

GÉNÉRATION FOODING

04

JOUR 01

12H - 16H

05

JOUR 01

16H - 20H

17

JOUR 03

16H - 20H

12

JOUR 02

20H - 00H



TEXTE : CHRISTIAN EMMANUEL
PHOTOS : MANUEL LAGOS CID

On lui donnait dix jours, dix semaines, dix mois, voici le Fooding dans sa dixième saison. Une décennie savoureuse où le très « agit-popotte » mouvement, finalement plus moderne que bêtement mode, aura secoué le cocotier culinaire. Du 1^{er} au 3 octobre, il se racontera à Paris l'instant d'une table chorale autour de dix-huit chefs emblématiques. En attendant la suite...

04 | Alberto Herraiz

QUI ? Derrière l'allure bonhomme, un iconoclaste terrien, sûr de ses racines, et par-là même prodigue à livrer une Espagne déringardisée de tous les clichés de tapas à touristes et autres paëllas de carte postale.

OÙ ? Fogon, 45, quai des Grands-Augustins, Paris VI^e, tél. : 01 43 54 31 33.

PLATS : Soupe castillane, jambon ibérique et champignons de saison sautés, Queue de bœuf désossée avec gambas et mousse de pomme de terre, sucrose, Riz au lait de chèvre, raisins de Malaga.

VIN : Chusclan, rouge, 2007.

05 | Stéphane Jégo

QUI ? Le plus hussard des « bistronomiques », tout en faconde, sabre au clair, impérieux à réconcilier les appétits d'aujourd'hui avec les plats de gueule, le terroir, les mijotés de familles, l'élan de la tradition.

OÙ ? L'Ami Jean, 27, rue Malar, Paris VII^e, tél. : 01 47 05 86 89.

PLATS : Bouillon de vieux parmesan à l'italienne, Bœuf rôti bouilli aux anchois et moelle, Citrons vert et jaune en mousseline de réglisse.

VIN : Domaine La Cabotte, Massif Uchaux, rouge, 2007.

17 | Guillaume Delage

QUI ? Parcours doré sur tranche, silhouette de minot et la valeur qui n'attend pas le nombre des années pour cette toque singulière à replacer au cordeau de nos saisons la cuisine de naguère et ménagère.

OÙ ? Jadis, 208, rue de la Croix-Nivert, Paris XV^e, tél. : 01 45 57 73 20.

PLATS : Velouté d'huîtres, salsifis et copeaux de beaufort, Crêpinette de veau et foie gras aux arachides, crème d'épinard, bouillon ambré et navets braisés, Poire pochée au vin doux, sauce chocolat, tartelette au caramel et pignons de pin.

VIN : Cave de Saint-Pantaléon, Rousset-les-Vignes, rouge 2007.

12 | Jean-François Piège

QUI ? Après avoir bousculé certitudes et rectitudes de palace au Crillon et avant que de ne s'auto-caricaturer, Piège s'est relancé en prodiguant une lecture personnelle et contemporaine de la brasserie parisienne.

OÙ ? Thoumieux, 79, rue Saint-Dominique, Paris VII^e, tél. : 01 47 05 49 75.

PLATS : Tout surprise !

VIN : Un côtes-du-rhône fatalement inattendu.

16

JOUR 03

12H - 16H

13

JOUR 03

09H - 04H

06

JOUR 01

20H - 00H

16 | Christophe Beaufront

QUI ? Un tout-bon, discret à s'appliquer dans son repaire des abords Chinatown, berceau du fameux pot-au-feu de cochon aux épices et bouillon, plat totem de la bande bistronomique.

OÙ ? L'Avant-Goût, 26, rue Bobillot, Paris XIII^e, tél. : 01 53 80 24 00.

PLATS : Escabèche de coquillages, chou-fleur et brocoli, sablé au parmesan, pot-au-feu de cochon aux épices et son bouillon, Verre crémeux de chocolat, saveurs café et poivre rouge confit.

VIN : Château de la Couraçonne, Séguret, blanc, 2009.

13 | Petter Nilsson

QUI ? Son passeport vient du froid, du Nord, de Suède mais sa cuisine aime à forger au sud, vers l'Italie et le soleil. Dans le creu de l'assiette, au final, une cuisine sans frontière, sans ornière, souvent bluffante de spontanéité.

OÙ ? La Gazzetta, 29, rue de Cotte, Paris XII^e, tél. : 01 43 47 47 05.

PLATS : Bouillon d'oignons rôtis, pain et burrata, Bœuf basque et potimarron, bouillon verveine et moelle fumée, Flan de lait et poire cuite au foin, poudre de biscuit et pruneaux.

VIN : Cave Le Gravillas, Sablet, rouge, 2009.

