



JOIGNY

Le Bourguignon nouvelle vague

Comment le rejeton d'une longue tradition crée son style.

PAR GILLES PUDLOWSKI

La grand-mère Marie Lorain crée une pension de famille près des bords de l'Yonne en 1945. Son père, Michel, la reprend en 1957 et la transforme peu à peu en maison de luxe. Jean-Michel, lui, est un pur produit des années 80.

Formé chez Troisgros, Girardet, Taillevent, il gagne avec papa les trois étoiles, les perd, les regagne tout seul. Tandis que Michel devient vigneron sur les coteaux de Joigny, Jean-Michel prolonge l'héritage. La pension de bord de route est devenue une adresse de luxe face à la rivière. Les chambres modernes, les salles à manger aérées, la cuisine vaste et fonctionnelle, la cave enrichie : voilà le nouveau domaine Lorain.

JML peut mettre son nom et ses initiales partout sur la demeure montée au pinacle 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 et d'un jus de champignons émulsionnés. Le rognon de veau est pané au pain d'épice, flanqué d'une purée d'oignons piquante,



Jean-Michel Lorain et sa brigade, auteurs d'une splendide côte de bœuf Hereford

dè nems de blettes et d'un chutney au cédrat confit.

Un Bourguignon nouvelle vague ? Il y a de ça. D'ailleurs, si Auxerre et Sens sont la porte à côté, Paris et la porte d'Orléans ne sont guère

qu'à une heure trente par l'A6. Les meilleurs climats de la région et les signatures les plus prestigieuses (chablis L'Homme mort d'Adhémar Boudin, puligny-montrachet d'Etienne Sauzet, vosne-romanée de Charlopin-Parizot) accompagnent des moments d'exception.

Signe que tradition et création se donnent ici la main sans fléchir, on propose aussi bien les plats « de mémoire », tels le bar fumé au caviar, la poularde à la vapeur de champagne, la truffe aux choux ou un boudin noir avec sa purée mouseline 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.

Et, comme le sucré a toujours été ici un moment fort, le mille-feuille aux trois crèmes, la tarte fine aux figues, 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 miniportions de plaisir.

Rurale et citadine, raffinée et champêtre, la Bourgogne selon Jean-Michel Lorain a la juste acidité d'un chablis et la tendre rondeur d'un chambertin au faite de sa gloire. Sa rigueur discrète contribue à sa neuve légende ■

La Côte Saint-Jacques, 89300 Joigny. 03.86.62.09.70.

lorain@relaischateaux.com. Menus : 86, 116 (déj.), 160, 195 €.

En forme

Apicius

Jean-Pierre Vigato joue une partition grande bourgeoise dans son bel hôtel particulier XVIII^e revu contemporain. Chair de langoustine au couteau, sole au salpicon de rattes et galette croustillante de pied de porc font merveille.

20, rue d'Artois, Paris 8^e.

01.43.80.19.66. Menu : 160 €.

Mon Vieil Ami

Veillé par Antoine Westermann, ce bistrot moderne ravit avec une belle cuisine à l'ancienne allégée, réalisée par le jeune Frédéric Crochet. Soupe de topinambours à la noix de muscade, pâté en croûte, côte de cochon rôtie en cocotte et profiteroles ne donnent que du bonheur.

69, rue Saint-Louis-en-l'Île, Paris 4^e. 01.40.46.01.35.

Menu : 41 €.

A suivre

Le Passage gourmet

Décor kitsch, mais cuisine savoureuse de Jean-Marc Perrain sur un mode rustico-raffiné. Cocotte de lentilles au vieux xérès, aioli de cabillaud aux légumes oubliés et blanquette de veau aux morilles sont très séducteurs.

126, rue de l'Abbé-Groult, Paris 15^e. 01.48.42.40.60.

Menus : 13,90 € (déj.), 39,50 € (dîner).

Les Parisiennes

Edouard Baer a ouvert, en lieu et place des Amognes, une table alerte sous la houlette de deux sœurs d'origine marocaine, Malika et Fatima Hjjj, qui réalisent une cuisine métissée bien vue : œuf mayo, pastilla, terrine de noir de Bigorre, tajine de poulet au citron confit sont épatants.

243, rue du Fg-Saint-Antoine, Paris 11^e. 01.43.73.37.58.

Carte : 55 €.