

-Le Figaro
Magazine _
10/02/07

Le succès discret du 6 new York

L'ART DE VIVRE
RESTAURANT
PAR MAURICE BEAUDOIN

À LA MODE ET TRÈS BON **LE SUCCÈS DISCRET DU 6 NEW YORK**

Un établissement aussi discret que mal situé, touchant le carrefour Alma-Marceau, à Paris. Laissez votre auto au voiturier, et vous serez surpris.

JÉRÔME GANGNEUX, chef play-boy et effacé du 6 New York, a fait l'ouverture voici cinq ans... Pas mal, à l'époque. Aujourd'hui, très bien. Très bon, même, et plein de surprises. Le lieu, contemporain et chaleureux, est remarquablement éclairé. On s'y sent bien.

Jérôme Gangneux dirige les cuisines mais il est également maître des lieux. Il reçoit. Entre deux plats, visite éclair aux convives. En fin de service, tour des tables. Au moment du départ, il salue ses clients sur le pas de la porte. Toujours là !

Jérôme se donne du mal et est récompensé. Les clients reviennent. Agréable, d'être reçu cordialement, surpris du sourire permanent des serveuses, et d'être choyé. Une bonne adresse, donc...

Le 6 New York est un restaurant qui plaît aux femmes, taille 36. Elles se régaler sans prendre un gramme. En entrée,

l'assiette de légumes croquants du moment, citron séché en jus ; charlotte de chair de tourteau et d'avocat, arôme de curry ; thon cru en trois façons, sucré-salé de gingembre. En plats : carpaccio de tête de veau, ravigote relevée ; nems frits de légumes et ricotta, épices en sauce ; superbe risotto de coquillettes, coppa et jambon, tuile parmesan ; pizzaleta de langoustines vapeur, jeunes pousses, émulsion acidulée, etc.

Abandonnons la taille 36 pour faire l'apologie de la dégustation autour du cochon et de la selle d'agneau rôtie, tagliatelles provençales, croustillant de romarin. La cuisine de Jérôme Gangneux se veut pourtant résolument légère... Une constante : dos de thon à la plancha, huile de basilic et condiments, cœur de sucrine ; filet de bar vapeur, herbes en fraîcheur, méli-mélo de légumes étuvés ; tronçon de lotte rôtie, cocotte de carottes, jus d'anis étoilé ; filet de bœuf Simmental aux poivres concassés, pommes canailles, etc.

Au dessert, près de l'assiette tout chocolat et de la déclinaison d'ananas, grog glacé vanille, un grand classique : le riz au lait pain perdu brioché, pralines roses et confiture de lait, etc.

Belle carte des vins, des bouteilles du mois abordables. Près du domaine de Chevalier, Grand cru classé de Pessac-Léognan : 110 € ; le syrah La Violette 2003 de Jean-Luc Colombo : 35 € ; le côte-de-beaune 2002 de Drouhin : 45 €. Egalement des vins au verre...

Le 6 New York est un restaurant discret, peu connu. Dommage ! La décoration est plaisante et, une fois installé face à la verdure et à la tour Eiffel, on se dit que l'on reviendra très vite. Une belle maison où la gentillesse est définitivement installée. Exemple aussi d'un lieu contemporain réussi. On pensait que la branchitude affluerait. Erreur ! C'est la belle clientèle du quartier qui fait le succès du restaurant de Jérôme Gangneux. ■

6 New York, 6, avenue de New-York, 75116 Paris (01.40.70.03.30). Menus : 28 € et 30 € (déjeuner). Carte : environ 50 € (sans boisson). Fermé samedi midi, dimanche. Voiturier.

FOTOGRAFIE: LE FIGARO MAGAZINE



Jérôme Gangneux, chef et maître de cérémonie d'une salle bien décorée qui s'ouvre sur les quais de Seine.