



NANCY Gastronomie

Un nouveau restaurant à TEM

Jean-Jacques Bonnet (Le Dizneuf, le 27) ouvre un nouveau restaurant, et s'établit cette fois Grand Rue. Et ce dans un local entièrement mis à nu, au design moderne... attaché au passé, pour une cuisine elle attachée... au marché !

Jean-Jacques Bonnet ne tient pas vraiment les comptes, mais en faisant un effort, il nous sort quand même le chiffre : 14. TEM, sis au 17 Grand-Rue, derrière l'immense baie vitrée qui peut s'ouvrir intégralement, est le 14^e restaurant ouvert par la famille Bonnet. Une famille de bâtisseurs s'il en est. Remarquons d'ailleurs que le 27 (rue Gambetta), ouvert il y a 4 ans seulement, est actuellement mis à nu pour en reconstruire le nouvel agencement de A à Z (réouverture fin novembre).

Même branle-bas de chantier à Tem, où le restaurateur a dénudé intégralement les lieux (autrefois un café-concert répondant au nom de Téméraire, d'où l'abréviation TEM), et ainsi en redécouvrir poutres à la française, pans de pierres et briques, et apporter cette touche d'authenticité chaleureuse dialoguant avec un design made in Lorraine. « Conçu par la maison Collinet. On lui doit aussi bien la banquette que les tables en chêne, ou les chaises. Du sur-mesure intégral. » Les luminaires sont signés



Dans l'équipe de TEM, 14 personnes, dont 4 femmes, et M^{me} Bonnet-Mansard au dessert Photo Patrice SAUCOURT

d'une créatrice contemporaine, et l'ensemble a été mis en scène par l'architecte Xavier Géant.

Plein feu sur garnitures

Bref, Jean-Jacques Bonnet et son fils Charles (qui tient déjà les rênes du 27) mettent tous les moyens pour faire de leur nouvelle enseigne un incontournable. Ce qu'elle est d'ailleurs déjà depuis son ouverture mi-septembre.

Quant aux assiettes, elles reflètent l'esprit maison auquel les

Bonnet ne dérogent pas : « Une cuisine de marché, avec des produits locaux. La petite nuance peut-être, c'est qu'on valorisera mieux les garnitures encore. » Salivons donc à l'évocation d'un œuf parfait-crèmeux de potiron et siphon de lard, d'une tartine de pied de cochon et chanterelles, d'une viande du jour-crèmeux de céleri, pannais confits, brioche au beurre. Menu unique (à 3-4 choix) évolutif tous les 15 jours (18 € le midi, 25 € le soir).

Quant au dessert, tournons-nous vers l'épouse et mère : Chantal Bonnet-Mansard, passionnée de pâtisserie, et en charge de concevoir le buffet sucré. « Pour lequel j'ai voulu revenir aux grands classiques : opéra, Paris-Brest, Savarin, Moka, etc. Bref, de la vraie pâtisserie. » Généreuse de surcroît.

L.G.

> (Midi et soir du lundi au samedi : 03.83.32.32.62.)