

EDG GAR

MODE CHIC DENIM | **HJ LIM** NOUVELLE STAR DU PIANO CLASSIQUE | **CULTURE** ART PARIS
OBAMA LOVE STORY À LA MAISON BLANCHE | **HORLOGERIE** FOCUS COMPLICATIONS

A close-up portrait of Jean-Jacques Bourdin, a middle-aged man with dark, wavy hair, looking directly at the camera with a slight smile. He is wearing a white collared shirt under a dark, textured jacket. The background is a plain, light grey.

Jean-Jacques
Bourdin

Homme libre et
journaliste incontournable

M 02370-81-F: 6,00 €-RD

France 6 € - Belgique 6,50 € - Canada 6,99 Can \$ - DOM 6,50 € - Luxembourg 6,50 €
Maroc 65 MAD - Portugal 6,80 € - Suisse 9,60 CHF - TOM 900 XPF - Tunisie 10,40 TND



Les Plaisirs jean-yves bournot du Palais-Royal

À 34 ans, le chef du restaurant Le Lulli séduit une clientèle parisienne autant qu'internationale en plein cœur de la capitale. par jean-pascal grosso



Le Lulli, 4, rue de Valois, Paris 1^{er}.
Tél. +33 (0)1 42 96 72 20. Carte : 70-90 €. Horaires : 12h-14h30, 19h-21h30. Fermeture hebdomadaire : Samedi, dimanche.

Il arrive d'un pas franc, alerte, au bar de l'Hôtel du Palais-Royal où le rendez-vous a été donné. Depuis presque un an, fin avril précisément, Jean-Yves Bournot, 34 ans, a pris les rênes du restaurant Le Lulli, inhérent à l'élégant établissement. Un nouveau challenge pour ce jeune chef descendu de Courchevel où il officiait au White de l'hôtel Cheval Blanc, propriété de Bernard Arnault. "Avec Le Lulli, dit-il, je me retrouve au centre de la gastronomie. En France, elle a deux capitales : Paris et Lyon". Pour ce "fils d'immigré breton", grandi à deux pas d'Antony, en proche banlieue parisienne, la cuisine est

avant tout une (belle) histoire de famille. Il sourit : "Ma grand-mère avait l'amour des produits du terroir. J'ai des souvenirs de table, le dimanche midi, de parfums, d'arômes, le gigot, le poulet, le jambonneau..." Gamin, Jean-Yves donne donc des "coups de main" à ses parents impliqués dans les repas de la paroisse locale, des associations. De fil en aiguille, la passion naissant, à l'école hôtelière de lui inculquer l'exigence du travail : "Ce n'est pas évident, les débuts, à 16/17 ans. On reçoit beaucoup, mais il faut aussi savoir donner. Tous les jours, vous apprenez quelque chose de nouveau ; une saveur, un texture différentes..." Le jeune apprenti fait ses gammes sous l'égide du grand Louis Grondard chez Le Drouant, passe chez les inventifs frères Pourcel à Montpellier, puis, à l'hôtel Meurice, sous l'œil aiguisé de Yannick Alléno, qu'il suivra à Courchevel. "Ça fait maintenant quelques années que je travaille, confie-t-il. J'ai acquis ma technique dans toutes les belles maisons par lesquelles je suis passé. Mais, à un moment donné, il faut savoir se lancer. J'ai l'énergie, l'envie de bien de faire et, aussi, le besoin de la reconnaissance de mes pairs".

Dans le cadre clair, épuré, du restaurant Le Lulli, protégé de la curiosité de la rue par un mur végétal, Jean-Yves Bournot dispense une cuisine, qui, des amuse-bouche aux desserts, privilégie la rencontre "de l'héritage culinaire et de l'air du temps", le choc – maîtrisé – des ingrédients et des saveurs. Tourte de grouse au ris de veau, tronçon de turbot cuisiné aux cocos de Paimpol et à l'andouille de Guémené, entrecôte Black Aberdeen façon Rossini, dôme de Mascarpone vanillé... Une cuisine sûre, attrayante, étudiée sans jamais être pompeuse, patrimoniale mais dénuée de tout conservatisme. Une dernière question avant qu'il ne retourne à ses fourneaux : s'il devait choisir un plat emblématique du Lulli ? Net, le chef répond : "La Poularde Souvaroff, légumes du pot aux châtaignes fraîches. Une poularde de Challans, avec foie gras sous la peau, et les petits légumes cuits dans le bouillon de cuisson de la volaille. C'est noble et délicieux". À le lire, il est vrai qu'on en a déjà l'eau à la bouche.