Sapide & limpide

Auteur : Webmaster BKN

Date : 11 janvier 2019

Depuis l’automne 2016, Patrick Fréchin enchante Nancy avec son restaurant dont le nom résume la philosophie. Visite chez Transparence.

À quelques mètres des grilles mondialement célèbres de la place Stanislas se niche un restaurant au décor d’une raide élégance, sobrement contemporaine, étoilé au *Guide Michelin* depuis l’année passée. Avec sa cuisine centrale vitrée, où l’on peut observer la brigade au travail, Transparence n’est « *pas qu’un nom, mais une philosophie* », résume le maître des lieux, Patrick Fréchin. «*Ici, on ne cache rien. Chacun sait ce qu’il a dans son assiette* », affirme un chef adepte de la sainte trinité de la gastronomie contemporaine : inventivité, saisonnalité, et proximité. Cette dernière s’exprimant jusque dans le choix de certains flacons, comme le racé chardonnay meusien du Domaine de Muzy (2016) et le langoureux pinot noir mosellan “Les Clos” (2016) du Château de Vaux. Attaché à sa ville de Nancy, le chef quinqua (dont les racines plongent dans les Vosges) a la cuisine dans le sang – « *À quatre ans, j’ai dit à mes parents que je ferai ce métier. Du reste je ne vois pas ce que j’aurais pu faire d’autre* », affirme-t-il dans un sourire – et une belle expérience derrière lui : de prestigieuses maisons helvètes et une Étoile au Grenier à Sel de la cité lorraine, entre 2006 et 2011. Après quelques années complexes au Grand Hôtel de la Reine, le voici chez lui. Parmi les réalisations emblématiques d’un chef dont l’intense probité n’est plus à démontrer, mentionnons un très graphique terre / mer à l’aspect agréablement lisse : cette compression de foie gras et Saint-Jacques trouve sa profonde cohérence grâce à la truffe, idoine passerelle entre deux univers, présente dans une vinaigrette et une quenelle crémeuse à souhait. Les hostilités se poursuivent avec un bar rôti à l’unilatérale en consommé de coquillages, joyeusement parfumé et légèrement acidulé, mais la plus belle réalisation est sans conteste un filet de boeuf lorrain au charbon végétal… Une purée d’aubergines à l’encre de seiche relevée d’une pointe d’ail confère un puissant goût à l’animal – dont la cuisson frise la perfection – notamment accompagné de pommes de terre soufflées d’une incroyable légèreté et de quelques éclats papillonnants de chou.

Transparence est situé 28 rue Stanislas à Nancy. Fermé dimanche et lundi. Menus de 32 € (au déjeuner, sauf samedi) à 80 €

restaurant-transparence.fr