

## Les chuchotis du lundi : l'adieu au Trou Gascon d'Alain Dutournier, Adami nouvelle sensation italienne à Paris, Lionel Delage relance l'ex-Caméléon, la Chine selon Maison Mongkok, Philippe Standaert le retour, Jean-François Vasseur le nordiste du pays de Gex, à Sébastien Mayol la Bouteille d'Or, à Laurent Nègre la Coupe du Meilleur Pot

### L'adieu au Trou Gascon d'Alain Dutournier



Alain Dutournier au Trou Gascon en 2022 © GP

Il a jeté l'éponge. Depuis la fermeture inopinée (pour cause d'expulsion) du Carré des Feuillants, notre Alain Dutournier national était revenu, dans sa première maison, aux fondamentaux, qui font la gloire des Landes gourmandes à la manière de ce natif de Cagnotte qui n'a jamais coupé avec ses racines. Foie gras, jambon de Châlosse, confit et cassoulet triomphaient ici même. A 75 ans (« *on ne voit pas que le temps passe* » ), il vend le Trou Gascon , rue Taine dans le 12e, créé en 1973, à deux pas de la place Daumesnil, où il débuta sa carrière d'ambassadeur du Sud-Ouest gourmand à Paris. Dans un long message adressé à ses amis, il dit adieu à ceux (nombreux) qui l'ont suivi dans ses diverses aventures : Trou Gascon et Carré des Feuillants, bien sûr, mais aussi Pinxo, Café Faubourg, Sydr, sans oublier l'eau minérale Saint-Géron et les Caves Marly, créées avec ses amis Henri Faugeron, Jean-Pierre Morot-Gaudry et Bernard Fournier, et leur donne rendez vous dans ces dernières toujours ouvertes. Artisan de haute volée qui flirta longtemps avec les trois étoiles, défenseur des produits régionaux, partisan de l'alliance vin/mets, il estime, non sans justesse, qu'après un demi-siècle de bons combats au service du goût et de la convivialité, « *le contrat a été largement rempli* ». Le Trou Gascon demeurera un bistrot parisien sous la houlette de son repeneur, Grégory Reibenberg, patron de la Belle Equipe dans le 11e, où il fut l'une des victimes de l'attentat

terroriste du 13 novembre 2015 et qui possède déjà cinq adresses parisiennes.

## Adami nouvelle sensation italienne à Paris



Christopher Kelsey et Marco Sergiampietri © GP

Adami : la nouvelle sensation italienne de la rue Fontaine à Paris 9e dans ce qui se nomma jadis le Passe-Temps. Cette trattoria design a été créée par le Christopher Kelsey, ex élève de l'école hôtelière de Glion, jeune américano-suisse, qui a beaucoup voyagé, plaçant aux fourneaux, le toscan malicieux Marco Sergiampietri. Cet ancien de l'Atelier Joël Robuchon Étoile, du Carpaccio au Royal Monceau avec Michele Farnesi, du Crillon avec Boris Campanella, de Joia d'Helene Darroze, enfin du George au Four Seasons George V avec le bouillonnant Simone Zanoni, fait ici des étincelles. Les plats servis en petites quantités à partager font de parfaits « tapas » à l'italienne. Les pâtes sont faites à la maison et à la main. Et tout se déguste ici avec plaisir. Langoustines à la pizzaiola, veau à l'artichaut et ail noir, sans omettre le grand numéro sur la salade romaine grillée sauce pignons de pin et puttanesca, avec tomate, câpres et anchois sont d'une séduction totale. Et le tour est à prix modique. On en reparle vite.

