

## Dossier

LUDOVIC LEFEBVRE

### Ludo de L.A.

GASTRONOMIE. « Le chef du futur », c'est le titre de l'article qui lui avait été consacré par « Time » en 2010. A l'époque, Ludovic Lefebvre invente un concept de restaurants éphémères à Los Angeles, le Ludo Bites, passant d'une boulangerie à une galerie d'art et générant un buzz amplifié par des shows télévisés, comme « Top Chef Master s » et « The Taste ». Les fans se damneraient pour goûter son croque-monsieur au foie gras et jambon de parme, accompagné de son coulis de cerise à l'amaretto. Dans la foulée, il crée son premier chicken food truck, posté à l'angle de Melrose Avenue et de Santa Monica Boulevard. Belle gueule, bras couverts de tatouages, Ludo, la quarantaine rugissante, a fini par se poser et vient d'ouvrir un vrai restaurant, le Trois Mec (sans s pour éviter qu'on le prenne pour un tex mex). Devenu le spot le plus couru de L. A., il a même eu la visite de stars hollywoodiennes comme Cameron Diaz ou Drew Barrymore.

C. B.