediately contemporary, with enough red and black to please himself. The glancing picture that shows the home and sausage is oval, as are the menu covers, a 500-100 of hot peppers and a grayscaled display glass bowl. The place starts are clean, unadorned black paper.

Mr. Robuchon has already achieved one of his goals — avoiding the stuffy, separatist atmosphere that prevails in many of the gastronomic temples of Paris. Early on, he decided to create "a very relaxed, convivial atmosphere" with "lots of interaction between the chefs and customers." The cheerful young staff delivers no pressure.

There are four chefs — Mr. Robuchon himself and three protégés: Eric Lander, who enjoyed two Michelin stars at L'Ambrée; Philippe Baran, who did the same thing at L'Ambrée; and Eric Bouchard, Mr. Robuchon's longtime assistant, who holds the coveted title of Maître Cordon de France, achieved after a national competition.

At 60, the best several not to have lost a step, instead, for "retirement" years have multiplied his skills with striking efficiency with technology and ingredients drawn from Japan, which he visits often as a partner in the highly successful Tadokoro Restaurant in Tokyo, and Spain, where he keeps a modest home.

In a sense, the Ambrée is a first course of a larger bar or a snack bar, with small plates lined on the left side of the menu and more substantial dishes over on the right.

On a clear Paris day, a plate of scallop, shiny, jelly-like, comes from a menu that is a culinary postcard from Alsace, Mr. Robuchon's hobby highway. It was Jeanette's last. "Bonne de la nuit," which comes from wild eggs that gorge on onions during the last interview days of their from Alon on the menu were a lovely seasonal garnish of red garnish. It is placed, occasionally fresh prawns grilled with coriander. Their shells left over in the hand.



Deep-fried vegetables associated him a little longer — a scallop, a parley and a mocha strip, a piece of octopus and a baby carrot — here crisp, crunchy, perfectly cooked remnants of the last century. My corn was moist too fine, the only yellow in a dozen plates I tasted, but the corn was roasted the next day when a probably cooked specimen was served in my pal Jeanette's hand, a former foreign correspondent long resident in Paris.

The steaks, all remarkably rendered and bits of maize, are from France. But there are also several things inspired by Italy: small tomato, sautéed "à la carte" style, with tomato and herbaceous harmony; chunks of bread, and chicken and sole grain cauliflower, made with little finesse, which are the last in Europe.

None of this should suggest that Mr. Robuchon has embraced haute cooking. Rather, his new approach is subtle, based in ideas from many countries, using the finest ingredients prepared expertly and if necessary. He has returned to fundamental, fresh, simple, but longed for simple.

The conversion to consistency seems unlikely than that of Japan, the equally sophisticated, equally modern. Mr. Dossier took over Mr. Robuchon's restaurant on the island, and went on to conquer the world. Paris gastronomy are fascinating ideas a Thomas-Robuchon struggle for simplicity.

Mr. Robuchon, the son of a rural house owner, remembers when he came. Although retired, subtly balanced attention like



Photo by Philip Brant for The New York Times

glazed asparagus with onions and shaved Parmesan, and a baby scallop salad with fern, olive and black olive, his service far more visible, less, less, less than the last. A creamy blend of pork, chicken, and marinated anchovy with eggplant.

I spotted a honey dish I had never long ago at *Jardin* — a small (white) cooked in a Colbert, a traditional method of queuing at (inexpensive fish that involves splitting it open on one side, cutting it with cranberry, deep-frying it and filling the cavity with herb butter. (The name presumably honors Jean Baptiste Colbert, chief minister to Louis XIV, not Charlotte, the film screen,

but the reason has that far escaped me.)

The specialty that struck Mr. Robuchon's reputation, a creamy pot of potatoes, made with butter, milk and lamb, does not appear on the menu at the Ambrée. But what I acquired about the sucking pig, brooding on a mince, in place right but announced, a bowl of the lambing spots arrived together with a portion of succulent trout, very giant, fish and all. A remoué leaf, dressed with an intensely honey vinaigrette, a perfect foil for the richness of the trout, completed a brilliant ensemble.

While wide-ranging selection is still established in the Grand menu, it will



PIZZAS DOWN Robuchon worked, above, at L'Ambrée de Joël Robuchon on the Left Bank in Paris. Left, the restaurant's counter at lunchtime. Below, Mr. Robuchon's asparagus with onions.

cause surprise at the appropriate level of French gastronomy. To do the new restaurant's price, if you avoid caviar and foie gras, you can sample three dishes and dessert for under \$50, not including wine.

Most of the wins praise about the atmosphere, too. An ample glass of Andre Doreau's pepper-seed puree and 1000 red, and a bottle of Chateau de la Chapelle — was almost heavenly priced at \$120.

The atmosphere of the restaurant are based upon the proposition that people will not want to linger. It opens open until 2 a.m., which means that three o'clock (100 people) can easily be squeezed every evening.

No long queues have developed so far, but there has been little publicity in Paris, and travel around the city has been marred by transport strikes. Arriving at 7 p.m., very early for Paris, I was seated immediately, and there were empty places until 8:30. Most of the chefs were French, with a handful of Japanese and Americans.

