



## L'Ami Jean



Tout aurait pourtant dû bien se passer. Des critiques élogieuses, Rubin et le Fooding en pamoison, un chef à la réputation propre à faire pâlir tous les marmitons de Navarre et trois bons coups de fourchette pour m'accompagner.

Rendez-vous donc ce soir pour un dîner 100% masculin à l'Ami Jean où un jeune chef fait paraître-il parler la poudre – et à tout le moins les journalistes gastronomiques – depuis quelques mois maintenant. Stéphane Jego, 35 ans dont 11 dans l'ombre de Yves Camdeborde à la Régalade, a en effet investi le plus vieux bistrot basque de la capitale, un ancien repaire de troisième mi-temps où l'on venait jargonner rugby et chanter faux, debout sur les tables.

Nous nous retrouvons donc dans un no man's land du 7<sup>ème</sup> et pénétrons la devanture ordinaire de l'Ami Jean. A l'intérieur ça se bouscule, les tables exploitent le moindre centimètre carré, et la salle, pleine comme un œuf nous échauffe instantanément. On se faufile tant bien que mal dans un petit coin, pas mécontents de cette fièvre qui nous saisit après le froid hivernal laissé à la porte. On relève alors la tête – tout s'est passé si vite – et nos regards se croisent un peu déconcertés. Nous sommes dans un restaurant de sous-préfecture, le charme de la campagne en moins, murs de lambris marron fatigué – ça existe encore – plafond jaunâtre, ardoise de convenance, et mobilier en chêne brun rustiscard estampillé Tatie Danielle.

Je sais bien que Curnonsky, fine plume et prince des gastronomes, disait qu'on ne vient pas au restaurant pour manger les rideaux. Mais quand ceux-ci vous coupent l'enthousiasme sous le pied, c'est l'appétit tout entier qui se fait la malle !

Arrive alors la carte pléthorique et nous reprenons des couleurs, on va voir ce qu'on va voir, après tout, le savoir-faire et le bonheur qui va avec sont sans doute dans l'assiette, alors ne mégotons pas. On veut du Jego, tout le Jego, alors exit le menu du marché à 30 €, pourtant fort bien troussé (poissons, gibiers, plats de ménage revigorés), direction la « Carte Blanche » à 60 € où nous remettons notre destin gastronomique du jour entre les mains du chef.



Et c'est parti pour le Grand Huit. On se voyait sur l'autoroute, on se retrouve aux autos tamponneuses. Accrochez vous à votre assiette ! Le service est sans dessus-dessous, une commande prise en dix secondes chrono, impossible de se faire conseiller un vin pour accompagner nos plats – on optera par défaut pour un Graves 2001 (32€) à oublier – et l'attente ensuite qui se prolonge.

Démarre enfin le défilé des plats en figures imposées. La première assiette servie sera un « Crémeux onctueux de Parmesan » qui se révélera une entrée en matière à la hauteur de notre attente, un beau blanc mousseux, quelques croustons épars, un peu de lard bien croustillant, des marrons en lamelles fondantes, un essaim de ciboulette, un assemblage au cordeau et au goût fort bien ajusté.

Suivront, par ordre d'apparition, un « Petit rôti de Saint-Jacques » traité fort joliment (feuilles croustillantes de basilic, crème d'herbes et d'ail, lard omniprésent, léger goût d'agrumes, une trace d'œufs de lumps tire la préparation vers le bas de manière inutile mais on laisse filer), une « Caille rôtie en écrasée de potimarron » (cuisson parfaite, rosée, tendre, désossée sur son lit de potimarron orange, un régal de tendreté et de saveurs sourdes) puis un « Rouget grillé en croûte de Rosevalt » (chair tendre et fondante du poisson sur quelques écailles de pommes de terre inutilement compliquées d'un couvre-chef de filaments de pomme de terre gadgets impossibles à manger).

Entre les bouchées, la conversation dérive des sports d'hiver aux Présidentielles, de la maison que nous louerons ensemble cet été à de futures paternités, lieux communs certes, mais dont nous apprécions le confort.

Au fond de la salle, la cuisine ouverte laisse entrevoir son extrême agitation. On aperçoit Stéphane Jego s'y activer, turbulent, faisant transpirer son tablier bleu foncé, contrôlant du coin de l'oeil toutes les assiettes. Le coup de feu sous nos yeux, et là, ça tire à vue.

On nous apporte ensuite un « Parmentier de gibier à poils » (sans doute le plat le mieux maîtrisé du repas, sublimant les produits de saison, mousseline de céleri rave, grains de poivre qu'on croque avec gourmandise, marrons, potimarron, un léger goût de truffe, une viande toute en douceur, au moelleux tranchant avec les saveurs franches du gibier).

On finira par un « Riz au lait Grand-Mère », délicieusement revisité, crémeux, léger, d'un blanc immaculé servi avec une confiture de lait couleur caramel et quelques noix de pécan en toile de fond.

Mais si le chef domine très largement son sujet, pour la salle, c'est zéro pointé. Le service reste brouillon, anarchique, peu compétent (impossible de se faire expliquer le contenu de nos assiettes), oscillant entre désinvolture – il faut voir la manière dont les bouteilles sont larguées à la va-vite sur notre table – et incorrection – se faire bousculer dix fois par les serveurs en un repas c'est horripilant.

C'est là tout le paradoxe de l'endroit. Ce décalage considérable entre la cuisine et la salle. Stéphane Jego est sans conteste un chef de très grand talent qui soigne sa mise, vise haut et tient son addition mais le piètre service lui coupe tous ses effets. Alors forcément, ça perturbe.

L'Ami Jean, ce soir-là, c'était un peu pour nous l'art sans les manières. Une désagréable et durable sensation de gâchis.





*L'Ami Jean  
27, rue Malar  
75007 Paris  
Téléphone : 01 47 05 86 89*

*Menus à 30 € et 60€  
Compter entre 40 € et 80 € par personne  
Réservation indispensable*

