

# Sensations fortes au menu

## LES RESTOS DE L'EXTRÊME

Plus risqué qu'un fast-food en période de vache folle, plus grisant qu'une addition à 4 chiffres dans un palace étoilé, voici les restos de l'extrême : sous l'eau, sous terre ou dans la glace, ces tables pas comme les autres vous procurent toutes des sensations fortes. Rien de tel pour se mettre en appétit !

TEXTE JÉRÉMY STARK PHOTOS YB ÉDITIONS



### Ithaa, Maldives

#### SPÉCIALITÉS DE POISSON

Les Maldives, ses coraux multicolores, sa faune aquatique bigarrée... ou le paradis des fans de plongée. Là-bas désormais, ces derniers pourront faire d'une pierre deux coups (de palme) en découvrant cet endroit unique au monde : le 1<sup>er</sup> restaurant totalement... sous-marin ! Dans ces 3 cylindres en acrylique transparents de 12 cm de diamètre, installés à 5 mètres sous le niveau de la mer, vous dînez en contemplant des milliers de poissons qui baladent dans les eaux turquoise de l'Océan Indien. Pour les plus physionomistes d'entre eux, certains risquent de tirer la tronche en reconnaissant un de leurs cousins dans votre assiette, mais bon. Le lieu propose des spécialités internationales et aussi des plats des Maldives occidentales. Ne tardez pas trop pour réserver, le resto a une durée de vie de 20 ans maxi !

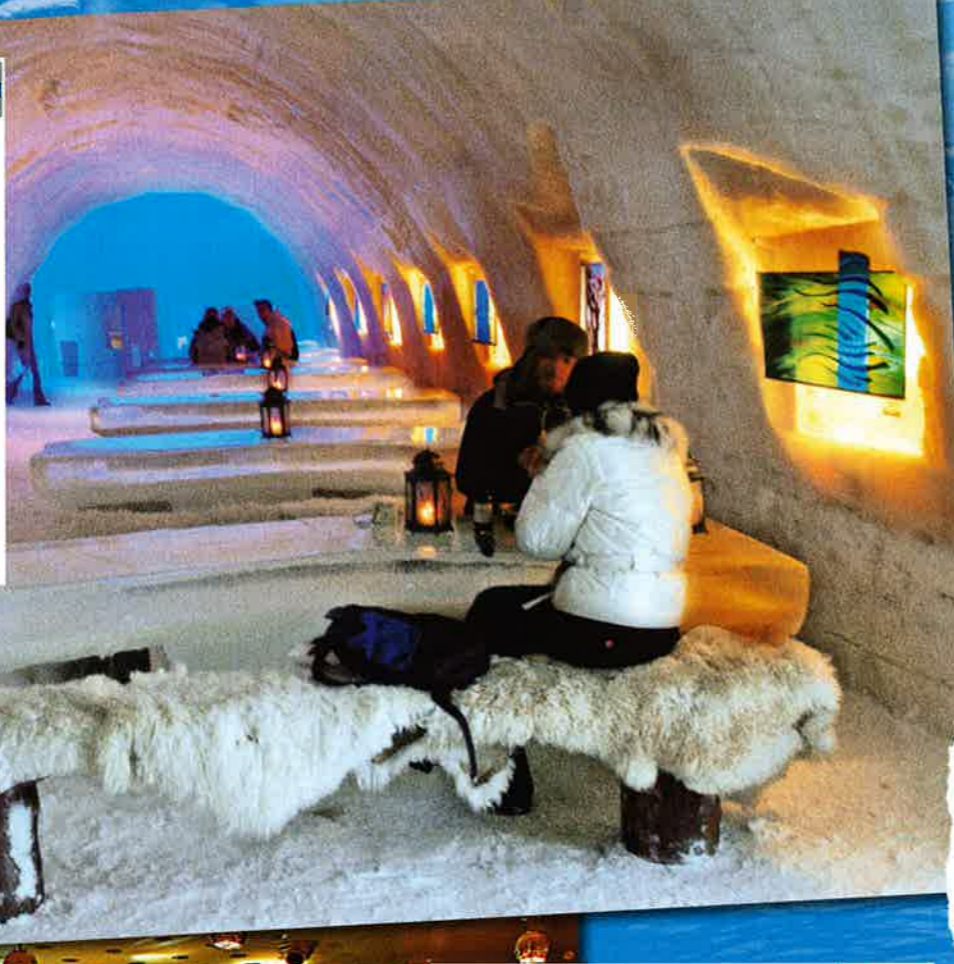
**LE DÉTAIL QUI TUE :** au service du midi, serveurs et clients doivent porter des lunettes du soleil car la lumière est alors trop vive. Plus bling-bling, tu meurs !

