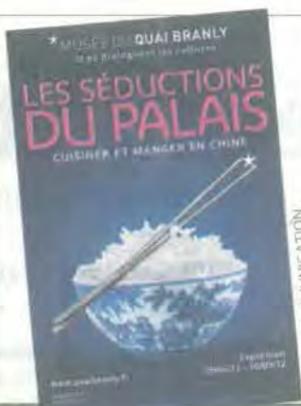


■ Glaces et sorbets :
les nouveaux lieux,
les nouveaux parfums

■ Le café-bar Le Saint-
Amour est une pépite !
Voir le « Haché Menu »
de François
Simon



à table!



EXPOSITION Dans l'empire du Milleu aussi, la gastronomie est une affaire de patrimoine, une tradition vivace et millénaire. La preuve au Quai Branly. A travers ses ustensiles et ses représentations, le musée des arts premiers consacre

à la cuisine chinoise un panorama historique et érudit. Par-delà la table s'y dégage une véritable vision du monde, tantôt luxueuse, populaire ou dénuée. Près de 150 objets (bois en jade, en porcelaine peinte, estampes, plats précieux et coupes

sculptées...) ponctuent ce voyage dans le temps, d'une ère et d'une époque à l'autre, à partir du néolithique jusqu'à la dynastie des Qing (1912). *Les Séductions du palais*, 37, quai Branly, Paris VII^e. Du 19 juin au 30 septembre.

La galaxie Paul Bocuse, cocardière et déterminée

Le plus célèbre des cuisiniers français balance entre Tokyo et Lyon. À la tête d'un empire paisible mais solide, il envisage avec sérénité les temps futurs.



Paul Bocuse : « La cuisine, quand on pense avoir réussi, c'est qu'on a raté ! »
STÉPHANE DE BOURGIES

mentale et profondément française, elle laisse à chaque fois désarmé et bienheureux. Et cela se passe chez nous, tout près, à Collonges-au-Mont-d'Or. Alors, please, TGV ou ce que vous voulez, foncez-y !
L'Auberge du Pont de Collonges, 40, quai de la Plage, Collonges-au-Mont-d'Or. Tél. : 04 72 42 90 90.

Son plat culte
Coiffée de son feuilletage, la soupe aux truffes VGE n'a pas quitté la carte du restaurant depuis sa création en 1975. Paul Bocuse la servit pour la première fois à Valéry Giscard d'Estaing, qui venait de lui remettre la Légion d'honneur.

Ses satellites
Engagé dans une rivalité pittoresque avec Georges Blanc, Bocuse a trouvé une énergie supplémentaire pour encadrer la ville de Lyon de quatre brasseries (Le Nord, Le Sud, L'Est et L'Ouest) plus un resto rapide : Oust Express.
www.nordsudbrasseries.com

Son ustensile favori
L'Opinel, son premier couteau d'enfant, qu'il dégaine à chaque fois qu'il fait son marché.

Ses flops
Paul Bocuse aime à dire : « La cuisine, quand on pense avoir réussi, c'est qu'on a raté ! » Cela posé, ses débuts à Tokyo, notamment dans la boulangerie, ne furent guère glorieux. Ça va mieux depuis quelques années grâce au partenariat avec le groupe Hiramatsu. À mettre également au chapitre des déceptions, une ligne de saucissons qui se termina en jus de boudin, les résultats n'étant pas à la hauteur des espérances.

Ses restaurants préférés
Léa, 10, route d'Étrez, Montrevel-en-Bresse (01). Tél. : 04 74 30 80 84. *Ristorante dal Pescatore Santini*. Località Runate, Riserva del Parco Oglio Sud, 46013, Canneto sull'Oglio, Mantova, Italie. Tél. : + 39 03 76 72 30 01. *Daniel*. 60th East 65th Street, New York, N.Y. 10065, États-Unis. Tél. : + 1 212 288 00 33.

