

THE BEST OF FRENCH CULTURE

DECEMBER 2019

FRANCE-AMÉRIQUE

BILINGUAL

VINTAGE BAGS
FROM FASHION TO INVESTMENT

THE JEAN-GEORGES
EMPIRE

IN PRAISE OF DIVERSITY
BY GUY SORMAN



FG.

L'EMPIRE JEAN-GEORGES

The Jean-Georges Empire

By Clément Thiery

Jean-Georges Vongerichten a fait de New York, où il vit depuis 1986, la capitale de son empire gastronomique. Le restaurateur français règne sur trente-neuf restaurants, dont vingt-cinq aux États-Unis, garantit la même qualité de service de Las Vegas à Singapour et trouve encore le temps de cuisinier pour ses amis !
Jean-Georges Vongerichten has lived in New York since 1986, and made the city the capital of his culinary empire. The French restaurant owner reigns over 39 establishments, including 25 in the United States. He guarantees the same quality of service from Las Vegas to Singapore, and still finds time to cook for his friends!





Le restaurateur français Jean-Georges Vongerichten à table dans son restaurant amiral, le Jean-Georges, dans l'Upper West Side de Manhattan.
French chef Jean-Georges Vongerichten sits at his flagship restaurant, the Jean-Georges, on the Upper West Side of Manhattan. © Philip Montgomery

Il est 17h30 à New York. Le service du dîner vient de commencer au restaurant Jean-Georges, l'établissement amiral du groupe Jean-Georges Management, décoré de deux étoiles par le Guide Michelin. Assis dans un coin de la salle, impeccable dans sa veste de chef de cuisine, Jean-Georges Vongerichten scrute le ballet des serveurs : il ajuste une serviette, glisse un mot à l'oreille du chef de salle. Son smartphone lui rappelle que la journaliste culinaire du *New York Times* Florence Fabricant a une réservation pour 19h30 et le pâtissier français Pierre Hermé pour 20h30.

« On n'est jamais mieux servi que par soi-même », aurait pu être la devise de Jean-Georges Vongerichten. À la tête de trente-neuf restaurants et 5 000 employés, il recrute personnellement les chefs de cuisine et les managers, décide de l'éclairage, de la décoration et des nappes, et communique quotidiennement avec ses équipes. Les nouvelles de ses établissements lui parviennent par messages WhatsApp : retard de service au Mercer Kitchen à SoHo ; Kanye West vient dîner au Jean-Georges samedi ; la reconstruction du restaurant de Saint-Barthélemy, endommagé par l'ouragan Irma et fermé pendant deux ans, progresse bien.

« C'est difficile d'être partout à la fois », concède le chef sans perdre sa bonhomie. « Lorsque je ne peux pas être présent, je dirige mes restaurants par téléphone. Je sais ce qui se passe à chaque instant, je reçois la liste des VIP qui viennent manger et je sais ce qu'ils ont commandé. Dès que le chaos n'est plus contrôlé, j'envoie un petit message à tout le monde : mettre plus de serveurs à ce poste, envoyer une pizza aux truffes à Kanye West. »

Quatorze restaurants à New York

Jean-Georges Vongerichten partage ses journées entre son bureau de SoHo, le Jean-Georges dans l'Upper West Side, où il chapeaute le service du midi et celui du soir, et ses treize autres restaurants new-yorkais, qu'il visite au moins une fois par semaine. Il administre directement les établissements américains ainsi que le Market à Paris, mais délègue la gestion des autres restaurants en échange d'une participation financière. Comme une franchise ? « Non, on n'est pas chez McDonald's », objecte le chef, visiblement

offusqué. « On ne répète pas le même principe cinquante fois. Tout ce que nous faisons est sur-mesure, on s'adapte à la ville et aux produits locaux. »

De Los Angeles à Djakarta en passant par Philadelphie, où il a ouvert en août deux restaurants dans l'hôtel Four Seasons, les établissements de Jean-Georges Vongerichten ont un point commun : les épices asiatiques, sauce soja, gingembre, citron kaffir et yuzu, qu'il décline à l'infini. « J'ai commencé ma carrière à Bangkok, à Singapour et à Hong Kong », témoigne le cuisinier. « Je garde cette touche asiatique avec moi. À Jean-Georges, on a du piment dans chaque plat – en vinaigrette, en sauce ou en bouillon – et les gens ne réalisent même pas ! »

Jus de carotte et sauce de poisson

Lorsque le cuisinier alsacien arrive aux États-Unis en 1985 pour ouvrir un restaurant à Boston, la mode est à la cuisine traditionnelle : plats en sauce, beurre, crème fraîche. Jean-Georges Vongerichten sera à l'origine de la fusion de la cuisine française et asiatique, plus légère. Dans le jus de carotte de son enfance, il fait infuser des épices thaïlandaises et sert le tout avec des crevettes cuites à la vapeur. Cette « sorte de bouillabaisse thaï » fera la réputation de son premier restaurant new-yorkais, le Lafayette, ouvert en juillet 1986.

