



Ce lieu célèbre de la gastronomie parisienne a consacré le talent de Joël ROBUCHON. Aujourd'hui, il délaisse les étoiles avec son nouveau propriétaire Alain PRAS et dévoile une adresse cosy pleine de charme.

Décomplexé après avoir côtoyé Troisgros et Savoy, il cherche à honorer le lieu sans pour autant vouloir le ressusciter. Ce passionné d'art moderne, et voyageur impénitent, y apporte une touche vraiment personnelle. Il expose dans la salle une collection de lithographies de Soulages, Cocteau, Miro, ainsi que quelques pièces égyptiennes et chinoises. Le décor reste sobre et raffiné, mêlant bois chaud et cuir taupe. L'éclairage est intime, à la lueur des lampes de bibliothèque. Autant d'ingrédients pour faire de Jamin, un lieu élégant et convivial loin de toute esbroufe.

Aux commandes gastronomiques se trouve David LEGRAND, qui élabore une cuisine d'inspiration classique, dans son ensemble, sans s'interdire quelques fantaisies très réussies. Ainsi parmi ses spécialités, nous aimons sa Salade multicolore de Gambas croustillantes au sésame, le Canon d'agneau rôti croustillant poêlée de pleurotes et son très gourmand Paris Brest. La carte des vins est assez courte mais extrêmement bien choisie. Cette adresse est pour nous le best-seller gastronomique du 16^{ème} arrondissement.