ON A PASSÉ DES MILLIERS D'HEURES ENSEMBLE, À PARCOURIR DES MILLIERS DE KILOMÈTRES, MAIS VOILÀ, LE VOYAGE S'ARRÊTE LÀ POUR TOI

Et s'il était enfin possible de bien manger dans les gares.

PAR DÉBORAH MALET

On ne va pas se mentir, pendant longtemps, l'offre gastronomique dans les transports a été aussi limitée que l'ouverture d'esprit de l'administration Trump sur les droits humains. Et tout aussi mauvaise. Hormis l'institution du genre, Le Train Bleu à gare de Lyon inauguré en 1900 à l'occasion de l'Exposition universelle de Paris, on avait le choix entre un mauvais jambon-beurre croqué sans conviction, un burger tiède servi à la chaîne et un mauvais café en poudre. Mais ça, c'était avant qu'Éric Frechon installe son Lazare à la gare Saint-Lazare il y a trois ans, que Thierry Marx implante son Étoile du Nord à la gare du Nord et avant qu'Alain Ducasse n'investisse la gare Montparnasse dans deux ans. Et il n'y a pas que les gares qui attirent comme des mouches les chefs étoilés. Ces derniers s'envoient aussi en l'air. L'année dernière, Guy Martin inaugurait I Love Paris à l'aéroport Roissy-CDG. Et depuis cet été, Gilles Choukroun pointe aux fourneaux de sa CUP (Cuisine Urbaine Parisienne) à l'aéroport d'Orly. Mais pourquoi est-ce autant le rush dans les transports ? Pour François-Régis Gaudry, critique gastronomique pour *L'Express Styles* et animateur sur France Inter *(On va déguster)* et sur la chaîne Paris Première *(Très Très Bon)*, « il y a deux explications à cette tendance : premièrement, les chefs souhaitent revisiter le "buffet de gare", une cuisine digne des brasseries à la gloire des transports comme le pionnier Train Bleu. Notamment parce que les gares et aéroports sont des vitrines idéales pour contribuer à l'image de prestige de l'art de vivre à la française, car ce sont des lieux de passage. Deuxièmement, c'est aussi par opportunisme commercial. Les gares et aéroports se sont mués au fil des ans en lieux de vie : on y fait du shopping, alors pourquoi ne pas s'y attabler ». Petit tour du monde des restaurants de transport. Make it (t)rain !

PHOTOS : ISTOCK ; JÉRÔME LÉGLISE ; DR

L'ÉTOILE DU NORD, PARIS

SUKIYABASHI JIRO, TOKYO

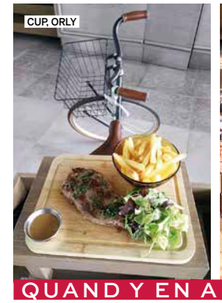
QUAND VOUS N'AVEZ PAS PRÉVU DE PARTIR

« Et ils vous mettent la grève, pendant des heures… » Mais ce n'est pas parce que vous n'êtes ni cheminot ni aiguilleur du ciel gréviste que vous n'avez pas le droit de squatter à la gare ou à l'aéroport. Vous pouvez aussi avoir une réservation dans un resto piloté par un chef étoilé. Et là, on peut dire que vous ne pensez qu'à votre gueule(ton) !

L'Étoile du Nord Cette brasserie de 150 couverts a été inaugurée à la gare du Nord fin novembre par Thierry Marx. Ici, on vous sert des plats typiquement du ch'nord, comme le waterzooi (bouillon de poulet ou de poisson avec de la crème) ou le potjevleesch (de la viande en gelée) mais aussi du bistrot comme des poireaux vinaigrette ou hareng pommes à l'huile. Avec, au déjeuner, une formule « entrée+plat+dessert » à 29 €. **Gare du Nord, 18, rue de Dunkerque, Paris-10e.**

Sukiyabashi Jiro Ce petit sushi bar est situé dans la station de métro Ginza à Tokyo. Méfiez-vous des apparences car c'est une institution au Japon qui affiche 3 étoiles Michelin et qui est aussi impénétrable que les voies du Seigneur (comptez trois mois minimum pour avoir une table). S'y asseoir au comptoir a un prix : plus de 200 € pour une vingtaine de sushis. Son maître ès sushis, Jiro Ono, 91 ans, a d'ailleurs accueilli en avril 2014 le président américain Barack Obama – le *Time* titrant même « Barack Obama just ate the best sushi in the world ». Drop the mic. **Ginza 4-chome, Chuo-ku, Tokyo.**

