



Jamin qui a vu passer le gotha gourmand du monde entier...

16^{ème} arrondissement

Jamin : la renaissance d'un mythe

Les mythes ne meurent pas, tant mieux ! En 1984, Joël Robuchon obtenait sa 3^{ème} étoile dans son Jamin, qui accueillait tout le gotha gourmand du monde entier. Ses successeurs n'ont pas gravi les marches du succès, même Babette de Rozières, la dernière propriétaire qui s'affichait plus avec talent à la télé que derrière les fourneaux. Depuis trois mois, on veut y croire, on peut y croire. Car la reprise de ce vaisseau-amiral par Alain Pras (ancien lieutenant de Guy Savoy à La Butte Chaillot) avec la complicité du jeune chef David Legrand (complice d'Alain à La Butte Chaillot) est une grande réussite. Pour le nouveau décor raffiné mais très sobre sous la couleur chocolat et taupe, le cuir sable, le bois chaud, l'éclairage assez intimiste (en rez-de-chaussée) qui souligne pourtant les lithos de Cocteau, Miro ou Bram Van

Valde... Du décontracté hyper chic pour apprécier une très bonne cuisine actuelle inspirée (beaucoup de saveurs) à des prix de bistrot ! Avec la salade de gambas croustillantes au sésame, le thon juste saisi aux épices douces et sa mousse d'avocat relevée au wasabi, l'excellent filet de bar poêlé et son riz thaï sauté à la citronnelle, sauce coco curry, les craquants de cabillaud au basilic et fondue de poireaux, le suprême de pintade, son risotto crémeux aux champignons et châtaignes... sans oublier le délicieux Paris-Brest et sa crème anglaise, on exorcise la morosité. Carte des vins intelligente et courte, service jeune et sympa. Beaux menus à 26€ ou 30€ au déjeuner et à 33€ au dîner. Carte 50/70€. La totale pour plonger dans les étoiles, les vraies. Voiturier..

• 32 rue de Longchamp (16^{ème})

Tél. 01 45 53 00 07. www.restaurant-jamin.com

Fermé les samedi midi et dimanche