

PARIS-INTERNATIONAL

Magazine

PRINTEMPS 2007 - N° 2



9€

M 06460 - 1H - F: 9,00 € - RD



BUSINESS • ART DE VIVRE • MODE • DÉCORATION • EVASION

Une chambre à

Par Gilles Pudlowski / Photo Maurice Rougemont

A room
in Manhattan

Manhattan



Au cœur de Big Apple, et à deux pas du radio City Hall, pile sur l'Avenue des Amériques, le meilleur rapport qualité-prix de NY se nomme le Warwick.

Cet immeuble Art déco, bâti en 1926 par William Randolph Hearst pour ses amis d'Hollywood, a pris de la patine.

Cary Grant, qui ne venait à Manhattan qu'en visite, en fit sa résidence privilégiée, suivi par Jane Russell, Liz Taylor, James Dean, Nat King Cole, Liza Minnelli et les Beatles.

Franck Sinatra y recevait à dîner, dans le restaurant du rez-de-chaussée.

La demeure a gardé, tout en se rénovant, son côté suranné, avec son mobilier anglo-victorien, ses salles de bain de marbre, son bar, le Randolph's, où l'on boit Bacardi et Dry Martini jusqu'à plus d'heure.

L'immeuble, avec ses "petits" trente étages, semble aujourd'hui un peu perdu à côté de ses grands voisins.

Là, le cœur de Manhattan bat plus fort.

Et c'est le lieu idéal pour visiter le Museum of Modern Art ou MOMA, un bloc plus loin,

avec sa collection de Gauguin, de Van Gogh ("la Nuit étoilée"), de Picasso ("les Demoiselles d'Avignon"), de Balthus ("la Rue"), de Matisse ("la Danse", première version) ou encore sa collection de surréalistes.

Bref, une étape privilégiée.

At the heart of the Big Apple, two steps from Radio City Hall on the Avenue of the Americas, the best quality price ratio to be found in NY is called the Warwick. This Art Deco building built in 1926 by William Randolph Hearst for his Hollywood friends has had a face lift.

Cary Grant who just went to Manhattan to visit, made it his favourite residence and was followed by Jane Russell, Liz Taylor, James Dean, Nat King Cole, Liza Minnelli and the Beatles.

Franck Sinatra used to entertain there, in the ground floor restaurant. The place has kept, even after its restoration, its old-fashioned air, with its Anglo-Victorian furniture, its marble bathrooms, its bar, the Randolph, where you can drink Bacardi and Dry Martinis at all hours. The building is small, only thirty floors, and seems lost next to its larger neighbours. Here Manhattan's heart beats faster.

This is an ideal location for a visit to the Museum of Modern Art or MOMA, just one block on, with its collections of Gauguin, Van Goghs (Starry Night), Picassos (Les Demoiselles d'Avignon), Balthus (The Street), Matisses (Dance, 1st version) and its collection of surrealists.

In short a great place to stay. ■

Warwick

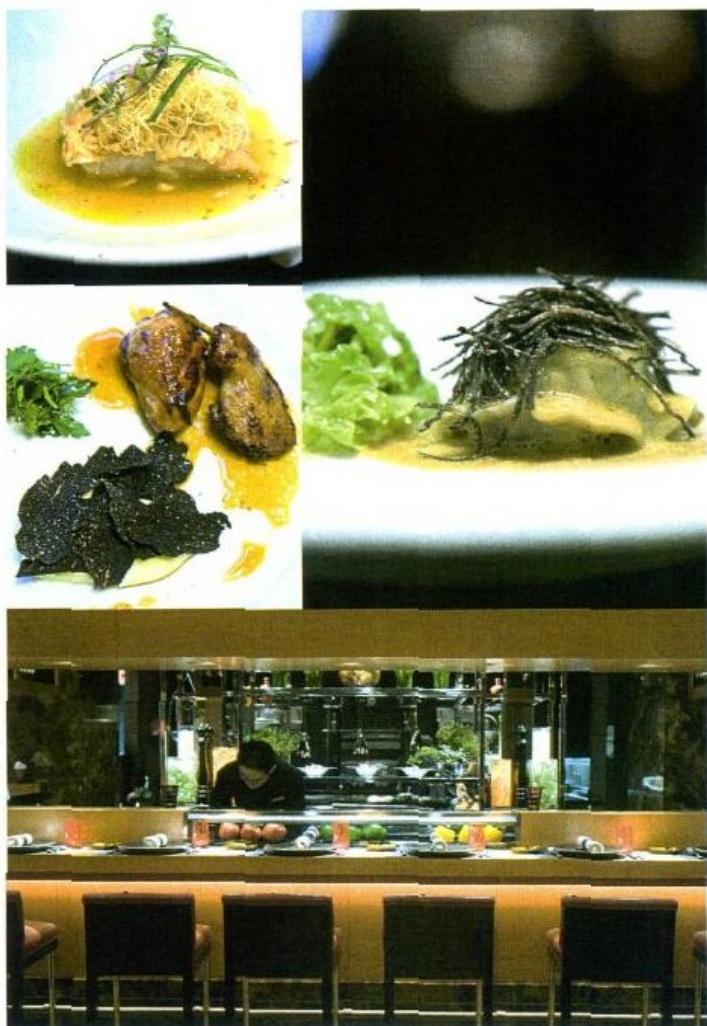
6W 54th Street
Tél. 212-247-2700
res.ny@warwickhotels.com

Ch. 245 \$
Directours
(90, Champs-Élysées, Paris 8^e)
Tél. 01 45 62 62 62
& www.directours.com)
proposent des formules week-end à New York avec le séjour à l'Hôtel Warwick, à partir de 516 euros, vol Air France compris.

