



— 150 —
RESTAURANTS
À DÉCOUVRIR
AVANT DE
— MOURIR —

Par Amélie Vincent,
The Foodalist.

Lannoo

TABLE DES MATIÈRES



LES AMÉRIQUES

BOSTON

TASTING COUNTER..... 10

CANYON POINT

AMANGIRI 12

CHICAGO

ORIOLE..... 16

SMYTH 18

CULVER CITY

VESPERTINE..... 19

CURITIBA

MANU 20

LIMA

ASTRID Y GASTÓN 21

CENTRAL..... 22

KJOLLE..... 23

MAIDO..... 24

MÉRITO..... 25

MARAS

MIL 28

MEXICO

PUJOL 30

QUINTONIL..... 31

LOREA..... 32

ROSETTA..... 33

NASHVILLE

THE CATBIRD SEAT 34

NEW YORK CITY

CHEF'S TABLE

AT BROOKLYN FARE..... 35

ELEVEN MADISON PARK..... 36

THE GRILL 37

MASA 38

LE COUCOU 39

MOMOFUKU KO..... 41

ATOMIX 43

ESTELA 44

OAXACA

CASA OAXACA 46

PANAMA

MAITO 47

RIO DE JANEIRO

LASAI 48

OTEQUE 49

SAN FRANCISCO

BENU..... 51

SAISON 52

SANTIAGO

BORAGÓ 53

SÃO PAULO

DOM..... 54

TARRYTOWN

BLUE HILL AT STONE BARNES..... 56

TULUM

ARCA 57

HARTWOOD 59

YOUTHVILLE

THE FRANCH LAUNDRY..... 60



EUROPE

ÅKIRKEBY

KADEAU..... 62

ALBA

PIAZZA DUOMO 63

ALICANTE

QUIQUE DACOSTA 64

TABLE DES MATIÈRES

ANVERS	
THE JANE.....	66
HERTOG JAN.....	71
ARLES	
LA CHASSAGNETTE.....	72
ATXONDO	
ASADOR ETXEBARRI.....	74
BARCELONE	
DISFRUTAR.....	77
ENIGMA.....	80
KOY SHUNKA.....	82
BILBAO	
NERUA.....	83
CASTEL DI SANGRO	
REALE.....	84
COPENHAGUE	
ALCHEMIST.....	85
GERANIUM.....	88
EL PUERTO DE SANTA MARÍA	
APONIENTE.....	91
ERRETERIA	
MUGARITZ.....	92
FLORENCE	
GUCCI OSTERIA.....	94
GARDONE RIVIERA	
LIDO 84.....	96
GARGAGNO	
VILLA FELTRINELLI.....	98
GETARIA	
ELKANO.....	99
GÉRONE	
EL CELLER DE CAN ROCA.....	100
HENNE	
HENNE KIRKEBY KRO.....	102
HOLTE	
SØLLERØD KRO.....	103
ISTANBUL	
MIKLA.....	104
NEOLOKAL.....	105
SOHO HOUSE.....	106
KOBARID	
HIŠA FRANKO.....	108
LA MADELAINE-SOUS-MONTREUIL	
LA GRENOUILLÈRE.....	110
LARRABETZU	
AZURMENDI.....	111
LEYNAVATN	
KOKS.....	113
LIERNU	
L'AIR DU TEMPS.....	117
LISBONNE	
BELCANTO.....	118
LONDRES	
CHILTERN FIREHOUSE.....	121
CORE BY CLARE SMYTH.....	122
KOL.....	123
LYLE'S.....	126
SKETCH.....	129
IKOYI.....	132
MADRID	
DIVERXO.....	133
MANTOUE	
DAL PESCATORE.....	134
MEGÈVE	
FLOCONS DE SEL.....	135

TABLE DES MATIÈRES

MENTON	
MIRAZUR	136
MILAN	
IL LUOGO DI AIMO E NADIA	137
TRIPPA	139
MODÈNE	
OSTERIA FRANCESCANA	140
MONACO	
LE LOUIS XV- ALAIN DUCASSE	141
NOIRMOUTIER-EN-L'ÎLE	
LA MARINE	142
OSLO	
MAAEMO	143
OUCHES	
MAISON TROISGROS.....	145
OUDENBURG-OSTENDE	
WILLEM HIELE.....	146
PARIS	
L'AMBROISIE	148
L'ARPÈGE	150
PAVILLON LEDOYEN	151
LE CLARENCE.....	152
PLÉNITUDE.....	155
SEPTIME	159
TABLE BY BRUNO VERJUS	160
LA TOUR D'ARGENT	161
ROSENDAL	
IRIS	163
RUBANO	
LE CALANDRE	165
SAINT-SÉBASTIEN	
ARZAK	167
SAINT-VRAIN	
LE DOYENNÉ.....	168
SKÅNE	
VYN BY DANIEL BERLIN.....	170
SØRVÅGEN	
KITCHEN ON THE EDGE OF THE WORLD	172
STOCKHOLM	
EKSTEDT	176
FRANTZÉN	179
VALENCE	
MAISON PIC.....	182
VENISE	
AMAN VENICE.....	183
QUADRI	184
HARRY'S BAR	186
VENISSA.....	187
	
