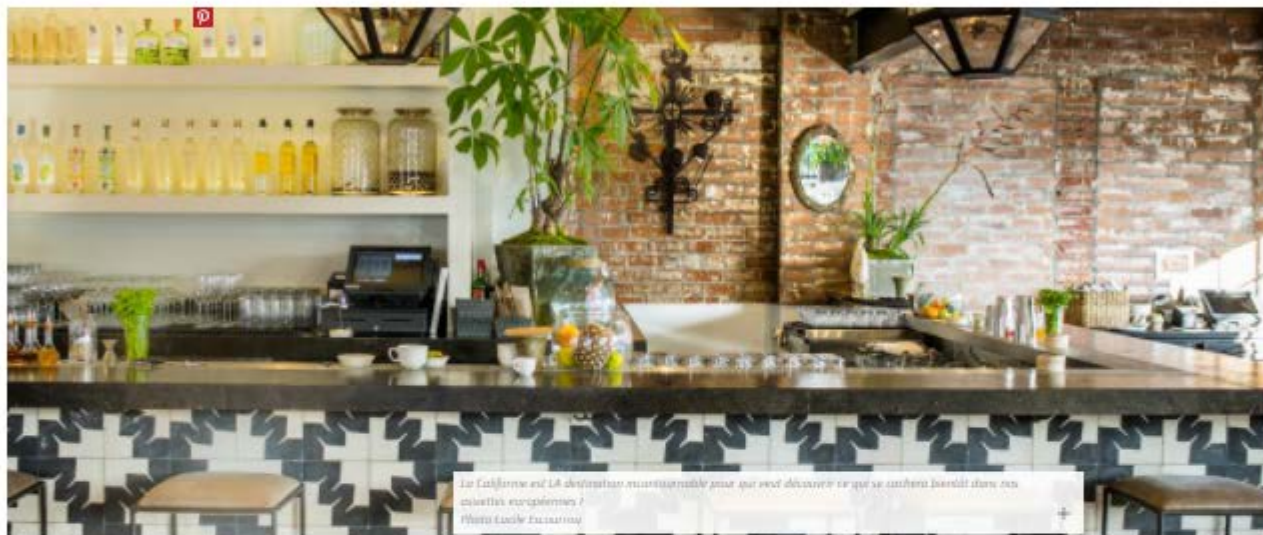


Cap sur la Californie pour découvrir les tendances food de demain

Par Lucile Escourrou | Le 02 août 2017



La Californie est LA destination incontournable pour qui veut découvrir ce qui se cachera bientôt dans nos assiettes européennes !
Photo Lucile Escourrou

Partager

Dattes de Palm Spring, impossible Burger, vin orange et kombucha à gogo... Tour d'horizon de la Californie et de ses dernières trouvailles culinaires à rapporter dans nos valises, de Los Angeles à Santa Barbara.

Que se passe-t-il sur les tables des Angelinos ? Empire des dernières tendances *healthy*, des délires culinaires les plus frappés et des coups de cœur à manger qui se brisent en une saison, la Californie est LA destination incontournable pour qui veut découvrir ce qui se cachera bientôt dans nos assiettes européennes... peut-être ! Reportage.

American Breakfast

Food trip ou pas, atterrir à Beverly Hills et poser ses bagages au Pink Palace est le meilleur moyen de s'immerger immédiatement. De bon matin, on déambule dans les couloirs de cet hôtel mythique autour duquel le quartier le plus bling de Los Angeles s'est construit au début du siècle dernier. On passe devant le bungalow de Marilyn Monroe et on s'amène, émue, au Polo Lounge, bar et restaurant mythique où Marlene Dietrich apparut pour la première fois en pantalon, changeant d'un seul coup les mentalités. On finit par s'asseoir sur l'un des tabourets du Fountain Coffee Room pour déguster un véritable «American breakfast» gargantuesque à mains de craquer pour un milkshake préparé dans les règles de l'art.

En ce moment



Rempotez vos places pour le festival Rock en Seine





Un assortiment de tacos ultra-frais accompagnés de pickles épicés dont les chefs de *Gracias Madre* ont le secret.
Photo Lucile Escourrou

Après s'être rafraîchi dans l'eau de mer de la piscine du Beverly Hills Hotel, là où fût repérée Raquel Welch, on file chez *Gracias Madre*. Dans ce temple de la cuisine mexicaine du XXI^e siècle version Los Angeles (ici tout est biologique et végétal), on s'assoit en terrasse en espérant voir débarquer Jennifer Lopez ou Beyoncé qui y ont leurs habitudes. En attendant les étoiles, on commande des *crab cakes* à base de cœur de palmier et du guacamole *con tortitas*, servies chaudes, à se damner. L'après-midi sera mexicaine...

