

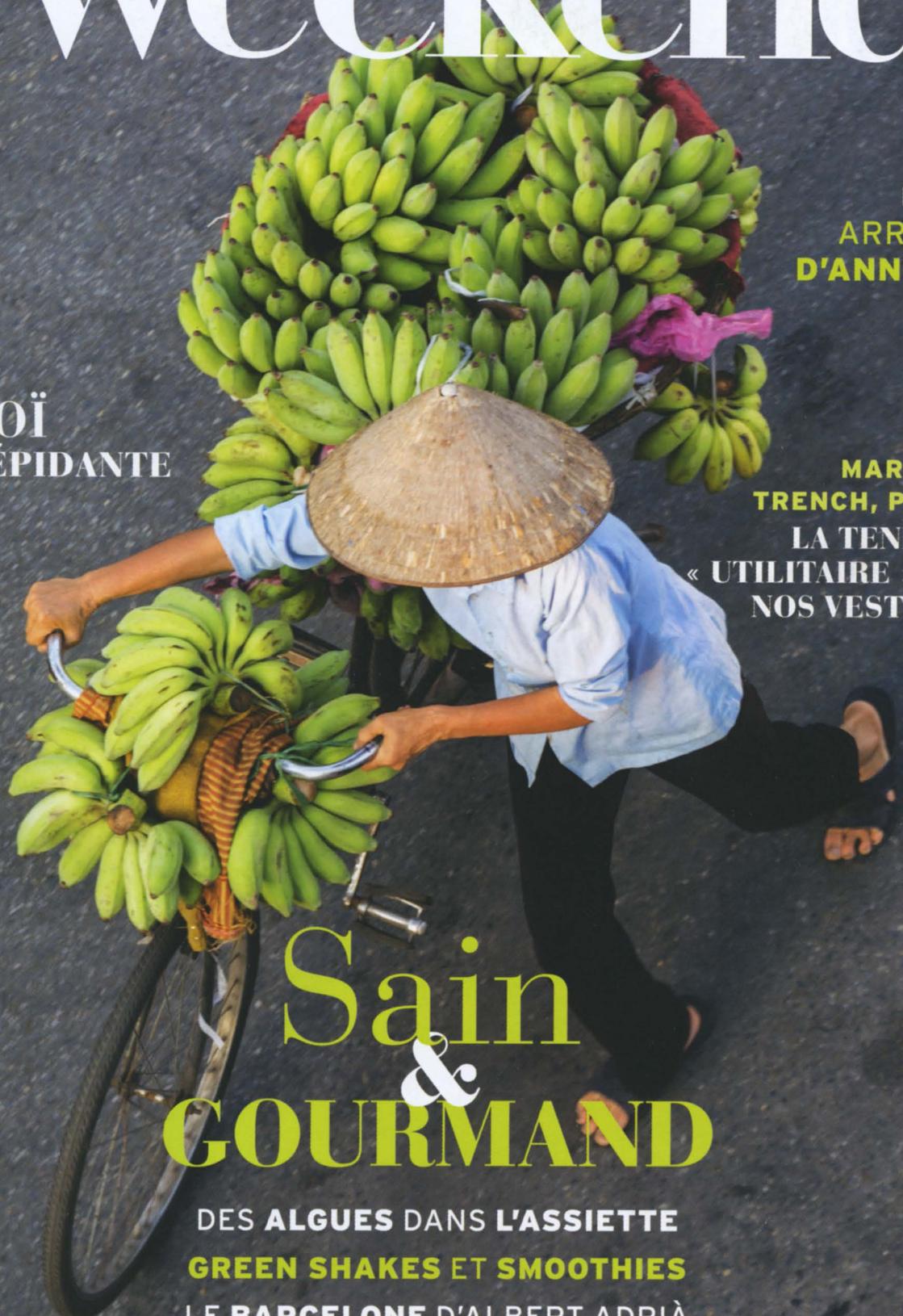
LE VIF

# weekend

VOYAGE  
HANOÏ  
LA TRÉPIDANTE

PSYCHO  
ARRÊTONS  
D'ANNULER !

