

Chef de l'année

Jean-François Piège



« Le Grand Restaurant », 8^e

Il a réussi son pari, imposé sa marque, jouant les classiques rajeunis, prônant les plats bourgeois revus, vantant le « mijoté moderne », sans omettre les chips en tous sens, dont il est fan, jouant la singularité en bannissant l'esbroufe, la modernité sans jamais renier la tradition. Le Grand Restaurant? Sa chose, son temple, sa belle salle sous verrière, avec sa trentaine de places assises, sa salle modeste mais si chic, façon couloir élégante sous verrière en forme de diamant découpé, en noir, gris, blanc, qu'on découvre après une cuisine de marbre apparente, qui vous souhaite la bienvenue. Il y a ces murs de béton élégants en grisé, ses appliques Baccarat, ce service policé, cette carte des vins à donner le tournis, ces menus malicieux, ces plats signature qui indiquent bien que Piège est Piège, et rien d'autre. Son « truc » : provoquer la grande émotion sur chaque mets, chaque instant gourmand choisi. Son Grand Restaurant n'est pas guindé et on ne s'y ennue pas. Voilà une demeure nouvelle qui impose son style, un chef qui creuse son sillon comme on pose sa marque, en enfonçant le clou. Brillant et grand!