Eventually, the new venture outside Paris. Although it is adjacent to the fashionable Hotel Port Royal, whose job was a hangout in the 1980s for writers like Jean-Paul Sartre and Albert Camus, the hotel has no table in it. That leaves Mr. Robuchon's operating without the safety net provided by chefs like Pierre Gagnaire in Paris and Gordon Ramsey in London, who help to delay the rubia cost of running high-end restaurants by forming partnerships with the hotel that owns them.

Bernard Luten, a celebrated Baccarat chef, recently joined himself, in part because of money worries.

But it's better on Mr. Robuchon. I think he's right in judging that most people only want good food, not of course that not only lovely, served without ceremony in a good-looking space by agreeable people. That's what he's offering here, and what he will offer at another *Jardin* in the Huppert house of Tokyo, opening soon.

I think the credits will come. But that I could prove as had a prophet in the *Atlanta* journalist Lincoln Steffens, who, after traveling to Russia in 1916 to view another revolution, wrote with famous lack of insight, "I have seen the future and it works."

Libération

VENDREDI 9 MAI 2003

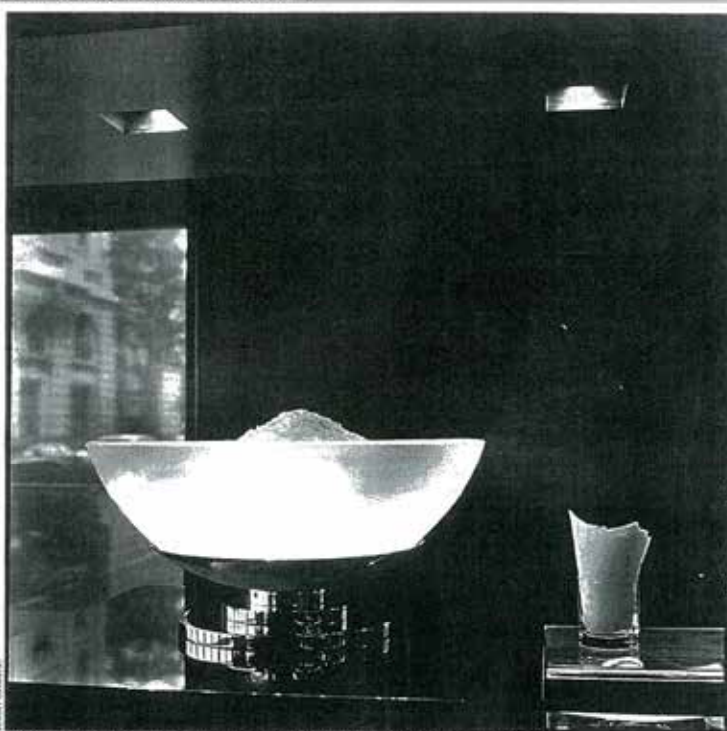
Restaurant/Ouvert 7 jours sur 7, de 11 heures à 2 heures du matin. Robuchon sans relâche

L'Atelier de Joël Robuchon, 3, rue de Montalembert, 75007 Paris. Tél. 01 42 22 56 06. Non fumeur.

Il y a sept ans, celui que la critique avait surnommé «le pape de la cuisine française» tant il semblait surclasser ses pairs, avait créé la surprise. Il abandonnait en pleine gloire son restaurant trois étoiles, avenue Raymond-Poincaré. A 51 ans, ce perfectionniste acharné s'engageait dans une semi-retraite, se consacrant essentiellement à une activité de conseil. Aujourd'hui, le changement est radical. Son Atelier est à l'opposé d'un restaurant gastronomique au décor empesé et aux addictions vertigineuses. Prenant le contre-pied d'une corporation qui se perd dans une spirale pyramidale, délaissant les Champs-Élysées, il s'installe au calme, en bordure de Saint-Germain. L'Atelier ne compte aucune table. La salle, dans le clair-obscur, au décor japonais dans les tons du bois sombre et du rouge écarlate, est organisée autour d'un long bar. Au centre, une cuisine ouverte, qui fonctionne à la demande, devant le client. Cela faisait des années que Robuchon disait ne plus croire aux restaurants gastronomiques, tant leur économie est devenue problématique. Le suicide de son ami Bernard Luceau, même s'il est dû à une conjonction de facteurs personnels, a mis au grand jour une crise d'identité du métier, tiraillé entre création, accueil et impératifs économiques.

Emprunts. Robuchon dit avoir eu l'inspiration dans un bar à tapas de Cadaques, en Catalogne. Et aussi, sans doute, dans les sushi-bars du Japon, où il a développé de lucratives affaires. L'Atelier se présente comme un mélange à la française de ces deux expériences étrangères. Il a trouvé un investisseur en Ted Margellos. Cet homme discret, qui a fait fortune en Grèce dans le commerce des oléagineux, a aidé le chef Marc Meneau et ouvert le 16/16 à Paris. Robuchon concède que son décor est plutôt d'un style «fusion». «Mais orientés», rétorque-t-il à l'inconscient qui oserait contester son attachement à la tradition, «avec une cuisine 100 % française». Vibre. Dans l'assiette, le chef fait bien des emprunts à l'Espagne. Sous une influence méditerranéenne, on retrouve partout ce faisceau de saveurs fortes, qui convient remarquablement à une série de petits plats conçus comme des tapas. Il est possible de piocher à sa guise dans une carte d'une soixantaine de références.

