



Institutions JAMIN

C'est au Jamin qu'en 1984, Joël Robuchon obtenait sa troisième étoile. Vingt-cinq ans après, Alain Pras qui était alors commis chez Pierre Troisgros – rachète le fonds et le nom de cet établissement parisien.

Après huit années passées dans le temple roannais de la gastronomie, Alain Pras le quitta pour intégrer le groupe Guy Savoy, où, pendant dix-huit ans, il s'occupera notamment de faire prospérer Version Sud et la Butte Chaillot. Reconnaisant pour le solide viatique accumulé auprès de ces deux « grands messieurs » de la gastronomie, Alain Pras a accroché leur carte dans l'entrée du Jamin. Si l'entrepreneur directeur a l'intention de redonner au restaurant ses lettres de noblesse, il ne souhaite pas s'inscrire dans la course aux étoiles. Juste une adresse chaleureuse, sans esbroufe, loin de la branchitude. Il a confié les fourneaux à David Legrand, 27 ans, qui a fourbi ses armes dans divers établissements de sa région de Poitiers, puis chez Guérard et enfin au sein du groupe Guy Savoy où s'opérera la rencontre. Filet de bar au riz thaï, sauté à la citronnelle, merlan façon Colbert beurre

aux herbes, canon d'agneau rôti ou tiramisu aux poires caramélisées glace pralinée figurent au rang des spécialités de la carte qui présente un excellent rapport qualité-prix (menu à 33 €). Le décor est sobre, comme pour mieux mettre en valeur les objets acquis par Alain Pras au gré de ses voyages et de ses coups de cœur. Lithographies de Soulages, Cocteau, Miro, ou pièces égyptiennes ou chinoises, ces œuvres – on ne peut plus « personnelles » – servent de bonnes fées tutélaires au nouveau Jamin.

Jamin
32, rue de Longchamp
75116 Paris
Tél. : 01 45 53 00 07
www.restaurant-jamin.com