



PORTRAITS

**L'ART (DÉLICAT) DE LA PERFORMANCE**

Haut lieu de rassemblements littéraires depuis le début du siècle dernier, Drouant fait partie de ces rares adresses parisiennes à disposer d'une aura certaine due à son histoire. Depuis 1 an, les lieux jouissent également de la reconnaissance de gastronomes avisés, séduits par la cuisine accessible et généreuse de Romain Van Thienen.

Il construit ses menus comme on écrit un roman. Aussi, quelle meilleure destination pour Romain Van Thienen que Drouant, cette institution parisienne centenaire, théâtre des délibérations des prix littéraires les plus prestigieux tels que le Goncourt ou le Renaudot dès le 1<sup>er</sup> quart des années 1900. Depuis le rachat des lieux par le Groupe Gardinier en 2018 et sa réouverture après rénovations (Ateliers Franck Durand), Drouant écrit une nouvelle page de son histoire. Une saga reprise par Romain, qui y délivre jour après jour une cuisine à l'image de l'établissement, à la fois rigoureuse, exigeante et généreuse. Né dans la Nièvre (58), il a grandi en pleine campagne avant de débiter une formation hôtelière à St-Amand puis à Bourges. À 18 ans, il arrive à Paris et occupe un maximum de postes à La Coupole durant plus d'1 an.

**UNE FORMATION PLURIELLE**

Chef de partie au Quinzième avec Cyril Lignac, il devient sous-chef au Chalet du Parc (91) avec Philippe Detourbe. Son retour à Paris, c'est au Peninsula que Romain l'effectue, rencontrant Laurent Poitevin, Jean-Edern Hurstel et Christian Raoux durant ses 4 années de présence au sein du palace. « C'était extraordinaire », se souvient Romain. « Un hôtel prestigieux, pas de manque de matériel, un personnel compétent, des beaux produits... C'était fou. » C'est là que son penchant naturel pour la haute gastronomie s'est révélé : « À Paris, c'est à la fois la qualité des produits et l'exigence de la clientèle qui poussent à des créations haut de gamme. Cet univers rend perfectionniste. » Mais son expérience la plus enrichissante, c'est auprès de



**Romain Van Thienen**  
**Drouant**  
**à Paris (75)**

Yannick Alléno que Romain la vivra. « J'ai exploré l'univers Alléno de février 2018 à novembre 2019. C'était intense, j'ai appris énormément. Que l'on y reste 1 an ou 6 ans, l'école Alléno est un apprentissage hors norme. On acquiert beaucoup de connaissances et ce, entouré d'équipes très professionnelles. C'est cette cuisine très épurée que j'y ai expérimenté, ce retour aux bases, que je travaille encore à reproduire en partie aujourd'hui. » Romain intègre ensuite les équipes d'Olivier Bellin lorsque celui-ci lance son concept de street food de la mer, Mersea. « J'y ai complété une formation que je voulais plurielle. Après cela, je maîtrisais les univers gastro, brasserie et street food. De quoi arriver armé dans n'importe quel nouvel établissement. » Et c'est au Drouant qu'il a pu, dès juillet 2022, démontrer toute l'étendue de ses connaissances.

**HONORER LE PASSÉ**

Très vite, il devient le complice du directeur général du Drouant James Ney, avec lequel il partage les ambitions de cette institution, « entre mémoire et modernité ». « Nous nous apprécions beaucoup, et distillons ensemble ce lien important entre salle et cuisine. » Romain propose rapidement une carte épousant l'histoire et l'atmosphère du restaurant. « C'est une cuisine à la fois traditionnelle et élaborée, un délicat entre-deux. » Si la carte change chaque saison, Romain fait régulièrement évoluer ses propositions, une par une. « En arrivant, j'ai conservé les emblématiques de la Maison comme les Vols-au-vent ou la Tarte fine "Romain Gary". Pour le reste, j'ai pris soin de raconter une histoire à travers chaque plat. » Ses créations, déclinaisons réinventées de



la cuisine bourgeoise française, retracent ainsi son propre parcours en mettant à profit l'ensemble de son apprentissage. Carpaccio de langoustines, Pâté en croûte aux 3 viandes ou Saint-Pierre confit – son plat signature – composent des assiettes gourmandes, généreuses et respectueuses de l'ADN des lieux. Inspiré par tout ce qui l'entoure, Romain Van Thienen s'épanouit au quotidien auprès d'une équipe fiable et efficace, où l'ordre règne et où « chaque chose est à sa place ». Il ne dessine pas ses plats mais les écrit, animé d'une passion identique à celle de l'écrivain pour son œuvre. Fier de son parcours, ce Parisien d'adoption ne s' imagine pas quitter la capitale, ni Drouant. « Je m'y sens bien, tout est savamment pensé ici et ce, jusqu'à l'agencement des cuisines, des plus pratiques. Et puis, il y a pas mal de projets à l'étude, de quoi aborder l'avenir avec enthousiasme ! »

» Emilie Niel



**REPÈRES**

**Couverts**

230

**Ticket moyen**

80€ le midi, 115€ le soir

**Brigade (2 équipes tournantes)**

35 en cuisine dont Marc-Aurèle Fix (chef pâtissier), 35 en salle dont Anthony Robert (directeur) et Guillaume Sicsic (sommelier)

**Vins**

2000 réf.

**Fournisseurs**

Armara (poissons) ; Halles Trottemant (légumes) ; Bellorr (truffes)