# Frédéric Anton : un maître à bord du Don Juan II

**Auteur :** Hervé Lévy

**Date :** 30 juin 2022

Sur le plus beau bateau de Paris, **Fre?de?ric Anton** est seul mai?tre a? bord, apre?s Dieu. Embarquement sur le Don Juan II, unique restaurant e?toile? flottant.

Le « *p'tit jeune des Vosges qui a grandi a? Contrexe?ville* » – comme aime se de?crire Fre?de?ric Anton, un sourire dans la voix – a fait un sacre? chemin. Meilleur Ouvrier de France en 2000, il est devenu une des toques majeures de l'Hexagone, de?crochant une troisie?me E?toile au *Guide Michelin* en 2007 au tre?s proustien Pre? Catelan (ou? il avait de?barque? dix ans plus to?t), en plein cœur du Bois de Boulogne. Il en a aussi accroche? une a? la gastronomie de haut vol du Jules Verne, au deuxie?me e?tage de la Tour Eiffel, et une autre, cette anne?e, au Don Juan II, yacht Art

de?co voguant depuis octobre 2021 sur les flots de la Seine, « *la plus belle avenue du monde*. » Voila? trois lieux comple?mentaires, variations contemporaines sur le Paris de la Belle E?poque. Rembobinons. Au cœur des seventies, la cite? thermale de Contrexe?ville brille de ses ultimes feux : « *Il y avait une re?elle effervescence. La population explosait d'avril a? octobre, avec des curistes venus du monde entier, logeant dans des ho?tels comme le Cosmos, ou? officia Joe?l Robuchon comme saucier dans les anne?es 1960.* » Le mythique chef est plus qu'un des mai?tres de Fre?de?ric Anton : son pe?re spirituel.

Sur le Don Juan II, se de?ploie une gastronomie toute de pre?cision et d'e?le?gance ou? la me?tamorphose du produit s'apparente au grand art : « *Enfant, je voulais e?tre e?be?niste pour transformer la matie?re. Mais finalement, la cuisine obe?it au me?me principe* », s'amuse-t-il. Si le timing est parfait – la croisie?re s'amusant au rythme des monuments de la "ville lumie?re" –, les assiettes ultra-exigeantes posse?dent mille et une se?ductions. Elles ne sont pas un copier / coller des autres e?tablissements du maestro, mais se nourrissent d'une commune inspiration. De?guste?e avec vue sur la coupole du quai de Conti, une raviole de langoustine en est un e?clatant te?moignage : la douceur de la cre?me de ce?leri percute avec tact la chair du noble crustace?, formant un e?crin gre?ge aux saveurs savamment architecture?es. Auparavant, on s'e?tait laisse? surprendre par un e?poustouflant crabe au parfum de curry twiste? par l'acidite? toute en douceur du pomelo, composition he?misphe?rique aussi marquante que l'e?pure d'une volaille fermie?re accompagne?e d'une cre?me de Morilles et d'asperges vertes. Pre?cis. Pointu. D'une intense e?vidence. Et l'on redescend sur la terre ferme, saluant l'amical e?quipage et jetant un regard sur une Tour Eiffel de?sormais scintillante de mille feux, un peu grise?. Avec l'impression de sortir d'une sce?ne de *Midnight in Paris* de Woody Allen...

---

**Le Don Juan II est amarre? Port Debilly, face a? la Tour Eiffel (Paris 16). Ouvert du mardi au samedi, au di?ner uniquement. Menu a? 220 €.**
donjuan2.yachtsdeparis.fr