



© Bruno Verjus

# ÉTAT DE GRAFF

## Gilles Choukroun au *MBC*

Rupture urbaine au fil d'une cuisine graffiti: **GILLES CHOUKROUN**, chef du restaurant **MBC** – pour menthe-basilic-coriandre – réaffirme la gourmandise ultra-sensuelle.

Par Bruno Verjus ([www.foodintelligence.blogspot.com](http://www.foodintelligence.blogspot.com))

**La rue du Débarcadère tranche de franche façon la frontière** entre le XVII<sup>e</sup> résidentiel et la friche périphérique. Là, *MBC*, loft postmoderne, se maquille de sprays aérosols. Les artistes Da Cruz et Nasty taguent les murs et l'esprit du chef: «*C'est un lieu qui me ressemble au même titre que l'un de mes plats emblématiques, le foie gras, cornichon doux, jus d'abricots*!» Gilles Choukroun aime la spontanéité des graffitis. Sa cuisine interpelle les produits et accepte «d'être à côté».

Ce chef à part a décroché sa première étoile à Chartres, en 1996. Cinq ans plus tard, il quitte *La Truie* qui file pour ouvrir à Paris *Le Café des délices*. Début 2004, *Angl'opéra* bénéficie un temps de ses habiles mariages sel / sucre / épice, avant que Gilles Choukroun ne passe au conseil au sein du *Sofitel Essaouira*, au Maroc. Au Grand Palais, à Paris, il crée au printemps 2007 *Le Mini Palais*. Depuis février 2009, c'est au sein de son «restaurant-signature», *MBC*, qu'il se consacre à la gourmandise. Chaque jour, il y peint une cuisine d'instantanés.

Voici par l'anecdote l'une de ses créations emblématiques: la lecture du catalogue de l'exposition Pierre Soulages à Beaubourg lui remémore une crevette *Crystal Bay*. Il utilise la purée de chou-fleur du menu et lui adjoint de l'encre de seiche: elle devient dès lors matière – son outrenoir. Là s'enténébrent les mots de Pierre Soulages: «*Le noir avait tout envahi, à tel point que c'était comme s'il n'existait plus.*» La purée est couchée à la palette sur une plaque, les crevettes crues taillées en carpaccio, déposées sur cette surface et recouvertes à nouveau de purée noire. Les têtes de crevettes sont servies crues dans un bol adjacent. Fraîcheur, iode et croquant, assaisonnée de citron vert: voilà pour la surprise de cette nourriture où l'absence du lisse prend le risque d'une œuvre aspirée. ■

**MBC Gilles Choukroun**, 4 rue du Débarcadère, 75017 Paris. Tél. 01 45 79 92 55

**À pleine bouche** de Gilles Choukroun (Éditions de la Martinière)