

L'EXPRESS

Styles

Mode

Grand chic et grand froid

La Dr. Martens, droit dans ses bottes

Rencontre

Isabelle Carré : confidences d'une antistar

Design

Dans le secret de Baccarat

Voyages

Cambodge, c'est Angkor mieux !

SPÉCIAL GASTRONOMIE

Repérés, testés, plébiscités...
Nos 6 grands chefs de demain



Ces grands chefs d

Le petit milieu les a déjà repérés et le grand public devrait bientôt les adorer. Pleins feux sur six espoirs trentenaires qui portent au bout de leur spatule

Aux déclinologues de comptoir qui ont sonné un peu trop vite l'extinction des feux tricolores, une nouvelle génération de chefs oppose un cuisant démenti. Non, la France n'est pas seulement ce pays de cocagne et de cocarde confit dans la graisse de canard et trompetant ses innombrables confréries. Non, la créativité n'est pas, au pire, un lointain souvenir de la nouvelle cuisine, au mieux, le privilège exclusif des Bras, Gagnaire ou Passard.

A l'ombre de ces toques tutélaires, fleurissent, à Paris et en province, des talents épatants.

Ils sont six, mais la liste n'est pas exhaustive. Affichent moins de 40 ans au compteur. Possèdent une étoile Michelin ou non. En décrocheront deux, trois, ou peut-être aucune. Par-delà les distances kilométriques, un idéal les anime et les unit : une certaine idée du restaurant. Celui où vous, moi et la foule des gourmets avons envie de nous attabler aujourd'hui. Celui, aussi, qui devrait faire école demain.

Imaginez un lieu plutôt petit, plus intime, brouillant la frontière entre bistrot et gastro, allégeant le



e demain

DE G. À DR., JEAN-MARIE BAUDIC, ALEXANDRE GAUTHIER, ADELINE GRATTARD, PETTER NILSSON, JEAN SULPICE ET ALEXANDRE BOURDAS.

rer. Les armes de la séduction : un CV en béton, un talent ravageur. l'excellence culinaire française de la prochaine décennie.

service, le protocole et l'addition. En cuisine, une brigade restreinte, voire un concertiste, mais au charisme furieusement inventif, émancipé du solfège classique et fidèle à cette tradition française d'ouverture au monde. Dans les assiettes, des compositions délicates, aiguës, architecturées sans empilement excessif, souvent moins viande que légumes, enfin sensibles aux aspirations écologiques et nutritionnelles. Et le goût, dans tout ça ? Plus que jamais au centre de la table, porté par des associations inédites et des influences lointaines. Comme si une certaine forme de frugalité hédoniste poussait les portes

de la gastronomie, jetant enfin aux oubliettes la caricature froide des deux petits pois sous une cloche en argent héritée de l'époque Gault et Millau.

Que les plus conservateurs se rassurent : il y aura toujours des tables sous les ors, des couverts en vermeil et des additions de plomb, pour s'étouffer de truffe blanche et faire flamber les cartes bleues. Mais il faudra désormais compter avec ceux et celles qui, ensemble ou individuellement, mitonnent en coulisses les années 2010. ● **F.-R. G.**

Remerciements à la maison Clément pour avoir habillé les chefs.
(Voir les recettes pages 60)

NELIUS PAPILLON - L'AVIN ET GALERIES LAFAYETTE HOMME



JEAN-MARIE BAUDIC, LE CORSAIRE FUNAMBULE

NÉ LE 11 SEPTEMBRE 1973 À PABU (CÔTES-D'ARMOR). Dans une symbiose écologique avec son terroir, l'ancien second de Gagnaire compose une décoiffante cuisine d'instant et d'instinct.

Son parcours

Patrick Jeffroy à Carentec (Côtes-d'Armor); Pierre Gagnaire à Saint-Etienne (Loire); Michel Rostang à Paris;

la Bergerie à Echternach (Luxembourg); second de Pierre Gagnaire à Paris. Ouverture du Youpala Bistrot en 2006.

Son dédic

« A la question : "Que veux-tu faire plus tard ?", j'ai toujours répondu : "Cuisinier." »

Son style

« C'est l'improvisation et le risque qui dictent mes créations, avec un fort penchant pour le légume, le poisson et les condiments du monde entier. »

Son accessoire fétiche

« Mes galets de Bretagne.

Des grigris qui ne me quittent jamais. »

Son vœu pour 2010

« Déménager dans un nouveau lieu, pour y trouver plus de confort de travail. »

Son restaurant

Un bistrot contemporain en orange et vert

anis, sans carte, sans menu, ni nappe sur les tables.

Youpala Bistrot, 5, rue Palasne-de-Champeaux, Saint-Brieuc (Côtes-d'Armor), www.youpala-bistrot.com. Menus : 19 et 30 € (midi); 49 et 59 € (soir).

« *Quand le meilleur de la Bretagne met les voiles* »



Homard, radis vert, maki de shiso, morue