AFRIQUE	
<hr/>	
PATERNOSTER	
WOLFGAT.....	188
	
ASIE	
<hr/>	
BANGKOK	
SORN.....	189
SÜHRING	192
BEYROUTH	
TAWLET.....	193
DUBAI	
TRÈSIND STUDIO	195
HONG KONG	
AMBER.....	196
LUNG KING HEEN	197
MOTT 32	198
NEIGHBORHOOD.....	200

TABLE DES MATIÈRES

BELON	201	UDAIPUR	
THE CHAIRMAN	202	MEWAR TERRACE,	
VEA HONG KONG.....	203	TAJ LAKE PALACE.....	233
KOH KOOD		WADI RUM	
SONEVA KIRI	204	WADI RUM NIGHT	
MANILLE		LUXURY CAMP	236
TOYO EATERY	205	WAKAYMA	
MUMBAI		VILLA AIDA	237
MASQUE.....	206		
SÉOUL			
BAEKYANGSA TEMPLE	208	Océanie	
MINGLES.....	209		
MOSU.....	210	GEELONG	
SHANGHAI		IGNI	238
ULTRAVIOLET		MELBOURNE	
BY PAUL PAIRET	212	FLOWER DRUM	240
FU HE HUI	214	ATTICA.....	241
SINGAPOUR		QUEENSTOWN	
BURNT ENDS	215	AMISFIELD	244
BORN	216	SYDNEY	
ODETTE	220	BENNELONG	246
TAIPEI		VICTORIA	
MUME.....	222	BRAE	247
RAW	223		
TEL AVIV		À PROPOS DE L'AUTRICE	248
OCD	224	INDEX.....	252
HASALON.....	225	CRÉDITS PHOTOGRAPHIQUES.....	253
TOKYO			
DEN	227		
FLORILÈGE.....	228		
NARISAWA	229		
SUSHI SAITO	230		
SÉZANNE	231		
UBUD			
LOCAVORE NEXT.....	232		

Introduction

Par Amélie Vincent *The Foodalist*

Je crois au pouvoir magique de la cuisine, celui qui permet d'insuffler de la joie dans le cœur des autres.

Élevée par des parents globe-trotters, l'un d'origine européenne, l'autre asiatique, ce sont eux qui m'emmènent d'abord découvrir le monde à travers ses aspects culturels et l'alimentation.

Enfant unique et cadette de la lignée, j'avais pour habitude, petite, d'être l'envahisseuse en cuisine, ouvrant les casseroles tant domestiques qu'étoilées, pour y découvrir couleurs et saveurs avant de m'endormir sur les genoux de ma maman, une nappe en guise d'oreiller.

Il y avait là quelque chose qui me fascinait, dans la magie du geste et l'intention qui s'y dessinait.

Il y a plus de dix ans, je change radicalement de voie, quittant le métier d'avocat pour devenir la première dénicheuse de talents des World's 50 Best, le classement des meilleurs restaurants du monde. J'ai la chance alors de parcourir le monde à la rencontre des plus grands chefs et de créer mon agence de création de contenus et de conseil (*The Foodalist*, @thefoodalist, www.thefoodalist.com) axée sur la gastronomie internationale.

Aujourd'hui, j'écris des ouvrages, je crée des événements internationaux, j'anime des émissions télévisées et je coache des chefs, entre autres, avec pour fil rouge de mettre en avant ces êtres qui m'ont nourrie et qui m'ont tant appris.

Ayant eu le privilège de les observer de très près, je crois intimement que les chefs jouent un rôle modèle dans notre société.

Ainsi, je les ai observés privilégier la qualité des rapports humains et la nécessité du temps qui incombe à une recette, à l'immédiateté du monde virtuel qui nous entoure. Je les ai vus choisir la consommation alimentaire locale, humaine et éthique, à contre-courant de la mondialisation des mœurs et de la culture de masse.

Je les ai vus fédérer les hommes. À leur table, dans l'ouverture et la curiosité de l'autre, grâce au médium le plus universel et le plus puissant jamais imaginé : la nourriture.

Et je les ai surtout admirés jour après jour, voyage après voyage, réaliser un travail ardu et inspirant, destiné à procurer des émotions et du plaisir aux autres. Au plus proche de la nature, pour la sublimer.

