

Grant Achatz est considéré comme l'un des meilleurs chefs aux États-Unis et l'un des spécialistes de la cuisine moléculaire. Sa vision de la cuisine est proche de ce qu'on appelle le « design culinaire », puisque son objectif est de créer une nouvelle façon de manger au restaurant et de toujours offrir une expérience complète et surprenante à ses clients. Découvrons-en davantage sur ce chef unique...

Achatz est familiarisé très jeune à l'univers de la cuisine puisque ses parents étaient propriétaires d'un restaurant dans l'Est du Michigan dans lequel il a l'occasion de travailler pendant son adolescence. Il étudie ensuite au Culinary Institute of America à Hyde Park, à New York, où il obtient son diplôme en 1994. Sa carrière commence dans le restaurant éponyme de Charlie Trotter à Chicago dans lequel il travaille durant une brève période (n'étant pas très satisfait de la méthode de management du chef). En 1996, il est embauché au French Laundry en tant que sous-chef, dans un restaurant régulièrement placé dans le top 10 du classement des « 50 Meilleurs restaurants du monde » du magazine britannique Restaurant. « Je voulais être Thomas Keller et j'étais très dédié à apprendre comment cuisiner comme lui ». Après 4 ans de tutorat auprès de Keller, il prend les rênes de la cuisine du restaurant Trio près de Chicago. Il est nommé Meilleur Nouveau Chef (2002) par le magazine Food and Wine et Chef Star montante (2003) par la James Beard Foundation.

Nick Kokonas, un entrepreneur local and client régulier de Trio, remarque le style de cuisine exceptionnel d'Achatz. Convaincu de son talent, il décide de d'associer avec lui pour la création de son propre restaurant. En 2005, Alinea est ouvert à Chicago. Moins de 2 ans plus tard, le magazine Gourmet le consacre meilleur restaurant du pays. En 2008, la fondation James Beard nomme Achatz meilleur chef des États-Unis, et en 2010 son restaurant est récompensé par 3 étoiles au guide Michelin. Grant Achatz est connu pour être l'un des premiers chefs dans le mouvement de la cuisine moléculaire.

Achatz définit sa cuisine comme de la cuisine « américaine progressive ». Dans un interview récent avec l'Institut de l'éducation culinaire, il explique ce que cela signifie pour lui: « Progressif signifiant l'utilisation d'une technique de pointe et l'exploration de la créativité. Et américain signifiant des ingrédients éclectiques et régionaux, ainsi qu'un melting pot mondial de styles de cuisine ». Il se refuse à avoir des plats signatures, car il souhaite plutôt garder son menu en évolution constante. Un de ces plats les plus célèbres est la tomate et fraise, où il met de la pulpe de tomate dans un moule en forme de fraise et vice versa, créant ainsi un trompe-l'oeil et trompant les sens de ces clients. Il a aussi réussi (avec l'aide de son sous-chef Mike Bagale) à développer un dessert à la pomme Granny Smith sous la forme d'un ballon flottant. Le chef a également conçu un autre dessert qui est dressé directement en salle devant le client sur une toile de céramique, inspiré du street art. Le cuisinier américain s'efforce de créer une expérience impliquant tous les sens pour ses clients, renouvelant ainsi complètement la manière de manger au restaurant.

« Les repas tirent parti de chaque sens, donc les clients peuvent s'attendre à des vapeurs parfumées, des tours inattendus, des charbons qui grésillent et des préparations juste à côté de la table », écrivent les inspecteurs Michelin dans le guide 2019. « L'expérience olfactive est frappante: si l'on garde les yeux fermés, des effluves d'agrumes ou de fumée révéleront facilement le plat qui vient d'être servi. Cependant, le chef talentueux a connu un moment difficile qui a presque remis en question ses capacités à cuisiner. En 2007, on lui diagnostique un cancer de la langue en phase quatre. Un spécialiste lui a d'abord dit qu'on devait lui faire une opération ablative de la langue mais il a ensuite décidé d'écouter l'avis d'un autre médecin, qui lui a dit qu'il pensait pouvoir traiter son cancer sans opération. Pendant qu'il était sous chimiothérapie et radiothérapie, Achatz perd malheureusement l'usage du sens du goût ( ce qui est plutôt critique pour un chef comme on peut le comprendre). Mais il découvre qu'en fait, le goût n'est pas tellement une question de langue mais plutôt de cerveau. Avec cette idée, il trouve le moyen de communiquer avec son équipe pour continuer à inventer de nouvelles recettes en utilisant une « échelle des goûts ».

Alors que tout le monde s'attend à ce que le restaurant ferme ses portes, il a l'intelligence d'utiliser toutes ses facultés pour continuer à diriger Alinea mieux que jamais. Après le rétablissement complet de Grant, les médecins ne savaient pas s'il pourrait un jour retrouver le sens du goût. Finalement, il retrouve l'usage de ses sens à travers une expérience particulière qu'il décrit ainsi: « les nouveaux-nés peuvent seulement percevoir le sucré. Leurs palais ne sont pas encore développés. Ils ne peuvent pas goûter le salé. Ils ne peuvent pas goûter l'amer. Ils ne peuvent pas goûter l'acide. Et bien sûr, la raison à cela est qu'ils sont poussés à manger en goûtant le sucré naturel du lait. La même chose m'est arrivée. J'ai démarré de zéro et la première chose qui m'est revenue était le sucré. Mon palais s'est donc développé tout comme celle d'un nouveau-né, sauf que j'avais 32 ans. Je pouvais donc comprendre comment les saveurs revenaient et comment elles agissaient en synergie... ». Cette expérience de « renaissance » a donné au chef l'occasion d'ouvrir un nouveau chapitre de sa créativité culinaire.

Aujourd'hui, Grant Achatz est propriétaire de plusieurs établissements gastronomiques: Alinea et Next, les bars à cocktails The Aviary et The Office, et le restaurant traditionnel Roister, qui sont tous situés à Chicago. Le chef et son équipe ont aussi installés The Aviary et The Office à New York. Il a écrit quelques livres avec son partenaire en affaires Nick Kokonas. Ils ont publié un livre de recette d'Alinea en 2008, puis en 2011 un mémoire, *Life, on the Line*, qui raconte la lutte d'achats contre le cancer en 2007. Le duo a aussi sorti des livres de recettes en version digitale avec des plats du restaurant Next, qui change de concept tous les 4 mois.

Récemment, il a délocalisé son restaurant depuis Chicago jusqu'à Madrid durant quelques semaines. Une réplique d'Alinea a été installée dans l'Eurobuilding Hotel, territoire du chef David Muñoz, aussi récompensé de 3 étoiles Michelin pour son restaurant DiverXO. Les deux chefs ont collaborés pour offrir un menu de 17 à 20 plats permettant aux clients d'avoir un aperçu de chacun de leurs restaurants.