## Lionel Delage relance l'ex-Caméléon



Lionel Delage © GP

Il s'appelle Lionel Delage . On l'a connu jadis chez Derrière avec Mourad Mazouz alias Momo. Ce baroudeur des fourneaux, formé au Pavillon du Lac avec Jean Guinot, passé à l'Amphyclès, alors deux fois étoilé, sous la houlette de l'ex lieutenant de Joël Robuchon Philippe Groult, mais aussi au Jules Verne avec Louis Grondard, au Fouquet's, à la Rôtisserie d'Armaillé pour Jacques Cagna, au Pavillon Lenôtre, sait tout faire : le chic, le canaille, le salé, le sucré. Il a repris avec talent et allant l'ex Caméléon de Jean-Paul Arabian , rue de Chevreuse, près du boulevard Montparnasse, côté 6e à Paris, devenu « Chez Lionel Restaurant », lui gardant son air de bistrot coloré avec ses banquettes et son comptoir d'entrée, ses casiers de bouteilles et son ardoise changeante. Son registre bistrotier et gourmand est tenu avec rigueur. Témoins sa salade de de lentilles vertes avec fenouil, crème d'avocat moutardée au vinaigre de xérès, ou son rognon de veau présenté entier, cuit « à la goutte de sang », poêlé à la crème de raifort, relevé de piment d'Espelette, flanqué d'une purée de pomme de terre onctueuse présentée dans son plat en fonte A découvrir sans tarder !

## La Chine selon Maison Mongkok



L'équipe de la Maison Mongkok © GP

On les a connus rue Juge, dans un cadre simple et sans apprêt, mais avec une cuisine chinoise à la fois populaire, traditionnelle et authentique. Voilà l'équipe 100% chinoise de Mongkok Resto, sous la houlette du businessman de la tech, le gourmand Daniel Hao Zhang, toujours dans le 15e parisien, mais en limite du 7e et plaçant la barre plus haut. La naissance d'une future grande table chinoise ? Il y a de ça avec deux chefs natifs de Chine, ayant travaillé l'un, le jeune Xian Long Zhang, chez Kei Kobayashi, l'autre, l'expérimenté Martin Li au Shang Palace avec Samuel Lee proposant, avec le gracieux service d'Olivia Fay Wan, des menus de haute tenue d'inspiration traditionnelle pékinoise ou hongkongaise présentés à la française. Parmi leurs belles idées, le homard bleu cuit vapeur servi avec ses nouilles chinoises et son léger consommé de homard et le canard frit, purée de tomate et « bibace » (nèfle du Japon). A découvrir au 148 rue de Vaugirard. Voilà le téléphone : 09 79 66 57 44. Mais, attention, la maison ouvre à peine...

## Philippe Standaert le retour



Philippe Standaert © GP

Philippe Standaert? On a connu jadis ce MOF maître d'hôtel à Megève, lorsqu'il officiait au domaine du mont d'Arbois à l'Idéal Mont Blanc, puis lorsqu'il dirigea le domaine hôtelier et gourmand des Rothschild. Le voilà transformé en aubergiste rieur, tenant avec maestria le Restaurant des Bergers à Grilly (Ain), contigu de la fromagerie Michelin, où il est relayé en salle par son épouse Sandra, fille des patrons de l'Ami Vin à Paris 15e, et par le chef Damien Quéron. Ce dernier, ancien de Robuchon à Paris et à Londres, qui possède un CV long comme le bras, du Meurice avec Yannick Alléno jusqu'à Frédéric Simonin, en passant par le George V avec Christian Le Squer, le Ritz avec Nicolas Sale et la Réserve à Genève avec la MOF Virginie Basselot, met un doigté assez magique en des mets d'une simplicité grande. Et l'on sait que, selon le maestro Joël, reprenant un adage de Léonard de Vinci, « *la simplicité est la sophistication suprême* ». Philippe Standaert qui orchestre le lieu avec brio, promeut ici un service de grande classe faisant découvrir vins de Savoie et du Jura tout voisins qui font merveille sur cette cuisine fromagère, prouvant être le restaurant n°1 du genre. On ajoute qu'il a doublé la mise avec une autre table sur le même mode, contiguë d'une autre fromagerie signée Michelin. Et qu'il gère également une toute nouvelle adresse à Veyrier, l'Auberge du Lac, au bord du lac d'Annecy, à deux pas de la maison de Yoann Conte, où il propose une bistronomie savoyarde fort soignée avec petite friture, escargots de Poisy en persillage, foie gras de canard au chutney de myrtilles, croustillant de reblochon aux noix et jambon de Savoie... Un retour en trois temps pour ce maestro de la salle !