Parmi nos plats préférés, le tourteau à l'avocat, une salade de poule au citron vert, une langoustine ou des légumes en tempura...



A l'Atelier de Joël Robuchon, le décor est japonais, dans les tons du bois sombre et du rouge écarlate.

Mardi soir, veille de l'ouverture, seul à ce grand bar, l'envoyé spécial de Libération a servi de cobyae en passant en revue les soixante plats, quatre heures d'affilée, au rythme moyen d'un toutes les cinq minutes. Une «générale» sans costume. L'ensemble donne un sentiment alerte, vif, coloré, avec peut-être encore un peu de tâtonnement dans le registre sucré. Les assiettes japonaises sont étonnantes, certains plats étant même présentés sur une tranche de lave volcanique. La crème semble bannie, au profit de l'huile d'olive, du citron, du vinaigre balsamique, de la moutarde, du raifort... Parmi les plats préférés, le tourteau à l'avocat, une salade de poule au citron vert, une langoustine ou des légumes en tempura, ainsi que les assemblages autour des morilles, veloutés ou œuf cocotte. Le foie gras de canard est sans fioriture. Le merlan Colbert (23 €) nous réconcilie avec ce poisson. En dessert: gelée de mangue ou crémeux de chocolat à la mousse de lait. Moins convaincants, a-

il semblé, tout ce qui pouvait s'éloigner de cette fraîcheur alerte et digeste, comme l'œuf friand au caviar ou la sauce un peu crémeuse d'un homard sur une salade.

Ajustements. Joël Robuchon est assisté de fidèles qui ont fait leurs preuves à tête de grandes cuisines parisiennes, à commencer par Eric Lecerf (venant de l'Astor), Philippe Braun (Laurent) et Eric Bouchehoire (collaborateur de ses activités de conseil). Derrière le bar,

Antoine Hernandez (l'Astor) au regard doux et à l'accent chantant. Tous devront s'habituer à vivre près de la clientèle, les cuisiniers s'affairant en silence, sans les «oui, chef!» tonitruants auxquels ils sont habitués. À une heure avancée de la nuit, dans cet endroit totalement non fumeur, Joël Robuchon bifait des plats, réglait les derniers ajustements, corrigeait et admonestrait.

VINCENT NOCE

> La règle du jeu

Il n'y a pas de réservation. La cuisine est faite à la demande. Le principe du bar offre une grande liberté sur le lieu, tout en réduisant les coûts de personnel. **Avantage:** l'addition est accessible. Les entrées démarrent à 6 euros. Le client peut se contenter de deux entrées, ou simplement de la terrine de rillettes (6 euros) accompagnée d'un verre de vin, choisi avec talent par Antoine Hernandez. Le restaurant est ou-

vert sept jours sur sept, sans discontinuer de onze heures du matin à minuit, ce qui signifie que le service se termine vers deux heures. Il est donc possible d'y souper après le théâtre, de déjeuner à 15h30, de dîner à 18h30 ou encore d'opter pour un dessert, pour 6 euros, à l'heure du thé (un sérieux effort est attendu sur la qualité du thé, ceci dit...). Il y a un menu enfant, à 9 euros entrée-plat-dessert.

v.n.

Libération

SAMEDI 10 ET DIMANCHE 11 MAI 2003

Joël Robuchon, 58 ans. Après sept ans d'absence, le roi de la grande cuisine revient aux fourneaux récupérer sa couronne.

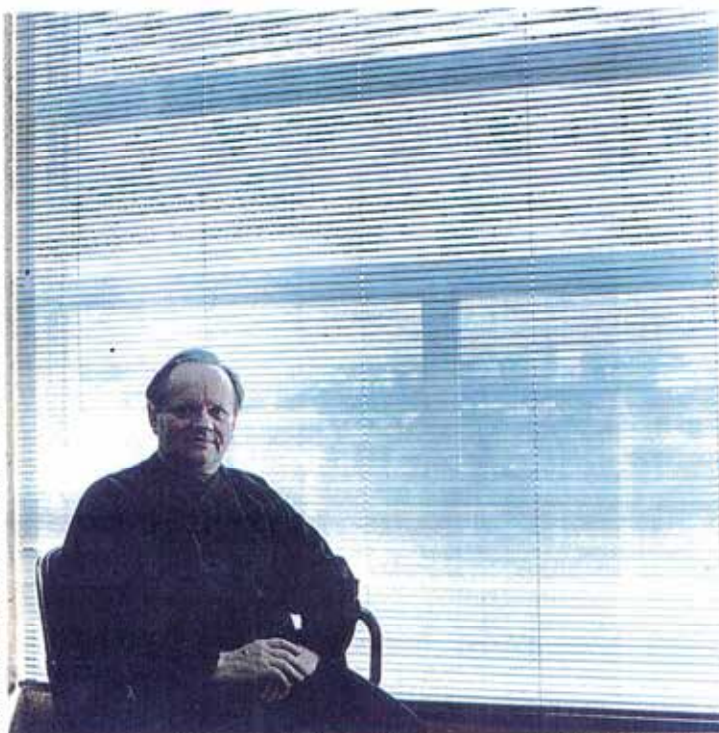
La Restauration

JOËL ROBUCHON EN 8 DATES
7 août 1945 Naissance à Poitiers.
1990 Entrée en apprentissage au «Relais de Poitiers».
1993 Reprise du restaurant Jamit.
1994 Trois étoiles au Jamie.
juin 1999 Ferme son trois-étoiles avec Raymond Poincaré à Paris.
7 mai 2003 Ouverture de «Ateliers».

