

New York, l'appétit frénétique

À Manhattan, les baraques jaunes des hot dogs Nathan's jalonnent les trottoirs. Ici, à proximité de Central Park.



Ici, manger est une obsession de presque tous les instants. Comme la ville, l'assiette est cosmopolite. Et la gourmandise se doit d'être toujours au fait de la dernière mode.

À 5 h du matin, sur la Cinquième avenue, de nombreux joggers courent déjà, au-delà de Time Square, et les marchands nocturnes de tripes cèdent le pavé aux vendeurs de bagels et de café bouillant. Un nouveau jour commence sur la ville qui ne dort jamais. Le temps c'est de l'argent. Faire répéter un New-Yorkais, c'est presque à coup sûr l'agacer. New York est plus sûre et bien plus

propre qu'il y a trente ans. Le Bronx et Harlem, autrefois infréquentables, sont devenus à la mode. Mais la ville n'a rien perdu de sa singularité : une électricité frénétique qui emporte tout dans son mouvement. On y mange également de mieux en mieux. Les farmers market, les poulets bio et les fromages au lait cru font un véritable tabac. Même si la gourmandise est indexée sur le nombre de followers sur Instagram, histoire de ne jamais être en retard d'une mode !

Textes et photos : Jean-Paul Frétillet

À l'approche du farmers market d'Union Square, le samedi, les étals de street food sont nombreux. Au fond, la future plus haute tour de New York.



À Union Square Market, un étal croulant sous les légumes bio.



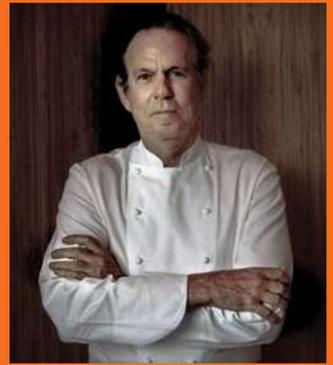
À Brooklyn, l'enseigne très américaine d'un restaurant d'empanadas argentins.

Le hot dog traditionnel, avec son pain moelleux garni d'une saucisse et de moutarde douce. ▶



Dans un restaurant du Lower East Side, le schéma d'un bagel avec sa garniture.

Sur Canal Street, dans le très branché quartier de SoHo. ▼



3 QUESTIONS À UN CHEF

Thomas Keller, du restaurant Per Se à New York et de The French Laundry en Californie (trois étoiles Michelin)

* Y a-t-il une cuisine gastronomique new-yorkaise ?
Il y a quelques années, les chefs américains cuisinaient à la manière des français, avec le plus souvent des ingrédients importés de France. Allez aujourd'hui sur les marchés fermiers, à New York et dans les environs. Vous trouverez des légumes, de la volaille... Notre cuisine gastronomique est toujours d'inspiration française, mais de plus en plus ancrée dans notre terroir.

* Qui vous a influencé ?
Quand j'étais jeune, je voulais faire de la cuisine. Je pensais que c'était un bon moyen pour voyager, en passant d'un restaurant à l'autre. Un jour, dans l'une de ces maisons, j'ai rencontré un chef français. Il m'a fait comprendre que cuisiner ce n'est pas juste nourrir des gens, c'est aussi transmettre des émotions. Il m'a donné *Ma Gastronomie*, le livre de Fernand Point, et ce fut une autre révélation. Après, il y a eu Paul Bocuse qui a été très important.

* Vous êtes le président de l'équipe américaine des Bocuse d'Or (1)...
Oui, à la demande de Paul Bocuse. Il a toujours eu un lien très fort avec les États-Unis et nous a beaucoup aidés. Je lui ai promis que les Américains monteraient sur le podium des Bocuse d'Or à Lyon. On a travaillé et on a décroché l'argent en 2015, puis l'or en 2017. Pour nous, c'était vraiment énorme !

(1) Compétition internationale de chefs à Lyon, tous les deux ans.

