



# Guide Gastronomie

Par VÉRONIQUE ANDRÉ

ELLE ET LUI ONT AIMÉ...

## “Jamin”, jamais à court d'idées

On aimait le *Jamin* de Robuchon, puis les jours ont passé et revient au piano un joli talent en la personne de David Legrand (*photo*), un chef de 29 ans à peine, mais au bon geste et puis... tellement beau !

Ils adorent l'idée d'un menu déjeuner à 26 euros pour deux plats et la

décoration sobre et élégante où les tables sont assez espacées pour garder à chacun le loisir de sa conversation.

Pas de nappe mais des serviettes en tissu et de beaux tableaux aux murs.

Il aime la terrine de langoustines et écrevisses (15 euros) ; elle y préfère le mille-feuille rémoulade aux écrevisses léger et savoureux (13 euros). En plat, ce sera pour elle un beau filet de bar thaï (26 euros), et, pour lui, le merlan façon Colbert et sa pomme purée (23 euros).

En dessert, ils craquent pour le paris-brest, un vrai, à la pâte à choux onctueuse et à la crème un peu légère (10 euros). À la table d'à côté, ils jettent un œil sur une tarte aux figues à se damner et se promettent de revenir la goûter. Jolie carte des vins, même au verre, et accueil charmant.

O. D'ALBA et V. ANDRÉ

*Jamin*, 32, rue de Longchamp,  
Paris XVI. Tél. : 01.45.53.00.07.

