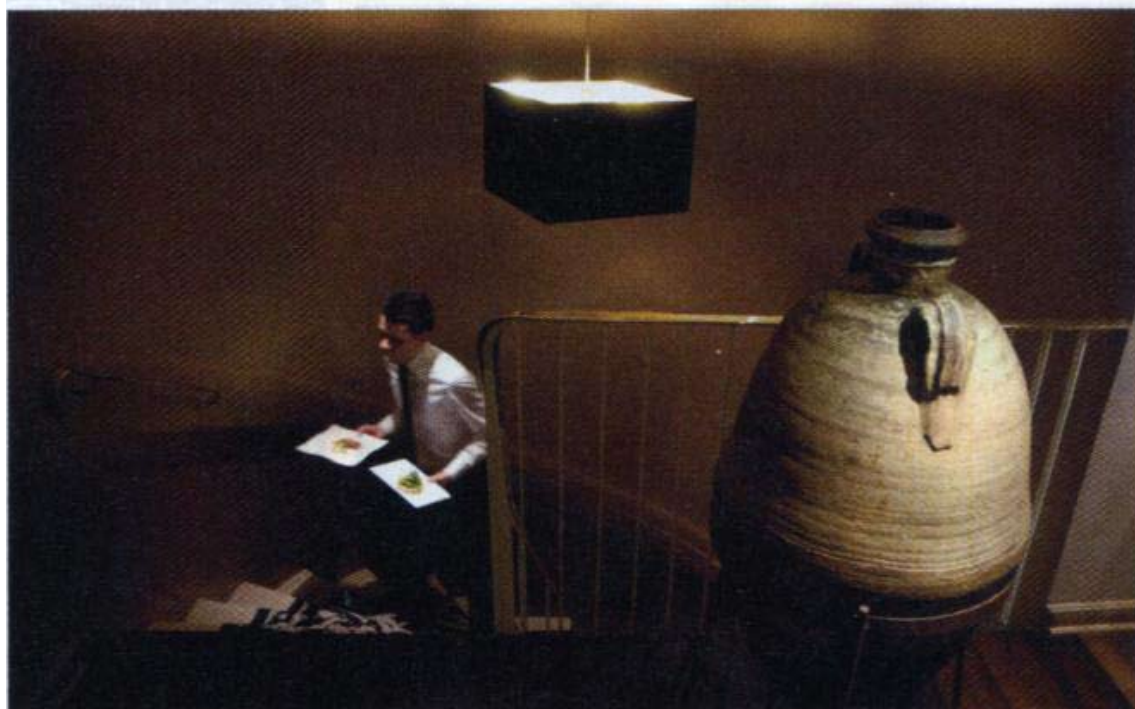




# Restaurants



## Tradition bourgeoise, 16<sup>e</sup>

### Jamin

Alain Pras a repris La Table de Babette et ressuscité Jamin, institution gastronomique où Joël Robuchon avait obtenu sa troisième étoile en 1984. Après avoir dirigé la Butte Chaillot (de Guy Savoy) pendant quinze ans, Alain a donc débarqué avec sa Dream Team pour cette nouvelle aventure. Une table élégante et sobre, confortable et agréable, dont le jeune chef, David Legrand (27 ans, mais toqué de cuisine depuis ses 8 ans !), a conçu une carte de tradition revisitée aux touches fusion, qui change tous les deux mois. Et si on ne vise pas les étoiles, on propose ici une cuisine de qualité, classique, mais savoureuse. Nous commençons par une délicieuse salade de gambas croustillantes au sésame à la cuisson impeccable. Le thon saisi, épices douces, mousse d'avocat relevée de wasabi, est tout aussi probant et délicat. Quant au merlan façon Colbert, servi entier, ouvert, pané et "désarêté", et son onctueuse purée, c'est un petit régal, tout comme cet éternel paris-brest. "Jamin le retour" est une vraie bonne surprise.

R.Z.

32, rue de Longchamp, 16<sup>e</sup>, 01-45-53-00-07. Tlj sf sam. midi et dim.

Menus midi 28-31 €, menu 35 €, à la carte environ 45 €. Rés. conseillée. Voiturier 8 €.