« Je suis devenu fou avec les jus », se souvient le cuisinier dans son autobiographie, *A Life in 12 Recipes*, publiée aux États-Unis en octobre dernier. « J'ai accompagné des coquilles Saint-Jacques de jus de courgette ; j'ai accompagné de jus de céleri et de Roquefort une selle d'agneau. » Un esprit d'innovation qui est devenu sa signature. Il expérimente aujourd'hui avec les plats à base de plantes, qui répondent aux attentes des clients végétariens et offrent, selon lui, plus de possibilités que la viande ou le poisson. Au menu de son restaurant amiral figurent un carpaccio de betteraves, de la carotte caramélisée à la noix de coco et au gingembre, ainsi qu'un dashi japonais où la bonite séchée a été remplacée par une tranche de céleri déshydratée au four.

Une odyssée en Asie

Toutes les trois semaines, le restaurateur inspecte ses restaurants à l'étranger et puise de nouvelles inspirations. C'est ce qu'il appelle des « voyages de recherche ».

The clock strikes 5:30 p.m. in New York. The dinner service has just begun at the Jean-Georges, the flagship restaurant in the Jean-Georges Management group, with two Michelin stars to its name. Sat in the corner of the room, impeccably dressed in his chef's whites, Jean-Georges Vongerichten scans the servers as they glide across the room. He adjusts a napkin and whispers something to his head of staff. His smartphone buzzes, reminding him that *New York Times* food writer Florence Fabricant has a reservation for 7:30 p.m., followed by French pastry chef Pierre Hermé at 8:30.

"If you want something done, do it yourself," could be Vongerichten's motto. Heading up 39 restaurants and 5,000 employees, he personally recruits his chefs and managers, chooses the lighting, interior design, and tablecloths in each establishment, and communicates with his teams daily. News from his various eateries is delivered via WhatsApp: the service is behind at the Mercer Kitchen in SoHo, Kanye West is dining at the Jean-Georges on Saturday, and there is good progress on the reconstruction of the restaurant in St. Barts after the destruction of Hurricane Irma, which saw the establishment close for two years.

"It's hard to be everywhere at once," says the chef, although without losing his jovial manner. "When I can't be somewhere, I direct my restaurants by phone. I know what is happening at every moment, I receive the list of VIPs who come to eat, and I know what they order. As soon as the chaos slips out of control, I send a little message to everyone, telling them to put more servers on a certain post, or to send a truffle pizza to Kanye West, for example."

Fourteen New York Restaurants

Vongerichten spends his days between his SoHo office, the Jean-Georges on the Upper West Side where he supervises the lunch and dinner services, and his 13 other New York restaurants, which he visits at least once a week. He personally directs his American establishments and Le Market in Paris, but he delegates the management of his other restaurants in exchange for a financial contribution.

These are no franchises, however. "We aren't McDonald's," says the chef in an offended tone. "We don't repeat the same thing 50 times over. Everything we do is bespoke; we adapt to the city and to local products."

From Los Angeles to Djakarta to Philadelphia, where he opened two restaurants at the Four Seasons Hotel last August, all Jean-Georges Vongerichten eateries have something in common – Asian spices, soy sauce, ginger, kaffir limes, and yuzu, served in a myriad of forms. "I started my career in Bangkok, Singapore, and Hong Kong," says the chef. "I have kept these Asian inspirations ever since. At the Jean-Georges, there is chili in every dish, whether the vinaigrette, the sauce, or the stock, and people don't even realize!"

Carrot Juice and Fish Sauce

When the Alsace-born chef arrived in the United States in 1985 to open a restaurant in Boston, traditional cuisine was all the rage, championing sauce-centered dishes with butter and crème fraîche. Vongerichten was among those who introduced a lighter fusion of French and Asian cooking. He infused Thai spices in a base of carrot juice he enjoyed as a child and served it with steamed prawns. This "kind of Thai bouillabaisse" forged the reputation of his first New York restaurant, Lafayette, opened in July 1986.

"I went crazy with juices," writes the chef in his autobiography, *A Life in 12 Recipes*, published in the U.S. last October. "I paired scallops with zucchini juice; I paired celery juice with Roquefort cheese for a saddle of veal." This innovative spirit has become his signature. Today, he is experimenting with plant-based dishes to meet demand from vegetarian and vegan clients and which offer more possibilities than meat and fish, according to the chef. The menu of his flagship restaurant features a beetroot carpaccio, caramelized carrot with coconut and ginger, and a Japanese dashi in which the dried skipjack tuna has been replaced with a slice of roasted celery.

