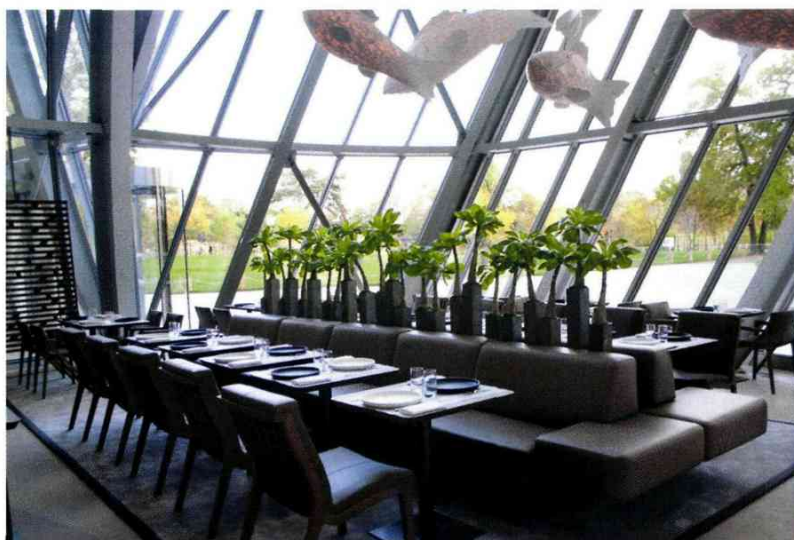




Jean-Louis Nomicos

Invente le restaurant de la fondation Louis Vuitton : Le Frank



Si la vie est un voyage, elle doit être aussi un espace pour la liberté. À Paris, le voyage est permanent, la liberté d'expression est omniprésente, et la Fondation Louis Vuitton y a toute sa place. Blanche immaculée, transparente, réfléchissante, elle s'est ouverte au public le 27 octobre 2014.

Un projet culturel privé, à l'initiative de Bernard Arnault. Un monument conçu par l'architecte américain Frank Gehry. Une prouesse architecturale «*qui concilie l'intemporel et l'extrême modernité*». Un univers tout entier dédié à l'art qui met en éveil notre imagination et même notre réflexion.

Mais à Paris, si on parle culture, on ne peut éluder l'art de la table, ni les cuisiniers qui pèsent de tout leur poids sur les arts éphémères, très présents dans l'art contemporain.

Ainsi, au sein de la Fondation, fut créé un restaurant, on le nomma Le Frank (en hommage à l'architecte) et, pour préparer son ouverture, on y installa Jean-Louis Nomicos.

Chef étoilé et propriétaire de son restaurant, Les Tablettes de Jean-Louis Nomicos à Paris, le chef entre dans un cadre de lumière. Sa cuisine, de toute façon, ne peut être que tout en saveurs, couleurs et légèreté. C'est sa griffe. Et celle-ci sera palpable du petit-déjeuner au dîner.

Pour le déjeuner, il a établi une carte courte d'inspiration essentiellement française même si elle n'oublie ni l'Italie ni l'Asie.

Pour les collations de l'après-midi : compositions froides, pâtisseries, glaces, gâteaux de voyage...

Pour le dîner, une carte plus sophistiquée, dans une atmosphère plus douce car, dès le crépuscule, la structure de verre s'obscurcit. Les mercredis et jeudis soirs, le chef propose des dîners très particuliers autour d'un thème : un champagne, un produit, un vin, une personnalité (chef ou producteur), une couleur, ou un pays...

Toutes ces cuisines, goûteuses, élégantes et contemporaines sont supervisées par Victor Nicolas, un ancien des *Tablettes*. Il connaît bien l'univers gustatif et créatif du chef.

En salle, pour le premier rôle, un professionnel riche d'un parcours auprès de chefs triplement étoilés en France et en Angleterre : Damien Favreau.

Des hommes expérimentés...

Ici, tout doit être parfait, car le restaurant, dans sa cage de verre, s'offre à tous les regards.