

Atabula/édition générale^x

(<http://www.atabula.com>)

Actualités et décryptage du secteur de la gastronomie

GRAND ENTRETIEN ([HTTP://WWW.ATABULA.COM/CATEGORY/GRAND-ENTRETIEN/](http://www.atabula.com/category/grand-entretien/)), TABLES & CHEFS

([HTTP://WWW.ATABULA.COM/CATEGORY/CUISINER/](http://www.atabula.com/category/cuisiner/))

Grand entretien avec Stéphane Jégo (L'Ami Jean – Paris) : « Je ne veux surtout pas faire école »

21 NOVEMBRE 2016

Breton d'origine mais Basque d'adoption, Stéphane Jégo est un paradoxe à lui seul. Après tout contradictions ? Gardien d'une adresse incontournable de la scène gastronomique française, il s'exprime dans les médias. Entaché d'une réputation de gueularde qu'il cultive savamment au quotidien dans son établissement

f

(http://www.atabula.com/2016/11/21/entretien-stephane-jego-ami-jean/) pour Atabula, avec ses mots, son débit vif, et se révèle extrêmement touchant. Un cuisinier en revendique sa liberté et continue sans cesse d'avancer.



Le chef Stéphane Jégo

Atabula – En 2002, après douze ans aux côtés d'Yves Camdeborde dans sa Régalade d'alors, vous de rachetant l'Ami Jean. Pourquoi ce lieu ?

Stéphane Jégo – Ça a été le plus grand des hasards, comme la rencontre avec Yves d'ailleurs. En 2000, je la jambe avec une fracture tibia-péroné. Alors que je faisais dix-huit, dix-neuf heures par jour avec Yves kilomètres heure... à rien. La cuisine, c'était vraiment notre ADN d'existence et en une fraction de seco

m'a permis de me libérer, de voir et de penser à d'autres choses et en même temps, c'était pervers parce que cette suractivité et ça a généré des complications qui ont duré un an et demi. A un moment, même les pote jamais pouvoir revenir en cuisine. J'étais une loque quelque part. Ça m'arrivait même de finir le physiquement. Et là, j'ai dit stop. J'ai parlé à Yves de mon envie de prendre quelque chose. Il était et es murs de l'Ami Jean avec deux autres personnes et ce sont eux qui m'ont aidé.

De la même façon que Christian Constant avait soutenu Yves Camdeborde à l'époque...

Exactement. Yves Camdeborde a beaucoup fréquenté les lieux parce que l'Ami Jean était un fief du rugby est drôle, ce qu'il était interdit de séjour ici à cause d'une connerie de jeunesse et trente ans après, o restaurant en tant que tel ne l'intéressait pas mais les murs oui. Moi je cherchais donc ça c'est fait comme

// Ce que nous faisons à l'Ami Jean est beaucoup plus complexe que ça en a l'air

Vous n'avez jamais cherché à acquérir les murs ?

Le deal, c'est le deal, il faut respecter les choses. L'environnement du restaurant correspondait bien à ce savoir la liberté de montrer que tu peux manger sur place à la fois de la gastronomie, de la bistronomie, du n'ai aucune barrière, aucune cloison, pas d'œillères. L'idée, c'était aussi de faire de la formation avec des a même d'autres personnes, un avocat par exemple qui en a marre de sa situation, qui voit de belles émissio trouve ça magnifique et veut se lancer là-dedans. Notre rôle, c'est de les accueillir, de les remettre peut-être leur montrer que des Franck Bellanger et Sébastien Delaborde (des reconvertis passés par l'Ami Jean q avec succès, ndlr), il n'y en a pas cinquante. Ça fait partie de la formation, de l'information. Pendant tou aujourd'hui, ça a été notre objectif. Là, j'ai pris un jeune de 23 ans qui sort d'ingénierie logistique, il a ba pour voir comment il est. Ces gens-là rentrent dans ce que nous sommes, avec des produits, une équipe de notre métier qui est autre que de simplement dire « tu manges et tu payes ». Non, tu cherches autre une histoire, il y a quelque chose qui doit te parler.

Qu'est-ce qui a changé entre la reprise de l'Ami Jean en 2002 et aujourd'hui ?

Nous sommes beaucoup plus sereins, beaucoup plus matures, il y a beaucoup moins de folie mal structurée se fait pas en claquant des doigts. Pendant des années, je me voyais patron mais j'agissais comme un employé. Ça a évolué du tout en tout, en finesse, en recherche. Ce n'est pas que c'était moins abouti avant mais c'était plus profond.