I Love Paris Déco chic digne d'un resto Costes au cœur de la capitale (normal, c'est India Mahdavi qui s'y est collée), le restaurant du chef Guy Martin situé à Roissy propose des classiques de la cuisine française comme un pot-au-feu ou une blanquette, mais aussi des plats raffinés comme du homard bleu. Le plus ? Le bar à champagne pour vivre la fast(e) life. Une destination culinaire « palace » qui lui a valu d'être élu cette année meilleur restaurant d'aéroport au monde lors des Airport Food & Beverage Conference & Awards. Vous pouvez même découvrir les plats et prix (une vingtaine d'euros pour les entrées et une trentaine pour les plats) sur l'appli I Love Paris by Guy Martin (gratuit sur iOS). **Aéroport Paris-Roissy-Charles-de-Gaulle, hall L du terminal 2 E.**


CUP, ORLY

BISTROT MILANO CENTRALE, MILAN

QUAND Y EN A MARRE

L'œil torve, le visage chiffonné après des heures de voyage, les fesses endolories, le cerveau inerte. Inutile de préciser que vous êtes au bout du rouleau. Débarquée au milieu de vos semblables aussi frais que les zombies de* The Walking Dead, *vous n'avez qu'une seule chose en tête : manger. Et vite. Qu'on se le dise, vous ne grimperez pas dans le Uber avant d'avoir croqué quelque chose de comestible (et si possible moins dégueu qu'un sandwich sous vide). Encore faut-il trouver le bon take away.

CUP C'est à Orly-Sud que le chef étoilé Gilles Choukroun dirige depuis cet été CUP. Un resto décoré par le street artist Da Cruz et le studio MHNA, dont la grande baie vitrée donne sur le tarmac (idéal pour se repasser dans la tête la scène de *Destination finale*…). Entre 5 h 30 et 22 h, on y mange un poulet basquaise, un fish & chips et on peut même s'y choper un sandwich fait minute (kebab ou hot-dog à 11,50 €). **Au premier étage de l'aéroport Paris-Orly-Sud.**

Bistrot Milano Centrale Dans la galerie commerciale de la gare de Milan est ouvert de 6 h à 21 h 30 ce bistrot qui vous permettra de vous rassasier pour moins de 10 € : la part de pizza (assez grosse) va de 4 à 5 €, le sandwich rustique (mozza et jambon de Parme) est à 4,50 €, le donut ou le muffin à 2,50 €. Et en plus, le Wi-Fi est gratuit (parfait pour checker ses mails à son arrivée). **Piazza Duca d'Aosta, 1, 20124 Milano, Italie.**

Tibits Amis veggies, vous ne regretterez pas votre passage en gare de Lucerne (en Suisse). Vous aurez certes l'occasion de sucer des Ricola mais surtout vous trouverez au premier étage cette chaîne 100 % green. Comment ça marche ? Eh bien vous allez au buffet, vous composez votre assiette (boulgour à la marocaine, salade d'algues, houmous, taboulé libanais, etc.) et vous payez au poids. À noter que 100 g vous revient à 4,20 € si c'est sur place et à 3,70 € si c'est à emporter. **Au premier étage de la gare de Lucerne, Suisse, *tibits.ch***

HAUSMANN'S, FRANCFORT

GORDON RAMSAY
PLANE FOOD, LONDRES

QUAND Y A PAS LE TEMPS

Vous n'avez pas envie de faire votre Kevin (c'est-à-dire de rater votre avion ?) mais pour autant vous avez envie de manger tranquillement (comprendre, un vrai repas chaud). Pour combler ce creux qui vous affaiblit (vous savez, lorsque vous avez l'impression d'être ventriloque) sans louper votre correspondance, voici des menus express avec indication du temps d'attente.

Plane Food Le chef le plus vénèr du PAF *(Cauchemar en cuisine),* Gordon Ramsay, a ouvert en 2008 Plane Food à l'aéroport d'Heathrow. Chaque plat (de la Caesar salade à la tarte au choco en passant par le Short rib burger) affiche un temps d'attente de maximum quinze minutes tandis que les « sides » sont, eux, livrés à votre table en moins de cinq minutes. Comptez 19 £ pour un plat. **Terminal 5 de l'aéroport de Londres Heathrow Airport, Royaume-Uni, *gordonramsayrestaurants.com***

Hausmann's Tim Mälzer est un chef cathodique qui a ouvert de nombreux restos en Allemagne dont celui-ci en 2013 à l'aéroport de Francfort. À l'honneur de son menu proposé de 6 h à 22 h et annoté d'horloges indiquant les plats rapides (moins d'un quart d'heure) : de la Wurst ! Optez pour une Käsekrainer (au fromage) avec une portion de sauerkraut, bacon et de pommes de terre (10,90 €). Lecker ! **Terminal 1 de l'aéroport de Francfort, Allemagne, *hausmanns-frankfurt.de***

