

PATRON Cette énième tentative d'Alain Ducasse pour séduire la Grande Pomme se révélera-t-elle être la bonne ?

Ducasse de retour à New York



FRANCOIS MORIAF

Le guide Michelin France 2008 est sorti il y a quelques jours et Alain Ducasse y conserve, sans surprise, ses nombreuses étoiles, dont les trois du Plaza Athénée à Paris et les trois du "Louis XV" à Monaco. Il reste ainsi le deuxième chef français le plus étoilé après Joël Robuchon. Mais son succès est mondial; il totalise en effet quelque 14 macarons à travers le monde.

Mais de chef, Ducasse n'a depuis bien longtemps plus que le titre. Aujourd'hui, il est surtout un homme d'affaires, à la tête d'un véritable empire de plus de 20 établissements. Son nom et sa marque se déclinent en restaurants gastronomiques, adresses-concepts, brasseries, société de conseil...

Fidèle à son adage, "Savoir-faire, faire faire et faire savoir", Alain Ducasse ne manque ja-

De Paris à New York, **Alain Ducasse** est depuis des lustres le grand magnat de la gastronomie française.

mais de faire parler de lui. Ainsi, récemment, il ouvrait un nouveau restaurant gastronomique à Londres, "Alain Ducasse at the Dorchester", tandis qu'après 120 jours de travaux, il inaugurerait en décembre dernier le nouveau "Jules Verne", dans la Tour Eiffel.

Un trophée manque pourtant à son palmarès: Ducasse n'a toujours pas, jusqu'ici, réussi à conquérir la Grande Pomme. Ce n'est pourtant pas faute d'avoir essayé... Sa première tentative, prestigieuse, remonte à 2000 avec un restaurant étiqueté "Alain Ducasse" (synonyme de "gastronomique") à l'hôtel Essex House. Mais jamais il n'est parvenu à séduire les New-Yorkais, qui lui reprochaient l'extrême sophistication du lieu et ses prix exorbitants. Il avait donc dû fermer boutique en 2005.

Qu'importe. Il ouvrait ensuite le "MIX", créé autour de l'idée de "mixtude" (sic) entre passé et pré-

sent, entre cuisine et culture, entre cuisine américaine et européenne. Mais l'établissement a lui aussi dû baisser pavillon récemment. Et on se souviendra de la presse américaine qui qualifiait l'endroit de "lost in translation". Un peu perdu, Ducasse ?

Jamais deux sans trois

Mais il en faut plus pour décourager le bonhomme. Mercredi soir, il présentait ainsi à la presse internationale son nouvel établissement new-yorkais, "L'Adour", en référence au fleuve de son Sud-Ouest natal. Une nouvelle adresse qui pourrait l'aider à séduire dans une ville réputée difficile, mais où certains de ses confrères français, comme Joël Robuchon ou Jean-Georges Vongerichten, ont su se faire apprécier et sont solidement installés.

Se glissant dans les pas d'un Enrico Bernardo et de son "Il vino"

parisien au succès fulgurant – il a décroché d'emblée sa première étoile après quelques mois d'ouverture seulement –, Ducasse souhaite ici créer un univers "où la gastronomie est fonction du vin", a précisé son chef Tony Esnault. "Le concept a changé, la cuisine est désormais inspirée par le vin, dans une ambiance beaucoup plus décontractée", a expliqué Esnault, déjà présent dans l'équipe du Essex House.

Situé au coin de la 5^e Avenue et de la 55^e Rue à Manhattan, "L'Adour" propose un décor années 70, incrusté dans l'hôtel S' Regis, de style classique. L'atmosphère se veut feutrée et luxueuse sans être ostentatoire, où des boules en verre imitent des bulles de champagne et où la gamme de couleurs va du bronze à l'or en passant par le pourpre. Partout, les bouteilles de vins prestigieux tapissent les murs.

Sur les tables, un jeu savant permet de "cliquer" sur la nappe pour voir s'afficher en surbrillance le menu du jour ou l'histoire des vins de Champagne.

Plus de simplicité

Se voulant moins compliqué que le restaurant de l'Essex House, "L'Adour" autorise les tenues vestimentaires décontractées et offre vin rouge et vin blanc pour le même plat; "une manière de jouer avec le goût des plats", souligne Tony Esnault. La cuisine est simple et légère, pas particulièrement "française" mais plutôt mondiale. Poissons et viandes sont servis avec des purées aériennes et le tout se conclut par un sorbet à l'orange et gingembre coiffé de fines lamelles de chocolat. Et accompagné de macarons et d'une dernière coupe de champagne.