C'est visible lorsqu'on s'attable dans le restaurant : vous avez l'œil sur tout, le regard posé sur chaque chose.

Je regarde, ça fait partie du truc. Si tu aimes ou n'aimes pas quelque chose, ton visage aura une expression, ça va donner une certaine émotion. Je vois les trois quarts de ce qui se passe ici. Même en cuisine, mes gars doivent me regarder, j'arrête tout ce que je suis en train de faire et je leur dis « vous voyez ça ? ». Les gens ne le savent pas parce qu'ils ne sont pas dans le truc mais ce que nous faisons à l'Ami Jean est beaucoup plus complexe que ça en a l'air.

N'y a-t-il pas de votre part une volonté de contrôle ?

Je ne veux rien laisser passer. Ce n'est pas un contrôle humain mais sur le processus par exemple, je ne vais pas laisser passer une position et un bol dans une autre. Ce n'est pas compliqué : soit je fais les choses parfaitement, soit je ne fais pas. Je construis les choses, plusieurs semaines à l'avance, dans ma tête, tranquillement. Ce qui importe, c'est la dynamique là parce que je peux perdre le truc. Voilà pourquoi je travaille beaucoup sur moi.

“ J'aurais été fier d'avoir une étoile, vous imaginez ? ”

Les personnes interrogées à votre égard confient que vous êtes sensible à la critique, parfois trop...

Ceux qui ont dit ça ne me connaissent pas. Je n'ai aucune susceptibilité. Il y a quelques temps, une table, nous étions sur un service compliqué et il y a un plat parti qui n'était pas totalement abouti. Ils sont très intéressés parce qu'on peut rectifier par la suite. Je fais toujours gaffe. La critique positive est intéressante, la critique négative qui m'apporte. Des tas de fois, quand ça n'allait pas, j'ai invité les gens. Samedi soir, nous avons fait un service, avec une grosse confusion entre salle et cuisine : nous n'avons pas fait payer parce que j'estime que les gens ont de grandes attentes. Tout doit être parfait, tout le temps. Inévitablement, c'est difficile à atteindre mais il faut viser l'excellence. C'est vrai que j'ai des critères de jugement qui peuvent être un petit peu... différents des autres. À l'inverse, il m'est également arrivé de tomber sur des cons qui avaient commandé une côte de bœuf et c'

d'os dans leur viande. J'avais envie de sortir en salle et de leur balancer la côte de bœuf sur la tête. Nous ne aimer, c'est une chose mais me manquer de respect, manquer de respect à mes gars, ce n'est pas possible. mon équipe de façon immonde. Là oui, tu peux parler de susceptibilité, de folie, je m'en fous.

L'Ami Jean est parfois considéré comme un repaire de touristes Américains en mal de bistrot à la française, vous sur ça ?

C'est simple : j'ai une clientèle de quartier mais c'est un peu petit. Paris, c'est très bien mais c'est un peu petit bien mais c'est un peu petit. L'Europe, c'est bien aussi mais petit. Et le monde, c'est bien parce qu'il y a tout le quartier, tu les reçois comme s'ils étaient à la maison. Paris est à la maison. La France est à la maison. L'Europe est à la maison. Le monde entier à la maison. Donc ça te donne une clientèle internationale que je veux recevoir comme si elle venait personnellement, quand je voyage, je déteste être pris pour un touriste. Viennent s'attabler Barack Obama, ça va bien. C'est un coin.

La clientèle étrangère fréquentant l'Ami Jean, avez-vous été impacté par les attentats depuis 2015 ?

Nous avons été lourdement touchés avec Charlie et ça a été une remise en question énorme parce que ça a attiré toute l'attention. C'est exactement comme Terroirs d'Avenir qui est une superbe idée mais qui devient un peu compliqué avec les nouveaux chefs qui se lancent. Le restaurant était plein midi et soir, Charlie arrive et tu n'as plus personne parce que c'est de ta faute. Les sites n'étaient plus à jour, moi je ne sortais plus. A un moment donné, j'étais dans un coin urbain, je passais pour presque inaccessible. Ce qui ressortait, c'était "l'Ami Jean est tout le temps plein de touristes Américains ». Pendant le festival Omnivore, un des membres de l'organisation m'a regardé et me dit "mais pourquoi ?". Vous imaginez l'image... C'était limite. Et du coup, je me suis remis dans la danse. Voilà pourquoi j'ai fait la presse, pour retravailler sur le Parisien, pour montrer que nous n'étions pas morts, que nous existions.

