

-Le Figaro Magazine _Eté 2008
Les plats tableaux du "6 New York"



Le chef Jérôme Gangneux : des plats spectacles aux accords pas ordinaires.

Les plats-tableaux du «6 New York»

Pendant que de jeunes cuisiniers de province croient épater le public avec des inventions délirantes, Paris s'éveille au classique réinventé.

Ancien de l'équipe Vigato, Jérôme Gangneux, aux commandes du 6 New York depuis l'ouverture, n'en finit pas de progresser. Il a amélioré sa salle en inventant des coins grâce à de nouvelles banquettes en « cuir » jaune. Les baies vitrées descendent jusqu'au sol et les rideaux sont légers pour laisser entrer le ciel de Paris. Et même la tour Eiffel, depuis certaines tables. Ce décor moderne est – pour une fois – plaisant.

On s'attend à la cuisine préfabriquée des cantines mode. Pas du tout ! Jérôme est un chef dont le but est de régaler ses clients, pas de procéder à des expériences ni de faire des « photocopies ». Alors, on est souvent étonné de ses alléchantes propositions : coquillettes façon risotto, coppa et jambon blanc, jus de truffes ; charlotte de chair de tourteau et avocat, arôme de curry et citron vert ; carpaccio tiède de tête de veau, ravigote relevée ; assiette de légumes du moment, cuits croquants. Etonnante, la pizzaleta de langoustines vapeur, pousses d'épinards, crème acidulée.

Jérôme Gangneux est un classique qui modernise ses plats et propose des accords pas du tout ordinaires. C'est bon, un point c'est tout. Et dig-



La lumineuse déclinaison de tomates.

ne d'un cuisinier qui a appris au fil des années les bases et les astuces. Près du tronçon de lotte grillé, fenouils et citrons confits, riz noir, on trouve du saint-pierre poêlé à la peau, gnocchis à la provençale, jus niçoise ; la côte de veau de lait rôtie ; la déclinaison autour du cochon et le duo de rognon rôti et de ris de veau braisé, céleri, vinaigre en sauce.

Pour le dessert, quelques trouvailles : citron dans tous ses états ; tiramisu 6 New York, café-chocolat ; riz au lait, brioche façon pain perdu, pralines roses et confiture de lait.

A signaler le menu déjeuner vraiment intéressant et les vins au verre. Jérôme Gangneux et son épouse sont des hôtes parfaits. Ils savent recevoir, s'occuper de vous depuis votre arrivée jusqu'au départ, et vous conseiller un vin peu connu. ■

M. B.

6 New York, 6, avenue de New-York, 75016 Paris (01.40.70.03.30). Menus : 30 et 35 € (déjeuner). Carte : environ 55 € (sans boissons). Fermé samedi midi et dimanche. Volturier.