

Les chefs et le festin américain

Pendant toute la semaine à New York, les chefs ont guidé la semaine de « Dijon must art », avec des nuits entières passées en cuisine.

Is n'ont pas beaucoup dormi, mais ils ont encore les yeux qui pétillent. Les huit chefs présents dans la délégation « Dijon must art »⁽¹⁾ ont vécu une semaine chargée, mais heureuse. Arrivés vendredi dernier, alors que New York était encore ensevelie sous la neige, ils se sont mis tout de suite aux fourneaux. « Au total, nous avons fourni 57 000 pièces », raconte Guy Rebsamen, sourire aux lèvres. Un travail de titan qui a servi de fil rouge à la semaine de la délégation : cocktails à l'ambassade, dîners de galas, et surtout cette incroyable journée de mercredi au Grand Central terminal, la plus grande gare du monde.

« On peut tout à fait espérer que le nom de Dijon résonnera encore longtemps dans leur esprit. »

Guy Rebsamen, restaurateur

Sur place dès 3 heures du matin, les chefs ont fait découvrir aux Américains, toute la journée, en direct, comment la cuisine dijonnaise et bourguignonne pouvait être à la fois classique et astucieuse : panini d'escargot à la crème d'ail et à la moutarde, saumon fumé au sarmant de vigne, panacotta à la crème d'ail et à la moutarde...

« Ma-gni-fique », ont articulé les New-Yorkais. « You're welcome », ont répondu les chefs, dans cet anglais enrobé d'autant d'accent dijonnais que d'envie de bien faire.

« On s'est préparé pendant trois mois, on s'est creusé la



Dominique Gallois, Patrice Girard et Emmanuel Humbert, vigneron et sommelier, trio gagnant. Photo Philippe Maupetit

men. « On a notamment eu l'occasion de faire plusieurs interviews sur les télévisions américaines et les New-Yorkais sont venus à notre rencontre au Grand Central terminal. »

Business en direct

Un enthousiasme partagé par Dominique Gallois et Emmanuel Humbert, tous les deux vigneron à Gevrey-Chambertin : « On a commencé à nous parler de « Dijon must art » il y a environ six mois. Mais combien d'opérations ambitieuses comme celle-ci ont été annoncées puis abandonnées ? Au final, nous sommes ravis et même honorés d'avoir passé la semaine ici. Nous travaillons à New York depuis plus de dix ans. C'est un marché important pour nous. Il représente 30 à 40 % de nos ventes chaque année. Man-

hattan regroupe en effet plus de 10 000 restaurants, dont 2 à 3 000 ont une carte des vins intéressante. Venir ici, c'est l'occasion de rencontrer nos clients et de faire du business en direct. Et puis, nous restons épatés par la qualité de la délégation. Voir par exemple autant de chefs étoilés faire le déplacement, et savoir que nos vins accompagnent leurs plats, c'est un plaisir dont nous n'avons aucune raison de nous priver. »

A NEW YORK, FREDERIC JOLY

⁽¹⁾ Jean-Pierre et Alexis Billoux (le Pré-aux-Clercs), Stéphane Derbord (chez Derbord), William Frachot (le Chapeau rouge), Aurélien Mauny (les Jardins de la cloche), Guy, Yves Rebsamen et Damien Curie (chez Guy), ainsi que Patrice Gillard, sommelier au Pré-aux-Clercs.

Banco pour les retables de Champmol

Mercredi soir, la vente de grands vins de Bourgogne organisée avec la « French heritage society » a permis de récolter 30 000 \$, soit près de 24 000 euros au profit de la rénovation des retables de la Chartreuse de Champmol. Un



Un vrai bou de chefs

PAR JEAN-LOUIS PIERRE

5 4 000 verrines et 3 000 œufs en deux jours... Ils ont vraiment b Pendant toute cette semaine new-y Pierre Billoux, Patrice Gillard (le P Curie (chez Guy), Stéphane Derbord (chez Frachot (Chapeau rouge), Aurélien Mauny (les Jardins de la cloche), Guy et Yves Rebsamen ont très haut les couleurs de la gastronomie au pays du T-Bone et du hamburger. C'est notamment à Grand Central terminus que gare, au cœur de cette Amérique, des immigrants volontaires ou non, dur, qui rêvent de faire fortune et de chefs dijonnais n'ont pas été impliqués dans cet immense hall dont le plafond est leste à plus de 23 mètres au-dessus de baguette magique ni de prière d'opère. Chacun a su vanter avec un fois un anglais approximatif les Des milliers d'usagers se sont pri Et, dans ces trains où se retrouvent obligés, un moment, de vivre ensemble, d'aller ensemble dans doute que Dijon a dû faire l'objet de discussions. Ce matin-là, les New-Yorkais pour déguster les produits de nos joyeux comme des oiseaux en vol.

AMBIANCE

Time square ne s'endort jamais



Les Côte-d'Oriens ont pu découvrir grouillant d'une vie incessante. Photo

350 000 personnes. C'est, au bas mot, le nombre de personnes qui passerait chaque jour par Times square, le quartier situé au cœur de Manhattan, connu pour ses célébrations du Nouvel An et carrément considéré par certains comme le centre du monde. Il a pourtant long-

Mi Dr Ma squ ma dé D tou jan cro