Si certains guides et journalistes célèbrent grandement l'Ami Jean, c'est moins le cas du Michelin...

Jean-Luc Naret (ancien directeur du guide, ndlr) et ses équipes sont venus à l'occasion des 100 ans du rugby, nous étions pleins à craquer. A la carte, nous avons des produits de folie, de l'asperge de Pertuis nous ont réduits au minimum du minimum. Ils viennent pour montrer un visage de la bistronomie et te faire du canard parce que ça fait Pays Basque... J'ai pris le bon de commande, je l'ai arraché, je me suis mis à gueuler, je leur ai fait douze plats en dégustation gastronomique. Ils n'ont pas voulu comprendre l'Ami Jean. Pour leur donner une étoile, vous imaginez... Un bistrot qui recommence à être considéré, ça aurait été génial. La dire aujourd'hui, j'espère qu'elle aura cette intelligence-là. Pourquoi mettre une étoile à un restaurant qui coûte pas à d'autres ? C'est nous prendre pour des cons. C'est comme le journaliste de base qui ne va pas voir plus loin parce qu'il ne fait pas son boulot comme il faut.

C'est peut-être parce que l'Ami ne rentre pas dans des cases que le Michelin arrive difficilement à juger

A eux de faire leur boulot, d'avoir une certaine ouverture d'esprit. L'étoilé chinois, ils le vendent comme des raviolis chez lui, pas des diamants. Le guide est obligé de se justifier non ? Pourquoi donc pas avec Alexandre Gauthier : il vaut largement trois étoiles dans la folie, dans la conception mais il ne rentre pas dans le cadre, c'est dérangeant et qui m'énerve encore.

// Plus qu'un style, j'ai une liberté

Un grand nombre de restaurants demandent un entretien avec le guide Michelin pour échanger. Cela n'empêche pas de discuter avec eux ?

Mais ça ne va pas... Je ne vais pas aller me vendre au Michelin, ce n'est pas marqué "prostituée" sur mon front après eux. Je ne parle pas ici de sensibilité mais de fierté. Ils savent où est l'Ami Jean. Aller les voir, ce serait un fait, tout ce qu'on a fait avec mes gars. Même si mon restaurant est vide, je n'irai pas. Ce n'est pas de la fierté, au moment, il faut respecter les choses. Le plus important, c'est de toujours rester dans la même ligne, de ne pas nous sommes des chiens. Certains vont me taper dessus, indiquer que je suis à moitié fou, de toute façon, l'unanimité, mais personne ne peut dire que je ne reste pas fidèle à ma façon de faire.

Vous allez avoir 46 ans le 22 novembre prochain. Dans un documentaire récent, Alain Passard (L'Arpège) dit qu'on « devient cuisinier entre quarante et cinquante ans » parce qu'avant, « tout est école, tout est recherche ». Vous partagez ces mots ?

Alain a de grandes phrases... Je pense que nous devons douter tous les jours, se remettre en question, perpétuelle recherche. C'est dans l'ADN même du cuisinier d'évoluer, d'avoir des incertitudes. Mais à un moment, on est inévitablement qui nous sommes. Sommes-nous de bons cuisiniers ? Ça, on le verra à notre mort. Ce qui ira à nos clients, nos gars. De poursuivre la même ligne de conduite.

Pensez-vous avoir trouvé votre propre style ?

Oui enfin...si j'ai un style parce que je n'en ai pas vraiment. Je ne fais pas de la bistronomie pure, je ne fais pas de la bistronomie pure. Plus qu'un style, j'ai une liberté et ce mot est essentiel. La liberté de faire des choses aujourd'hui, les choses demain, de partir sur une autre voie, de voir le plaisir des gens qui nous suivent. Cette confiance elle est inestimable.

Le cuisinier est-il un artisan ? Un artiste ?

