

L'accueil des demandeurs d'asile à l'épreuve du Covid

Page 23



Archive L'Alsace/Thierry GACHON

Le père séquestrait et affamait son fils de 39 ans

Page 42

ÉDITION UNIQUE L'ALSACE

www.lalsace.fr | DIMANCHE 27 DÉCEMBRE 2020 | 1,10 € |

À KINGSHEIM À RICHWILLER
VDM
MEUBLES - SALONS - LITERIE - DÉCO
A SITUATION EXCEPTIONNELLE
OFFRES
EXCEPTIONNELLES

Covid : la vaccination commence en France

POUR MIEUX COMPRENDRE, EN PAGE 3/L'ÉDITORIAL DE LAURENT BODIN EN PAGE 4



L'année 2020 vue par nos photographes

Les photographes de « L'Alsace » ont sélectionné pour vous leurs plus beaux clichés réalisés tout au long de l'année. / PAGES 40 ET 41

Un tram vu du ciel au carrefour de la Porte Jeune à Mulhouse, le 8 novembre, dans une ville reconfinée. Photo L'Alsace/Jean-Marc LOOS

GASTRONOMIE

La « success story » du chef Vongerichten



Jean-Georges Vongerichten. Archives DNA/S.D.

Arrivé d'Asie en 1986, le chef alsacien Jean-Georges Vongerichten a fait de New York la base d'un empire qui compte désormais 40 restaurants et quelque 5000 employés, sur quatre continents. « On ose davantage quand on est loin de chez soi », résume-t-il.

Page 44

BELFORT

À Noël, tabassé pour avoir mangé des huîtres

Page 42

FOOTBALL

Un début de saison chamboulé en Ligue 1



Kylian Mbappé est encore le meilleur buteur de la Ligue 1. Photo AFP/Stéphane De SAKUTIN

Lyon et Lille coleaders inattendus, le Paris SG seulement troisième à la trêve et qui pousse l'entraîneur Thomas Tuchel vers la sortie, des tribunes vides, un diffuseur défaillant... La Ligue 1 a connu un automne singulier, sur fond de contretemps extra-sportifs et de crise sanitaire.

Page 16

CORONAVIRUS

La nouvelle souche aux portes de l'Alsace

Page 43

À RICHWILLER
VDM
GROSSISTE
MEUBLES - SALONS - LITERIE - DÉCO
4 rue Manurhin
(en face d'Isomat)
facebook

À SITUATION EXCEPTIONNELLE
OFFRES
EXCEPTIONNELLES

À KINGSHEIM
VDM
DESTO'CK
MEUBLES - SALONS - LITERIE - DÉCO
169 rue de Richwiller
(en face de Castorama)
À partir du 28 décembre 2020

Toute l'info tous les jours chez vous...
Abonnez-vous !

Rendez-vous sur lalsace.fr rubrique « Abonnez-vous » et découvrez toutes nos offres

GASTRONOMIE La « success story » du chef alsacien Jean-Georges Vongerichten

Cuisine mondialisée, empire planétaire

Arrivé d'Asie en 1986, le chef alsacien Jean-Georges Vongerichten a fait de New York la base d'un empire qui compte désormais 40 restaurants et quelque 5 000 employés, sur quatre continents. « On ose davantage quand on est loin de chez soi », résume-t-il.

Il y a quelques années, lors d'un séjour à New York, on avait tenté de rencontrer Jean-Georges Vongerichten « dans son jus ». En vain : le chef étoilé alsacien, déjà à la tête de plusieurs restaurants, était trop occupé. En ce mois de décembre 2020, son empire a beau compter désormais 40 adresses différentes à travers le monde, la baisse d'activité imposée par la crise sanitaire lui laisse davantage de temps.

Entre l'ouverture d'un deuxième restaurant au Connaught, un grand hôtel londonien, en janvier, et l'inauguration de deux autres dans la non moins prestigieuse Mamounia de Marrakech, le mois dernier, celui qui dit « vivre avec une valise à la main » n'a pas pu voyager. Et au Maroc, il a pu exceptionnellement



Jean-Georges Vongerichten dans la cuisine du Jean-Georges, son restaurant étoilé de New York, à l'orée de Central Park. DR

prendre son temps : il a passé deux semaines sur place avec Pierre Hermé, son alter ego côté sucré, grâce

auquel il s'est implanté, pour la première fois, en Afrique du Nord.

Une première en Afrique du Nord grâce à Pierre Hermé

« Nous nous connaissons depuis longtemps, mais bien que tous les deux originaires d'Alsace, avec des parcours similaires, nous nous sommes rencontrés pour la première fois au Japon ! On s'est revus ensuite à Paris, on a gardé le contact, chacun a suivi ce que faisait l'autre », explique Jean-Georges Vongerichten. Les voilà donc collaborant à La Mamounia, où le Colmarien a une pâtisserie, un salon de thé et un restaurant sucré-salé, et où son aîné strasbourgeois a désormais un restaurant italien et un restaurant d'inspiration asiatique, nourri de produits locaux.

