

Il vous reste 6 unité(s) article(s) à consulter.

Archives - Article paru dans l'Est Républicain en page / NANCY

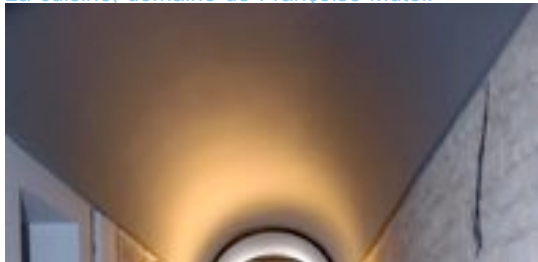
Les Mutel, le retour



Dans la future salle du restaurant, fauteuils et sièges signés John Hutton. Photo Pierre MATHIS



La cuisine, domaine de Françoise Mutel.



Ils ont marqué une génération de gourmets. Les anciens patrons du Ban des Vendanges ouvrent « La Maison dans le Parc ».

Elle dit qu'elle a eu « le coup de foudre ». En principe, Françoise **Mutel** ne devrait pas être la seule. La Maison dans le Parc, futur restaurant qu'elle ouvre avec son mari, Gilles **Mutel**, est, comme son nom l'indique, une maison, dans un parc. Bon, le parc, pas touche. C'est du privé. Il y a bien les étudiants de Sciences Po qui s'allongent sur la pelouse au premier rayon de soleil, mais eux, ils ont le droit, ils font partie des nombreux locataires - appartements et bureaux - qui occupent cet ensemble immobilier de la rue Sainte-Catherine où va s'installer un restaurant. Quand ? « Bientôt ».

Les **Mutel**, le retour. Il y a dix-sept ans, ils fermaient leur Ban des Vendanges, convivial restaurant de la rue Stanislas qu'ils avaient tenu pendant sept ans. Vins choisis par Gilles, expert ès bonnes bouteilles, cuisine par Françoise, fin cordon bleu. Les consommateurs de l'époque en conservent encore un souvenir ému. Dix-sept ans après, Françoise a fait carrière dans le prêt-à-porter, Gilles a fait de l'informatique, puis tâté du chômage.

L'un et l'autre avaient toujours, en tête, un nouveau restaurant. Aussi, ils n'ont pas hésité. « Un endroit pareil, c'était inespéré », dit-elle.

Inespéré, en effet. Dans un magnifique parc de plus d'un hectare où trône un monumental ginkgo biloba classé, l'ensemble immobilier en question comprend plusieurs bâtiments dont un ancien hôpital XVIIe, la Maison des Frères de la Charité, reconstruite en 1751.

Avec, peut-être un peu d'appréhension des voisins du dessus, le futur restaurant s'installe, en location, dans l'ancien bûcher de l'hôpital, au rez-de-chaussée. A sa tête, la Sarl M2, de **Mutel-Meyer**, deux couples, quatre associés. Les **Mutel** apportent le savoir-faire, les Meyer le pouvoir-faire. Il est vrai qu'il faut pouvoir, vu le niveau de réalisation. Françoise **Mutel** refuse de chiffrer le montant de l'investissement, « très cher ».

Les meubles de John Hutton

Deux grandes salles dont une avec bar, un office avec vue directe sur la cuisine, en tout 200 mètres carrés décorés par Dominique Babigeon. Noir, anthracite, gris doux, pour les murs, les meubles, le sol de pierre de Chine éclairés par l'orange, le beige des fauteuils « smoker » signés John Hutton.

John Hutton, vous savez, le célébritissime designer américain, amoureux de Nancy, qui passait sa vie entre New-York et la place Stanislas. Et qui se trouve être le père du gendre des **Mutel**. Avant de disparaître en août dernier, il avait pensé au mobilier de ce futur restaurant de 57 places auxquelles s'ajoutent les 30 de la terrasse. Son fils, Douglas, qui a repris sa succession, a concrétisé.

Autant dire que l'ensemble est ultra chic. Françoise **Mutel** fait la grimace. Beau, oui. Mais convivial avant tout. Comme au Ban des Vendanges, Gilles range les bouteilles aux murs et Françoise fait une cuisine raffinée tout en refusant le terme de « gastronomique » : « ça fait peur. » « On me réclame mes fameux supions, je les referai sans doute. Je pense aussi à des bréchets de poulet de Bresse. » Passionnée de cuisine, elle a commencé dans son premier restaurant « avec des tartines » et terminé « avec une toque au GaultMillau ».

En veut-elle plusieurs ? Elle qui a quitté en janvier la direction d'un magasin de prêt-à-porter nancéien haut-de-gamme, en a profité pour faire quelques stages chez de grands étoilés, Alain Passard à Paris, Lionel Levy à Marseille, et chez Flora Mikula, la star qui monte, qui monte. Qu'est-ce qu'on mangera à La Maison dans le Parc ? « Une cuisine sur



Pierres séculaires dans l'entrée.

une base traditionnelle, en même temps créative et ouverte sur le monde.
» Même principe qu'au Ban, cinq entrées, quatre poissons, autant de viandes, cinq desserts, en fonction des saisons. Tarifs : entre 9 et 20 € le plat.

A déguster quand les travaux seront terminés. Gilles **Mutel**, optimiste, prévoit l'ouverture « la semaine prochaine ». Inutile de dire qu'elle est attendue de pied ferme. Certains restaurateurs nancéiens font déjà des pronostics : « On va le ressentir. »

Rachel VALENTIN

© L'Est Républicain - 20.06.2007 [Imprimer](#)