



LE RESTAURANT

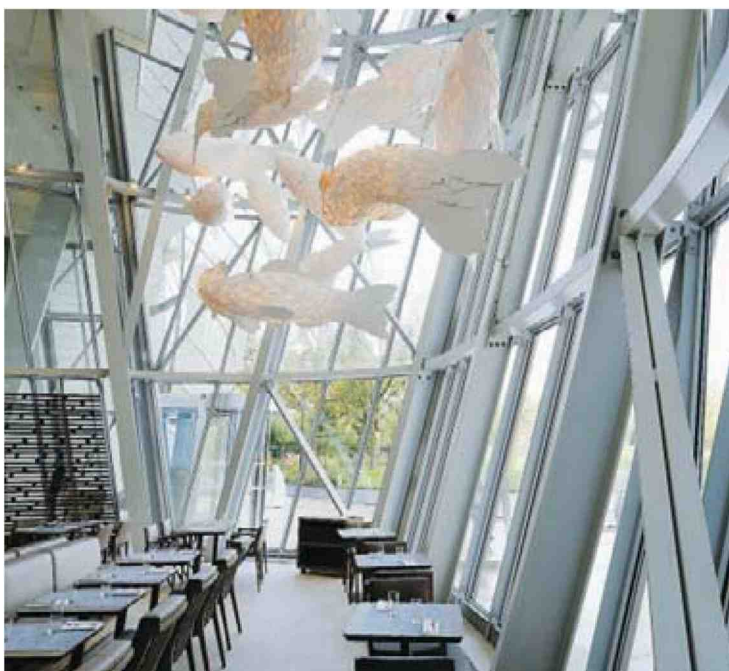


PAR COLETTE
MONSAT
cmonsat@lefigaro.fr

LE FRANK,

Le restaurant de Jean-Louis Nomicos

CONTEMPORAIN DANS SON DÉCOR, CLASSIQUE ET AUDACIEUX DANS SES COMPOSITIONS,
IL CRÉE DES PASSERELLES ENTRE L'ART ET LES NOURRITURES DITES TERRESTRES.



Avec talent, Le Frank fait la part belle à la sobriété et à l'élégance, qu'il s'agisse de la carte ou de l'agencement du lieu.

Au rez-de-chaussée de la Fondation, il est logé au fond du hall. L'hôtesse, interrogée, vous oriente en quelques mots : « *L'espace là-bas, sous les poissons...* » Protégé et semi fermé par un entrelacs de bois clair, le restaurant s'ebroue, tout en transparences vitrées, ceinturé par les arbres et pelouses du Jardin d'Acclimatation. Au plafond, de grands poissons éclairés semblent en apesanteur, assumant le rôle habituellement dévolu aux amples oiseaux de mer. Tout, dans le mobilier contemporain (tables sans nappe, banquettes et fauteuils en cuir à piqûres sellier), reflète une sobriété élégante et sans raideur.

FAIRE VIVRE LE LIEU AUX DIFFÉRENTES HEURES DE LA JOURNÉE. Le chef, Jean-Louis Nomicos, au CV impressionnant (La Grande Cascade, Lasserre, puis son propre établissement Les Tablettes, au 16, avenue Bugeaud, XVI^e), a pris les rênes de la restauration, avec pour mission de faire vivre le lieu aux différentes heures de la journée. Au déjeuner, une formule « Jardin » offre sur un plateau une jolie composition végétarienne avec émulsion de cèpes, œufs pochés et topinambours, girolles à l'orange, lentilles vertes, assortie d'eau et d'un café, pour une pause légère (photo en bas, à gauche). Quant à la carte, délibérément courte, elle offre le choix entre trois entrées, deux poissons, deux viandes et trois desserts. Daurade et carottes marinées, citron caviar et basilic citrus, bar en vapeur de varech, sauce vierge, olives noires séchées (en bas à droite), tarte fine pur citron sont de beaux moments gourmands, qui témoignent du talent de ce grand cuisinier. L'après-midi glisse vers le salon de thé pour des envies sucrées ou salées (jambon-beurre, pâtisseries...), avant que la soirée n'accueille « l'instinct champagne ». Le vendredi, soir de nocturne, et le samedi, le restaurant reste ouvert au dîner sur réservation et propose des plats plus sophistiqués en accord avec la saison : noix de Saint-Jacques en carpaccio et caviar impérial, légumes et champignons d'automne en feuilles de châtaignier... Quant aux mercredis et jeudis soir, ils sont dévolus à des dîners thématiques qui s'inspirent de l'actualité de la fondation ou des suggestions du chef. ■

Le Frank, le restaurant de Jean-Louis Nomicos pour la Fondation Louis Vuitton.
8, avenue du Mahatma-Gandhi, XVI^e.
Tél. : 01 58 43 25 70. Tlj sf mar. de 10 h à 19 h (les mer. et jeu. jusqu'à minuit). Formule déj. à 28 €, carte env. 50-60 € (déj.), 100 € (dîner).

FONDATION LOUIS VUITTON