L'Asie, où Vongerichten a travaillé pendant plusieurs années dans le sillage de son maître Louis Outhier – ouvrant avec lui des restaurants dans des palaces de Bangkok, Sin-

gapour, Hong Kong... –, a changé sa vision de la cuisine, en ajoutant les mille et une saveurs des épices à son savoir-faire bien français – il avait fait son apprentissage chez Haeberlin, puis chez Bocuse. C'est pourtant à New York qu'il a posé ses valises en 1986, lorsque le même Outhier lui demanda de le rejoindre au Lafayette. Cinq ans plus tard, l'Alsacien ouvrait son premier restaurant bien à lui, baptisé de son surnom d'enfance : Jojo.

Le Jojo existe toujours aujourd'hui, mais le chef a créé bien d'autres établissements depuis, de façon plus ou moins durable. « J'aurais pu ouvrir le restaurant de ma vie, mais j'avais trop d'idées, j'avais envie de

faire plein de choses différentes », explique-t-il. Vongerichten est aujourd'hui à la tête de 14 restaurants dans Manhattan, avec en navire amiral, dans la base des Trump international hotel & tower, à l'orée du très chic Central Park West, le Jean-Georges, auréolé de trois étoiles au Michelin pendant onze ans, deux étoiles depuis 2017.

« Nous apportons un label de qualité »

« Les New-Yorkais vous rendent ce que vous donnez », observe le chef. « La qualité doit être au rendez-vous, la concurrence est forte. Mais, une fois qu'on comprend la ville, une fois que vous êtes accepté par les gens du coin, c'est relativement facile. C'est comme un petit village, chaque restaurant a sa clientèle de proximité. Dans ce monde où les gens vivent beaucoup dans le cyberspace, ils sont contents de se retrouver à table, autour d'une bougie, dans leur quartier... »

De New York, l'ancien cancre, que son père avait placé à l'Auberge de l'Ill à 16 ans, en pensant qu'il y ferait la plonge pendant une paire d'années, a conquis le reste de l'Amérique : trois restaurants à Miami, deux à Los Angeles, Philadelphie, Mexico, un à Sao Paulo... Il est reparti vers l'Asie – deux restaurants à Shanghai, un à Tokyo, Djakarta, Singapour... – et il est rentré en Europe – à Londres, à Paris.

Des 40 enseignes qui forment son empire actuel et qui employaient près de 5 000 personnes avant la pandémie, seules celles de New York lui appartiennent en propre. Les autres sont nées de « partenariats » avec des acteurs locaux. « Je n'aime pas le terme de licence, qui

fait un peu fast-food, mais ouvrir un restaurant dans un pays où on ne connaît ni l'État, ni les lois, c'est difficile. Quelqu'un gère donc l'affaire sur place, je me concentre sur le décor, le concept, les plats, le service... On essaie de faire du sur-mesure à chaque fois, apportant un label de qualité. Pour durer, il faut que ce soit solide. Nous sommes à Las Vegas depuis vingt-cinq ans, à Shanghai depuis vingt-deux ans... »

Une fois les choses en place, Vongerichten revient régulièrement – l'occasion de faire de nouvelles rencontres, de nouvelles découvertes, qui inspirent sa cuisine. Le reste du temps, il contrôle à distance, aidé en cela par les nouvelles technologies.

« Je fais toujours la cuisine dix heures par jour »

Pendant que le patron voyage à travers le monde, son frère Philippe, de sept ans son cadet, tient le fief new-yorkais. Ébéniste de métier, il était venu « donner un coup de main » lors de l'aménagement du Jojo, en 1991. Il n'est jamais reparti. « C'est mon associé, mon bras droit, mon bras gauche ! C'est grâce à lui que j'ai pu développer mes affaires », souligne le chef.

Quand il est à New York, Jean-Georges passe chaque jour par deux ou trois établissements. « Quand on a plusieurs restaurants, on délègue forcément, mais il faut entraîner les équipes, s'assurer que la qualité sera la même jour après jour, quelle que soit l'équipe en place. » Il n'a pas abandonné les fourneaux pour autant. « Je fais toujours la cuisine dix heures par jour, c'est ma thérapie. Je ne lâcherai pas la veste. Je ne la lâcherai jamais. »

Un dossier d'Olivier BRÉGEARD

Un détour par l'Alsace et ça repart

« Ma mère et un de mes frères habitent toujours en Alsace, ma mère vient deux fois par an à New York et je viens en Alsace trois ou quatre fois en temps normal. Je me replonge dans les plats de mon enfance, je redécouvre des saveurs que j'avais oubliées. Le jour où mamère m'a fait un bibalakas avec une pointe d'ail, un peu d'échalotes, de la ciboulette... ça m'a rappelé les *baked potatoes and sour cream* [pommes de terre au four accompagnées de crème aigre] que l'on mange à New York, mais la pointe d'ail change tout ! À chaque retour, je me dope à l'Alsace et je repars à New York avec le plein d'énergie. Je ramène toujours des produits locaux. Dans nos restaurants de New York, on propose des tartes flambées, en hiver du baeckefoa, de la choucroute, évidemment beaucoup de vins d'Alsace, qui se marient très bien avec ma cuisine épicée.

