



## PREMIER SERVICE



### Tiens, tiens, Jamin revient !

♥♥ Si l'adresse ne disait pas Jamin, pas certain que le Paris gastrolâtre y prêterait une papille très attentive. Car, enfin, du côté des années 1980, Jamin perçait déjà sous un certain Joël. Un nouveau siècle plus tard, JR I<sup>er</sup> joue désormais les Culinator à travers la planète et le 32, rue de Longchamp renoue avec son enseigne, sans nappe aux tables, sans étoile au Michelin mais avec un fidèle de Guy Savoy délivrant une cuisine disponible. Loin des légendes mais de bonne convenance.

**Avec qui ?** Un costume cravate.

**Entrée, plat, dessert ?** Millefeuille de rémoulade aux écrevisses : net. Merlan façon Colbert : plat totem des années Robuchon, bien maîtrisé. Paris-Brest : la crème un peu essoufflée.

**Addition ?** À la carte, très NAP, aux environs de 50-60 €. Menus déj. plus amènes à 26 et 30 €.

**Bonne table ?** Toutes, sauf la 16 en courant d'air.

**Où et quand ?** 32, rue de Longchamp, XVI<sup>e</sup>.  
Tél. : 01 45 53 00 07. Tlj sf sam. midi et dim.  
M<sup>o</sup>: Iéna, Trocadéro ou Boissière. Voiturier.

EMMANUEL RUBIN