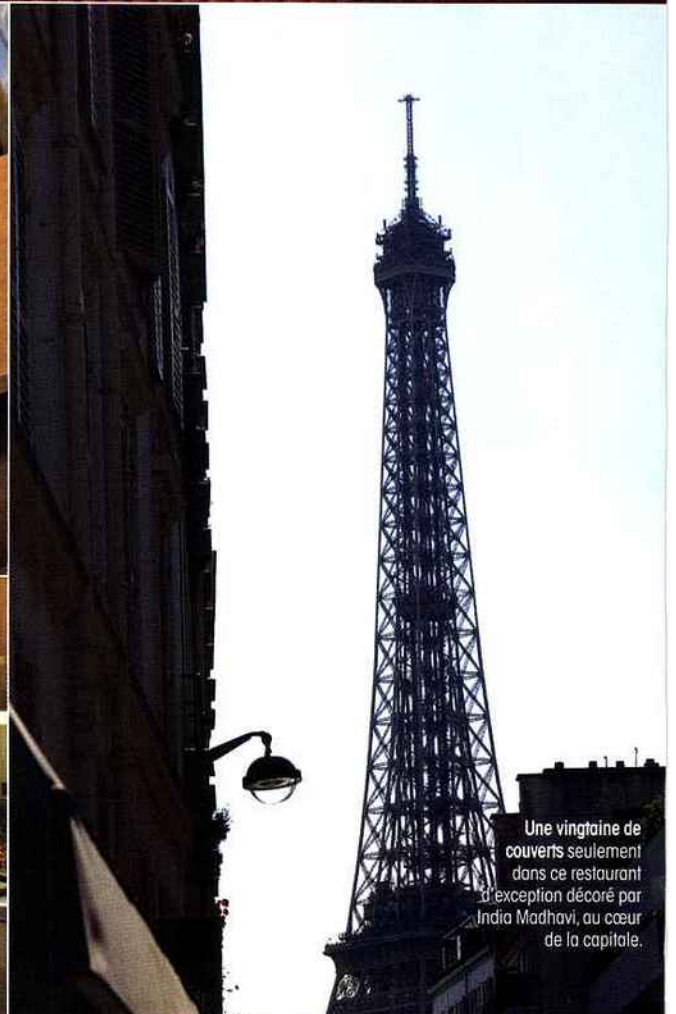
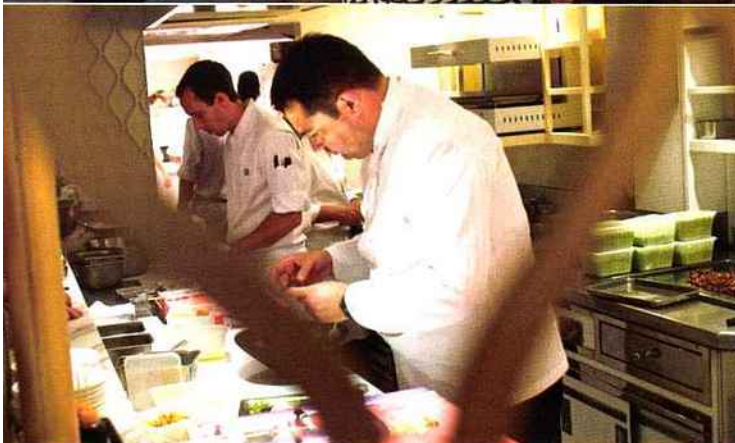
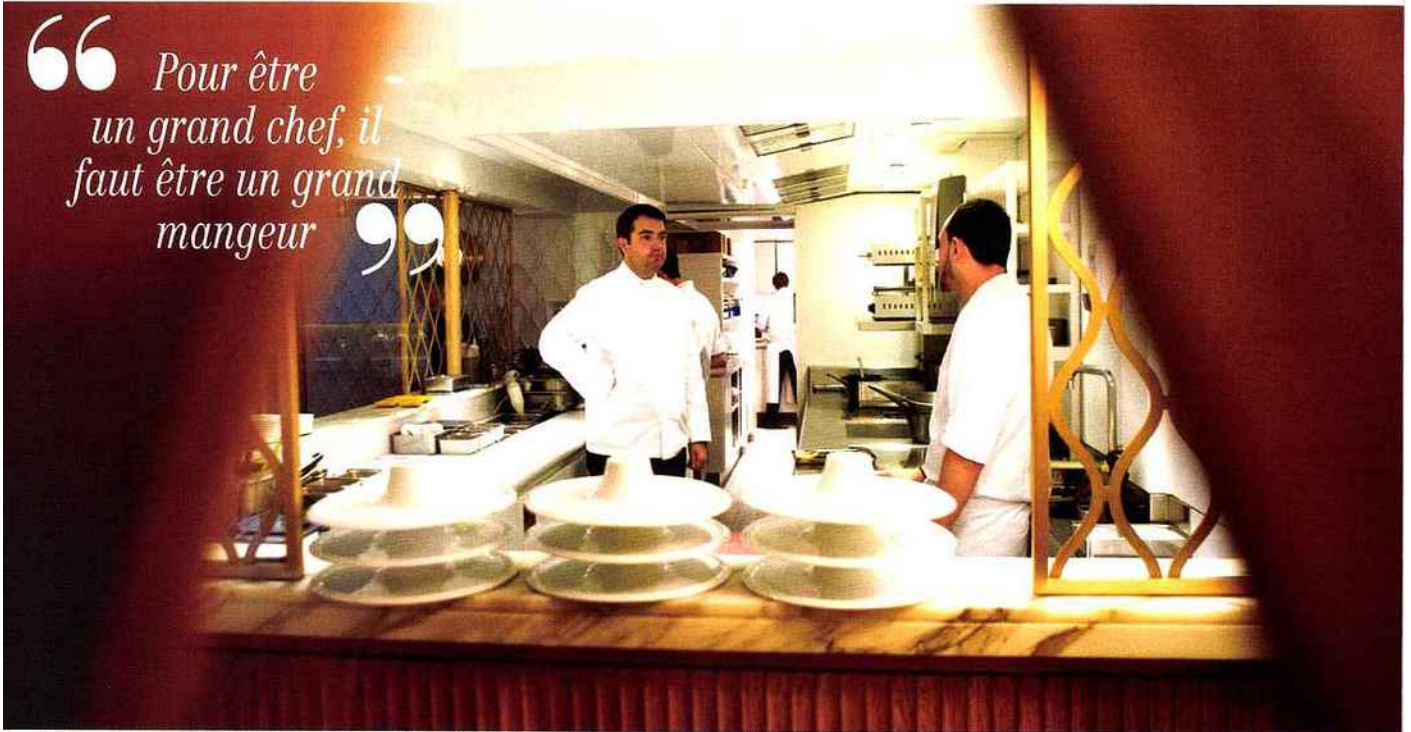


