



37 Portraits de chefs présentés par les groupes FIG 514 AUTOMNE 2015

Roy Choi	Elena Arzak
Anne Sophie Pic	Hélène Darroze
Luke Dale-Roberts	Marc Brétilot
Matthew Kenney	Yotam Ottolenghi
Vineet Bathia	Magnus Nilsson
Dan Barber	Ben Shewry
Jamie Trevor Oliver	Jiro Ono
Gilles Épié	Paul Bocuse
Bertrand Grébaut	Daniel Boulud
Virgilio Martinez	Arnaud Lallement
Francis Mallman	David Chang
Alex Atala	Sean Brock
René Redzepi	Philippe Etchebest
Marco Pierre White	Niki Nakayama
Thomas Keller	
Grant Achatz	
Anthony Bourdain	
April Bloomfield	
Cyril Lignac	
Les frères Roca	
Heston Blumenthal	
Gordon Ramsay	
Laurent Petit	

ROY CHOI



1970, Corée du sud, émigre avec la famille à Los Angeles quand il est jeune

Dès son jeune âge il participe aux activités du restaurant familial; spécialité barbecue coréen. Roy Choi a une adolescence plutôt difficile et c'est grâce à sa passion de la cuisine qu'il se reprend en mains.

Il étudie à : Culinary Institute of America (CIA), de New-York

Stage important : Le Bernardin avec le chef Bernard Ripert.

Plusieurs expériences professionnelles dont une à Tokyo.

À Los Angeles il devient chef exécutif du restaurant du Beverly Hôtel.

En 2008 Roy Choi lance l'idée d'un food truck; **le Kogi food truck** ; du barbecue coréen dans des tacos. Il conjugue ses racines coréennes et l'influence de la présence latino de L.A. Ses Food trucks ont un grand succès et propulsent sa renommée au sommet.

Suite à ce retentissant succès, Roy Choi ouvre différents restaurants, participe à plusieurs projets avec d'autres restaurateurs.

Parmi les nombreux restaurants qu'il a ouvert, tous en général accessibles et populaires, on retrouve deux de ses restaurants; le **POT** et le **Commissary**, dans le quand même très chic hôtel Line Hôtel (Koreatown. L.A.).

Sa philosophie : Plusieurs enjeux sociaux sont abordés à travers la nourriture. Pour lui, le restaurant doit être un lieu accessible et abordable et la qualité de la nourriture doit être aussi au rendez-vous. Pour lui, l'acte de manger est une façon de stimuler la conversation, afin de créer des relations et éventuellement d'entraîner un changement.

Ses sources d'inspiration : La Corée principalement et le côté latino de L.A.



ANNE SOPHIE PIC



1969, Valence, France. Elle vient d'une famille de restaurateurs étoilés.

Elle étudie d'abord en commerce international. Elle fait de nombreux voyages mais c'est le Japon qui reste un des voyages le plus mémorable pour elle. Le Japon inspirera sa cuisine et sa vie.

En 1997, elle fait le grand saut en cuisine, succédant ainsi à son frère. Quelques années plus tard elle prend la direction de la **Maison Pic**. En 2007 elle obtient la troisième étoile Michelin. Elle est consacrée chef de l'année en 2007 et meilleure femme chef au monde en 2011.

Ses activités : En parallèle, Anne Sophie Pic fonde une école de cuisine « Scook » et met sur pied sa fondation, destinée à accueillir des enfants souffrant de pathologies liées au goût, de près ou de loin. Elle lance également une gamme de thés, plats cuisinés, et ouvre son épicerie. Elle publie aussi plusieurs ouvrages.

Quelques restaurants et autres établissements : **La Maison Pic à Valence, le Anne-Sophie Pic à l'hôtel Beau-Rivage à Lausanne, le Daily Pic à Valence, Le Dame de Pic à Paris et le Chefcuisine.**

Sa philosophie : Rendre accessible la haute gastronomie avec Chefcuisine (plats gastronomiques à emporter), avec son école et avec sa fondation. Elle fait la promotion de l'alimentation saine, des produits de saison et du terroir et des produits qu'on dit oubliés.

Ses sources d'inspiration: Elle puise des idées dans des souvenirs de plats de son enfance, l'exemple de son père chef l'influence beaucoup, surtout au début de sa carrière. Une autre grande influence est le Japon; on retrouve beaucoup de thés et d'épices asiatiques dans sa cuisine, beaucoup de ses plats mettent en valeur le dashi, ce bouillon aromatique typique du Japon. Elle aime les saveurs telles l'acidité, l'amertume, le torréfié, le fumé. Ses termes pour se définir : respect, saveur et simplicité.



LUKE DALE- ROBERTS



Né en Angleterre, vit en Afrique du Sud depuis 2006.

Il n’y a pas d’informations biographiques, comme date de naissance et études.

Au début des années 2000 il commence un long parcours dans des grands restaurants gastronomiques. Il commence en Suisse et passe ensuite 5 ans en Orient.

Depuis 2006 il vit à Cap Town en Afrique du Sud.

Il a été chef exécutif pour le restaurant **La Colombe** qui a gagné la 12ième place des « 50 Best » comme meilleur restaurant d’Afrique.

Il dirige maintenant ses 3 restaurants en Afrique du Sud :
(Cap Town)

The Test kitchen (2010)

The Pot Luck Club (2013)

Naturalis (2015)

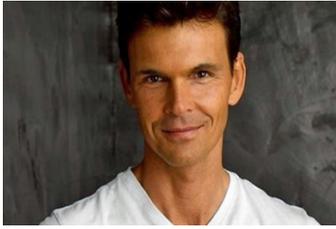
The Test Kitchen est classé “meilleur restaurant” d’Afrique du Sud depuis les 5 dernières années.

Philosophie et inspiration :

Sa cuisine se caractérise par une forte technique dotée d’une grande imagination. Sa principale préoccupation reste le goût.



MATTHEW KENNEY



1964, Connecticut, États-Unis.

Matthew Kenney étudie en sciences politiques mais se dirige ensuite vers la cuisine et poursuit sa formation à *The french culinary institute* de New-York. Il prend de l'expérience en travaillant dans les grandes maisons de New York.

En 1993, à 29 ans, il ouvre son premier restaurant nommé **Matthew's**.

Il gagne rapidement en popularité grâce à son côté créatif et innovateur.

Il est nommé plus d'une fois « étoile montante d'Amérique » par le magazine *Food and Wine* et par la fondation James Beard.

Sa philosophie et son inspiration : Matthew Kenney se distingue maintenant par sa passion pour la nourriture crue. Riche de son expérience en cuisine gastronomique il a voulu porter le monde du cru à un niveau supérieur, voire gastronomique. En passant par le cru, Kenney a l'ambition de créer le futur de la cuisine.

En 2009 il fonde son académie culinaire et propose un programme d'études concentré sur le cru. En 2015 le magazine *Food and Wine* la nomme comme étant l'une des meilleures écoles de cuisine au monde.

Il a plusieurs restaurants où il travaille le cru (entre autres; **Plant food and wine** et **Make out** en Californie), il est aussi l'auteur de plus de 12 livres de cuisine, il est conférencier et professeur.



VINEET BHATIA



1967, Bombay, Inde, vit en Angleterre

Premier chef indien à obtenir une étoile Michelin.

Le film réalisé par Lasse Hallström, sorti en 2014 « Le voyage de cent pas » s'inspire de son histoire. Dans sa jeunesse il a deux passions : les avions et la cuisine. Pour des raisons de capacité physiques, il choisit la cuisine.

En 1988 il obtient son diplôme en cuisine. Il travaille à Mumbay quelques années avant de partir pour l'Angleterre en 1993. Il veut faire découvrir la cuisine indienne en dehors de l'Inde. Il travaille au Star of India, où après un an, il change complètement le menu.

En 1999 il ouvre le restaurant ZAIKA.

En 2001 il obtient sa première étoile Michelin.

En 2004 il ouvre son propre restaurant; **RASOI**.

RASOI gagne le prix du meilleur nouveau restaurant en 2005, meilleur restaurant indien et en 2004 il gagne le prix du meilleur chef de l'année.

RASOI est un voyage dans la cuisine indienne contemporaine.

Sa philosophie : Pour lui, l'important c'est l'émotion. Il veut que lorsque l'on déguste ses plats, l'on ressente une émotion profonde, que l'on garde le souvenir d'un moment spécial.

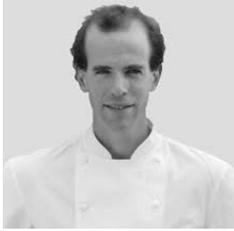
Sa source d'inspiration : Son enfance, les heures passées dans la cuisine avec sa mère, sa terre, et l'amour, l'amour profond qu'il a pour la cuisine.

Il a maintenant plus d'un restaurant à Londres mais aussi partout dans le monde : Qatar, Arabie Saoudite, Inde, Suisse.



