



La belle table étoilée de Jean-Louis Nomicos Sur *Les Tablettes* du XVI^e...



Li n'y a rien à faire. Les chefs issus de la culture méditerranéenne semblent les plus inspirés et les plus attachés à leurs racines. Saveurs et couleurs ensoleillées réveillent les papilles des convives et les souvenirs d'enfance de Jean-Louis Nomicos, fidèle à ses attaches marseillaises. Sa carte, qu'il a voulue « *chic mais pas sophistiquée* » est, à elle seule, une invitation au voyage gastronomique côté Sud : oursinade, tartines de fenouil confit, brandade à la truffe...

Être aux fourneaux : il attendait ça depuis l'enfance. Autant dire depuis toujours. « *J'ai toujours rêvé d'être cuisinier, c'est une aspiration qui a guidé mes pas* ». Son

vœu est exaucé au-delà de ses espérances. A sa majorité, Jean-Louis entre dans le sésail par la grande porte : **Alain Ducasse** le prend à Juan-les-Pins. Avec ce chef confirmé pour ne pas dire mythique, Jean-Louis apprend « *la cuisine, la culture, l'expérience, la réflexion. L'essentiel!* », conclut-il. Il s'en souvient comme si c'était hier. « *Je le suis sur les marchés, j'écoute le bruit des casseroles, je goûte, je mitonne, j'apprends la cuisine cuisinée et j'aime ça* ». Ne manquez pas sa grande spécialité qui a fait sa réputation à Paris et en dehors de Paris : le macaroni truffes noires foie gras de canard. Même le restaurant de la *Grande Cascade* continue à le faire après son passage. La cuisine de **Nomicos** est légère, enlevée et pétillante. Et le passage du grand chef au *Franck* du restaurant de la *Fondation Louis Vuitton* n'a rien enlevé, bien au contraire ! Mettez-le sur vos tablettes.

Les Tablettes
 16 avenue Bugeaud
 75116 Paris
 01 56 28 16 16