



## RESTAURATION

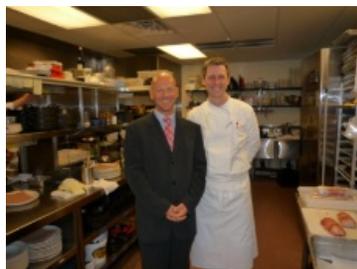
### Trois Français dans le vent à Chicago

lundi 29 juin 2009

**Chicago (ETATS-UNIS)** Les chefs aiment Chicago et la ville le leur rend bien. L20, le restaurant de Laurent Gras a été nommé dans la catégorie 'meilleur nouveau restaurant' aux James Beard Awards, les 'Oscars' de la restauration. Sepia d'Emmanuel Nony est l'un des endroits favoris de Michelle Obama et Jean Joho culmine toujours au sommet de son magistral Everest. Portraits croisés.



Le chef Laurent Gras en cuisine à L20.



Emmanuel Nony et le chef Andrew Zimmerman à Sepia.



Le chef Jean Joho.

### Laurent Gras, le chercheur

Si les chefs français sont légion aux États-Unis, **Laurent Gras** est unique en son genre. Tout d'abord, il y a son blog : celui-ci reçoit 350 000 visites par an. Il le met à jour trois fois par semaine et livre ses recettes comme [l'émulsion d'oursins](#).

Ensuite, il y a son idée incongrue d'ouvrir un restaurant de poisson dans le Midwest, une région célèbre pour sa viande et où il n'a aucune attache. Avec en tête le modèle du Bernardin, l'établissement new-yorkais de référence pour la cuisine de poisson, il ouvre L20 dont le nom est une association de la première lettre de son prénom et de formule chimique



## BLOGS DES EXPERTS

Evaluer, acheter et vendre un fonds de commerce en CHR

Jean Castell

“ Location-gérance d'un hôtel à Paris : à quel professionnel s'adresser ? ” ZG

Tous les blogs des experts (44)

### NEWSLETTER QUOTIDIENNE

Saisissez votre adresse email :

**Smic**  
à jour au  
1er mai 2011

+

Modèles  
Bulletin de paie  
à 39 heures

Bulletin de paie  
à 35 heures

### KIFAIKOI.COM



Rechercher un fournisseur

### VIDÉO



de l'eau (H2O).

Autres vidéos

Laurent Gras aime les équations : Chacun des six plats du menu "tête à tête" (90 \$/64 €) consiste en l'addition de deux ingrédients : radis + soja ou crabe "*peekytoe*" + foie gras. Le menu à 165 \$ (118 €) ajoute des variables multiples : 12 plats conçus autour d'un ingrédient principal (saumon, thon, *tofu*, *shimaaji*) parcourus d'accents résolument asiatiques. Les poissons sont importés du Japon, d'Hawaï, du Maine (pour le cabillaud) et d'Espagne (poulpe). Le menu à 110 \$ (78 €) se divise selon une typologie inattendue : plats crus, tièdes, principaux. Un menu japonais est servi dans une salle baptisée 'tatami' où les invités sont assis sur des matelas.

Laurent Gras n'a pourtant jamais travaillé au Japon. Ce diplômé de l'école hôtelière de Nice a en revanche travaillé pour **Alain Ducasse**, **Guy Savoy** et **Jacques Maximin** en France. Puis direction New York en 1997 quand l'occasion se présente rejoindre le Peacock Alley, au Waldorf Astoria. Après l'effondrement des tours en 2001, il change d'air et saisit l'opportunité d'investir le Fifth Floor à San Francisco. De retour à New York quelques années plus tard, il fonde sa révolution : L2O.

Avec un ticket moyen qui avoisine les 220 \$ (157 €), L2O semble anachronique en temps de crise. Mais dans le giron de Lettuce entertain you, grand groupe de restaurants basé à Chicago, le restaurant est bien armé pour affronter la tempête. Il vient de fêter son premier anniversaire et s'est imposé dans le paysage gastronomique américain. Depuis le mois d'avril, L2O réalise environ 90 couverts par soirs. "*On a passé la crise*", se réjouit Laurent Gras. Qui a dit que Chicago n'était pas une ville pour les amateurs de poisson ?

### **Emmanuel Nony, locavore renommé**

Qui d'autre qu'un Français pour capturer l'esprit de Chicago ? Sepia est un hommage entier à la 'Windy city' ('la ville du vent', NDLR). Le design rappelle son architecture industrielle et la cuisine est faite à base d'ingrédients de la région. Locavore convaincue, Michelle Obama aime y déjeuner.

Au menu, concocté par le chef **Andrew Zimmerman** : des plats américains comme le Filet de bœuf grillé, cerises, bouillie de semoule de maïs (26 \$/18 €) ou encore la Crêpe de pois chiches, pignons et chutney de harissa faite maison 19 \$/13,50 €). La viande provient du Michigan, Wisconsin et de l'Iowa et les légumes bio des fermiers du coin.

