

Le Monde

80 BOULEVARD AUGUSTE-BLANQUI
75707 PARIS CÉDEX 13 - 01 57 08 20 00

22/23 AOUT 10

Quotidien Paris
CJD : 288049

Surface approx. (cm²) : 305
N° de page : 27

Le cuisinier Jean-François Piège dessine son nouveau restaurant, comme un auteur

Ce chef de 40 ans fait appel à des graphistes et des designers de haut vol pour ouvrir une cuisine-salle à manger, fin septembre, au cœur de Paris

Devoirs de vacances



DEUX ouvriers succèdent au milieu des pots de peinture et des câbles Benthô se dressent au une des tables les plus courtes de Paris. Avant le premier coup de feu, le cuisinier Jean-François Piège fait chauffer ses téléphones pour régler les problèmes avant l'ouverture - sans doute fin septembre - du restaurant qui portera son nom, au 79, rue Saint-Dominique, dans le 7^e arrondissement.

Jean-François Piège, 40 ans, est un chef vedette de la cuisine française. Mais pour l'instant, il se transforme en chef de chantier. « On vit des moments que j'idolâtrise dans un resto », s'enthousiasme le cuisinier, qui a reçu la veille des fourneaux à induction construits sur mesure. « C'est maintenant que se font les choix déterminants ».

L'excitation est d'autant plus forte que Piège se sait attendu. Révélé, dans les années 1990, au sein de l'écurie d'Alain Ducasse, où il avait atteint trois étoiles, à Paris, comme chef du restaurant du Plaza Athénée, ce grand brun, né à Valence, a poursuivi son ascension dans le luxe, à la baguette des Ambassadeurs, le restaurant de l'Hôtel Crillon. « Chef de l'année 2007 » pour le Gault-Millau, celui

que Ducasse qualifie de « plus cru dit des chefs français » élaborant, place de la Concorde, un jeu entre raffinement et pastiche de plats populaires.

Devenu une figure médiatique grâce à la télévision - « Un dîner presque parfait » et « Top Chef sur M6 » -, Piège avait surpris en quittant le Crillon pour reprendre Thourmeux, une brasserie parisienne tombée en désuétude. En association avec l'hôtelier Thierry Costes, il a redonné une âme à ces 1200 m² de velours rouge et miroirs dorés, en adaptant son savoir-faire client aux exigences de convivialité de l'endroit.

Le Drômeois en avait-il fini avec la haute cuisine ? Quand d'autres profitent du prestige de leur « gain » pour ouvrir un bistro, lui utilise sa brasserie (350 couverts par jour) pour rebondir vers les étoiles. C'est en effet au premier étage de Thourmeux qu'ouvrira Le Piège, une cuisine-salle-à-manger d'une vingtaine de places.

« Je veux un lieu unique, pas un endroit grandiose », précise le chef en nous guidant dans le minuscule escalier qu'emprunteront les clients, à deux pas de l'entrée de la brasserie. Dans les odeurs de peinture se préfigure l'intimité d'une petite salle, aérée par une verrière, où les gourmets seront au contact direct avec la cuisine.

Comme pour les quinze chambres, que Piège et Thierry Costes font également construire pour renouveler l'activité hôtelière de Thourmeux, c'est India Mahdavi, une des architectes d'intérieur les

plus recherchés du moment, qui signe le sobre design d'un restaurant où le chef veut recevoir « comme chez lui ».

Sur son ordinateur, le cuisinier fait admirer la maquette que lui ont dessinée Michael Amzalag et Mathias Augustyniak (BUM), les graphistes préférés de la chanteuse Björk. À quelques petites touches de couleurs près, les murs seront blancs, comme en attente d'une nouvelle histoire.

« Je veux un lieu unique, pas un endroit grandiose »

« C'est le lieu qui conditionne ce que l'on mange », insiste le chef. La proximité entre cuisinier et client ne tient pas qu'à la petitesse de la salle. Formée à l'aristocratie, mais adepte d'une cuisine d'auteur et du présent, Piège dit que les gourmets d'aujourd'hui appétissent une spontanéité et une décontraction difficiles à offrir sous les ors des palais.

D'autres ont pu l'inspérer, comme Pascal Barbot, le jeune chef trois étoiles de l'Austrance, à Paris, réalisant des miracles avec un unique menu surprise dans son minuscule restaurant de la rue Berthollet (Paris 16^e). Mais Piège est trop orgueilleux pour ne pas chercher à imposer sa marque.

« J'ai imaginé ce restaurant en me demandant ce qu'est formellement dans un gastro », dit celui qui dirige des restaurants, justement,

india mahdavi

show room # 3

A 3 rue las cases 75007 paris

T +33 1 45 55 67 67

F +33 1 45 55 67 77

—

E showroom@indiamahdavi.com

—

OPEN

monday: 10am-1pm, 2pm-7pm

tuesday to Friday: 10am -7pm

saturday: 11am -7pm

show room # 19

A 19 rue las cases 75007 paris

T +33 1 45 55 88 88

T +33 1 45 50 11 21

—

E accessoires@indiamahdavi.com

—

OPEN

monday to saturday: 11am -7pm

studio

A 5 rue las cases 75007 paris

T +33 1 45 51 63 89

F +33 1 45 51 38 16

—

E studio@indiamahdavi.com

—

press

A 5 rue las cases 75007 paris

T +33 1 45 51 75 12

F +33 1 45 51 38 16

—

E press@indiamahdavi.com

—