

NANCY

nt-
résence



En vue

Pierre Bensusan

Le guitariste virtuose fête ses 40 ans de carrière, avec la sortie d'un double album live « Encore », alliant musiques méditerranéenne, celtique, classique et jazz. Il sera en concert à la MJC Pichon, vendredi 28 février, à 20 h 30.

**BRAVO
L'ÉCO !**

"TRANSPORTS LAMBERT"

30.000 euros investis pour un système de géolocalisation, un logiciel d'exploitation "transport" et de l'informatique embarqué.



Une étoile éclaire la Maison

La Maison dans le parc entre dans le cercle des étoilés Michelin. Une prouesse du chef Françoise Mutel.

Comme folle ! « Je suis comme folle depuis que le SMS est arrivé ». Un SMS étoilé, signé de son mari qui lui annonçait hier matin la décision du guide Michelin d'accorder son célèbre macaron à La Maison dans le parc. Françoise Mutel est désormais un chef étoilé. Une nouvelle qu'elle apprendait dans son hôtel de la République dominicaine où elle passe une semaine de vacances avec ses petits-enfants. « C'était il y a une demi-heure, depuis je fais les cent pas non-stop autour de la piscine », témoigne-t-elle d'une voix tremblante d'excitation. « Submergée par l'émotion. Enfin ! Enfin ! C'est pour moi la plus belle récompense qu'on pouvait m'accorder, à moi, chef complètement autodidacte ! »

Autodidacte, c'est bien la singularité de cette restauratrice prise de passion pour les mets et entremets dès la petite enfance, mais que la maladie a freinée dans ses élans. Certes, il y eut une belle incursion dans les métiers de bouche à bord du « Ban des vendanges », premier bar à vin sur la place de Nancy créé en 1983. Mais ensuite Françoise fit des étincelles dans le prêt-à-porter. « Et chez Max Mara



■ Françoise Mutel, chef de La Maison dans le parc, désormais seul restaurant étoilé de la ville. DR

ou m'a fait des ponts d'or pour rester. Mais là, je m'en suis tenue à mon projet. »

Un beau projet en vérité. À proximité de l'Opéra, avec son mari « et avec l'aide de M. et Mme Meyer, sans lesquels on n'aurait jamais eu la latitude financière », elle a créé ce restaurant à la déco design impeccable et dominant sur un parc arboré. Une petite merveille de verdure.

Saveurs, maître mot

La se déploie une terrasse prise d'assaut dès le printemps par les gastronomes

nancéiens. Un rêve d'enfant qu'elle accomplissait à 55 ans passés.

D'emblée, Françoise, qui a multiplié les stages auprès d'Alain Passard (Paris), Marc Meneau (Vézelay), Lionel Lévy (Marseille), a appliqué les règles simples qui font son bonheur quotidien : des saveurs, encore des saveurs, toujours des saveurs. Curieuse du monde entier dès lors qu'il se traduit dans une assiette, cette passionnée capable de s'emparer de sa tablette en

pleine nuit pour noter une idée, cette femme de tempérament qui « pense, respire et rêve cuisine jour et nuit », se nourrit à tous les horizons. « Pas forcément pour une cuisine compliquée, mais qui ait du caractère, déclenche un ressenti. » Et surtout ne tourne pas en rond dans la casserole.

Le menu Suggestion du djeuneur (entrée-plat-dessert : 33 €) est changé chaque semaine, le foie gras a déjà connu quatre versions, et ses poissons, déneigrés et prédilection, en passent par

toutes les tournures. De quoi manifesterment convaincre le jury du Michelin.

« Il était déjà venu un critique du guide à l'ouverture », se souvient Gilles Mutel, directeur de l'établissement. « Ensuite début un signe. Jusqu'à début 2013. Il s'est manifesté après la fermeture de janvier, le jour même de la reprise. Pas forcément le meilleur moment pour briller, s'était-on dit à l'époque. » Et pourtant...

« Je vais la garder »

Voilà donc la maison introduite dans l'élite. Mieux : elle porte la seule étoile nancéienne. Une joie ? Evidemment. Un poids ? Pas sûr. Si Monsieur s'inquiète un peu de la pression que va devoir désormais subir l'établissement pour satisfaire une probable nouvelle clientèle sans décevoir les fidèles, Madame se débarrasse de l'angoisse d'un revers de manche. « Ma première réaction, ça a été de me demander si ce n'était pas trop tard. Vous vous rendez compte : 62 ans ! Mais je n'avais déjà aucune envie de décrocher, alors maintenant moins que jamais. Je vais la garder, cette étoile. Et ce ne sera pas facile. Mais je vais aussi garder la tête froide. » Et commencer, hors la hausse de la TVA, par ne pas augmenter ses prix. Aussi haute soit-elle perchée, une étoile doit rester accessible...

L.G.
La Maison dans le parc, 3 rue Sainte-Catherine, tél. 03.83.19.03.57.