## LumiLinna, Finlande BUFFET FROID



On se croirait dans un décor de James Bond... Pourtant on est simplement dans un authentique restaurant, point d'orgue du délirant LumiLinna SnowCastle de Kemi, en Finlande. Dans ce vaste édifice d'un blanc immaculé, le restaurant de 200 couverts est maintenu en permanence à -5°C. Sol en neige, tables de glace, bancs en bois recouverts de peaux de rennes, autant vous dire que ce n'est pas le lieu idéal pour que votre copine mette une petite jupe fendue ! Côté assiette, on y propose tous les jours 6 menus composés de produits locaux mais, de toute façon, ce n'est pas important puisque tout est congelé (non, on plaisante)...

**LE DÉTAIL QUI TUE :** le SnowCastle (ainsi que le SnowRestaurant qu'il abrite) est reconstruit chaque année. La glace utilisée pour les tables et les sculptures du restaurant provient du Golfe Botnique, à l'extrême nord de la Baltique.



## Alux, Mexique GROTTE ET MILLAU



Non, non, ce n'est pas le repaire de Batman revu par Philippe Starck (aucun lien de parenté avec moi). C'est juste l'un des restos les plus classieux du Mexique. Un site exceptionnel, lentement façonné par le temps et les caprices de la géologie, enchevêtrement de grottes et de rivières souterraines qui fut jadis utilisé comme refuge par les Mayas. L'Alux est désormais un restaurant haut de gamme. On peut y croiser la jet-set de Mexico et déguster des spécialités locales en déambulant parmi les stalactites et stalagmites aux couleurs changeantes. L'endroit compte 150 places, le bar lounge 110, et il y a même un espace VIP si vous voulez siroter un cocktail en tête-à-tête avec Gollum...

**LE DÉTAIL QUI TUE :** l'Alux tire son nom des Aluxes, de petits esprits farceurs auxquels croyaient les Mayas. Si vous trouvez que la note est un peu trop salée à la fin, c'est de leur faute "épécétou" !

## Baggers, Allemagne RETOUR VERS LE FUTUR



Vous vous souvenez peut-être de cette scène dans *Retour vers le Futur 2* dans laquelle Michael J. Fox, projeté dans l'avenir, se retrouve dans un resto où le soda sort directement de la table ? Eh bien, le chef allemand Michael Mack a eu l'idée de développer un concept similaire à Nuremberg : un restaurant où les clients passent directement la commande depuis un écran tactile disposé face à eux, et où les plats leur sont ensuite apportés via un système de rails très perfectionné. Impersonnel ? Pourtant, depuis sa création en 2007, l'endroit ne désemplit pas et il faut réserver plusieurs mois à l'avance pour pouvoir avoir une table.

**LE DÉTAIL QUI TUE :** la preuve que cette adresse se veut résolument tendance : elle propose une gamme de plats allégés en graisses. Dur pour des spécialités allemandes ! Et ils enlèvent le porc dans le jarret



## Aurum, Singapour QUOI DE NEUF, DOCTEUR ?



Attention, ce restaurant est fortement déconseillé aux hypocondriaques. Aurum at the Clinic est peut-être le lieu le plus branché de Singapour, mais son concept n'en demeure pas moins déstabilisant : il s'agit d'un resto entièrement décliné sur le thème de la médecine. Dans un décor aux parois dorées et réfléchissantes, on mange sur des répliques de tables d'opération aseptisées, assis sur des chaises roulantes, sous des éclairages d'hôpital. Mais attention, la bouffe n'est pas celle de la clinique du coin : l'endroit est un des fers de lance de la cuisine moléculaire, et les plats sont servis dans des seringues ou des tubes de métal. Miam !

**LE DÉTAIL QUI TUE :** pour accéder au restaurant, on doit passer par une porte dissimulée derrière de faux tiroirs de morgue... Autant dire qu'il vaut mieux être mort de faim !

## Proef, Pays-Bas BATAVE À TABLE



On nous a assez dit que "la cuisine, c'est de l'art", voilà que la créatrice "alimentaire" néerlandaise Marije Vogelzang crée le food design ! Son concept : tout ce qui se mange peut être détourné pour faire de l'art. Cela donne des armes en sucre, des colliers de carottes, des bouchées sculptées en papillon, des assiettes mangeables en pâte à pain... Marije Vogelzang a développé un bureau d'études à Amsterdam et un restaurant à Rotterdam, où les clients font office de cobayes face aux expérimentations artistiques et gustatives de l'artiste. Ils découvrent alors tout un monde de formes, de saveurs et de textures, élaboré avec malice.

**LE DÉTAIL QUI TUE :** jamais à court d'idées, Marije Vogelzang élabore des dîners d'enterrement aux plats entièrement blancs et des "snacks commémoratifs" composés uniquement d'ingrédients utilisés durant la Seconde Guerre mondiale.



À LIRE !

EXTREME  
RESTAURANTS



Extreme Restaurants aux éditions YB.