MARINIÈRE,  
TRENCH, PARKA...  
LA TENDANCE  
« UTILITAIRE » DANS  
NOS VESTIAIRES



## Sain & GOURMAND

DES ALGUES DANS L'ASSIETTE  
GREEN SHAKES ET SMOOTHIES  
LE BARCELONE D'ALBERT ADRIÀ

# N°23

DU 9 JUIN 2017

- 6 LA SEMAINE DE WEEKEND**  
Les news du lifestyle
- 16 EN 5 MOTS**  
Bige Kurtman, une créatrice de bijoux qui a de l'or dans les doigts
- 18 À L'ESSAI**  
Construire une terrasse
- 19 MODE**
- 20 BEAUTÉ**
- 58 COMME UN CHEF**
- 60 EN CUISINE**
- 65 HOROSCOPE**
- 66 LE TRAIT**



JAN & JOBBE

## LA SEMAINE PROCHAINE

### DOSSIER FORME

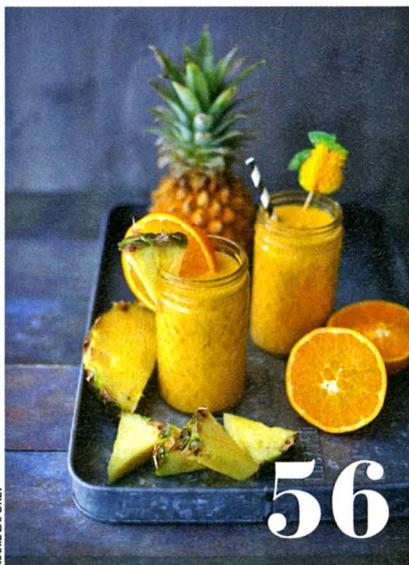
Ce 16 juin, la rédaction du Vif Weekend mouille son maillot et propose un banc d'essai des nouvelles disciplines fitness pour booster sa condition physique. Au menu également : des recettes de bols de graines, pour maximiser son énergie, et un focus sur la nouvelle tendance des mocktails, à savourer sans modération.

COUVERTURE : GETTY IMAGES



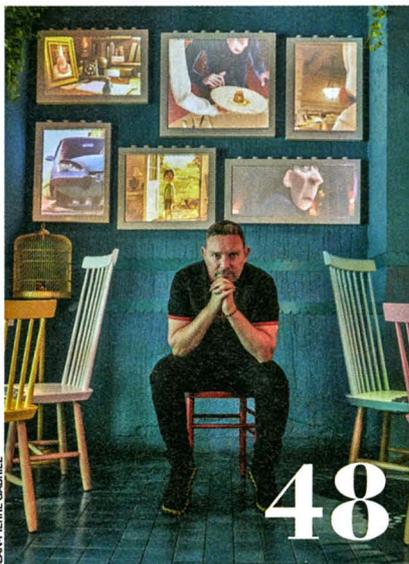
IMATREE

24



MARIE LAFORET

56



JEAN-PIERRE GABRIEL

48



PHOTOS: S&P

- 22 PORTRAIT**  
Sema Kaygusuz, plume décomplexée de la littérature turque
- 24 DRESSING**  
Le vêtement utilitaire, l'uniforme tendance de l'été
- 30 CRÉATION**  
Le vestiaire romanesque de Léo
- 32 GREEN**  
Les abeilles, gardiennes de notre biodiversité
- 34 DÉCO**  
Chez Catherine Arnould, architecte d'intérieur
- 38 PSYCHO**  
Et si on arrêta d'annuler nos rendez-vous ?
- 42 VOYAGE**  
Immersion authentique à Hanoi
- 48 GASTRONOMIE**  
Les tables d'exception d'Albert Adrià, à Barcelone
- 52 NATURE**  
Des recettes aux algues venues de Bretagne
- 56 DRINK**  
Smoothies et compagnie : les bienfaits des boissons détox

**DONNEZ VIE**  
à ce magazine grâce à **Scanlink**  
Comment l'utiliser ?

1. TÉLÉCHARGEZ gratuitement l'application Scanlink
2. OUVREZ l'application Scanlink
3. SCANNEZ la page où se trouve ce pictogramme et DÉCOUVREZ l'offre enrichie de cette page

Plus d'infos sur [www.scanlink.be](http://www.scanlink.be)

ALBERT ADRIÀ

# BARCELONE LA DÉLICIEUSE

Longtemps vu comme « le petit frère » de Ferran Adrià, le chef star d'El Bulli, le cadet est aujourd'hui à la tête de six restaurants dans la capitale catalane.