06 | William Ledeuil

QUI ? Incisif, élégant, aussi réfléchi que réjouissant, l'un des rares à avoir su donner sens et sentiment à l'idée de cuisine « fusion » en modulant France, Asie, saveur, couleur. Un impressionniste de la cuisine ! Fatalement puissant !

OÙ ? Ze Kitchen Galerie et KGB, 4 et 25, rue des Grands-Augustins, Paris VI^e, tél. : 01 44 32 00 32.

PLATS : Bouillon de canard aux herbes thaïes, condiment cedra mostarda, Porc ibérique confit grillé, condiment piment chorizo, Chocolat gianduja, caramel miso, glace au poivre.

VIN : Cave La Comtadine, Puymeras, rouge, 2007.



14 | Grégory Marchand

QUI ? Un nouveau kid des fourneaux made in France mais revenu à la bistrotte parisienne après passage par Londres et la new british food. Résultat : une table, mélange de pop et de popu, épatante de tempérament.

OÙ ? Frénchie, 5, rue du Nil, Paris II*, tél. : 01 40 39 96 19.

PLATS : Full english breakfast (Bloody Mary, bouillon de coquillages et tomates, home made muesli, blueberry pancakes).

VIN : Domaine de Piaugier, Sablet, blanc, 2008.

03 | Christian Etchebest

QUI ? Un Basque bondissant ! Sûrement, du moins le seul à qui l'on ose encore servir cette formule trop cuite tant il s'emploie à réveiller un terroir trop longtemps confit, dans ces certitudes caloriques.

OÙ ? Le Troquet, 21, rue François-Bonvin, Paris XV*, tél. : 01 45 66 89 00. Egalement La Cantine du Troquet, Paris XIV*.

PLATS : Soupe à l'oignon relevée au bouillon d'anguille et pommes vertes. Piperade revisitée et oreille de cochon d'ospital. Chèvre brebis. Baguette grillée, confiture de lait au chocolat épais.

VIN : Domaine Florane, Visan, rouge, 2007.

10 | Fabrizio Mancioppi

QUI ? En duo avec sa femme, Federica, il figure la belle spontanété de ces Italiens prodigues à faire trembler d'un nouveau vibrato la corde de cette cuisine de trattoria, tout à la fois sincère et trouvère.

OÙ ? Caffè dei Cioppi, 159, rue du Faubourg-Saint-Antoine, Paris XI*, tél. : 01 43 46 10 14.

PLATS : Pansotti au potimarron, bouillon noisette et caprino affiné à la truffe noire. Épaule d'agneau de lait et champignons cardoncelli della Basilicata. Crostata aux poires confites et gianduja.

VIN : Cave de Saint-Pantaléon, rouge, 2008.

07 | Christophe Pelé

QUI ? Le parcours crissant comme papier velin, il aurait pu se contenter des jeux de Latour et du caviar au moelleux des grands hôtels. Il a tout envoyé valser pour l'aventure d'une table ouverte, alerte, en mouvement.

OÙ ? La Bigarrade, 106, rue Nollet, Paris XVII*, tél. : 01 42 26 01 02.

PLATS : Bouillon de canard aux saveurs d'automne. Pêche du jour, Dacquoise crème légère à la vanille.

VIN : Domaine Armand, Cairanne, blanc, 2009.

4

JOUR 03

09H - 08H

10

JOUR 02

12H - 16H

03

JOUR 01

09H - 12H

07

JOUR 02

00H - 04H



18 | Adeline Grattard

QUI ? Beau coup de discrétion, presque une timidité dans cette personnalité tendue vers une cuisine d'auteur, intègre, ténue, parfois cérébrale mais toujours singulière à tisser les saveurs d'entre l'ici et l'Asie.

OÙ ? Yam Tcha, 4, rue Sauval, Paris I*, tél. : 01 40 26 08 07.

PLATS : Salade de moules de bouchot, tofu fumé, haricots de soja noir. Joue de bœuf confite, bouillon de champignons. Ananas Victoria, dattes medjoul, blanc-manger, tuile rapadora.

VIN : Domaine Clavel, Saint-Gervais, rouge, 2005.

08 | Eiichi Edakuni

QUI ? L'un des chefs de file de ce Japon refusant de s'enfermer dans l'abc primaire du régime sushi-sashimi. A Montmartre, dans sa brève de comptoir, il délègue l'inattendu familial et bouillonnant d'un autre Archipel.

OÙ ? Guilo Guilo, 8, rue Garreau, Paris XVIII*, tél. : 01 42 54 23 92.

PLATS : Assortiment de hors-d'œuvre marins. Poisson liche caramélisé, bouillon japonais. Biscuit roulé à la crème de thé japonais torréfié, pudding de thé vert.

VIN : Domaine des Côteaux-des-Travers, Rasteau, blanc, 2008.

