



Au Caesars Palace, la piscine est antique et le buffet est à 8 euros.

Restaurants A la mode dans la ville du jeu: s'offrir les services d'un chef français. Certains s'imposent, d'autres sombrent dans le kitsch.

Las Vegas, toques et toc

Statue de la Liberté, pyramide, pin-up géantes, techno, néons, Picasso, poker, Rembrandt, roulette, coke (discrète), filles (moins discrètes), scotch, tequila et fumée (partout). A l'occasion de son centenaire, 38 millions de visiteurs sont passés l'année écoulée par Las Vegas, la cité la plus visitée au monde. Objectif: 43 millions d'ici à 2009. Partout, des hôtels-casinos géants et d'autres en construction. Dans ce trou du désert du Nevada, le nombre de chambres dépasse les 130 000. Las Vegas s'est remis de tout: des Indiens, pas très malins puisqu'ils ont vendu le terrain pour rien aux mormons qui ont profité des sources pour y installer un fort, remplacé en 1905 par le premier hôtel-casino devant la gare, des lois interdisant le jeu, de la peste. Deux dixans, la cité du toc et du chi-qué renait.

Une suite, une piscine. Il y a des chambres à 20 euros et des suites à 15000 la nuit. Le Caesars Palace, célèbre pour sa piscine reconstituant les Thermes de Néron, offre un buffet à 8 euros. La cité misant sur le jeu, tout le reste - spectacles, restaurants... - est plus qu'abordable. Las Vegas est la cité la plus démocratique au monde: aux machines à sous se pressent des petits Blancs du Grand Sud, des Blacks en chemise à carreaux, des obèses qui léchent des glaces *non stop*, des handicapés qui se glissent avec dextérité de leur chaise roulante aux tabourets. Au MGM-Grand, le plus grand hôtel au monde, on se perd dans le hall, où une batterie d'ascenseurs monte et descend sans répit pour mener aux 5000 chambres. Seuls les détenteurs d'une carte magnétique spéciale peuvent accéder au sommet, occupé par des lofts de 400 m². Ils sont offerts aux joueurs qui mettent 500 000 dollars sur la table de jeu. Pour ceux qui jouent au moins un million de dollars, direction «la villa», reconstitution d'un palais toscan. Chaque suite dispose d'un valet et d'une piscine privée. Il faut montrer patte blanche dans cette aile, où *stars* de Hollywood, magnats de Sydney et grosses fortunes

de Shanghai vivent en vase clos. Accueillis à l'aéroport dans d'interminables limousines aux vitres fumées, ils entrent par un parking masqué par de hauts murs et un lourd portail métallique.

Les établissements se battent pour gagner les faveurs d'une clientèle huppée, venant d'autres continents. Aujourd'hui, un visiteur sur dix seulement vient de l'étranger. Le premier à l'avoir compris est Steve Wynn, qui a dirigé plusieurs casinos avant de créer le sien. Au Bellagio, il a introduit une galerie d'art, Rembrandt, Monet, Vermeer, alignés sans cohérence. Au Venice, à côté d'une reconstitution du Grand Canal, le Guggenheim a ouvert une vague salle d'exposition, qui ne fait guère honneur au musée new-yorkais.

Le dernier *must*: faire venir les chefs français. L'idée est venue de Gamel Aziz, qui secondait Wynn au Bellagio dans la partie restauration. «*Quand je suis arrivé il y a dixans, explique cet Égyptien de 48 ans, il était impossible de dîner à Las Vegas. Aujourd'hui, la ville doit compter trente grands chefs.*» Un palace peut offrir une dizaine de restaurants, la plupart de bonne qualité: chinois, sushis, tex-mex... avec, tou-

bo *shrimp* à la mayonnaise. Détourner les clichés américains: cela se veut rigolo, en fait cela ne vaut pas grand-chose.

Guy Savoy, qui a envoyé son fils Franck et son second Damien Dulac en mission, joue la carte de la gastronomie avec une ouverture le 17 mai au Caesars Palace. Soixante-quinze couverts et 54 en salons privés. Car à l'étage, il y a une chapelle pour les mariages. Le décor, signé Wilmotte, et la carte sont copiés de Paris: soupe d'artichauts à la truffe, bar aux épices, tarte fine du pâtissier Hugues Poujet, sans compter les vins d'Eric Mancio. «*Ce n'est pas Savoy qui s'exporte, c'est Las Vegas qui importe Savoy*», dit la maison, assez fière. L'hôtel a réclamé une reconstitution à l'identique. Rien ne saurait échapper à la soif de copie de Las Vegas.

Small is beautiful. Les portes ont été aussi ouvertes cet hiver à Joël Robuchon, par Gamel Aziz qui préside désormais aux destinées du MGM-Grand. Le chef a exigé de limiter les couverts à une quarantaine, gage selon lui de qualité. «*D'habitude, sur la côte Ouest, explique Gilles Epié, cuisinier installé à Paris après avoir longtemps officié à Los Angeles,*

c'est: je mets un million de dollars sur la table, mais je veux 300 couverts.» Là, grand seigneur, l'hôte s'est incliné. Aidé d'un chef japonais et d'un autre américain, Joël Robu-

chon fait une cuisine dans l'épure contemporaine, qui lui a valu la «*meilleure*» étiquette du *New York Times*. Au bar l'Atelier, crème d'avocat au crabe, tarte fine de lisettes, à des prix démarant à 8 euros. Au restaurant le Mansion, tartare de thon au poivron, oursin au fenouil et un poisson japonais appelé amadaï... Antoine Hernandez a sélectionné les vins et François Benot inventé un dessert en cactus. Joël Robuchon dit avoir pu installer un luxe qu'il n'a jamais pu s'offrir de toute sa carrière pourtant glorieuse. Quoi de plus normal dans une ville qui se veut un rêve d'enfant? ◀

VINCENT NOCE (envoyé spécial à Las Vegas)

Alain Ducasse a ouvert un espace au Mandala Bay, avec vue sur la ville. Branché, bruyant et moche.

jours, la musique de fond. Au Wynn's, Paul Bartolotta, gaillard venu de Milwaukee, reconstitue une cuisine de la Méditerranée avec des raviolis à la sauge, des pâtes aux fruits de mer et des poissons grillés. Mais la réputation des Français reste sans rivale. Les premiers, comme Jean-Georges ou Daniel Boulud, font une cuisine de brasserie qui leur a valu de longue date le succès à New York. Alain Ducasse a ouvert un Mix au Mandala Bay, avec une vue saisissante sur la ville. Branché, bruyant et moche. La réalisation, pour des centaines de couverts en soirée, est techniquement sans reproche. C'est *fun*: minitartare, *Caesar's salad* au homard, *Jum-*