

Les chuchotis du lundi : Savoy le dernier des mohicans,
Coutanceau fait carton plein, Annabelle et les chefs confinés,
Ohayon, Prieto et l'après-confinement, Thibaut Peyroche
d'Arnaud assure à Ré, Peppe le champion du monde, Keisuke
le samouraï de la Tour Eiffel

Article du 6 juillet 2020

Guy Savoy, le dernier des mohicans



Guy Savoy © Maurice Rougemont

« Si j'étais cynique, grâce aux mesures sanitaires, je pourrais rajouter des tables à la Monnaie », note Guy Savoy en riant. Bien entendu, il n'a rien rajouté. Dans le bel espace de l'hôtel de la Monnaie face à la Seine, il est le seul et unique trois étoiles de Paris à avoir rouvert dès le troisième jour du déconfinement, le mercredi 17 juin. Certes, le jeune Kei Kobayashi (Kei dans le 1er) lui a emboîté le pas dès le vendredi 19 juin au soir, et l'Ambroisie de Bernard Pacaud était en place à partir du 23 juin . Mais ses concurrents,

voisins, amis, titulaires de trois étoiles, qu'ils soient présents dans des palaces (Alain Ducasse au Plaza Athénée, Christian Le Squer au Cinq du Four Seasons George V, Eric Frechon à l'Epicure au Bristol), ou indépendants (Pierre Gagnaire, au rez de chaussée séparés de l'hôtel Balzac, qui profite de l'été pour accomplir de grands travaux, Yannick Alléno au Pavillon Ledoyen, Alain Passard rue de Varenne qui affirme en riant attendre « l'arrivée des tomates ») ne seront pas ouverts avant septembre. Comme d'ailleurs Frédéric Anton, pourtant à la tête de la plus belle terrasse de Paris au Pré Catelan, mais qui rouvre, lui, le Jules Verne à la Tour Eiffel. Malgré l'absence de touristes étrangers, Guy Savoy assure faire complet tout juillet ! Mais rassurez vous : il y a encore de la place au déjeuner...