New York : le carnet gourmand de Gilles Pudlowski

Par Gilles Pudlowski
Photos Maurice Rougemont

New York :
Gilles Pudlowski's gourmet notes



L'Atelier de Joël Robuchon ○○

L'atelier new yorkais de JR (qui a essaimé le genre de Paris à Las Vegas, en passant par Tokyo), au cœur du plus bel hôtel de la ville, est sans doute le plus brillant du genre. Sous la houlette d'un chef japonais, Yosuke Suga, une équipe zélée adapte à merveille les plats du maître.

Crème de chou-fleur et d'oursin en gelée, œuf mollet et friand au caviar, ravioli de langoustine à peine cuite aux truffes à l'étuvée de chou vert, amadaï (un poisson nippon) cuit en écaille et servi en nage légère, caille au foie gras caramélisé et divins desserts, dont la déjà fameuse sphère rouge avec glace vanille et coulis de mûres donnent envie de prendre pension. Le tout sous la houlette du jeune Nicolas Combes, venu du George V.

Une grande maison, qu'on peut tester au comptoir ou sur des tables en cuir.

A Joël Robuchon studio. There is no doubt that his New-York studio situated in one of the most beautiful NY hotels has style. Under the direction of a Japanese chef, Yosuke Suga, a hard-working team wonderfully adapts the master's dishes. Cream of cauliflower and jellied sea urchin, soft boiled eggs with a caviar biscuit, barely cooked prawn ravioli with truffles and steamed green cabbage, amadaï (a Japanese fish) cooked whole and served in a light court-bouillon, quail with caramelised foie gras and divine deserts including the already famous red ball with vanilla ice and blackberry coulis, a desert that makes you want to take up residence. All this is under the direction of the young Nicolas Combes from the George V. A great restaurant which you can try either at the bar or from leather topped tables.

Au Four Seasons

57 E 57th Street
Tél. 212.350.6601
Carte : 95 \$

DB ○

Le bistrôt chic de Daniel Boulud est l'une des belles affaires de la Grosse Pomme. Plats malins et produits 100 % US (à part les truffes à la fête en saison), une technique irréprochable, des plats colorés autant que parfumés et des desserts peu sucrés qui sont les meilleurs de la : voilà ce qu'offre, sous la houlette du grand Daniel, le jeune Olivier Muller, originaire du Cerf à Marlenheim.

La tarte flambée, la gelée de queue de bœuf au raifort, le backeoffe de crabe, les orrecchiette au chevreuil ou l'amusant burger avec truffes, foie gras, frites sont vifs, savoureux, brillants et bien menés. Les vins, les desserts peu sucrés et le service rapide et jeune sont au diapason.

DB. Daniel Boulud's chic restaurant is one of the best of the Big Apple.

Interesting dishes and produce that is 100 % US (except for the showcased truffles), excellent technique, dishes that are as coloured as they are flavoured and deserts that are not too sweet making them the best in the Big Apple. These are what is on offer from the young Oliver Muller (under the direction of the great Daniel) from the Cerf at Marlenheim. A flambéed tart, jellied oxtail with horseradish, crab backeoffe, orrecchiette with venison or the amusing burger with truffles, foie gras, chips are lively, full of flavour, brilliant and well ordered. Wine, deserts that are not too sweet and fast and young service are on the agenda here.

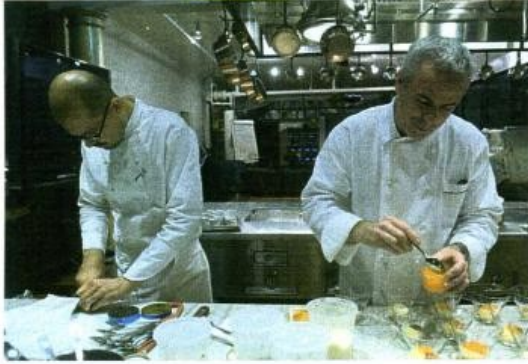
DB

55 W., 44th Street
Tél. 212-391-2400
Menus : 36-55 \$



Bouley ○○

Franco-américain, natif du Connecticut, stagiaire chez les grands (Haeberlin, Girardet, Bocuse), il travaille sous les ordres de Roger Vergé à San Francisco, après des études d'histoire de l'art à la Sorbonne, change sans cesse. On l'a connu triomphant dans Tribeca. Il multiplie bistrot (Bouley Bakery), restaurants à thème (l'autrichien Danube), sans omettre de signer des plats simples et brillants dans la belle salle voûtée qui porte son nom. Seiche japonaise aux crevettes de Caroline du Nord et bouillon aux herbes, bar à la vapeur aux cèpes et truffes noires, cochon de lait des Berkshires, polenta, jus à l'ail, œuf poché aux truffes et jambon du Vermont font de beaux exercices de style sur des produits d'ailleurs avec une technique française imparable.



Bouley. A Franco-American native of Connecticut, a trainee with greats (Haeberlin, Girardet, Bocuse), he worked for Roger Vergé in San Francisco, after studying history of art at the Sorbonne. Always on the move he triumphed at Tribeca, multiplies bistros (Bouley Bakery), themed restaurants (the Austrian Danube) not to mention his simple and brilliant dishes that appear in the vaulted room that bears his name. Japanese cuttlefish with North Carolina prawns and herb bouillon, steamed bass with ceps and black truffles, sucking pig from the Berkshires, polenta, garlic sauce, poached eggs with truffles and Vermont ham are all magnificent stylistic exercises using food from elsewhere and an incomparable French technique.

