



Chefs, jetset et **ROCK'N'ROLL**

Jeunes, rock'n'rolls, souvent beaux gosses, les nouveaux Dieux de la gastronomie mondiale ont inventé une bistronomie puriste et créative fortement inspirée de la culture nordique de René Redzepi. Issus de la planète entière, les membres de ce clan soudé s'adulent mutuellement et partagent la même vision d'une cuisine de l'instinct et de l'instant. Vanity Fair a capturé sur le vif le noyau dur de ce gang, réuni le mois dernier à New York pour une performance culinaire organisée par le collectif Gelinaz !

VIRGILIO MARTINEZ

RESTAURANTS: LE CENTRAL (LIMA)
ET LE LIMA (LONDRES)

Sa cuisine est fortement marquée par la culture andine. Etoile montante de cette nouvelle génération, le chef péruvien s'apprête à ouvrir un deuxième restaurant à Londres, après le succès de Lima. Ce premier établissement dans la capitale britannique est déjà couronné d'une étoile Michelin et classé 7^e aux 50 Best awards en 2013.





FULVIO PIERANGELINI
HOTEL DE RUSSIE, ROME

ET BERTRAND GREBAUD
SEPTIME, PARIS

C'est le père et le fils spirituels. L'un est un grand poète à forte personnalité classé maestro de la cuisine italienne avec son mythique Gambero Rosso (à San Vincenzo, en Toscane, fermé en 2009). L'autre est le Français adulé de la nouvelle bistro-nomie, couronné d'une étoile Michelin en 2014.

A photograph of Alex Atala, a chef with a beard, wearing a dark jacket over a white t-shirt with a graphic design. He is smiling and looking down at a plate of food. A chef in a white uniform is visible on the left, and another person is in the background. The setting appears to be a professional kitchen.

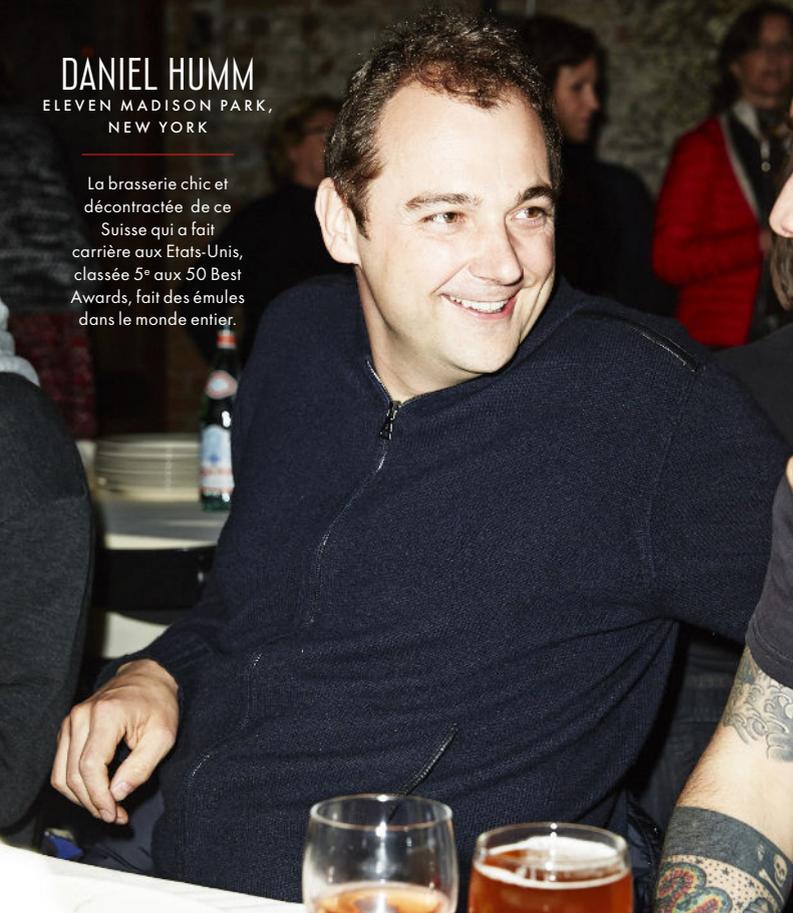
ALEX ATALA

D.O.M., SAO PAULO, BRÉSIL

Féru de culture amazonienne, cette tête chercheuse utilise des produits ignorés de l'Occident. Tête de proue de ce mouvement locavore, il est le pendant du nordique René Redzepi sur le continent latinoaméricain.

