Date : 21/10/2014
Pays : FRANCE
Surface : 48 %

Mots : 321

> Lire cet article sur le site web

Jean-Louis Nomicos à la tête du restaurant de la Fondation Vuitton

LeFigaro.fr/Monsat, Colette - Le 27 octobre prochain, **Jean-Louis Nomicos**, le chef étoilé de l'avenue Bugeaud, inaugurera le restaurant de la Fondation Louis Vuitton. / Eric Morin

Le 27 octobre prochain, le chef étoilé de l'avenue Bugeaud inaugurera le restaurant de la Fondation Louis Vuitton. Une nouvelle aventure pour ce cuisinier d'origine marseillaise qui obtint sa première étoile à La Grande Cascade (75016), puis la seconde chez Lasserre, institution gastronomique des Champs-Elysées. Au Franck, vaisseau de verre signé Franck Gehry, **Jean-Louis Nomicos** proposera une restauration dédiée à chaque moment de la journée, du petit déjeuner au dîner (servi uniquement certains soirs de la semaine).

Le fil conducteur sera une cuisine naturelle, savoureuse et parfumée, inspirée de classiques hexagonaux et d'une petite pincée de plats venus d'ailleurs . Une palette mouvante de saveurs et d'accords, destinée aux petites comme aux grandes faims, aux enfants comme aux adultes, avec des variantes selon les événements programmés par la Fondation.

Au déjeuner, à côté d'une carte délibérément restreinte, **Jean-Louis Nomicos** revisitera version élégante le plateau-repas, avec des formules (ou «compositions» à partir de 28€) et des menus sains et colorés, où il fera la part belle au poisson (bar en vapeur de varech, sauce vierge, olives noires séchées) et au végétal. L'après-midi laissera place à une offre salée froide ainsi qu'à des pâtisseries et glaces, relayées un peu plus tard par «l'instant Champagne» pour les amateurs de bulles.

Enfin, uniquement les vendredis et les samedis soir, les visiteurs pourront dîner à la carte et goûter une cuisine plus sophistiquée (environ 50 à 60€). Il faudra aussi compter avec les Dîners extravagants qu'il organisera selon des thématiques ponctuelles (artiste, accrochage, chef invité...) et qui (...) Lire la suite sur Figaro.fr

Tous droits de reproduction réservés