Jean-François Vasseur le nordiste du pays de Gex



Jean-François Vasseur © GP

Le Jiva ? La table gourmande et franco-française du Jiva Hill Resort à Crozet proche de Genève avec, aux commandes des fourneaux, le nordiste rallié au pays de Gex, Jean-François Vasseur. Ce briscard qui connaît son métier, formé au Bristol avec Eric Frechon, au château d'Isenbourg à Rouffach, au Cerf à Marlenheim, chez les Hussler alors deux fois étoilés, de Meurin à Busnes, fut chef adjoint de l'Huître, ce « Taillevent de la mer » qui fut jadis la grande table poissonnière de Lille. Au Jiva Hill ce technicien sage et sûr, mitonne des mets chics, classiques, tous fort bien vus, qu'on peut choisir à la carte ou au gré de deux menus bien équilibrés, le tout servi avec élégance dans un lieu moderne et de grand confort. L'un des temps forts du repas : ces suprêmes de volaille de Bresse laqués, sauce Albufera avec la cuisse en croustilles, jus volaille et ses superbes petit pois croquants avec fèves et raifort. Du grand art ! Mais le pithiviers de pigeon au foie gras de canard en croûte de céréales, qui donne lieu à un bel exercice de style au guéridon, flanqué de légumes primeurs et jus corsé, vaut également le détour. Ajoutons les desserts d'un jeune expert du genre « sucré mais pas trop », Jason Anaya, ancien de chez Yoann Conte, Anne-Sophie Pic, du Jules Verne à Paris, de Philippe Chevrier au domaine de Châteauvieux. A quand l'étoile?

## A Sébastien Mayol, la Bouteille d'Or A Laurent Nègre, la Coupe du Meilleur Pot



Romain Vidal du Sully et Laurent Nègre de la Grille Montorgueil © DR

Amoureux des bistrotts, à vos tablettes ! Avec l'arrivée des beaux jours, les deux palmes d'or des zincs parisiens et leurs réjouissances printanières signent leur grand retour. En premier lieu, sous la houlette de l'Académie Rabelais, la Coupe du Meilleur Pot, revient cette année à Laurent Nègre à la tête de la Grille Montorgueil, succédant à Romain Vidal du Sully (4e) et qui du Beaujolais au Bordelais, veille à proposer un choix de flacons qui ne démerite guère dans cette institution centenaire. Comme la tradition l'exige, bons vivants et passionnés du genre seront invités à se rassembler dans la convivialité et la bonne humeur chez le nouveau récipiendaire pour fêter son sacre ce mardi 16 avril dès 19h. Côté Bouteille d'Or, c'est le truculent Sébastien Mayol chez Oh Vin Dieu qui rafle la mise pour ce millésime 2024, succédant ainsi à l'excellent Oui Mon Général . Le samedi 19 avril, le RDV est pris rue Treilhard dans le QG de ce docteur ès bons crus pour célébrer en beauté la victoire ! Venez nombreux. Mais pas trop ...



Sébastien Mayol © GP

## A propos de cet article

Publié le 15 avril 2024 par Gilles Pudlowski

Catégorie : Actualités Tags : Adami , Alain Dutournier , Bouteille d'or , Christopher Kelsey , Coupe du meilleur pot , Jean-François Vasseur , Laurent Nègre , Les chuchotis du lundi , Lionel Delage , Maison Mongkok , Marco Sergiampietri, Oh Vin Dieu! , Philippe Standaert , Sébastien Mayol