



CHRISTOPHE BEAUFRONT

C'était il y a deux ans je crois. Anthony Bourdain, chef américain, auteur et grand amoureux de cuisine du terroir, lance lors d'une rencontre avec des journalistes montréalais que pour manger de la vraie bonne cuisine française, c'est à New York qu'il faut aller.

New York ?

J'aurais pu m'en étonner, mais croire que New York, Londres ou Barcelone ont complètement dépassé le plus haut des hauts lieux de la gastronomie occidentale est devenu presque banal. Depuis que le créateur catalan Ferran Adrià s'est imposé avec sa cuisine moléculaire, que des chefs comme Alice Waters ou Thomas Keller ou Daniel Boulud ont mis New York et la Californie sur la carte des grandes destinations gourmandes, mais surtout depuis que le restaurant britannique Fat Duck a été couronné meilleur restaurant au monde, dans une liste qui inclut aussi toutes sortes de destinations danoises, australiennes et brésiliennes, cette idée que la gastronomie n'ait plus son épice en France se répand partout.

Et on l'entend partout.

Paris n'est pas parfait et Paris change vous en avez déjà trouvé ailleurs, vos bons macarons cassis-violette ?

Cette impression que tout bouge ailleurs que dans l'Hexagone et sa capitale, que celle-ci s'enfonce dans les draperies trop lourdes de ses grandes adresses étoilées, coincées et inaccessibles, n'a jamais été aussi populaire.

Sauf que voilà : c'est une impression.

La réalité est que même si toutes sortes d'autres villes ont fait d'extraordinaires et remarquables pas de géant pour développer leur culture alimentaire depuis une vingtaine d'années - Londres, Sydney, Chicago, Barcelone, Copenhague, pour ne nommer que celles-là -, cela n'empêche pas Paris d'être encore au sommet du monde occidental. Oui, la fameuse liste du magazine *Restaurant* couronne peut-être depuis quelques années l'espagnol El Bulli et le britannique Fat Duck ou le californien French Laundry comme meilleurs restaurants au monde. Mais encore cette année, aucun pays n'a plus de restaurants sur cette célèbre liste des 50 meilleures adresses au monde, que la seule ville de Paris où des chefs comme Pierre Gagnaire, Joël Robuchon, Alain Ducasse, Alain Passard et des adresses mythiques comme Le Cinq, L'Astrance ou Le Meurice continuent de préparer une cuisine et des expériences hors du commun.

Paris n'est plus ce qu'il a déjà été ? On peut en convenir.

D'abord, il a été contaminé par les fast-food à l'américaine, une transformation que l'on peut attribuer, en partie, à la rigidité des traditions de la table française elle-même. Les Italiens, qui ont été moins touchés par le phénomène, ont toujours eu pizza et paninis pour répondre à la demande pour des repas rapides, pris autrement qu'autour d'une table avec quatre services et une

ass
vail
ou
A
ou
troi
rém
vea
N
heu
P
rie
C
I
nez
Car
et l
cou
mèr
E
cer
très
soit
ou

ép
Et
pol
Mal
Pic
Ed
enc
gou
ou t
sur
fois
gac
nam
Pa
vous
bons

* M.
hanlé

rol
Pour
mlor