Dattes de Palm Spring et chou-fleur rôti

Retour à Beverly Hills, le quartier maître étalon du luxe, le temps d'un dîner au *Belvedere*, le restaurant gastronomique aux multiples récompenses du Peninsula. Dans une charmante cour abritée de la fureur de la ville, il s'agit de choisir sur la carte entre différents grands crus californiens, aux tempéraments bien affirmés, avant d'attaquer les hostilités. Ce soir, c'est un chou-fleur grillé et pané, nouvelle marotte tout droit venue d'Israël. À suivre : une salade aux accents sucrés-salés dont seuls les Américains ont le secret. Qu'on leur demande de nous livrer : ce sont les dattes meedjool, joulleues et caramélisées qui poussent à Palm Spring, l'oasis Art déco. On conclut cette parenthèse de luxe par un dessert violet à l'âme enfantine : un fondant au chocolat, fleurs et glace à la violette. Réjouissant.

Tempeh caramélisé et jus pressé

Il est temps de découvrir une autre des multiples facettes de Los Angeles. Direction Art District où les entrepôts transformés en boutiques de vêtements pour hipsters rivalisent de fresques de street art dernier cri. On s'offre un cours de yoga chez *Springs* pour mériter notre bowl de patate douce, avocat et bacon de tempeh croustillant. Impossible ensuite de sortir de ce temple de wêspirite sain dans un corps parfait sans une bouteille de jus de pastèque et brugnion fraîchement pressés, à garder crânement à la main pour le reste de la journée.

Du pain et du vin

Silver Lake, le nouveau quartier des artistes est en effervescence. Il se chuchote une nouvelle adresse sur toutes les lèvres : *Botanica*. Dans un décor épuré et cultivé comme il faut, deux journalistes gastronomiques imaginent des assiettes locales, de saison, à arroser, de vins naturels très sur le volet, de cocktails so chic ou d'un mocha de dattes et chocolat. Salade niçoise revisitée à la vinaigrette L.A, saumon fumé et œuf coulant ou brocolinis et jeunes poireaux rôtis sur un pesto de poivron, les plats sont à la hauteur. En sortant, on s'arrête au rayon épicerie pour s'offrir une belle bouteille et on s'arrête, interdite, devant l'étiquette d'une boule de pain : « Amazing », souligne cette dernière. Oui, le vrai bon pain à la croûte grillée et à la mie généreuse est un petit luxe ici... À 11 \$, on se l'offre !

Le "burger impossible"



Son steak a l'apparence de la viande de bœuf, l'odeur de la viande bœuf et le goût de la viande bœuf... Mais...

OP Umami

Après une pause shopping dans les boutiques de décoration de Silver Lake, il est temps de remonter vers Los Feliz, autre quartier en vue de L.A. Entre un entrepôt de fripes tenu par des vétérans et une boutique de gadgets gothiques, on repère Umami à l'odeur de viande grillée qui s'en échappe. Au royaume du burger, on peut choisir entre un bun aux ribs ou au poulet croustillant mais pour nous ce sera Impossible ! Imaginé par une start-up de la Silicon Valley, le tout nouveau Impossible Burger a le look de la viande, l'odeur de la viande et le goût de la viande... Pourtant il est réalisé à partir de protéines de blé, de pomme de terre, d'huile de coco et d'hémoglobine de soja. C'est ce dernier ingrédient, l'hème, isolé par des chercheurs d'Impossible Food, qui permet d'imiter la viande à s'en méprendre. Découverte abasourdissante qui mérite d'être creusée. Direction Crossroad, institution en matière de restaurant végétalien haut de gamme. Dans un décor de brasserie new-yorkaise, le talentueux chef Tal Ronen cuisine l'impossible viande en «cigare», sorte de long rouleau de feuille de brick à tremper dans une sauce crémeuse. La garniture a la saveur d'un bœuf braisé... Mais ça n'en est toujours pas. La viande de demain est-elle née ?