Bouley

120 West Broadway (at Duane St.)
Tél. 212.964.2525
Menus : 38 (déj.), 48 (déj.), 90 \$ (déj.)

Craft ○

Tom Colicchio, natif du New-Jersey, avec des grands parents calabrais, est un fou de bons produits. Cet ex-stagiaire de Daguin à Auch et Bras à Laguiole, fait l'événement dans Gramercy avec ce décor de loft amusant sur le thème de l'artisanat.

Hauts plafonds, épaisses tables en bois sans nappes et carte dédiée à ce que les fermes US et la pêche côtière plus les belles idées d'ailleurs offrent de meilleur, donnent le ton. Porc des Berkshire et ses rillettes, esturgeon fumé, lotte braisée, gnocchi aux truffes blanches donnent lieu à de brillantes dinettes vouées aux vraies saveurs. Le "chichi" est interdit de séjour dans cette table en vogue qui propose chaque accompagnement au choix.

Craft. Tom Colicchio, born in New Jersey whose grand parents were from Calabria, is fanatical about good produce.

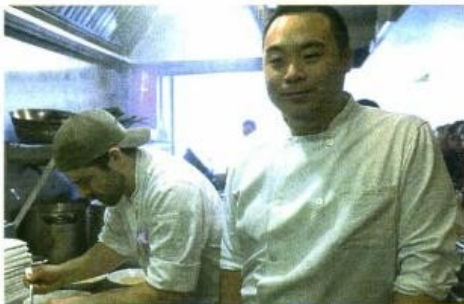


This ex-trainee of Daguin's at Auch and Bras at Laguiole, is now in Gramercy in an amusing loft décor based on craft. High ceilings, thick wooden tables without cloths and a menu dedicated to the best produce from US farms and the coast; and this is what gives it its tone.

Pork from the Berkshires, smoked sturgeon, braised monkfish, gnocchi with white truffles are the ingredients for wonderful light meals that have real flavour. Chichi is outlawed here at these fashionable tables and you can order your own accompaniment to each dish.

Craft

43 E., 19 th Steet
Tél. 212.780.0880
Carte : 75 \$



Momofuku Noodle Bar ○

David Chang, natif de Virginie, de parents coréens, a trouvé la formule qui plaît dans ce comptoir minimaliste d'Est Village. Cet ancien de chez Boulud au Café DB joue la fusion Asie/Amerique avec malice. On se délecte, à petits prix, dans une ambiance complice, de crevettes aux œufs pochés, bacon et polenta en purée, de "buns" de porc des Berkshire sauce soja ou d'assiette de chou au daikon et condiments épicés (Kimchi). Pour une expérience hors norme. Autre formule sur le thème du prêt à emporter dans un cadre plus sacieus au Momofuku Sasäm Bar, 207 Second Av./13 th. Str.

Momofuku Noodle Bar. David Chang born in Virginia to Korean parents has hit on a good idea in this minimalist bar of the East Village. Formerly with Boulud in the Café DB he has an Asian/American fusion style. You can feast cheaply, in an attractive atmosphere, on shrimps and poached eggs, bacon and polenta purée, Berkshire pork buns with Soy sauce or a plate of cabbage with daikon and spices (Kimchi); an unusual experience. Another ready to go outlet in a more spacious setting is the Momofuku Sasäm Bar, 207 Second Av./13th Street.



Momofuku Noodle Bar

163 First Avenue (bet. 10th & 11 st.)
Tél. 212.475.7899
Carte : 28 \$

Le Bernardin ○○○

Le meilleur restaurant de poissons du monde ? En tout cas le seul de son registre à être titulaire de 3 étoiles : le Bernardin. Créé par Maguy Le Coze il y a vingt ans, porté au pinacle grâce au talent d'Eric Ripert, il vogue sur les cimes de la légèreté et de la fraîcheur, avec une équipe très française qui assure le meilleur service de la Grosse Pomme.

On adore le chowder de langoustines, l'escolar hawaïen façon vitello tonnato, le caviar sur son lit de taglioni carbonara, le flétan sauce verte, comme le bar vapeur à la purée de maïs.

On y ajoute le plus classique homard aux endives et le pot de crème façon milkshake au chocolat comme les pommes confites avec sa gaufre aux amandes à retomber en enfance.

Ah, heureux New Yorkais qui peuvent manger au Bernardin (dès 17h30 pour l'avant théâtre !) à toute heure ou presque !

Le Bernardin. Is the best fish restaurant in the world? Certainly it is the only one of its class to have 3 stars is Le Bernardin. Created by Maguy Le Coze twenty years ago and taken to the heights by the talent of Eric Ripert, it roams the summits of lightness and freshness with a very French team that provides the best service in all the Big Apple. We love the lobster chowder, the Hawaiian escolar done in the vitello tonnato manner, caviar on a bed of taglioni carbonara, halibut in green sauce and the bass steamed with corn purée. Add to this the more classic lobster with chicory and a pot of chocolate cream, milkshake way, and crystallised apples with an almond waffle, a reminder of childhood.

How happy are New Yorkers that can eat at Le Bernardin (from 17.30 for pre-theatre suppers) so at any time of day almost !



