



L'ÉVÉNEMENT

2015

année très gourmande

GASTRONOMIE Si le dernier semestre fut celui du mercato des chefs, les prochains mois s'annoncent riches d'ouvertures.

A ALICE BOSIO ET
COLETTE MONSAT
AVEC HADRIEN GONZALES

Avouons-le, dès septembre, l'actualité des tables est allée crescendo, avec une succession d'ouvertures, de départs et d'arrivées de chefs propres à donner le tournis. En filigrane, les enjeux du Michelin, dont la sortie, le 2 février prochain, est attendue fébrilement. À Paris, Alain Ducasse a créé l'événement de la rentrée en se réinstallant dans un Plaza (VIII^e) entièrement rénové, avec un restaurant placé sous le signe de la naturalité. Traduisez pêche durable, gastronomie responsable, produits féroce­ment sourcés pour une carte déroulant le triptyque céréales, légumes et poissons. Rien à voir avec la partition classique qu'il supervise à la table du

Meurice (Dorchester Collection, même groupe). Autre pièce maîtresse du puzzle, Yannick Alléno, qui, transfuge dudit Meurice, prend finalement les commandes de Ledoyen, lâché par Christian Le Squer après douze années de bons et loyaux services et trois étoiles au compteur. Ce dernier, très courtisé par les palaces, investit fin octobre les cuisines du Cinq, au George-V (VIII^e), prenant le relais d'Éric Briffard. Au même moment, Jean-Louis Nomicos (chef des Tablettes, une étoile, XVI^e) ouvrait le Franck au sein de la Fondation Louis Vuitton. Beaucoup plus qu'une cafétéria de musée, un restaurant à vocation gastronomique, adapté aux différents moments de la journée et finement pensé. De son côté, Christian Constant (Violon d'Ingres, les Cocottes...), fidèle à ses racines montalbanaises, installait à Montech, petite commune de Tarn-et-Garonne,



un bistrot à prix doux, situé au bord du canal et baptisé La Cuisine de Marque C Constant.

Longtemps annoncée et souvent retardée, l'inauguration de la Grande Maison de Joël Robuchon et Bernard Magrez, au cœur de Bordeaux, dans un hôtel particulier du XIX^e, fut l'un des temps forts de décembre. Après ses « Ateliers » parisiens, le chef le plus étoilé de la planète renoue avec la haute cuisine tout en y associant des petites assiettes créatives. Objectif revendiqué : les trois macarons Michelin, dans une ville qui en manque cruellement. Retour dans la capitale pour l'ouverture à la mi-décembre de Clover par Jean-François Piège (et son épouse, Elodie), à Saint-Germain-des-Prés. Déjà à la tête, en association avec Thierry Costes, d'un restaurant double étoilé, d'une brasserie (Thoumieux), et d'une pâtisserie dans le VII^e arrondissement, le juré de « Top Chef » revendique cette fois un « restaurant de quartier », ni bistrot ni gastro, dans lequel il compte s'exprimer pleinement. Première affaire personnelle aussi pour Mathieu Pacaud, qui vient d'ouvrir, entre Noël et le jour de l'An, Hexagone (XVI^e). En tandem depuis plusieurs années avec son père, Bernard Pacaud, à l'Ambroisie (trois étoiles), le jeune homme a voulu ce lieu comme « une nouvelle scène d'expression de la cuisine française qui désire bousculer les idées reçues » (voir critique ci-dessous).

Guy Savoy enfin à la Monnaie ?

Annoncé depuis l'automne, le remplacement de Philippe Labbé, deux étoiles au Shangri-La, par Christophe Moret. Le nouveau chef exécutif chapeaute depuis quelques jours les trois tables du palace asiatique de l'Ouest parisien (XVI^e) : l'Abeille, le Shang Palace et la Bauhinia.

Sa nouvelle carte pour l'Abeille (deux étoiles) sera prête fin janvier. Élément clé de la « Ducasse bande », il avait fait l'ouverture en 1988 du Spoon Paris, avant de passer chef de cuisine du Plaza en 2003 et rejoindre Lasserre en 2010. Ce qui laissait place à toutes les supputations pour savoir qui le remplacerait au sein de la vénérable institution du VIII^e. « Place aux jeunes ! », la réponse nous vint de la direction. À 29 ans, Adrien Trouilloud a pris, il y a pile une semaine, la tête des cuisines de cette table mythique, deux étoiles, dans le quartier des Champs-Élysées. Débauché de chez Rech (table marine macaronée, à Paris), ce poulain d'Alain Ducasse (comme son prédécesseur Christophe Moret) a fait la différence parmi une douzaine de prétendants. Les classiques macaronis à la truffe au foie gras ou le canard à l'orange sont maintenus. Mais on promet de nouvelles créations et un menu renouvelé plus fréquemment. Pour l'heure, la jeune toque prend ses marques et devrait être rodée d'ici à février. Un changement tout en douceur, donc.

2015 sera-t-elle enfin l'année de Guy Savoy à la Monnaie (VI^e) ? Annoncé depuis trois ans, le déménagement de sa table gastronomique quai de Conti fait figure de véritable Arlésienne. Jean-Michel Wilmotte et ses équipes travaillent désormais sur place, et l'ouverture est prévue pour la fin du premier trimestre. Le restaurant de la rue Troyon (XVII^e), lui, deviendra une table de poisson, Étoile-sur-Mer. En attendant, le chef triple étoilé a ouvert dans l'ancienne salle à manger en face l'Huîtrade, un petit caboulot dédié aux perles des huîtres.

Mais la plus grosse surprise viendra sans doute de la place Vendôme. Le Ritz (II^e), qui rouvrira à l'automne sans

Michel Roth, pilier de l'Espadon (deux étoiles) pendant trois décennies, cherche toujours son chef. Après le nom de Jean-François Piège - « pas contacté, ni intéressé » car concentré sur Clover -, celui de Nicolas Sale bruisse dans le Tout-Paris. Ce dernier dément pourtant formellement, assurant ne pas vouloir quitter les cuisines de l'Hôtel K2 à Courchevel. Du côté du palace, on assure qu'une communication sera faite dans les semaines à venir. Éric Briffard et Philippe Labbé sont disponibles. Affaire à suivre. ■



**Adrien Trouilloud
(ci-dessus) a pris,
il y a une semaine,
la tête de Lasserre,
restaurant
mythique des
Champs-Élysées
(à gauche).**

MANOLO MYLONAS /
LE FIGARO MAGAZINE,
DR