Questions de femmes

PAYS : France
PAGE(S) : 121
SURFACE : 39 %
PERIODICITE : Mensuel

RUBRIQUE : Cuisine
DIFFUSION : 79623

► 1 mars 2015 - N°203

À la table de... Jean-Louis Nomicos

Nomicos, la cuisine du bien-être

Il est né à Allauch, un petit village accroché à flanc de colline entre Aubagne et Marseille. De temps à autre, on le croise chez lui, au pays des santons, sur les marchés, à la redécouverte des couleurs et des senteurs de son enfance. La carrière de Jean-Louis Nomicos est rythmée de rencontres prestigieuses. D'Alain Ducasse, avec lequel il travaille à Juan-les-Pins à 18 ans, en passant par Lasserre à Paris, Nomicos cultive, revendique ses origines méditerranéennes. L'homme a appris le métier au Louis XV, à Monaco ; devenu ami de Ducasse, ce dernier lui offre le piano de La Grande Cascade à Paris ; il n'a que 27 ans. S'ensuivront des périples en Asie puis une arrivée triomphale chez Lasserre à Paris. 2010, année de l'émancipation : Nomicos crée son propre restaurant parisien. On s'y régale de vapeurs anisées du fenouil, de la force vibrante des filets de rougets, de la puissance iodée des oursins et de cette Riviera riche de risottos, de safran et de truffe. Désormais à la tête également du Franck, le restaurant de la fondation Louis Vuitton, Nomicos a trouvé dans l'écrin dessiné par Frank Gehry le cadre idéal de cette cuisine bien-être dont il s'est fait le chantre.

Le Franck, fondation Louis Vuitton,
8, avenue du Mahatma Gandhi,
Paris XVIe ; 01 58 44 25 70.
Les Tablettes, 16, avenue Bugeaud,
Paris XVIe ; 01 56 28 16 16.

Tous droits de reproduction réservés