

EDG GARR



LA COMMUNE

VITRINE ARCHITECTURALE DU XXI^E SIÈCLE
AU PIED DE LA MURAILLE DE CHINE

SPÉCIAL HORLOGERIE

AVANT-PREMIÈRE BÂLE ET GENÈVE,
RICHARD MILLE, ÉLITISTE S'IL EN EST
FRANCO COLOGNI, STRATÈGE
DE LA HAUTE HORLOGERIE

DIEGO DELLA VALLE

L'HOMME À LA TÊTE DE L'EMPIRE TOD'S

POKER

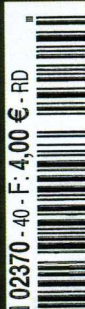
DÉCODAGE D'UN PHÉNOMÈNE DE SOCIÉTÉ

MASERATI

LA QUATTROPORTE PASSE AU MODE AUTOMATIQUE

AZIMUT 103 S

STAR DU DUBAÏ BOAT SHOW





LE BERNARDIN

UNE RENOMMÉE MÉRITÉE

LÀ-BAS, TOUT LÀ-BAS, AU-DELÀ DE L'HORIZON, BIEN AU LARGE DE LA BRETAGNE, IL Y A L'AMÉRIQUE... PARFOIS LES RÊVES SONT SI PUISSANTS

QUE LES DEUX RIVES SE REJOIGNENT. C'EST AINSI QUE POUR LE BONHEUR DES GOURMANDS EST NÉ LE BERNARDIN DE NEW YORK. PAR AGNÈS LASCÈVE

Gilbert et Maguy Le Coze, enfants de restaurateurs bretons et petits-enfants de pêcheurs, ont d'abord fait une première escale à Paris. Le frère et la sœur y posent leurs bagages et leur savoir-faire et ouvrent un petit établissement consacré uniquement à la mer. La reconnaissance aidant, ils s'agrandissent sans perdre leur enthousiasme et décrochent deux étoiles. Leur jeunesse et un besoin d'aller toujours plus loin les poussent à tenter l'aventure outre-Atlantique. En 1986, ils s'installent à Manhattan ; la gloire est immédiate. Une grande rigueur se cache derrière leur sourire. Maguy, en salle, est une hôtesse infatigable qui veille à tout, Gilbert en cuisine se dépasse pour offrir le meilleur. Tous deux ont compris que les New-yorkais sont des gens cultivés et que les prendre pour des béotiens serait une grave erreur. Encensée par toute la presse américaine, l'adresse ne désemplit pas. Il faut reconnaître que la maîtrise des produits aquatiques est tota-

le et rares sont les cuisiniers qui ont une telle intelligence de ces chairs si délicates et si subtiles. Les choses auraient pu tourner court après la mort subite de Gilbert en 1994, mais heureusement le frère et la sœur avaient déjà à leur côté Eric Ripert, jeune chef français nouvellement débarqué et spécialiste lui aussi du poisson. Depuis, il s'est associé à Maguy et le tandem qui caracole en tête confirme, année après année, un succès de plus de vingt ans.

Un repas au Bernardin, c'est un avant-goût du paradis. Le service attentif et discret reste néanmoins souriant, le cadre, contemporain, classique et confortable sait s'effacer au profit de l'attention que l'on consacre à l'assiette. Quant à la cuisine, attendez-vous à une expérience rare, ce diable d'homme vous emmène où il veut. Comme personne, il associe les saveurs océanes, méditerranéennes et asiatiques, le rare et le courant, le subtil et le puissant. Caviar iranien avec de la morue et de l'avocat, trois couleurs, trois saveurs

liées à jamais par une émulsion invisible, de la chair d'oursin montée avec une crème anglaise salée et accompagnée de shiso, cette herbe japonaise légèrement piquante et terreuse, déroutant et merveilleux. De l'espadon poché entouré d'une sauce aigre-douce au safran, aux échalotes, verjus et grains de raisin, ou encore du saumon sauvage à la truffe noire dans un pot-au-feu de champignons des bois, deux plats étonnants où chaque élément est à sa place. Spectaculaire aussi et si rare, le thon blanc au bœuf de Kobe servi avec du kimchi coréen (chou frais à peine fermenté et épicé) et une sauce citronnée au beurre brun. Chaque plat est un montage raffiné qui paraît évident. Du grand art. Le chef pâtissier n'est pas en reste et les desserts terminent en douceur un repas qui restera longtemps en mémoire, d'autant que la carte des vins est à la hauteur, les propositions sont vastes et ne se contentent pas de l'Hexagone. <

