



## BISTRO LE 443 Jean-Louis JAMA

443 RN 20  
45770 SARAN  
b443@orange.fr

02 38 72 21 47  
Cuisine traditionnelle  
TOQUES

**Le chef du « Bistro Le 443 » a joué le jeu du portrait chinois ! Le principe : répondre rapidement, en quelques mots pour mieux le connaître. Voici les réponses de Jean-Louis JAMA :**

- **Le Bonheur parfait selon vous ?**  
Penser aux autres
- **Le principal trait de votre caractère ?**  
Très optimiste
  - **La qualité que vous préférez chez un homme ?** La franchise
  - **La qualité que vous préférez chez une femme ?** La franchise
  - **La qualité que vous appréciez chez vos amis ?** La sincérité
- **Si vous étiez un sens ?** L'amour
- **Si vous étiez une saison ?** L'été
- **Si vous étiez un pays ?** La France
- **Si vous étiez un parfum d'enfance ?**  
Le chocolat
- **Si vous étiez une couleur ?** Le bleu
- **Si vous étiez un animal ?** Un chien
  - **Si vous étiez un plat ?**  
Les escargots de Bourgogne
  - **Si vous étiez un instrument de musique ?** Le tambour
  - **Si vous étiez un péché ?**  
Mignon !

## Les Maîtres Restaurateurs du Loiret

**Jean-Louis JAMA, chef du « Bistro Le 443 » et Maître Restaurateur à Saran évoque sa vocation, son parcours, ses inspirations, ses valeurs... Rencontre !**

Si la cuisine fait partie de son héritage familial, **Jean-Louis JAMA** a toujours eu l'envie d'être **cuisinier dans la Marine**. Une véritable vocation depuis tout petit, qu'il réalisera ! Il commence naturellement par un apprentissage. Trois ans dans une maison champenoise, restaurant-traiteur, qui lui permet de participer à un **repas de 2.500 couverts** à l'occasion du Grand-Prix de Reims, « c'était super, l'esprit d'équipe et de famille » se souvient-il.

Il intègre ensuite l'**École Maritime du Portel** à Boulogne. Il fait la demande pour intégrer les cuisines d'un bateau et se retrouve sur un pétrolier. Une expérience un peu décevante confie-t-il, mais son commandant le redirige vers un **yacht privé** où il restera dix ans.

Après avoir rencontré son épouse, **Jean-Louis JAMA** décide de s'installer à son compte. Il arrive en 1977 à **Combreux**. Il y reste dix-huit ans avant de reprendre le restaurant des « **Terrasses du Bord de Loire** » à Orléans où il cuisine pendant une décennie.

Il y a cinq ans, il tente un nouveau challenge, « **Bistro le 443** » à Saran, où il souhaite démontrer « que l'on peut travailler au milieu des chaînes ». Son moteur, c'est l'amour du produit et du métier, il ne copie pas mais s'inspire !

### **Une cuisine bistrannique, gastronomique simplifiée.**

Son inspiration, **Jean-Louis JAMA** le dit : « je la puise partout, sur une photo, dans la forêt... et je mets au point mes recettes la nuit, en dormant... ». Il essaie de travailler les produits de saison et les produits de terroir. Il aime travailler les produits bruts et les poissons de Loire. Il propose une **cuisine Bistrannique**, c'est à dire gastronomique simplifiée. On travaille plus sur un plat que sur un menu...

Parmi ses plats signatures, le chef cite notamment la « **Saint-Jacques aux trois parfums**, un plat qui a trente ans... » et « la tête de veau, un classique indémodable ! »...

Pour Jean-Louis JAMA, président du syndicat de l'Hôtellerie du Loiret, le label « **Maître Restaurateur** », c'est surtout un label d'État qui offre une visibilité au client, sur le confort et la qualité, comme pouvait le faire, autrefois, les étoiles « préfectures » (1 à 4 étoiles qui informait notamment sur le prix et le confort) et c'est celui qui convient le mieux au « **vrai fait maison** »...

Source : [my-loire-valley.com](http://my-loire-valley.com)

Retrouvez les Maîtres Restaurateurs du Loiret sur :  
[www.maitresrestaurateurs45.fr](http://www.maitresrestaurateurs45.fr)  
#MRLoiret  

une initiative

