



MONDADORI FRANCE

Semaine du 21 au 27 avril 2017 / www.grazia.fr

GRAZIA

GRAZIA

Philippe Poutou,
portrait d'un
anti-politique

Delphine Arnault
décode le
LVMH Prize

Une série affole
les Scandinaves
(et les réseaux
sociaux)

EXCLUSIF

Elle revient dans
Dix pour cent

**LES CONFESSIONS
D'ISABELLE
ADJANI**

ENTRETIEN À CŒUR
OUVERT AVEC UNE
GRANDE ACTRICE

FORME & BEAUTÉ

VITAMINE C

UNE ADDICTION
QUI NOUS
VEUT DU BIEN

1957: l'année où
John Coltrane
s'est révélé

DESTINATIONS

- Le tour
du monde de
la food
- A la découverte
des secrets
de Tanger

SPECIAL MODE EXTRAVAGANTE

45 propositions ludiques,
inspirantes, inédites

Nos looks et accessoires essentiels
pour la saison
+ Comment une marque suédoise
réinvente ses jeans

GRAZIA.FR

Semaine du 21 au 27 avril 2017

DOM: A/6 € - S/4 € - BEL: 2,30 € - CH: 3,00 FS - CAN: 4,95 \$CAN
D: 4,50 € - AND: 2,30 € - A: 4,50 € - ESP: 3 € - FIN: 4,50 €
GB: 5 £ - GR: 3,50 € - ITA: 3,50 € - LUX: 2,30 € - MAR: 40 DH
TOM SURFACE: 750 CFP - PORTESCONT: 3 € - TUN: 6 DTU - USA: 4,95 \$

L 19753 - 392 - F: 1,80 €





Ci-dessus: la
 terrasse du Pier A,
 à Manhattan.
 Ci-contre: le
 Lavender Lake,
 à Brooklyn.



Aujourd'hui, la réussite d'une escapade à l'autre bout de la planète ou à une heure de vol, passe aussi par l'assiette. Restaurants à la mode, bistrot trendy, marchés pittoresques ou producteurs locaux: les voyages forment la jeunesse. Et le palais. Par **Lionel PAILLÈS**

Aussi loin qu'on remonte dans nos souvenirs d'enfance, nos parents ou grands-parents ont toujours cherché une bonne table sur la route (nationale) des vacances, quitte à faire un détour. Mais ce qui était une simple habitude, une sorte de rituel familial ou amical, a tourné à l'obsession. En rupture déclarée avec le tourisme tradi, le voyageur moderne ne visite plus: il mange. Ou plutôt, il visite bien pour peu qu'il mange «vrai», c'est-à-dire qu'il saisisse l'esprit de la ville ou du pays à travers l'aliment et le lieu où il s'attable. Si l'on en croit le nombre de followers des stars du food porn (Melissa Hie, alias GirlEatWorld sur Instagram, en compte 368 000 qui suivent passionnément son tour du monde gourmand), exhiber son assiette à l'autre bout de la terre est en passe de devenir la façon la plus chic de donner faim d'évasion, et de s'illustrer sur les réseaux sociaux. Les millennials, qui préfèrent occuper leur samedi soir dans le dernier restaurant éphémère plutôt que de s'attarder en boîte de nuit, raffolent de cette forme de tourisme culinaire que les Américains nomment «tasting tourism».

«UN MARQUEUR IDENTITAIRE FORT»

Les monomanes de la food, capables de casser leur tirelire pour dénicher la bonne adresse, ont toujours existé. Alors qu'hier une poignée de passionnés couraient s'attabler à Saulieu chez Bernard Loiseau sur les conseils du *Guide Michelin*, certains food geeks accumulent aujourd'hui les miles pour découvrir le restaurant du doublement étoilé Magnus Nilsson, Fäviken Magasinet, quelque part en Laponie suédoise. Ce qui change, c'est que ce mouvement dépasse désormais les intellos du goût. Et s'adresse à toutes les bourses. Alimentés en images par les émissions *Very Food Trip*, sur Planète + (la deuxième saison est en tournage), ou *La Tournée des popotes*, qu'on a pu voir l'été