HOMARD À LA POUDRE DE CACAO

DAN BARBER



1969, New-York

Dan Barber est diplômé du French Culinary Institute de New-York. Il forge son expérience dans les cuisines parisiennes du chef renommé Michel Rostang.

Dan Barber est maintenant reconnu comme chef mais surtout comme environnementaliste, comme un icône de la nouvelle vision de l'agriculture.

Il est auto-suffisant grâce à la ferme familiale qu'il a récupérée et avec laquelle il opère son restaurant.

2000: Blue Hill à New-York

2004: The Blue Hill Farm

Sur cette ferme il ne force pas la nature, il travaille l'aspect global du système et chacune des espèces présentes tient un rôle dans l'équilibre de la ferme. Il travaille aussi des grains anciens. Sa ferme devient un centre de recherche important pour l'agriculture nouvelle. Création du mouvement « Farm-to-table movement ».

Dan Barber est un visionnaire, il imagine la cuisine du futur est a même publié un manifeste sur le futur de l'alimentation. Tout son travail est basé sur le souci de cuisiner tout en se préoccupant du sort de la planète.

Barber a reçu de nombreux prix, dont celui du Time Magazine comme une des personnes les plus influentes du Monde en 2009. Il publie sur sa vision de l'alimentation et donne beaucoup de conférences.

Sa philophie : Respecter les animaux, la planète, servir des aliments purs dont le goût est maximisé.

Ses sources d'inspiration : La nature l'inspire, le produit le moins transformé possible, les croisements de fruits et de légumes qu'il crée l'inspirent. Un chef comme Alain Passard l'inspire aussi parce qu'il partage un peu la même vision de la cuisine liée au jardin.



« The Third plate » steak de carotte arrosé d'un jus de bas de morceaux de bœuf.

JAMIE TREVOR OLIVER



1975, Clavering, Angleterre

Jamie Trevor Oliver vient d'une famille qui tenait un Pub, il a donc commencé à cuisiner avec ses parents dès son jeune âge.

Il accumule différentes expériences dans différents restaurants gastronomiques dont l'Antonio Carluccio et le River Café de Rose Gray et Ruth Rogers. C'est durant un tournage dans ce restaurant que la BBC le remarque et lui fait des propositions d'émissions de télévision reliées à l'alimentation; il anime donc l'émission « The naked chef ». Grâce à ce programme télévisé il atteint une renommée incroyable.

En 2005 il fonde une campagne dans le but d'initier les jeunes dans les écoles à mieux s'alimenter et à arrêter de manger du « fast food ». Il réussit à convaincre le gouvernement britannique à investir plus d'argent dans les cantines d'écoles.

En 2008 il ouvre le restaurant **Jamie's italian** et a beaucoup de succès. Il a maintenant **35 restaurants sous sa marque**.

Il fonde aussi sa propre école de cuisine pour jeunes passionnés défavorisés. Il ouvre « **Fifteen** » un restaurant où il prend sous son aile des jeunes sans expériences et venant de milieux plutôt défavorisés pour les pousser à se former au métier de chef. Le restaurant est de haut niveau gastronomique. Chaque année, de nouveaux apprentis sont choisis; il existe maintenant trois autres restaurants **Fifteen; à Amsterdam, à Melbourne et en Cornouailles**. Jamie ne fait pas de bénéfice avec ces restaurants, tous les revenus vont à des associations caritatives qui forment des étudiants.

Sa philosophie : Faire une cuisine de haut niveau, saine et savoureuse. Il lutte pour améliorer la qualité nutritionnelle des anglais. Sa grande préoccupation est la saine alimentation des jeunes des milieux scolaires et des milieux défavorisés en général.

Ses sources d'inspiration : La cuisine italienne le fascine, ses passages chez Carluccio et au River café l'ont influencé. Il aime la simplicité qui se retrouve dans la cuisine italienne.



GILLES ÉPIÉ



1958, Nantes, France

Gilles Épié a commencé à travailler à 14 ans, il a été formé entre autres par deux très grands chefs : Alain Senderens et Alain Ducasse. Il fait de nombreux voyages et revient sur Paris; il ouvre son restaurant et devient le plus jeune chef français à obtenir une étoile Michelin à l'âge de 22 ans.

En 1995 il part aux Etats-Unis pour explorer la gastronomie. Une année plus tard il est élu le meilleur cuisinier des États Unis. Pendant 10 il dirige et est chef de **L'Orangerie** à Los Angeles.

Il propose aux américains un très fin mélange de cuisine française et cuisine californienne. Sa clientèle de gens riches et célèbres a cette tendance à vouloir manger diète. Le chef Epié est connu pour ses créations de recettes audacieuses, sans beurre, ni crème. Il utilise beaucoup la vapeur.

En 2005 il rentre à Paris et ouvre **Le Citrus étoile**. Le restaurant connaît un vif succès. Gastronomique, le restaurant dévoile une cuisine subtile et raffinée évoquant des saveurs d'Asie ou de Californie.

Sa philosophie : L'élégance française et son savoir-faire mêlé au côté détendu américain. Il aime ce voyage continu entre l'Europe et l'Amérique. Il aime créer en toute liberté.

Ses sources d'inspiration : La fraîcheur et la légèreté de la cuisine californienne, la cuisine asiatique avec ses techniques et ses produits spéciaux, avec les classiques de la cuisine française. Les contraintes des diètes américaines : cuisine sans beurre ni crème.



BERTRAND GRÉBAUT



1982, Paris, France

Bertrand Grébaut a une formation en graphisme et était un mordu du graffiti de rue. Il a toujours aimé la cuisine, et finit par s'inscrire à l'école Ferrandi à Paris.

Il poursuit l'apprentissage du métier en travaillant entre autres chez Robuchon et chez Passard.

En 2011 il ouvre son restaurant ; **Le Septime**, dans le 11^{ième} arrondissement à Paris. En 2014 il décroche une étoile au guide Michelin. Il est l'étoilé le moins cher de Paris. Il veut servir une clientèle qui lui ressemble. Il parle lui-même de sa cuisine comme anti-démonstrative. C'est une cuisine émotive au visuel, une cuisine d'auteur.

«Je fais une cuisine anti-démonstrative et j'ai envie d'emmener les curieux sur des territoires nouveaux». Alain Passard dit de lui qu'il a un œil extraordinaire pour comprendre ce qu'il se passe au fond de la casserole.

Bertrand Grébaut a maintenant trois établissements dans la même rue; une restaurant : **Le Septime**, une cave à vin : **La cave à vin Septime** et un bar à poisson : **Le Clamato**.

Sa philosophie : Rester soi-même, ne pas faire payer des prix exorbitants, travailler des produits frais et des semences oubliées, improviser.

Ses sources d'inspiration : Alain Passard, le graffiti et l'improvisation, les produits.



VIRILIO MARTINEZ



1977, Pérou, Lima

Virgilio Martinez voyage beaucoup dans sa jeunesse, il passe même quelques années au Canada. Il fait l'école du Cordon Bleu à Ottawa, et ensuite l'école du Cordon Bleu à Londres en Angleterre. Après 10 ans de voyage et de différentes expériences dans différentes cuisines il rentre au Pérou.

En 2008 il ouvre son restaurant : **Central Restaurant** à Lima. Sa cuisine est un mariage entre des techniques modernes et des ingrédients indigènes provenant du Pérou. Sa cuisine est un amalgame de grande gastronomie/nutrition/histoire/anthropologie/science.

Il parcourt son pays, les hautes Andes, toujours à la recherche de produits oubliés qu'il ramène et travaille dans son restaurant pour les servir à sa table. Il travaille par exemple une patate qui pousse à 5,000 mètres au-dessus du niveau de la mer.

Il a mis sur pied un groupe de recherche « **Mater Iniciativa** » qui fait des découvertes significatives et fait renaître un passé oublié.

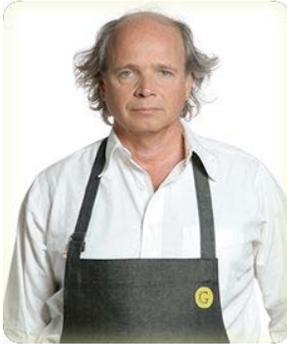
Il a maintenant **4 restaurants** dont 2 au Pérou et 2 à Londres. **Le Central et le Senzo** au Pérou, et 2 restaurants **Lima** en Angleterre.

Sa philosophie : La recherche, la découverte de produits oubliés. Tirer profit des techniques modernes pour valoriser des produits non exploités. Faire revivre une nation, des traditions oubliées ou même inconnues. Respecter la nature, contribuer à la survie de produits en voie de disparition.

Ses sources d'inspiration : La nature, l'histoire, l'anthropologie, les voyages, les gens avec leurs produits et leurs traditions.



FRANCIS MALLMAN



1956, Acassuso, Argentine

Mallmann n'a pas fait d'école en cuisine mais très jeune il a commencé à travailler en cuisine. Il a séjourné à Paris et s'est formé auprès de Paul Bocuse. Sa base en cuisine est donc la cuisine française classique.