Jean-François PIÈGE

*Le restaurant qui porte son nom est perché au-dessus
de la belle brasserie parisienne Thoumieux,
dont il est aussi le chef. Là-haut, sous les (deux)
étoiles, calme et modernité sont au menu.*

Texte : Pascale Mosnier - photos : Jean-François Mallet

“ Pour être
un grand chef, il
faut être un grand
mangeur ”



Une vingtaine de
couverts seulement
dans ce restaurant
à l'exception décoré par
India Madhavi, au cœur
de la capitale.

Tout jeune, dans la cuisine de sa grand-mère, c'est le goût brut des meilleurs produits qui a décidé de sa vocation. De sa Drôme natale aux plus belles tables parisiennes, cette exigence l'a toujours guidé. Son métier, Jean-François Piège l'a longuement appris, au contact des plus grands, jusqu'au jour où il a décidé de voler de ses propres ailes pour faire sa cuisine, comme il l'entend : "Ici, je suis chez moi, auteur de ma proposition." *Thoumieux* qui ne désemplit pas et le restaurant *Jean-François Piège* qui obtient vite 2 étoiles lui confirment qu'il a bien fait.

Aujourd'hui, la "naturalité" régit son travail. Fort de son immense savoir-faire, de sa passion et de son respect du goût, le chef a construit une cuisine moderne et empreinte de sincérité, qui magnifie les produits. Tout a l'air si simple et si parfait... Accueil, service, déco, on sent qu'il est totalement investi dans cette salle à manger intime, où l'on dresse la table une fois le client installé. Selon les ingrédients bruts du moment énoncés à la carte, homard bleu, turbot, ris de veau, etc., on compose son menu suivant une "règle du je(u)". On aimerait jouer très souvent ! ■

“ Je suis un cuisinier qui vit dans son époque et cuisine avec la nature ”

Bio express

1970 Jean-François Piège naît à Valence dans la Drôme et découvre vite l'amour des bons produits au sein de son milieu familial.

1990 Après l'école hôtelière et déjà quelques rencontres avec de grands chefs, il entre au *Crillon* à Paris dans "la bande de Christian Contant", avec Yves Camdeborde, Eric Frechon, etc.

