

## Nomicos, le chef qui monte

### Saveurs

C'est Bernard Arnault qui l'a choisi ! Le chef, qui doit tout à Ducasse, sera aux commandes du "Frank", la table de la Fondation Louis-Vuitton, musée dessiné par Frank Gehry et récemment ouvert.

Il travaille avec une incroyable technique, quelque chose de dense et de tranché, mais, lorsqu'il vous reçoit en salle, il observe avec calme, précaution, doué d'un flegme que l'on dirait britannique si on ne connaissait ses origines méditerranéennes.

Le chef Jean-Louis Nomicos, 47 ans, Parisien d'adoption – il est né à Marseille –, voit dans la « maîtrise du geste le meilleur rempart contre le stress ». Outre sa table, cette assurance mêlée de modestie aurait séduit Bernard Arnault, qui l'a choisi pour prendre les commandes du restaurant Le Frank, la table de la Fondation Louis-Vuitton, dont l'édifice a été des-



MARC SCHWARTZ

Jean-Louis Nomicos. La maîtrise du geste, "meilleur rempart contre le stress".

siné par Frank Gehry. Nomicos s'abstient de tout commentaire. Tout juste admet-il être impressionné par l'exigence du grand patron et sa capacité de décision.

Selon les rumeurs, Bernard Arnault connaîtrait sa cuisine de longue date (époque *La Grande Cascade*, il y a vingt ans) et apprécierait son restaurant étoilé, *Les Tablettes* (16, avenue Bugeaud, Paris XVI<sup>e</sup>), ouvert 7 jours sur 7 et décoré par Anne-Cécile Comar. On s'y presse pour déguster son menu tout en délicatesse et son plat signature, le "macaroni aux truffes noires et foie gras".

**Le chef n'aime rien tant que cet "automne qui s'étire en fruits et légumes mûrs, cèpes, truffes blanches".**

Ses saveurs fuient la complexité, se travaillent dans l'évidence du produit, révèlent la profondeur et les tonalités d'une saison. Nomicos n'aime rien tant que cet « *automne qui s'étire en fruits et légumes mûrs, cèpes, truffes blanches* ». Chez lui voisinent fricassée et légumes crus, jus de viande et artichauts soulignés d'un trait de bergamote. « *Longtemps mes recettes ont été ducassiennes* », reconnaît-il à propos de l'influence d'Alain Ducasse et de leur longue complicité (à Juan-les-Pins puis à Monaco).

**Nomicos a 18 ans lorsqu'il le rencontre.** Le jeune homme vient de miraculeusement réchapper d'un accident d'avion ; il réapprend le goût de vivre en travaillant à grande cadence. Leur socle commun est un attachement à la cuisine familiale du Sud. « *À 13 ans, influencé par la cuisine de mes deux grand-mères, je voulais déjà être chef* », se souvient-il.

Une approche délibérément pointilleuse relie aussi les deux hommes. Avant son passage remarqué chez Lasserre, Nomicos a beaucoup voyagé avec lui. Il vient de mettre entre parenthèses ses projets internationaux, pour se concentrer sur Le Frank. Son défi ? « *Proposer une restauration qui s'adaptera aux horaires d'ouverture du musée*. » Il décrit l'exercice d'un mot : « *appliqué* » ; fuyant toute idée de frénésie. Pas près d'être candidat à *Top chef*, juste un chef qui monte ! ●

Virginie Jacobberger-Lavoué