



(<https://frenchmorning.com>)

PUBLICITÉ



Alain Allegretti, la passion du Sud dans les cuisines de Fig & Olive

par **Anne-Laure Mondoulet** - 18 novembre 2021

Après 21 ans passés aux États-Unis, le Chef Alain Allegretti a perdu l'accent du Sud, mais il revendique toujours aussi fièrement ses origines niçoises. Et c'est bien cette passion pour le Sud de la France qui l'amène aujourd'hui comme associé et directeur culinaire de Fig & Olive, la chaîne américaine de restaurants inspirés par la fameuse *French Riviera*. « Etant du Sud de la France, j'adore ce que cette marque représente. Je peux créer des plats de la région, mais aussi inspirés par l'Italie, l'Espagne, le Portugal et toute la côte méditerranéenne. C'est une nouvelle aventure rafraîchissante et excitante pour moi. » Le milieu de la restauration a été, on le sait, très sévèrement impacté par la pandémie. Selon New York Eater, qui recense régulièrement les fermetures d'établissements dans la Grosse Pomme, plus d'un millier d'entre eux ont dû mettre la clé sous la porte depuis mars 2020. Ce chiffre reste difficile à estimer et pourrait être, en réalité, bien plus élevé. Alain Allegretti n'a pas, lui non plus, été épargné : en mars l'an dernier, tout était prêt pour qu'il ouvre un bar à huîtres, le Frenchies oyster bar, à New York. Mais l'arrivée du Covid a totalement bouleversé ses projets, et l'établissement n'a pas ouvert ses portes.

PUBLICITÉ



(<https://frenchmorning.com>)

L'ambition d'un renouveau après la pandémie

Le chef cuisinier, qui a connu les hauts et les bas de la scène new-yorkaise de la restauration en deux décennies, n'en est pas à son premier défi. Après avoir notamment fait ses armes chez Alain Ducasse en France, il est arrivé à New York, en 2000, comme Chef exécutif du célèbre restaurant le Cirque d'Upper East Side. Cinq ans plus tard, il a pris les commandes du restaurant Atelier du Ritz-Carlton, où il a obtenu trois étoiles du New York Times et une étoile Michelin. C'est en 2008 qu'il lance son premier établissement, Allegretti, dans le quartier de Flatiron, qui lui vaut le surnom de « Roi de la cuisine française moderne » par le New York Times, mais il doit néanmoins fermer deux ans plus tard. Il ouvrira ensuite La Promenade des Anglais à Chelsea en 2011, puis Azure à Atlantic City en 2012.

De son côté, Fig & Olive a aussi connu des jours difficiles, ces 18 derniers mois. Le groupe a dû fermer deux restaurants, à Los Angeles et à New York, sur Lexington Avenue. Restent aujourd'hui six adresses : deux à New York (Meatpacking District et Fifth Avenue), les quatre autres à Chicago, Washington DC, Houston et Newport Beach. Alain Allegretti a, néanmoins, de belles ambitions pour apporter un renouveau au groupe dirigé par Alexis Blair, avec qui il avait déjà collaboré dans le passé. « *C'est comme un retour aux sources pour moi* », confie le chef français.

PUBLICITÉ

Une cuisine provençale avec des produits de saison

Car celui qui a grandi et appris la cuisine auprès de deux grands-mères aux origines très différentes – italienne et vietnamienne – a retenu les grands principes d'une cuisine généreuse. « *J'ai une façon de cuisiner légère et*



saine qui change de la cuisine française classique, explique-t-il. Une cuisine provençale qui favorise les ingrédients frais et locaux. En utilisant les produits frais quand ils sont à leur pleine saison, nous faisons briller ces plats. Quand le produit est bon, il n'a pas besoin de beaucoup de travail. »

Chez Fig & Olive, il mettra bien sûr, à l'honneur l'incontournable bouillabaisse, l'escabèche et la ratatouille, mais aussi un plat de lotte enveloppée dans une feuille de figue avec des figues rôties et de la moëlle. « Les plats que je fais sont les plats que j'aime manger et partager avec ma famille et mes amis, et pour faire plaisir à nos clients », plaide-t-il avec enthousiasme, et on le croit bien volontiers. Le restaurant servira également un menu spécial pour Thanksgiving, à un prix fixe de 85 dollars.

Alain Allegretti est optimiste : avec les ouvertures de bureaux et surtout la réouverture des frontières, la clientèle business est de retour à Manhattan, et devrait bientôt être suivie par les touristes. Une chose est sûre, malgré les moments difficiles, ce dernier garde intact son amour pour New York : « Cette ville est devenue ma ville de cœur. Elle m'a donné tant de belles opportunités et j'ai rencontré des gens formidables. Je suis reconnaissant de ce qu'elle m'a apporté et je lui serai toujours loyale, même si j'apprécie d'étendre mon expertise culinaire à d'autres marchés. Je serai toujours fier d'appeler New York "ma maison" ».

PUBLICITÉ



L'auteur.e



(<https://frenchmorning.com/author/annelaure/>)

Anne-Laure Mondoulet

(<https://frenchmorning.com/author/annelaure/>)

En savoir plus (<https://frenchmorning.com/author/annelaure/>)

+ d'articles

(<https://frenchmorning.com/actualites/actualites/>)



FRENCH MORNING

(https://frenchmorning.com)

0 Commentaires fntest Politique de confidentialité

S'identifier ▾

Favorite

Tweet

Partager

Les meilleurs ▾



Commencer la discussion...

S'IDENTIFIER AVEC

OU INSCRIVEZ-VOUS SUR DISQUS

Nom

Soyez le premier à commenter.

Abonnez-vous à French Morning !

Recevez notre newsletter gratuitement.

Email

Required

S'Abonner

publicité

PUBLICITÉ



 Petites annonces

FRENCH MORNING

(<https://fmgroupannonces.com/app/usa/advertisements>)
(<https://frenchmorning.com>)

Offre d'emploi : Fiscalistes internationaux en...

Emplois

Guides touristiques francophones pour fin d'année...

Emplois

Fromi USA / Sales

Emplois

(<https://fmgroupannonces.com/app/usa/advertisements>) (<https://fmgroupannonces.com/app/usa/advertisements>) (<https://fmgroupannonces.com/app/usa/advertisements>)

French Morning US

Le site des Français des Etats-Unis

[Devenez annonceur \(https://frenchmorningmediagroup.com/contact/\)](https://frenchmorningmediagroup.com/contact/)

En savoir plus

[Qui sommes-nous?](#)

[Contact](#)

[Terms & Conditions](#)

[Disclaimer](#)

[Privacy](#)

CATÉGORIES

[Actualité](#)

[Vivre ici](#)

[Sortir](#)

[Podcast](#)

[Webinaires](#)

[Partenaire](#)

(<https://www.frenchmorning.com>) (<https://www.frenchmorning.com>) (<https://www.frenchmorning.com>)



ww .lin /twi ww.
 .fac ww ked /tter you
 ebo .ins in: FRENCH
 ok. tag om .co tub
 ra om .i
 fco @ in/co Fre om
 m/ m.c mp /Fr
 Fre om any /Er
 nch /fre /fre hM enc
 Mo nch /re orn hM
 rni .mo nch ing orn
 ng/ rni - NY) ing
) ng) mo rni
) ng)

© 2021 French Morning. All rights reserved. Made in NYC.