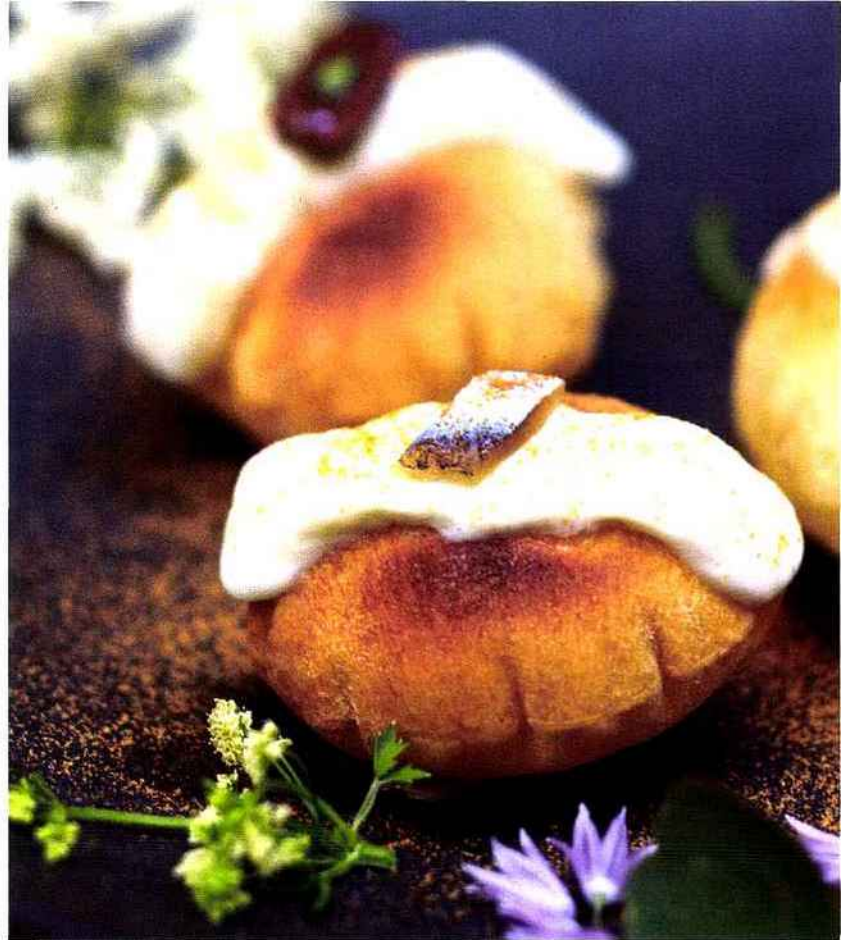
1992 Il débute sa collaboration avec Alain Ducasse. Elle durera 12 ans.

2004 Il prend la tête des cuisines du *Crillon*.

2008 Ouverture de la brasserie *Thoumieux*.

2011 Le chef crée le restaurant *Jean-François Piège* au-dessus de la brasserie *Thoumieux* et se voit directement décerner deux étoiles Michelin.

2013 Il se lance dans la pâtisserie et ouvre une jolie boutique : Gâteaux *Thoumieux*.



Petites pizzas soufflées

ASSEZ FACILE ET BON MARCHÉ

Préparation : 20 min

Cuisson : 2 min

POUR ENVIRON 20 MINI PIZZAS

125 g de farine + 30 g • 15 g de blanc d'œuf • 12 g d'huile d'olive
POUR LA GARNITURE : 1 boule de mozzarella • 3 anchois en saumure • 3 grosses olives noires • 6 feuilles de basilic • 1 cuil. à soupe d'huile d'olive

Préchauffez le four à 250° (th 8/9). Mettez-y la plaque du four à chauffer.

Dans une jatte, réunissez la farine, l'huile, 35 g d'eau et le blanc d'œuf. Mélangez à la spatule pour obtenir une pâte homogène. Sur un plan de travail fariné, étalez fi-

nement la pâte, puis repliez-la en deux et étalez-la pour qu'elle revienne à son épaisseur initiale. Détaillez-la en disques de 6 cm de diamètre. Posez-les aussitôt sur la plaque chaude et enfournez jusqu'à ce qu'ils soient gonflés (environ 1 min). Sortez la plaque du four (sans l'éteindre). Détaillez la mozzarella en fines tranches. Coupez les olives en lamelles en éliminant les noyaux. Rincez et épongez les anchois, coupez-les en tronçons. Huilez légèrement le basilic, ciselez-le.

Répartissez le tout sur les pizzas et laissez-les 30 secondes sous le grill du four. Servez chaud ou froid.

LE BON ACCORD DU CHEF : un fiefs-vendéens-brem rosé "Reflets" 2013 du Domaine Saint-Nicolas.