La scène gastronomique internationale étant en constante évolution, ce livre reprend 150 restaurants qui réunissent, selon moi, tant l'atmosphère du lieu que la créativité de l'assiette.

Ils ont comme première vocation de vous inspirer.

Et de vous inciter à parcourir le monde pour rechercher les cuisines qui y sont faites avec le cœur, révélant l'âme de leur créateur.

Je vous souhaite de continuer à découvrir, partager, et vous émerveiller ensemble...

Autour de leur table,
Pour y célébrer, à leurs côtés, la préciosité de la vie.

Amélie





TASTING COUNTER

ÉTATS-UNIS

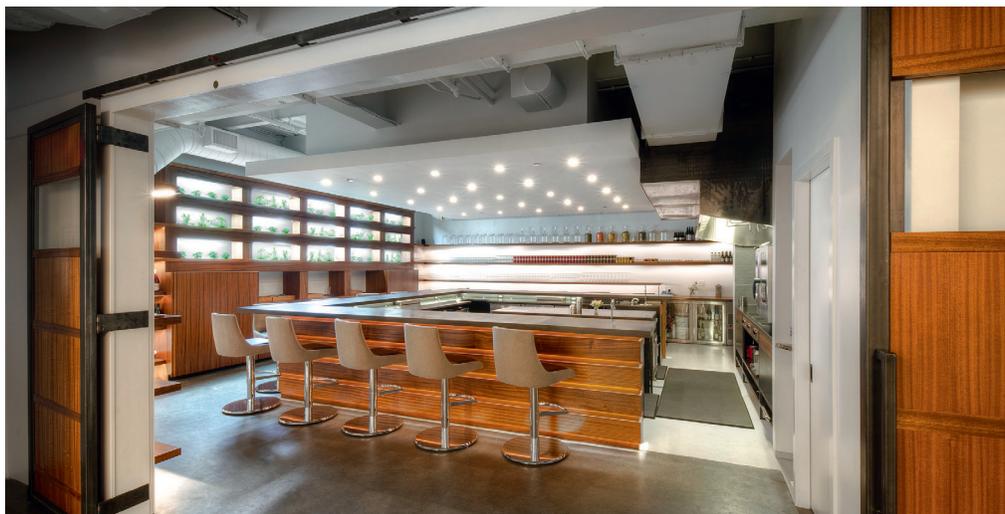
Boston

14 Tyler Street, Somerville, MA 02143

À LA TABLE
DU CHEF

◆ À DÉCOUVRIR AVANT DE MOURIR PARCE QUE

Le Tasting Counter propose un concept de restaurant innovant et dispose d'un espace pour cultiver ses herbes et ses légumes verts, à partir de son propre compost.



Tasting Counter est le lieu novateur du chef Peter Ungár. Les convives achètent d'avance sur internet leur place pour le dîner, de sorte qu'ils n'ont plus besoin de portefeuille une fois au restaurant. Ensuite, dans un esprit « omakase » – expression japonaise signifiant « je laisse carte blanche au chef » –, chaque convive se crée un profil en ligne pour aider ce dernier à mieux cerner ses goûts et son palais, et choisit le type de boisson qu'il souhaite associer au repas (vin, bière, saké ou boisson non alcoolisée). Le soir venu, dans un espace intime d'une vingtaine de couverts, les hôtes plongent au cœur

d'une expérience gastronomique multisensorielle où ils peuvent admirer la chorégraphie de l'équipe en cuisine. Ils découvrent ainsi une île de crème de homard et d'algues dans un bouillon d'uni (oursin), des boulettes à la crème aigre accompagnées de pancetta croustillante, ou une bouchée de gâteau à la ganache au chocolat avec des fraises confites. Tasting Counter applique le principe « 0 % carbone, 50 % local, 100 % naturel », autrement dit une empreinte carbone nulle et un approvisionnement pour au moins 50 % en produits en provenance du Massachusetts.



— 02 — AMANGIRI

ÉTATS-UNIS

Canyon Point
1 Kayenta Road,
Canyon Point, UT 84741

CUISINE
AMÉRICAINNE
CONTEMPORAINE

- ◆ À DÉCOUVRIR AVANT DE MOURIR PARCE QUE
La vue sur le paysage rocheux et le désert environnant est spectaculaire.



Situé à la frontière entre l'Utah et l'Arizona, au cœur d'un désert aride et rocheux, l'Amangiri (ou « montagne paisible ») est imprégné de la splendeur du paysage qui l'entoure. Dans la cuisine ouverte, dont les tons naturels font écho à la nature environnante, les ingrédients locaux soigneusement

sélectionnés par le chef composent les assiettes. Dans ce cadre unique du Sud-Ouest américain, les convives ont une vue plongeante sur l'espace de la cuisine ouverte, et, par d'immenses baies vitrées, sur les couleurs changeantes du désert de l'Utah.



