



GASTRONOMIE

Hubert Keller

Un chef aux platines
SAN FRANCISCO, CALIFORNIE

Il a promu le burger au rang de haute gastronomie avec son Burger Bar (San Francisco, Las Vegas et St Louis). Fêré de cuisine française moderne et toujours équilibrée, Hubert Keller parcourt la France et le Brésil après ses débuts dans la pâtisserie paternelle en Alsace. Il pose ses bagages en Californie en 1982 pour lancer Sutter 500 sous la direction de Roger Vergé. Quatre ans plus tard il investit les fourneaux du Fleur de Lys, une étoile au Michelin à San Francisco, puis ouvre Fleur à Vegas en 2004. En plus d'émissions télévisées, livres de recettes et multiples prix, l'Alsacien peut se targuer d'avoir été la première toque invitée à la Maison Blanche, où il a cuisiné pour le président Clinton. Cerise sur le burger : le chef branché endosse à l'occasion la casquette de DJ, lors de soirées gastronomiques. ■

Bernard Portet

Le vigneron avant-gardiste de la Napa Valley
NAPA, CALIFORNIE

Expatrié en Californie depuis 1972, Bernard Portet est considéré comme l'un des pionniers de l'industrie du vin dans la Napa Valley. Premier Français à avoir décelé le potentiel de la région, il a grandement participé au développement marketing des vins californiens. Cofondateur du domaine du Clos Du Val qu'il a dirigé avec succès pendant 35 ans, il n'aura pris qu'une courte retraite loin des vignes, en 2010, avant de s'investir un an plus tard dans les vins Heritage. Sa réussite, le Français la doit à sa volonté de faire des vins de type français en Californie. « *Beaucoup de vignerons américains cherchent à faire des vins hyperpuissants et explosifs en bouche. De mon côté, j'essaie de proposer un vin élégant et en symbiose avec le plat. Mon but est d'être au-dessus du panier.* » ■

Fabienne Eymard

Le chef est une femme
YONKERS, NY

D'Adour à Washington D.C., en passant par le restaurant Benoît à New York, Fabienne Eymard s'est formée aux côtés d'Alain Ducasse, son mentor depuis sept ans. Pour Pinch, un restaurant ouvert en juin dernier au sein de l'Empire Casino de Yonkers, – et dont la réalisation a été confiée à Ducasse Studio –, la jeune femme de 34 ans réinvente les classiques américains, du steak traditionnel au célèbre cocktail de crevettes. Objectif : faire de l'adresse une destination gastronomique pour la clientèle du comté huppé du Westchester. « *C'est un vrai défi que je veux relever* », assure Fabienne Eymard, l'une des toques françaises montantes aux États-Unis. ■