Menus à 105, 135, 180 \$ + le vin. Le Bernardin 155 W. 51th St. Tél. : 212 554 1515

1. LE PARKER MÉRIDIDIEN

UN LIEU PARFAIT

Camp de base idéal pour partir à la découverte des tables de la cité, c'est un des hôtels les plus confortables et centraux de New York et son fitness center est splendide. De plus, outre le très délicieux breakfast et le pantagruélique Sunday brunch qui font courir toute la ville, on déguste ici pour 5 \$ le meilleur hamburger de Manhattan. L'info se transmet en catimini. Aucun nom pour le lieu, juste un discret néon en forme de burger indique dans le hall la direction de la salle. 118 W. 57th St. Tél. : 212 245 5000

2. BOULEY

POUR LES INITIÉS

David Bouley est un boulimique. Il aime des adresses très proches les unes des autres, décontractées, ou gastronomiques, mais toutes de qualité. Sa dernière création se trouve au 5^e étage d'un immeuble industriel. Après avoir emprunté un des derniers monte-charge avec liftier, on pénètre dans son antre réservé aux petits malins qui s'inscrivent à un cours de cuisine ou privatisent le lieu. Sa "Test Kitchen" est un immense plateau avec de profonds canapés, un mur en feuilles d'ardoise en guise de tableau noir, une cuisine de pro, une immense table d'hôte. Sa philosophie est d'accorder autant d'importance à la technique qu'aux produits qu'il n'hésite pas à faire venir du bout du monde ou de l'élevage bio de l'état d'à côté. Comme la seiche du Japon aux crevettes, jus de clams crus et l'œuf de ferme vapeur au jambon et aux truffes. Selon l'adresse, compter de 40 à 150 \$. 120 West Broadway. Tél. : 212 964 2 525

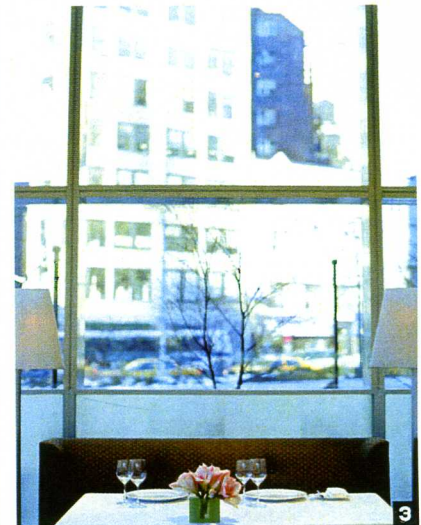
3. JEAN-GEORGES VONGERICHTEN

LA COQUELUCHE DE NEW YORK

Cet homme a tout compris de la mentalité des



habitants et pour être certain de les toucher quelle que soit leur humeur, il a créé des restaurants très différents. Jean-Georges, le bateau amiral, est une table gastronomique à la réputation justifiée et au décor élégant. Tout en offrant de nouvelles associations, foie gras brûlé servi avec des cerises aigres séchées, des pistaches sucrées et une gelée de Porto blanc, bar avec une salade de radis, sésame et lavande, par exemple, il prône un retour au service à la table pour que les convives profitent des odeurs au moment des découpes et il pense que la théâtralisation augmente le plaisir du repas. Menus 95 et 125 \$, formule à 28 \$. Dans un autre genre, Spice Market est un immense entrepôt transformé en enclave orientale et onirique avec du mobilier et des matériaux rapportés de ses nombreux voyages.



La carte mélange la cuisine de rue et familiale de toute l'Asie du Sud-est et l'on se régale tout autant de saveurs indiennes, malaises, thaïlandaises, vietnamiennes et chinoises. Le sol en teck, les lanternes, les coussins, les bois travaillés, l'uniforme des serveurs contribuent à l'illusion. Compter 60 \$. Terriblement fashion, face à l'Hudson, Perry Street offre une cuisine légère qui combine avec brio l'influence asiatique, française et américaine. L'adresse est devenue la cantine de Leonardo Di Caprio, Nicole Kidman et Calvin Klein qui y viennent en voisins. Compter 80 \$.

Jean-Georges : 1 Central Park W. Tél. : 212 299 3900
Spice Market : 403 W. 13th St. Tél. : 212 675 2322
Perry Street : 176 Perry Street. Tél. : 212 352 1900