Il rentre en Argentine et décide d'abandonner cette culture qui n'est pas la sienne et qui ne correspond pas à ses valeurs. Il revient à ses origines, il ne veut plus faire de la cuisine qu'il décrit comme prétentieuse. Il veut désormais cuisiner avec des ingrédients argentins, et utiliser la flamme qui vient d'un vrai feu comme les indiens et les gauchos le faisaient quand lui-même vivait en Patagonie.

Ses deux restaurants : **Patagonia Sur** est situé à Buenos Aires et **Restaurant 1884** est à Mendoza, dans la région des grands vins argentins. Il a gagné de nombreux prix. Il a publié un livre et est aussi présent à la télévision en Argentine.

Sa cuisine est authentique, sincère. Le mot qui colle le plus à ce chef c'est « liberté ». Il a une forte personnalité.



ALEX ATALA



1968, San Paolo, Brésil

Alex Atala s'intéresse d'abord à la musique, genre punk rock, il est DJ. Il voyage et se retrouve en Belgique. Pour pouvoir prolonger son séjour et obtenir un permis il choisit de s'inscrire dans une école hôtelière; l'école hôtelière de Namur. Son passage à l'école signe le début d'une passion qui l'anime toujours et encore. Après l'école il parcourt la France et l'Italie et travaille pour des grands chefs dont Bernard Loiseau.

En 1994 il rentre au Brésil, à San Paolo. Le jeune cuisinier de l'époque ne cesse de gagner de l'expérience et en 1999 il ouvre son propre restaurant; **D.O.M.**

En 2009 il ouvre son autre restaurant; le **Dalva e Dito**.

Atala est un fou passionné des ingrédients originaires du Brésil. Il utilise principalement les ingrédients de l'Amazonie. L'Amazonie devient pour lui un vaste champ de recherche. Il crée une association ; l'ATA, pour justement bien mener ses recherches. D.O.M. a gagné sa deuxième étoile Michelin en 2015.

Sa philosophie : Il recherche les ingrédients particuliers, trouve moyen de les utiliser dans sa cuisine, et soutient ainsi les petits producteurs locaux. Atala mène une quête perpétuelle de goûts différents, c'est un vrai explorateur.

Au menu de son restaurant il introduit entre autres des insectes. Atala veut faire connaître au monde entier les produits brésiliens par sa cuisine.

Ses sources d'inspiration : La culture brésilienne. La terre, les produits, ou mieux, le chemin emprunté pas les ingrédients pour arriver dans notre assiette. Les savoirs traditionnels à sauvegarder.



RENÉ REDZEPI



1977, Copenhague, Danemark

Redzepi étudie au Catering College de Copenhague. Il accumule plusieurs expériences en cuisine, au Danemark et à l'étranger. Il travaille entre autres chez Thomas Keller (French Laundry, U.S.A.) Ferran Adrià (El Bulli, Espagne) et Laurent Pourcel (Le Jardin des sens, France).

C'est en 2003 qu'il ouvre son restaurant ; **Noma**. En 2010-11-12-14, son restaurant est élu le « Meilleur restaurant au Monde » par le jury du World's 50 Best restaurants. Michelin lui accorde aussi 2 étoiles.

La particularité de René Redzepi c'est qu'il est à la recherche constante de produits et de producteurs locaux danois. Son créneau c'est une cuisine nordique ludique et innovante, qui cherche à provoquer les sens. Dans ses assiettes, on trouve une recomposition des paysages nordiques. Il cherche à recréer des écosystèmes ou les ingrédients sont proposés bruts, en rapport avec leur environnement d'origine.

Il explore aussi l'utilisation des produits en dehors des moments de maturité traditionnelle. Par exemples des fruits verts, des boutons de fleurs...

Il explore aussi la création de menus en fonction du climat véritable, pour faire ressentir au client l'espace et le temps.

Sa philosophie : Suivre le rythme de la nature, respecter l'environnement des ingrédients (exemple une assiette de sanglier entouré d'éléments du milieu dans lequel il grandit et se nourrit : des baies et du blé). Donner au client une vraie image de la nature et du climat.

Ses sources d'inspiration : La nature, les produits nordiques et aussi les voyages avec récemment l'avènement des POP UP restaurants; à Tokyo en 2015, à Sydney en 2016 ; pour laisser un peu de côté les produits nordiques afin de travailler avec les produits du pays hôte et d'aller chercher de nouvelles inspirations.



MARCO PIERRE WHITE



1961, Leeds, Angleterre.

Marco Pierre White vient d'une mère italienne et d'un père anglais. Ses deux prénoms et son nom de famille forment un trio qui ressemble à sa cuisine qui est un amalgame d'influences anglaises, françaises et italiennes.

M.P. White commence dès 16 ans à travailler dans les cuisines de Londres. Il commence comme commis chez Albert et Michel Roux à La Gavroche (3 étoiles Michelin). À 20 ans, il travaille chez Pierre Koffman à La tante Claire (3 étoiles Michelin). Il travaillera ensuite pour Raymond Blanc au Relais Château Le Manoir à Oxford.

En 1987, à l'âge de 26 ans, il ouvre son propre restaurant, **Harvey's**, à Wandsworth. Deux ans plus tard, il obtient deux étoiles au Michelin.

En 1993 il ouvre le **Marco Pierre White** dans le Hyde Park Hôtel à Knightsbridge. Il obtient sa troisième étoile en 1995. Il devient alors un des plus jeunes chefs anglais étoilé au monde.

En 1999 Marco Pierre White remet ses étoiles Michelin. Il ne croit plus en ce système et en fait ouvertement la critique.

Sa philosophie : Rester lui-même, ne pas faire aucune concession. Il remet ses étoiles Michelin dans cet esprit, car il ne se reconnaissait plus dans ce système, dans ces valeurs.

Ses sources d'inspiration: La grande cuisine classique, les bases françaises, italiennes et anglaises.



THOMAS KELLER



1955 à Oceanside, Californie

Thomas Keller commence à travailler en cuisine dans le restaurant de sa mère ; The Palm Beach Yacht Club en 1974, à l'âge de 19 ans.

Il travaille par la suite ailleurs aux Etats-Unis et en 1983 il part en France. Il travaille entre autres pour de grands étoilés Michelin tel Guy Savoy et Taillevent.

Au retour Thomas Keller ouvre **Rakel**.

1994 : ouvre **The French Laundry**, dans la vallée du Napa en Californie.

1996 : gagne le prix du meilleur chef en Californie et en 1997 du meilleur chef aux Etats-Unis.

1998 : restaurant **Bouchon**.

2003 : **Bouchon Bakery**.

En 2004 il ouvre **Per Se** à New York ; en 2005 gagne 3 étoiles au Michelin.

Le succès de tous ses restaurants est retentissant;

2006 : 3 étoiles Michelin pour The French Laundry

2007 : 1 étoile pour le restaurant pour Bouchon

Il est l'un des cinq seuls chefs de cuisine dans le monde à avoir simultanément deux restaurants classés trois étoiles Michelin.

Il est choisi comme conseiller culinaire pour le film d'animation à succès Ratatouille sorti en 2007. Son plat de légumes devient un icône de la gastronomie!

Philosophie : Thomas décrit son style de cuisine comme une cuisine progressive américaine aux racines profondément ancrées dans la cuisine classique française. Pour lui, le sommet pour un plat c'est qu'à la dernière bouchée nous regrettions qu'elle soit la dernière.

Sources d'inspiration : La France, tous les grands classiques de la cuisine française. Il s'inspire du fait que chaque région en France a ses produits particuliers. Dans ses restaurants, chaque soir le menu change, il propose de nombreux petits services.



GRANT ACHATZ



1974, St.Clair, Michigan, États-Unis.

Achatz commence jeune en cuisine en travaillant dans le modeste restaurant de ses parents. Il se forme ensuite à la Culinary Institute of America, et après fait de nombreux stages dans des restaurants au États-Unis et dans quelques étoilés Michelin en Europe.

Les expériences les plus significatives : travaille 4 ans sous Thomas Keller au French Laundry et une plus courte période chez Ferran Adrià en Espagne. Il est désormais convaincu que la cuisine est sa vie.

En 2001, il déménage à Chicago pour devenir le chef exécutif du restaurant Trio, à Evanston, en Illinois. Grant Achatz quitte ensuite Trio pour fonder son propre établissement, **Alinea**. Comme The French Laundry et Trio, Alinea adopte le principe des repas composés de bouchées de dégustation. Deux ans après son ouverture, Mobil Travel Guide décerne cinq étoiles à Alinea. C'est le début d'une longue suite de prix qui honorent son travail, sa recherche, sa créativité.

À son restaurant le client est continuellement surpris. Le goût, les formes, les assiettes de service sont déroutantes. Innovateur jusque dans les plus petits détails, Alinea sert à ses clients une gamme de contenants et d'accessoires pour le moins inusités.

En 2010 il est classé le 7ième meilleur restaurant au monde.

Alinea compte 3 étoiles Michelin.

