**Zeitschrift:** Revue économique franco-suisse
**Herausgeber:** Chambre de commerce suisse en France
**Band:** - (2004)
**Heft:** 547

**Artikel:** Joël Robuchon : son grand retour en cuisine
**Autor:** Brandt, Thierry
**DOI:** https://doi.org/10.5169/seals-886276

**Nutzungsbedingungen**
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

**Conditions d'utilisation**
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

**Terms of use**
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

**Download PDF:** 11.12.2025

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch**

# Joël Robuchon
# Son grand retour en cuisine

**Thierry Brandt**
*Journaliste*

**Voilà six ans, à la surprise générale, le grand chef vendait son restaurant trois étoiles.**
**Motif : lassitude.**
**A l'époque, il avait manifesté son désir de tout arrêter…**
**Non seulement, il ne l'a pas fait, mais en plus, il revient aujourd'hui en cuisine, en ouvrant avec quelques amis un restaurant à la formule originale.**
**Une belle réussite de plus à son actif.**

Dans le monde de la gastronomie, il y a des noms qui font immanquablement saliver. Celui de Joël Robuchon en fait partie. Qu'il revienne personnellement aux fourneaux après six ans d'absence constitue donc un événement. Mieux : chacun peut prétendre y goûter. Car le restaurant qu'il vient d'ouvrir en plein Paris est à la porté d'à peu près toutes les bourses. L'idée était originale mais pas forcément facile à réaliser. Et pourtant, c'est une réussite, qui fait la part belle aux saveurs essentielles, à la simplicité des préparations et à la convivialité du service.

Comment décrire au plus juste L'Atelier de Joël Robuchon. Côté agencement, il faut le voir comme la déclinaison subtile d'un bar à sushis japonais et d'un restaurant à tapas espagnol. Il n'y a donc pas de tables. Les convives sont invités à s'asseoir autour d'un long comptoir en forme de U, taillé dans un bois de couleur sombre. Le dispositif peut surprendre. Il se révèle finalement très agréable, chacun étant libre ou non de converser avec son voisin, que cela soit pour commenter les nouvelles du jour ou les plats qui se succèdent dans les assiettes. Seul défaut du système : il n'autorise pas les grandes tablées. A plus de six personnes, il faut oublier.

C'est donc derrière le bar qu'officie non seulement le personnel de service, mais encore le sommelier et les chefs (ils sont quatre), qui n'hésitent jamais à quitter la cuisine, ouverte et placée au centre du restaurant, pour venir s'enquérir des souhaits de chacun. Cet échange régulier est une vraie nouveauté, qui semble plaire à tout le monde. Les clients sont aux anges de se voir ainsi personnellement conseillés et les chefs ravis de pouvoir transmettre petits et grands secrets de leur belle science. Qui plus est, Joël Robuchon et ses quatre associés, Philippe Braun, Eric Lecerf, Eric Bouchenoire et Antoine Hernandez, cultivent en plus de leurs talents culinaires d'autres qualités comme la modestie, l'affabilité et la décontraction.

Au propre comme au figuré, ils passent les plats, entre la cuisine où ils s'élaborent sous vos yeux et le fameux bar. Au menu, un florilège d'une cinquantaine d'entrées et de plats déclinés tout simplement : anchois frais marinés à l'aubergine confite, œuf cocotte à la crème légère de cèpes, ravioli de langoustine truffé, rougets en filets à la tomate pimentée et aux olives noires, côtelettes d'agneau de Lozère à la fleur de thym, spaghettis aux cèpes, caille caramélisée avec pomme purée truffée, steak tartare et frites à l'ancienne, entre autres. Un choix de vins au verre est proposé, au travers duquel on se laissera volontiers guider par le sommelier, Antoine Hernandez. Pour résumer l'affaire, disons que dans L'Atelier de Joël Robuchon, ont peut goûter à une cuisine qui mérite deux à trois étoiles pour un prix plus qu'honnête. Le tout dans une ambiance de bistrot chic et sobre.