### **De Tokyo au Midwest**

Costume italien et allure impeccable, **Emmanuel Nony** est un légionnaire du groupe Hyatt. Pendant seize ans, il arpente l'Asie (le Japon, Hong-Kong et la Corée) pour ouvrir des hôtels Park Hyatt. Après celui de Tokyo (celui où a été tourné le film *Lost in translation*), direction le Midwest où le groupe l'envoie il y a neuf ans. Avec **Sandro Gamba**, un ancien chef du Louis XV et de Lespinasse à Washington, ils forment un tandem de choc à **Nomi**, le restaurant du Park Hyatt Chicago qui ne tarde pas à se tailler une réputation. Cinq ans plus tard, le groupe lui demande d'aller préparer l'ouverture du Park Hyatt de Washington. Mais Emmanuel Nony est entre-temps tombé amoureux de la ville et décide d'y rester.

Il débourse un million de dollars pour retaper une imprimerie en ruines datant de 1890 dont il laisse les briques apparentes. Sepia compte 85 places et un ticket moyen autour de 70 \$ (50 €). Avec aujourd'hui 35 employés, Sepia réalise 3,4M \$ (2,5 M€) de chiffres d'affaires net par an. Emmanuel Nony pense rentrer dans ses frais en moins de cinq ans. "*Mes années d'expériences chez Hyatt m'ont préparé à devenir un entrepreneur*", explique-t-il. Aucun doute sur ce point : avec son

compère Andrew Zimmerman, il travaille déjà sur un nouveau concept de restaurant.

### Jean Joho, le pilier

**Jean Joho** n'est pas **Jean Georges**. Mais les deux hommes ont plus d'un point commun. Tous deux natifs d'Alsace, ils ont affûté leurs premiers couteaux aux trois étoiles **L' Auberge de l'III**. Les compatriotes arrivent à la même période aux États-Unis, Jean Georges en 1985 pour ouvrir **Lafayette** à Boston, Jean Joho en 1984 pour l'ouverture de **Maxim's** à Chicago. 1986 marque un tournant dans leurs carrières respectives : Jean Georges se fait remarquer sur la scène gastronomique new-yorkaise avec Lafayette New York tandis que Jean Joho ouvre son restaurant gastronomique, qu'il baptise **Everest**.

### **La plus grande carte de vins alsaciens des États-Unis**

Situé au 40e étage de la bourse du Chicago Stock Exchange, Everest (également affilié au groupe Lettuce entertain you) porte bien son nom : il offre un surplomb magistral sur la ville. Cette institution de 60 places et un ticket moyen à 120 \$/85 € propose une cuisine française traditionnelle avec des accents alsaciens (Foie gras sauté, ananas, gewurtzaminer). Jean Joho se targue aussi d'offrir la plus grande carte de vins alsaciens des États-Unis.

Le chef ne se contente pas d'un restaurant amiral. Il a en outre Brasserie Jo à Chicago, une grosse machine qui réalise entre 300 et 600 couverts par jour (Jean Georges avait ouvert une brasserie à New York baptisée Jo Jo). Il possède également une réplique à Boston et le restaurant **Eiffel tower** à Las Vegas (Paris Hotel & Resort's collection). De l'Everest à la tour Eiffel, aucun doute : Jean Joho aime l'altitude.

**Laure Guilbault**

#### **En chiffres**

##### **L20**

Ticket moyen : \$220/E157  
Nombre de places: environ 100  
Nombre d'employés : 50  
CA : N/A

##### **Sepia**

Ticket moyen : \$70/E50  
Nombre de places : 85  
Nombre d'employés : 35  
CA : \$3,4m/E2,5m

##### **Everest**

Ticket moyen : \$120/E85  
Nombre de places : 60  
Nombre d'employés :  
CA : N/A

---

#### **A lire aussi :**

[Retrouver d'autres conseils et reportages sur les États-Unis](#)

#### **RESTAURATION**

[Autres articles...](#)



##### **Mariage gay : une opportunité pour les hôteliers et restaurateurs**

*vendredi 29 juillet 2011 15:51*

Avec la légalisation des unions homosexuelles dans l'État de New York, les professionnels capitalisent sur un nouveau marché prometteur. [Lire la suite](#)



**Xavier Burelle relève le challenge de la Brasserie du Columbus** vendredi 29 juillet 2011 12:26

L'établissement entend bien se démarquer avec une offre de restauration personnalisée. [Lire la suite](#)



**Le Puy de Wolf : le terroir comme emblème** vendredi 29 juillet 2011 11:02

Ici, on parle terroir avec passion et conviction. [Lire la suite](#)



**Une belle ardoise chez Emile** jeudi 28 juillet 2011 15:47

Installé à Montreuil, La Table d'Émile fonctionne à plein régime. Robert Laloum change quotidiennement le menu, fidélisant ainsi une grande... [Lire la suite](#)



**La dernière carte de La Chancelière** jeudi 28 juillet 2011 11:46

Après trente ans d'exploitation Jean-Luc Hatet et Jacques de Pous cèdent le plus ancien étoilé 'Michelin' de Touraine à Olivier Arlot. [Lire la suite](#)