Le Bernardin

155 W 51st Street - Tél. 212-489-1515
Carte : 150 \$



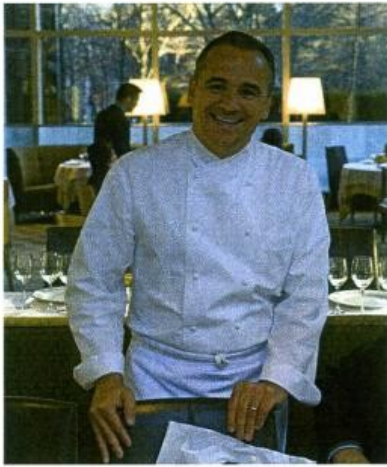
Del Posto ○○○

Spaghetti au crabe épicé, nudi à la ricotta et aux brocolis, cappellaci à la courge, à l'amande amère et aux truffes, mais aussi garganelli verde au ragoût bolognaise sont cuits à la perfection et assaisonnés avec science dans cette curieuse table théâtrale avec ses tables en mezzanine où se délivre la plus brillante cuisine italienne du moment. La famille Bastianich associée au médiatique Mario Batali font ici l'événement tous les jours. Aussi fort que dans les meilleures tables d'Italie.

Del Posto. Spaghetti with spiced crab, nudi with ricotta and broccoli, cappellaci with squash with bitter almonds and truffles and the garganelli verdi alla bolognese are cooked to perfection and carefully seasoned in this curious theatrical restaurant with its tables on a mezzanine and where the most brilliant Italian cooking of today is served. Everyday the Bastianich family with the famous Mario Batali make it an event, it is food that is as good as any restaurant in Italy.

Del Posto

85 Tenth Avenue
Tél. 212.497.8090
Carte : 90 \$



Jean-Georges le magnifique ○○○

C'est l'histoire d'un petit gars d'Illkirch (Bas-Rhin) devenu star en Amérique. C'est l'histoire d'un brillant garçon, alsacien bûcheur (un pléonasme), formé chez les grands et désormais capable de leur faire la nique. C'est l'histoire d'un surdoué nommé Jean-Georges Vongerichten, qui après avoir reçu le James Beard Award du "Meilleur Nouveau Restaurant" est devenu star de New-York, s'ajoute ses maillons de Chicago, Londres, Hong-Kong, San-Francisco, Las Vegas. Mais connaissez-vous Jojo ?

C'est sous ce surnom que le petit Jean-Georges, formé chez Haeberlin, Bocuse, Witzigman à Munich, Outhier, enfin, qui, de la Napoule, l'envoya tenir les fourneaux de l'Oriental à Bangkok et du Mandarin à Hong-Kong, a ouvert son premier bistrot.

S'y est ajouté un restaurant franco-thaï à succès, nommé Vong, où il pratique dim-sum de langoustines, nems de homard, canard au tamarin, mêlant épices d'Asie et produits d'Europe et d'Amérique. Le sommet de son succès new-yorkais ? Il le connaît dans un restaurant moderne, au rez-de-chaussée de l'hôtel Trump qui porte son prénom comme enseigne.

Le décor est sobre, ouvert avec haut plafond, baies vitrées sur Broadway, chaises design.

Cuisine et salle sont supervisées par Jean-Georges lui-même, qui a fait confiance au sérieux légendaire des gens de l'Est. Son frère, ébéniste de formation mué en maître d'hôtel, découpe l'ananas au guéridon et le badigeonne de kirsch, comme s'il avait fait ça toute sa vie. La cuisine du "Jean-Georges" ? Rien à voir avec celle de Vong, même si, ça et là, le sérieux règne, les produits sont superbes, les goûts précis, les cuissons maîtrisées. On retrouve des clins d'oeil à Outhier dans les asperges aux morilles et vin jaune et à Loiseau dans les jambonnettes de grenouilles à la soupe d'ail. Mais le thon rouge et jaune marinés en damier, le foie chaud poché au fenouil et caramel poivré, les saint-jacques et choux-fleurs avec leur sauce réduite aux raisins secs et câpres, le sea-bass aux courgettes et vin de paille, la bisque de homard aux tomates confites relevée au poivre de Cayenne, le juteux pigeon à la cannelle et oignons confits ne doivent rien à personne. Comme la tarte feuilletée-brisée aux kiwis avec glace citron qui renouvelle avec éclat les canons du classique grand genre.

On pourra aussi découvrir Jean-Georges, au "Mercer Kitchen" dans Soho. Un cadre de briques, façon hangar, avec cuisine apparente, escalier de métal, service pléthorique, carte maligne orientée plein sud, avec des idées provençales, des pizzas au feu de bois, des tartes flambées comme en Alsace, de l'huile d'olive et de la bonne humeur.

Mais aussi au chinois Sixty Six dans Tribeca, comme au plus récent Perry Street ou au Spice Market. Les maisons s'accroissent et le succès continue sans que la réputation du maestro Jean-Georges en pâtisse. On est à New-York.

Et la belle histoire de Jean-Georges est de ces miracles comme il n'en existe qu'en Amérique.

***Jean-Georges le magnifique.** This is the story of a young lad from Illkirch (Lower Rhine) who has become a star in America. This is the story of a brilliant hardworking (pleonasm) young Alsatian who trained with the greats and is now capable of beating them at their own game. This is the story of someone extraordinarily talented called Jean-Georges Vongerichten who, after having received the James Beard award for*

the Best New Restaurant became a New York star not to mention his audiences in Chicago, London, Hong-Kong, San Francisco and Las Vegas. Jojo is the nick name of the young Jean-Georges who trained with Haeberlin, Bocuse, Witzigman in Munich, Outhier and finally at the Napoule who sent him to look after the Oriental in Bangkok and the Mandarin in Hong-Kong and who then opened his own bistro.

