



Actualités

classées par Date | Rubrique | Région

[Accueil](#) > [Actualités](#) > [Restauration](#)

Jean-Louis Nomicos à la Fondation Vuitton

vendredi 31 octobre 2014 16:40

← Retour

🗨 Réagissez

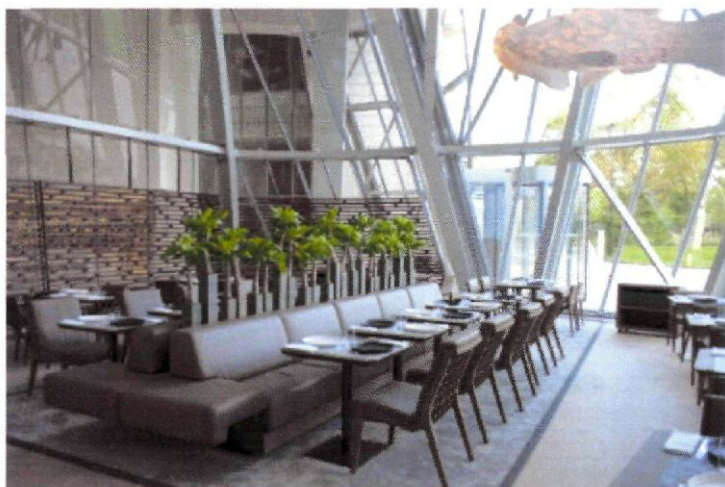
🔗 Partager

🖨 Imprimer

A+

A-

L'inauguration du sublime bâtiment de verre conçu par Franck Gehry crée l'événement. La Fondation Louis Vuitton, nouveau pôle artistique de la capitale, a confié son restaurant à Jean-Louis Nomicos.



© Aragorn

Le Franck, restaurant de la Fondation Louis Vuitton, dispose de 60 places assises à l'intérieur.



Implanté à la frontière du bois de Boulogne et du Jardin d'acclimatation, l'immense vaisseau de verre avec ses immenses voiles signé **Franck Gehry**, est spectaculaire. A la tête de la Fondation Louis Vuitton, **Bernard Arnault**, patron de LVMH, a rendu également hommage à l'artiste en donnant son nom au restaurant de ce musée hors normes : Le Franck. Là aussi, l'ambition est au rendez-vous et un appel d'offres est lancé. « *Je ressens une grande fierté d'avoir été retenu par la Fondation Louis Vuitton pour gérer le restaurant en tant que concessionnaire. C'est un privilège* », dit **Jean-Louis Nomicos**. A 47 ans, il vit le Franck comme un nouveau challenge après celui de la reprise de l'ancien restaurant de Joël Robuchon rue Bugeaud. « *Nous avons fait une très bonne année 2013 et nous sommes en progression tous les ans. Le restaurant Le Franck arrive au bon moment* », ajoute-t-il.

Il hérite d'un lieu contemporain réalisé par l'architecte designer





L'Hôtellerie Restauration - 5 rue Antoine Bourdelle - 75737 Paris cedex 15
Tél : +33 1 45 48 64 64 - Fax : +33 1 45 48 04 23
oeuvre de Franck Gerhy. En terrasse, 40 places supplémentaires. Le cahier des charges impose une ouverture à 10 h avec une prestation de petit déjeuner, suit le déjeuner de 12 h à 15 h, le goûter à partir de 15 h et le moment champagne de 18 h à 20 h. Il est ouvert quatre soirs par semaine : le mercredi et le jeudi sur réservation pour des dîners thématiques (un produit, un champagne, un artiste, un chef invité...), puis à la carte, le vendredi et le samedi (ticket moyen : 55 euros). L'amplitude horaire et les prestations distinctes midi et soir entendent répondre aux besoins d'une clientèle double. Les visiteurs du musée qui veulent se restaurer rapidement et ceux qui prennent leur temps. Jean-Louis Nomicos vise les 120 couverts/jour en vitesse de croisière. Pour l'instant, c'est la foule qui s'est abattue sur la Fondation a aussi pris d'assaut le Franck.

Un "lieu magique"

Dans l'assiette, Jean-Louis Nomicos privilégie une cuisine à forte identité française à l'image de la marque Vuitton. Néanmoins, pour satisfaire les clients cosmopolites du musée, il a ajouté un tom yum (soupe originaire du Laos et de Thaïlande) « un peu épicé » et des penne comme un risotto, tomates, légumes, olives et condiments. Pour le déjeuner, l'ancien chef de Lasserre a imaginé, en plus de la carte, des compositions, plateau-repas version élégante, soit un support en bois recevant plusieurs modules prédéterminés comme le Jardin avec une émulsion de cèpes, oeuf poché et cèpes crus, girolles à l'orange. Avec un dessert au choix, le café et l'eau, la composition est facturée 28 euros.

Le soir, Jean-Louis Nomicos distille une cuisine plus sophistiquée avec une carte de 5 entrées, 5 plats et 4 desserts : daurade et carottes marinées, citron caviar et basilic citrus, bar en vapeur de varech, sauce vierge, olives noires séchées ou volaille en viennoise de noisette et marjolaine, légumes croquants... Les desserts (glaces et pâtisseries) sont signées **Emmanuel Ryon**, champion du monde pâtisserie 1999 et consultant pour Le Franck, qui a choisi **Yoann Vaxlaire** comme chef pâtissier. Au total, l'équipe se compose de 25 salariés avec le chef **Victor Nicolas**, **Anthony Esman** et **Camille Senouf** en sous-chefs, tandis que la salle est dirigée par **Damien Favreau**, assisté d'**Arnaud Coignar**.

« Le lieu est magique, mais ce n'est pas un restaurant normal, souligne Jean-Louis Nomicos. Dans un musée, les normes de sécurité sont draconiennes. Tout le personnel doit être badgé. Les fournisseurs doivent être identifiés et effectuer les livraisons en évitant les heures d'ouverture. Les clients ont différentes priorités. Il a fallu prendre nos marques ». Et prendre ses marques lorsque les clients arrivent en flux continu, c'est du sport, mais c'est surtout une bénédiction pour le tout nouveau restaurant.

Nadine Lemoine

Le Franck - Fondation Louis Vuitton
8 avenue du Mahatma Gandhi
75116 Paris
<http://restaurantlefrank.fr/>



Recevoir la newsletter quotidienne