Il revient. En cuisine et à Paris. Après un sabbat de sept ans. Et ça a beau être plus bonne franquette façon bar à tapas-sushis que nappes damassées et couverts vermeils de trois-étoiles, le retour de Joël Robuchon ténante le mandilo gastronomique. Cela tient à la fois de la querelle de préséance, du défi sportif, et du bras de fer en affaires. Ducasse, son art de la délégation, son vivacité de gyrfalbe, son sens de la modernité, a-t-il détrôné JR, l'ensablé dans le perfectionnisme, le chercheur d'harmonie, le fricasseur de traditions? Gagnaire, Veyrat, Roellinger, les inventeurs, ont-ils démodé le créateur de la gelée de caviar à la crème de chou-fleur et de la fameuse purée? Robuchon, parti au sommet, exténué par son intransigence et anxieux d'une désescalade à la Lescage, n'avait pourtant pas disparu. Démonstrations télé, plats cuisinés, pubs pour le café, conseils au Japon, le jeune retraité des fourneaux déclinait son image. Et imposait son extraordinaire visage, tout droit sorti d'un tableau de Brueghel, regard rond et intense à la fois, perspectives charnelles et concassées d'une présence à cru, comme un renvoi aux vifs-entrognes des foires et des tavernes.

Au-delà de la géostratégie culinaire, il ne faut pas mésestimer l'œuvre de transmission de celui qui est entré en apprentissage à 15 ans, au «Relais de Poitiers», en bordure de la RN 10. Robuchon vivait «dans une famille très pauvre». Origine paysanne, instruction minimale. Le père est maçon, la mère au foyer. La cuisine maternelle est «très simple mais très bonne». Le gamin «exclusivement carnivore», dévore son steak-frites qu'il englue de 250 grammes de beurre quotidien. «J'en mettais avec tout.» En guise de promotion sociale, le petit Joël se rêve architecte: «Sur les chantiers, celui qui avait le savoir, qui était toujours bien sapé quand je n'ai toujours vu mon père qu'en bleu de travail, avec du béton collé sur la chemise.» Mais les études coûtent cher. La famille est croyante, un curé les convainc d'envoyer leur fils au petit séminaire. Il est pensionnaire et s'en trouve fort aise, s'éloignant ainsi du fracas familial qui se terminera par une séparation. Il trouve refuge et tendresse auprès des sœurs, à la cuisine. Il acquiert moins les bases de son métier futur que la nostalgie d'un univers féerique et pacifié qu'il recréera totalement différemment, à base d'exigence folle.

Ado, Robuchon n'a pas de vocation particulière. Il dit: «J'aurais pu faire n'importe quel métier.» Et il ajoute: «J'étais livré à moi-même.» C'est le compagnonnage qui va tirer d'affaire cette boule d'énergie. Tour de France, chef-d'œuvre (un livre farci reconstruit), multiples concours de meilleur ouvrier que «Poitevin la Fidélité», son totem, remporte grâce à son sens de la compétition. «Les compagnons ne ont appris l'amour du travail bien fait.» Il lui en reste une dextérité manuelle ahurissante et un culte du labeur en toutes circonstances. Guy Job, producteur télé, qui l'a mis en selle sur France 3 avant qu'ils ne créent Gourmet TV: «Avec Joël c'est net et propre, pas une tache sur le tablier. Et puis, c'est le chef le plus didactique qui soit. Il enseigne à la perfection.» Donc, transmettre



«Avec Joël, c'est net et propre, pas une tache sur le tablier. Et puis, c'est le chef le plus didactique qui soit. Il enseigne à la perfection.» Guy Job, son producteur télé

son savoir. «C'est et exigeant» selon des anciens camarades, «marriage mais juste» selon d'autres. Robuchon envisage son restaurant actuel comme un moyen de mettre le pied à l'étrier à ses seconds nobles par les banquiers.

Fils de maçon, Robuchon est devenu un franc-maçon revendiqué. Il dit: «Je n'ai pas à m'en cacher. J'en suis fier.» Le nom de son nouveau lieu, «Ateliers», en témoigne. L'apprenti autodidacte y a engagé des recherches théoriques qui lui ont fait découvrir Kant ou les pré-socratiques. Réfléchi au religieux, il se soucie du grand architecte de l'univers et autres «maîtres de la création qui nous font douter». Il appartient à la GLNF, loge plutôt centre droit, quand le Grand Orient est plus centre gauche. En politique, il a la prudence commerciale et recusement. Il affiche son affection pour Raffarin, l'ami poitevin, grand amateur du «sièvre à la royale du sénateur Costes». Robuchon argumente qu'«il a toujours soutenu les propositions de bouches», certain qu'il finira par baisser la TVA. Et il insiste: «Raffarin est droit et honnête. C'est un homme de dialogue qui trouve toujours une réponse aux problèmes.» Pour faire contrepois, pour rallier un camp qui lui importe autant, si-

non plus, il s'empresse d'équilibrer avec Jospin, Lang, ou Rocard.

