



Retour Jean-Marc Guyot des Feuillants a construit un nouveau nid Un lieu tout en douceur (s)

APRES 20 ANS DE RESTAURATION, Jean-Marc Guyot se voyait bien dans un salon de thé... Longtemps aux commandes des Feuillants, aujourd'hui le « 27 Gambetta », ce chef discret siffle d'aise. Depuis l'été dernier, il a fait du 8, rue des Ponts, sa nouvelle cage. Au Merle blanc est un petit établissement tout en longueur qui se fait salon de thé, épicerie fine et un peu restaurant aussi – il faut bien satisfaire ses clients fidèles.

Thés du Népal

Rien de prétentieux. Ici, à l'heure du déjeuner, on choisit parmi quelques suggestions seulement. L'autre jour, il y avait une rémoulade d'endives et ses maquereaux fumés parfumés aux baies roses, un foie gras de canard du Merle Blanc en terrine et son chutney du moment, un caquelon du braconnier (escargots, cuisses de grenouille et écrevisses) ou encore des gambas poêlées. Le tout, réalisé devant les gourmets, Jean-Marc Guyot a installé sa cuisine dans une verrière !

Au rayon des desserts, une gaufre en mouillettes, avec son chocolat chaud et sa chantilly ; une crème brûlée au pain d'épices ; un moelleux au chocolat noir, entre autres, étaient à la carte. La même



I Jean-Marc Guyot vend les produits qu'il utilise.

Photo P.S.

que celle présentée au salon de thé, où une formule à 7,90 € permet de se régaler d'une douceur de son choix et d'une boisson, chaude ou froide, tel un jus de fruit de la production artisanale Milliat.

Les produits vendus par Jean-Marc Guyot sont ceux qu'il utilise généralement : vinaigres balsamiques goûteux, huiles raffinées, moutardes aromatisées gourmandes.

Il mise sur la qualité. Les confitures de fruits ou pâtisseries, telle celle de mandarine et madeleine de Commercy, font saliver rien qu'à la lecture de leurs étiquettes.

Les terrines, rillettes et tapenades, viennent de Bretagne. Les tablettes de chocolat de chez **Mazet**.

Pour le thé, Jean-Marc Guyot propose ses propres mélanges sous sa collection personnelle "Au merle blanc". « Nancy comptait déjà de belles maisons, je me suis plutôt attelé à chercher des importateurs qui sortaient des circuits habituels ». Résultat, on trouve chez lui des feuilles du Népal, du Vietnam et aussi de Corée...

V.R.

📍 Ouvert du mardi au samedi, de 10 à 19 h.

facebook.com/aumerleblanc