

May 21, 2013  
Print

# Wine in Style

M A G A

**Terroirs californiens**  
Boisset Family Estates

**Luxe et volupté au**  
Constance  
Le Prince Mauri

La saga  
**des Zagat's**

Le Cordon Rouge de  
**G.H. MUMFORD**

**Restaurants new-yorkais et parisiens**  
Sélection de printemps

L 18968 - 2 - F: 3,20 € - RD  
Cet exemplaire vous est offert



**A.G. Kitchen**  
269 Columbus Ave,  
New York, NY 10023  
Tel. : 212 873 9400



## AG KITCHEN

Le nom AG Kitchen a été pensé et dessiné pour que vous vous sentiez comme dans la cuisine du chef-proprétaire Alex Garcia. **Vous trouverez ici des objets et des livres de cuisine personnels du chef.** La déco est donc colorée, moderne et pétillante.

**L**e restaurant AG Kitchen propose une cuisine latino-américaine gourmande et simple à la fois. Si vous êtes New-yorkais, vous aimerez les plats classiques où il ne manque rien. Et si vous êtes de passage, vous savourerez un exquis burger et des tacos

que vous pourrez personnaliser avec, au choix, ananas et *pomegranate* (grenade), ou papaye et menthe. Les NYC's Best Cubano, Manhattan Latin Burger et Samba Roast Chicken sont nos hamburgers préférés ! S'il vous reste encore une toute petite place pour un dessert n'hésitez pas,

ou revenez uniquement pour le Dulce de Leche Cheesecake et le Chocolate Empanadas hypnotiques, ils sont « dingues » comme disent les enfants !

Les cocktails sont parfaits pour ouvrir l'appétit ou finir la soirée. Notre préféré est le Upper Westy, à base de daiquiri. Et si la soirée se prolonge, il vous faudra essayer le Sorel Loser, une concoction de *berry* et de cannelle. Bref, un restaurant aussi bien pour déjeuner sur le pouce que pour une longue soirée gourmande. Faites-nous confiance, c'est l'endroit où il faut aller se faire chouchouter dans l'Upper West Side.

### Le chef Alex Garcia

Natif de Cuba, Alex a grandi dans une famille qui lui a appris la simplicité des ingrédients et la

convivialité d'une cuisine qui se partage. Après avoir été diplômé du *Culinary Institute of America*, Alex Garcia a travaillé au côté du chef Douglas Rodriguez au fameux et avant-gardiste restaurant *Yuca* à Miami. Soucieux de développer la nouvelle cuisine latine, les deux chefs avaient ouvert le restaurant *Patria* à New York en 1994. Des critiques furent aussitôt enthousiastes et positives, incluant trois étoiles du *New York Times* ! Aujourd'hui, Alex est le directeur des opérations culinaires de *Barrio Foods*. Il a également créé des programmes de cuisine et supervisé celles de nombreux restaurants dans tout New York, comme les populaires *Calle Ocho*, le *Copacabana Supper Club* et le *Havana Club*, entre autres.  
**Patricia Courcoux Lepic**