To this was added a successful Franco-Thai restaurant called Vong where he serves crayfish dim-sum, lobster nems, duck with tamarind, mixing spices of Asia with European and American produce.

The height of his New York success has been in a modern restaurant, on the ground floor of the Trump Hotel that carries his name.

The décor is sober, open with a high ceiling, windows over Broadway and designer chairs. Both the kitchen and the restaurant are watched over by Jean-Georges himself, which inspires confidence in his East-side clientele. His brother, a cabinet-maker by trade, transformed into a Maitre D slices the pineapple at the table drizzling it with kirsch as though he had done it all his life. The "Jean-Georges" kitchen is nothing like that of the Vong, even if, here and there, it is as serious, the produce is superb, the tastes precise and the cooking masterly.

We find a nod to Outhier in the asparagus with morels and Vin Jaune and to Loiseau in the frogs legs in garlic sauce; but the red and yellow tuna marinated in a checker-board pattern, the warm liver poached in fennel with peppered caramel, scallops and cauliflower in a reduced sauce with dried raisins and capers, the sea-bass and courgettes with Vin de Paille, the lobster bisque with crystallised tomatoes spiced with Cayenne pepper, the juicy pigeons with cinnamon and crystallised onions are not derived from any one else.

Just like the puff/short pastry with kiwi fruit with lemon ice which recalls the great classics of the kind. We can also find Jean-Georges at the Mercer Kitchen in SoHo; in a brick setting, hanger style, with a visible kitchen, metal staircase, abundant service, an interesting menu with a Southern feel and Provençal ideas, pizzas cooked on wood fires, flambéed tarts as they are in Alsace, olive oil and cheerfulness.

He is also in the Chinese Sixty Six in Tribeca as well as in the more recent Perry Street and in the Spice Market. The number of his restaurants grows and success is also growing without the reputation of the maestro lessening; we are in New York and the wonderful story of Jean-Georges is one of those that are only to be found in America.

Jean-Georges

Trump International Hotel
1 Central Park West
Tél. 212 299 3900
Menus : 28 (dég.), 95, 125 \$ (dîn.)



Daniel le classique ○○○

Il est plus discret que Ducasse (qui a démenagé de l'Essex House pour s'installer, plus franchouillard que Jean-Georges, moins show off que la grande Maguy du Bernardin.

Mais il fait sa pelote. Lyonnais bon teint, presque quinquagénaire, il accumule les affaires sans faire de bruit inutile. Formé en France chez Nandron, Blanc, Vergé, Guérard, premier chef du Plaza-Athénée, puis, six ans durant, chef du Cirque, Daniel Boulud joue désormais sa partition en solo. Le Café Boulud, annexe chic proche de Central Park, Chez Daniel, grande table, dans l'ex-Mayfair-Regent, Payard, pâtisserie à la française, Feast & Fêtes, traiteur, enfin le neuf DB, bistrot moderne, coincé entre l'Algonquin, le Sofitel et le Royalton : voilà qui ressemble à un empire.

Lui qui joua les seconds rôles avec brio, prouve qu'il sait se dédoubler avec art. Son "DB" représente, dans un cadre design, la quintessence de la malice française à sauce "NY". Des produits 100% US (à part les truffes ici à la fête), une technique irréprochable, des plats colorés autant que parfumés et des desserts peu sucrés qui sont les meilleurs de la Grosse Pomme : voilà sa manière.

Vous adorerez la gelée de queue de bœuf au raifort, le carpaccio de thon à la mousseline de céleri avec sa pellicule de truffe ou les Saint Jacques avec les mêmes ingrédients, mais redéfinis (la truffe en sauce périgourdine, le céleri en onctueuse purée) et encore l'amusant burger avec truffes, foie gras, frites ou pommes soufflées : cela tient de l'exercice de style, vif, brillant, bien mené.

On y ajoutera ses fameux desserts, tarte poire et pomme au sorbet Williams, crème brûlée au citron ou japonais au praliné avec glace au lait d'amande : du travail d'artiste !

Mais il ne faut pas hésiter à découvrir le vrai Daniel dans son palais baroque en coin sur Park Avenue. Le cadre néo-vénitien a du charme, le service est plus que parfait, le sommelier alsacien jongle avec les meilleurs vins US et la cuisine, qui puise dans le Maine, en Virginie ou l'Etat de New York les produits de saison, se passe d'épices inutiles. Classique dans l'âme, sachant faire moderne, léger et frais, sans oublier de préciser les goûts et de mesurer ses cuissons, Daniel Boulud se montre le roi des



saveurs justes. La crevette mariée au chou-fleur, le foie gras au fenouil confit, le homard avec le navet en mousseline, l'omble chevalier de l'Arctique aux lentilles sans omettre un fabuleux pigeon à la sauge : voilà une cuisine, nette et pure, mettant en valeur le produit, qu'on ne s'attend guère à trouver de ce côté-ci de l'Atlantique.

L'exercice de style sur le thème du veau, avec filet et ris cuits le moins possible, indique que ce lyonnais ayant su évoluer, est devenu un maestro du néo-classicisme.

Les desserts, sur des thèmes fruités (millefeuille mangue et sorbet citron avec panna cotta mangue-citron) ou chocolats (mousse mascarpone au café et granité cacao amer) valent ceux de nos trois étoiles.