15 | Sara Jane Crawford

QUI ? Un nom et un minois de comédie romantique mais surtout l'une des pétillantes élèves de Rose « Bakery » Cararini, la plus londonienne des Parisiennes sans laquelle la capitale serait passée à côté des charmes de la dinette filette.

OÙ ? Rose Bakery I et II, 46, rue des Martyrs, Paris IX* et 30, rue Debelleye, Paris III*, tél. : 01 42 82 12 80 et 01 49 96 54 01.

PLATS : Bouillon de légumes et hoshi shitake aux céréales. Cheese scones et œufs brouillés.

VIN : Laudun, rouge, 2007.

02 | Yves Camdeborde

QUI ? Sans jamais s'en prévaloir, l'étoffe et l'abattage d'un général d'Empire, énergique à remettre en selle la geste bistrotière et les vertus du plat de gueule. Un très grand, généreux jusqu'à l'extrême (zut, le ragoût « Masterchef »).

OÙ ? Le Comptoir du Relais et L'Avant-Comptoir, 3 et 7, carrefour de l'Odéon, Paris VI*, tél. : 01 44 27 07 97.

PLATS : Soupe à l'oignon au bouillon de hareng fumé. Omelette aux cœurs de canard. Crumble de fromage de chèvre.

VIN : Domaine des Romarins, Sinargues, rouge, 2006.

01 | Inaki Aizpitarte

JOUR 01
20H-04H

QUI ? Bad-boy des casseroles, loulou de la tortore ? Plutôt que la belle gueule et la délure d'apparence à laquelle certains voudraient le réduire, prière d'aviser un chef d'instinct, multipiste, délicieusement imprévisible.

OÙ ? Le Châteaubriand, 129, avenue Parmentier, Paris VIII^e, tél. : 01 43 57 45 95. Et bientôt une seconde adresse !

PLATS : Bouillon de volaille et poissons fumés, légumes d'automne. Boudin purée. Glace au lait ribot et herbes.

VIN : Un côtes-du-rhône très en humeur.

09 | Pascal Barbot

JOUR 02
09H-12H

QUI ? Fooding de la meilleure table en 2000, trois étoiles

Michelin sept ans plus tard. On pourrait s'arrêter là que l'on n'aurait toujours rien avoué du talent monstre d'un chef vraiment créatif. De là, inclassable !

OÙ ? L'Astrance, 4, rue Beethoven, Paris XVII^e, tél. : 01 40 50 84 40.

PLATS : Bouillon « herbes d'ailleurs ». Burger façon frotté à la tomate, œuf poché, piment fumé. Pain perdu, coulis figue-groseille, pomme de terre, glace vanille, chocolat chaud.

VIN : Un côtes-du-rhône spirituel.

11 | Christophe Michalak

JOUR 02
10H-20H

QUI ? Dans la foulée d'Hermé et de Conticini, l'une de ces têtes d'affiche qui offre comme un newlook à la pâtisserie, du moins, une revanche au sucré en osant chahuter le genre, sa manière et ses matières.

OÙ ? Hôtel Plaza-Athénée, 25, avenue Montaigne, Paris VIII^e, tél. : 01 53 67 66 65.

PLATS : Zucotto caramel-café. Profiterole poire belle-hélène et bouillon chocolat. Vacherin glacé exotique.

VIN : Un côtes-du-rhône délicat.

18

JOUR 02

20H - 00H

08

JOUR 02

04H - 08H

15

JOUR 02

08H - 12H

02

JOUR 01

04H - 08H



FAITES PASSER !

Après passage par Milan puis New York et avant la sortie de son nouveau guide (novembre) et la remise de ses prix (décembre), le Fooding fête avec San Pellegrino, partenaire de toujours, dix ans de secousses culinaires en orchestrant les « Ebullitions perpétuelles ». Tentative iconoclaste où, en non-stop, trois jours durant, dix-huit chefs se succéderont pour faire bouillonner l'esprit et la marmite d'un restaurant scénographié à la Galerie W par la graphiste Ludivine Billaud et le collectif Change is Good. Du 1^{er} au 3 octobre. 30 € le menu. Bénéfice des entrées reversé à Action contre la faim. Inscriptions sur www.lefooding.com.

REMERCIEMENTS À LA GALERIE W (44, RUE LEPIC, PARIS XVIII^e, TEL. : 01 42 54 80 24), À LA BOVIDA (36, RUE MONTMARTRE, PARIS I^{er}, TEL. : 01 42 36 09 99) ET À ARMANI CASA (195, BD SAINT-GERMAIN, PARIS VI^e, TEL. : 01 53 638 39 50)

ASSISTANTE PHOTOGRAPHE : JOHANNA AUDIFFREDO, STYLISTE CULINAIRE : GABRY ARKANGE