
Jamin, Thoumieux, Rostang: retour à la simplicité

C'est au Jamin, tout près du Trocadéro, que Joël Robuchon, ancien arpète au petit séminaire du Poitou, s'est mis à son compte en 1981 et a fait exploser ses talents de génial cuisinier créateur, respectueux du produit de saison et d'une extrême précision dans les goûts et les saveurs. En quatre ans, le maestro a obtenu trois étoiles grâce à des plats d'anthologie: le merlan Colbert, la salade de moules en boléro, le bar au verjus, le lièvre à la royale du sénateur Couteaux et la tarte aux pommes et raisins, probablement la meilleure du monde.

C'est au Jamin, dans cette cuisine de taille réduite et dans une salle à manger de couleur verte, pas plus de quarante couverts, qu'il a formé ses plus fameux seconds: Frédéric Anton passé au Pré Catelan, Eric Briffard chef du Cinq au George V, Éric Lecerf et Philippe Braun, chefs de La Table et de l'Atelier, et Antoine Guichard son alter ego d'une rigueur d'acier, lequel a pris sa succession au Jamin, avec deux étoiles en 1991. Antoine Guichard parti en province, Babette de Rozières s'est mise au piano pour les recettes des îles, d'un exotisme bien tempéré.

Depuis l'automne, Alain Pras, ancien associé de Guy Savoy à la Butte Chaillot, a entrepris de relancer l'enseigne historique, décor dépouillé à la new-yorkaise, parquet, banquettes marron et tables séparées.

En cuisine, David Legrand, 27 ans, formé chez Guérard, ex-chef de la Butte, a composé une carte très classique d'un excellent rapport prix plaisir. Dans les entrées, la salade multicolore de gambas croustillantes au sésame (18 euros), le foie gras maison, le chutney mangue/ananas et le toast au pain de campagne (18 euros), les tagliatelles aux écrevisses (18 euros).

Côté poissons, le fameux merlan Colbert et sa pomme purée (25 euros), les noix de Saint-Jacques poêlées aux épinards et le beurre blanc (28 euros), et dans les viandes, le suprême de pintade et son risotto crémeux aux champignons (21 euros), le carré d'agneau « rôti-croustillant » et sa poêlée de pleurotes à l'ail (26 euros).

Parmi les fromages, le Saint Marcellin et le mesclun de salades (9 euros). Dans l'éventail des gâteries, le Paris-Brest géant à la crème anglaise (10 euros) et le sablé aux figues rôties, glace au miel (10 euros). On boit du Petit Chablis non filtré (17 euros) et du Marquis de Mons, un margaux 2005 (22 euros la demi).

Ce Jamin façon XXI^e siècle ne prétend pas se hisser au niveau exceptionnel de Joël Robuchon puis d'Antoine Guichard. Jouant la modestie, Alain Pras a créé une bonne table de quartier sans prétention, et qui fait le plein aux deux repas.