



LOISIRS

6 - Les Echos week-end - vendredi 12 et samedi 13 octobre 2007

RESTAURANTS

Une escale gourmande à San Francisco, c'est un tourbillon de restaurants fusion : vietnamien, japonais, chinois, italien, mexicain et même français. Un tour du monde des bonnes tables, étoilées ou non, par notre critique au long cours.

Les bons « frichtis » de Frisco

Plus authentique que Los Angeles, San Francisco est actuellement la ville à la mode aux Etats-Unis. Son atmosphère est cool et la gourmandise n'y est pas un vilain défaut. Il suffit pour le constater de se rendre sur les quais au Ferry Building, où se tenait récemment un festival gastronomique « Gastronomie by the Bay » qui confrontait chefs français et californiens sous l'œil des gourmets de la ville. Un bâtiment où l'on trouve les meilleures « food boutiques » de « SF », et autour duquel se tient en plein air, le samedi, un « Farmer Market » de qualité qui attire la grande foule.

A l'intérieur de cet ex-terminal

maritime du XIX<sup>e</sup> siècle se niche aussi « the » vietnamien de la ville, Slanted Door. Cuisine ouverte, décor contemporain, baies ouvertes sur les docks, et déjeuner et dîner à guichet fermé au bar ou en salle autour d'un frais rouleau de printemps, et de clams au basilic thaï et porc croquant dans un brouhaha total. A l'autre bout du bâtiment, le Market Cour, sous influence bistrot (son propriétaire est un amoureux de Paris), est parfait pour un breakfast ou un quick-lunch en terrasse. A côté, sur les quais, on peut prendre un ferry pour traverser la baie et aller déjeuner au Sushi Ran à Sausalito, le meilleur japonais de « SF ». Au menu, sushi et sashimi au top de leur forme et belle sélection de sakés au bar. Autre nippon de qualité, Bushi-Tei (Japantown), qui pratique, lui, une cuisine fusion enlevée (pieuvre géante du Pacifique grillée, salade de tomate et pistou de shiso, langouste et crabe, feuille de chrysanthème, papaye, bacon, crème de gingembre et huile de curry, etc.). Tous les deux sont étoilés Michelin (parution fin octobre de l'édition 2008). Dans le même wagon michelinesque, on trouve Quince, élégant restaurant où Michael Tusk, formé chez Panisse et Oliveto, régale de plats à l'italienne aux saveurs irradiantes (même ses pâtes sont savoureuses). Copieuse carte de vins.

Authentiques et torrides

Plus simple mais authentique, Yank Sing (Financial District), où l'on déguste des vapeurs fondantes : crevettes et ciboulette, fruits de mer et basilic, champignons et poulet... Ou encore Mamacita (Marina), mexicain proche du Palace of Fine Arts, couru pour son ambiance torride en fin de semaine. La qualité des antojitos del mar (entrées), tacos (thon,



Frais rouleaux de printemps, à déguster chez Slanted Door.

viande grillée crevettes...) et margarita sont dans l'esprit West Coast. Sur le même trottoir, A 16 (2355 Chestnut St.) vaut, lui, pour sa cuisine du sud de l'Italie. Pizza, macaroni au ragout de tomate et ricotta, spaghetti aux coques tomate et ail, etc.

Etre végétarien en Californie est plutôt bien vu, alors soyez « veggie » le temps d'un repas. Le Millenium installé dans l'hôtel California (580 Geary St. Union Square), où Eric Tucker cuisine végétarien, frais et bio, dans des recettes plutôt magiques, de l'entrée au dessert, est une

bonne surprise. Plus expérimental est Coi, nouveau resto « nature » à la mode, où Daniel Patterson, malgré une addition confortable et une assiette assez light et déjantée, émoustille les « fashionistas ».

Enfin, les nostalgiques du pays apprécieront Le Café de la Presse, placé en face de la porte du quartier chinois (352 Grant Ave at Bush St.). Toute la presse française, magazines inclus, est à disposition. Les tartes flambées ont du tonus, et le brunch du dimanche est copieux.

JEAN-LOUIS GALESNE

Les adresses

**Slanted Door**, 1 Ferry Building (Market St.). Tél. : 415.861.8032. Ouvert tj. 35-45 dollars.

**Sushi Ran**, 107 Caledonia St. (entre Pine & Turney St.). Sausalito. Tél. : 415.332.3620. Environ 50 dollars.

**Bushi-Tei**, 1638 Post St. (entre Buchanan et Laguna St.). Tél. : 415.440.4959. Fermé dimanche. 70 dollars.

**Quince**, 1701 Octavia St. (Pacific Heights). Tél. : 415.775.8500. Ouvert tj. Environ 50-70 dollars.

**Yank Sing**, 49 Stevenson (entre 1 St. et 2nd Street). Tél. : 415.541.4949. Ouvert uniquement au déjeuner. Fermé samedi et dimanche. Environ 40 dollars.

**Mamacita**, 2317 Chestnut St. Tél. : 415.346.8494. Ouvert tj. 35-45 dollars.

**Coi**, 373 Broadway St. Tél. : 415.393.9000. Fermé samedi et dimanche. 90-100 dollars.