

FIGAROSCOPE » [Sortir à Paris](#)

Mis à jour le 17/01/2012 à 17:48 | publié le 16/01/2012

La gastronomie parisienne vue par des spécialistes étrangers

Sept journalistes et écrivains étrangers, spécialistes de la gastronomie, nous livrent leur vision des restaurants de la capitale.

Joe Ray: «Paris, première ex aequo»

Écrivain du voyage et de la gastronomie pour le [Boston Globe](#) (États-Unis). «Champion du monde? On appelle ça une loaded question (une question bien chargée). Il y a vingt ans - même il y a dix ans, quand je me suis installé à Paris -, on se posait la question rien que pour le plaisir, mais on connaissait déjà la réponse. Maintenant, rien qu'à penser aux endroits que je connais bien, c'est un débat légitime. Barcelone a une curiosité culinaire indéniable. La Sicile mélange les produits primaires incroyables et la valeur sûre. New York pourrait gagner rien que sur les chiffres mais est égal à Paris en qualité et largement supérieur en diversité.

À Paris, le café est vraiment mauvais, la bière seconde classe. Et c'est cher. Ceci étant, vous oubliez tous vos problèmes en un seul instant quand l'ex-boucher qui est propriétaire du [Severo](#) apparaît en portant, de sa seule main gauche, quatre bouteilles de vin et dans l'autre, une assiette avec une superbe côte de bœuf. Vous les oubliez quand [Pierre Gagnaire](#) a fait bouillir une énorme casserole de vin rouge simplement pour réaliser quelques larmes de sauce. Quand Laëtitia au [Bistrot Paul Bert](#) vous accueille avec un large sourire, vous installe à votre table préférée et vous offre un verre avant de vous proposer une bouteille qui convient à votre goût et votre portefeuille. Quand trois bouteilles de vin, deux verres de calvados et une conversation inoubliable plus tard, vous vous rendez compte qu'il est 5 heures du matin et que vous êtes à table depuis neuf heures. Champion du monde indéniable? Plus maintenant. Mais l'exception française règne. Disons que Paris est première ex aequo. Et pour moi, elle le sera pour toujours.»

Luiz Horta □ «Une petite planète gastronomique»

Journaliste vins et spiritueux, de l'[O Estao de Sao Paulo](#)- [Paladar](#). (Brésil). «J'aimerais trouver la bonne formule en brésilien pour dire "que pour être heureux il suffit de vivre à Paris". Cette ville a autant de bons pains dans un seul arrondissement que dans tout mon pays. Ce qui me surprend toujours, c'est de réaliser aussi combien il y a de fromageries: autant que dans l'ensemble de l'Amérique du Sud! Sans oublier les vins qui les accompagnent, ils me permettraient d'en choisir un, différent chaque jour, jusqu'à la fin de ma vie.

En même temps, ce qu'il y a d'incroyable, c'est qu'à Paris, où que vous soyez, il y a toujours un bon restaurant dans un périmètre de quatre pâtés de maisons. La bonne bouffe est accessible de partout sur cette petite planète gastronomique. Les autres capitales gastronomiques du monde s'y essaient bien, comme ma ville, Sao Paulo, mais Paris reste le centre, dont beaucoup de chefs se sont souvent inspirés ou ont appris à devenir ce qu'ils sont. Nous gravitons autour des modes, des nouvelles, des produits et des idées. Tous mes voyages sont en quelque sorte une façon de rejoindre Paris et parfois j'y parviens.»

Ken Hom : «Une référence pour les chefs du monde entier»



Ken Hom

Chef cuisinier, auteur et présentateur de télévision sino- américain. «À la question "Paris est-elle la capitale du monde de la gastronomie?", ma réponse serait "oui... et non".

Oui, c'est pour moi la capitale gastronomique du monde occidental. C'est l'habileté des Parisiens à se renouveler qui leur a permis de rester au premier rang. Prenez par exemple le déclin de la baguette dans les années 1970.

Aujourd'hui, il serait difficile d'en trouver une mauvaise dans tout Paris. Je suis frappé par la force d'une génération entière de chefs qui ont voyagé et cuisiné à l'étranger. Ils sont revenus avec de nouvelles expériences et ont absorbé dans leur cuisine des influences du monde entier.

Mais j'aurais quand même des réserves à formuler. La cuisine japonaise est meilleure à New York, Londres a une cuisine chinoise presque aussi bonne que celle de Hongkong et l'excellence de la cuisine thaïe de Sydney et Los Angeles donne le mal du pays à leur importante population locale. La quantité et la qualité des chefs parisiens sont telles que les cuisines étrangères sont peut-être reléguées au rang de simple curiosité? Juste une supposition de ma part!

En tout cas, je n'ai aucun doute que Paris restera une référence pour les chefs du monde entier. Ses racines culinaires profondes combinées à de solides techniques et à de superbes ingrédients sont les bases qui permettent à Paris de se renouveler constamment et de rester au centre du monde gastronomique.»

