





Avec Joël Robuchon

Une première vague de grands chefs français s'était attaquée à l'Ouest américain à la fin du siècle dernier. Aujourd'hui, c'est la ruée... Après Alain Ducasse, Daniel Boulud, Jean-Georges Vongerichten et Guy Savoy (au Caesar's Palace), voici venu le tour de Joël Robuchon, installé au MGM, "le plus grand hôtel du monde". Une arrivée fracassante...

LA NOUVELLE CONQUETE DE L'OUEST

PAR VINCENT NOCE À LAS VEGAS • PHOTOS GÉRARD SCHACHNES

Il faut d'abord passer dans un grand hall, inondé de musique, de néons et de machines à sous. Les blacks, les handicapés, les pauvres, les riches : le jeu est le grand brassage social des Américains. Passer le cabaret de strip-tease et la boîte de nuit, où "vous êtes invité, mais pas vos inhibitions". Louvoyer entre le Mac Do, le café Starbuck et même les lions. Des lions, des vrais, derrière du plexiglas, quand même. Dans cette foire de sons, de plastiques et de couleurs, au milieu du désert du Nevada, se trouve un des plus grands restaurants gastronomiques au monde. Il faut venir à Las Vegas pour voir cela. Et le goûter. Comment et pourquoi Joël Robuchon a-t-il accepté de venir installer un restaurant dans ce paradis du toc, ce nirvana du strass et de la paillette ? Il est de tous les grands chefs celui qui paraissait pourtant l'un des plus respectueux du classicisme et de vertus bien françaises, comme l'artisanat, le compagnonnage, le travail bien fait... C'est bien simple : il ne parle pas un mot d'anglais. Aurait-on transformé notre Robuchon national en nouveau Ducasse cosmopolite et planétaire, prêt à ouvrir des enseignes dans le monde entier pour des cuisines aussi variées que diverses ? Eh bien, point du tout. Sacré meilleur chef du XX^e siècle, non sans de solides raisons, occupant déjà sacrément le début du XXI^e, Joël Robuchon s'affiche comme le maître en paradoxes, toujours prêt à déjouer les pronostics les plus évidents.

La rencontre date de 2003, quand Joël Robuchon a fait sa grande rentrée parisienne, en ouvrant l'Atelier, près du carrefour du Bac. Un client répondant au nom d'Aziz Gamal lui dit tout le bien qu'il pense du nouveau lieu. "Il faut que vous veniez à Las Vegas." Le Poitevin a dû quand même en être étonné. Lui, à Vegas ?

A cette époque, appuyé par l'investisseur grec Ted Margellos, le chef propose, à un rapport qualité-prix défiant toute concurrence, une cinquantaine de plats en renouvelant radicalement sa cuisine. Il invente, en s'inspirant des exemples espagnols ou japonais, une cuisine ouverte, au centre de la salle, entourée d'un bar. Il fait appel à un décorateur, Jean-Yves Rochon, qui joue dans un style japonisant sur les tons acajou, anthracite et écarlate, et organise une isolation phonique remarquable.

Entre donc en scène Aziz Gamal, un grand Monsieur, Egyptien raffiné jusqu'au bout des ongles, d'une intelligence directe. Il est un des hommes qui ont complètement transformé Las Vegas, avec notamment l'arrivée de la MGM.

Depuis longtemps, la mafia est partie. Un temps, la ville s'est retrouvée sans orientation, désespérée, les boîtes minables s'alignant le long du Strip. Aujourd'hui, elle est en plein boom. Un acteur majeur de ce renouveau a été Steve Wynn, créateur en 1998 du Bellagio, qu'il a revendu depuis pour



ouvrir un complexe à son propre nom. A New York et Londres, dans les couloirs de Sotheby's et Christie's, on a commencé à chuchoter avec révérence le nom de cet Américain inconnu, disposé à payer n'importe quel prix pour des peintures illustres. Picasso, Vermeer, Rembrandt, rien ne semblait trop cher pour lui. Des chefs-d'œuvre, installés dans son hôtel. Il a été, sans doute, un des premiers à avoir compris que la culture pouvait donner un supplément d'âme à cette cité totalement artificielle, plantée au milieu des sables du désert, connaissant un développement exponentiel.

De la culture à la gastronomie, il n'y a qu'un pas et celui-ci fut franchi par Aziz Gamal. Il était alors le directeur de la restauration de Steve Wynn. C'est lui qui eut l'idée de faire venir des grands chefs à Las Vegas. D'autres ont suivi, invitant des cuisiniers de Los Angeles ou San Francisco, d'Italie ou du Japon. L'image de la France étant toujours au top de la gastronomie, est venu le temps des Français. Aujourd'hui, Alain Ducasse, les New-Yorkais d'adoption Daniel Boulud et Jean-Georges Vongerichten sont à Vegas. Guy Savoy, aidé de son fils Franck, s'installe en fin d'année au kitschissime Caesar's Palace, où la piscine copie les thermes impériales et la salle de concerts le Colosseum. Contrairement aux autres chefs, qui font plutôt de la brasserie intelligente en grand volume, Guy Savoy entend créer un établissement gastronomique, davantage comparable à celui qui lui a valu trois étoiles rue Troyon qu'à ses Bistrot de l'Etoile, Butte Chaillot et autres Bouquinistes...