Ses élèves
Des dizaines de valeureux cuistots échappés des casseroles de L'Auberge pour prêcher la bonne parole, en France et à l'étranger. Parmi eux : *Pierre Orsi*, dans son restaurant éponyme, 3, place Kléber, Lyon (69). Tél. : 04 78 89 57 68. *Marc Haebertin* à L'Auberge de l'III, 2, rue Collonges-au-Mont-d'Or, Illa-haursern (68). Tél. : 03 89 71 89 00.

FRANÇOIS SIMON

ENQUÊTE Monsieur Paul peut voyager tranquille et dormir en paix, son empire (19 établissements, 100 millions d'euros de chiffre d'affaires) est solidement ficelé. La semaine dernière encore, il rentrait d'un séjour des plus carbonisant qui soit, Tokyo, pour visiter l'une de ses huit adresses japonaises. Malgré ses 86 ans et une santé ébranlée ces dernières années, Paul Bocuse veille et tient bien les rênes de la maison. Alors que d'autres iraient pêcher à la ligne, le chef le plus emblématique de France continue de tisser sa toile, avec notamment l'ouverture en 2011 d'une résidence hôtelière, Dock Ouest, non loin du restaurant mère, L'Auberge du Pont de Collonges. À l'image d'Alain Ducasse, qui fut dépossédé quelque temps de l'usage de son propre nom, Paul Bocuse a ramé longuement pour disposer du sien et élargir son univers. Aujourd'hui, il précise, non sans malice, que le pont face au restaurant porte son nom (mais n'a pas d'employés), de même que les Halles de Lyon (mais les employés ne sont pas de son fait). Son groupe à lui emploie 400 personnes

Son port d'attache
Ce que l'on retient de l'univers Bocuse, c'est avant tout une bonhomie lente et chaleureuse, la notion de moment rare édictée à L'Auberge du Pont de Collonges. Le restaurant devrait fêter en 2015 ses 50 ans de trois étoiles Michelin ! C'est ici et pas ailleurs qu'il faut aller palper le pouls d'une gastronomie datée et enthousiasmante. À la fois saucière, senti-



PASSAGE À L'ACTE

Certes, l'on peut faire exploser sa tirelire en jouant les grands ducs au restaurant de Paul Bocuse, il suffit de prendre le menu grande tradition à 230 euros par personne (avec soupe VGE, filets de sole aux nouilles Fernand Point, volaille de Bresse truffée en vessie, fromages et desserts). Mais vous ne le regretterez pas, c'est moitié moins cher qu'à Paris et en plus, c'est inoubliable. On peut jouer plus serré avec le menu classique à 145 euros, pas dénué d'intérêt avec quenelle de brochet aux écrevisses, puis le fameux loup en croûte feuilleté, sauce Choron, filet de bœuf Rossini sauce Périgueux, fromages et desserts. Notre suggestion : profitez de la nouvelle résidence hôtelière rattachée au groupe, Dock Ouest. Avec 43 chambres et suites contemporaines à partir de 73 euros, ça, c'est une affaire. Résidence Dock Ouest.



Anne-Sophie Pic, Chef 3 étoiles, a choisi Gaggenau pour la qualité et la fiabilité de ses produits.

5 RECETTES ET ASTUCES D'ANNE-SOPHIE PIC

Du soleil dans l'assiette : les supions* à la plancha, légumes provençaux, sauce vierge au balsamique.

Préparez 700 g de supions ou faites-le faire par votre poissonnier, taillez les en triangles. Réservez. Épluchez 3 poivrons de couleurs différentes. Taillez en fine brunoise régulière les poivrons, 1 courgette et 1/2 aubergine (avec la peau pour la couleur). Poêlez chaque légume séparément à l'huile d'olive, ail, thym, gardez-les croquant. Supprimez l'excédent d'huile. Mondiez 1 tomate, taillez-la en brunoise. Coupez 10 olives Taggiasca en 4, 1 oignon cébette finement, râpez 1/4 de fève tonka et incorporez du vinaigre balsamique réduit, l'huile d'olive à hauteur.