dernier sur France 5, nous sommes de plus en plus nombreux à vouloir vivre une authentique expérience food. D'autant qu'il y en a pour tous les goûts: pour le puriste qui rêve d'aller en Campanie goûter la véritable mozzarella de lait de bufflonne ou pour le foodie cool qui cherche l'adresse du restaurant trendy du moment ou du bistrot qui fait salle comble depuis toujours. «*En cette période de globalisation, où tout est pareil de Sydney à Bamako, les fringues comme la musique, la gastronomie est devenue un marqueur identitaire fort*», analyse Vincent Grégoire, chasseur de tendances chez NellyRodi. L'assiette, c'est le dépaysement assuré. Spécialiste de l'évasion personnalisée, Voyageurs du Monde s'est associé l'an dernier au guide *Fooding* pour proposer aux touristes gourmets une sélection exclusive d'adresses, dans près de 60 villes, sous la forme d'un petit carnet de voyage à télécharger dans son smartphone. «*La table est finalement un prétexte: ce que veulent ces néo-touristes, c'est aller là où vont les initiés et découvrir le charme vivant de la ville*», explique Alexandre Cammas, tête pensante et père du fooding. D'autant que dans le cas des nouvelles adresses qui ont le vent en poupe, la déco inspirée va souvent de pair avec la carte...

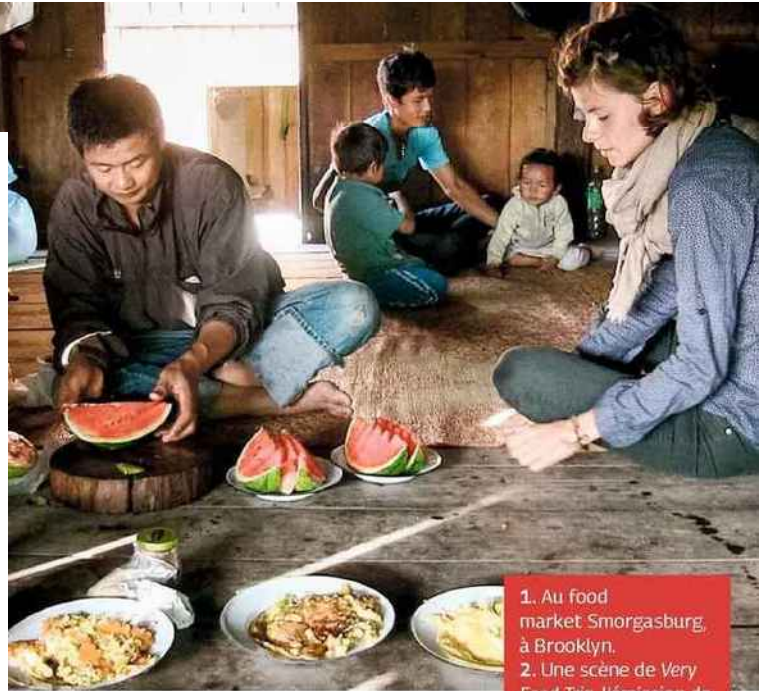
DES PRODUITS ET DES ARTISANS

«*A table, on est tout de suite dans la réalité d'une ville*», ajoute Emmanuel Rubin, chroniqueur gastronomique au *Figaro*. La collection capsule de Jet Tours baptisée Food'Voyages propose de prendre l'avion avec un vrai chef pour découvrir les trésors culinaires d'un pays (20 personnes seulement par circuit). Trois destinations étaient au menu de la première édition: Venise et les lacs italiens, la Colombie et Israël. Les prochains départs auront lieu en 2018, sur une thématique Amérique du Sud. Chez Marco Vasco, une agence concurrente, on affirme que 70 % des voyages proposés intègrent une expérience culinaire: découverte d'un marché, rencontre avec un producteur, participation à un atelier de cuisine. Car au-delà de la bonne table, on veut en savoir plus sur les produits et les artisans qui les travaillent avec talent. Virginie Holm a été l'une des premières à proposer, en 2011, ces «*chasses aux trésors gastronomiques*», à Strasbourg. Aujourd'hui, 30 guides travaillent pour Food & City Tours: «*J'organise un à trois départs par jour selon les saisons. On se balade, on parle histoire et architecture. On fait une balte chez le boulanger ou le charcutier...*» Une initiative qui a fait des petits.



