

JAMEL ALLAG

Un virtuose aux fourneaux

L'Aromance, restaurant ouvert à la rentrée dernière, s'est déjà forgé une belle réputation. Son chef y confectionne une cuisine fraîche et inspirée, qui ravit tous les becs fins de la région.

Ses amis savent qu'à chaque voyage, ils devront lui rapporter un trésor gourmand. Qu'il s'agisse de riz noir *venere*, d'Italie, ou de poivre de Phu Quoc, au Vietnam, Jamel Allag en fera bon usage. « Récemment, j'ai utilisé une sauce turque à base de grenade pour cuisiner du canard », raconte-t-il dans un large sourire. Passionné de cuisine, ce trentenaire, originaire d'une petite zone HLM de Rambervillers, est un instinctif. Formé au Calmosien, à Chaumousey, l'un des fleurons de la gastronomie vosgienne (voir p. 1X), il deviendra par la suite le chef des Babouches, indémodable table spina-lienne versant dans la cuisine orientale. « J'y suis resté plus de sept ans ! Une expérience extraordinaire, qui m'a beaucoup apporté. » Un jour, Jamel apprend que le restaurant A table, où il avait œuvré lorsque l'endroit se nommait le Bistrot de Serge, est à vendre. Il n'hésite pas longtemps à reprendre l'enseigne. En septembre dernier, il inaugure donc L'Aromance. Le succès arrive très rapidement : le bouche-à-oreille joue à plein, on tiendrait là l'un des tout meilleurs repaires de la région ! Chefs d'entreprise, commerciaux et touristes de passage se pressent dans ce lieu au charmant décor bistrotier, avec comptoir en zinc, carrelage et vieilles photos de la ville d'Epinal. Le midi, l'endroit s'anime, brasse ses habitués et fait furieusement songer à un café de village. Le soir,

l'ambiance s'apaise alors que les touristes et groupes d'amis écarquillent les yeux à la vue des assiettes copieusement garnies.

DES VINS INTROUVABLES EN VILLE

« Je n'utilise que des produits de premier choix, comme du bœuf angus d'Ecosse, de l'agneau de pré-salé, du porc ibérique... » De la volaille du Gers, aussi, dont il tire ce suprême de poulet laqué au miel et soja, à la peau craquante et aux délicieux compagnons : topinambour, radis noir, carotte violette ou betterave bicolore. « Je travaille des légumes de maraîchers, c'est pourquoi l'ardoise varie chaque semaine. Par exemple, je peux proposer un foie gras au vin de rhubarbe des Vosges, une souris d'agneau façon tajine, une marmite de cabillaud avec émulsion pesto et piment d'Espelette ou une soupe de fruits aux fleurs et fines herbes. » De réjouissantes compositions à faire glisser à l'aide de l'épatante sélection de flacons inédits en ville, tel ce château Haut-Piquat (lussac-saint-émilion), généreux et fruité, ou ce Tonnerre de Dieu, un faugères de chez Léo Vareille, dont la puissance sublime les gibiers. Ne reste plus qu'à louer le service, adorable, commander un café escorté d'un chocolat de chez Lamielle et demander l'addition avant de réserver pour la prochaine fois. Menus : 15 € (déjeuner) et 26 €. Carte : 40 €.

► L'Aromance, 18, rue du Général-Leclerc, Epinal. 03-29-38-23-16.



S. LEBAN/REA