Christopher Coutanceau fait carton plein

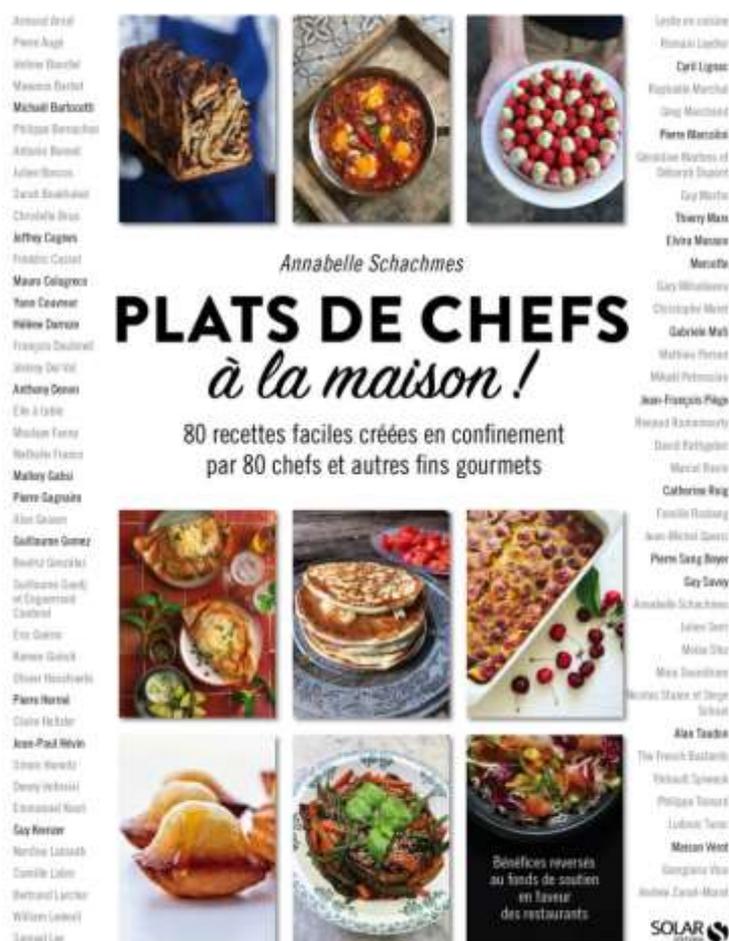


Christopher Coutanceau © GP

On avait plaidé pour les 3 étoiles de Christopher Coutanceau à la Rochelle, on les avait même prédites il y a trois ans déjà. On a été exaucé en début d'année. Et voilà qu'on constate sans mal qu'elles lui vont comme un gant. Christopher, « *cuisinier pêcheur* », rayonne dans un décor embelli, épuré, avec ses notes beiges et bleues, hommage à la mer, face à la plage de la Concurrence, avec son service tiré au cordeau, jeune, vif, enthousiaste, sous l'oeil de son associé de fondation, le maître d'hôtel/sommelier Nicolas Brossard. Ce nouveau trois étoiles joue complet, quasi à guichets fermés pour les

deux mois d'été. Et ce malgré la pandémie, qui a fort peu touché, il est vrai le grand Ouest. Le personnel masqué vous apporte des mets estampillés « *marins et responsables* » d'une limpidité, d'une clarté, d'une vivacité sans faille aucune. Depuis les prémices (comme la gelée verte et iodée de coquillages, la friture d'éperlans, le tartare de thon aux échalotes), jusqu'au déjà fameux couplet sur « *les sardines de la tête à la queue* », en passant par l'anguille braisée avec son jaune d'œuf mariné et betteraves qui constitue le morceau de bravoure du moment. On y revient vite.

Annabelle Schachmes et les chefs confinés



[Annabelle Schachmes](#)? On connaît cette auteure culinaire, à la fois styliste, photographe, écrivaine, grande voyageuse, à l'écoute du monde qui va-et-vient, pour ses livres de références sur le Londres tendance et la Cuisine Juive. Amie des chefs et douée d'empathie, elle a rassemblé 80 recettes de 80 cuisiniers, pâtisseries et autres » « fins gourmets », blogueurs, journalistes, amis qui se sont activés à leurs fourneaux personnels durant le confinement. Parmi eux, Cyril Lignac, Pierre Hermé, Hélène Darroze, Thierry Marx, Guy

Savoy, Michel Rostang et ses filles Caroline et Sophie, Pierre Gagnaire, Jean-François Piège, Mauro Colagreco, Jeffrey Cagnes, Yann Couvreur, Frédéric Cassel figurent notamment au rendez-vous. Le livre, sous le titre de »*Plats de chefs à la maison* », préfacé par le chef MOF de l'Elysée, Guillaume Gomez, sortira le 3 septembre chez Solar et une partie des bénéfices sera reversée au fonds de soutien des restaurateurs.

Rémi Ohayon, Nathalie Prieto et l'après-confinement



Nathalie Prieto © DR

Rémi Ohayon, patron d'Api & You et MOF en communication digitale, toujours en quête des bonnes solutions d'après confinement (on lui doit notamment la console *click & collect* « Shop & Go »), se penche sur les retombées de la pandémie sur la restauration, notamment au plan psychologique, avec le Dr Nathalie Prieto, psychiatre au Hospices Civils

de Lyon (HCL) et responsable de la cellule d'urgence médico-psychologique (Cump) Rhône-Alpes. Le thème de son « webinar », mercredi 8 juillet prochain, à 15h: « *Baisse de Motivation, troubles post-covid – comment renouer avec l'excellence ?* ». Autrement dit : « *Dans quelle mesure les restaurateurs et hôteliers peuvent-ils absorber la pression financière et commerciale qui pèse sur leurs entreprises post Covid, et renouer avec l'excellence en ayant dans leurs rangs des collaborateurs touchés psychologiquement et déboussolés ?* » Une réflexion positive, fort utile dans un monde de crise dont on ne voit guère encore le bout du tunnel. Pour y participer ou voir le replay, [cliquez là](#).