En 2000, Aziz Gamal était devenu le président de l'hôtellerie de MGM, qui a édifié, à deux pas de l'aéroport, le plus grand hôtel au monde. Plus de 5 000 chambres et 9 000 employés. Voulant en proposer plus dans le luxe, Aziz Gamal invite le Cirque du Soleil à monter une production délirante,





Ka, dont le coût dépasse toutes les productions cumulées de Broadway en une année. Il propose au Crazy Horse d'envoyer ses filles de Paris pour animer son cabaret.

Avec Joël Robuchon, il a le plus grand chef français. Au rez-de-chaussée du MGM, celui-ci a ouvert, l'automne passé, deux établissements côte à côte. Un Atelier, donc un bar, plus accessible et décontracté, aux prix plus modiques aussi. Les plats, qui sont assez proches de ceux de l'Atelier de Paris, commencent à 6 euros... Menu dégustation : 60 euros. Et aussi un restaurant gastronomique, "Joël Robuchon at the Mansion", destiné notamment aux joueurs fortunés qui sont accueillis dans le Mansion, à part dans l'enceinte de l'hôtel : une reconstitution de villa italienne, dans laquelle les joueurs mettent au moins un million de dollars sur la table. Le restaurant lui-même est ouvert au tout-venant. Steve Benjamin est le chef de l'Atelier, où Diego se démène tout sourire dehors derrière le bar. Venu de Tokyo, Tomonori Danzaki dirige les cuisines du Mansion, où le premier menu est à 100 euros. Soutenu par une escouade parisienne, par ses associés dans l'Atelier, Philippe Braun, Eric Bouchenoire, Antoine Hernandez, ainsi que par le génial pâtissier François Benot, Joël Robuchon, toujours aussi perfectionniste, a organisé l'ouverture jusqu'au moindre détail. Cette fois-ci, Rochon avait à imaginer un décor dans un lieu aveugle, comme c'est souvent la règle dans l'univers artificiel de Vegas. La salle du restaurant est d'un luxe ouaté, jouant sur des tons sombres et pourpres, le lustre et les boiseries dans le style art déco. Une terrasse ouvre sur un décor sylvestre, qui dégage une humidité tropicale. Joël a remis à la carte son caviar au chou-fleur, qui avait fait sa célébrité quand il officiait dans l'hôtel particulier Belle Epoque de l'avenue Raymond-Poincaré. Cependant, sa cuisine a nettement évolué depuis. On ne retrouve

Assisté de ses cadres et associés parisiens, Joël Robuchon a créé deux brigades : la noire, pour l'Atelier, la blanche, pour le restaurant gastronomique.

plus le lyrisme néo-classique d'alors, mais plutôt une cuisine contemporaine, plus dépouillée. Caviar à l'asperge aux saveurs de la mélisse, un thon succulent en tartare au poivron rouge, royale d'oursin au fenouil, bar à la citronnelle, un veau délicieux aux légumes. Il a trouvé du bœuf Angus aux Etats-Unis.

Lamadai vient du Pacifique. Le homard, à la pointe de safran, de Bretagne. L'envoyé spécial du New York Times tombe sous le charme : "La meilleure cuisine de Las Vegas, et de loin, et un des meilleurs repas de cuisine française que j'ai jamais fait en Amérique."

Le secret ? Sans doute, le génie créateur d'un chef qui a su s'adapter à l'air du temps depuis qu'il a quitté l'avenue Raymond-Poincaré, en 1996. Mais aussi une modestie travailleuse. Contrairement à la plupart des chefs œuvrant sur la Côte Ouest, Robuchon n'aurait jamais accepté d'ouvrir une salle de 150 à 200 couverts, condition généralement posée pour rentabiliser les énormes investissements consentis. Ouverte seulement pour dîner, la salle accueille une quarantaine de couverts. En fait, Robuchon réalise un rêve, avec des moyens qui ne lui auraient jamais été offerts ailleurs. Entre lui et Aziz Gamal, l'entente s'est faite sans difficulté. "Il a toujours accepté, et compris, ce que je voulais", dit le cuisinier. "Il est le seul qui ne m'a pas demandé d'emblée combien il allait gagner", dit le patron de l'hôtel.

En proposant un couscous à l'agneau confit ou une simple royale de laitue, Joël Robuchon signe une autre leçon. Il avait déjà gagné ses étoiles en réinventant la tête de cochon accompagnée de sa célèbre purée. Il a retrouvé un élément essentiel de la création : la liberté. *