Nous sommes parfois qualifiés d'artistes en effet mais je suis réaliste : nous sommes avant tout des artisans. Les choses peut-être plus artistiques que le mec qui ouvre une boîte mais des artisans quand même. Apprennent à percevoir de toi et ça, c'est une autre affaire. Ils voient que tu crées quelque chose mais c'est pour les n... n'est pas l'essence même de ce que j'ai envie de faire mais ça reste la finalité. Moi, je suis cuisinier, j'aime toucher les produits, j'aime entendre. Toute la journée, je reçois des textos de mecs qui écrivent « tiens, j'ai marché à ciel ouvert ».

Cette fonction primaire d'alimentation empêche-t-elle la gastronomie de s'inscrire dans une forme d'art ?

Disons que tu peux te dépasser afin de donner de l'émotion, un moment de vie, une image, un souvenir. Des pommes de terre ou des produits plus nobles. Est-ce artistique ? Non, c'est simplement la recherche de l'irrésistible. Pouvoir donner autre chose que ce simple fait de se sustenter sinon, nous aurons vraiment perdu la bataille. Un jour où un type qui ne connaissait pas le resto se pointe à midi, seul, et mange une blanquette de veau. Il pleure aux yeux. Jamais on ne m'avait fait ça avec un plat. Tu imagines ? Nous ne nous connaissions pas du tout. C'était une groupie. Alors oui, c'était une blanquette de veau. Mais l'énergie mise dedans, elle est captée. Il faut jeter son énergie, être quasiment dans un contexte animal pour impulser cela.

Sur votre site internet, vous évoquez le mouvement en cuisine. Est-ce obligatoire de se positionner devant les fourneaux ?

Le reste de la journée, dans la matinée, pendant la mise en place, c'est vraiment familial, avec beaucoup de monde. Une fois que le service commence en revanche, il y a quelque chose qui rentre, un facteur lié à ce que nous faisons dans un espace très exigu où nous sommes trois en direct, au cœur de la salle. Rien n'est rôti avant, rien n'est cuit à jus de cuisson. Tout est instantané et à ce moment, tu rentres dans une sorte de transe physique qui te fait

Vous êtes connu pour pousser des cris à certains moments depuis la cuisine du restaurant. Le calme ne vous aide-t-il pas à la concentration ?

C'est vrai que le caractère que j'ai fait que je peux être dans l'extrême mais je suis toujours calme. Si vraiment vous verrez la différence. J'ai la chance d'avoir à mes côtés une femme, Sandrine, très zen, très cool, très cartésien. Vous aujourd'hui, c'est grâce à deux personnes : mon épouse et Yves Camdeborde. En plein service, j'ai eu la tête parce que mon cerveau est en ébullition. Dès que ça ne va plus, je m'énerve et la dynamique se casse. Mais c'est le corps qui s'exprime, autrement tu deviens fous. Il faut toujours réfléchir, réfléchir sans cesse et reprendre le contrôle.

Ces coups de gueule sont-ils volontairement « joués » ?

Il y a un contexte théâtralisé parce que je pense que c'est aussi ça que l'on doit donner. Parfois, je constate que quand je descends en animation alors je relance la dynamique parce que les gens attendent ça, ça fait partie du jeu. Inévitablement, il y a une brutalité quelquefois qui fait que sur l'instant, sur le moment, le contact peut-être avec des clients prennent ça mal mais j'ai voulu une cuisine ouverte pour que justement, ils voient tout ça. L'horreur, tu dois le montrer pour que l'on puisse comprendre notre métier. Tout à l'heure, mon gars casse un des plats unique. Poubelle, explosée. Là, il y a une vraie violence. Le type qui va brûler un canard sauvage, il y a une violence aussi. Donc tu réagis d'une certaine manière, proportionnelle ou non. De l'extérieur, tu ne sais pas ce qui se passe, tu le vois. Quand je suis arrivé ici, je voulais absolument que les gens puissent voir la réalité d'un restaurant. C'est ça, les pleurs.

Mais le client a-t-il envie de comprendre tout cela quand il se déplace au restaurant ?

Certains ont envie de comprendre, d'autres pas. Nous ne ferons jamais l'unanimité et ce n'est pas ce que nous recherchons, c'est d'être droit dans ses bottes. J'entends la critique mais je n'accepte pas que l'on puisse dire que nous sommes nul. J'ai travaillé avec la main cassée en mille morceaux entourée de scotch pour ne pas qu'elle tombe et ça reste une chose d'honorable.

Avez-vous l'impression d'avoir fait école ? On parle peu de vos "disciples" contrairement à d'autres chefs notamment.