Des tapas à la gastronomie mexicaine, en passant par la cuisine Nikkei, venue du Pérou, il nous présente son royaume.

PAR JEAN-PIERRE GABRIEL

**I**l est 11 heures du matin quand Albert Adrià arrive au Tickets, l'une de ses enseignes qui revisite le style El Bulli dans un décor baroque et vient d'accéder à la 25<sup>e</sup> place du classement Fifty Best répertoriant les meilleures adresses culinaires du monde. Il s'excuse pour le retard, interpelle immédiatement le chef pour lui expliquer dans un langage télégraphique la manière dont il voit la préparation des asperges aujourd'hui, avant de revenir à nous : « L'an dernier, nous avons reçu ici 1,1 million de demandes de réservation pour un maximum de 100 places par jour, raconte-t-il. Désormais, il n'est plus possible de commander une table que deux mois à l'avance. »

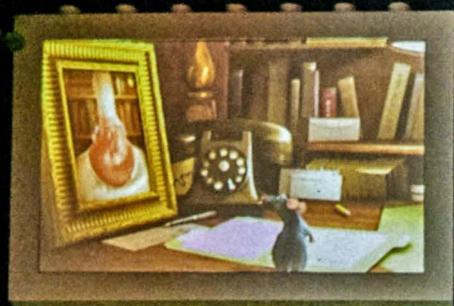
Inauguré en 2011, soit l'année de la fermeture du mythique El Bulli, Tickets doit son nom au quartier dans lequel il est installé, autrefois peuplé de cinémas. Pour le localiser, il suffit de visiter le site elbarriadria.com. En page d'accueil, sur un plan en trois dimensions, on repère cinq établissements autour des arènes : outre Tickets, y sont aussi repris Bodega 1900, Hoja Santa, Niño Viejo et Pakta. Il ne manque que le nouveau-né de la galaxie Albert Adrià, Enigma, « le grand frère » des autres, comme le précise notre hôte. L'homme a 47 ans et a travaillé avec son

frère durant plus de deux décennies – dès ses 17 ans, en réalité – dans le célèbre restaurant de Roses. Loin de se limiter aux pâtisseries du menu, avec lesquelles il s'est fait un nom, il a réellement participé au succès de ce temple de la gastronomie. C'est notamment à lui qu'on doit l'apparition des mets sucrés en début de repas. En 1997, il s'est pris de passion pour ce quartier barcelonais accroché à la Gran Via et y a d'abord ouvert Inopia, une expérience qui a duré trois ans mais qui lui a appris énormément. « A El Bulli, il suffisait de claquer des doigts pour que les choses soient faites, se souvient-il. Inopia a été une école de la réalité. Ce bar à tapas traditionnel devait répondre à un autre modèle économique. De plus, j'ai eu beaucoup de difficultés à trouver des cuisiniers qui acceptent de faire des croquettes ou des patatas bravas. Tous voulaient devenir le nouveau Ferran Adrià. Les choses ont changé aujourd'hui, Tickets emploie 57 personnes, Hoja Santa 25, Pakta 20, Enigma 32, Bodega 1900 18 et Niño Viejo 10. » Les trois premiers établissements comptent également une étoile au Michelin et en espèrent une seconde un jour. Quant à Enigma, l'ambition est clairement de décrocher rapidement trois astres – et il semblerait, de l'avis des clients, qu'il soit en bonne voie.

## EXOTISME ET TRADITIONS

Avec son frère, Albert partage un sens de l'organisation poussé à l'extrême, basé entre autres sur une garde rapprochée d'une efficacité redoutable. Pour son groupe, El Barri, le noyau dur se compose de huit personnes, dont un pâtissier, trois cuisiniers et son épouse, Silvia, en charge de la communication. « Quand je suis à Barcelone, je peux ainsi chaque jour être dans un restaurant, ou passer de l'un à l'autre. La distance maximale à parcourir doit être de 300 mètres, souligne le Catalan. Et certains de mes visiteurs étrangers, lorsqu'ils restent ici quelques jours, réservent dans trois ou quatre de mes lieux. »

Mais qu'est-ce qui différencie ces spots pour foodistas avertis ? Il y a d'abord l'exotisme de Niño Viejo, Hoja Santa et Pakta. Le dernier est une interprétation de la cuisine Nikkei, née de l'immigration japonaise au Pérou. « C'est un concept innovant et peu connu. Il mélange la technique et la qualité du produit nippon avec les couleurs, les arômes et la puissance gustative de l'Amérique du Sud. » Niño Viejo, lui, sert de la street food. « Un modèle que j'ai développé avec Paco Mendez et que j'adore, note le roi de la scène food barcelonaise. Ex d'El Bulli, pleinement imprégné de cette philosophie, il enseignait au Mexique dans une école de cuisine traditionnelle. Le nom ►



Le groupe El Barri, ce sont plus de 150 employés aux côtés du chef.