LES PIEDS SOUS LA TABLE



À l'heure du petit déjeuner, les New-Yorkais font des repas très copieux, souvent dans les diners (prononcez dâineurs), des restaurants typiquement américains où la serveuse arrive toujours avec son pot de café chaud pour prendre la commande. S'en suivent des œufs (Benedict, par exemple), des pancakes ou des burgers

dans d'immenses assiettes. Le snack a été inventé par les Américains pour qu'ils puissent avaler leur déjeuner en quelques minutes trop précieuses. Les marchands de hot dogs ont pignon sur rue tous les 300 mètres dans des baraques jaunes sans lesquelles la ville ne serait plus tout à fait New York. Les marchands de pizzas (en slices, autrement dit en parts) sont partout et régalaient les enfants dès la sortie de l'école.

À moins que ce soit l'heure de dîner. En vérité, ici on mange tout le temps ! Il n'est pas incongru de réserver une table dans un restaurant gastronomique pour 17 h, car 21 h c'est déjà le bout de la nuit !



La courgette et la cuisine de rue d'Union Square Market.



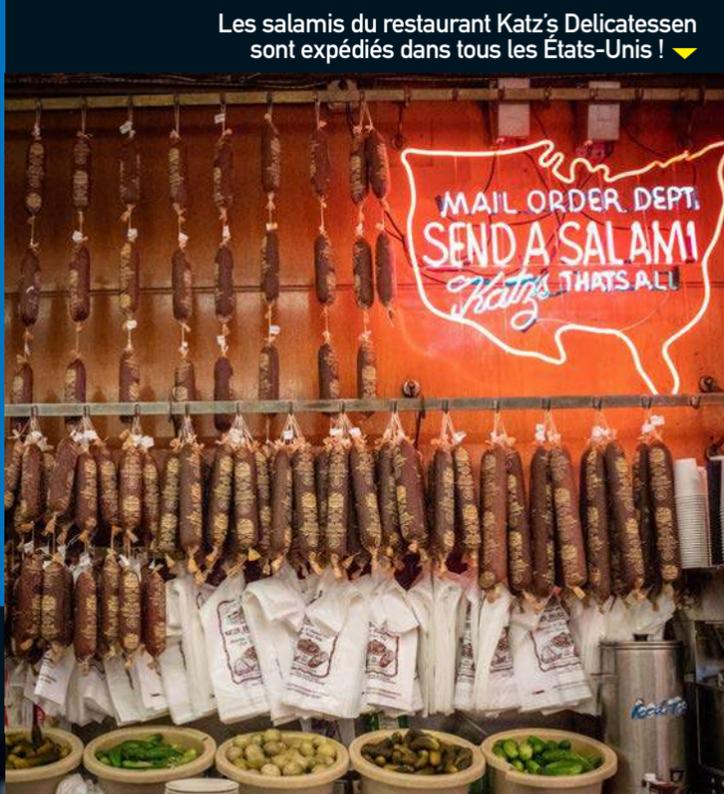
**MAIS QUE
MANGE-T-ON À
NEW YORK ?**

Le monde entier ! On finit même par se demander si les New-Yorkais mangent des hamburgers tant ils sont noyés dans une offre pléthorique de plats "venus d'ailleurs". Dans cette ville où l'on parle plus de soixante langues, l'assiette est cosmopolite. Barbecue coréen, pizza napolitaine, empanadas argentins, dimsum chinois... De Little Odessa à Little Italy en passant par China Town, la carte culinaire suit les contours de la géographie des différentes communautés. Seule notre blanquette de veau semble manquer à l'appel. Cependant, la cuisine française est largement représentée dans les très nombreuses tables gastronomiques de la ville (76 étoilés Michelin). Sinon, les hot dogs, les ribs, les hamburgers, les cheesecakes, les onion rings, les cupcakes et les lobster rolls restent toujours les piliers de la cuisine traditionnelle new-yorkaise.

Ci-dessous : le fameux cheesecake de chez Eileen's. Tout en bas : un muffin aux éclats de chocolat. ▼



▲ Un souffleur de bulles de savon dans le toujours très animé parc d'Union Square, situé à Manhattan.



