

www.gillespudlowski.com
Pays : France
Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

Les chuchotis du lundi : Emma dévoile les secrets du Michelin, Torkington s'en va, Arabian tire sa révérence, le lapsus d'Ellis, Dron achète Flo et retrouve Floderer, Paz chez Pic, les projets de Ducasse | Actualités

Emma dévoile les secrets du Michelin



LE GOÛT D'EMMA

KAN TAKAHAMA
EMMANUELLE MAISONNEUVE
JULIA PAVLOWITCH



Une ancienne inspectrice du Michelin raconte sa vie en Manga. L'ouvrage (« le Goût d'Emma »), qui paraît ces jours-ci (très exactement le 28 février, dernier jour du mois), aux éditions des Arènes, est déjà sorti en neuf chapitres et en feuilleton dans un grand journal japonais (Morning), puis chez l'éditeur de Tokyo, Kodansha. Les droits, eux, ont déjà été acquis par plusieurs éditeurs étrangers. L'histoire? Celle d'Emmanuelle Maisonneuve, qui veut, coûte que coûte, devenir inspectrice du Michelin, et y parvient, non sans embûches, au grand dam des messieurs qui colonisent cet univers. Elle ne visite pas les tables célèbres, avale des

www.gillespudlowski.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

kilomètres, s'use et se fatigue, mais sans perdre sa foi. On la retrouve à Lyon, Collioure, Paris, au Japon, pour un parcours semé d'embûches, d'émotion et de passion, sacrifiant sa vie personnelle. Racontée par Julia Pavlowitch, l'histoire d'Emmanuelle Maisonneuve, qui a côtoyé les univers de Michel Bras et d'Alain Ducasse, d'Alain Passard et de Yannick Alléno, est dessinée avec un talent très imagé par la japonaise Kan Takahama. Les secrets de la maison Michelin y sont distillés sans révélations tapageuses, quoique sans sympathie particulière. L'univers des inspecteurs n'en sort grandi, qui paraît surtout laborieux, besogneux, fastidieux. Ce bel album se croque, lui, avec un plaisir sans manières.

Torkington s'en va

www.gillespudlowski.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



Anthony Torkington © DR

A 45 ans, il se lance dans une nouvelle aventure qui ressemble à un défi dans sa vie. Anthony Torkington, que l'on connut jadis en directeur flamboyant au Mas Candille à Mougins, puis un temps au Cap Est en Martinique, avait boosté le Saint-James à Bouliac près de Bordeaux, où il avait mis sur orbite le chef Nicolas Magie, promis aux deux étoiles. Anthony n'aura donc pas attendu la promotion future. Il aura eu le temps de mettre en place le grand marché des producteurs du Sud Ouest dans la maison des Borgel, qui fut jadis celle de Jean-Marie

www.gillespudlowski.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

Amat, avec son bel hôtel, moderne et provocateur, signé Jean Nouvel. Voilà qu'il rejoint la direction des Relais & Châteaux, où il sera le bras droit du président, Philippe Gombert, au siège de Paris. Bon vent, Anthony!

Arabian tire sa révérence



Jean-Paul Arabian © Maurice Rougemont

Fatigue, usure du temps, dépôt de bilan, liquidation? Il ferme son Caméléon de la rue de Chevreuse, passe la main et vend au plus offrant. A 72 ans, Jean-Paul Arabian voit se tourner une page de sa vie. Il servit Henri Salvador dans sa prime jeunesse au Palm Beach de Cannes, démarra véritablement à Paris, en salle et en smoking, chez Maxim's, rue Royale, eut deux étoiles, avec son épouse Ghislaine, au Restaurant face au Théâtre de Lille, puis à Paris chez Ledoyen, avant de reprendre Pierre au Palais-Royal devenu sa maison, puis de faire de Caméléon sa belle tanière bourgeoise, et enfin une table italienne. JPA aura joué tous les rôles: maître d'hôtel de grand style, aubergiste de luxe, bistrotier de charme, maestro de trattoria, sans omettre de demeurer lui-même. On l'aura tant aimé, le cher Jean-Paul. Et, déjà, voilà qu'on le regrette. Sacré JPA !

Le lapsus d'Ellis

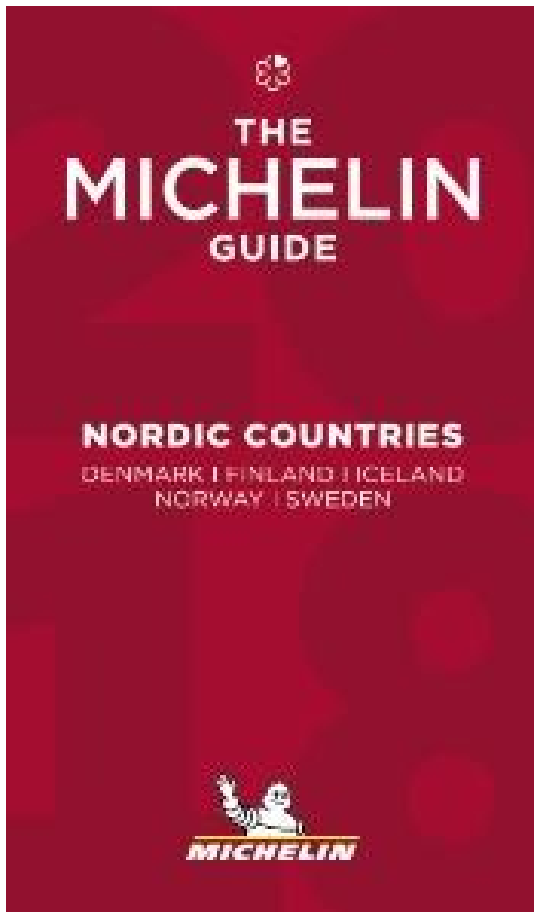
www.gillespudlowski.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



