

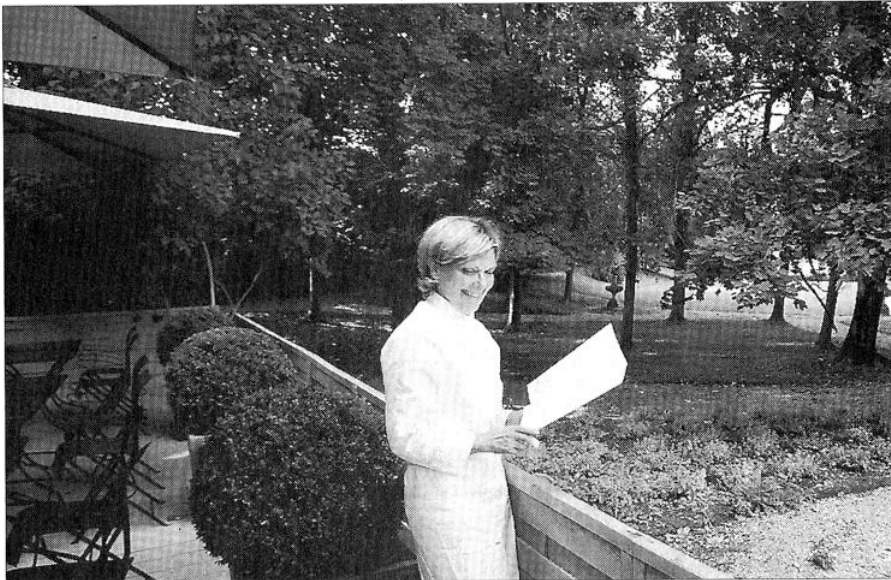
# Gastronomie : Françoise Mutel une femme aux parfums

*Du ban des vendanges à La maison dans le parc, le parcours gastronomique de Françoise Mutel n'a pas été une ligne droite. Pour assumer sa passion de la cuisine, elle a laissé tomber le confort du prêt-à-porter.*

Françoise Mutel aime revenir sur ses traces. Même si elles ont déjà quinze ans d'âge. Surtout si elles puisent à la source de la passion. Sa passion, celle de la cuisine. Après une longue interruption Françoise, la cinquantaine chaleureuse, vient d'ouvrir avec son mari, Gilles, un nouveau restaurant à Nancy, *La maison dans le parc*. L'endroit est somptueux, derrière la place Stanislas, dans un ensemble immobilier XVIIIe entourant un vaste parc. La décoration intérieure a été confiée « à un ami décorateur, Dominique Babigeon », explique la chef, qualificatif qu'elle ne revendique pas. « Le mobilier est signé par l'américain John Hutton. Il a été fabriqué à Liffol-le-Grand, dans les Vosges ». A l'intérieur du restaurant, le noir joue avec le verre et l'acier, les spots discrets libèrent avec finesse leur pin-ceau de lumière.

## Projet trop beau

Quinze ans en arrière, Françoise se trouvait déjà devant un piano, celui du *Ban des vendanges*, rue Stanislas. Si on ausculte son CV rien ne la prédisposait à la cuisine. « J'ai débuté dans l'esthétique, puis je suis devenue directrice d'une parfumerie », raconte-t-elle. Déjà une histoire d'o-



*La maison dans le parc, un nouveau restaurant, situé derrière la place Stanislas, que l'on doit à Françoise Mutel.*

deurs. « J'aime les saveurs. Depuis longtemps je m'intéresse aux livres de cuisine ». A l'époque son mari voulait ouvrir un bar à vin. « Je faisais des tartines et des tartes ». Elle sophistique ses plats pour finir par décrocher une toque au Gault-Millau.

La course d'orientation de la vie la conduit ensuite à devenir directrice d'une enseigne

nancéienne et messine de prêt-à-porter. Elle tient dix ans avant de quitter sa « belle situation. Mon mari m'a encouragée à remonter un restaurant. » L'opportunité de s'installer dans ce bel ensemble dix-huitième l'effraie un peu. « Sur le moment, j'ai hésité, le projet était trop beau, j'y croyais à moitié ». Le fait qu'un couple d'amis assure le

volet financier et les comptes la rassure.

## Petite main

Elle fonce, mais pas la tête baissée. Consciente de l'ampleur du projet en route et des lacunes de ses connaissances en cuisine accumulées depuis quinze ans, elle effectue des stages auprès de trois grands chefs, Lionel Levy, une étoile au

Photo DROLIC Gérard

Michelin qui œuvre à Marseille, Flora Mikula à Paris et auprès du pape des légumes Alain Passard, un trois étoiles. « Je me faisais toute petite dans les cuisines, je n'étais qu'une petite main ». Elle y découvre des astuces et des idées pour créer la cuisine qu'elle aime. « Je ne prétends pas faire cette cuisine-là. Mais ces stages m'ont ressourcée et donnée des idées. J'aime les saveurs, la cuisine épicée, à tendance asiatique et j'ai un faible pour la coriandre », confie-t-elle.

Depuis l'ouverture du restaurant, en juillet dernier, elle ne décolle plus de sa cuisine dans laquelle trois personnes travaillent à ses côtés. Elle y assure cinquante couverts à chaque service. Elle fait tout. Elle doit également penser à renouveler sa carte avec des créations et à faire son marché très régulièrement. Les journées de vingt-quatre heures ne sont pas assez longues. Elle a donc décidé de n'ouvrir que quatre jours par semaine afin de s'octroyer un sas de décompression. Sa plus grande joie est de revoir des visages d'anciens du *Ban des vendanges* et surtout de les voir revenir.

**M.-O. N.**

**La maison dans le parc, rue Sainte-Catherine, Nancy.**