



## Anatomie du Succès

par Naomi Barry et Michel Cloes

### L'Ami Jean.....En faire moins pour gagner plus !



PARIS • BRUSSELS  
NEW YORK • SHANGHAI

*L'Ami Jean* est un bistrot de 50 places sur la Rive Gauche à Paris. Il bénéficie d'un succès sans pareil depuis ses débuts malgré son concept à contre courant des normes et des tendances. Le format classique d'un restaurant de moyenne gamme à Paris est en effet d'empaqueter autant de tables que possible. D'habitude, les toilettes sont reléguées au sous-sol ou cachées à l'étage via un escalier aussi étroit que raide. A condition que la cuisine soit bonne, les clients s'accommodent des ces désagréments. Si le succès est au rendez-vous, le patron moyen n'hésitera pas à ajouter une ou deux tables supplémentaire.

Récemment, Stéphane Jégo, 39 ans, chef au caractère trempé et indépendant, propriétaire de *L'Ami Jean*, l'une des adresses les plus en vue de la capitale a pris une fois de plus tout son monde à contre-pied. Au lieu de réagencer la salle pour accumuler plus de clients à chaque service, il décida d'enlever quatre tables, soit 8 clients en moins.

Cela fait maintenant 7 ans que Stéphane a investi le local de la rue Mallart. Dès ses débuts, le lieu devint un haut lieu de convivialité, d'hospitalité et de générosité, proposant une cuisine savoureuse et unique. Le décor de table de bistrot en bois est simple et authentique. Non, ce n'est pas Jean Gabin qui déjeune là bas dans le coin... mais qui sait !

Les plats sont divins ! Pour vous accueillir, des fines tranches rosées de jambon doux, tranchées à la limite de la transparence, disponibles uniquement pendant la période post natale de l'animal. A déguster avec du pain et du beurre de campagne. Mais à ne pas abuser car la suite arrive ! Le jambon n'est qu'un prélude. Céline ou Mario s'empressement de servir une riche soupe de parmesan d'un grand pichet dans un bol au fond duquel un mélange de fruits secs concassés et rôtis parviennent à garder chacun leur saveur individuelle. Ce jour là, le chef s'amusait à enturbanner de fines tranches de porc autour d'une farce maison. Pour les végétariens, le poireau remplaçait avantageusement le porc.

Autre surprise agréable et rare à Paris au point qu'il faille le mentionner, la clientèle de *L'Ami Jean* n'est pas le repaire de cliques particulières. L'atmosphère est donc empreinte d'une liberté chaleureuse où l'on n'hésite pas à engager une conversation joviale avec ses voisins de table. Le charme de *L'Ami Jean* c'est son atmosphère de fête de village.

D'après Stéphane, son restaurant n'est repris dans aucun guide gastronomique. Les recommandations entre clients suffisent à son succès. Il n'a pas le moindre désir de créer un clone de *L'Ami Jean* à Hong Kong ou New York, ni de prêter son nom à des marques de produits ou encore de publier un livre de recettes. Ce n'est pas par défaut de la demande. Les éditeurs le cajolent en effet régulièrement sur le sujet. « Ce n'est pas possible ! Les plats que je fais ne sont jamais deux fois les mêmes ! »

Stéphane, abrite néanmoins un coté romantique sous son aspect extérieur de Breton endurci. Il adore son restaurant mais il ne rechignerait pas à une petite touche de palace dans un coin. Heureux comme un gamin à Noël, il a trouvé un beau chandelier en cristal pour illuminer l'espace libéré par les 4 tables évincées. A leur place il y a installé une seule table ronde ou des amis peuvent se retrouver autour de conversations et échanges sincères. Les

dames y viendront parées de leurs plus belles robes. La bonne cuisine et de bons vins contribueront alors dignement à un véritable moment de grâce.

Cette enclave romantique débute en décembre 2010. Surtout pas de séparation avec la salle et cette grande table de bois communale. Seul suffit le jeu de lumière théâtral du chandelier de cristal. Inutile d'essayer de réserver pour un tête à tête. La maison n'acceptera que les réservations de 6 couverts. Pour ne pas dénaturer le concept créé par Stéphane.

Entre deux services, Stéphane raconte qu'en avril dernier, un gentleman distingué se présenta. Il représentait le fameux Club des Cents. Ses membres, tous des fins gourmets, proviennent du CAC 40 et des cercles d'affaires et académiques parisiens. Leurs déjeuners sont sérieusement préparés et se passent plutôt dans des salles de palaces ou une nappe blanche immaculée et un service digne d'Escoffier et de Ritz les attendent. Ces épicuriens apportent généralement un vin sélectionné dans leur cave personnelle.

"Nous souhaitons déjeuner dans un bistrot", expliqua son interlocuteur.

Il faut savoir qu'être choisi comme table d'accueil par le Club des Cents équivaut à être anobli!

"Je pense que vous devriez aller ailleurs » répondit Stéphane après avoir entendu son interlocuteur discuter des vins qu'il souhaitait. "Ce n'est pas ce genre d'endroit"

La conversation se poursuit néanmoins avec beaucoup de civilité et les différends aplanis, l'affaire fut scellée par une poignée de main entre notre maître queux talentueux et le Professeur Yves Grosgeat, cardiologue de réputation mondiale.

A la fin de ce déjeuner mémorable qui fut un triomphe, Stéphane eut la présence d'esprit de distribuer des Havanes spécialement sélectionnés pour l'occasion. Le restaurant ayant été privatisé, les règles d'interdiction étaient suspendues pendant quelques heures. Cette aimable compagnie était aux anges, leurs volutes allant sans nul doute jusqu'à la lune...

*L'Ami Jean*, 27 rue Malar, 75007 Paris. Tel: 01 4705 86 89