Vêtu d'une veste noire façon kimono, inspirée de ses terres de mission en Extrême Orient, Robuchon porte en boutonnière la fierté d'être l'un des ambassadeurs de la France éternelle, cuisine, vins, luxe, etc. Peu musicien, il célèbre la Marseillaise et tranche: «On peut être fier de son pays sans être d'extrême droite.» Son nationalisme se décline en un chauvinisme bonhomme en matière sportive où il en pince pour les vainqueurs croche-dedans, pas pour les perdants magnifiques. Ancien rugbyman, il vénère le XV de Fouroux, celui où se côtoyaient Rives, Paparemborde et Blanco. Cycliste relevant son pantalon pour faire admirer des mollets de sprinter, il préfère les Anquetil, Hinault, Merckx, à l'aboutissement d'un Poulidor.

En cuisine, qu'il voit moins comme un art que comme un défi, il a trouvé un challenge à sa mesure avec Ducasse. Il l'a intronisé, en lui passant les commandes de son trois-étoiles. Adoubement du jeune par l'ancien (15 ans de différence d'âge), coupe-échelle du tonant de la cuisine française néo-classique à l'attrape-tout se composant une palette mondiale. Passage du beurre et de la crème du Poitou et du

grandiose des bombances de toujours, à l'huile de la Riviera et à la graisse d'oie du sud-ouest et du «french paradox». Et c'est pourquoi le retour d'un Robuchon renoué comme celui du champion retiré venu reprendre son titre de «meilleur cuisinier du siècle». Estampille qui ne va plus aujourd'hui sans son volet business, où Ducasse excelle et où JR veut lui en remontrer en imposant ses concepts. Atelier contre Spoon...

Robuchon aurait pu vivre le reste de son âge, sur son départ en gloire, sur sa légende inentamée. Longues vacances en Espagne, près d'Alicante, lui qui travaillait 18 heures par jour, entouré de ses deux enfants (un podologue, une modiste) et de ses quatre petits-enfants. Télé pour démocratiser son expertise et entretenir son besoin de reconnaissance. CD Rom et livres de recettes pour maintenir son aura. Dégustation des volailles à la broche avec endives roulées dans le jus, que mîtienne sa femme dans leur appartement du XV^e arrondissement. Blagues salaces entre copains, et hyper-exigence dès qu'il retourne au travail. Il a choisi de rouvrir «Ateliers». De rallumer les feux de son orgueil.

LUC LE VAILLANT
PHOTO CONSTANT ANES

INTERNATIONAL Herald Tribune

THE WORLD'S DAILY NEWSPAPER PUBLISHED BY THE NEW YORK TIMES EDITED AND PRINTED IN PARIS

FRIDAY, MAY 23, 2003



The counter during lunchtime at L'Atelier de Joel Robuchon, his new restaurant on Rue de Montalembert.

Robuchon is back with a flash

PARIS
One common trait among very creative and successful people is the ability to constantly reinvent themselves. Joel Robuchon, who "retired" from the restaurant business but not the food business in 1996, is back in all his glory.

Robuchon said good-bye at the top of his game, before we were ready for him to go, and he left on his own terms.

But now he is back and at L'Atelier de Joel Robuchon, he has brought a kitchen workshop alive. No more stern maitre d' in starched white shirt, bow tie and for-



DINING

By Patricia Wells

mal black suit. No more starched linens or smoozy sommeliers who hold the wine list at arm's length. This is 2003 and Robuchon is reinventing what it means to dine out.

There is room for 42 diners, seated on oversized and comfortable red leather stools, with plenty of room to dangle your feet at the bar. The décor is black and red and stainless steel, with real food assembled like still lifes throughout the room. Chefs are in black, not white; the staff is bright red.

You are face to face with the sommelier, the wait staff, with Robuchon himself, who wanders by to see what everyone has ordered and to see if it pleases.

The kitchen itself is "open" but discreetly so. Ever since he left his eponymous restaurant on Avenue Raymond Poincaré, Robuchon has been plotting and dreaming of this restaurant.

It's a something-for-everyone menu, a world menu, filled with the new and the daring, the tried and true, comfort food and some of the dishes he made most famous. On opening night, May 5, we took a trip down memory lane, with a few carefully prepared servings of his famed *creme de chou-fleur aux huîtres* — creamy and sweet. And the dish had a new look: Rather than being served in teacup-size bowls, a martini glass did the trick.



Robuchon chats with a customer at the counter of his restaurant. Above, a chef prepares sliced meats at the grill.

outstanding tomato veal from Italy; steak tartare and frites bonne maison from France. Classics — like his merlan *à la Colbert*, deep-fried whiting — look just as welcome and at home seated at a stool as at a stiffly starched linen-covered table.

Perhaps what's best is the ambience. The great sounds of a lively bistro, everyone talking, making friends with the stranger who sat down next to you a few minutes ago. Robuchon wants to break the mold of the formal restaurant, bring quality to more casual dining.

