



L'anti-malbouffe

Course contre la montre du bon et du beau

Texte: Viviane Scaramiglia

Ferran Adrià fut parmi les premiers à promettre que le jour viendra où le *fast good* écrasera le *fast food*. Un pari amorcé à Madrid, dont l'évidence crève à présent les yeux à travers le monde.

Ci-contre

Dans les Origen 99'9%, à Barcelone, pas de dichotomie entre tradition et modernité. Les typiques recettes catalanes revues et corrigées, les vins régionaux et les produits artisanaux se savourent dans une atmosphère contemporaine et artiste. L'idéal pour les hédonistes experts et pressés.

Ci-dessous

Le design jusque dans le sac de Miyou, qui affiche la simplicité raffinée du concept global.

Page de gauche

Non loin des Champs-Élysées, Guy Martin du Grand Véfour a osé le Miyou, sandwicherie de luxe installée en pleine pureté design dans un ancien hôtel particulier.





Ci-dessus à gauche

Au cœur de Milan, le Mozzarella Bar Obikà. Avec sa mozzarella de bufflonne de Campanie, ses vins et autres produits régionaux haut de gamme, le concept né à Rome séduit les métropoles internationales. Scénographie minimaliste, verre, bois, métal, signée Labics, studio d'architecture italien.

Ci-dessus à droite

Fini le bio intégriste à l'Urban Bio. La nouvelle chaîne de bars et de supérettes développée à Genève et bientôt ailleurs en Suisse romande affiche l'attitude verte urbaine par l'entrecroisement des matériaux. Tables en troncs d'arbres découpés et ciment, ardoise et bois au sol, tons acides. Concept ID-Interior Design, Genève.



Hier synonymes de restauration au rabais, d'obésité, les fast-foods chamboulent leur identité. Depuis que l'Espagnol Ferran Adrià, mythe de la cuisine contemporaine, a lancé, en 2004, son restaurant de hamburger-frites gastronomique à Madrid sous le label Fast Good, les repas sur le pouce inspirés par l'énergie de cette *movida* font le tour du monde. Les produits irréprochables, les réinterprétations du répertoire local, le culte maladif de la saison, la sensorialité culinaire à consommer sur place ou à l'emporter sont à la mode dans ces nouveaux lieux où le décor de rigueur, néorustique ou *arte povera*, reflète les concepts et leurs codes de qualité. Rien qu'en France, «en vingt ans, le temps passé à table pour déjeuner a baissé quasiment de moitié», indique Béatrice Schönberg, journaliste de télévision à France 2. Dans ce siècle en soif d'authenticité, un vrai créneau pour ces combattants du vite, bon et pas trop cher, marqué par la forte émergence de nouvelles stratégies, de la cantine bio au bar



En haut
Food mais aussi *food design*, les sushis réinventent les traditions dans l'ambiance urbaine et dynamique du Sushi Zen au Lausanne Palace et dans les magasins Sushi Zen à la rue Etraz 1 et à Epalinges. (Photo Envie d'Ailes, Nollodja Jentsch)

Ci-dessus
Pour les restaurants de l'enseigne parisienne Cojean, l'architecte Hervé Vermesch, en rupture avec les codes couleurs traditionnels du domaine alimentaire, a choisi le bleu, synonyme de bulle d'oxygène, pour faire valoir le frais, le sain et le gourmand.

à pâtes fraîches. Comme celui de Francesca (réseau de quatre-vingts unités, filiales et en licence, à travers la France) qui, de la gastronomie italienne, fait du «classe-croûte» avec ses pâtes al dente et ses produits hyper sélectionnés provenant directement d'Italie.

Le *slow food* en accéléré

Eldorado du goût original, grand défenseur des traditions, le *slow food* influence directement les timoniers de ces néo-bistrotts qui jonglent avec les obliques territoriales. La preuve par mille avec Obikà («le voici», en napolitain). Parti de Rome, ce bar à mozzarella, probablement le premier du genre au monde, conquiert le cœur frétilant des métropoles (Milan, Londres, New York, Tokyo, Koweït, Los Angeles) avec ses spécialités transalpines haut de gamme labellisées DOP, Dénomination d'Origine Protégée, et sa scénographie minimaliste et lumineuse (fer, bois, verre) conçue par le studio d'architecture italien Labics. A Barcelone, Origen 99% (plusieurs restaurants et boutiques) n'est pas non plus du genre à s'interroger sur la pseudo-dichotomie entre tradition et modernité. Au contraire, il réconcilie tout le monde avec ses typiques recettes catalanes revues et corrigées en synergie avec des produits artisanaux, son atmosphère contemporaine et artiste, idéale pour les experts sybarites pressés. A Lyon et à Paris, la quenelle bressane customisée et les soupes bios aux légumes oubliés sortent le terroir de son statu quo à l'enseigne centenaire de Giraudet qui affiche une identité totalement modernisée.