Vin orange à Santa Barbara

La cuisine californienne ne peut se départir de son vin. C'est à Santa Barbara que nous allons à sa rencontre. Au bout de l'immense jetée en bois qui fait la fierté de la station balnéaire, on encame un «Urban Wine Trail», sorte de balade-dégustation, chez Deep Sea. Dans ce bar à vins, perché au-dessus de la mer et tenu par une famille de producteurs, on craque sur les étiquettes extraordinaires et on choisit un «rosé of grenache». Des notes de fraises, de cerises et d'épices tout en légèreté. À El Paseo, un passage historique de Santa Barbara qui regroupe de nombreuses caves à vins, la découverte de la soirée est le vin orange. À la carte des grands restaurants de Californie, ce vin ambré est un blanc vinifié comme du rouge, technique qui date de l'Antiquité. Résultat : un vin avec du caractère qui accompagne tout un repas sans fausse note.



Les vignes s'étendent à perte de vue autour de la ville de Temecula. En voiture, on peut se rendre d'un chat à un autre et observer la culture de nombreux vins californiens.
Photo Jay Sierker

Décidément, les vins californiens, puissants, avec un degré d'alcool élevé et des arômes très développés, n'ont rien à voir avec leurs homologues français. Direction les portes du désert. Sous un soleil écrasant, les vignes s'étendent à perte de vue autour de la petite ville de Temecula. Armés de grands chapeaux, on se balade de producteur en producteur pour mieux comprendre ce vin. On définit les contours de son secret : du blanc au rouge, en passant par le rosé, le vin californien est subtil mais ne s'embarasse pas de complexes. Fort, racé, il est aussi multiple que ses vigneron. Ici, chacun est fier de suivre son goût pour proposer son «blend», un mélange aussi personnel qu'un parfum sur-mesure.

Le soir, on cherche Lucky Luke et Billy the Kid dans le centre-ville aux allures de Far West. Chez **Public House**, on teste le burger au jackfruit, un fruit venu d'Asie à la mâche très cow boy. Pas convaincus, on lui préfère largement un houmous d'adamame frais et allié. C'est chez **EAT** que l'on s'attable pour le dessert. La patronne de cette joyeuse cantine, productrice de cinéma reconverte, a décidé de nourrir tout le monde, des «vlandards» aux vegans en passant par les gluten et les sugar free, avec sa cuisine saine et 100% maison. Des salades fraîches, des pizzas généreusement couvertes de brocolinis, encore une fois, et des donuts sans œufs, ni beurre mais à tomber, voilà un «dessert» dont on se souviendra.

Truffles et "ice cream"

Après la chaleur torride de Temecula, direction les hauteurs de Los Angeles. C'est dans le très chic quartier de Bel Air que l'on reprend notre souffle au calme et au frais. Dans l'hôtel éponyme, le chef, passé par le Piazza à Paris, nous réjouit de grillades et de pâtes maison à la truffe d'Australie, moins connue et plus locale que la française. Le lendemain, c'est au **Broad**, tout nouveau musée d'art contemporain, qu'on réintègre le rythme de la Cité des anges. Après les toiles format XXL de Murakami, Warhol et Basquiat, on s'offre une glace au **Van Leeuwen foodtruck**. Encore une fois, chacun choisit sa crème : lait de vache ou de coco. Dans tous les cas, le crémeux est à se damner et les parfums, vanille-pâte de cookie ou chocolat-banane, typiquement américains.

"Avocado toast" et raclette "fake"

Impossible de quitter LA sans passer par Venice Beach... Lain d'être un temple de la gastronomie, ce quartier abrite pourtant Abbot Kinney Bd, où les branchés s'habillent, s'équipent (passez chez *Tortoise*, spécialisé dans les ustensiles de cuisine japonais), et mangent ! Le repaire du déjeuner est sans conteste possible the *Butcher's Daughter* où les surfeurs trendy avalent sur le pouce un avocado toast, indétronable classique californien, accompagné d'un *chai latte* au lait de coco à tomber.

Le soir, on s'assaut dans le patio du *Plant food + Wine Venice* pour goûter la raclette végan à la lueur des bougies. Celle-ci arrive brûlante dans son poëlon, accompagnée de généreuses tranches de pain grillé au barbecue, de cornichons et de rondelles de radis. À peine croquer dans la tartine que la raclette, crémeuse et délicate, envahit notre palais... Décidément, la Californie n'a pas fini d'impressionner nos papilles !

Reportage gourmand en Californie de Los Angeles à Santa Barbara

En images



Voir toutes les photos



Carnet d'adresses

Où découvrir la cuisine des stars ?

Los Angeles est la ville qui comprend le plus de célébrités au mètre carré... Jusque dans les assiettes ou presque ! Beaucoup investissent dans des restaurants, avec plus ou moins de bonheur. Voici deux adresses de stars où vous pourrez manger les yeux fermés... Mais gardez-les plutôt ouverts !