Prices are reasonable — you can come in for a simple serving of gazpacho at €6 (about \$7), then a giant spring vegetable salad for €20. Or you can have a multicourse meal, beginning with two or three tapas-style starters — fresh avocado rolled around spoonfuls of crabmeat, for example, or irresistible sweetbread decorated with fresh bay leaves and served with a lovely rendition of Swiss chard bathed in a creamy white sauce. Lamb, beef, veal, tuna and fresh cod make up the main course offerings.

Because Robuchon wants to keep it casual, no reservations are accepted. Time will tell if this will work. And, bravo, there is no smoking allowed in the restaurant.

L'Atelier de Joel Robuchon, 5 Rue de Montalembert, Paris 7; tel. 01-42-22-56-56. All major credit cards; à la carte, about €50 a person, including service but not wine. Open daily from 12:30 a.m. to 3:30 p.m. and 6:30 to midnight. Reservations are not accepted.

Patricia Wells can be reached at her Web site: www.patriciawells.com.
International Herald Tribune

Le Petit Larousse

I L L U S T R É
RODIN

regna par intermittence de 888 (avènement d'Éudes, fils de Robert) à 936.

ROBERTS OF KANDAHAR (Frederick Sleight, lord), *Cavalerie 1832 - Saint-Omer 1914*, maréchal britannique. Il se distingua en Afghanistan (1839) et lutta contre les Boers (1899).

ROBERTSON (sir William Robert), *Wellington 1860 - Londres 1933*, maréchal britannique. Il fut chef de l'état-major impérial de 1916 à 1918.

ROBERVAL, v. du Canada (Québec), sur le lac Saint-Jean ; 11 929 hab. (*Robervalois*).

ROBERVAL (Gilles Personne de), *Roberval 1602 - Paris 1675*, mathématicien et physicien français. Précurseur de la géométrie infinitésimale, il donna la règle de composition des forces et imagina une balance à deux fléaux et plateaux (1670).

ROBESPIERRE (Augustin de), *Arras 1763 - Paris 1794*, homme politique français. Député à la Convention, il mourut sur l'échafaud avec son frère Maximilien.

ROBESPIERRE (Maximilien de), *Arras 1758 - Paris 1794*, homme politique français. De petite noblesse, orphelin, il est d'abord avocat à Arras. Député aux États généraux, orateur influent puis principal animateur du club des Jacobins, surnommé « l'Incorruptible », il s'oppose fermement à la guerre. Membre de la Commune après l'insurrection du 10 août 1792, puis député à la Convention, il devient le chef des Montagnards. Hostile aux Girondins, il provoque leur chute (mai-juin 1793). Entré au Comité de salut public (juill.), il est l'âme de la dictature, affirmant que le ressort de la démocratie est à la fois terreur et vertu ; il élimine les hébertistes (mars 1794) et les indulgents menés par Danton (avr.), puis inaugure la Grande Terreur (juin). Enfin, il impose le culte de l'Être suprême (8 juin). Mais une coalition allant des membres du Comité de salut public aux conventionnels modérés décide le 9 thermidor an II (27 juill.) de mettre fin aux excès de Robespierre, qui est guillotiné le 10 thermidor avec ses amis Saint-Just et Couthon.



■ ROBESPIERRE. (Musée Carnavalet, Paris.)

Robin des bois (*Robin Hood*), héros légendaire d'Angleterre, type du bandit au grand cœur. Il a inspiré de nombreux films.

ROBINSON (Abraham), *Waldenbourg, auj. Walbrzych, Silésie, 1918 - New Haven, Connecticut, 1974*, ingénieur et ingénieur américain d'origine polo-

ROBOAM I^{er}, roi de Juda (931-913 av. J.-C.). Il fut le successeur de Salomon. Son manque de sens politique provoqua la division du pays en deux royaumes : Israël et Juda.

ROBUCHON (Joël), *Poitiers 1945*, cuisinier français. Dans son restaurant parisien, il est devenu le symbole de la grande cuisine française, avant de se retirer en 1996.

ROCA (cabo da), cap du Portugal, à l'O. de Lisbonne. Il constitue le plus occidental de l'Europe.

ROCAMADOUR (46500), comm. du Lot ; 631 hab. (*Amadaouriens*). Site pittoresque. — Célèbre pèlerinage à la Vierge. — Fortifications médiévales, sanctuaires divers.

Rocamboles, personnage principal de nombreux romans-feuilletons de Ponson du Terrail, et héros d'aventures extraordinaires et souvent invraisemblables (« rocambolesques »).

ROCARD (Michel), *Courbevoie 1930*, homme politique français. Secrétaire général du PSU (1967-1973), membre du PS depuis 1974, il a été ministre du Plan et de l'Aménagement du territoire (1981-1983), ministre de l'Agriculture (1983-1985), puis Premier ministre de 1988 à 1991. Il a dirigé le PS d'avr. 1993 à juin 1994.

ROCH [rok] (saint), *Montpellier v. 1295 - id. v. 1327*, saint légendaire, que l'on invoque contre la peste et les maladies contagieuses.

