

Le coup de coeur de la rédaction...

Jamin



Le nom de ce restaurant des beaux quartiers porte un nom qui restera célèbre pour des lustres, puisque c'est ici même que le célèbre cuisinier Joël Robuchon obtint sa troisième étoile, avant de partir s'installer avenue Raymond Poincaré.

Débaptisé lors du départ de Joël Robuchon, ce restaurant retrouve aujourd'hui son nom historique grâce à son nouveau propriétaire Alain Pras, qui a racheté non seulement le fond mais également les droits sur son nom.

Pour la petite histoire, sachez juste que Jamin était le nom d'un fameux cheval qui triomphait sur les champs de course et qui appartenait au maître des lieux.

En tous cas, avec Alain Pras, ex associé de Savoy à La Butte Chaillot et surtout passionné de cuisine, cette maison revient sur le devant de la scène gourmande dans un nouveau cadre et avec une cuisine tendance et à prix raisonnables.

Ainsi, le décor de la maison a été revu dans un style cosu et raffiné sans esbrouffe, qui sert d'écrin à une collection de lithographies de Soulages, Cocteau, Miro, Bram van Velde ainsi qu'à quelques pièces égyptiennes ou chinoises collectionnées au fil des ans par Alain Pras.



Côté cuisine tout a également changé, le jeune et habile cuisinier David Legrand, ex chef de la Butte Chaillot ayant rejoint ce resto chic, pour composer avec Alain Pras une carte vraiment séduisante qui n'hésite pas à piocher dans les saveurs des quatre coins du monde et qui régale son monde avec son agréable thon « juste saisi » aux épices douces et mousse d'avocat relevée au wasabi, son impeccable suprême de pintade et risotto crémeux aux champignons et châtaignes et son délicat tiramisu aux poires caramélisées, glace noisette.

Des mets bien dans l'air du temps qui feront votre bonheur à bon compte la maison pratiquant des prix particulièrement raisonnables et proposant même des menus performants midi et soir.

Comptez une petite cinquantaine d'euros à la carte. Menus à 30 € au déjeuner et formules à 26 et 33 € au dîner.