

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'oeil 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. »