ROCHA (Gláuber), *Vitória da Conquista, Bahia, 1938 - Rio de Janeiro 1981*, cinéaste brésilien. Auteur de films lyriques, symboliques, baroques et contestataires (*Le Dieu noir* et *Le Diable blond*, 1963 ; *Terre en transe*, 1967 ; *Antônio das Mortes*, 1969), il fut l'un des fondateurs du mouvement Cinema novo.

Rochambeau, aéroport de Cayenne.

ROCHAMBEAU (Jean-Baptiste de Vimeur, comte de), *Vendôme 1725 - Thoré 1807*, maréchal de France. Il commanda les troupes royales pendant la guerre de l'indépendance américaine, puis fut placé, en 1790, à la tête de l'armée du Nord. Il fut arrêté pendant la Terreur.

ROCHDALE, v. de Grande-Bretagne (Angleterre) ; 93 000 hab.

ROCHECHOUART (87600), ch.-l. d'arrond. de la Haute-Vienne ; 4 053 hab. (*Rochechouartais*). Cantonnes. — Château surtout du xv^e s. (peintures médiévales ; musée d'Art contemporain).

ROCHFORT, comm. de Belgique (prov. de Namur) ; 11 226 hab. Centre touristique.

ROCHFORT (17300), ch.-l. d'arrond. de la Charente-Maritime, sur la Charente ; 26 949 hab. (*Rochefortais*). Constructions aéronautiques. Équipements automobiles. — Ville construite au xvii^e s. sur un plan en damier : anc. Corderie royale (Centre culturel) ; musée d'Art et d'Histoire, musée de la Marine, maison de P. Loti. — La base navale, créée en 1666 par Colbert et fortifiée par Vauban, demeura importante jusqu'à la fin de la marine à voile (milieu du xix^e s.).

ROCHFORT (Henri, marquis de Rochefort-Luçay, dit Henri), *Paris 1831 - Aix-les-Bains 1913*, journaliste et homme politique français. Adversaire du second Empire, pamphlétaire, il fonda l'hebdomadaire *la Lanterne* (1868), prit part à la Commune et fut déporté en Nouvelle-Calédonie.

ROCHE-POSAY (La) [86270], comm. de la Vienne ; 1 454 hab. Station thermale (maladies de la peau). — Restes de fortifications médiévales.

ROCHESERVIERE (85620), ch.-l. de cant. de la Vendée ; 2 254 hab.

ROCHESTER, v. des États-Unis (État de New York) ; 231 636 hab. (1 002 410 hab. dans l'agglomération). Industrie photographique. — Musée de la Photographie.

ROCHE-SUR-FORON (La) [74800], ch.-l. de cant. de la Haute-Savoie ; 7 770 hab. Vestiges féodaux.

ROCHE-SUR-YON (La) [85000], ch.-l. de la Vendée, à 419 km au S.-O. de Paris ; 48 513 hab. (*Yonnais*). Électroménager. Pneumatiques. Agroalimentaire. — Cette ville, créée par Napoléon I^{er} et appelée *Napoléon*, a porté le nom de *Bourbon-Vendée* sous la Restauration et celui de *Napoléon-Vendée* sous le second Empire.

ROCHET (Waldeck), *Sainte-Croix, Saône-et-Loire, 1905 - Nanterre 1983*, homme politique français. Il fut secrétaire général du PCF (1964-1972).

ROCHETTE (La) [73110], ch.-l. de cant. de la Savoie ; 3 209 hab. (*Rochettois*). Cantonnerie.

ROCHEUSES (montagnes), massif de l'ouest de l'Amérique du Nord (Canada et États-Unis). On étend parfois cette appellation à l'ensemble des hautes terres de l'Ouest américain, de la frontière du Mexique à l'Alaska. Mais, en fait, elle s'applique seulement à leur partie orientale.

ROCKEFELLER (John Davison), *Richford, État de New York, 1839 - Ormond Beach, Floride, 1937*, industriel américain. L'un des premiers à avoir pressenti l'avenir du pétrole, il fonda la Standard Oil (1870) et acquit l'une des plus grosses fortunes du monde, dont il distribua une partie à plusieurs institutions, notamm. à l'université de Chicago.

ROCKFORD, v. des États-Unis (Illinois) ; 139 426 hab.

ROCK FOREST, v. du Canada (Québec), près de Sherbrooke ; 15 119 hab. (*Forestois*).

ROCUQUENOURT (78150), comm. des Yvelines ; 3 877 hab. Siège du quartier général du Shape de 1951 à 1967.

ROCROI (08230), ch.-l. de cant. des Ardennes ; 2 565 hab. Enceinte bastionnée des xvii^e-xviii^e s. — bataille de Rocroi (10-19 mai 1643), bataille de la guerre de Trente Ans. Victoire écrasante des Français du duc d'Enghien (le futur prince de Condé) sur l'armée espagnole.

RODENBACH (Georges), *Tournai 1855 - Paris 1898*, écrivain belge de langue française. Il est l'auteur de poèmes symbolistes (*Les Vies en closes*) et de romans (*Bruges-la-Morte*, 1892).

