



## Le guide week-end **Carnet gourmand**

# Meilleur Ami

**BISTRONOMIE.** Chez l'Ami Jean, à Paris, c'est Stéphane Jégo qui régale. Une cuisine chaleureuse et gourmande qui colle au Basque et à son inspiration sans cesse renouvelée.

Par Olivier Poels.



**S**téphane Jégo est un chef attachant, tout comme sa cuisine. Celui qui fut l'un des pionniers de la « bistronomie », tout d'abord aux côtés d'Yves Camdeborde, dès 1992, puis aux commandes de l'institution basque L'Ami Jean, à partir de 2002, n'a rien perdu de sa fougue. Infatigable dans sa cuisine ouverte où il continue de dresser chaque assiette service après service, il n'est toujours pas en panne d'inspiration. En témoigne cette création printanière détonante: asperges blanches, poitrine

de cochon, brousse et fraises! Un plat qui « envoie », comme on dit dans le métier, et démontre à la jeune génération que son esprit créatif est intact.

### **Une institution à l'ambiance joyeuse**

Mais ce trublion de la gastronomie continue en même temps à dérouler ses grands classiques sans que jamais le sentiment de routine ne se fasse sentir. La terrine maison est toujours aussi irrésistible, la côte de cochon de Pierre Oteiza,

grillée puis passée au sautoir avec son jus bien serré et ses légumes, demeure l'une des valeurs sûres de la capitale.

Quant au riz au lait, il nous pousse toujours autant au crime. Voilà probablement pourquoi on retourne à chaque fois avec autant de plaisir dans cette institution à l'ambiance joyeuse et au service efficace, malgré une addition un peu soutenue, hors formule (35 euros le midi, 55 euros le soir). ■

**L'Ami Jean, 27, rue Malar, Paris (7<sup>e</sup>).**  
Tél.: 01 47 05 86 89. [www.lamijean.fr](http://www.lamijean.fr)