



**Les prochains dîners  
de vigneron du Drouant :**  
Château Grillet le 11 décembre,  
Domaine Louis Chèze le 15 janvier.

## AU SERVICE DE SA MAJESTÉ LE VIN

Incontournables pour l'amateur, les dîners proposés (presque) chaque mois par James Ney au sein du Drouant, une institution parisienne, sont imaginés autour des vins et servis en présence des vignerons

Par Marie-Charlotte Demetz  
Photo Presse

Jeune homme, James Ney n'aimait pas demander de l'argent à ses parents. C'est ce qui l'a poussé à s'engager comme extra à l'hôtel Costes. L'expérience, envisagée comme passagère, est devenue une vocation. Vite, très vite, ce diplômé d'école de commerce gravit les échelons, chef de rang, puis manager avant de diriger le ser-

vice du soir à 22 ans. Sa rigueur, son goût du détail et son sens du client sont remarqués, le voilà à Saint-Barthélémy pour l'ouverture d'un hôtel et de nouveau à Paris en 2016, où il rejoint le Royal Monceau. Là, il découvre le saké japonais et la cuisine étoilée avec le restaurant Il Carpaccio. En 2019, les frères Laurent et Thierry Gardinier cherchent un directeur pour relancer l'historique

### RENDEZ-VOUS

Drouant fraîchement rénové. Ils lui laissent carte blanche. James Ney repense la salle, réinvente les gestes, rétablit les classiques (chariots de fromages, digestifs). Il souhaite un service digne d'un étoilé, mais dans un cadre convivial. « *Je voulais redonner du spectacle, que les serveurs fassent autre chose que déposer une assiette.* » Ce fils de grand amateur parle du vin avec émotion : « *Mon père faisait des dîners où il ouvrait des bouteilles incroyables. Il m'a transmis cette curiosité.* » Sous son impulsion et celle du sommelier Antoine Pétrus, à l'époque directeur général du groupe Taillevent, Drouant se dote d'une carte exceptionnelle, avec près d'un millier de références pour la seule vallée du Rhône et autant de choix dans les autres vignobles. Un jour, un client fidèle lui demande d'organiser un repas avec un vigneron et quelques invités. « *C'était un moment de partage tellement fort qu'on a voulu en faire un vrai rituel.* » Deux ans plus tard, ces dîners ont lieu neuf fois par an. À table, vingt personnes : seize convives, un vigneron et un membre de son équipe, James Ney et son chef sommelier. « *On commence par se rendre chez le vigneron, avec notre chef, pour goûter toutes ses cuvées.* » Car la cuisine s'accorde ici au vin et non l'inverse. James Ney se souvient du dîner avec Michel Chapoutier : « *Tout le monde buvait ses paroles. Une vraie leçon sur le vin.* » Et de Charles Perrin décidant de partager là le vin le plus rare du château de Beaucastel, Hommage à Jacques Perrin : « *Je m'en souviendrai toute ma vie.* » À partir de 150 euros le menu en six plats avec accords et jusqu'à 350 euros pour les domaines d'exception, le rapport prix-plaisir est à la hauteur des promesses. ■