Si je rêve d'une implantation en Alsace ? C'est vrai qu'il y a quatre ans, j'ai visité le bar-restaurant Le Schutzenberger, place Kléber à Strasbourg, en friche depuis plusieurs années. L'endroit était sympa, mais j'avais tellement de projets cette année-là... Ça m'aurait fait revenir en Alsace un peu plus souvent et j'aurais pu y amener quelque chose de différent, une cuisine métissée comme à New York – je n'aurais évidemment pas fait une *winstub* ! »

Son plus gros projet reste à venir

« On a un projet fabuleux, en gestation depuis cinq ans... » On sent l'excitation dans la voix de Jean-Georges Vongerichten lorsqu'il évoque son « plus gros projet à ce jour », trois fois plus grand que le Spice Market, son restaurant « grand public » – il faisait 1 200 couverts par jour –, devenu un haut lieu du Meatpacking District, l'ancien quartier des bouchers, dans les années 2000.

Au pied du pont de Brooklyn, sur une rive de l'East River devenue très touristique, l'Alsacien proposera, d'ici un an, une aire de restauration

– sur place ou à emporter – de 1 800 m², qui réunira des comptoirs proposant des spécialités du monde entier. « Tous les espaces sont déjà concédés. Ce sera une sorte de Harrods [Londres] ou de Bon Marché [Paris] à la new-yorkaise ! »

« J'ai un passeport américain mais je ne suis pas d'ici »

Le tout au sein d'une version modernisée de l'ancien marché aux poissons, entièrement démonté et reconstruit, malgré son statut de monument historique. « On le re-

fait avec le soutien de la municipalité, qui reste propriétaire des murs, et de la Howard Hughes Corporation [société immobilière fondée par le célèbre magnat, NDLR]. C'est un endroit qui compte beaucoup pour moi : c'est par là que je suis arrivé à Manhattan, la toute première fois... »

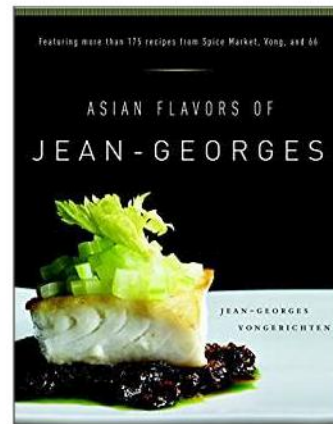
À 63 ans, l'immigré boucle une boucle. Sans s'attacher pour autant. « J'ai un passeport américain, mais je ne suis pas d'ici. Le jour où tout s'écroule, où ça ne marche plus, on s'en va et on recommence, en Australie ou ailleurs ! »

Une ode au « melting-pot »

« De Marrakech, je suis revenu avec 50 idées ! Le voyage reste ma principale source d'inspiration », confie Jean-Georges Vongerichten. « On est assez limité en produits de base – viandes, poissons... –, mais les plantes, les épices, les légumes, les fruits proposent des milliers de possibilités... Les combinaisons sont sans limites ! »

« C'est vrai qu'on peut goûter ici des saveurs du monde entier »

Où ailleurs qu'à New York cet adepte de la « cuisine fusion » pouvait-il mieux s'épanouir ? « C'est vrai qu'on peut goûter ici des saveurs du monde entier. Le mélange est extraordinaire et la ville est ouverte à tout. C'est ce qui m'a incité à rester ici. » La renommée du chef attire aussi des jeunes talents du monde entier. « Avant la pandémie,



L'un des nombreux livres publiés par le chef alsacien aux États-Unis. DR

on avait 2 200 employés à New York, de 75 nationalités différentes. Incroyable, non ? Ces jeunes viennent apprendre ce que l'on fait, mais on leur demande aussi de nous faire découvrir des plats de leur

pays d'origine... et certains finissent sur nos menus ! Quand on a une équipe de 14 nationalités différentes, que tout le monde pense ensemble, que chacun s'exprime, ça donne des choses extraordinaires. On invente quelque chose de nouveau en recombinaison des cuisines du monde entier. » Les plats inventés par Jean-Georges sont archivés dans une bibliothèque électronique, qui compte aujourd'hui quelque 70 000 recettes.

L'Alsacien se souvient avec amusement du jour où il a quitté la France pour la Thaïlande, pour la première fois. « J'ai acheté trois bouquins pour connaître la citronnelle, le gingembre, la pâte de curry... Aujourd'hui, où que vous soyez, vous tapez « tamarin » sur votre ordinateur et vous savez où et comment ça pousse, et vous trouvez 50 000 recettes à base de tamarin ! », se réjouit-il.

Le Père Noël VIDE SA HOTTE
Du 28/12 au 02/01

- 50%
Sur toute la décoration de Noël
Même sur les nouveautés !

JARDINERIE DES 3 FRONTIÈRES SIERENTZ | JARDINERIE DE L'ILL ALTKIRCH | JARDINERIE DES 2 VALLÉES CERNAY Magasin Vert