

**NANCY** Restaurant

Le 27 repart à neuf

La famille Bonnet repart pour une nouvelle aventure au 27 rue Gambetta, complètement reconfiguré, avec une envie de s'élever en gamme autant en cuisine qu'en salle. Avec, en tête, « le produit, d'abord le produit ! »

Mis à nu du sol aux plafonds quatre ans étaient à peine passés depuis l'ouverture que, déjà, les patrons du 27 ont décidé de lui redonner une identité flamboyante neuve. « On trouvait que le décor n'était pas en adéquation avec la qualité de la cuisine », annonce Jean-Charles Bonnet, grand habitué des créations de restaurants. En septembre encore, lui et sa famille ouvraient TEM, Grand-Rue. Cette fois, après 6 mois de travaux, ils créent l'événement au 27 rue Gambetta où l'équipe vise la gamme du dessus.

Et ça se voit. En couleur bois. Poutres livrées telles qu'en elles-mêmes, bois brûlé aux murs, tables au design mariant l'élégance à une certaine fermeté conçues par l'entreprise **Laval** à Liffol-le-Grand (« habituée des établissements très haut de gamme »), etc. Le détail est étudié jusqu'aux tablettes où reposent les serviettes. « Débitées dans une poutre issue d'un chalet datant de 1870. » Les fauteuils et banquettes sortent des ateliers Collinet, en Meuse, reconnus pour l'ex-



Un décor totalement revu pour se hisser à la hauteur de la cuisine. Photo Cédric JACQUOT

cellence de leurs interventions.

Surtout, l'espace est reconfiguré de telle sorte que soient privilégiés des îlots, garants de l'intimité des convives. Ce qui a contraint la jauge : une baisse de 49 à 40 couverts.

Quant à la cuisine, elle s'expose à vue. Elle s'y épanouira sans mystères ni chichis, sous la tutelle de Charles Bonnet, chef à la fois du 27 et du TEM, avec le renfort de la jeune et talentueuse Célia Ber-

trand. « La cuisine qu'on sait faire : produits du marché, cuisinés avec le plus grand respect. » Ainsi le résume Charles lui-même. « À 30 ans, je ne vais pas prétendre maîtriser pleinement mon art, d'autant qu'on peut passer des années à apprendre à cuire certaines viandes ou un poisson. Mais j'ai une certitude : ici, on aime les bons produits. » Auxquels la basse température rend un hommage appuyé, pour un

quasi de veau aussi bien qu'un œuf parfait. Le bœuf peut être black Angus ou wagyu, et la tarte renversée (la pâtisserie est l'apanage de Chantal, la mère) revisitée aux agrumes yuzu et opalinc. Côté tarif, on amorce le menu à 25 € le midi, le soir à 30. Le tout se passant au 27 !

Lysiane GANOUSSE

> 27 rue Gambetta, du mardi au samedi, midi et soir, 03.83.35.81.33.