

Pristine

Un nouveau jardin du Luxembourg



Tout le monde s'accorde à dire que le Jardin du Luxembourg est sans doute le plus beau jardin parisien, certains classements allant jusqu'à avancer qu'il figure même parmi les plus époustouflants écrans de verdure urbains dans le monde. **Ce poumon vert aux mille facettes fait donc logiquement parti des adresses de prédilection des Parisiens souhaitant passer un inoubliable moment au contact de la végétation, ce qui sera aussi d'ailleurs très rapidement le cas de Pristine, le tout nouveau restaurant venant d'ouvrir ses portes au cœur du bouillonnant IX^{ème} arrondissement.** En ce qui le concerne aussi d'une certaine manière, il est question de Luxembourgeois et de jardin des villes, laissez-nous vous expliquer tout cela en vous présentant Michelle Primc et Jérémy Grosdidier à qui l'on doit cette enthousiasmante adresse où l'on se sent tout de suite incroyablement à l'aise.

Tous deux se sont rencontrés au Luxembourg en 2019, un coup du destin à n'en pas douter puisque leur goût pour le voyage aurait très bien pu faire que leurs routes ne se croisent jamais. Si Michelle est originaire du Grand-Duché, son âme aventureuse et son goût pour les métropoles l'ont d'abord conduit à Paris, puis à New York où elle officiait dans le quartier de Tribeca. Londres lui fait un moment de l'œil mais le flou entourant la gestion du Brexit la pousse à rentrer à la maison, où elle fait la connaissance de Jérémy. Ce nancéen d'origine monte à Paris dès ses 17 ans et apprend auprès de Chefs émérites, avec notamment un passage au Jules Verne aux côtés de Ducasse, la meilleure des écoles. Fort de ce bagage et désireux d'explorer de nouveaux univers, il ouvre alors sa première adresse à tout juste 21 ans avant de filer direction le Luxembourg où on lui confie très vite la supervision de 5 restaurants, dont le trendy Bazaar. **Les deux jeunes talents se rapprochent au point de se rendre compte qu'ils partagent une vision commune : bien sûr, le Luxembourg leur offre un certain confort mais la manière dont ils pratiquent alors la cuisine les éloigne de plus en plus de leurs idéaux. Ils achètent les aliments en grande quantité et de partout dans le monde, devant davantage répondre à des contraintes financières et logistiques qu'à l'impact concret de leur cuisine. À quoi bon rencontrer le succès s'il faut pour cela compromettre ses valeurs, mettre sous cloche ce qu'on estime pourtant juste et nécessaire ?**



Le constat leur apparaît comme une évidence : il est temps d'ouvrir leur propre adresse, un endroit à leur image, empreint à la fois d'une indéniable modernité et surtout porté par la farouche volonté de travailler le plus étroitement avec les producteurs. C'est bien simple, hormis les épices bio et en provenance du Cambodge, tout ou presque provient de la région parisienne, sans doute l'un des plus grands potagers qu'on puisse imaginer. De l'hyper local donc (les champignons viennent du XVIII^{ème} arrondissement, c'est vous dire) avec la volonté de soutenir les producteurs passionnés qui mettent tout leur cœur dans leur métier. D'ailleurs cette démarche circuit-court a été reconnue par le label écotable qui leur a décerné 3 étoiles. Champignons, céleri, patate douce... Pristine fait indéniablement la part belle aux légumes, c'est vrai, mais n'en fait pas une religion pour autant. On retrouve ainsi à la carte un poulet bio de l'Orée de Milly ou bien encore de la truite de la Pisciculure de Villette, le seul poisson de l'île-de-France. **Du bon sens et du bon goût, voici le leitmotiv du duo qui se plaît à récupérer tous ces légumes hors-normes qui, sans eux, ne seraient pas forcément valorisés ; ces carottes ne répondant pas à la charte de la grande distribution, ce chou-fleur dont la couleur est trop pâlotte pour finir sur les étals d'un marché, cette aubergine biscornue dont ne veulent pas vraiment les primeurs...**