Dressez la ratatouille chaude dans une assiette creuse à l'aide d'un grand emporte-pièce rond. Saisissez sur le Teppan Yaki Gaggenau les supions à l'huile très chaude, ajoutez un peu de persil effeuillé, 1 gousse d'ail hachée, 3 feuilles d'ail des ours** et finissez par un trait de jus de citron. Déposez les supions sur la ratatouille, disposez tout autour un bouquet de roquette et des copeaux de parmesan.

* supions : autre appellation pour seiches ou autres petites calamars
** ail des ours : ail sauvage poussant dans les sous-bois humides

L'accessoire Teppan Yaki transforme la table de cuisson CX 480 en véritable plancha.



Découvrez de nouvelles recettes d'Anne-Sophie Pic sur www.gaggenau.com

Le croque-notes

François Simon

Le steward cherche sa boule

TEMPS DE LECTURE : 3 min 20

Vous connaissez le steward, authentique personnage vivant, 100 % français de race bourguignonne, et rabatteur d'adresses introuvables. Lorsqu'il est de bonne humeur, il est intarissable. Il engagerait la conversation avec un distributeur de billets, une borne de parking. Cette fois-ci, ce fut le chauffeur de taxi qui eut le droit à sa défense du flan à la vanille, à la disparition des cafés (lieux de vie) et aux restaurants de chaîne envahissant les villes de province. Il était remonté comme un coucou du Jura lorsque la Mercedes (« à pneus Michelin, bravo monsieur ! ») pila devant le restaurant de Gruson, L'Arbre. Il y avait là un estaminet qui faisait des scores d'enfer en servant de la bière et des moules-frites dans un lieu irréel, perdu dans la campagne silencieuse, mais au bord de la célèbre route pavée, celle du Paris-Roubaix. Un jour, **Yorann Vandriessche** en eut marre. Changea de formule et fit de la gastronomie. Le malheureux : il perdit toute sa clientèle ! Mais par bonheur, le Michelin vint lui déposer une étoile sur son front inquiet. Le steward adore cette France méritante, valeureuse ; celle des chefs patrons qui mettent tout dans l'assiette. Souvent rien dans leurs poches. Celle-ci, il faut le reconnaître, doit lui ressembler : fraîche, nette, bougeant bien dans des compositions vives : asperges « violettes » de Provence ; les pointes cuites au bouillon, les queues en tartare, tomates jaunes, mozzarella di buffala, pistou ; ou encore les langoustines dans un bouillon de romarin, avec des raviolis de chair de pinces émiettée pour terminer sur une tartelette à la bière et cassonade, crème glacée aux spéculoos. Le steward bichait bien, mais gardait l'œil aux aguets de peur que l'harmonie ne se brise sur une miette de pain, un éclat de chocolat. Mais non, tout fut bien. Le condrieu coula à flots dans sa gorge déjà rafraîchie par deux bières en gare de Lille. Au moment du fromage, il y eut comme un voile dans son regard, comme si la France roulait avec un pneu dégonflé. Il n'y avait pas de boule d'Avesnes, ce genre de fromages qui ferait tomber dans les pommes un autocar de buveurs de thé. Histoire de se remettre de cette contrariété, il devança illico le coup suivant en demandant s'il existait une carte des genièvres. Pourquoi se gêner ? Ceux-ci arrivèrent défragmentés en deux verres ballon, un plus clair que l'autre, ce qui nous valut un essai comparatif, des allers-retours soucieux et faussement inquisiteurs, un nez furtif reniflant comme un chien truffier. Bah, le steward l'avait bien mérité, cette adresse est extra !

■ L'Arbre, 1, pavé Jean-Marie-Leblanc, Gruson (59). Tél. : 03 20 79 55 33. Menu au déjeuner à 29 €, puis nombreuses formules aménagées.