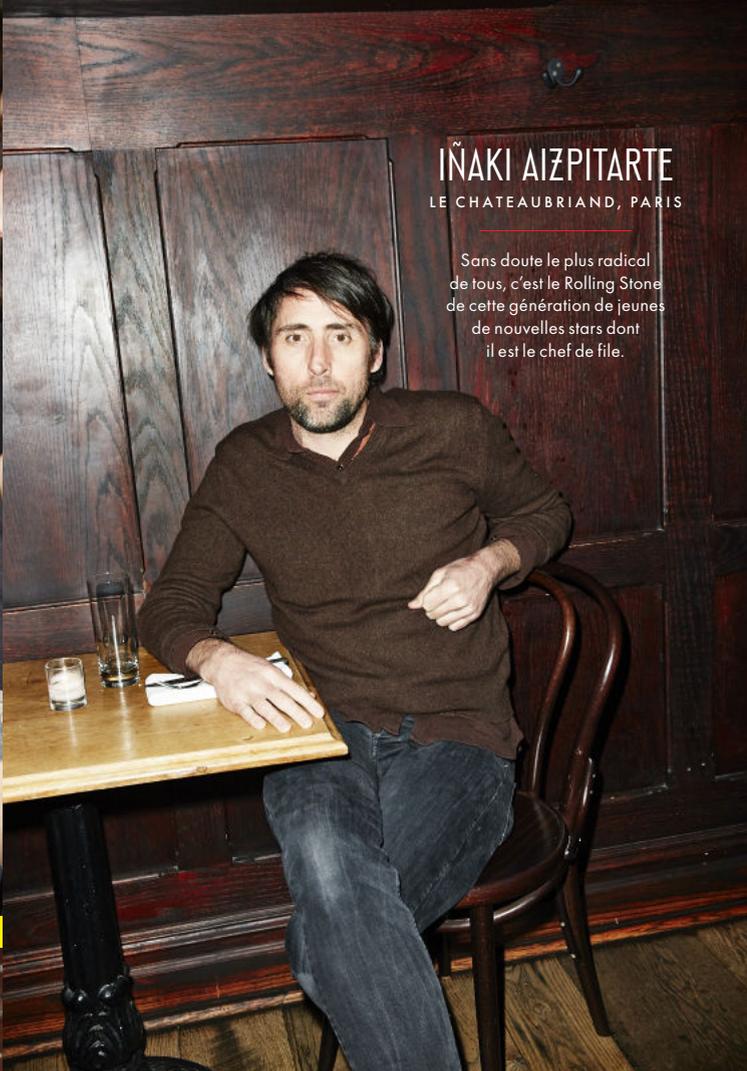
DANIEL HUMM
ELEVEN MADISON PARK,
NEW YORK

La brasserie chic et décontractée de ce Suisse qui a fait carrière aux Etats-Unis, classée 5^e aux 50 Best Awards, fait des émules dans le monde entier.



IÑAKI AIZPITARTE
LE CHATEAUBRIAND, PARIS

Sans doute le plus radical de tous, c'est le Rolling Stone de cette génération de jeunes de nouvelles stars dont il est le chef de file.



AGATA FELLUGA

JOUR DE FÊTE, STRASBOURG

ET ANA ROS

KOBARID, SLOVÉNIE

Ces deux stars montantes de la nouvelle gastronomie sont les seules femmes entrées dans le club très fermé d'aficionados des Gelinazi. Agata vient de gagner le 1er Prix du Rising Star Awards dans le classement européen, qui récompense les moins de 35 ans. Retenez bien le visage d'Ana, la blonde discrète ne va pas tarder à exploser au grand jour.



BEN SHEWRY

ATTICA, MELBOURNE

DANIEL PATTERSON

COI, SAN FRANCISCO

ET RENÉ REDZEPI

NOMA, COPENHAGUE

Ben n'a pas d'étoiles, Daniel en possède deux, tout comme René, fer de lance du renouveau de la cuisine nordique, intrinsèquement liée à la nature et au «culte» du produit. Grand mentor de la nouvelle garde culinaire mondiale, il est entré dans le groupe Gelinaz! en 2007, en même temps que son grand ami Inaki.



DANIEL BURNS

LUKSUS, BROOKLYN, NEW YORK

Il est passé par deux institutions: Noma (le restaurant de Redzepi à Copenhague) et Momofuku (celui de David Chang, à New York), avant d'ouvrir avec son associé Yepp (à sa gauche sur la photo) ce nouveau bistro, mix de cuisine US et de démarche nordique, où on ne sert que de la bière artisanale.





