



Ludo Lefebvre en son fief californien, une adresse où l'on paie en réservant sa table.

L.A. CONFIDENTIAL

Il a des boucles aux oreilles, des bras couverts de tatouages et une table, où il faut payer à l'avance. Estampillé «*chef du futur*» par le *Time*, le Français **Ludo Lefebvre** est un trublion du genre. Rencontre avec un chef comme on les aime. Par Shirine SAAD Photos Laure JOLIET

Dimanche matin, Trois Mec, un minuscule resto planqué entre une station d'essence et un pressing en bout de course. C'est ici que se cache la table ultra-prisee de Californie, trustée par les stars et les foodies les plus tenaces. Les Américains appellent ce type de bistrot de poche «*a hole in the wall*». Sauf qu'ici, les réservations se font par un système de billetterie. On paie avant, comme pour un concert. Bronzé, tatoué, la belle quarantaine, Ludo Lefebvre nous accueille dans un français aux accents de sa Bourgogne natale. Le chef travaille son caramel aux citrus qui compose l'un des éléments clés de son répertoire: le riz au lait saupoudré d'algues wakame croustillantes. Ce «plat pitch» résume sa cuisine, à la fois simple et sublime. Nostalgique et moderne. «*Petit, j'adorais ce dessert, confie-t-il. Ma grand-mère le faisait avec du caramel et du sel; j'ai voulu recréer les mêmes contrastes. Comme on est en Californie, j'ai mis des algues et du citrus.*» Bousculer les monuments de la gastronomie en invitant des ingrédients inattendus, rien de plus naturel selon lui. A ses côtés, douze cuisiniers s'activent: pommes au foie gras, ceviche de loup de mer, sole meunière, céleri-rave en vessie à la truffe. La tension monte en cuisine. Ce soir, l'équipe accueille le Suisse Daniel Humm. Le chef étoilé d'Eleven Madison Square, à New York, est invité à participer à la série de dîners donnés en hommage aux 20 ans de Ludo à Los Angeles (avant lui, il y eut Taku Sekine, de Dersou à Paris, et Daniel Boulud, du Daniel à New York). Passé par les cuisines d'Alain Passard et de Pierre Gagnaire, Ludo débarque à 25 ans sur la côte Ouest. Indocile et romantique, il gagne rapidement des

accolades avec ses plats ludiques et attachants, comme son panini au foie gras ou sa poularde au Coca-Cola et au pop-corn. Un style visionnaire, imbibé, bien avant la tendance, de «comfort food». Insatiable explorateur, il invente aussi le pop-up LudoBites, un succès fou qu'il exporte jusqu'à Hawaï, et LudoTruck, un stand de poulet frit ambulante. Écrit un livre, se lance à la télé. En 2013, sa première adresse à Hollywood, Trois Mec, est saluée par la presse et les chefs. L'année suivante, il ouvre son bistro, Petit Trois, à côté, où il sert omelettes («*la recette que tout homme devrait maîtriser*»), croque-monsieur, escargots et autres classiques à une clientèle désormais accro. Aujourd'hui, Ludo a publié un deuxième livre, est une star à la télé et dans la vraie vie: il a été fait chevalier de l'ordre des Arts et des Lettres en 2015.

«MY NAME IS Dr LUDO»

Il est 7 heures. Derrière les fourneaux règne un silence religieux rompu par des «*Oui! Chef!*» Ludo devient le bad boy des fourneaux. Ceux qui ont suivi ses aventures à la télévision, entre autres avec son pote Anthony Bourdain, avec qui il s'est fait tatouer sur le plateau de l'émission *The Taste* l'an dernier, connaissent ses accès de rage. «*My name is Dr Ludo!*», lance-t-il gentiment en dirigeant une assistante en détresse. Exigeant, l'homme n'est pas du genre à se sentir «arrivé». Il explore sans relâche l'univers enivrant du goût. Agrumes, pêche du jour, avocats géants, herbes aux puissants arômes, piments multicolores: il arpente, infatigable, marchés, mers, boucheries et potagers à la recherche de saveurs parfaites. Sa cuisine se simplifie, se libère de ▶



Sorti il y a deux ans, *Crave, The Feast of the Five Senses* (Blurb) revisite les classiques de la cuisine française à la sauce californienne.

