



Nouveau départ

A prix freinés, mais sans retenue sur le talent, de jeunes pros ont repris les rênes du **Jamin**.

Jamin : un canasson qui a gagné le prix d'Amérique. J'ai oublié les couleurs de la casaque et de la toque du jockey. Mais, toque pour toque, et serait-elle de jockey, disons-la blanche. Cela cadre parfaitement avec celle d'un cuisinier puisque ce nom de Jamin est devenu l'enseigne de ce restaurant. Dès ses débuts, on nomma pareillement le propriétaire de l'établissement

depuis les plus gourmands et les plus élégants de la capitale (Onassis, l'Aga Khan, etc.). Elle se maintint remarquable ensuite et même plus grâce à Joël Robuchon : il y créa les premiers grands plats qui firent sa gloire. Une nouvelle écurie vient de prendre le départ. En selle, des jeunes pros, affirmés déjà, enthousiastes, d'accueil parfait. Décor zen d'une discrétion bien élevée, assiette genti-



François Guenet

1+1 : 26 euros.
Carte : 39/59 euros.
32, rue de Longchamp
Paris (16^e) ;
01-45-53-00-07.

sans trop savoir si ce patronyme était celui de l'équidé en question ou le sien, d'autant qu'il possédait lui-même une écurie. Une maison qui n'a pas été un si mauvais cheval depuis un demi-siècle. Victorieuse du temps de Jamin, cet ancien grand directeur du Grand Véfour : sa salle à manger intimiste fut un des ren-

ment bourgeoise et familière (12/20), menus à prix freinés : un bon chic rassurant pour un quartier qui veut être parfois économe. Foie gras, merlan Colbert, canon d'agneau, côte de bœuf béarnaise, paris-brest... font déjà un bien honorable parcours : leur peloton est arrivé groupé en tout bien tout honneur. ■ Ph. C.