



Daniel Boulud

© Eric Laignel

Dans les mois qui viennent, Daniel Boulud doit ouvrir un restaurant dans le luxueux complexe de Marina Bay Sands à Singapour et un autre à Miami. Mais ironiquement, l'homme qui a fait ses débuts dans la cuisine à l'âge de 14 ans, ne se dit pas « prêt » pour faire de même en France. « À l'étranger, je peux apporter la gastronomie française avec une touche de New York, ma ville d'adoption », affirme-t-il. « Mais en France, il faudrait que j'apporte quelque chose d'autre. Une cuisine américaine peut-être. »

Daniel Boulud l'affirme : il ne cherche pas la croissance à tout prix. D'ici la fin de l'année, Dinex, son groupe, possèdera 15 restaurants. « Par la suite, il ne faut pas que ce soit la course. Si nous ouvrons un restaurant par an, ce serait déjà bien », précise-t-il. Le chef qui dit avoir passé sa vie « à travailler pour le plaisir des autres », affirme vouloir profiter « un peu plus de la vie ». Il apprécie de se retrouver entre copains et d'assister aux grands prix de Formule 1, sa passion. « De temps en temps, j'aime me faire oublier et disparaître », glisse ce fan de foot et du Brésil. On pourrait d'ailleurs retrouver sa patte un jour du côté de Rio de Janeiro ou de Sao Paulo. « Cela m'intéresserait d'ouvrir quelque chose là-bas... » -J-C De

12

## Daniel Boulud

*Chef, patron de  
The Dinex Group*

New York

2010 est incontestablement son année. Daniel Boulud, le plus new-yorkais des restaurateurs français, a remporté en mai dernier le James Beard Award du meilleur restaurant aux États-Unis pour son restaurant éponyme Daniel. Son établissement avait déjà obtenu en mars sa troisième étoile au guide Michelin et a fait un bond de 33 places dans le classement des 50 meilleurs restaurants du monde, pour se retrouver en huitième position. Le chef lyonnais de 55 ans vient également d'ouvrir à Londres son premier restaurant sur le sol européen. « Depuis plusieurs années, j'ai l'impression que c'est mon année », s'amuse Daniel Boulud. « C'est génial, car j'ai beaucoup de plaisir à avancer. Ces récompenses et ces ouvertures sont le couronnement d'un travail d'équipe. »

13

## Mireille Guiliano

*Auteur*

New York

Rendue célèbre par son best-seller *French Women Don't Get Fat*, Mireille Guiliano revient cette année avec un nouveau livre de recettes - *French Women Don't Get Fat Cookbook*. Rester mince en mangeant du camembert ? Voilà un *French paradox* qui n'a pourtant rien de révolutionnaire.

Quelques mots d'ordre et le tour est joué : équilibre alimentaire, plaisir et joie de vivre. Mireille Guiliano rappelle que tout est permis, pourvu que les aliments soient variés, savourés au calme et en portions normales. Halte au fast-food et bonjour la marche à pied : ce régime quotidien suffit pour être bien dans ses baskets.

L'auteur reversera généreusement les profits des ventes de son livre de recettes à des institutions caritatives spécialisées dans le domaine de l'éducation : « Je ne sauve

pas le monde », précise-t-elle modestement. « J'inspire, motive et éduque certaines personnes. C'est ma petite et non violente révolution française. » Mireille Guiliano est installée aux États-Unis depuis de nombreuses années. Quand elle n'écrit pas, elle dirige la branche américaine des champagnes Veuve Cliquot. « Aux États-Unis, on parle de méritocratie », conclut-elle. « Cela sous-entend qu'il est possible de se donner sa propre chance, ses propres opportunités, et d'en tirer le meilleur parti possible. » -S.P.

14

## Dominique Strauss-Kahn

*Président du FMI*

Washington

Nommé à la tête du Fond Monétaire International (FMI) en 2007, Dominique Strauss-Kahn, alias DSK, est une figure respectée aux États-Unis. Cette année, *Time Magazine* l'a inclus dans son Top 100 des personnalités mondiales pour son action face à la crise économique, et notamment dans l'opération de sauvetage de l'économie grecque. À 61 ans, DSK atteint parallèlement en France des sommets de popularité et est considéré comme le meilleur candidat socialiste pour la présidentielle de 2012 face à Nicolas Sarkozy.

15

## Éric Hippeau

*P-DG de The Huffington Post*

New York

À la tête du *Huffington Post* depuis juin 2009, l'entrepreneur Éric Hippeau a anticipé l'importance déterminante d'Internet pour l'avenir des médias. Anciennement, P-DG de Ziff-Davis et toujours directeur général de SoftBank Capital, il propulse en quelques mois le *huffingtonpost.com* au sommet des sites d'actualités les plus lus. *Huffingtonpost.com*, qui totalisait 20 millions de visites uniques en décembre dernier, concurrence aujourd'hui le *New York Times* en termes de trafic et attire les convoitises de Yahoo.