



NEW YORK  
**JR dans la 57<sup>e</sup>**

Joël Robuchon, qui multiplie ses ateliers (à Paris, Tokyo, Londres ou Las Vegas), a réussi un coup de maître dans le cadre du plus bel hôtel de New York. Sous la houlette du Japonais Yosuke Suga, une équipe zélée adapte à merveille les plats du maître. Crème de chou-fleur et d'oursin en gelée, ravioli de langoustine aux truffes à l'étuvée de chou vert, *amadaï* (poisson nippon) cuit en écaille, caille au foie gras caramé-



lisé et divins desserts donnent envie de prendre pension.

*L'Atelier de Joël Robuchon, au Four Seasons, 57 E 57th St, New York. 212.350.6658. Carte : 95 \$.*