Enigma, le dernier-né des restaurants d'Albert Adrià, avec des nuages pour décor.

PHOTOS: JEAN-PIERRE GABRIEL

Niño Viejo vient d'une discussion avec notre pâtissier qui me disait qu'il ne serait jamais heureux. Je lui ai répondu : "Tu es un Niño Viejo (né vieux)." Coup de cœur personnel d'Albert, Niño Viejo est simple et sans prétention mais propose bien plus que des tacos. Chaque bouchée est un voyage de saveurs épicées avec maestria, qui laisse une très belle fraîcheur en bouche. Dans le même bâtiment, au fond, se trouve Hoja Santa, le terrain d'aventures de Paco Mendez. « Nous sommes encore au début. Je pense que c'est un des restaurants où l'on peut le plus progresser en termes de créativité », note le frère Adrià.

L'ambiance est tout autre à Bodega 1900. Ici on parle de culture, de tradition, celle qui évoque les bars du Barcelone d'autrefois où l'on venait prendre un vermouth et manger un bout. Qu'on ne s'y trompe toutefois pas, les plats sont présentés sous la

forme de tapas superbement exécutées, avec un choix de produits d'une qualité rare, qu'il s'agisse des olives, des anchois à l'huile ou de la ventrèche de thon. « Cela plaît énormément aux étrangers qui composent la moitié de la clientèle, relève le propriétaire. C'est là qu'Alain Ducasse, par exemple, a voulu manger quand il est venu dans la cité. J'adorerais être cuisinier là car j'aime la plancha, les fritures, le charbon de bois. Dans tous ces lieux, nous suivons au mieux la saison, avec des interprétations différentes d'un même produit. Au moment de l'asperge blanche, celle-ci sera très cuite à Bodega 1900. A Tickets, la pointe sera présentée piquée sur un bâton de réglisse et accompagnée d'un espuma, tandis qu'à Pakta, elle sera servie croquante, comme au Japon. »

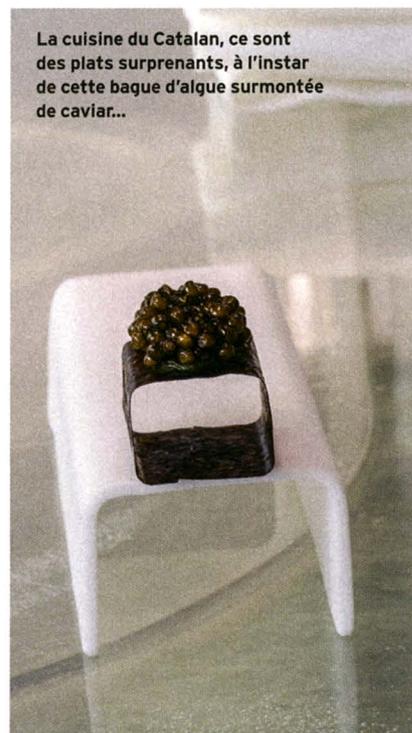
De l'avis même de son concepteur, c'est Tickets qui offre le décor le plus abouti.

A côté de la salle du restaurant, l'ancien bar à cocktails a été transformé en salle de desserts. La moitié des clients peuvent ainsi changer de place et s'insérer dans un décor pastel. Au mur, des écrans passent en boucle des classiques du cinéma... « C'est là que j'ai voulu rendre accessible la cuisine d'El Bulli. En résumé, c'est un peu d'El Bulli, beaucoup d'Espagne. Alors que beaucoup de chefs veulent faire un restaurant plus petit, j'ai vu plus grand. Un indice, il y a dix pâtisseries pour cet établissement ! »