Sa philosophie : Toujours surprendre le client, pousser les limites de la créativité gastronomique hors toutes limites, pousser les techniques de la cuisines moléculaires le plus loin possible tout en restant au service des ingrédients et dans le but ultime de créer des plats exquis pour tous les sens.

Ses sources d'inspiration : Les sciences, la chimie, les combinaisons d'ingrédients en apparence incompatibles, et en 2016 l'Espagne, avec l'expérience du pop-up restaurant.



ANTHONY BOURDAIN



1956, New-York

En famille, il découvre sa passion pour la nourriture. Il passe ses étés en France et découvre alors son amour pour la gastronomie.

Il est gradué de la Culinary Institute of America en 1978.

Il travaille dans différents restaurants de New-York et est enfin chef exécutif à la Brasserie **Les Halles**.

Il a été chef mais il est plus connu comme écrivain (« kitchen confidential ») et particulièrement comme dénonciateur des mauvais côtés du monde de la restauration. Dans ses textes la censure est absente.

Il anime plusieurs émissions de télévision. Il parcourt le monde et nous fait découvrir des lieux et des restaurants inédits dans son émission « sans réservations ».



APRIL BLOOMFIELD



1974, Birmingham, Angleterre.

Alice Bloomfield voulait devenir policière, mais l'échec à un examen a fait en sorte qu'elle se tourne vers la cuisine qui s'est avérée sa vraie passion. Elle étudie donc en cuisine à l'Université Collège Birmingham.

Après ses études elle se transfère à Londres et travaille au Rivers Café (cuisine italienne), elle travaille alors aux côtés de Ruthie Rogers et Rose Gray ; elle dit que ce restaurant a été sa vraie école. Elle y reste 5 années.

Elle quitte ensuite pour la Californie et travaille au restaurant Chez Panisse avec Alice Waters. C'est ici qu'elle se familiarise avec les ingrédients américains. Chez Panisse est reconnu pour ses ingrédients biologiques et locaux, il est considéré comme un pionnier de la cuisine californienne.

En 2005 April et Ken Friedman ouvrent leur premier restaurant ; le **Spotted Pig** à New-York.

Depuis la liste de ses restaurants s'est allongée ; **4 à Manhattan et 1 à San Francisco**

Deux de ses restaurants ont 1 étoile Michelin. Elle a reçu aussi de nombreux prix dont celui du meilleur chef à New-York par la James Beard Award en 2014.

Elle a publié « A girl and her pig » (2012) et « A girl and her greens » (2014)

Sa philosophie : Elle aime le rustique, les aliments de grande qualité, saisonnier locale et bio. Respecte les animaux et la nature, adepte du concept « nose to tail » et supporte les petites fermes.

Ses sources d'inspiration : Les produits, le lien avec les producteurs ou éleveurs. Elle s'inspire de ses souvenirs de ses « confort food ». La peur et le désir de toujours faire mieux l'inspire et la propulsent de l'avant.



CYRIL LIGNAC



1977, Rodez, France.

C'est avec sa famille qu'il prend goût au repas, au temps passé à table et au plaisir que la nourriture produit ses les gens. Il fait donc ses études en cuisine, pâtisserie et chocolatier dans sa région natale. Après, il va travailler auprès d'Alain Passard à l'Arpège, ensuite chez Jacques et Laurent Pourcel au Jardins des Sens et à la Maison Blanche. En 2003 il rejoint la pâtisserie de Pierre Hermé et devient sous-chef du restaurant La Grande Cascade auprès d'Alain Ducasse.

Il a maintenant 3 restaurants ; **Le Quinzième (1 étoilé Michelin), Le Chardenou, Aux près, et 4 pâtisseries. Il a aussi fondé une école de cuisine ; l'Atelier Cuisine Attitude.**

Lignac est un chef très médiatisé, il anime plusieurs émissions de télévision en France, il a un grand succès auprès du public. Il publie aussi une quarantaine de livres de recettes. Il prête aussi sa voix dans le film *Ratatouille* et dans le film *L'île aux Miam-nimaux, et Tempête de boulettes géantes 2*.

Sa philosophie : L'amour des beaux produits et la précision du geste. Pour lui l'important c'est de procurer du bonheur aux autres à travers sa cuisine. Cyril Lignac exprime dans sa cuisine une version moderne de la tradition gastronomique française. Une cuisine décomplexée, graphique et épurée mais aussi généreuse et authentique.

Ses sources d'inspiration : Les produits, le terroir, les petits producteurs.



LES FRÈRES ROCA

JOAN ROCA, 1964, Madrid (chef), JOSEF ROCA 1966, Madrid (sommelier et maître de salle)

JORDI ROCA, 1978, Madrid (pâtissier)



Les frères viennent d'une famille de restaurateurs, qui sont dans le métier depuis plusieurs générations. Les 3 frères grandissent au milieu de l'agitation du restaurant familial.

Les trois frères ont fait l'école Hôtelière de Girona.

En 1986 ils ouvrent leur restaurant « **El Celler de Can Roca** ». En 2009 le guide Michelin attribue 3 étoiles au restaurant. En 2013 et en 2015 il est élu le meilleur restaurant au monde par le classement britannique « 50 best ».

Un trio incroyable : Ce que le nez de Josep (le sommelier) sent, Joan et Jordi le transforment en recettes sucrées ou salées. Peu à peu, ils ont développé un style de cuisine reconnaissable et personnel, surgi de différentes lignes de recherches propres : cuissons sous vide, distillés solides, cuisine du vin, adaptation de parfums, fumés, chromothérapie, effervescences, etc. Une cuisine technologique avec une âme et une mémoire, toujours élégante, raffinée, subtile.

Philosophie : Les frères Roca sont non-conformistes et aiment rechercher de nouveaux chemins et nouvelles manières d'interpréter et de faire les choses mais ils n'oublient jamais ce sentiment primaire et simple de la saveur et du produit comme matière première. Ils ne renoncent à rien, ni à la tradition ni à l'évolution, ni au dialogue avec la science et des disciplines qui permettent à la cuisine d'être plus diverse et plus amusante. Ils accordent beaucoup de valeur à l'équipe entière qui travaille avec eux.

Sources d'inspiration : La tradition, les paysages, le produit, les contrastes, le monde du vin, les parfums, les arômes, les voyages, les techniques et, parfois, des idées transversales. Les rencontres avec des gens d'autres métiers; des gens de l'opéra, des ingénieurs industriels, des ingénieurs agronomes, des peintres...



HESTON BLUMENTHAL



1966, High Wycombe, Angleterre.

Heston Blumenthal trouve sa vocation pour la cuisine en France. C'est en découvrant à 15 ans L'Oustau de Baumanière, restaurant étoilé des Baux-de-Provence, qu'il commence à se passionner pour la cuisine. Autodidacte, il apprend à cuisiner à l'aide de livres et à 18 ans, il commence un apprentissage au restaurant Le Manoir à Oxford sous le chef français Raymond Blanc. Au fil des années, il développe un savoir-faire particulier qui va faire sa renommée : la cuisine moléculaire. Il devient aussi passionné et expert du foodpairing.

À 29 ans, Heston Blumenthal achète un pub à Bray, village situé à l'ouest de Londres. Il en fait un bistrot qu'il baptise **The Fat Duck**. Les plats très créatifs qu'il propose séduisent tant les clients que les critiques si bien que le Guide Michelin le distingue d'une, deux puis trois étoiles en 2004. L'année suivante, son restaurant est même désigné comme le meilleur de la planète. Plusieurs fois nommé chef et personnalité de l'année, Heston Blumenthal fait partager son expérience à travers des livres et des émissions de télévision.

Sa cuisine est moléculaire, moderne et extravagante mais elle est aussi un hommage aux recettes britanniques historiques. Il aime amuser ses clients; il a fait une série de plats qui sont des illusions, il joue avec les sens, vient troubler notre vue et notre perception des choses. Il pousse très loin les effets surprise.

Son restaurant devient un centre de recherche, un laboratoire de la cuisine moléculaire. Il a plusieurs publications à son actif. En 2015 il fait l'expérience d'un Pop-Up restaurant à Merlbourne en Australie.

Sa philosophie : Tout questionner, rechercher, sortir du moule. Toujours être à l'affût des découvertes. Garder le jeu en tête, se sentir comme en enfance.

Ses sources d'inspiration : Le jeu, l'enfance, les combinaisons le plus folles d'ingrédients qui ne semblent pas fait l'un pour l'autres, les traditions anglaises.



GORDON RAMSAY



1966, Johnstone, Angleterre.

Il rêvait de la carrière de footballeur mais une blessure au genou le lui empêcha.

Il fait l'école hôtelière en cuisine et commence à travailler au Worxtron Hôtel à 19 ans. Il travaille ensuite 3 années au Harvey's avec le chef Marco Pierre White. Gordon Ramsay exprime alors le désir d'étudier la vraie cuisine française. White le met en contact avec Albert Roux; il travaille donc à la Gavroche à Londres, et part travailler ensuite en France recommandé par Roux. Il travaille entre autres pour Guy Savoy et Joel Robuchon. Il accumule ensuite plusieurs autres expériences en Europe mais aussi aux Bermudes.