Car c'est de cela qu'il s'agit : frenchie adopté par la Grosse Pomme, Daniel est devenu un grand de la cuisine du monde.

Daniel the magnificent. He is more discreet than Ducasse (who he moved out of Essex House in order to install himself), more archetypically French than Jean-Georges, less of a show off than 'la grande Maguy', of the Bernardin, he has still made a pile. A Lyonnais through and through, almost fifty, he has been accumulating business without making a fuss. Trained in France with Nandron, Blanc, Vergé and Guérard, first chef at the Plaza-Athénée, then for six years chef at the Cirque and now Daniel Boulud is running a solo operation.

The Café Boulud, a chic annex close to Central Park, Chez Daniel, high class restaurant in the ex-Mayfair-Regent, Payard, a French patisserie, Feast & Fêtes, catering, and also the Neuf DB, a modern bistro, wedged between the Algonquin and the Royalton; it looks like an empire.

He plays his secondary roles with brio and proves that he can do more than one thing at once.

His designer led DB represents the quintessence of French mischief with a dash of NY. Produce is 100% US (except for the showcased truffles), there is an excellent technique with dishes that are as coloured as they are flavoured and deserts that are not too sweet and which are the best in the Big Apple; that's his style. You will love the jellied oxtail with horseradish, the tuna Carpaccio with a purée of celery with a hint of truffle or the scallops with the same ingredients though slightly different (the truffles in a Périgord sauce, the celery in a creamy purée) not to mention the amusing burger with truffles, foie gras, chips or sautéed potatoes.

This is a style that is lively, brilliant and well ordered and if you add to this his famous deserts, pear and apple tart with a Williams pear sorbet, crème brûlée with lemon or Japanese style with almond with almond milk ice-cream you have the work of an artist. You should however not hesitate to visit the real Daniel in his Baroque palace on the corner of Park Avenue. The neo-Venetian setting is charming, the service is more than perfect, the Alsatian wine-waiter has the best US wines to play with and the food sourced from Maine, Virginia or the State of New York does away with useless spices.

Daniel Boulud shows himself the king of flavour with classic roots but also knows how to be modern, light and fresh bringing out every flavour with careful cooking. Prawns combined with cauliflower, foie-gras and crystallised fennel, lobster with puréed turnips, Arctic char with lentils not to forget his fabulous pigeon with sage; this is cooking that is neat and clean, that showcases the product, something that is unexpected this side of the Atlantic. His style with veal, filets and sweetbreads cooked as little as possible, shows that this former inhabitant of Lyon knows how to learn, and become a neo-classical maestro.

The deserts, on a fruit theme (mango millefeuille and lemon sorbet with mango and lemon panna cotta) or chocolate (mascarpone and coffee mousse with bitter cocoa granté) are as good as those of a three star restaurant. Because this is what we are talking about; a Frenchie who has been adopted by the Big Apple has become one of the world's great chefs.



Chez Daniel

60 E 65th Street

Tél. 212-288 0033

Relais & Châteaux : 0825 32 32 32

Menu : 96-175 \$

Porter House ○

Cette vaste brasserie boisée et panoramique de l'immeuble Time Warner, abrite le roi des steak house sous la houlette de Michael Lomonaco. Viandes exceptionnelles et "appetizers de qualité" (clams casino, bisque de homard) font bon ménage. Morceaux de choix et entrecôte de premier choix du Chili, d'Argentine ou de Iowa, porc du Berkshire donnent envie d'avoir son rond de serviette, pile face à Central Park.



Porter House
10 Columbus Circle (4e étage)
Tél. 212.823.9500
Carte : 80 \$

Porter House. This vast wooden brasserie with panoramic views in the Time Warner building houses the king of steak houses under the direction of Michael Lomonaco. Exceptional meat and appetizers of quality (casino clams, lobster

bisque) go well with each other. Choice meats and steaks from Chile, Argentina or Iowa, pork from the Berkshires make you dream of a regular table just opposite Central Park.

Thomas Keller, le bon génie US ○○○○

Il a cinquante ans, est américain pur jus. Formé au Polo du Westbury à New-York, natif de Californie, passé grâce à l'école de cuisine Ritz-Escoffier à Paris chez Savoy, Besson ou au Taillevent. Il a fait sa réputation à la French Laundry de Yountville en Napa Valley. Et voilà qu'il trône depuis moins de deux ans dans l'immeuble de Time Warner qui fait face à Central Park. Thomas Keller, mince, fin, discret,



joue le produit bio, la qualité américaine, mais la technique européenne. Ni émulsion inutile, ni facilité intempesive. Sa leçon de cuisine, celle qu'il donne chaque jour, pour un parterre de seize tables, vite conquises ? Le goût et lui seul. Pour une crème potiron aux noix croquantes, une soupe de pousses de navets aux feuilles anisées ou des perles d'huîtres, avec caviar et tapioca, on est prêt à accomplir le voyage Paris-Manhattan. Une folie ? Qui fait sans doute penser à ce que proposait jadis le mage Girardet à Crissier : une rédefinition classique de la cuisine classique française depuis les parages vaudois. Car Thomas Keller est bien un classique.

Qui empoigne la tradition pour l'alléger, proposant des mets fins et sereins, en mini-portions composant des symphonies heureuses.