## VOYAGE SENSORIEL

Pour que la galaxie El Barri soit complète, il manquait la plus brillante des étoiles. C'est chose faite depuis le début de l'année, avec l'ouverture programmée d'Enigma. Dans un décor qui évoque les nuages du ciel, Albert Adrià, aidé de son frangin, a développé – encore – un nouveau concept. Pour accéder aux 700 m<sup>2</sup> situés en rez-de-chaussée, on reçoit un code par SMS, après que la réservation soit confirmée. C'est celui qu'il faut composer à la porte d'entrée. Un couloir sinueux vous mène à la première station d'un voyage extraordinaire qui en comptera six. En guise de bienvenue, dans un lieu dénommé Ryokan (auberge typique du Japon), on vous propose un thé de fleurs servi dans une vaisselle créée par

La cuisine du Catalan, ce sont des plats surprenants, à l'instar de cette baque d'algue surmontée de caviar...



## RENCONTRE

notre compatriote Roos van de Velde, ainsi que des fraises acidulées et sucrées. Le timing étant précis du début à la fin du repas, quelques minutes plus tard, vous vous asseyez au bar, dans un autre lieu dénommé la Cava. Deux types de vin de xérès y sont présentés au gourmet, accompagnés chacun d'une dizaine de snacks que préparent deux cuisiniers. Ce peut être par exemple des œufs de mullet avec des graines de capucine ou du calamar et de la noix de coco ou encore de l'algue nori rigidifiée par du sucre Isomalt et travaillée en forme de bague qu'on place au doigt pour avaler le petit monticule de caviar qui la surmonte.

L'arrêt suivant est un autre bar où deux cocktails différents – l'un des dadas d'Albert Adrià – sont servis l'un après l'autre, accompagnés, eux aussi, de petites portions. Vient ensuite la théâtrale plancha, façon teppan yaki japonais, qui limite le nombre de convives. Deux cuisiniers sont chargés de préparer, pour les sept privilégiés qui les entourent, sept tapas en vingt-cinq minutes maximum, avec des ingrédients étonnants comme l'abalone, un mollusque gastéropode. « Si nous l'amenions à table, nous aurions au moins deux personnes sur dix qui nous le renverraient car sa texture est peu familière. Dans ce cas-ci, le fait

d'assister à son élaboration rend le plat plus acceptable », explique le propriétaire. On entre dans le cœur du propos à la cinquième station. Assis à table, les clients se voient présenter une dizaine de plats de tailles variables, telle une mémorable fine tranche de bœuf Wagyu, nappée d'oursins et de doenjang – la pâte de soja coréenne. Quant aux vins, ils sont à la carte ou selon deux assortiments. Les mignardises suivront, dans une dernière zone aménagée avec le mobilier de son ancien bar, le 41°. On peut les accompagner de café ou de cocktails et s'en aller tard dans la nuit. Il est clair qu'Albert Adrià a rassemblé ici à la fois les méthodes de travail et la créativité d'El Bulli. La nouveauté réside dans ce circuit qui offre diverses expériences sensorielles surprenantes. La maîtrise est totale.

Le lendemain matin, notre guide du jour s'envolait pour Ibiza, « 45 minutes de vol et 8 autres en voiture », pour arriver à Heart. Pour la troisième année consécutive, il va y mettre sur pied un projet mêlant délices et performances du Cirque du Soleil. A l'évidence, le lieu affiche complet. Et de confier en guise d'au revoir : « J'ai 47 ans mais mon cerveau fonctionne comme si j'avais 20 ans de moins ! »

[elbarriadria.com](http://elbarriadria.com)

« DANS TOUS NOS RESTOS, NOUS SUIVONS LA SAISON, AVEC DES INTERPRÉTATIONS DIFFÉRENTES D'UN MÊME PRODUIT. »



### MANGO, PLAYA DEL CARMEN

Pour 4 personnes

410 g de grosse mangue mûre, 6 g de Tajin (condiment mexicain en poudre), 6 g de jus de citron vert, zeste de citron vert.

Peler la mangue à l'aide d'un Economie. Séparer les deux côtés du noyau à l'aide d'un couteau. Détailler en cubes de 3 cm de côté. Réserver au frigo. Mélanger la mangue avec la poudre de Tajin et le jus de limon. Terminer avec le zeste de citron, râpé en surface.



... ou cette pointe d'asperge piquée sur un bâton de réglisse.

