



LE JAMIN, JAMIN, UN NOM QUI EN DIT LONG POUR TOUS LES FINS GASTRONOMES...



David Legrand & Alain Pras

Situé à deux pas du Trocadéro, Jamin est un établissement où la gastronomie chic et raffinée se marie à merveille. Ambiance garantie pour tous les passionnés de voyages et d'art moderne, qui seront plongés dans un univers où l'histoire de l'Égypte ancienne est

maître. Constitué de pièces égyptiennes et chinoises, le décor est mis en valeur par un éclairage calculé et millimétré pour sublimer ces œuvres que vous ne cesserez de contempler avec des yeux émus-tillés d'enfants ! Tables en bois chaud, sièges en cuir sable, couleurs

taupe et acajou sur les murs, Jamin est un endroit sophistiqué et distingué. Dans les années 80, cet établissement du 16^{ème} arrondissement était tenu par Joël Robuchon qui y obtint notamment sa 3^{ème} étoile. Aujourd'hui, c'est Alain Pras, un autre amoureux fou de la cuisine, qui a repris la main et a racheté le fond et les droits sur le nom. Mais l'élève ne souhaite pas dépasser le Maître, donc pas question de concourir à une quelconque course aux étoiles.

Alain Pras souhaite imposer son style dans cet endroit où le patrimoine culinaire français vit depuis plus de 15 ans. Reconnaisant du savoir-faire de ses mentors, en particulier Pierre Troisgros et Guy Savoy, et de tout ce qui lui a été transmis pendant ces années, Pras leur rend le plus bel hommage en accrochant fièrement leur carte aux portes du Jamin.

Fort de son expérience, et doté d'un talent certain, il a confié les commandes de sa cuisine à David Legrand, un Chef de 27 ans qui

propose un large éventail de l'art culinaire français, agrémenté de quelques épices et herbes venues du monde entier. Au menu ; salade multicolore de Gambas croustillant au sésame, suivi d'un filet de Bar « riz thai » sauté à la citronnelle, sauce coco curry, ou encore d'un merlan façon Colbert beurre aux herbes, pomme purée, ou enfin d'un canon d'agneau rôti croustillant poêlée de pleurottes.

Pour le dessert, vos papilles seront en émoi dès la première bouchée d'un Paris Brest, ou la douceur d'un tiramisu aux poires caramélisées glace pralinée.

Pour accompagner vos mets, la carte du restaurant dispose d'un large choix de vins et de champagne. Ouvert jusqu'à 22h30 du lundi au samedi (fermé le samedi midi), Jamin est une adresse incontournable de Paris où vous voyagez en continu d'un plat à un autre.