On se "ruine" chez lui pour 210 \$ (moins que chez beaucoup de trois étoiles français) à coup de risotto à la truffe blanche au fromage de Castelmagno, de mousse d'avocat au caviar Sevruga à l'huile de pistache (une merveille), de crème à l'huile de truffe en coquille ou de caille en "jarre" au foie gras avec son balsamico de cent ans d'âge. L'Italie est mise à contribution avec intelligence et finesse dans cette cuisine haut de gamme, mais aussi les merveilles d'Ecosse (canard sauvage Mallard proposé avec pruneaux et chou caramélisé), d'Australie (boeuf Waguy cuit sous vide avec son oignon farci de moelle), sans omettre les produits de sa chère Californie (ah, l'esturgeon de Columbia River au caviar de truite et pommes confites). Tout ici est précis et fin, se fait en douceur, se propose avec tact. Les vins les mieux élevés de la côte Ouest, mais aussi un formidable jerez de Lustau, qui fait merveille sur la truffe, aident à composer des symphonies parfaites.

On aimerait bien prendre ce drôle de magicien en défaut. Mission impossible. Ce drôle de paroissien US, qui pratique aussi la "Sacher Torte" au pain de Gênes, avec une formidable glace aux abricots, joue de tous les tours avec un éclat sans pareil. Rendons-nous à l'évidence : un des meilleurs chefs du monde loge désormais sur Columbus Circle.

Thomas Keller, the great US genius. He is fifty years old and American through and through. Trained at the Westbury Polo in New York, this native of California, went thanks to the Ritz-Escoffier Cookery School in Paris to Savoy, Besson

and to the Taillevent. He made his reputation at the French Laundry in Yountville in the Napa Valley and now, for less than two years, he has been ruling the roost in the Time Warner building facing Central Park. Thomas Keller, thin, fine, discreet, using organic foods offers American quality with European techniques; no unnecessary sauces nor ill-timed ease. His cookery lesson, the one he gives every day, to a select audience of sixteen tables are quickly convinced; just the taste. For a pumpkin soup with crunchy nuts, a soup of turnip shoots with aniseed leaves or oyster pearls with caviar and tapioca we are ready to make the journey from Paris to Manhattan. Is this madness ? It reminds us of what used to be on offer from the sage Girardet at Crissier; a classic redefining of classic French cookery from Vaud countryside.

Thomas Keller is a classic; whether he takes hold of tradition and lightens it, to offer fine and delicate foods in mini-portions that make up wonderful symphonies. You can ruin yourself for 210 \$ (less than at many French three stars) with a white truffle risotto and Castelmagno cheese, an avocado mousse with Sevruga caviar and pistachio oil (a marvel) truffle oil cream in the shell or jugged quail with foie gras with hundred year old balsamic vinegar.

Italy makes a contribution with intelligence and finesse to this top of the range food and there are marvellous contributions from Scotland (wild Mallard ducks with prunes and caramelised cabbage) Australia (Waguy beef, cooked in a vacuum with an onion stuffed with marrow and not forgetting the produce of his beloved California (oh for the sturgeon of the Columbia River with trout roe and caramelised apples). Everything here is precise and fine, is gently done and with tact.

The best raised wines of the West Coast and also the wonderful Lustau sherry which is marvellous with the truffles, help compose perfect symphonies.

We would like to find a flaw in this magician. Mission impossible. This funny sort of US citizen who also makes Sacher Torte and Genoese sponge, and a wonderful apricot ice, holds all the cards.

We have to believe the evidence; one of the best chefs in the world is on Columbus Circle.

Per Se

10 Columbus Circle, New York
Tél. 212 823 9335
Menu : 210 \$



Spice Market

Dans l'ancien quartier de la viande (Meatpacking) devenu repaire branché, Jean-Georges Vongerichten a reconverti un vaste entrepôt à grains en immense temple exotique des belles saveurs épicées. Face à des boiseries chantournées venues de Cochin, son propos est clair : donner place à la cuisine de rue de tous les pays d'Asie. Moules à la citronnelle, samosa de poulet, crevettes au poivre noir et ananas séchés, ailes de volaille à la menthe et à la mangue et salade de calamars croustillants au gingembre et papaye amusent sans discontinuer une clientèle branchée venue se dépayser à bon compte.

Homard à la vapeur avec son beurre d'ail frit et cabillaud à la sauce malaise pimentée sont dignes des tables étoilées.

On sert là jusqu'à 500 couverts le soir, dans le bruit, la bonne humeur et la fraîcheur.

Spice Market. In the former meat quarter (Meatpacking) now a fashionable location, Jean-Georges Vongerichten has converted a vast cereal warehouse into an immense temple of exotic and beautiful spicy scents. Within the jigsaw of wood from Cochin the idea is very clear; an outlet for local cooking from all over Asia. Mussels in lemon balm, chicken samosas, prawns with black pepper and dried pineapple, chicken wings with mint, mango and crunchy squid with ginger and papaya that will amuse without disconcerting its fashionable clientele come to eat foreign not to expensively.

The steamed lobster with fried garlic butter and cod in a spicy Malaise sauce are worthy of starred establishments. There are about 500 covers of an evening in a noisy but cheerful and fresh atmosphere.



Spice Market

403 West 13th Street
Tél. 212 675 2322
Carte : 45 \$



Tabla

Cette grande brasserie néo Art déco avec son bar relax et son premier étage plus gastro abrite le jeune Floyd Cardoz. Ce jeune natif de Bombay, dont les parents sont des Portugais de Goa, propose une brillante cuisine "indienne fusion", séductrice et épicée. Soupe de potiron à la coriandre, salade de lentilles craquantes, "nan" et purée de courge à la menthe ou magnifique bar de ligne en croûte de riz avec sa purée de taro sont séduisants autant que détonnants.

