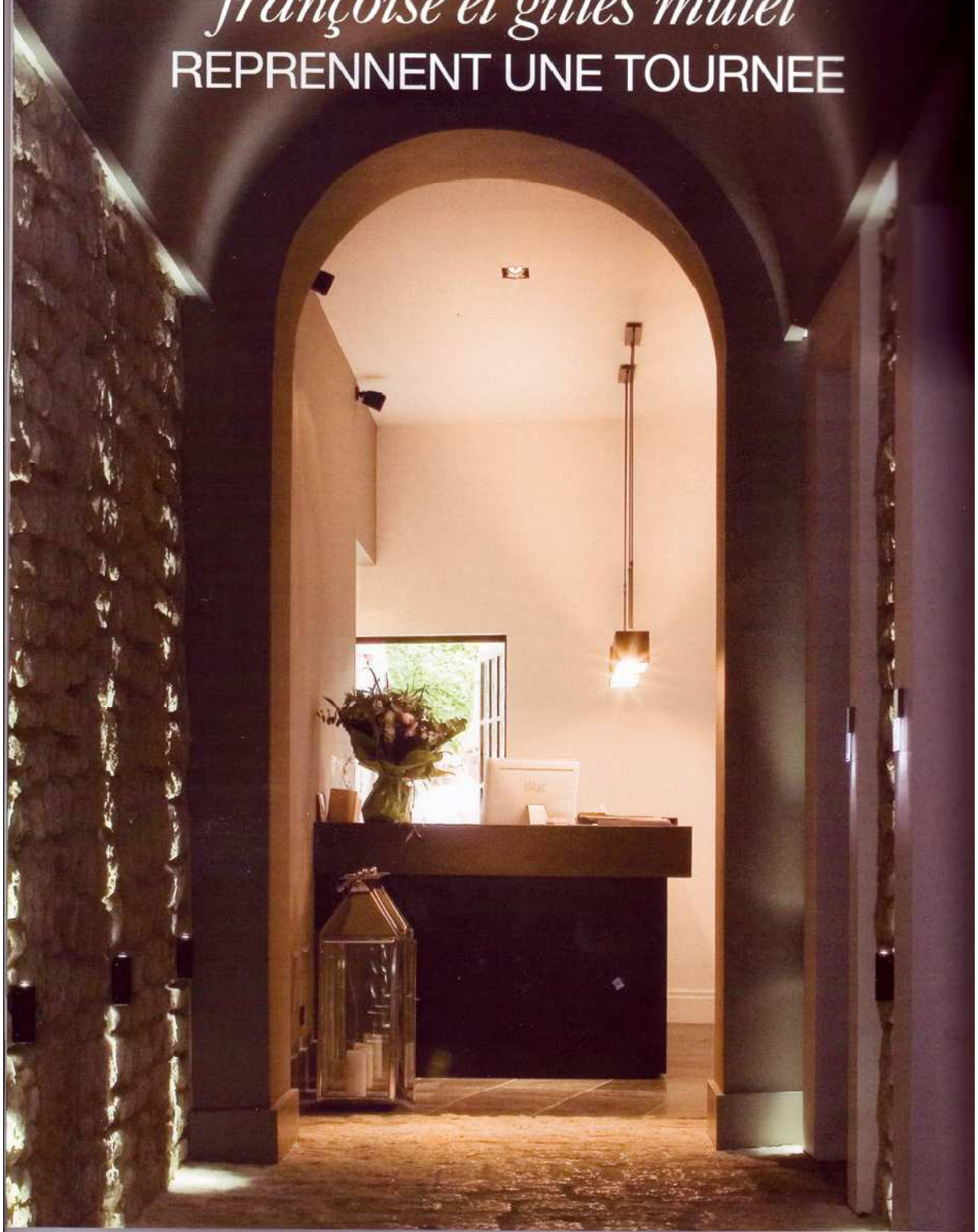


GASTRONOMIE PORTRAIT

*françoise et gilles mutel*  
REPRENNENT UNE TOURNÉE



*Après le Ban  
des Vendanges,  
dont de nombreux  
Nancéiens se  
souviennent encore  
avec nostalgie,*



*Françoise  
et Gilles Mutel  
reviennent  
à la restauration  
et soignent  
le décor.*



**ON PEUT PASSER PLUSIEURS FOIS DEVANT LE RESTAURANT** « La Maison dans le parc », au début de la rue Sainte-Catherine à Nancy, à un jet de pierre de la place Stanislas, sans le voir. L'enseigne est volontairement discrète. Françoise et Gilles Mutel privilégient le bouche-à-oreille, la bonne impression qui se colporte, plutôt que l'annonce tapageuse. Le couple, Françoise à la cuisine, Gilles à la cave, ne part pas de zéro. La notoriété est faite grâce à un parcours remarqué au « Ban des Vendanges » rue Stanislas, bar à vin ouvert en 1983 devenu restaurant noté 13 sur 20 par le Gault et Millaut à la fermeture en 1990. Après un break, les revoilà dans la restauration. Par la grande porte. Le nouvel établissement mitoyen à l'entrée des artistes de l'Opéra-Théâtre donne à l'arrière, avec ter-

rasse, sur un immense parc privé dont on ne soupçonne pas l'existence. L'architecte Dominique Babigean convertit un couloir en pierre, un appartement et un ancien bûcher en un restaurant ouvert qui ménage trois espaces intérieurs habités par un mobilier chic et sobre dessiné par le regretté John Hutton le plus Nancéien des designers new-yorkais. L'ensemble est de bon goût, jamais emprunté. « *Nous souhaitons une ambiance décontractée, sympa...* », précise Gilles. Il aime les vins, tous les vins, sa cave éclectique le démontre avec des bouteilles proposées entre 13 à 300 euros. On lui doit

l'initiative originale, mais exigeante au niveau du service, de suggestions de vins au verre inscrites sous les différents plats de la carte. Françoise vit et cuisine avec un enthousiasme communicatif. Elle aime les plats qui ont du goût et du caractère. « *Faire pour le mieux* », c'est sa seule exigence, pour le reste, tout est ouvert. D'une base classique, elle s'autorise, avec les produits de saison, toutes les initiatives et les audaces avec ses cinq entrées, ses trois poissons, ses quatre viandes et ses cinq desserts. Le prix moyen d'un repas complet avoisine les cinquante euros. La

cuisine dans laquelle elle travaille avec ses quatre assistants est visible du restaurant. La cachotterie, ce n'est pas genre de la maison. Une semaine après l'ouverture, le 1<sup>er</sup> juillet, Gilles s'interroge à voix haute sur le service en salle qui présente encore des failles. Tout est perfectible. Mais, en même temps, c'est un peu épuisant la perfection.

LA MAISON DANS LE PARC,  
3 R. SAINTE-CATHERINE 54000 NANCY.  
TEL.: 03 83 19 03 57.  
WWW.LAMAISONDANSLEPARC.COM  
OUVERT LE MIDI DU MARDI AU SAMEDI,  
LE SOIR DU JEUDI AU SAMEDI.

PAUL ZEMOUR