Tajine

Mangez un tajine à Los Angeles ? Rien de fou... sauf si c'est Ryan Gosling le propriétaire et qu'il vient régulièrement s'asseoir à sa table ! Au menu : des pastillas, des grillades, un couscous et des glaces maison.

Tajine Beverly Hills, 132 N. Robertson Blvd, Beverly Hills. Tél. : 310 360 7535.

Little Pine

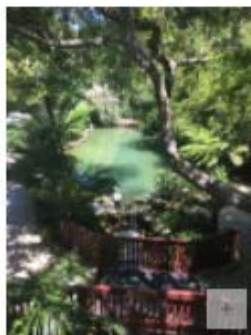
Ici c'est le chanteur Moby qui mène la danse. Engagé dans la cause animale, il propose une cuisine végan de haute voltige. On craque pour ses « mac & cheese » sans cheese, sa salade tomate-pastèque-mozzarella d'amande d'une fraîcheur renversante. Mais le plus grand classique du restaurant se déguste au dessert : une tarte à la banane et à la chantilly de coco assez grande pour deux. La fierté du restaurant ? Une équipe de filles exclusivement aux manettes, en cuisine comme en salle.

Little Pine Restaurant, 2870 Rowena Avenue, Silver Lake. Tél. : 323 741 8148.



À Los Angeles, impossible de passer à côté des restaurants de stars. Ici, le tarte à la banane, un classique au menu du Little Pine, le restaurant du musicien Moby.
Photo Lucile Cassarrou

Où dormir ?



Dans le quartier ultra-chic résidentiel de Los Angeles, Bel Air, se cache l'hôtel du même nom. Un paradis composé de petits bâtiments au milieu d'une végétation luxuriante...
Photo Lucile Cassarrou

Bel Air

Dans le quartier ultrachic résidentiel de Los Angeles, Bel Air, se cache l'hôtel du même nom. Un paradis composé de petits bâtiments au milieu d'une végétation luxuriante pour se reposer du tumulte de la ville. Le plus : les cheminées en plein air qui apportent une touche de romantisme supplémentaire quand tombe la nuit.

Hotel Bel-Air, 701 Stone Canyon Road, Los Angeles. Tél. : 310 472 1211.

Santa Barbara

À l'écart du centre-ville, le Fess Parker (appartenant à la chaîne Hilton) a l'avantage de se trouver devant la plage. On apprécie ses infrastructures sans faille et son bar à vin dernier cri.

The Fess Parker, 633 East Cabrillo Boulevard, Santa Barbara. Tél. 800 879 2929.

Temecula

Au milieu des vignes, des dizaines de bungalows sont répartis autour d'une piscine salvatrice... Ici, c'est le désert ! L'hôtel produit son propre vin et son spa propose des soins autour du raisin.

South Coast Winery Resort & Spa, 34843 Rancho California Road, Temecula.

Pour plus d'informations

Office du Tourisme de Californie :
www.visitcalifornia.com
Ville de Los Angeles :
discoverlosangeles.com
Ville de Santa Barbara :
SantaBarbaraCA.com
Ville de Temecula :
VisitTemeculaValley.com

Avec 3 rotations par semaine Paris-Los Angeles et un prix d'appel imbattable sans escale de 549 €, la compagnie à bas prix **XL Airways** a tout bon. À noter : un système de divertissement gratuit sans fil **XL Cloud** permet de se connecter à l'avion avec son smartphone, sa tablette ou son ordinateur portable pour regarder des films, lire la presse ou les guides destination. Pour 15 €, les lunettes **Immersives Skylights** valent le détour : avec elles, on peut voir des films en 3D et oublier que l'on est dans l'avion.

Et si la Californie venait à vous ?

Relais & Châteaux invite le chef **David Kinch** en France fin septembre ! Pour fêter les 15 ans de **Mansera**, son restaurant californien aux 3 étoiles, le chef californien viendra cuisiner au Taillevent à Paris, à l'Oustau de Baumanière en Provence et au Petit Nice à Marseille. Une très belle façon de découvrir la convivialité et la maîtrise du produit de la cuisine californienne. Du 28 septembre au 6 octobre, réservation auprès des établissements.

La rédaction vous conseille :

Vacances à **île Maurice**, un alléchant voyage culinaire

Week-end gastronomique : un goût de movida souffle sur Marseille

Gastronomie et street food, trois jours de folle gourmande à Bangkok

[Et l'artape](#)

[W Travel](#)

[D+](#)

[In Share](#)

T4

[Net](#)

7