

Etoiles new-yorkaises

GUIDE Bien que les Etats-Unis ne soient pas réputés pour leur cuisine, New York fait pourtant figure de capitale de la gastronomie mondiale. Michelin lui consacre même un guide rouge, pour la troisième année.

Il est bien loin le temps où seule comptait la cuisine française... Aujourd'hui, à côté de Paris et Lyon, il existe bien d'autres capitales gastronomiques: Londres, Barcelone et bien entendu New York, considérée par certains comme la ville où l'on mange le mieux au monde. Le guide Michelin l'a bien compris, qui lançait mercredi la troisième édition de son guide rouge consacré à Big Apple.

Si le Michelin est toujours marginal à New York, où triomphe le "Zagat" - 650 000 exemplaires annuels, contre 135 000 guides rouges écoulés en 2006 -, l'entreprise française joue sur la renommée mondiale de ses étoiles pour tenter de conquérir le marché américain. Après un guide consacré à San Francisco l'année dernière, Michelin lancera ainsi en novembre une édition Los Angeles et Las Vegas.

Selon Jean-Luc Naret, directeur des guides Michelin, il n'est pas question de concurrencer directement le "Zagat". Les deux guides sont, au contraire, plutôt complémentaires.

"Les New-Yorkais, qui représentent 80pc de nos acheteurs, continuent à acheter le Zagat et à lire la chronique gastronomique du vendredi dans le "New York Times". Pour M. Naret, ce qui explique le



RICHARD DREW/AP

Après avoir enchanté la Californie au "French Laundry", Thomas Keller ouvrait en 2004 le "Per Se" à New York. Trois étoiles à la clé.

succès du Michelin, c'est son approche totalement différente. "Les cotes de popularité du Zagat sont établies par la clientèle elle-même, les journalistes du "New York Times" dînent dans des restaurants au vu et au su de tout le monde, tandis que les inspecteurs Michelin sont des professionnels anonymes. Les trois systèmes sont totalement différents", affirme-t-il. Même si les collaborateurs du "New York Times" tentent eux aussi de se faire discrets, comme le raconte avec humour Ruth Reichl, ancienne collaboratrice du quotidien, dans un livre.

Status quo en 2008

Au programme de ce "New York City 2008", pas de grande surprise. Pour la troisième année consécutive, ce sont les trois mêmes restaurants qui décrochent les précieux trois macarons: le "Jean Georges"

sur Central Park (l'un des quatorze restos de Jean-Georges Vongerichten!), "Le Bernardin" (tenu par une Bretonne, Maguy Le Coze, et dont les cuisines sont occupées par Eric Ripert, un ancien de "La tour d'argent") et le "Per Se" de la star des fourneaux californienne, Thomas Keller. Lequel s'était déjà distingué au "French Laundry" à Yountville, dans la Mappa Valley.

Parmi les trois adresses au sommet de la hiérarchie, deux sont dans les mains de Français. De quoi réaffirmer la suprématie de la cuisine hexagonale? Pas selon Jean-Luc Naret. "Le Michelin est espagnol en Espagne, français en France et américain aux Etats-Unis." Ces deux restaurants "font l'un une cuisine de poissons ("Le Bernardin"), l'autre une cuisine contemporaine ("Jean Georges"), ce qui fait qu'on ne peut pas vraiment les qualifier de français"...

Enrichie d'une centaine d'adresses, l'édition 2008 décerne par ailleurs 33 une étoile et 6 deux étoiles. Parmi ceux-ci, on remarquera la belle entrée du chef anglais Gordon Ramsay, dont le restaurant de l'hôtel London NYC a ouvert ses portes cette année et décroche directement deux macarons!

Enfin, les plus petits budgets parcourront une liste de 71 restaurants d'une cinquantaine de cuisines du monde à 25 dollars (pour un plat et un verre de vin), ainsi que celle des 52 "Bib gourmands" (où l'on mange, bien, pour moins de 40 dollars) décernés cette année à Manhattan mais aussi Brooklyn ou dans le Queens et récompensant les "favoris des inspecteurs".