En 1993 il rentre en Angleterre et retrouve son maître Marco Pierre White avec lequel il s'associe; **l'Aubergine** gagne sa première étoile Michelin 1 an plus tard. En 1997 il obtient sa 2^{ème} étoile Michelin. Il veut alors se détacher de Marco Pierre White pour ouvrir son propre restaurant et un conflit s'installe et c'est la rupture entre les deux.

En 1997 il ouvre le **Gordon Ramsay** En 2000 il est nommé le meilleur chef de l'Année en Angleterre. En 2001 il gagne 3 étoiles Michelin.

C'est le début d'une ascension vertigineuse. **Il ouvre 2 autres restaurants en Angleterre et devient une vedette de la télévision avec Nightmares et Hell'kitchen**

Autres restaurants : Dubai, Tokyo, New-York, Versailles, Los Angeles, Irlande... Seulement à Londres, 700 personnes travaillent pour le groupe Ramsay, réparties dans les 14 restaurants. En tout, le groupe Ramsay compte 30 restaurants et un total de 6 étoiles Michelin.

Gordon Ramsay publie une vingtaine d'ouvrages.

Sa philosophie : Atteindre la perfection, toujours viser l'excellence.

Ses sources d'inspiration : La France est une de ses plus grandes sources d'inspiration, les recettes traditionnelles qu'il revisite. À travers ses innombrables émissions de télé, il touche à toutes sortes de contraintes qui deviennent des sources d'inspirations pour des recettes, des concepts.



37 Portraits de chefs présentés par les groupes FIG 514 AUTOMNE 2015

LAURENT PETIT



1963, Bussières-les Belmont, France

Laurent Petit vient d'un petit village en Haute Marne et son père est le boucher charcutier du village. Petit l'observe mais ne se passionne pas du tout à le voir. Il entreprend sans grande conviction des études à l'Ecole hôtelière Saint-Exupéry de Saint-Dizier.

Sorti de l'école il monte à Paris. Il effectue plusieurs stages dans plusieurs excellents restaurants. C'est auprès de Michel Guérard, toutefois, qu'il prend la mesure des extraordinaires possibilités de la grande cuisine. Son stage provoque le déclic, la certitude qu'il entreprendra, à sa façon, un parcours de chef.

C'est en 1992, avec son épouse Martine Coin, que débute l'aventure au **Clos des sens**. Le chef revendique une cuisine d'accords. L'association des produits doit tendre vers l'harmonie des saveurs, la création doit s'appuyer sur la cohérence et, au total s'adresser à tous les sens.

Sa philosophie : Transformer la nature, en révéler l'essence, donner de la profondeur et de la pertinence à des légumes simples comme le fenouil, l'asperge, le poireau, l'oignon, le radis ou la carotte, et de surprendre avec des matières et des textures insoupçonnées. Au niveau humain, Petit a de profondes valeurs sociales et une grande conscience collective; il croit en l'échange et la solidarité.

Ses sources d'inspiration : Les produits locaux, les poissons des lacs avoisinants, les paysages environnants et les sensations que procure la cuisine.



ELENA ARZAK



1969, San Sebastian, Espagne

Elena Arzak s'intéresse depuis toute petite à la gastronomie vivant au sein du restaurant familial **Arzak**, spécialisé en cuisine basque. Le restaurant de ses arrières grands-parents a une réputation remarquable ; il gagne le prix pour avoir su moderniser la gastronomie basque. Arzak est membre relais château depuis 1989, et a aussi 3 étoiles Michelin.

En 2003 il est classé parmi les 50 meilleurs restaurants du magazine Restaurant.

Elena fait l'école hôtelière en Suisse, et fait ensuite une série de stage dans les meilleurs restaurants d'Europe ; Albert Roux, Troisgros, Alain Ducasse, Pierre Gagnaire, Ferran Adrià.

En 2011 elle devient **chef adjointe restaurant familial Arzak. En 2012 elle est nommée meilleure chef femme au monde.**

Elle travaille de concert avec son père, Juan Mari Arzak. Ils forment aussi un duo à la télévision espagnole.

Sa philosophie : Une cuisine d'auteur : basque, de recherche, d'évolution et d'avant-garde, sans renier la tradition régionale.

Ses sources d'inspiration : Sa grand-mère, les produits régionaux, les traditions revisitées, toute sa famille.



HÉLÈNE DARROZE



1967, Mont-de-Marsan, France

Hélène Darroze est la 4^{ième} génération d'une lignée de cuisiniers dont son arrière-grand-père, sa grand-mère et son papa.

Depuis son enfance elle adore les marchés. Elle affectionne particulièrement les marchés basques parce qu'ils lui rappellent des souvenirs de famille très forts.

Elle fait l'école du commerce à Bordeaux, et diplômée en poche elle part au Louis XV à Monaco, sous la direction d'Alain Ducasse. Après 3 ans de collaboration du côté de la gestion hôtelière, il réussit à la convaincre de passer aux fourneaux. En 1995, Elle se voit remettre les clés de l'auberge familiale pour prendre le relais de son père. Elle y reste 4 ans avant de vendre pour voler de ses propres ailes et alors tenter l'aventure parisienne.

En 1999 ouverture du **Hélène Darroze** à Paris qui engage alors 52 employés dont 1/3 de femmes. Sous le même toit on y retrouve un bar lounge Le Salon Hélène, un restaurant gastronomique Hélène Darroze et une boutique. En 2001 elle obtient sa première étoile Michelin et en 2003 la seconde étoile.

En 2008 elle prend les commandes du restaurant de l'hôtel le **Connaught dans le quartier Mayfair de Londres** : première étoile Michelin en 2009, deuxième en 2011.

En 2012 elle dirige le **Raff House by Helene Darroze à Moscou**.

En 2015 elle remporte le prix Veuve Clicquot de meilleure femme chef au monde.

Elle publie plusieurs ouvrages.

Sa philosophie : Pour elle cuisiner c'est vivre et vivre c'est cuisiner. Elle propose une cuisine fidèle à sa sensibilité, à sa vie quotidienne. L'émotion est le point de départ, l'authenticité le fil conducteur, la créativité reste le moyen d'expression.

Ses sources d'inspiration : La qualité et la fraîcheur des produits, les produits de sa région et ses fournisseurs avec qui elle entretient une relation privilégiée.



MARC BRÉTILLOT



Reims, France

Plus qu'un chef c'est un artiste de la cuisine, c'est un designer culinaire. Il est l'inventeur en France du design culinaire

Marc Brétilot a fait l'école Boule (école supérieure d'arts appliqués). Il a fait ensuite une école de création de mobilier et s'est ensuite intéressé aux techniques du verre à chaud. Parallèlement et s'est toujours intéressé à la cuisine et a hésité entre les deux formations.

Il enseigne à l'école supérieur d'art et de design de Reims où il a créé des ateliers de recherches culinaires. Depuis plus de 15 ans il enseigne au département de design culinaire. C'est dans le cadre de ses cours qu'il a commencé à traiter de la cuisine ; qu'il a introduit l'aliment en partant du principe que c'était un matériau comme les autres. Pour lui il n'existe pas de différences entre découper une viande en respectant le design des muscles et découper un bout de bois en respectant l'organisation de la fibre.

Il enseigne aussi à l'Ecole Supérieur de Cuisine Française à Ferrandi, auprès de traiteurs - organisateurs de réception et en particulier avec Eric Trochon, qui est cuisinier.

Sa philosophie et ses inspirations : Pour lui, manger fait intervenir tous les sens ; l'odorat, l'ouïe, le toucher, la vue, le goût. Le design culinaire a pour intentions d'intervenir sur toutes ces perceptions organoleptiques. Brétilot est contre ce qu'il appelle l'hypocrisie' alimentaire ; qui prive la table de son potentiel « émotionnel » et « dramaturgique ». À ces nouveaux tabous, il veut opposer « l'honnêteté » et la « cohérence », qui donnent du sens à la cuisine. Il est indigné aussi de constater qu'on ne voit plus une tête de veau ou de cochon sur les tables des grands restaurants, « on ne les voit même plus sur les étals du boucher parce que cela met les gens face à leurs contradictions ». Voilà ce qu'il appelle « l'hypocrisie alimentaire ».

Il est le co auteur de « Culinaire design » aux éditions alternatives et développe actuellement un site de réflexion et d'échange. www.thinkingfooddesign.com



ici

Yotam Ottolenghi



1968, Jérusalem, Israël

Yotam Ottolenghi a vécu en Israël où il a fait ses études universitaires ; à l'Université de Tel Aviv. Ses champs d'intérêts académiques sont la philosophie et la littérature comparée. En 1997 il part à Londres compléter son doctorat. Durant la même période ses intérêts convergent alors vers la cuisine et il s'inscrit à l'école Cordon Bleu de Londres. Il travaille comme chef pâtissier à la London boutique bakery Baker & Spice. C'est à partir de ce moment que son aventure gastronomique commence.