Nick Lander: «J'ai toujours un faible pour Paris»

Critique gastronomique au *Financial Times* (Angleterre). Paris est, a toujours été et restera la capitale du monde en matière de gastronomie. Du moins, tant que je travaillerais à Londres mais aussi lorsque je rêve. C'est alors que me remontent tous mes souvenirs d'initiation à la grande cuisine française. Me reviennent en mémoire tous ces bons petits déjeuners, ces promenades à travers les marchés, les amis rencontrés au cours de ces exquis déjeuners et dîners et, par-dessus tout, la joie d'ouvrir autant de bonnes bouteilles de vin! Pour quelqu'un comme moi qui baigne dans le monde de la restauration depuis plus de trente ans, Paris reste la ville où j'ai toujours le sentiment d'apprendre plus sur cette profession que partout ailleurs. Pourtant, lorsque je viens à Paris pour travailler, pour faire la critique du *Financial Times*, c'est tout le contraire et j'ai toujours des raisons d'être déçu. Il n'y a pas de ville qui ait le monopole des meilleurs chefs et restaurateurs, fort heureusement. Mais j'ai toujours un faible pour Paris dès qu'il m'arrive de rêver de nourritures...»

Carlo Petrini: «Le mythe d'origine de la gastronomie»

Fondateur et président de *Slow Food*. (Italie). «Quelle question! Il me faudrait bien plus que quelques lignes pour répondre... Je connais Paris, ce laboratoire métropolitain de culture, d'art, d'idées, de tendances, depuis plus de trente ans. J'ai des souvenirs de jeune Italien gastronome passionné qui traînait au marché des Halles manger les abats et entraînait timidement dans les temples de la cuisine française la plus prestigieuse. Paris est le mythe d'origine de la gastronomie. Elle a connu, pourtant, des périodes de lassitude, où le côté prétentieux effaçait la qualité. D'autres villes se sont distinguées par leur vitalité, leur créativité, leur originalité: je pense à Barcelone, qui se nourrit du génie créatif de la nouvelle vague espagnole, mais aussi aux capitales scandinaves, où de jeunes chefs atteignent des résultats étonnants avec les ingrédients qui poussent dans les climats froids. Je pense aussi aux États-Unis et aux restaurants où on peut lire dans le plat le lien très serré avec les *farmers'markets* et *l'organic*. Et aussi à San Paulo, au Brésil, et à sa découverte des matières premières indigènes... Récemment, Paris m'a très positivement frappé par la prolifération de «nouveaux bistrot». C'est ça aujourd'hui qui fait tendance et met Paris à l'avant-garde.»

Anissa Helou : «Je raffole des bistrot»



Anissa Helou

Journaliste gastronomique, écrivain, collectionneuse, spécialiste de la cuisine méditerranéenne et du Moyen-Orient. «Je ne sais pas si Paris est la capitale mondiale de la gastronomie. En fait, je ne sais pas si je pourrais dire cela d'une quelconque ville. Tout ce que je sais, c'est que j'adore manger à Paris!

Je raffole des bistrots qui n'ont pas changé au fil des années, où la cuisine est simple, bonne et traditionnelle comme au **Paul Bert**, **Chez Georges** ou **Chez Denise**. Et j'adore les restaurants étoilés où l'on peut manger d'une manière assez intime comme à **L'Astrance** ou au contraire dans une atmosphère plus grandiose comme au **Grand Véfour**. J'ai un faible pour les tout petits restaurants qui peuvent survivre en faisant une cuisine de produit comme le **Jeu de Quilles**, une gastronomie fusion comme **Yam'Tcha** ou juste en servant de très bons produits et vins comme la **Crémerie**.

Et j'aime aussi les cafés tels le **Flore** ou d'autres moins connus de quartier qui servent un bon croissant, une tartine ou des œufs au plat à n'importe quelle heure. Et surtout, j'aime acheter une simple baguette croustillante dans une bonne boulangerie pour la grignoter en me promenant. Peut-être qu'après tout, Paris est bien la capitale mondiale de la gastronomie. Le choix y est tout de même impressionnant, radicalement différent de Londres, New York ou la baie de San Francisco.»

Yumiko Inukai: «Paris reste Paris»

Journaliste gastronomique pour Vogue Japan, Casa Brutus. (Japon).«Malheureusement, ma réponse est non! Il y a aussi Madrid, Londres, Copenhague et Modène... Depuis le phénomène **El Bulli**, la notion de capitale gastronomique tourne très vite. Maintenant, il n'y a plus vraiment de mode à Paris. On peut juste trouver un style nostalgique auquel nous donnons le nom *deneo French*. Depuis le XVIIe siècle, la gastronomie s'est centrée autour de Paris, mais il n'y a plus de véritable secret lié à cette ville, si ce n'est le foie gras, la truffe et le caviar, qui ne poussent pas forcément à l'admiration. Aujourd'hui, le public se tourne plus volontiers vers des produits rares, originaux, bons pour la santé et plutôt naturels. Ainsi, on peut aussi trouver des produits originaux dans les pays nordiques, l'Amérique du Sud et l'Asie. Paris et la cuisine française restent scellés à leur propre histoire et cet état de choses est comme immuable. Paris reste Paris.»