Rémi Ohayon © DR

Thibaut Peyroche d'Arnaud, étoile de Ré



Thibaut Peyroche d'Arnaud © GP

Le prochain chef étoilé de l'île de Ré – qui n'a plus le moindre macaron au guide rouge depuis la perte de celui attribué jadis au Richelieu des Gendres à la Flotte ? Ce pourrait bien être Thibaut Peyroche d'Arnaud, qu'on connut à Uzès, dans une ancienne école transformée en table de bonne compagnie, à Saint-Quentin-la-Poterie. Il y avait d'ailleurs prestement conquis l'étoile. C'était il y a deux décennies. Depuis, ce marginal aristo, issu d'une dynastie périgourdine du XII^e siècle, jouant sa carte en solitaire, a voyagé, notamment au service des frères Pourcel, en Afrique du Nord, en Polynésie et aux Seychelles, avant de revenir en France et reprendre brièvement les fourneaux de l'Imaginaire à Terrasson-la-Villedieu. Le voilà désormais jouant la cuisine des Charentes, la terre et la mer, le jardin et le marché, les épices d'ailleurs et la pêche côtière, au service de Didier et Olivia Le Calvez à l'hôtel de Toiras, le Relais & Châteaux de St-Martin-de-Ré. Sa cuisine, à l'enseigne de « la Table d'Olivia », qui s'effectue en « fait main », à la minute, dans un mini labo pour une vingtaine de couverts, mêle l'inspiration poétique et buissonnière terre/mer à l'influence des voyages et le goût de l'aigre-doux. Parmi ses grands plats : le homard bleu marié au chutney de cerises et au jus de corail. Pour mémoire, le prochain Michelin, millésimé 2021, sort le 18 janvier prochain à Cognac... en pays charentais.

Peppe Cutraro, le champion du monde de la pizza



Peppe Cutraro © GP

Giuseppe Cutraro est un phénomène! Ce lutin napolitain qui a gagné le championnat du monde de la pizza dans sa ville natale et a ouvert à la gloire de la pizza juste avant le confinement, provoque des attroupements de folie sur la mini place Saint-Blaise dans un coin champêtre du XXe, face à l'église Saint-Germain-de-Charonne qui abrita la scène de fin des « *Tontons Flingueurs* ». Autant dire que sa terrasse possède une âme, qu'elle est fort convoitée, que l'intérieur, même en période de post-confinement, est archi-bondé. Il est vrai que les tarifs sont doux, les horaires extensibles, les ingrédients de qualité, les pizzas fines, légères, avec leur croûte épaisse, certes, à la napolitaine, mais aériennes comme un soufflé. On goûte, en liminaire, la planche mixte de charcuterie (coppa, jambon, salamis) et fromages au parfum de truffe, plus foccacia. Ensuite, on s'essaye aux pizzas du moment. La margherita est exceptionnelle avec sa pâte extra-fine, sa fleur de lait (fior di latte), parmesan, basilic, tomate bien mûre. Mais il faut goûter aussi la « champion du monde » avec laquelle Peppe gagna son concours : où tomates jaunes, jambon de Parme, mozzarella, amandes toastées, provolone, confiture de figues jouent une sarabande sur le mode de l'aigre-doux. A suivre très vite ...

Keisuke Yamagishi, le samourai de la Tour Eiffel



Keisuke Yamagishi et son équipe © GP

Une terrasse de type balnéaire près de la Seine, la vue sur la Tour Eiffel, le palais de Chaillot et les jardins du Trocadéro : vous êtes à l'entrée de l'aquarium dans une adresse secrète et gourmande. Cela s'appelle « Taïsho » et c'est signé Keisuke Yamagishi. Le maestro étoilé d'Etude près de la rue de Longchamp, en lisière du « Troca », est descendu de quelques marches pour cuisiner dans ce qui fut le restaurant japonais de Thierry Marx, Ozu, dédié au cinéaste du « Goût du Saké » et de « Voyage à Tokyo. Relayé par un service alerte, il sert au jardin une cuisine sage, fine, limpide, légère et fort soignée et 100% nipponne, contrairement à sa table étoilée franco-japonaise. Au programme: saumon en tartare aux arômes de Kabosu, « *tofu to kombu* », entrecôte en tataki, « *pankotori* » ou aubergine en dengaku. On en reparle. Notez cette « *table de l'été* », qui devrait faire un tabac jusque fin août.