



Rue de Longchamp, à Paris Jamin : le succès de l'année

C'est ici, que Joël Robuchon connu la gloire, obtint trois macarons au Michelin et s'engouffra sur les sentiers de la gloire...

Dans un tel lieu, on ne pouvait faire médiocre. Venu de *La Butte Chaillot*, avenue Kléber, qu'il dirigeait, Alain Pras, le feu follet, et son complice David Tomasini n'ont pas eu peur de s'installer dans ce lieu mythique. Et d'y réussir. On ne peut plus commander la gelée de caviar à la crème de chou-fleur qui rendit célèbre le meilleur cuisinier du monde, mais on se régale de la salade multicolore de gambas croustillantes au sésame, moins onéreuse (18 €) et de l'œuf de poule cuit mollet à la piperade et jambon cru (9 €) ou de l'excellent mille-feuille de rémoulade aux écrevisses et graines de pavot (13 €).

Pour le décor, Alain Pras n'a pas fait les choses à moitié. Du sol au plafond tout a été revu. Sa décoratrice a beaucoup de goût. Élégance et sobriété, voilà le *Jamin* nouveau, réinterprété avec talent. Parquet sombre, tables de bois foncé, abat-jour noirs, sets de table, tableaux contemporains bien choisis, banquettes et chaises recouvertes de cuir taupe. Un décor agréable où l'on se sent bien. De chaque côté de la salle, une colonne supporte de véritables antiquités : une statue égyptienne de la XVIII^e dynastie et un groupe d'apôtres sculpté au Moyen Âge.

Au premier étage, s'ouvrant sur un jardin, un salon adorable, aérien, reconverti en salle à manger les jours d'affluence. Car mystère, miracle, *Jamin* a du succès depuis son ouverture voici un peu plus d'un mois. Deux raisons : Alain Pras est un

patron plein de gentillesse, disponible, souriant, au rire en cascade tonitruant. Et puis, la cuisine du chef de 27 ans, David Legrand, est excellente, intelligente, colorée. C'est bon, sans déviation ni poudre aux yeux. Le merlan façon Colbert, pommes purée, ne ferait pas honte à Joël Robuchon, son incontesté champion, et la côte de bœuf, poêlée de grenailles, sauce béarnaise, est digne des grandes maisons. Qualité de la viande, cuisson au millimètre.

Les prix serrés, gage du succès

Troisième raison du succès de *Jamin*, les prix. Midi et soir, un menu à 33 €, qui reprend les plats de la carte. Et un ticket moyen à 46 €, sans boisson. Chaque jour, des propositions éphémères : tartare de thon, gingembre, citron vert (14 €) ; carré d'agneau en croûte d'herbes (22 €) ; daurade royale pochée, écrasé de pommes charlotte (23 €) ; salade de fruits frais, glace litchi (10 €) ; mille-feuille, coulis de framboises (10 €), etc.

Sur la carte, des plats intéressants : thon juste saisi aux épices douces, mousse d'avocat relevée au wasabi (13 €) ; noix de saint-jacques poêlées, épinards frais beurre blanc (28 €) ; escalope de



Alain Pras, nouveau propriétaire et David Legrand, son chef, dans un décor moderne et élégant. Un patron plein de gentillesse et une cuisine intelligente et colorée.

foie gras poêlée en croûte de pain d'épices, marmelade de poires au cumin. A noter pour ceux qui ne mangent pas de viande : assiette de légumes à l'huile de basilic ; penne aux girolles persillées, tagliatelles aux écrevisses.

Bonne idée, au fromage, l'ossau-iraty, confiture de cerises noires (9 €), avant la panna-cotta en trois parfums, le magnifique paris-brest, le sablé aux figes rôties glace au miel (10 €).

A 45 ans, Alain Pras a réussi

son coup. Beau décor, excellente cuisine, bonne ambiance, prix serrés. C'est l'événement de la rentrée ! Ce garçon survolté n'est pas un ingrat. Dans le hall d'entrée, deux anciens menus : ceux de Pierre Troisgros et de Guy Savoy, qui lui ont tout appris.

■ **MAURICE BEAUDOIN**
Jamin, 32, rue de Longchamp, 75116 Paris (01.45.53.00.07). Menu : 33 €. Carte : environ 46 €. Vins : bouteilles abordables, mais il manque des petits producteurs moins connus et intéressants.