H.H.

Envie de lecture ?

"New York City 2008", publié dans la collection Guide rouge de Michelin (env. 15 €). Ce guide sera disponible en Europe début janvier.

SORTEZ COUVERTS

EN VACANCES TOUS LES SOIRS AU PATAGAF par V.B. et S.M.

■ "LE RESTAURANT DU SOIR EST À LA JOURNÉE ce que les vacances sont à l'année..." "Bon appétit et profitez-en bien." Ecrites à la craie au-dessus du comptoir, ces deux phrases condensent bien la philosophie du Patagaf. Dans ce petit établissement jettois, Stef, le patron, reçoit, tous les soirs donc, avec un sourire joyeux, assaisonné d'une incontournable touche d'humour. Ici, on entre, on s'assied... et on déconnecte. Entre des murs jaunes et rouges, et un plafond bronze, on s'installe sur d'anciennes banquettes de train (surmontées des paniers à bagages d'époque) ou à des tables proches d'une étagère emplies d'un bric-à-brac digne des plus belles brocantes. C'est d'ailleurs dans une boîte métallique ancienne que sera présentée une addition tout à fait raisonnable. Mais avant, place aux pâtes ! Elles constituent l'essentiel d'une carte inventive, qui n'est pas italienne pour autant. Parmi les plats, les linguines à l'émincé de chicons, queues d'écrevisses et saumon fumé (14,80 euros) sont un incontournable. On peut aussi opter, par exemple, pour des pappardelles sautées aux champignons et mousse de foie gras (16,60 euros) qui sont évidemment plus riches.



PATAGAF

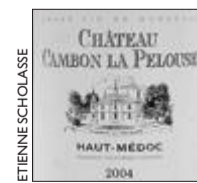
Côté entrée, des noix Saint-Jacques poêlées et parfumées à l'huile de basilic (12,40 euros) fondent en bouche. Très différentes des raviolis de crabe, crème parmesan et vinaigre balsamique (10,10 euros) qu'il faut déguster lentement, et qui peuvent se décliner en plat. Pour accompagner tout cela, la carte des vins est simple mais loin d'être indigente. On y trouve une belle sélection de français hautement recommandables et de vins du monde du meilleur effet. Et faites confiance au patron s'il vous recommande un Villa Maria, pinot noir néo-zélandais (32,90 euros). Ses arômes inattendus ne sont pas sans évoquer... le pamplemousse rose. Un sujet qui fait débat, ces derniers jours, de la salle aux cuisines.

Si une visite au Patagaf invite à glisser dans un espace-temps un peu décalé, l'expérience nous conseille de rester vigilants : il faut garder une petite place pour le moelleux au chocolat et sa boule de glace vanille (6,20 euros) ! Crapuleusement bon. Patagaf, 168 boulevard De Smet De Naeyer, 1090 Bruxelles. Fermé le midi et le dimanche. Tél. : 02.426.90.93. [Web](http://www.patagaf.be) www.patagaf.be

BARAVINS

■ CHÂTEAU CAMBON LA PELOUSE

2004 L'année 2004, sans être aussi tapageuse (ni surtout aussi chère) que 2005, est d'un très bon niveau dans le Bordelais. En témoigne ce Cambon La Pelouse qui constitue, surtout en promotion jusqu'à la semaine prochaine, un excellent rapport qualité-prix. Ce vin est issu d'un assemblage de 60 % de Merlot, de 30 % de Cabernet Sauvignon et de 10 % de Cabernet Franc. Il est à la fois fin et puissant, avec sa robe



ETIENNE SCHOLASSE

d'un rouge cerise profond et son nez de cassis, de petits fruits noirs, de chocolat, de café et de vanille. Il allie en bouche rondeur, complexité, longueur et bon potentiel de garde : vous pouvez le mettre en cave pour les cinq prochaines années. Buvez-le avec du bœuf, du lapin ou de la volaille. Il fait partie des vins proposés par Delhaize à l'occasion de ses 140 ans.

Au Delhaize jusqu'au 17/10 : 11,49 EUR