En 2002 il ouvre **Ottolenghi Deli**, qui se veut le meilleur "take away" de Londres; il s'agit d'une boutique-traiteur très élégante. **Depuis trois autres adresses sont nées à Londres pour satisfaire la demande, la dernière adresse est un restaurant de 50 places; Nopi.**

Sa philosophie : Une cuisine très simple, très savoureuse, riche de différentes influences tant orientales qu'européennes ou occidentales. Ottolenghi est devenu la figure de proue d'une façon novatrice de s'alimenter, souvent sans viande, mais jamais sans plaisir.

Ses sources d'inspiration : Il est inspiré principalement par ses racines, par les saveurs et les couleurs de Moyen-Orient, comme aussi de l'Asie, de l'Italie, de la Californie. La couleur est très présente, l'esprit d'abondance et de fête aussi.

Il est l'auteur de livres qui ont connu un très grand succès : *Ottolenghi* et *Plenty*.



Magnus Nilsson



1983, Suède

Depuis tout petit, Nilsson adore cuisiner. Il s'est aussi passionné de biologie marine mais s'est finalement inscrit dans une école de cuisine.

Il laisse la Suède pour quelques années. Il travaille chez Passard à Paris pour quelques semaines et ensuite quitte l'Arpège pour L'Astrance de Pascal Barbot, pour y travailler 3 ans.

Il rentre en Suède et n'arrive plus à cuisiner; il ne retrouve plus le choix ni la fraîcheur des produits avec lesquels il travaillait en France. Il a l'impression que tout ce qu'il fait est une imitation des plats de Barbot. Désenchanté, il développe un intérêt pour les vins et s'inscrit dans une école de sommellerie.

Après quelque temps, il se remet à la cuisine, et prend en charge un restaurant sur une petite ferme dans un coin de forêt perdu à Faviken, qu'il transforme en restaurant gastronomique qui est depuis, plusieurs fois récompensé. La rigueur du climat et la richesse limitée des ingrédients font en sorte qu'il invente une nouvelle manière de travailler ses produits. Au lieu d'importer des produits il décide de faire avec ce que sa terre lui donne. Du mois d'octobre à avril il ne travaille avec aucun produits frais, il s'ingénu à mettre tout en conserve et dans des lieux frais, voire des grottes, pour pouvoir les utiliser sous d'autres formes durant les mois d'hiver. Dans son restaurant **FÄVIKEN** il travaille en fonction des produits sauvages chassés, pêchés ou cueillis dans les bois ou forêts environnants.

Sa philosophie : Une «vraie nourriture, simple et authentique» – ou peut-être «vraie bouffe» –, ingrédients de proximité, aussi sauvages et bruts, aussi peu trafiqués que faire se peut. Une cuisine originelle, à base de plantes, de baies, de mousses et d'algues, de gibier et de poissons inouïs.

Ses sources d'inspiration : Pascal Barbot pour son amour du produit, du travail. Le répertoire nordique, les techniques et les traditions locales.

Il publie Faviken en 2014.



Ben Shewry



1977, Nouvelle Zélande

Il a vécu son enfance sur une île au nord de la Nouvelle –Zélande, à la campagne.

Il est le chef du restaurant **Attica**, à Melbourne, en Australie. Le restaurant est reconnu pour ses produits locaux originaires d’Australie tel le kangourou. Le public plutôt sceptique au début est maintenant tout à fait gagné. Attica jouit d’une excellente réputation et a gagné plusieurs récompenses comme la 32ième place au « 50 best 2015 ». La grande particularité de Ben Shewry c’est sa réflexion face au métier de chef et aux relations entre les personnes qui travaillent à son restaurant. Il prône le respect, l’entraide et l’écoute. Pour lui, on ne peut pas bien cuisiner si on n’est pas heureux.

Sa philosophie: Pour Ben Shewry, les aliments peuvent provoquer des pensées, des émotions qui sont toutes reliées à tous nos sens. Pour arriver à l’essentiel de l’émotion on doit goûter la pureté des ingrédients, et si les ingrédients sont purs ils sont aussi délicieux.

Sources d’inspirations: Son enfance est une source d’inspiration; souvent il dessine des souvenirs de paysages d’enfance comme le volcan, la forêt, la mer de son enfance et aussi les paysages qui l’entourent maintenant en Australie. Les produits natifs d’Australie et de Nouvelle-Zélande, les traditions des Maories. (Voir sa recette de pommes de terre cuites 5 à 6 heures, enveloppées dans des torchons humides et cuites dans la terre dans laquelle elles ont été récoltées).



Jiro Ono



1925, Japon

Jiro Ono quitte la maison familiale à 9 ans et commence tout de suite à travailler en faisant des sushi, depuis il n'a jamais arrêté.

Jiro Ono est considéré comme le meilleur chef sushi au monde. Son restaurant **Sukiyabashi Jiro** est situé au sous-sol d'un immeuble du centre de Tokyo qui donne dans une station de métro. Il est couronné de 3 étoiles Michelin depuis 2012; « Le maître gaucher Jiro Ono crée les sushis les plus fins avec des mouvements rapides et fluides » (Michelin 2012) Il est inscrit au livre des records pour être le plus vieux chef à avoir des étoiles Michelin.

Pour Jiro Ono la bonté des aliments se goûte à des moments précis, par exemple, ses sushi doivent être mangés à peine ils sont fait, quelques secondes d'attente peuvent changer le goût. Cette notion est primordiale pour Ono. Il faut réserver des mois à l'avance pour avoir une place.

Philosophie : Il souhaite un jour atteindre la perfection. Chaque jour il se dit qu'aujourd'hui il fera les meilleurs sushis.

Ses deux fils travaillent avec lui. Un apprenti chez Ono peut passer des années à faire d'autres tâches avant de toucher les sushis, l'apprentissage est très long.

Sources d'inspiration : La tradition, ses racines, les produits frais qu'il achète chez un nombre limité de fournisseurs du marché de Tsukiji de Tokyo.



Paul Bocuse



1926, France

Paul Bocuse est un grand chef cuisinier français, parmi les plus célèbres du monde, un des maîtres de la cuisine traditionnelle et de la grande cuisine, précurseur de la nouvelle cuisine.

Paul Bocuse vient d'une famille de restaurateur et d'hôteliers de père en fils depuis le XVII^e siècle.

Après un passage volontaire aux services de l'armée française, commence son parcours de formation en cuisine. Il travaille d'abord au Lucas Carton, où il connaît les deux frères Troisgros, et travaille ensuite chez Fernand Point au restaurant La Pyramide pendant 8 ans.

Il reprend l'auberge familiale et déjà en 1958 il obtient sa première étoile Michelin et 3 ans plus tard remporte le concours du Meilleur Ouvrier de France. En 1960, il transforme l'auberge de son père et gagne alors la deuxième étoile Michelin. En 1965 il obtient finalement sa troisième étoile, qu'il garde depuis maintenant 50 ans.

Il continue d'incarner l'esprit conquérant de la gastronomie française. **Avec son groupe, il est à la tête de 23 restaurants en France, en Suisse, aux Etats-Unis et au Japon. Il est le fondateur de l'Institut Bocuse qui est un Institut renommé mondialement qui forme des jeunes aux métiers de l'hôtellerie, de la restauration et du management et qui est aussi doté d'un centre de recherche avancé dans le domaine de la gastronomie.**

En janvier 1987, **Paul Bocuse crée le Bocuse d'or**, un concours de réputation internationale révolutionnaire en matière de gastronomie.

Son succès n'est pas dû à une créativité hors pair mais plutôt à la force d'avoir synthétisé la gastronomie française grâce à sa rigueur et à son amour du geste.

Bocuse dit qu'il a toujours voulu faire une cuisine simple, qui fume et qui sent bon, avec des os et des arêtes. Il résume ainsi le travail en cuisine : "C'est de l'amour et de la générosité."



Daniel Boulud



1955, Lyon, France

Daniel Boulud est né en France mais il vit depuis 1982 à New York où se trouve son plus célèbre restaurant; **Daniel**, dans le Upper East Side. Il possède tout un empire, soit, **7 restaurants à New-York, d'autres établissements à Las Vegas, Palm Beach, Miami, Washington, Boston, Toronto, Londres, Singapour, et La Maison Boulud du Ritz-Carlton de Montréal.**

Son restaurant *Daniel* a été plusieurs fois récompensé par Michelin et aussi par le classement « 50 Best ». Il a reçu d'innombrables prix, il a été nommé entre autres un des 10 meilleurs restaurants au monde par le journal international Herald Tribune.

Sa philosophie : Une cuisine classique française, avec une touche de contemporain.

Ses sources d'inspiration : Les saisons, les produits fins.

Fait amusant : Daniel Boulud a organisé un repas pour des jeunes de 10-12 ans; « Dinner for kids » pour voir leurs réactions face à un repas gastronomique. Le court métrage est vraiment rigolo : <https://www.youtube.com/watch?v=kC4OqdZEIX8>



Arnaud Lallement



1974, Reims, France

Depuis tout petit Arnaud Lallement s'intéresse à la cuisine, sa passion est transmise par son père alors restaurateur. Il fait ses études à l'école hôtelière à Strasbourg. Il fait plusieurs stages dans de grands restaurants en France.