“ Nous avons à cœur
de créer un lieu
réunissant le bon goût
et le bon sens,
sans prétention ”

- Michelle & Jérémy



Qu'ils soient proposés brûlés, fumés, rôtis, crus, fermentés, infusés, solides, liquides et même en glace, ces légumes déclassés ne manquent définitivement pas de classe lorsqu'ils sont confiés aux bons soins et à la créativité du Chef, ce dernier se plaisant à réinventer régulièrement la carte au fil des arrivages. Il veille - en prenant bien entendu à chaque fois en compte l'impact énergétique que cela réclame afin de statuer sur la pertinence du projet - à valoriser chaque ingrédient dans sa globalité. Les épluchures servent alors à réaliser de savoureux bouillons, de délicieux pickles ou bien encore des vinaigres... tout est possible finalement lorsqu'on prend le temps de faire les choses dans les règles de l'art. En misant systématiquement sur des ingrédients de saison et locaux, Pristine exprime sa volonté d'œuvrer contre le gaspillage alimentaire, c'est d'ailleurs aussi dans cette optique qu'elle propose de nombreuses et conviviales assiettes à partager. Trop longtemps on a eu tendance à envisager les restaurants faisant la part belle à la cuisine végétale comme des endroits un peu austères, un préjugé auquel Michelle et Jérémy apportent le plus catégorique des démentis.

Chez eux, on se sent comme à la maison, l'ambiance est décontractée et cela s'exprime d'ailleurs dans la décoration du lieu, dont on salue l'esthétique volontairement brut et minimaliste. **Nul besoin de fioritures et les deux compères ont tenu à garder ce côté authentique qui leur sied à merveille. Bien entendu, et quoi de plus logique lorsqu'on sait leur volonté de valoriser les aliments de « la deuxième chance », les objets sont majoritairement de seconde main.** Les chaises et la machine à café ont vécues plusieurs vies auparavant et apportent un petit supplément d'âme dans ces murs simplement ornés de quelques néons. Les assiettes sont fabriquées à la main par des céramistes de talent (Heloise Bariol et Gaëlle le Doledé), tandis que les tables sont conçues à partir de coques de Saint-Jacques, pour un effet terrazzo marin du plus bel effet. Les plus observateurs reconnaîtront quelques ouvrages d'Ottolenghi, le spécialiste de la cuisson des légumes, une inspiration pour Jérémy qui veille à amener beaucoup de détails sur les chaleurs, les textures, les dressages... dans ses assiettes.



Cela se ressent sur chaque plat et on se réjouit de découvrir que certains restent à la carte de manière continue, comme cette inoubliable tarte aux champignons à laquelle on succombe dès la première bouchée. Avec sa crème à la fève de tonka et ses éclats de noisettes torréfiées, impossible de résister à ce plat ayant nécessité plus d'une dizaine d'essais avant de parvenir à cette recette. Il s'accommode joliment des vins à la carte, rien que des cuvées françaises bien entendu avec une part belle au bio / biodynamique, des cépages un peu minéraux qui s'acoquinent à merveille avec des légumes. Une entrée à découvrir d'urgence donc même si le poireau brûlé, fromage frais, aioli au curcuma et noix de pécan nous fait aussi de l'œil. C'est qu'il faut impérativement garder une petite place pour le dessert, et notamment cet irrésistible et régressif ice cream sandwich dans lequel s'expriment pleinement les notes de beurre noisette, de miel et de sarrasin. Bref, et un peu à l'image du Jardin du Luxembourg qui dévoile de nouvelles facettes au fil des saisons, voici une adresse qui ne cessera de nous surprendre au fil des arrivages et dont on salue à la fois la sophistication et la spontanéité, l'élégance et la décontraction, le charme intemporel et la grande contemporanéité.



Pristine

8 rue de Maubeuge, Paris IX^e
Déjeuner du lundi au vendredi de 12h à 14h
Dîner du lundi au dimanche de 19h à 23h

