



Nancy



Nouvelle édition du guide Michelin Nancy : la Maison dans le Parc... et dans les étoiles !

Par Arnaud DEMMERLÉ • Journaliste de La Semaine • 05/03/2014 à   
14h36

Depuis 2011, Nancy était dépourvue de chef étoilé. La nomination de «La Maison dans le Parc» de l'autodidacte Françoise Mutel, 62 ans, vient combler cette anomalie.

Malgré la concurrence de sites spécialisés et l'apparition de guides plus branchés («Guide fooding» par exemple), il demeure la bible de la gastronomie française. Y figurer constitue presque la référence ultime pour tous les chefs de France et de Navarre. Le célèbre guide rouge Michelin a dévoilé lundi 24 février son très attendu palmarès. Avec 11 Bib gourmand (Cuisine de qualité au prix maximum de 29 € en province) et surtout 16 restaurants récompensés pour 18 étoiles au total, la Lorraine y figure en bonne place.

Comme l'an dernier, pas de mauvaise surprise, aucun sortant n'est à déplorer, mais un petit nouveau fait son apparition. Après «Les Jardins de Sophie» à Xonrupt-Longemer (88), la bonne nouvelle provient de la Meurthe-et-Moselle et de Nancy. Depuis 2011 et le départ du chef Patrick Fréchin du «Grenier à Sel» pour «Le Grand Hôtel de la Reine», la cité ducale était en quelque sorte le vilain petit canard de la région. C'est désormais de l'histoire ancienne grâce à la nomination totalement méritée de «La Maison dans le Parc» du sémillant couple Gilles et Françoise Mutel. Lui, 66 ans, est sommelier et s'occupe de la salle. Elle, 62, est aux fourneaux et... autodidacte. Sa grande fierté au moment d'apprendre la nouvelle depuis son hôtel en République Dominicaine, où elle est actuellement en vacances avec ses petits-enfants.

Cadre chic et solennel

L'histoire est belle pour Françoise, qui a souvent perdu le fil de son amour avec la cuisine à cause d'une santé précaire. On se souvient des premiers pas (exaltants) dans les métiers de bouche du couple Mutel. Pendant 7 ans, de 1983 à 1990, Gilles a tenu un bar à vins «Le Ban des Vendanges», rue Stanislas. Les petits plats de son épouse mettaient déjà les papilles en émoi. Et l'établissement était une des "places to be" de l'époque. Simplicité, convivialité et amour du produit, tous les ingrédients du succès étaient au rendez-vous. Pendant 17 ans, ils ont ensuite bifurqué vers d'autres chemins, Gilles dans l'informatique, puis à la tête d'une entreprise d'insertion. Françoise comme directrice des boutiques Max Mara de Nancy et de Metz. Depuis juillet 2007, les Mutel ont repris «La Maison dans Le Parc», rue Sainte-Catherine, à deux pas de l'Opéra, dans un immeuble de caractère du XIXe siècle. A l'intérieur, la décoration signée du Nancéien Dominique Babigeon est d'un chic renversant et donne une ambiance solennelle à l'ensemble. Il y a le couloir de pierres savamment éclairées à l'entrée, le comptoir genre table d'hôte près de la réception, la cuisine apparente, les tons grisés et surtout une vue sur une annexe du parc de la Pépinière. Une sorte de havre de paix à deux pas de la place Stanislas et du centre-ville pour 50 privilégiés.

Passée par des maisons connues et reconnues lors de stages, d'Alain Passard (Paris) à Marc Meneau (Vézelay) en passant par Flora Mikula (Les Saveurs de Flora) à Paris et Lionel Lévy (Marseille), Françoise n'est pas adepte de la cuisine moléculaire ou de l'azote. Elle va à l'essentiel et magnifie le produit. Elle illumine par sa simplicité », explique, le Guide Michelin indiquant que « cette autodidacte passionnée sait cuisiner l'essentiel: le goût ! Il s'agit de l'une des meilleures tables dans les parages avec une carte des vins particulièrement attractive ». Le menu entrée-plat-dessert, modifié chaque semaine est actuellement à 33 €, rien d'extravagant donc ! On peut y déguster «crevettes et crabe, sautés citronnelle pommes granny, fruits de la passion gelée coco» ou «un bar sauvage avec son écrasé de pommes de terre et velouté cresson».

A 62 ans, Françoise Mutel vient donc de tutoyer les étoiles et n'a aucunement l'intention d'en redescendre.

La Maison dans le Parc
3, rue Ste Catherine
54000 Nancy
Tél. 03 83 19 03 57

2 réactions

[A la une !](#) [Nancy](#) [Dans l'assiette](#) [On en parle](#) [Gastronomie](#)

Réagir, Commenter, Répondre...

[lire la charte des commentaires](#)

Par **Gab** • Ingénieur

06/03/2014 • 10:21

Ce n'est que juste récompense pour une tonne de travail!

La maison dans le parc méritait largement cette consécration, c'est un établissement agréable et bien décoré où la cuisine est excellente. Je serai ravi de pouvoir y venir à nouveau lors de mon prochain passage à Nancy!

Par **frederic** • communication

06/03/2014 • 00:06

bravo pour cette étoile amplement méritée, votre restaurant est un endroit où l'on se sent bien des le couloir d'entrée magnifique. la cuisine est absolument renversante, le plaisir du goût devient enivrant, SVP, ne faites pas la bascule sur vos prix car je souhaite pouvoir revenir régulierement. milles bravo.