Koedo Un ekiben à Issy-les-Moulineaux, improbable direz-vous ? Pourtant, à la gare se trouve depuis un an cette échoppe japonaise qui élabore sur place des bentos de votre choix (viande ou poisson avec du riz et des légumes, à partir de 13 €), des soupes miso et des onigiri (triangle de riz enrobé d'algue). Sugoi ! **Gare Issy-Val-de-Seine, 92130 Issy-les-Moulineaux, *koedo.fr***

QUAND Y A TRANSIT

Quatre options s'offrent à vous pour tuer le temps en attendant votre correspondance qui, comme-de-par-hasard, accuse un retard de deux heures : 1/ vous traînez au kiosque feuilletant tous les magazines et journaux en évitant soigneusement de passer en caisse (ça énerve le petit monsieur derrière son comptoir), 2/ vous trouvez un siège et vous vous endormez comme un vieux sac, 3/vous faites les boutiques, mais gageons que vous gardez votre pécule pour le dépenser une fois votre destination atteinte, 4/Vous arpentez de long en large les allées à la recherche de jolis étals comme si vous étiez au marché. Check.

L'aéroport de Copenhague Onze restaurants, seize cafés/bars, treize fast-foods/take away. Comme qui dirait, y a de quoi faire. Pourquoi ne pas goûter au smorrebrod (une tartine de saumon fumé, hareng, etc., de 9 € à 18 €) chez Aamanns ou attaquer une bonne pièce de bœuf chez Mash (avec sa vitrine renfermant de la carne maturée). À noter qu'il y a aussi de quoi manger vegan, gluten free et casher. **Aéroport de Copenhague, Danemark, *shop.cph.dk/spisesteder***

Ramen Street C'est ainsi qu'a été rebaptisée une allée souterraine de la gare ferroviaire de Tokyo, en raison de la concentration de restaurants de ramen (bouillon de nouilles avec de la viande, poisson, légumes, œufs, etc.). Dans la gare, un panneau signalétique indique même le chemin pour y accéder. Tous les restos sont ouverts de 11 h à 22 h 30, mais la table la plus convoitée reste celle de Rokurinsha (une heure avant de s'installer tout de même). **À l'entrée souterraine Yaesu, gare de Tokyo.**

Great Northern Food Hall Depuis ce printemps, la gare centrale de New York a cédé à la sirène du Grand Nord en accueillant un hall de huit stands food consacrés à la cuisine nordique. Lancé par le chef danois Claus Meyer (cofondateur du multi-primé Noma), tout est local et de saison, comme les smoothies d'Almanak, les sandwiches d'Open Rye ou les porridges, bières et whisky artisanaux du Grain Bar (prix de 3,50 $ à 16 $). **Vanderbilt Hall au Grand Central Station New York, *greatnorthernfood.com***

AÉROPORT DE COPENHAGUE

GREAT NORTHERN FOOD HALL, NEW YORK

ET SI VOUS PRENIEZ L'EAU ?

Il n'y a pas que sur Terre et dans les airs que vous pouvez rejouer La Grande Bouffe.

LE LAC LOBOC

C'est un peu le lac de la bouffe à Bohol, une île au centre des Philippines. De nombreuses barques transformées en restaurants naviguent en continu. Une telle croisière dure environ quarante minutes et vous coûtera 450 pesos philippins (environ 9 €). *infobohol.com*

KARAWEIK

Sur le lac Kandawgyi à Yangon, au Nord-Est de la Birmanie, flotte la réplique d'une barge royale, le Pyigyimon (fun fact Wikipédia : construite dans les 70's, celle-ci devrait résister au temps durant cinq siècles). Sur deux étages, les clients ont droit à un buffet à volonté et à un spectacle de danse traditionnelle. C'est certes touristique, mais c'est comme si on visitait Paris sans aller au Bouillon Chartier. *karaweikpalace.com*

JUMBO KINGDOM

Impossible de passer à côté du Jumbo à Aberdeen (Hong Kong) ! C'est le plus grand resto flottant du monde : 1200 couverts et une cuisine internationale pour satisfaire tout le monde (sushi, italien, cuisine cantonaise, etc.). Steven Soderbergh y a même tourné en 2011 des scènes de son film *Contagion* (rassurez-vous, vous ne risquez pas l'intoxication alimentaire).

PHOTOS : ISTOCK ; DR