► traditions poussiéreuses, devient de moins en moins « sérieuse », mais pas moins rigoureuse. « J'adore jouer avec les goûts et les produits, recréer des plats d'enfance, des souvenirs de voyages, raconte-t-il. C'est en expérimentant que les idées viennent. J'invente sans cesse de nouvelles recettes. L'essentiel, c'est ma liberté. » En milieu de soirée, la lumière se tamise, le jazz langoureux détend l'équipe. La clientèle ravie, choyée, se régale. Daniel Humm est là, entre la cuisine, le parking où il prend des photos avec ses fans et signe des autographes, et le bistro où il papote avec de vieux amis. Krissy, épouse et partenaire de Ludo, grande, fine, blonde, mère de ses deux enfants, gère tout le scénario. Elle a été avocate, manager de Pamela Anderson et même modèle pour *Playboy*. Elle prend des photos et des vidéos, aidée de leur ami marseillais, le photographe Lionel Deluy. Les flashes fusent. Les plats se succèdent. Ludo s'est décontracté. Il est heureux: « Ici, je traite les clients comme des amis, même si j'aime les provoquer un peu. Je leur fais oublier leurs problèmes, je leur offre ce plaisir de manger avec les gens qu'on aime. Le cuisinier, c'est un marchand de bonheur. »

Il est 22 heures. La cérémonie s'essouffle. Les cuisiniers plaisantent. Un ami a offert au chef suisse une boîte de chips au fromage. C'est la fête, tout le monde goûte les croustilles, les blagues s'élèvent, c'est comme si la salle n'existait plus. Humm est enchanté, redemande du vin et se met à placer des tuiles orange sur chaque petite assiette. Ludo, amusé, dépassé, observe ce manège. Le miracle de la cuisine avec le cœur. ●

Ludolefebvre.com



Sur la carte de Petit Trois, 718 Highland Ave, à L.A.: omelettes, escargots, croque-monsieur.

LES GNOCCHIS PARISIENS

Pour 2 personnes: muscade en poudre • 75 g de beurre • 1 tasse de farine • 3 œufs • 25 g de parmesan en copeaux • 2 c. à soupe de parmesan moulu

- Dans une casserole, faites bouillir 1 verre d'eau avec 1 pincée de sel, 1 pincée de muscade et 45 g de beurre.
- Ajoutez la farine et mélangez avec une spatule pour qu'elle épaississe et se décolle de la casserole.
- Faites cuire 30 sec pour sécher la pâte.
- Laissez refroidir 5 min
- Versez la pâte dans un plat creux, incorporez un à un les œufs en fouettant pour obtenir une pâte lisse.
- Ajoutez le parmesan moulu.
- Transférez la pâte dans un sac en plastique et coupez un embout pour faire un pochoir.
- Poussez la pâte dans l'eau frémissante en coupant des petits morceaux de 1,5 cm.
- Faites cuire 3 min.
- Egouttez.
- Fouettez le reste de beurre dans une casserole jusqu'à ébullition puis réduisez.
- Ajoutez sel, poivre et faites-y dorer vos gnocchis.
- Dressez avec les copeaux de parmesan.



TROIS RECETTES DE LUDO

LA SOLE, BEURRE DE BONITE, CHOU BRAISÉ

Pour 8 personnes: 2 filets de sole. • 130 g de bonite séchée • 670 g de beurre • 2 citrons • 1 chou • 1 zeste de citron • 500 g de pousses d'épinards • 12 clous de girofle • 50 g de raifort.

- Effeuillez le chou et faites-le cuire à la vapeur 7 min.
- Retirez et plongez-le dans de l'eau glacée.
- Dans une casserole, infusez 100 g de bonite dans 1 l d'eau sur feu doux pendant 20 min.
- Filtrez et faites réduire pour obtenir

un bouillon concentré équivalent à ¼ de tasse. • Ajoutez le reste de bonite.

- Mixez en incorporant le beurre petit à petit.
- Filtrez puis assaisonnez du jus des citrons.
- Faites pocher les épinards avec les clous de girofle à feu doux pour qu'ils dégagent leurs arômes.
- Faites-les revenir dans 220 g de beurre pour apporter du croustillant.
- Dressez avec les filets de sole juste poêlés, les zestes de citron et le raifort râpé.



LE FLAN BISTRONOMIQUE

Pour 6 personnes: 125 g de beurre • 125 g de sucre • 250 g de farine • Levure chimique • 7 œufs et 3 jaunes • 300 g de sucre • 120 g de Maïzena • 300 g de crème fraîche • 1,2 l de lait • 2 c. à soupe d'extrait de vanille

- Préchauffez le four à 180 °C.
- Dans un bol, combinez 125 g de sucre, farine et 1 pincée de levure.
- Mélangez pour obtenir une texture de sable mouillé.
- Ajoutez 1 œuf.
- Laissez reposer 30 min au frais.
- Versez la pâte dans un moule, que vous tapissez sur 3 mm d'épaisseur.
- Fouettez le reste des œufs, l'amidon, la vanille, 150 g de sucre et la crème.
- Faites bouillir le reste du sucre et le lait.
- Hors du feu, incorporez le mélange d'œufs.
- Remplacez sur le feu pour que la préparation épaississe puis laissez refroidir.
- Versez-la dans le moule et faites cuire une heure à 120 °C.