Tabla. The large neo-Art Deco brasserie with its relaxed bar and restaurant on the first floor is home to the young Floyd Cardoz. The young native of Bombay, whose parents are Goan Portuguese, offers a wonderful 'Indian fusion' cooking that is both seductive and appetising. Pumpkin soup with coriander, split lentil salad, Nan bread and squash purée with mint or the magnificent line caught bass in a pastry case with rice and a purée of taro are appetising in spite of clashing flavours.

Tabla

11 madison av. / 25 th Street
Tél. 212.889.0668
Menu : 64 \$

Megu

"Cuisine japonaise moderne" dit l'enseigne.

De fait le thon façon "raviolis" à l'avocat et wasabi, malaxé devant vous, les crevettes sautées sucrées sauce Kanzuri et l'asperge en croûte de riz soufflé régaleront autant qu'elles divertiront dans un cadre design assez spectaculaire. Jolis vins de Californie ou d'Alsace (sylvaner vieilles vignes d'Ostertag).

Megu. Modern Japanese cooking says the sign.

The tuna 'ravioli' with avocado and wasabi, is mixed in front of you and the sautéed shrimps seasoned with a sweet Kanzuri sauce and asparagus in puffed rice will be a treat for some, will amuse others but for all diners it is a quite spectacular setting.

Nice wines from California or Alsace (Sylvaner Vieilles Vignes d'Ostertag).

Megu

62 Thomas Street
Tél. 212.964.7777
Menu : 60 \$

The Modern ○

Au rez-de-chaussée du MOMA, ce vaste espace minimaliste avec ses deux salles différentes - l'une gastro, l'autre brasserie - est managée par Danny Meyer d'Union Pacific Café, sous la direction gourmande de Gabriel Kreuther, ce natif d'Haguenau, passé au Fer Rouge à Colmar et chez Jean-Georges à New York, n'a pas oublié son Alsace natale. Il propose la "leberwurst" maison à tartiner, le baeckoffe de tripes, agneau et "conch" (le coquillage des Bahamas) avec sa tartine de rouille, la tarte flambée toute fine, tout bonne, la saucisse à la choucroute de navets à un public ravi de s'encanailler à bon compte, côté relax. Le strudel caramélisé avec sa glace rhum raisins est à tomber à la renverse. Et les huîtres au caviar de hareng comme le tartare de saumon indiquent que le petit Gabriel sait épouser la mode.

The Modern. On MOMA's ground floor, this vast minimalist space with its two different restaurants - one gastronomic and one brasserie - is managed by Danny Meyer of the Union Pacific Café, under the gastronomic eye of Gabriel Kreuther, who was born in Hageneau, worked at the Fer Rouge in Colmar and at Jean-Georges in New York but who has not forgotten his Alsatian roots.

On offer is a liverwurst spread made on the spot, baeckoffe of tripe, lamb and conch (shellfish from the Bahamas) with a slice of garlic bread, a delicious, fine flambéed tart, sausage and turnip sauerkraut, all this available for a public that relishes the chance to relax and eat cheaply. The caramelised strudel with rum ice cream is to die for. The oysters with herring roe and the salmon tartare show that young Gabriel knows how to keep up with fashion.



The Modern

9 W., 53rd Steet - (bet Fifth & Six Av.)
Tél. 212.33.1220
Carte : 55 \$ (brasserie)



Perry Street ○

Au rez-de-chaussée d'un immeuble des bords de l'Hudson, une salle minimaliste, une déco années 60 intemporelle dans les tons gris et blancs : c'est la dernière adresse de Jean-Georges Vongerichten (et sa 8e à New York !), à l'Ouest de Greenwich Village. On vient là, dans une atmosphère feutrée, goûter au sashimi de red snapper avec sa peau croustillante, aux raviolis de crabe au poivre noir comme au thon en croûte de riz soufflé.

Il y a encore l'agneau au piment et le lapin au citron pour rappeler que cet Alsacien voyageur aime les plats

relevés et les épices. La belle surprise du lieu : d'exceptionnels desserts mitonnés par une jeune pâtissière formée chez lui. On accomplirait le voyage à Manhattan pour goûter la tarte aux aielles avec granité à l'orange et meringue à la carotte, le pudding au chocolat ou la tarte chaude aux figues et amandes avec sa fabuleuse glace porto cannelle !

Perry Street. On the ground floor of a building on the banks of the Hudson there is a timeless sixties décor of greys and whites; it is Jean-Georges Vongerichten latest address (and his 8th in New York), to the West of Greenwich Village. You go there for its quiet atmosphere, to taste sashimi of red snapper with its crunchy skin, for crab ravioli and black pepper or the tuna in pastry with puffed rice.

You could also have lamb with peppers and rabbit with lemon and remind yourself that this travelled Alsatian chef likes spiced dishes. The big surprise; exceptional deserts confectioned by a young pastry chef he has trained. It is worth going all the way to Manhattan to taste the cranberry tart with an orange granité and carrot meringue, chocolate pudding or a warm fig and almond tart with a fabulous port and cinnamon ice.

Perry Street

176, Perry Street
Tél. 212-352-1900
Carte : 80 \$



- très bonne table / very good food
- grande table / excellent food
- table merveilleuse, une des meilleures de Paris / marvellous food; some of the best in Paris

- ☹ table décevante / disappointing food
- ⊖ bon rapport qualité-prix / good valued
- 🕒 à surveiller / to watch