En 1996 il rejoint son père, Jean-Pierre Lallement et travail au restaurant familial fondé par ses parents il y a environ 40 ans près de Reims. En 1999, il devient le chef des cuisines du restaurant « **L'Assiette Champenoise** ». En 2001 il reprend l'étoile Michelin perdue du temps de son père, et en 2005 il obtient une deuxième étoile Michelin. En 2013 il est nommé « cuisinier de l'année par le guide Gault et Millau. En 2014 il obtient une troisième étoile Michelin.

Sa philosophie : Une cuisine épurée, sobre, qui respecte aussi sa région, une cuisine de tête et de cœur. Lallement aime dire que derrière chaque plat se cache toujours une histoire, d'hommes et de femmes, d'éleveurs, pêcheurs, récoltants, avec qui il partage une seule et unique passion : celle des produits exceptionnelles.

Ses sources d'inspiration : Les produits d'une qualité exceptionnelle, l'interprétation de son terroir, ses racines réinterprétées avec une touche de modernité et d'actualité.



David Chang



1977, Virginie, États-Unis

Avant d'arriver à la cuisine, les intérêts de Chang ont variés entre l'étude de la religion, les affaires, l'enseignement de l'anglais dans une petite ville du Japon. Comme il le dit en rigolant, son amour pour les nouilles par contre n'a jamais manqué. Depuis toujours il adore les nouilles! C'est d'ailleurs durant son séjour au Japon qu'il se lie d'amitié avec un petit restaurant de nouilles ramen et qu'il tente d'apprendre à cuisiner ces nouilles. Il se rend compte qu'il a besoin d'apprendre les bases de la cuisine.

Il s'inscrit donc à la French Culinary Institute de New York.

En 2002 Chang ouvre **Momofuku Noodle Bar**, à New York's East Village; il est un des premiers à offrir cette spécialité de nouilles ramen et de buns au porc.

En 2006 il ouvre un deuxième restaurant, le **Momofuku Ssäm Bar**.

En 2008 il ouvre le **Momofuko Ko**.

En 209 il reçoit 2 étoiles Michelin pour son Momofuko Ko.

Il compte maintenant **8 restaurants à New York, 1 à Washington, 1 à Sydney et 4 à Toronto**.

David Chang a entre autres été nommé « une des personnes les plus influentes du XXIème siècle » par le magazine américain Time.

Sa philosophie : Une cuisine simple, vraie, avec de bons produits. Un fin mélange d'épices et de goûts asiatiques avec des ingrédients nord-américains impeccables. Son seul objectif est de faire une cuisine savoureuse qui rend heureux.

Ses sources d'inspiration : Les nouilles de son enfance, son séjour au Japon, ses autres voyages, les produits fins.



Sean Brock



Virginie, États-Unis

Sean Brock vient de la Virginie, il a été élevé sur une ferme où tout ce qu'ils mangeaient provenait de leur production. Durant son enfance il est en contact direct avec les produits, il apprend comment les faire pousser, comment les conserver, comment les transformer et comment les manger.

Après ses études en cuisine il accumule des expériences dans différents restaurants américains dont plusieurs récompensés de 3, 4, et 5 diamants AAA.

Il s'achète une terre, et commence à travailler ses passions. Il devient le défenseur des semences oubliées, il explore le patrimoine du sud, son territoire, et travaille même avec des spécialistes qui ont étudié le 19^{ième} siècle pour raffiner ses connaissances en histoire. Il s'intéresse aussi sérieusement au sort des animaux avant qu'ils ne finissent dans nos assiettes.

Il est intègre; si les ingrédients ne viennent pas du sud, ils n'entrent pas dans son restaurant.

Il a maintenant plusieurs restaurants aux États-Unis dont les principaux, Husk, sont à Nashville et à Charleston.

Il a publié « Heritage » qui s'est mérité le prix de James Beard Foundation Award, Best Book of the Year in American Cooking 2014.

Sa philosophie: Il prône le respect des aliments, de la terre, des animaux. Ne jamais s'arrêter d'essayer. Se laisser guider par le légume. Toujours prendre des notes, écrire, étudier. Valoriser le territoire où l'on vit. Être auto-suffisant.

Ses sources d'inspiration: Le jardin, les souvenirs d'enfance à la ferme. Son terroir, ses racines.



Philippe Etchebest



1966, Soissons, France

Etchebest partage deux passions ; le sport et la cuisine. Il dispute le championnat de rugby de Bordeaux en 1987 tout en allant l'école hôtelière de Talence.

Il devient chef au *Château Grand Barrail* à Saint-Emilion. Pour ce poste, il est désigné Meilleur ouvrier de France, et remporte le titre cinq années de suite.

Philippe Etchebest décide de poursuivre en cuisine et ouvre son propre restaurant: **L'Hostellerie de Plaisance**. Il obtient deux étoiles au Guide Michelin.

Philippe Etchebest devient une star de la télé en France en participant à plusieurs émissions ; *Cauchemar en Cuisine*, *Cauchemar à l'Hôtel*.

En juin 2015, le chef doublement étoilé Philippe Etchebest ouvre le restaurant **Le quatrième mur**, situé dans le Grand théâtre de Bordeaux, actuel Opéra nationale de Bordeaux, en plein cœur historique de Bordeaux.

Sa philosophie et sources d'inspiration: Etchebest propose une cuisine raffinée genre bistrot chic puisque les menus sont à des prix relativement accessibles. Le style est du genre Brasserie, sans faire de concessions pour la qualité.



Niki Nakayama



1974, Los Angeles

Niki Nakayama a étudié au College Cordon Bleu Culinary Arts en Californie. Elle travaille au célèbre restaurant « Takao » sous le chef Takao Izumida qui devient son mentor.

Elle fait un voyage de trois ans au Japon, elle va à la rencontre de ses origines. Elle s'installe dans un « ryokan », un petit hôtel de montagne, et c'est là qu'elle apprend l'art du Kaiseki. Le kaiseki est une manière de cuisiner, c'est un art; c'est l'art de prendre les ingrédients saisonniers et de les présenter dans leur état le plus frais et naturel possible. Ce concept prend ses origines des bouddhistes.

Niki Nakayama ouvre son restaurant **N\Naka à Los Angeles**, où elle tente de rester le plus possible fidèle au kaiseki, tout en adaptant aux aliments disponibles.

Sa philosophie : Respecter le plus possible la manière kaiseki de travailler. Elle ne brusque pas la nature, elle attend que l'ingrédient soit à son meilleur avant de le travailler. Aussi, elle accorde une place énorme au client; elle se donne comme défi de ne jamais servir le même plat à ses clients. Dans cette optique, chaque visite est notée, chaque client a une fiche avec les plats déjà mangés, pour ne pas les répéter.

Sources d'inspiration : Ses origines japonaises, le voyage au Japon, le concept Kaiseki, les produits de saison, ses clients.



Sources photos :

- p.3 <http://livetalksla.org/wp-content/uploads/2015/03/Screen-Shot-2015-03-07-at-6.25.36-PM.png>
http://si.wsj.net/public/resources/images/WK-AS423_Choi_F_20100107174013.jpg
- p.4 http://i-cms.journaldesfemmes.com/image_cms/original/1215934-anne-sophie-pic-la-cuisine-en-heritage.jpg
http://www.anne-sophie-pic.com/sites/default/files/styles/page_header/public/media/2014/d%C3%A9c/betterave-plurielle2.png.jpg?itok=e5c-p5Jp
- p.5 <http://spill.co.za.dedi1154.nur4.host-h.net/wp-content/uploads/2011/07/Luke-Dale-Roberts-9-low-res-200x300.jpg>
http://www.gaggenau.com/store/cms_media/a15/media/_remote/_master/content/02_living_and_cooking/vp06_culinary_and_wine/cc0623_luke_dale_roberts/a_1/cc0623_ATasteForExperiments2.jpg
- p.6 https://cdn2.vox-cdn.com/thumbor/uslSaxZprTs3hTZb3YNaFJzvTwi=/0x96:895x599/1310x737/cdn0.vox-cdn.com/uploads/chorus_image/image/48500749/matthew-kenney.0.0.jpg
<http://www.betteroffwell.com/wp-content/uploads/2011/11/raw-lasagna.jpg>
- p.7 http://www.hoteliermiddleeast.com/pictures/gallery/People/Vineet-Bhatia_web.jpg
http://www.icon-icon.com/sites/default/files/styles/image_home/public/field/image/smalllobs.jpg?itok=t8NGnBQe
- p.8 <https://s3.amazonaws.com/b.assets.cmshanken.mshanken.com/foodarts/article/648/THUMBNAIL/dan-barber.png>
<http://cdn.thinglink.me/api/image/551155784919023617/1024/10/scaletowidth>
- p.9 <http://www.thefamouspeople.com/profiles/images/jamie-oliver-4.jpg>
http://recettes.zeste.tv/images/imageresizer.php?src=var_data_gallery_photo_33_08_55_39_14_Recipe-UNDER-Recipe-UNDER-3539.jpg
- p.10 http://www.westmountmag.ca/wp-content/uploads/2015/10/p_gilles-epie_5001-224x300.jpg
<http://static.fr.groupon-content.net/21/20/1428418392021.jpg>
- p.11 http://www.marieclaire.fr/data/photo/mw1000_c17/45/bertrand.jpg
<https://gastroscenti.files.wordpress.com/2013/04/20130417-165147.jpg>
- p.12 <http://malevomag.com/wp-content/uploads/2014/07/DestacadaVirgilio11.jpg>
<http://www.voyager-au-perou.fr/wp-content/uploads/2014/11/Central-Restaurant-p%C3%A9rou.png>
- p.13 <http://static-eg.amcnlaservices.com/fotos/chefs/nhXtwHxCOCINEROSOOQMvka.jpg>
<http://www.southamericaliving.com/wp-content/uploads/2014/06/rp-francis-1.jpg>
- p.14 <http://aventuragastromaticas.com.br/wp-content/uploads/2012/04/alexa.jpg>
<http://blog.ideasinfood.com/.a/6a00d83451f83a69e2017ee6ab3941970d-pi>
- p.15 <http://denmark.dk/~media/Denmark/Images/Meet%20the%20danes/Great%20Danes/ReneRedzepe.jpg?w=580&h=390&as=1&la=en>
http://si.wsj.net/public/resources/images/OB-OF280_mag711_G_20110607141806.jpg