Les salamis du restaurant Katz's Delicatessen sont expédiés dans tous les États-Unis ! ▼

Pour tous ceux qui aiment la bière, le Brooklyn Brewery, une microbrasserie dans le quartier de Williamsburg, à Brooklyn. ▼



▲ Des variétés anciennes de tomates sur un étal d'Union Square Market.

Un vendeur de bagels près de Times Square. ▼



CE QUI NOUS FAIT CRAQUER

*** LE PASTRAMI**
Il n'a pas encore vraiment traversé l'Atlantique, donc le pastrami est encore exotique pour les Français. Cette viande est taillée dans nos morceaux à pot-au-feu, comme la poitrine de bœuf. Elle est salée,



fumée et cuite longuement à la vapeur. Elle est servie en tranches très fines entre deux tartines grossières et des cornichons géants.

*** LE BBQ**
Sur le gril new-yorkais, on se régale en premier lieu de ribs (un train de côtes de porc) marinés, de chicken wings (ailes de poulet) à la sauce aigre-douce. Bien sûr, on aime aussi le bœuf : du morceau très noble comme le fameux T-bone (en portion énorme) aux pièces plus fondantes et gélatineuses avec force assaisonnement.

*** LE HOT DOG**
Il est vendu 1 ou 2 dollars par les très nombreux vendeurs ambulants. Il est servi avec de la moutarde douce et du ketchup, et on l'avale goulûment pour éteindre une faim criante et parce qu'à New York il fait partie du paysage. On peut aussi l'agrémenter d'oignons ou de choucroute.

*** LE LOBSTER ROLL (OU SANDWICH DE HOMARD)**
On savoure les meilleurs (et sans doute les plus chers) à l'Oyster Bar de Grand Central Station



(à cause de l'atmosphère aussi). Le homard est décortiqué et servi dans un pain façon hot dog, avec de la mayonnaise, des câpres et du céleri.

**LA FRENCH TOUCH
Hamburger au foie gras et cronut**



Inventé en 2001, le hamburger au foie gras et à la truffe de Daniel Boulud, le chef français le plus américain (il s'est installé à New York en 1982), déjoue toutes les modes. Signature de l'un de ses bistrotiers (le DB), ce burger détonne par sa garniture : un délicieux mélange de bœuf haché et mijoté, vraiment très français, avec un beau morceau de foie gras. So chic !



Dans un tout autre genre, Dominique Ansel est devenu une star avec son cronut, mélange de croissant et de donut. Chaque mois, son parfum change. Avec un sens aigu des affaires, il n'en fabrique que deux cents par jour, pas un de plus ! Les gens font la queue, mais ne peuvent en acheter que deux par personne...

Ces croissants français sont à la mode new-yorkaise.





SE RÉGALER
NEW-YORKAIS

EN LIGNE

◀ **My Little America.** Cette adresse en ligne est un véritable supermarché américain. On y trouve, entre autres, des boîtes de soupe de tomate Campbells (celles d'Andy Warhol, le célèbre artiste new-yorkais), de la sauce barbecue A1, des barres chocolatées Hershey's, des bonbons Jelly Belly, du beurre de cacahuète, de beaux cornichons pour escorter le sandwich au pastrami...



À PARIS

◀ **Joe Allen.** L'une des plus vieilles tables américaines à Paris est la copie conforme de l'adresse new-yorkaise. Avant que la folie du burger embrase la France, on allait dans ce restaurant pour déguster l'original sandwich avec ses french fries...

EN PROVINCE

◀ **Big Apple Food.** À Nancy et en ligne, une épicerie américaine pour les fans des bonbons, céréales, barres chocolatées... made in USA.

◀ **Tommy's Diner.** Plusieurs adresses de cette enseigne de "diner" où l'on savoure des hamburgers dans une ambiance très fifties.

▲ La vitrine d'un boucher du Chelsea Market et des découpes de bœuf très new-yorkaises.

En fin de journée, un moment de détente au Coffee Shop Bar, sur Union Square. ▼



▲ Le pont de Brooklyn et le gratte-ciel du One World Trade Center en arrière-plan.