MAGNUS NILSSON
FAVIKEN, JARPEN (SUÈDE)

Ce Viking adulé de la bande, formé chez Astrance pendant trois ans, fête ses trente ans cette année. En 2007, il a installé son auberge (à peine 16 couverts) sur des terres recluses de Scandinavie, tellement à l'écart des sentiers battus que le Michelin n'est pas encore venu jusqu'à lui pour lui attribuer des honneurs qu'il mérite.



LORENZO LUNGI

IL BOUCANIERE
SAN VICENZO (ITALIE)

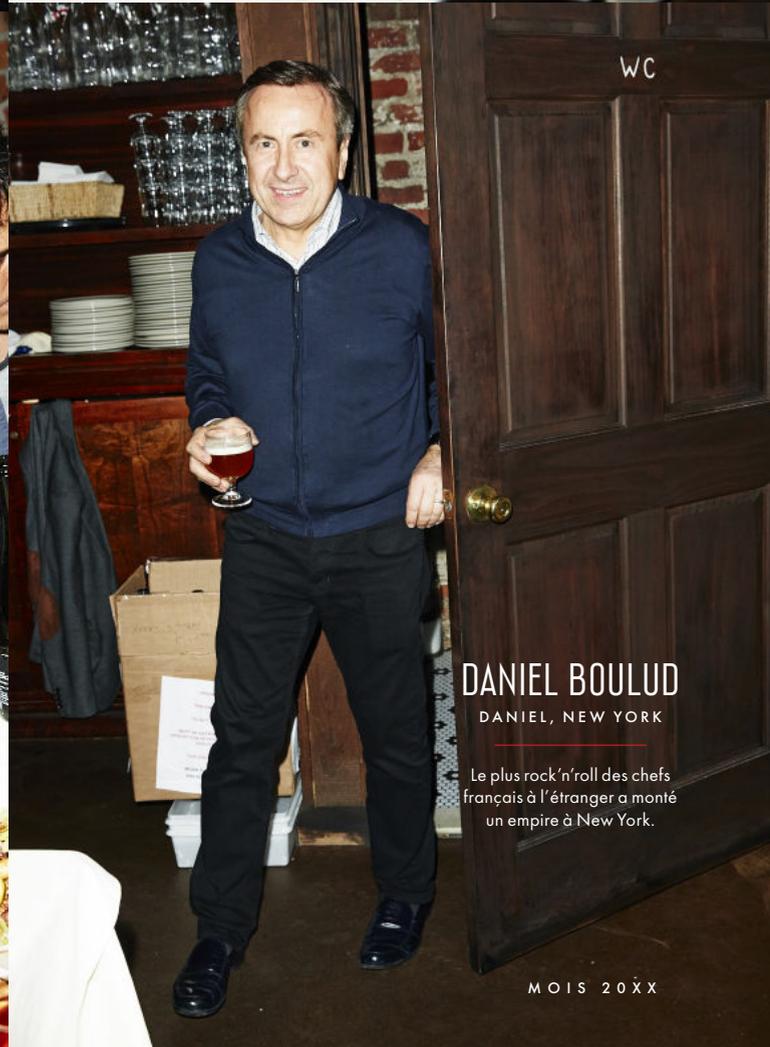
C'est le fils spirituel de Fulvio Pierangelini, pour lequel il a été sous-chef pendant plus de dix ans. Depuis, il a monté Le Boucaniere, un restaurant de poissons en bord de mer avec Fulvieto Pierangelini, le «vrai» fils de Fulvio.



KOBE DESRAMAULTS

IN THE WOLF, DRANOUTER (BELGIQUE)

La signature créative de son auberge de charme retirée incarne le chaînon manquant entre la cuisine française et nordique.



WC

DANIEL BOULUD

DANIEL, NEW YORK

Le plus rock'n'roll des chefs français à l'étranger a monté un empire à New York.



BLAINE WETZEL

WILLQWS INN, LUMMI ISLAND (WASHINGTON)

ET PETTER NILSSON

SPRITMUSEUM, STOCKHOLM

Natif de Washington, Blaine n'a pas trente ans mais incarne à lui seul le rêve du chef locavore, avec son établissement perdu dans la nature sur son île. Avant de retrouver la Suède, son pays, Petter Nilsson quant à lui s'est fait connaître en France, avec son fameux Les trois salons, à Uzès, lâché en 2007 pour monter La Gazetta, à Paris.