- p.16 <https://static-secure.guim.co.uk/sys-images/Lifeandhealth/Pix/pictures/2008/11/10/m1.jpg>
<https://s-media-cache-ak0.pinimg.com/736x/32/a0/74/32a0748a4f761011b5b2201c5068f4de.jpg>
- p.17 <http://www.thebraiser.com/wp-content/uploads/2013/03/thomas-keller.jpg>
http://1.bp.blogspot.com/_I5sLHMyM5ys/UD2BethO3KI/AAAAAAAAACMw/vmRyNO0Mslg/s1600/P1018617.JPG
- p.18 https://www.jamesbeard.org/sites/default/files/blog/additional/achatz_grant_photo_lara_kastner.jpg
<https://i.ytimg.com/vi/qofsdSMuGbg/maxresdefault.jpg>
- p.19 <http://bloximages.newyork1.vip.townnews.com/stltoday.com/content/tncms/assets/v3/editorial/c/7b/c7b07d2a-b184-11df-9ab4-00127992bc8b/4c772629afda8.image.jpg>
https://assets3.thrillist.com/v1/image/1488805/size/tl-horizontal_main/anthony-bourdain-s-12-greatest-quotes-about-drinking
- p.20 <http://static01.nyt.com/images/2015/04/29/dining/29COOKBOOK1/29COOKBOOK1-master180.jpg>
http://www.huhmagazine.co.uk/images/uploaded/index/eater_theburger_index.jpg
- p.21 <http://s.plurielles.fr/mmdia/i/72/0/cyril-lignac-ouvre-son-atelier-cuisine-attitude-by-cyril-lignac-10391720gtlcn.jpg?v=2>
<http://grand-hotel-francais-charme-marais-bastille.com/wp-content/uploads/2012/03/Premiere-etoile-cyril-lignac-blog-grand-hotel-francais-paris.png>
- p.22 http://static1.7sur7.be/static/photo/2015/0/13/5/20150602070626/media_xll_7760360.jpg
<https://s-media-cache-ak0.pinimg.com/236x/5a/4b/7d/5a4b7da4a50cf8a5e6e8b8825503a60d.jpg>
- p.23 http://polkacafe.s3.amazonaws.com/articles/thumbs/ti_725_5715.6033002341.jpg
<http://fe867b.medialib.glogster.com/justinuni/media/4a/4a2a933c8892afbfa6aa9f1a4f09d85db2645173/story-31825-food.jpg>
- p.24 <http://gordonramsay.neocities.org/gordon.png>
<http://img0.svcdn.lasvegas.com/v3/cache/lasvegas/E210FF5FFAAF1FDD291F379050E56012.jpg>
- p.25 <http://gentlemanmoderne.com/wp-content/uploads/2015/08/Le-Chef.jpg>
http://www.saphiresa.com/media/catalog/product/cache/1/image/9df78eab33525d08d6e5fb8d27136e95/h/_h_tel_le_clos_des_d_lices_entr_e.jpg
- p.26 <http://www.theworlds50best.com/filestore/jpg/bfc-elena.jpg>
<http://www.molecularrecipes.com/wp-content/uploads/restaurants/300x224xarzak.jpg,q93afc3.pagespeed.ic.FtYPq3I7Rk.jpg>
- p.27 <http://restaurants-des-chefs.fr/wp-content/uploads/2015/05/H%C3%A9l%C3%A8neDarroze-823x420.jpg>
[http://fr.the-connaught.co.uk/uploadedImages/The_Connaught/Restaurants_and_bars/Koffmanns/CON_HeleneDarroze_Food_Dish_2\(1\).jpg?n=9849](http://fr.the-connaught.co.uk/uploadedImages/The_Connaught/Restaurants_and_bars/Koffmanns/CON_HeleneDarroze_Food_Dish_2(1).jpg?n=9849)
- p.28 http://s1.lemde.fr/image/2015/04/02/534x0/4608245_6_b18e_photo-julie-balague_ce33c07099aefee0b9f3d5e4c13745e9.jpg
<https://exploratricedesaveurs.files.wordpress.com/2010/06/102973.jpg?w=600>
http://www.marcbretilot.com/_media/img/millefeuille1.jpg

- p.29 http://www.thestar.com/content/dam/thestar/life/food_wine/recipes/2011/05/03/roasted_eggplant_with_buttermilk_sauce/eggplant_withsauce.jpeg.size.xxlarge.letterbox.jpeg
https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/7/76/Yotam_Ottolenghi.jpg
- p.30 <http://images.goodfood.com.au/2013/04/15/4192870/ml-gf-360-magnus-nilsson-20130415140452878597.jpg>
<http://www.cuisineenbandouliere.com/wp-content/uploads/2014/07/coquilles-faviken.jpg>
- p.31 <http://edge.alluremedia.com.au/uploads/businessinsider/2014/08/Ben-Shewry.jpg>
<http://i.huffpost.com/gen/1764522/images/o-WORLD-BEST-RESTAURANT-NOMA-facebook.jpg>
- p.32 <http://media.portable.tv/wp-content/uploads/2012/03/jiro-dreams-of-sushi-jiro-ono-79d45.jpg>
<http://www.preemodj.com/upload/c/79/c79053b9c7a83e78.jpg>
- p.33 http://www.babelio.com/users/AVT_Paul-Bocuse_43.jpeg
<http://dnjconseil.com/WordPress3/wp-content/uploads/2013/09/Soupe-VGE-Maeva-Jalby-Paul-Bocuse-DNJ-conseil.jpg>
- p.34 http://www.lafw.com/webart/chefs/86_b.jpg
<http://media.meltyfood.fr/article-2454635-fb-f1413217755/enfant-restaurant-dine-chic-reaction-video.jpg>
http://www.seriousseats.com/assets_c/2014/02/20140207-281940-cook-the-book-duo-de-boeuf-thumb-625xauto-381672.jpg
- p.35 <http://i.f1g.fr/media/ext/orig/www.lefigaro.fr/medias/2014/02/07/PHO048088a8-84e5-11e3-97e3-ef0367b39b73-805x453.jpg>
<http://a397.idata.over-blog.com/5/65/71/61/Septieme-peche-11-05-2012/P1020664.JPG>
- p.36 http://images.nymag.com/restaurants/features/restaurant-world/restworld141223_chang_560.jpg
<http://www.foodgal.com/wp-content/uploads/2010/02/porkbuns.jpg>
- p.37 http://www.tc.pbs.org/food/wp-content/blogs.dir/2/files/2013/08/mindchef_heads-brock2.png
http://img1.southernliving.timeinc.net/sites/default/files/styles/etr_slider_landscape/public/image/2016/01/main/2238403_south_09w.jpg?itok=cUhqAeJq
- p.38 http://www.cinetelerevue.be/imf/c/eyJtYXNrljoiNjE4eDM5NyIsIm0iOiJExfQ/images/actus_teles/philippe-etcchebest-salut-les-terriens-15-canal-plus.jpg
<http://media.meltyfood.fr/article-2878122-fb-f1443790288/le-quatrieme-mur-restaurant-de-philippe-etcchebest.jpg>
- p.39 http://www.starchefs.com/cook/sites/default/files/imagecache/rising_stars_featured_slider/featured_content_slider/events/LA_n_naka_afb_2014-55406.jpg
http://www.n-naka.com/images/home/modern_kaiseki-2.jpg