Mesclun, fleurs sauvages et herbes aromatiques à l'Union Square Market. ▼



CARNET DE ROUTE

COMMENT Y ALLER ?

* Avec **Aer Lingus**, la compagnie irlandaise. Avec l'escale à Dublin, le voyage paraît moins long. On profite de cet arrêt pour régler les formalités d'immigration, si bien qu'arrivé à Newark (aéroport à dimension plus humaine que JFK), on récupère sa valise et on file à Manhattan. Trois vols par jour, à partir de 418 €, dans un Airbus A330.

POUR PRÉPARER
SON VOYAGE

* **L'Office du tourisme de la ville, Nyc & Company**, riche ressource en ligne et en français. Vente d'un City Pass avec "coupe-file" pour les principales attractions de la ville.

OÙ SÉJOURNER ?

* **The Williamsburg Hotel.** À Brooklyn, dans le quartier de Williamsburg en pleine effervescence, cet ancien atelier a été transformé en hôtel. Toutes les chambres en portent les traces avec un certain goût et une belle atmosphère. Elles ont un balcon avec une vue superbe sur les gratte-ciel de Manhattan, côté East River.

* **The Lotte New York Palace.** Sur Madison Avenue, à une distance de marche de Central Park, Times Square et l'Empire State Building, un hôtel historique. C'est l'une des six Villard Houses construites à la fin du XIX^e siècle à New York, dans un style



néo-italien de la Renaissance. Ici, les chambres sont spacieuses et classiques. De la fenêtre, on plonge dans les buildings de Manhattan.

* **Arlo Hotel.** Chambres modernes et fonctionnelles dans un hôtel à l'image du quartier de SoHo où il est situé. Cet établissement vaut d'abord pour son bon rapport qualité-prix.

LES MARCHÉS

* **Farmers market :** une vingtaine de marchés fermiers dont Union Square, les samedis. Gigantesque, le "in" avec les marchands de produits frais et le "off" dans les rues alentour, pour la street food.



* **Chelsea Market**, un marché historique, autrefois populaire, rénové, donc embourgeoisé, avec beaucoup d'enseignes à la mode.

LES LIEUX GOURMANDS

* **Levain Bakery ou Mast** (à Brooklyn). On peut y déguster d'énormes cookies au chocolat avec un cœur fondant, comme jamais on n'arrive à les préparer chez soi !

* **Georgetown Cupcake.** Des cupcakes aux couleurs flashy comme le Baby Blue ou le Bubblegum Pink, tous les deux parfumés à la vanille.

* **The Pickle Guys**, une boutique pour les gourmands et les amoureux des cornichons dans la saumure.

* **Katz's Delicatessen.** Depuis 1888, cette épicerie fine-restaurant est le haut-lieu du sandwich au pastrami.

ADRESSES EN FIN DE NUMÉRO



* **Shake Shack.** Comme les Five Guys sont arrivés en France, citons cette nouvelle enseigne de restauration rapide où consommer des burgers et des hot dogs 100 % naturels.

* **Star One 18**, un diner typique avec pancakes, burgers... et omelette avec son indispensable mug de café.

* **Doughnut Plant.** Dans cette boutique, on savoure des donuts faits main, sans gluten, sans œufs... mais tous très gourmands.

* **Eileen's Special Cheesecake.** Un décor kitsch, de délicieux cheesecakes aux nombreux parfums, sans faute de goût, sauf peut-être le prix !

* **Economy Candy.** Sucettes géantes, marshmallows, chewing-gums... des friandises régressives et culpabilisantes !



* **Les Speakeasy** sont aussi à découvrir. Ces bars "clandestins" s'inspirent de l'époque de la prohibition où l'on se cachait dans une arrière-boutique pour consommer de l'alcool.

LES FOOD TOURS

* **New York Off Road.** Ces visites guidées sont proposées par deux Françaises toujours bien au fait des dernières bonnes adresses en ville.

* **Like A Local Tours**, l'adresse pour découvrir les nombreux spots de New York et de Brooklyn à travers l'alimentation, la mode et la culture.