Les vins servis privilégient les Etats-Unis, avec un vin blanc californien et un cabernet franc rouge de Long Island, une tendance croissante dans les restaurants de New York.

Cuisine plus simple, prix plus contenus, peut-être Ducasse fera-t-il mouche cette fois auprès des New-Yorkais et du "New York Magazine" notamment, qui n'avaient pas été tendres avec son "Alain Ducasse at the Essex House"...

H.H. (avec AFP)

SORTEZ COUVERTS UN SWITCH SACHANT SWITCHER par Dominique Simonet

■ C'ÉTAIT, JUSQU'À L'ÉTÉ DERNIER, une belle petite adresse dans un quartier qui en regorge, près de la place Sainte-Catherine à Bruxelles. Fondé il y a quelques années par un homme bien connu des fines gueules, Evan Triantopoulos, le Switch a longtemps été une adresse à l'enseigne rouge et noire où le gourmet devenait inventeur de son propre plaisir: produits de base, cuissons, sauces, le client pouvait jongler, switcher à sa guise. Originale et intéressante en soi, l'idée n'était pas facile à gérer en cuisine, c'est pourquoi le patron a resserré les possibilités de changement, tout en modifiant ses couleurs, qui passaient au bleu et blanc. Et un double switch, un!

Il était une fois un journaliste culinaire qui décidait de passer de l'autre côté de la barrière. Un peu comme un critique musical qui deviendrait concertiste. L'an dernier, Marc Boutsen réalisait ce grand switch de carrière en rachetant l'établissement. Si, avec ses sièges en courbes enveloppantes, ses tables sobrement mises, le mobilier n'a pas switché, les couleurs ont viré au zébré noir et blanc, fond mural sur lequel tout le Sporting de Charleroi n'aurait aucun mal à passer inaperçu. Marc Boutsen continue de travailler avec celui qui tenait les fourneaux précédemment, le jeune chef français Christophe Lagadec, un Méridional à la cuisine ensoleillée.

A côté de la carte, deux menustrois services (30 et 34 €), sont diablement tentants et, quand on en a le coffre, on peut les augmenter d'une entrée supplémentaire (45 €). Autour de produits récurrents, comme ceux de la mer achetés au coin de la rue, chez la très recommandable poissonnerie Mer du Nord, les possibilités de changement ne sont plus ce qu'elles étaient, mais on peut encore, avec un zeste d'espéglerie, faire ses choix en switchant d'un menu à l'autre.

L'autre plaisir de l'endroit, c'est sa carte des vins, présentés non par origine ou cépage (qui viennent ensuite), mais par caractéristiques gustatives: élégance, fruit et finesse; rond et charpenté; riche et complexe. Variété et prix compétitifs à la clé.

■ AU RAYON DES ENTRÉES, LE FOIE GRAS D'OIE, frais, est poêlé dans un doux sirop de Liège; il fond entre langue et palais, sur

lesquels glisse un Trentham Estate Noble, 100 pc taminga, une douceur cuivrée venue d'Australie. Le crabe des neiges est, lui, servi en deux préparations, l'une froide, l'autre comme farce de chou, l'une et l'autre au service de la fraîcheur du produit. Là-dessus, ne rechignons pas sur un Mâcon Azé 2005 lumineux. Dommage que le service au verre soit un peu chiche. Pour suivre, le carré d'agneau, avec un peu moins de cuisson, aurait été plus tendre, plus juteux, mais la sauge le relève tout en souplesse et, fait notable, les petites pommes de terre sont magnifiquement tournées. Venu tout droit de Castille, l'Ercavio Roble, 100 pc tempranillo, n'attendait que ça pour s'épanouir. En face, le filet de raie à la plancha a conservé tout son moelleux sur son lit d'épinards et blettes (un rien trop salés) et couvert d'une fine mousseline aux câpres. Là, pas question de switcher, le blanc mâconnais s'appelle retour. La soirée tire tout doucement à sa fin, les éclats de voix, de rires, s'apaisent; place à la suavité avec cette glace au caramel salé, reposant sur du café glacé et saupoudrée de spéculoos. Avec le nouveau patron en salle, tâtonnant encore un peu, le Switch nouveau est en train de trouver sa voie, qui est aussi celle du succès.

Switch, 6 rue de Flandre, 1000 Bruxelles. +32(0)2.503.14.80. www.switchrestofood.be Fermé dimanche et lundi.



SORTEZ COUVERTS