An Asian Odyssey

Every three weeks, the restaurateur inspects his establishments abroad and whips up new inspirations. He refers to his travels as "research trips." ●●●

Pour écrire le menu du Spice Market, son restaurant fusion de 500 couverts dans le Meatpacking District de Manhattan, Jean-Georges Vongerichten a embarqué ses collègues dans une odyssée en Asie du Sud-Est. « On a visité dix villes en dix-huit jours », se souvient son lieutenant, Daniel Del Vecchio, vice-président du groupe Jean-Georges Management. « On achetait tous nos repas dans la rue, on prenait des notes et des photos. »

Les plats composés à l'issu de ce voyage, comme tous les plats inventés par Jean-Georges Vongerichten depuis vingt-sept ans, ont été archivés. Sur sa tablette électronique, Daniel Del Vecchio conserve une bibliothèque de 70 000 recettes. Chaque fiche comporte une liste des ingrédients au gramme près, la procédure détaillée et une photo de l'assiette finale. Qu'il soit cuisiné par le patron lui-même ou par un de ses chefs, le toast de crabe à l'aioli et au citron doit être parfait : il sera contrôlé à trois reprises avant d'être servi. Le gage d'une qualité constante d'un restaurant à l'autre.

Regagner sa troisième étoile

Cette année, Jean-Georges Vongerichten a ouvert quatre restaurants aux États-Unis. Il planche maintenant sur un *food court* de trois étages sur les rives de l'East River à Manhattan, prévu pour 2021, et s'efforce de regagner sa troisième étoile Michelin. Car le Jean-Georges, pinacle de la gastronomie française à New York pendant dix ans, a été relégué à deux étoiles en 2017. « Nous avons ouvert sept restaurants cette année-là », se hasarde le restaurateur. « Peut-être n'étions-nous pas aussi soignés que nous aurions dû l'être ? »

Nouvelles inspirations, nouvelles recettes, nouveaux restaurants, l'empire Jean-Georges continue de s'étendre. Tous les jours à 15h, le chef prépare le déjeuner pour son bras droit, Daniel Del Vecchio, et pour son frère, Philippe Vongerichten, directeur du Jean-Georges, et fait avec eux le point sur ses affaires. Il passe aussi en cuisine lorsqu'un critique ou un ami vient dîner. « Tout le monde pense que je suis devenu comptable », s'exclame le chef. « Mais je ne m'occupe que de la cuisine. Chacun son business ! » ■

A Life in 12 Recipes, de Jean-Georges Vongerichten et Michael Ruhlman, W.W. Norton, 2019. 304 pages, 26,95 dollars.

When writing the menu for Spice Market, his 500-cover fusion restaurant in the Meatpacking District of Manhattan, Vongerichten took his colleagues on an odyssey across South East Asia. "We visited 10 cities in 18 days," says his second-in-command Daniel Del Vecchio, vice-president of the Jean-Georges Management group. "We only ate street food, took notes, and took pictures."

The dishes developed at the end of this trip were archived, just like all of Vongerichten's creations over the last 27 years. On his tablet, Daniel Del Vecchio keeps a library of 70,000 recipes, each with a gram-for-gram ingredient list, a detailed method, and a photo of the final result. Whether cooked by the boss himself or by one of his chefs, the crab toast with lemon aioli has to be perfect. Each dish is checked three times before being served, ensuring consistent quality across the group's restaurants.

Winning Back His Third Star

This year, Vongerichten opened four restaurants in the United States. He is currently developing a three-floor food court in Manhattan on the banks of the East River, set to open in 2021, and is striving to win back his third Michelin star. The Jean-Georges, a pinnacle of French gastronomy in New York for ten years, was relegated to two-star status in 2017. "We opened seven restaurants that year," he says. "Maybe we weren't as sharp as we should have been."

With new inspirations, new recipes, and new restaurants, the Jean-Georges empire is continuing to expand. Every day at 3 p.m., the chef prepares lunch for his right-hand man, Daniel Del Vecchio, and for his brother, Philippe Vongerichten, director of the Jean-Georges, and sits down to discuss business. He also heads up the kitchen when a critic or a friend comes for dinner. "Everybody thinks I'm an accountant," says the chef. "But I only take care of the kitchen. Each to their own!" ■

A Life in 12 Recipes, by Jean-Georges Vongerichten and Michael Ruhlman, W.W. Norton, 2019. 304 pages, 26.95 dollars.