



## **Jean-Louis Nomicos, je voulais également vous dire que...**

par Ézéchiél Zerah /

... Que vous êtes un homme charmant. Tout est douceur, mesure, discrétion chez vous. Pudeur même. Qui, en dehors du cercle des initiés, connaît l'admiration que vous porte votre ex-disciple Arnaud Donckele (« Je ne pourrais jamais rendre à **Jean-Louis Nomicos** tout ce qu'il m'a donné », est-il mentionné sur la carte tropézienne de celui qui affiche 3 étoiles Michelin depuis 2013.) Le quart de siècle passé dans l'ombre d'Alain Ducasse y serait-il pour quelque chose ? Les vénérables et impressionnantes institutions que vous avez dirigées (La Grande Cascade, Lasserre) auraient-elles marqué le caractère forcément ostentatoire que l'on attend du citoyen phocéen que vous êtes ?



A tort, les parisiens au solide coup de fourchette ne sont pas tous au fait de votre adresse étoilée avenue Bugeaud. Croient-ils l'endroit trop chic, trop alluré ? Trop dense en notables (il est vrai que l'on compte par ici davantage d'avocats et médecins au m<sup>2</sup> que toute autre profession) ? On y déjeune pourtant bien, et à prix somme toute correcte (42 € entrée/plat/dessert, une poignée

d'euros supplémentaires pour les fromages, le vin et le café). Au-delà des tarifs, je vois au moins trois bonnes raisons de s'y attabler. Les choix des matériaux utilisés pour les menus et cartes. Quelle satisfaction de constater qu'un cuisinier, aussi gradé soit-il, veille à la qualité de sa papeterie (l'Art du Papier, sérieuse maison située près de l'Opéra). Sans doute des restes de votre mentor, dont on connaît l'exigeant souci du détail. Mention bien également pour la sélection du sommelier, adaptée et originale, avec cet étonnant riesling... du Languedoc (domaine de l'Enclos de la Croix à Lensargues). Enfin, vos emblématiques macaronis à la truffe noire et au foie gras de canard, encore installés dans les anciennes maisons où vous officiez il y a de ça 20 ans, se monnaient 51 € à domicile (80 à la Grande Cascade, 110 euros chez Lasserre). L'original moins cher à la source, qui dit mieux ? Voilà pour les Tablettes.

Pour **le Frank** mon avis sera plus nuancé. En soirée, l'endroit (la récente fondation Louis Vuitton) et les jeux de lumières imaginés par ce surdoué de Frank Gehry sont éblouissants. Ce « dîner extravagant », pensé autour du monochrome jaune en écho aux œuvres d'Olafur Eliasson était de bonne facture, qu'on se le dise. Idem pour le service attentif du jeune Damien, ex de la maison Pic à Paris, ou le veau au citron confit, carotte caramélisée et velouté de maïs fumé, plat dont on se rappellera. Pourtant, la promesse de proposer une « lecture gourmande de l'architecture » est à mon sens à moitié respectée. On attendait de l'émotion, de la folie, de l'extraordinaire. Peut-être faudrait-il repenser le concept ? Ou changer sa dénomination probablement trop ambitieuse ? La formule est séduisante : gageons que vous trouverez une solution à la hauteur du lieu.



Ézéchiél Zerah / © Marc Schwartz

Restaurant **Les Tablettes** – 16 avenue Bugeaud (Paris 16e arr.) – 01 56 28 16 16 – [www.lestablettesjeanlouisonomicos.com](http://www.lestablettesjeanlouisonomicos.com)

Restaurant **Le Frank** – Fondation Louis-Vuitton - 8 avenue du Mahatma Gandhi – Bois de Boulogne – Paris (16e arr.) – 01 40 69 96 00 – [www.fondationlouisvuitton.fr](http://www.fondationlouisvuitton.fr)

#### SUR LE MÊME SUJET

Andoni Luis Aduriz (Mugaritz), je voulais également vous dire...

Yves Camdeborde (Le Comptoir du Relais), je voulais également vous dire...

William Ledeuil (Ze Kitchen Galerie, KGB), je voulais également vous dire...

Alexandre Gauthier (La Grenouillère), je voulais également vous dire...

#### À LIRE ÉGALEMENT

-----  
Le retour en « grasse » du porc noir de Bigorre

-----  
70 ans de l'Oustau de Baumannière : Jean-André Charial, cuisinier singulier

-----  
Légion d'Honneur pour Fabrice Prochasson, le Mérite Agricole pour Guillaume Gomez

-----  
Alain Ducasse portera-t-il son tout nouveau col bleu-blanc-rouge de MOF ?

#### ABONNEZ-VOUS À LA NEWSLETTER ATABULA



Posté par Ezechiel Zerah le 05/05/2015. Classé dans À LA UNE, CHEFS. You can follow any responses to this entry through the RSS 2.0. You can leave a response or trackback to this entry