C'est dans les Urban Bio, nouvelle chaîne de bars et de supérettes développée à Genève et bientôt ailleurs en Suisse romande, que l'«attitude verte» règne à cent pour cent avec tout ce qu'il faut de clins d'œil pour qu'on n'ait pas l'impression d'être à la messe. Agencés par **Anne-Laure Ferry-Adam, ID-Interior Design**: des découpes de troncs d'arbres et des pieds en ciment pour les tables, de l'ardoise et du bois, le côté brut et l'esprit de brocante avec de vieux meubles peints dans des couleurs acides. Chez Cojean (quinze restaurants à Paris), c'est le bleu, synonyme de bulle d'oxygène, qui sert de toile de fond épurée au frais, bio et créatif. S'il fallait n'avoir d'yeux que pour cette restauration éprise d'éthique, d'esthétique et de vitesse, on retiendrait dans la pléthore encore quelques tables tendance comme le Naked, à Paris, sandwicherie raffinée dépouillée de tout artifice jusque dans le décor où, entre métal et béton, le mur végétal est censé dépolluer l'atmosphère de toute «anti-zénitude». Et bien sûr, Le Citadin, à Lausanne, première et séduisante incursion du pâtisseries



Ci-dessus à gauche
BLC Design Hotel, Paris. Ou quand le *fast good* influence la restauration hôtelière. Ici, Carole Picard a conçu un univers immaculé, blanc jusqu'à l'inattendu bar pour la collation du matin, qui devient self-service la journée. Eau *Fresh* produite sur place dans le respect de l'environnement.

Ci-dessus à droite
Spécialiste de la quenelle depuis 1910, Giraudet a lancé un réseau de bars à soupes et à quenelles. Que des ingrédients naturels, des nouvelles saveurs, la tradition revisitée dans des décors modernisés par Jacques Scrittori.



Ci-dessus à gauche
 Eat me. A Paris, les chefs Didier Oudill et Edgar Duhr assurent l'anti-fast-food par excellence sous l'incroyable lustre à leds de François Azambourg.
 (Photo Stéphane Bagros)

Ci-dessus à droite
 Dans son réseau Pivano, le chef étoilé grenoblois Pascal Ducros orchestre ses snacks gastronomiques sous le sceau des énergies positives: musique reposante, style lounge, couleurs vives, lignes pures inspirées du design italien.

et restaurateur Philippe Guignard du côté du *fast good* et du *take away*. Modèle d'exigence, artisan créatif et passionné, il fait valoir la beauté du produit authentique et la saveur du très frais dans un cadre urbain très affirmé.

Ces chefs qui nous veulent du bien

Même les grands chefs se démènent pour prouver que la créativité et l'audace ont leur place sur l'échiquier de la cuisine rapide. Après Alain Ducasse, à Paris, son «be» («boulangerie») et son Café be au grand magasin Printemps, après Paul Bocuse, à Lyon, qui a démocratisé ses élans dans son Ouest Express décomplexé, le code de la croûte pour palais avertis passe obligatoirement à Paris par le Miyou, près des Champs-Élysées, où Guy Martin du Grand Véfour a osé la sandwicherie de luxe, en pleine pureté design dans un ancien hôtel particulier. Crevettes au sumac, goûts géants, bague de foie gras de canard au confit de mangue et légumes acidulés se savourent sur place ou s'emportent dans un packaging à la simplicité sophistiquée. Aussi média-



tique que son confrère, le Eat me de Didier Oudill, le chef aux trois étoiles, et d'Edgar Duhr (son ex-second au Dauphin), pratique le *cool food* par excellence. Un nutritionniste veille à l'équilibre des plats créatifs et légers. Ni graisses ni sucres cachés pour déjeuner à la va-vite sous l'incroyable lustre galactique de François Azambourg ou dans le mobilier des années soixante de la mezzanine ornée de balançoires soutenues par d'immenses cordes d'acier.

Le goût de la forme

Tenant du goût et de la forme, le Eat me définit aussi son style à travers ses performances pour des événements qui épousent le concept de marque de ses clients. Dans l'équipe, deux publicitaires et un conseiller stratégique travaillent à ce marketing sensoriel culinaire. Comme le design affûté des sushis qui réinventent la tradition dans l'ambiance urbaine et dynamique du Sushi Zen au Lausanne Palace, comme les logos très étudiés, les sacs raffinés du Miyou et ceux en papier recyclé d'Urban Bio, tous ces éléments sont, au



Ci-dessus à gauche

Ferran Adrià fut le premier à avoir lancé le terme *fast good* dans son *Fast Good* madrilène. A Lausanne, Le Citadin de Philippe Guignard (en photo) en mérite l'appellation haut la main. Conçu avec Moser Design, Lausanne, le cadre table sur une gamme chromatique tranchée, le rouge, le noir, le gris, et des composants graphiques affirmés qui accentuent le caractère contemporain de l'architecture.