2

Grâce aux passeports Food Trip, imaginés par trois copains d'école primaire, les touristes peuvent faire le tour des meilleurs artisans de bouche d'un quartier parisien ou lyonnais. *«Pas de visite guidée chez nous le client est autonome, il prend rendez-vous directement avec le boulanger, le fromager ou le caviste et planifie ses dégustations»* Les Français mettent un peu de temps à s'y mettre: *«Nos clients sont étrangers à 75 %, et surtout américains. Le succès nous a dépassés, nous vendons 100 passeports par mois»*, ajoute Martin Herbelin, cofondateur. Airbnb, le site d'hébergement collaboratif entre hôtes et voyageurs, a compris que ses clients étaient des foodies en puissance. Il a lancé en mars sa plateforme «Trips» à Paris. L'idée, parfaitement dans l'air du temps: proposer une centaine d'expériences locales et 450 adresses recommandées par des «ambassadeurs». Ça va de «boutiques pour gourmands» (élues par Alain Ducasse) à des tables pour «manger sain» repérées par l'ex-sportif Erwann Menthéour. *«Pour prouver qu'on n'a pas voyagé "comme un touriste", rien de mieux que de rapporter une confiture coréenne ou un gâteau aux algues japonais plutôt qu'une poterie moche ou un T-shirt "I love Séoul"»*, s'amuse Vincent Grégoire. La gastronomie a conquis le cœur de tous les voyageurs du monde et les destinations trendy sont désormais aussi des destinations food. Alors pour trouver son prochain spot de vacances, il ne reste qu'à chercher les tables créatives du moment, en France ou ailleurs. •



1. Au food market Smorgasburg, à Brooklyn.
2. Une scène de Very Food Trip, l'émission de fooding sur Planète+.
3. Une assiette du restaurant suédois de Magnus Nilsson.



PHOTOS: MFP SA, ERIK OLSSON, EVA SAMELLARIDES



1. et 2.
 A Copenhague, deux étals sous la halle du marché The Paper Island: The Spoon Company et le Tacos Chucho.



3. Le New-Yorkais Eric Werner cuisine désormais au Hartwood, à Tulum.

8 DESTINATIONS qui ont du goût

1 COPENHAGUE (Danemark) dans le sillage du Noma de René Redzepi, élu plusieurs fois «meilleure table du monde», une cohorte de jeunes chefs a fait connaître d'autres lieux, comme Radio, Geranium et Relæ. Ils proposent une cuisine créative et locavore en utilisant des baies rares, légumes oubliés et herbes sauvages. On fera un détour par The Paper Island, marché couvert où les food trucks sont gorgés de spécialités locales.

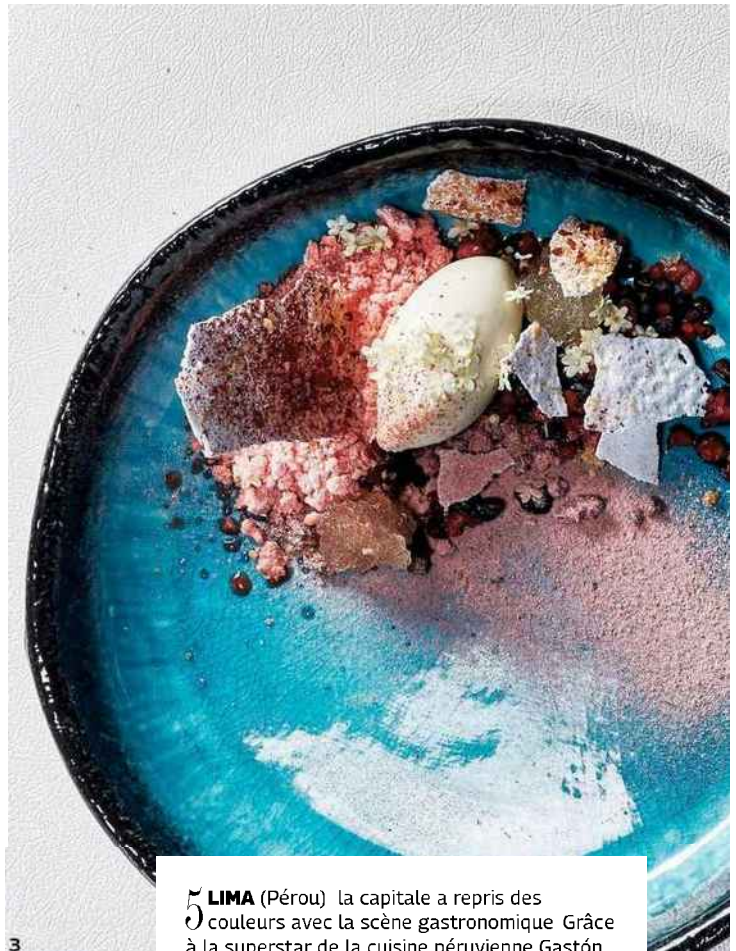
2 WASHINGTON (Etats-Unis) on y venait pour voir le Capitole et la Maison-Blanche jusqu'à ce que ses quartiers chauds évoluent grâce aux musées gratuits, restaurants et marchés. La première édition du *Guide rouge Michelin 2017* ne s'y est pas trompée: trois chefs décrochent deux étoiles, dont le Pineapple & Pearls et neuf autres sont décorés d'une étoile, comme le Rose's Luxury.

