

Julie Andrieu*

L'AMI JEAN (7^E)



Jean-Marc Sureau/TF1

Un Breton épris de cuisine basque. Stéphane Jégo a l'esprit large ! D'une auberge canonique, il a fait l'une des toutes meilleures adresses de la capitale. Le décor n'a pas bougé d'une poutre. Les tables en bois massif sont toujours exemptes de nappes, les banquettes arborent un Skaï d'un rouge désuet, les piments sont restés au plafond, le niveau sonore au beau fixe et l'aération, capricieuse. Dans l'assiette, toutes les vertus chères aux amateurs se conjuguent : la technicité – acquise au contact de l'ami Camdeborde, dont il fut le second – qui lui permet de réussir chaque jour la meilleure purée de Paris ; l'imagination : il lui en faut une bonne dose pour marier terre et mer avec si peu de complexes (saint-jacques, lard et châtaignes ; cabillaud plancha et andouillette rôtie ; risotto fine de claire et oreille de cochon) ; l'humilité enfin, pour laisser ses produits irréprochables s'exprimer dans leur plus simple appareil : poulet fermier, onglet de veau, poitrine de porc Ibaiona. On sauce les fonds de cocotte sans remords. Et sans lourdeurs. ■ J. A.

● 27, rue Malar (7^e) ; 01-47-05-86-89. Tj sauf dimanche et lundi. Menu à 29 €. Carte : plats de 18 € à 25 €.

(*) Auteur de nombreux ouvrages chez Albin Michel. Chroniques sur Cuisine.TV et « Droit dans le buffet » à Europe 1.