Jusqu'ici, on pensait que les tables trois étoiles, rares en Europe, valaient le voyage. Désormais, comme les deux tables classées deux étoiles, elles ne valent plus que le détour. C'est en tout cas la constatation que fait Michael Ellis, le directeur international des guides, qui vient d'annoncer la promotion suprême du restaurant Frantzén, en Suède, qui reçoit trois étoiles dans le guide Michelin Nordic Countries 2018. « *Bjorn Frantzen a une vision unique de la cuisine scandinave, qui associe des produits sublimes à des techniques culinaires éblouissantes* », a-t-il commenté avec emphase, en ajoutant: « *le style gastronomique de Bjorn Frantzen vaut vraiment le détour et constitue une expérience gustative incroyable.* » Le guide Michelin aurait-il baissé ses critères de sélection depuis l'ère Trichot/Naeggelen? Ou ne serait-ce qu'un lapsus tendant à prouver que chez Michelin les mots ont perdu une part de leur sens?

Dron rachète Julien et Flo et retrouve Floderer

www.gillespudlowski.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)



Jean-Noël Dron © DR

Mine de rien, il est devenu le big boss de la brasserie du Grand Est. Jean-Noël Dron, qui possède, à Strasbourg, la Maison Kammerzell, le Café Brant, la Chaîne d'Or, l'Alsace à Table, la Brasserie Max, Flo, rue de l'Outre, la winstub le Clou et le Café Broglie, a essaimé à Nancy, sa ville natale, en reprenant l'Excelsior, et à Reims, l'ex-Flo, ex mess des officiers, devenu également l'Excelsior. Sa dernière acquisition est à la fois double et parisienne: il s'agit de l'ex bouillon Julien, de la rue du faubourg Saint-Denis, ainsi que l'historique brasserie Flo de la rue des Petites Ecuries, proche de la Gare de l'Est, qui fut, à partir de 1968, le premier maillon du groupe Flo, créé par Jean-Paul Bucher. Revenu aux sources de cette grande brasserie alsacienne,

www.gillespudlowski.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

avec ses panneaux de bois ornés de marqueteries dédiées à la bière, il la rebaptise Floderer, du nom de son premier propriétaire qui la créa en 1909, avant de raccourcir son nom en Flo en 1918, il y a pile cent ans.



Floderer Strasbourg © DR

Parallèlement, son Flo Strasbourg, rue de l'Outre, tout voisin du Crocodile, devient lui aussi Floderer, avec le coup de pouce décoratif du designer John Whelan, déjà à l'oeuvre à Reims, qui a joué le style Jugendstil, avec des artisans alsaciens ou allemands, pour les faïences en « sur mesure » et les miroirs mercurisés, habillés avec de bois sculpté. Côté cuisine, Jean-Noël Dron a fait appel à Laurent Huguet, ex chef d'Emile

www.gillespudlowski.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

Jung au « Croco », et la maison propose, outre les fruits de mer de fondation, des abats comme la tête de veau, plus une choucroute strasbourgeoise, le boeuf braisé au pinot noir, ainsi que de beaux desserts à l'ancienne, comme l'omelette norvégienne flambée au kirsch. Une manière de revenir aux sources de la brasserie à l'alsacienne.



Paz chez Pic

www.gillespudlowski.com

Pays : France

Dynamisme : 0



Paz Levinson © Maurice Rougemont

Elle fut notre sommelière de l'année au Pudlo 2017. Meilleure sommelière d'Amérique 2016, 4e au concours de meilleur sommelier du monde, deux fois meilleure sommelière d'Argentine – son pays d'origine – 2014 et 2014, Paz Levinson nous avait épaté chez Virtus. La voilà désormais promue chef sommelière exécutive du groupe Pic. A partir du 15 mars, elle sera basée à Paris pour suivre le développement des restaurants d'Anne-

www.gillespudlowski.com

Pays : France

Dynamisme : 0



[Visualiser l'article](#)

Sophie à Valence, Londres (au Four Seasons Trinity Church) et Lausanne (au Beau Rivage). Son challenge: aller plus loin dans le travail autour des boissons – alcoolisés ou non – des rituels de service déjà entrepris par Anne-Sophie Pic et son équipe (vins, bien sûr, mais aussi bières, sakés, cidres, thés, cafés, jus de fruit...). Depuis le départ en retraite du maestro sommelier Denis Bertrand, alias « Pichu », la maison Pic manquait d'une peinture charismatique dédiée à l'univers du vin et de la boisson. Voilà l'exquise Paz mise sur orbite.

Les projets de Ducasse



Café Grand Louvre © DR

Anticipe-t-il la perte éventuelle de sa concession de la Tour Eiffel qui devrait se décider avant l'été, et pour lequel il est en concurrence avec Sodexo associé à Frédéric Anton et Thierry Marx? Toujours est-il qu'Alain Ducasse multiplie les projets sur Paris. En juin prochain, il devrait ouvrir, avec Elixir, au sein du Louvre, en lieu et place du Café Grand Louvre, un Benoît 2 qui devrait s'appeler Bistrot Benoît, proposant une cuisine de plats bourgeois à la française sur le mode bistrot. Parallèlement, il étudie, avec Stéphane Courbit de Lov Collection, et la Caisse des Dépôts, un futur restaurant de luxe qui ne sera pas forcément une table d'hôtel. Trop tôt, bien sûr, pour en parler.