



Le chef du mois: Jean-Louis Nomicos du restaurant Le Frank

Production Malika Hamza. Texte Anne Boulord. Photos Alexandre Bibaut.



De son enfance, il a gardé une pointe d'accent et le goût des parfums du Sud. Son parcours exemplaire, est jalonné de rencontres décisives et de bonnes étoiles : René Alloin à L'Oursinade, à Marseille, où il fait son apprentissage ; La Terrasse d'Alain Ducasse à Juan-les-Pins, dont il rejoint la brigade à 18 ans. Il le suit une première fois à Monaco pour ouvrir L'Horloge, puis à L'Hôtel de Paris, toujours sur le Rocher. C'est encore Ducasse qui le fait « monter à Paris » comme chef de cuisine de La Grande Cascade, où il décroche sa première étoile en 1997. Chez Lasserre, il atteint la maturité dans ses propositions de cuisine du Sud : deux étoiles. En 2010, il prend la suite de Joël Robuchon dans le 16e arrondissement et ouvre Les Tablettes, qui lui valent également une étoile. À la tête du Frank, au rez de la Fondation Vuitton, depuis octobre dernier, il relève un challenge d'une autre nature.

Comment se sont passés les premiers contacts avec la Fondation ?

Ils ont fait un appel d'offres pour Le Frank. Nous étions plusieurs à y répondre et le jury a testé la cuisine bien sûr, mais il fallait également répondre aux exigences du cahier des charges. J'ai tout de suite été très excité par ce projet : explorer le monde des musées, travailler dans un endroit exceptionnel. J'ai été conquis tout de suite... Un peu moins quand j'ai vu la cuisine, qui est assez petite, 17 m2. On a une cuisine de production, de 150 m2, mais qui héberge aussi le stockage et les déchets. Il y a beaucoup de passage et donc de gros volumes à traiter, ce n'est pas toujours simple, d'autant que je tiens à ce que tout soit fait sur place. Là où il faut éplucher 2 kilos de carottes pour un velouté en restaurant classique, on parle ici de 20 kilos !

Le lieu influe-t-il sur vos choix en cuisine ?

Oui, dans un endroit comme celui-ci qui a un ADN artistique fort, c'est indispensable. Mais contrairement à un restaurant classique, il n'y a pas de terroir, on n'est pas attaché à une histoire enracinée. On reçoit des visiteurs du monde entier, donc on intègre dans nos plats des influences cosmopolites. C'est un écho à Louis Vuitton et à ses collections, qui sont à la fois l'excellence à la française et influencées par le monde entier, il n'y a pas de limites. Nous suivons aussi le rythme des activités de la Fondation. Pour l'inauguration, nous avons rendu hommage au « Rayon

jaune », l'installation lumineuse d'Olafur Eliasson, en créant un menu monochrome. Et quand Kanye West a donné ses concerts exclusifs en mars, on a imaginé un dîner « après-concert ». Une Fondation, ce n'est pas un musée figé, c'est un lieu de partage, la convivialité doit être l'une de nos préoccupations. Il y a donc des petits-déjeuners, puis le lunch, le tea time (salades, sandwiches et pâtisseries signées Emmanuel Ryon, champion du monde de pâtisserie et Meilleur Ouvrier de France glacier), le moment champagne en début de soirée, le dîner et l'après-spectacle de temps en temps.

Avez-vous déjà des plats signature ?

Avec Victor Nicolas, le chef exécutif, et les deux sous-chefs, je conçois la carte et la fais évoluer, mais certains plats vont rester, même avec le changement de carte. La salade Caesar (voir p. 90, NDLR), dressée sans croûtons mais avec une fine galette, des sot-l'y-laisse caramélisés et une recette personnelle de la sauce Caesar. Ou encore le bar cuit en vapeur de varech (voir p. 91, NDLR), qui est sans doute le plus proche de ce que je fais aux Tablettes. Il est servi avec des pois gourmands en fine julienne, une pulpe d'olives noires séchées au four et une sauce vierge. Il me représente bien.

Un bilan, après presque cinq mois d'ouverture ?

Nous avons encore beaucoup de petites « maladies de jeunesse » à résoudre, mais uniquement techniques, la plonge trop petite, le tapis trop clair qui se salit vite, la file devant le restaurant... nous sommes en train de solutionner tout cela. Mais ce qui est excitant, c'est d'avoir tant de choses encore à imaginer pour ce nouveau projet. C'est un moteur formidable.

Le Frank, Fondation Louis Vuitton, 8 av. du Mahatma Gandhi, 75 116 Paris, T. 00 33 1 58 44 25 70, www.restaurantlefrank.fr Ouvert tous les jours de midi à 19 h (sans réservation), dîner les mercredis et jeudis sur réservation, nocturne les vendredis et samedis.