— 03 — ORIOLE

ÉTATS-UNIS

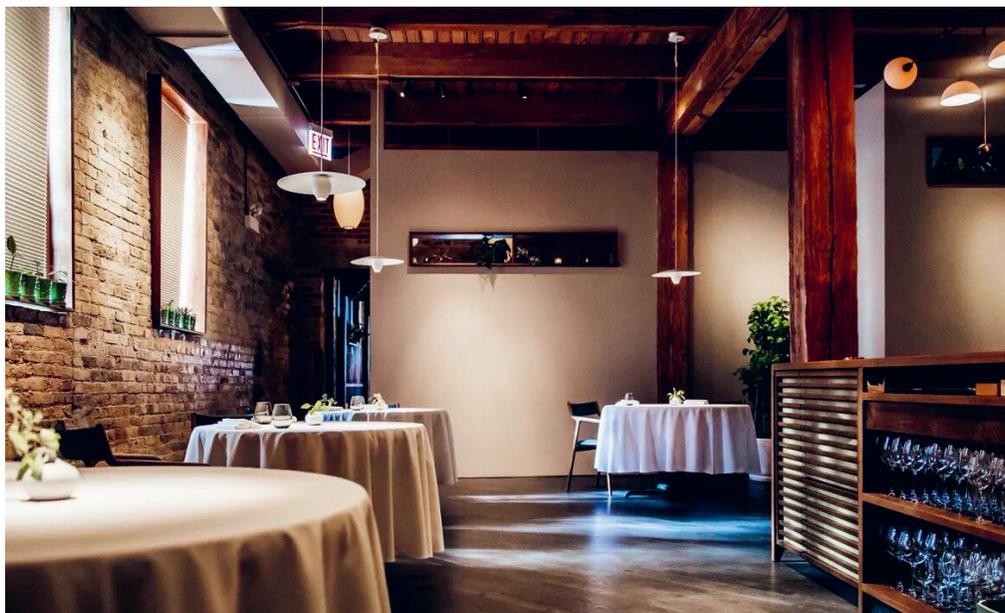
Chicago

661 W Walnut St, Chicago, IL 60661

CUISINE
AMÉRICAINNE
CONTEMPORAINE

◆ À DÉCOUVRIR AVANT DE MOURIR PARCE QUE

Ce restaurant étoilé au Michelin met en valeur le meilleur de la cuisine gastronomique et de l'architecture de Chicago.



Ancien guitariste punk, passionné de voitures de collection, le chef Noah Sandoval s'est formé auprès de Shawn McClain, David Shannon et Michael Carlson avant d'ouvrir le Senza, premier établissement à pratiquer la cuisine sans gluten distingué par le guide Michelin. Dans la cuisine ouverte d'Oriole, restaurant américain contemporain situé dans le quartier de West Loop à Chicago, le chef, doublement étoilé au Michelin et lauréat du prix James Beard, imagine des menus de dégustation en constante

évolution, faits de plats novateurs tels que le toast de foie gras aux fraises des bois, la morue charbonnière confite au caramel et Shio Koji, le sorbet à la bergamote et meringue balinaise à l'ortie, et les longanes accompagnés d'un granité d'oseille et d'ortie. Cet ancien espace industriel a été récemment transformé en un lieu plus sophistiqué, composé d'un bar spectaculaire et d'un élégant loft à l'étage, où les clients peuvent passer la nuit après leur repas.



Textes
Amélie Vincent – The Foodalist

Traduction
Jean-Léon Müller

Relecture
Cécile Wastiaux

Image sur la 4^{ème} de couverture
Interior of Sketch, London

Graphisme
ASB

Mise en page
Keppie & Keppie

Si vous avez des remarques ou des questions,
n'hésitez pas à prendre contact avec notre
rédaction : art@lannoo.com

ISBN : 978 94 014 9686 5
D/2024/45/284 – Theme : WTHR, WTHD
www.lannoo.com

© 2024 Lannoo, Tielt, Belgique

Tous droits réservés.
Aucune partie de ce livre ne peut être reproduite
ou cédée, sous quelque forme que ce soit, ou par
n'importe quel moyen que ce soit (électronique,
mécanique ou autre), sans l'autorisation écrite
des ayants droits et des éditeurs.

Les éditeurs se sont efforcés de régler les droits
relatifs aux illustrations conformément aux
prescriptions légales. Les ayants droits que,
malgré nos recherches, nous n'aurions pu
retrouver sont priés de se faire connaître
aux éditeurs.