



« Brasserie gastronomique » dicit Tripadvisor. « Cuisine classique du Sud-Ouest » selon Google. « Néo-bistrot » dit le Fooding. Pas entièrement faux, pas tout à fait vrai. C'est que l'Ami Jean du chef Stéphane Jégo incarne une sorte d'ovni dans un paysage gastronomique parisien pétri de codes. Ici, on les refuse... pour mieux les multiplier : tantôt bistrot éternel avec son énorme côte de bœuf à partager, tantôt adresse apéro avec sa cochonnaille soignée, tantôt fine fleur de la gastronomie que les hautes instances du Michelin ne renieraient pas.

D'origine bretonne mais solidement attaché à l'institution basque reprise au début des années 2000, le disciple d'Yves Camdeborde, 45 piges au compteur, réalise avec fougue une cuisine de l'instant, de l'instinct aussi, à laquelle viennent se greffer les intemporels de la maison : terrine de campagne paternelle, velouté parmesan évoluant au jour le jour (on se souvient encore d'une soupe froide de homard magistrale) et riz au lait, crème de caramel et noix de pécan caramélisées disponible en version *take away*. Depuis ses fourneaux ouverts, aussi brutal que peut apparaître maître Jégo, ce dernier envoie des assiettes maîtrisées, précises, justes, aux cuissons toujours impeccables. On aime ou on aime moins mais force est de constater que la construction du goût est là. Le patron a l'œil sur tout et sur tous, ne laissant rien passer, même (surtout) le détail. Idem côté desserts, au demeurant forts peu appréciés par l'intéressé, où l'on retrouve des séquences cuisinées qui s'intègrent joliment dans l'identité globale. Une cohérence appréciable à l'heure où la constance du fil des repas se fait rare. Comment le bonhomme répond-il à un ahurissant nombre de couverts avec son équipage de deux cuisiniers ? Mystère... Jégo n'est pas un magicien : c'est un musicien de la casserole, un obsessionnel naturellement doué qui fait de la cuisine un jeu de notes exceptionnel. Un dingo ? Oui, du geste. Du rythme.

---

*Pratique*