RODEZ [-dcz] (12000), ch.-l. de l'Aveyron, sur l'Aveyron, à 615 km au S. de Paris ; 26 794 hab. (*Ruthénois*). Évêché. Centre administratif et commercial. Industrie alimentaire. — Anc. cap. du Rouergue. — Cathédrale des xii^e-xv^e s. ; demeures anciennes ; musées Fenaille (archéologie) et des Beaux-Arts.

RODIÈRE (René), *Alger 1907 - Paris 1981*, juriste français, inspirateur des lois qui, de 1966 à 1969, ont réformé le droit maritime français.

RODIN (Auguste), *Paris 1840 - Meudon 1917*, sculpteur français. Il est l'auteur, réaliste et puissant de formes ou de monuments représentatifs

Herald INTERNATIONAL Tribune

PUBLISHED WITH THE NEW YORK TIMES AND THE WASHINGTON POST

Joël Robuchon Crème de la Crème The Verdict Is In

Reprinted from the
International Herald Tribune,
October 17, 1994.

By Patricia Wells
International Herald Tribune

PARIS — One year ago, I accepted an audacious and daunting assignment: Travel the globe and select the top 10 restaurants in the world. Then, as an added challenge, I was asked to compile a second list, of the top 10 casual restaurants.

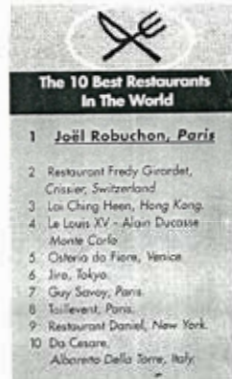
How could one comb through such a range of cuisines, wines, languages, time zones and customs and come up with authoritative lists? But only a fool would have said no to such a once-in-a-lifetime assignment.

At the outset, my biggest fear was: "How would I know?" Meaning, when faced with any cuisine — familiar or unfamiliar — how would I be sure that this was the finest in the land? I needn't have worried. When the big one comes

along, the earth moves. It's that clear and simple.

When I dine, I filter out everything about the restaurant that's not food: its reputation, my preconceived notions or previous experiences, other people's opinions, even the service and the room in which I dine. I focus only on the look, the aroma, the taste, the texture of the food. The restaurant wins or loses based on my physical and emotional response, my ultimate pleasure or displeasure. Only later do I factor in the nonfood portion of the experience.

So when I sampled Joël Robuchon's explosive macaroni gratin in Paris, Fredy Girardet's incomparable duck bathed in goose fat and lime juice in Switzerland, Cheung Kam Chuen's deep-fried scallops with fresh pears in Hong Kong, Jiro Ono's lush red tuna sushi in Tokyo, and Mara Martin's landmark cuttlefish risotto in Venice, the earth really did move. And I knew that I was no longer comparing cuisines, like apples and oranges. I was simply judging food as food.



For the Global Gourmet, the 10 Finest Restaurants in the World

The geographic makeup of the final list is perhaps no surprise: Three of the top 10 are in France, two more are so close they might as well be, and the top restaurant in America — Daniel — is run by a Frenchman. As it should be. For all its flaws, French cuisine remains supreme in its intricacy, depth, and sheer ability to please the senses.

The choice of one restaurant each from Hong Kong and Tokyo reflects the excellence of Asian cuisine, with all its complexity, freshness, purity. I selected two restaurants from Italy, the cuisine I find the most satisfying in the world. Would that the list could have gone beyond 10, for then the underrated yet extraordinary cooking of top chefs in Spain, Germany, and Britain would surely have been included.

Actually, of the two lists, the selection of the top casual tables was by far the more difficult assignment. With thousands upon thousands of great trattorias in Italy and an equal number of bistros in France, where does one begin? The giant America — with dozens of cuisines and styles to choose from — all but defies comparison.

In the end, I put my sensory tester to work, reflecting upon George Germon's incomparable grilled pizza from Al Forno in Providence, Rhode Island, the gastronomic nirvana served up at La Tupina in Bordeaux, the intense layering of flavors found at Frontera Grill in Chicago.

So how does the world look, one year later? Today's agriculture, transportation, and the

kind of demand that wealth creates make it possible for any ingredient to be on any table anytime, almost anywhere in the world. But few of the talented and proud chefs whom I met over the last year abuse that privilege.

In only one instance did I find a chef simply assembling luxury ingredients for the sake of bravado, and the restaurant was a bitter disappointment. Since the assignment was not to do a 10 worst list, the guilty one goes unpunished.

In general, I was encouraged by the high level of technical competence of the chefs I visited, as well as their talent, innate creativity and respect for native traditions.

While much of the world turns to Italy for satisfaction, to Thailand for titillation, to America when it thinks it wants

to be young and smart, one need not worry about the world palate merging toward a single taste. National appetites, traditions and customs are not about to give way to a single craving for Big Macs and Coke.

The tour was of course filled with surprises, disappointments, anecdotes. As I traveled, the sheer volume of food ordered in many restaurants alarmed some waiters. After one particularly hefty order at dinner in London, the waiter had just one question: "When was your last meal?" I dared not tell him I'd ordered just as copiously at lunch.

And now, to answer the question on many minds: The bathroom scale reports a two-kilo gain. At least there's something to show for it. So Dear Mr. Editor, perhaps it's time for a series on spas of the world?

