

Il était le Cuisinier du siècle pour le guide Gault et Millau. Il était le chef le plus étoilé du guide Michelin (32) avec ses nombreux restaurants à travers le monde. Joël Robuchon est décédé ce lundi 6 août des suites d'une longue maladie.

Depuis plus de 30 ans, Joël Robuchon était devenu l'une des références de la gastronomie pour les Français mais aussi à travers le monde. Aussi bien connu pour des recettes populaires comme sa purée de pommes de terre que des plats plus raffinés tels que son velouté de chou-fleur au caviar, Joël Robuchon, laisse l'image d'un chef de cuisine avant-gardiste. A partir des années 2000, il ouvre une série de restaurants baptisée Atelier unissant la haute gastronomie et le style des bars tapas espagnols.

Précurseur, il est l'un des premiers à associer son nom à celui de la grande distribution dans le but d'améliorer la qualité des produits consommés par les Français. Il est aussi l'un des premiers à s'essayer à la télévision, vingt ans avant l'arrivée des émissions de cuisine en prime-time avec les émissions *Cuisinez comme un grand chef* de TF1, *Bon appétit bien sûr* de France 3, et enfin *Gourmet TV*.

Dans les Alpes-Maritimes, il était également très connu pour avoir créé trois restaurants dans la Principauté de Monaco : Le Joël Robuchon Monte-Carlo, Yoshi (restaurant japonais, l'autre grande influence culinaire du chef) et Odyssey.

Joël Robuchon avait 73 ans.

Andy Calascione

Partager :

- [Twitter](#)
- [Facebook](#)
- [LinkedIn](#)