



M. Rougemont

Le king de la Grande pomme

Pour les privilégiés qui partent à New York, le grand Joël Robuchon vient de lancer son atelier dans le cadre du plus bel hôtel de Manhattan, le Four Seasons. On peut tester, au comptoir ou sur des tables en cuir, dans un cadre sobre bois beige et noir, la perle du genre. Sous la houlette d'un bon élève japonais,

Yosuke Suga, une équipe zélée et performante adapte à merveille les plats du maître. Crème de chou-fleur et d'oursin en gelée, amadaï (un poisson nippon) cuit en écaille et servi en nage légère, caille au foie gras caramélisé et divins desserts donnent envie de prendre pension. Le tout sous la houlette du jeune Nicolas Combes, venu du George V. Une grande maison. Gilles Pudlowski L'Atelier de Joël Robuchon, au Four Seasons. Carte : 95 \$.

