

Les pieds dans le plat

[www.gillespudlowski.com](http://www.gillespudlowski.com)

Date : 11/09/11

## JML, le petit prince de Joigny



Jean-Michel Lorain © Maurice Rougemont

La grand-mère Marie Lorain crée une pension de famille près des bords de l'Yonne en 1945. Le père Michel la reprend en 1957 et la transforme peu à peu en maison de luxe, avec tunnel sous la nationale, appartements baroques et de grand style piscine couverte face au fleuve. Il bluffe son monde avec des « plats spectacles » : les huîtres aux quatre saveurs, la truffe au chou, le saumon en vessie, le ris de veau Saint Jean Cap Ferrat.

## Évaluation du site

Gilles Pudlowski est journaliste spécialisé. Il diffuse sur son blog des articles concernant l'actualité de la gastronomie.

**Cible**  
Grand Public

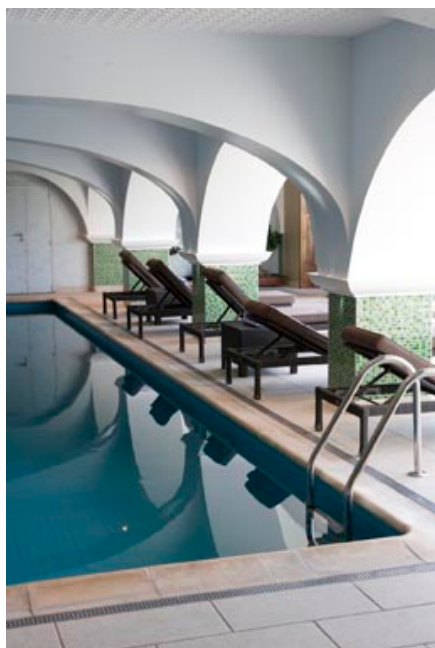
**Dynamisme\*** : 1  
\* pages nouvelles en moyenne sur une semaine

## Les pieds dans le plat



Joigny et l'Yonne © Maurice Rougemont

Jean-Michel, lui, est un pur produit des années 1980. Formé chez les Troisgros à Roanne, Girardet à Crissier, au Taillevent à Paris, il va vers plus de sobriété. Ce jeune homme à la tête bien faite et bien pleine (il écrit son « blog », qui rencontre grand nombre de lecteurs et confectionne ses livres de recettes thématiques, chez Glénat, avec ses photos prises par lui-même, consacrés aux légumes, salades et fruits) gagne avec papa les trois étoiles, les perd, les regagne, tout seul, à la force du poignet, sur son seul nom.



La piscine © Maurice Rougemont

« Ça a été ma chance », confie-t-il aujourd'hui. Bref, il y trouve son indépendance, sa personnalité, sa force. Tandis que papa Michel se mue en vigneron zélé sur les coteaux de Joigny, Jean-Michel, le fils prodigue, prolonge l'héritage. La modeste pension de bord de route est devenue une adresse de grand luxe face à la rivière. Les nouvelles chambres modernes, les salles à manger aérées, la cuisine vaste et fonctionnelle, avec ses labos apparents, la cave qui s'enrichit : voilà le nouveau domaine des Lorain.



Le sommelier en action © Maurice Rougemont

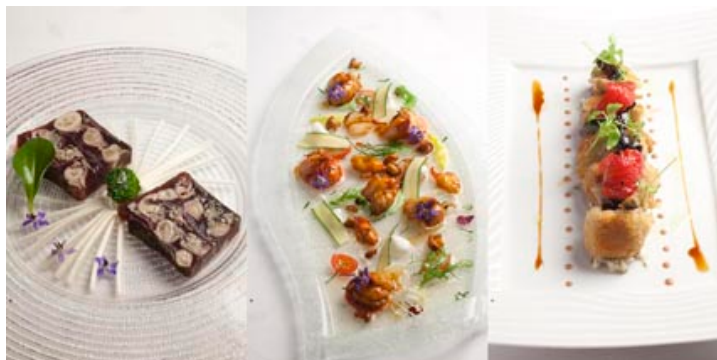
JML peut mettre son nom et ses initiales partout sur la demeure montée au pincle de la gloire gourmande, sans jamais abandonner la tradition. Les grenouilles, désormais, sont présentées en kadaïf, avec une gelée de gaspacho et de tomates séchées, plus une sauce chlorophylle, les escargots sont poêlés, accompagnés d'une crème d'ail, plus un jus de champignons émulsionnés. Le rognon de veau est finement pané, flanqué d'artichauts poivrades, de tomates séchées, de câpres et capucines.

## Les pieds dans le plat



Le service © Maurice Rougemont

On n'oublie pas, au passage, la rosace de homard nouveau style avec sa salade palmiste dite « retour des îles », ni l'aile de raie à la citronnelle au lait de coco et combawa qui disent son goût des voyages. Comme le cabillaud poêlé meunière, avec ses dés de listte, christes-marines croquantes, perles du Japon, oignons confits, émulsion légère au corail d'oursin.



Terrine d'huîtres, écrevisses et girolles, rognons © Maurice Rougemont

Un Bourguignon nouvelle vague? Il y a de ça. D'ailleurs si Auxerre et Sens sont la porte à côté, Paris la grand' ville n'est guère qu'à 1h30 par l'A6 et la porte d'Orléans. Les meilleurs climats de la région et les signatures les plus prestigieuses, mais pas forcément les plus connus (Chablis Mont du Milieu du domaine Pinson, Santenay les Gravières de Vincent Girardin, Beaune Fleurs Blanches de Tollaut Beaut), que vantent deux sommeliers au fait de leur sujet, accompagnent des moments d'exception.



## Les pieds dans le plat



Cabillaud, glace à la rose, cerises © Maurice Rougemont

Signe que tradition et création se donnent ici la main sans fléchir, on propose aussi bien les plats « de mémoire », qui firent la renommée de la **Côte Saint - Jacques** , de papa, comme du fiston, tels que les huîtres en terrine océane, le bar fumé au caviar, la poularde à la vapeur de champagne, la fameuse truffe aux choux, mais aussi un fabuleux boudin noir avec sa purée mousseline de haute tenue, qu'une splendide côte de bœuf Hereford flanquée de macaronis farcis de foie gras et de truffes, plus des petits navets confits.



JML au marché © Maurice Rougemont

Et comme le sucré a toujours été ici un moment fort, l'arachnéen mille-feuille aux trois crèmes, la tarte caramélisée aux fruits de la passion, le tube aux cerises vinaigrées, la tarte fine aux figes, la rhubarbe pochée à la vanille ou le soufflé au citron vert sont quelques uns des instants bien tempérés qu'une symphonie en rafale livre en mini portions de plaisir.

Les pieds dans le plat



Les bords de l'Yonne © Maurice Rougemont

Bref, le ton est donné d'une maison de luxe qui a su garder son enracinement et sa sagesse. Rurale et citadine, raffinée et champêtre, la Bourgogne selon Jean-Michel Lorain alias JML a la juste acidité d'un chablis et la tendre rondeur d'un chambertin au faîte de sa gloire. Sa rigueur discrète contribue à sa neuve légende.



Discussion en cuisine © Maurice Rougemont

**La Côte Saint - Jacques** , 14, **faubourg de Paris** , 89300 **Joigny** . Tél. **03 . 86 . 62 . 09 . 70** .  
Ch. 190-435 €. Suites: 510-640 €. Menus: 90, 130 (dég.), 175, 215 €. Carte: 150-250 €. [www.cotesaintjacques . com](http://www.cotesaintjacques.com)