Mais je ne veux surtout pas faire école : je veux des hommes libres. Quand je forme un type, j'en ai formé beaucoup. Je ne veux pas qu'il fasse du Jégo sinon je me serai planté. Je veux qu'il pense par lui-même, qu'il réfléchisse par lui-même, qu'il revendique de Stéphane Jégo s'ils le souhaitent mais ils font ce qu'ils veulent, je ne forme pas des mecs qui ne font rien quoique ce soit, je m'en fous. Je le répète mais le but du jeu, c'est qu'ils soient libres, qu'ils aient une vraie vie, qu'ils commencent à faire n'importe quoi, je peux vous dire que je serai après eux. L'idée, c'est de donner des clés, de donner des outils, je suis pas magicien.

'' Je donne toujours plus et je n'attends rien. Je travaille pas pour les compliments. Après, si tu me fais un coup tordu, je t'en ferai aussi et dix fois plus.

On sent chez vous un vrai souci de la formation...

Même si je suis plein, j'accueille des apprentis, des stagiaires, des SDF, des handicapés aussi parce qu'il faut leur donner de s'élever. Qu'ils puissent découvrir la cuisine dans une bonne maison, ce que j'ai pu vivre avec Yves. L'accueil de jeunes et moins jeunes, ça passe ou pas mais c'est notre devoir de le faire. C'est ça le but du jeu. On s'en fout de Stéphane Jégo, de savoir si c'est un artiste ou pas. Je n'ai pas d'égo. Ce que je veux en revanche, c'est que les gens qui viennent manger ici soient heureux, que mes gars soient heureux.

Il paraît que les salariés de l'Ami gagnent plutôt bien leur vie...

Je les paye 10% ou 15% plus cher que le marché et dès qu'ils ont un problème, je suis là, tout le temps. Ça leur donne confiance. Tu rentres dans une famille, une philosophie de penser, une manière d'être. Les gars qui ne sont pas avalés par le rouleau compresseur. Ici, tu es grand et tu ressors grand. Grand dans la vie, que les gens te respectent parce que tu auras une confiance en toi, tu auras une sûreté. Avec les anciens de l'Ami Jean, je suis tout le temps là pour eux, d'aide, pas financière mais qui concerne tout le reste. La moindre recommandation, le moindre carnet d'adresses. Quand deux de mes anciens m'ont fait part de leur envie de s'installer, c'était champagne, je leur ai donné tout ce que je pouvais, j'ai beaucoup parlé de leur lieu. Je suis très fier de mes gars. Quel intérêt de ne pas faire ça pour eux ? Je donne plus et je n'attends rien. Je ne travaille pas pour les compliments. Après, si tu me fais un coup tordu, je t'en ferai dix fois plus.

Utilisez-vous une codification écrite pour imaginer les plats servis au restaurant ?

J'écris tout le temps, sur des feuilles volantes. Je note, je regarde. Il n'y a pas de recettes. Je dessine beaucoup parce que d'une assiette à une autre, ça va bouger, évoluer. Une fois que c'est vraiment abouti, j'arrête. C'est très rare que je continue, même si des trucs marchent du tonnerre.

Sophie Brissaud, auteure de livres qui a travaillé avec vous sur l'ouvrage "A peine cru" (éditions Kérib présentation suivante : "en trois mots, tout est plié. Il a en tête en dix secondes tous les goûts, toutes textures. Il a un génie culinaire"...

J'ai une sensibilité particulière, je ne sais pas si c'est inné mais c'est comme ça, ça fait partie de moi. La création de quelque chose. Je serais incapable de refaire un sirop mais je sais qu'il était juste. J'ai des amis, Christian Etienne ont besoin de bosser comme des forcenés, de faire 50 milliards d'essais. Pas moi.

A la Régalade avec Yves Camdeborde, c'était déjà le cas ? Participiez-vous à la création des plats à deux

Nous communiquons bien sûr avec Yves, après j'étais son second. Le second, c'est le second. Le chef, c'est le chef quand il n'est pas là. J'ai la chance d'avoir un second, Muji, que je suis en train de faire passer au même

Il pourrait prendre votre place le temps d'un service ?

Quand je suis absent, l'Ami Jean est fermé. Mais je suis parti pour un gros événement au Maroc au mois de novembre, le restaurant est resté ouvert. J'ai laissé les clés à Muji pendant une semaine, ce qui n'était jamais arrivé auparavant. Pendant ce temps, ils m'ont envoyé des photos et tout était parfait. L'objectif, c'était qu'il arrive à l'assiette tout en restant dans le registre de ce que l'on fait au quotidien. C'est impossible de réaliser la vision que j'avais en tête, le schéma qu'il avait initié montrait qu'il avait compris l'Ami Jean en deux ans ici.

