

**L'Alsace,**  
samedi 26 mars 2016

## Gastronomie. Antoine Westermann à New York

**Le chef alsacien veut montrer aux Américains, en installant à New York une déclinaison de son restaurant parisien Le Coq Rico, que la volaille peut être cuisinée autrement.**



Le chef dans son nouveau restaurant Le Coq Rico, situé dans le très chic quartier de Grammercy Park.  
Photo AFP/Thomas Urbain

Pratiquement dix ans après avoir renoncé aux trois étoiles de son restaurant emblématique, Le Buerehiesel à Strasbourg, Antoine Westermann s'est mis une nouvelle fois en danger. Entre-temps, il a ouvert avec succès quatre établissements à Paris, dont Le Coq Rico, spécialisé dans la volaille.

Après des incursions à Washington, Vienne ou Madère, Antoine Westermann se pose cette fois à New York. À 70 ans, le célèbre cuisinier a l'œil qui pétille à l'heure d'évoquer son dernier né, Le Coq Rico version new-yorkaise qui vient d'ouvrir. « J'y ai pensé depuis que j'ai ouvert Le Coq Rico à Paris » en 2012, explique-t-il, attablé dans la salle de ce nouveau lieu d'inspiration bistrot, qui réunit deux espaces, dont l'un avec un long comptoir. « Ma clientèle américaine me poussait un peu, m'incitait à venir à New York », se souvient-il.

### « Aussi bien qu'en France »

Antoine Westermann met le pied dans un New York désormais à l'avant-garde de la révolution culinaire célébrant inventivité, diversité et surtout qualité. « Ça n'a plus la même gueule que lorsqu'on venait il y a 15 ou 20 ans, que tout le monde était gros et qu'on mangeait mal », observe celui qui fit ses premières armes au Buffet de la gare de Strasbourg. « Aujourd'hui, si on veut apprendre quelque chose, il faut venir à New York », estime-t-il.

La cuisine d'Antoine Westermann part des produits, et plus particulièrement des volailles, dans le cas du Coq Rico. Et s'il amène de France son savoir-faire et une manière d'« interpréter la volaille différemment », il a choisi de s'appuyer sur la production locale. « On aurait pu s'imaginer que je vienne avec des valises pleines de poulets de Paris, mais non seulement on trouve aussi bien qu'en France, mais il y a même mieux », assure le chef alsacien, qui a amené de France une équipe de six personnes.

En sillonnant la campagne new-yorkaise, Antoine Westermann a notamment découvert la race Heritage, « des poulets qui ont 120 jours exactement, comme des volailles de Bresse, par exemple ». Dans sa carte, Antoine Westermann décline l'esprit du Coq Rico originel, avec des volailles entières à partager, agrémenté d'un zeste de culture locale, comme du pop-corn.

Il arrive à New York avec beaucoup d'humilité, mais aussi de l'ambition. « Je sais que le poulet est un peu universel aux États-Unis. On en fait partout, reconnaît-il. Mais je n'ai pas l'impression que quelqu'un ait essayé d'approfondir. »