3 TULUM (Mexique) entre éden maya et nouveau repaire de gypsets (nomades chic), ce village New Age de la péninsule du Yucatán attire les foodies grâce au Hartwood. Le resto écolo du chef new-yorkais Eric Werner est alimenté à l'énergie solaire et ses produits locaux sont cuits au feu de bois. D'autres tables valent le détour: Simple et ses poissons exquis ou La Posada Margherita et ses pâtes maison.

4 SAN SEBASTIÁN (Espagne) cette ville balnéaire aurait pu vivre sur ses acquis, à savoir la baie langoureuse de la Concha et le surf. Mais il y a la morue, préparée comme nulle part ailleurs, les bodegas, les bars à pintxos (tapas basques). Et des chefs stars à tous les coins de rue: Les Arzak (père et fille), Pedro Subijana, Martin Berasategui.



1. Virgilio Martinez, chef du Central à Lima, prépare une assiette.
2. A Copenhague, le *Noma* a été élu plusieurs fois «meilleure table du monde» 3. Au Cap, The Test Kitchen sert des compositions colorées.



5 LIMA (Pérou) la capitale a repris des couleurs avec la scène gastronomique. Grâce à la superstar de la cuisine péruvienne Gastón Acurio (Astrid & Gastón), de belles tables ont fleuri un peu partout, comme Central (de Virgilio Martinez) et La Picanteria (Héctor Solís). Mais c'est la street food qui fait l'identité de la ville avec ses *anticuchos* (brochettes de viande épicée) et ses plats populaires de tradition inca métissée d'influences chinoises et japonaises.

6 LE CAP (Afrique du Sud) difficile de mal manger dans cette ville côtière cosmopolite et trépidante. La ville redécouvre la cuisine arc-en-ciel du «Cape Malay». Celle des pionniers, dans une version contemporaine, habile mix d'ingrédients africains, d'épices indiennes et de savoir-faire européen, célébrée à la table très courue du The Test Kitchen.

7 LE QUEENS (Etats-Unis) considéré longtemps comme un quartier sans saveur, le coin nouvellement branché de New York est devenu le paradis des foodies avec sa flopée de gastropubs. Si The Pomoroy (table américano-coréenne chic) a ouvert la voie, un restaurant fleurit chaque mois. L'étoilé Casa Enrique côtoie les food trucks sur la plage hipster de Rockaway. A ne pas rater le marché foodie de Long Island City.

8 NOUVELLE-ORLÉANS (Etats-Unis) soupe de tortue, gombo (ragoût), po'boy (baguette française garnie de crevettes, d'écrevisses épicées). NOLA, capitale de la cuisine créole et de la soul food regorge de restaurants de chef (Antoine's ou Brennan's) et de petites tables de street food (Gumbo Shop). Le French Market est une merveille d'odeurs et de couleurs.