On rapporte que vous utilisez très fréquemment des cubes Maggi dans votre cuisine. Est-ce exact ?

Oui et alors ? Je vais vous raconter une anecdote : nous sommes partis avec Yves Camdeborde en 2009 chez Daniel Boulud à New York. Nous devons faire un bœuf mitonné. Nous faisons la réunion avec l'américain, dans un trois étoiles Michelin, vous imaginez le truc. Et là je dis « merde, j'ai oublié la Maggi ». Il me regarde avec des grands yeux parce que personne ne savait ce que c'était et quand j'explique, les mecs sont étonnés comme si je les avais balancés de la Tour Eiffel. Finalement, j'ai pu faire venir ça de Paris. Eh oui... Les gens sont méridionaux mais quand tu l'utilises à bon escient, correctement, tu peux sublimer et pousser les goûts. Il faut faire bouillir des bouillons entiers parce que les mecs en cuisine venaient d'arriver, te voient faire et en mettent quinze jours, Yves Camdeborde m'appelle et me dit "c'est quoi ton truc à la con que tu mets partout ?". C'est la même bouteille de Maggi avec un bouquin de recettes. Dans la cuisine chinoise, ça se met partout, idem en Asie.

Ce n'est donc pas un clin d'œil à Auguste Escoffier qui avait collaboré avec l'entreprise commercialisant

Non, je n'ai pas été aussi loin, c'est un clin d'œil à moi-même (Rires). Tous mes amis cuisiniers ne savent même pas le faire... Alors que tu peux faire plein de choses avec, pour avoir une sensation de bœuf mitonné, de semaines. Mais c'est à la goutte près. Je ne sais pas comment c'est venu, il y en avait toujours à la maison.

Plus que les plats salés, c'est le riz au lait qui incarne l'Ami Jean. Vous avez une sensibilité particulière pour ça ?

J'ai des potes qui traversent Paris pour du sucré mais personnellement, je déteste ça. Je n'ai pas le souvenir d'en avoir mangé... Depuis longtemps pourtant, j'en fais. J'ai été bien heureux de trouver au riz au lait parce que sinon... Ça ne m'embête pas du tout de faire et refaire le riz au lait, les gens adorent ça, c'est effectivement très bon. Je n'ai pas de pâtissier à l'Ami Jean mais je forme des pâtissiers. Pour un mec qui ne sait pas faire de pâtisseries.

Quel souvenir avez-vous de votre apprentissage ?

J'ai fait l'apprentissage le plus mauvais que tu puisses imaginer : ouvrir des boîtes, prendre des viandes au four, assaisonner avec du Pulco... Tout ce qu'on peut combattre, tout ce que tu vois là aujourd'hui c'est l'inverse. J'avais 14 ans, je travaillais vingt heures par jour, ça ne me dérangeait pas parce que j'ai toujours travaillé quand je suis arrivé à l'armée, j'ai vu qu'il y avait une autre gastronomie avec des mecs qui sortaient des Crillon... et je me suis remis à bosser comme un dingé. C'est là que j'ai compris qu'un macaron, ce n'était pas juste un bonbon mais aussi une étoile au guide Michelin. Suite à cette expérience, j'ai balancé mes CV un peu partout et j'en ai récupéré un dans la poubelle et l'ai donné à Yves Camdeborde. Quand je suis arrivé à la Régis, je ne savais rien raconter (Rires) ! Quand il me demandait de faire une farce de veau, c'est comme s'il me demandait de faire un macaron. Comme j'étais seul avec lui, j'ai tout réappris, en mode Kosovo. Yves, c'est un mec qui a révolutionné la gastronomie, la façon de penser la cuisine. Peu de personnes peuvent se vanter de ça.

Pratique

L'Ami Jean – 27 Rue Malar, 75007 Paris – 01 47 05 86 89 – lamijean.fr (<http://lamijean.fr>)

Propos recueillis par Ezéchiél Zérah / ©Lisa Klein Michel

Laisser un commentaire

(<http://www.atabula.com/2016/11/21/entretien-stephane-jego-ami-jean/#respond>)