Ci-dessus à droite

Philippe Guignard, un logo formé par le P et le G sous le signe du cœur qui donne l'idée de la passion artisanale du bonheur des papilles.

même titre que les décors, autant de messages dans le discours d'une stratégie globale. En faisant du Cosna Vera, à Annecy, un poste de résistance contre la malbouffe, le chef multi-étoilé Marc Veyrat va, lui aussi, au bout de sa cohérence. A l'enseigne de ce *fast good* totalement bio, qui devrait faire tache verte à Genève et à New York, c'est l'étalage du tout écologique, les matériaux, les énergies, le hamburger, les bocaux en verre de plats mijotés réchauffés à la commande au bain-marie, les couverts en bois...

Finalement, à observer la tendance, on se demande si enfin on ne va pas s'en inspirer. Lassé d'engranger ses étoiles, Pascal Ducros est parti humer le monde pendant dix ans avant d'établir son snack gastro, le Pivano (trente franchises en France et bientôt au-delà), sous le sceau du sain, du subtil, du léger et, dit-il, des « énergies positives »: musique relaxante, couleurs vives, lignes pures et dynamiques inspirées du design italien. Ces néo-restaurateurs nous apprennent à vivre, à respirer les coquelicots, à manger avec bonheur. Et à cultiver son *fast good*. Jusqu'à l'hôtel. Voir, à Paris, le limpide bar self-service du BLC, tout récent établissement design, ou le Snaking doublé du Chic-Chic Bar au Mama Shelter conçu par Philippe Starck, où Alain Senderens (le chef qui avait rendu ses étoiles en 2005 pour faire de la gastronomie accessible) orchestre le simple, le convivial, le pas cher et l'émotion.

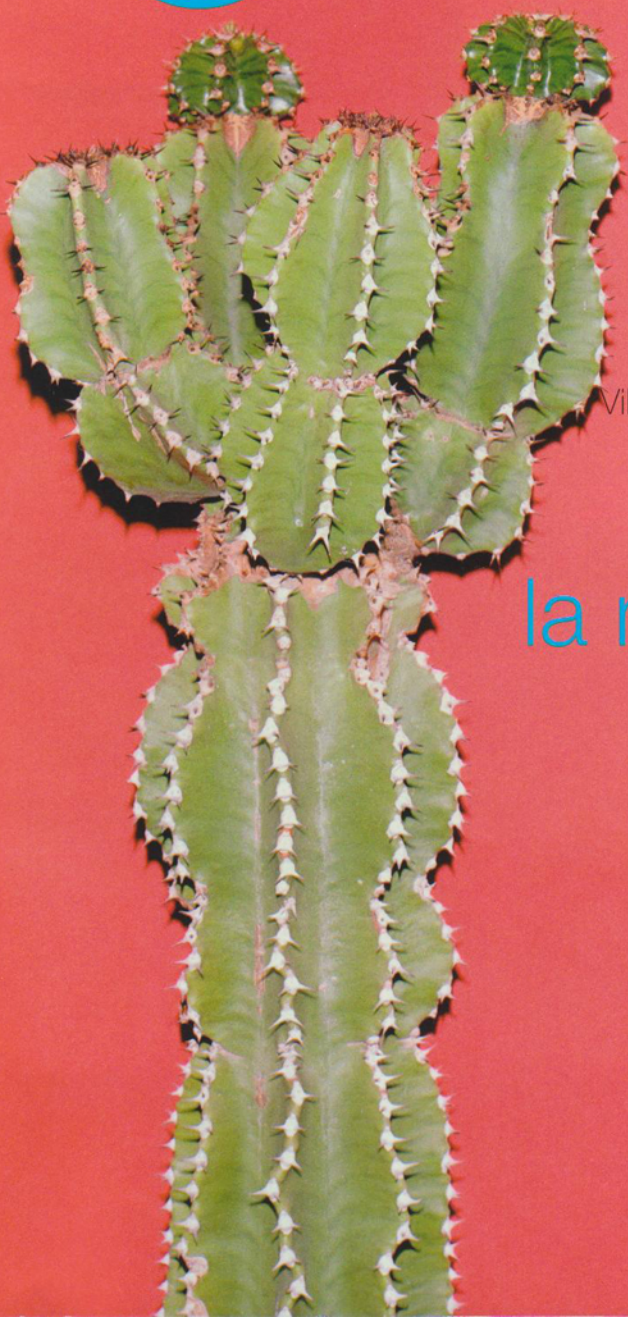




Tendance Déco

Le magazine suisse de l'habitat

Couverture EGAL/Nicolas Haeni
Exclusivité pour Tendance Déco



Vie urbaine

Berlin autrement

Icône *vintage* à Paris

Vibrations new-yorkaises

En avant la musique

Le tour des salons:
c'est déjà demain

Hôtels:

Couture en capitale
Starck et âme

L'anti-malbouffe

Cuisines:

vision subversive

Salles de bains:
dans ces eaux-là