**L'Atelier de Joël Robuchon**
**5, rue de Montalembert,**
**75007 Paris**
**Tél. : 01 42 22 56 56**
**Fax : 01 42 22 97 91**

**Le restaurant est ouvert tous les jours. Le midi, de 11 h 30 à 15 h 30. Le soir, de 18 h 30 à 24 h**
**Le restaurant ne prend pas les réservations, sauf pour le premier service.**
**Pour un repas complet, compter en moyenne entre 60 et 80 € par personne.**

Interview

# A la recherche du meilleur produit

***En 1996, vous annonciez votre retraite des fourneaux. Aujourd'hui, vous revenez en cuisine, après avoir multiplié les expériences ces dernières années. A quoi doit-on ce retour ?***

Il y a six ans, j'avais effectivement exprimé mon désir de tout arrêter. Simplement parce qu'il était devenu trop lourd pour moi de gérer un restaurant trois étoiles. A l'époque, je me levais à six heures du matin et je ne quittais jamais mon restaurant avant deux heures le lendemain matin. Je ne faisais plus rien d'autre. Je n'avais plus d'autre vie. Après avoir vendu mon établissement, j'ai continué toutefois à honorer mes engagements avec certains industriels et j'ai fait de la télévision avec mon ami Guy Job. Durant cette même période, de nombreux amis et des chefs avec lesquels j'avais travaillé ne cessaient de me proposer de remettre l'ouvrage sur le métier. J'y ai beaucoup réfléchi et j'ai finalement accepté, à condition de pouvoir mettre en place un concept original, plus convivial, plus léger. Ils ont dit oui. C'est comme cela qu'est né ce restaurant en mai dernier.

***Plus convivial, plus léger. Que voulez-vous dire ?***

C'est à la fois une question de fond et de forme. Sur le fond, l'idée était de proposer une cuisine de qualité, variée, à partir de produits simples. Aussi simples que par exemple des spaghettis à la truffe blanche ou des œufs cocotte. Sur la forme, le but était d'offrir un service convivial et décontracté, en tout cas, sans la pesanteur d'un restaurant trois étoiles. Qui peut s'offrir aujourd'hui un repas dans un tel établissement ? Une clientèle aisée, bien sûr. Nous, nous avons l'intention de recevoir tous ceux qui ont envie de bien manger sans dépenser une fortune.

***Après six mois d'expérience, quel bilan en tirez-vous ?***

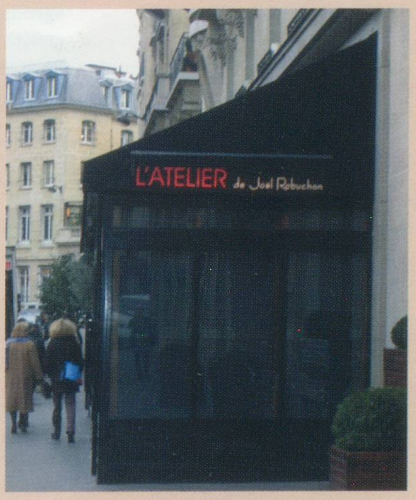
A titre personnel, j'en suis très heureux. La formule plaît. On me sollicite partout dans le monde pour faire pareil, aux Etats-Unis, en Angleterre, en Suisse, au Japon…

***Et alors, allez-vous donner suite ?***

L'Atelier de Joël Robuchon a déjà un petit frère, au Japon. Il en aura sans doute quelques autres, mais pas plus de quatre ou cinq.

***A l'heure de la mondialisation, existe-t-il encore une vraie cuisine française ?***

J'en suis persuadé. Plus qu'une cuisine, je dirais qu'il existe une technique française, qui consiste à choisir les meilleurs produits, à s'inspirer des influences les plus intéressantes et à en tirer le meilleur parti. J'en parlais encore récemment avec mon ami Freddy Girardet : il partage le même point de vue. Tous les grands chefs du moment reconnaissent l'importance de la technique française. Ce n'est pas du chauvinisme que d'affirmer cela.

***Aujourd'hui, le "world food" est à la mode dans toutes les capitales. Qu'en pensez-vous ?***

Je n'en pense pas forcément que du mal. Cela étant, comme vous venez de le dire, il s'agit d'un phénomène de mode. Au fond, je pense que la cuisine, d'où qu'elle soit, doit conserver une certaine identité, même si elle est faite de plats revus et corrigés en permanence.