

Alain Aubert/Le Figaro

MORDUS DE VIANDE, AIGUISEZ VOTRE APPÉTIT!

Les carnivores s'en féliciteront, c'est le grand retour de la viande rouge. Avec de nouvelles adresses pour dévorer les meilleurs morceaux du boucher, dans une ambiance très boeuf.

LES NOUVEAUTÉS

La Cave Beauvau

Le repaire. À côté du Griffonnier (autre fameuse adresse pour carnivores), l'ancien patron du Gatroche (rue Saint-Marc, 11^e) s'est installé dans un fac-similé de bouchon lyonnais, à proximité immédiate de l'Élysée et de l'Intérieur.

Sous la dent. Ni poulet ni « boeuf carottes » (vous les trouverez plutôt en salle !), mais le registre bistrotier habituel (œuf mayo, museau, terrines, andouillette...) avec un beau choix de viandes rouges : ongle, pavé de rums-teck, entrecôte, tartare..., prestement servies et cuites selon la commande.

Les plus. Les prix tenus pour le quartier, l'amplitude en beaujolais, le nombre étonnant de barbues clonés sur le commissaire Broussard !

Les petits os. Le folklore des Gônes un peu surjoué (avec préceptes voulus humoristiques sur la carte), la déco limite cheap.

4, rue des Saussaies, VIII^e.

Tél. : 01 42 65 24 90. Tlj. sf lun. soir, mar. soir, mer. soir, sam. soir et dim. Carte env. 30-35 €.

Le Relais de l'Entrecôte

Le repaire. Le dernier maillon de cette enseigne culte qui continue d'épater les Parisiens en mal de chair fraîche avec un numéro de

viande ultraefficace, un décorum de brasserie et des petites dames invariablement bourruées en tablier blanc.

Sous la dent. Un menu imposé devenu la signature maison : salade aux noix, contre-filet sans gras, frites craquantes et sauce à la recette si jalousement gardée qu'elle en est devenue mythique.

Les plus. Un service rapide sans être pressant, qui vous repose une deuxième tournée de viande avant même que vous ne l'ayez commandée. Les jolis desserts pour des ogres auxquels il resterait un peu d'appétit : mont-blanc ou baba.

Le petit os. Évitez la cuvée maison franchement piquette pour vous replier sur le Haut Médoc,

Château Le Bourdieu Vertheuil 2005, pas donné, donné (28,95 € la bouteille).

101, boulevard de Montparnasse, VI^e. Tél. : 01 46 33 82 82. Tlj. Menu à 23,50 €.

L'Ogre

Le repaire. En deux temps trois mouvements, ce bistrot né au cœur de l'été 2009 a dévoré l'un des derniers Ô Poivrier de la capitale, dont il ne reste rien. Le décor est aujourd'hui celui d'un bistrot patiné que l'on pense avoir toujours connu, la carte fait la part belle aux viandes : pas étonnant que tout le quartier (dont la Maison de la radio voisine) y ait déjà ses habitudes !



L'Ogre : une nouvelle
adresse de viande
pour appétits... ad hoc.

Richard Valeron - Le Figaro

Sous la dent. Imbattable rapport qualité-prix que celui de la belle côte de bœuf d'un kilo pour deux personnes à 39 €, fondante et parfaitement saisie, simplement escortée d'une purée de pommes de terre à l'ancienne, de pommes frites ou de haricots verts.

Les plus. Les nombreux sourires en salle, la mayonnaise de ce lieu qui a pris, les vins originaux et malins, le visible plaisir des habitués.

Le petit os. Des accompagnements un peu stéréotypés.

1, avenue de Versailles, XVI^e. Tél. : 01 45 27 93 40. Tlj sf sam. midi et dim. Carte env. 35 €.

Charbon Rouge

Le repaire. Décidément, la rue Marbeuf est devenue l'une des plus carnassières de la capitale : Maison de l'Aubrac au 37, Relais de l'Entrecôte au 15 et, depuis quelques mois, ce nouveau steakhouse aux volumes somptueux (deux étages) et cadre lumineux, privilégiant les matériaux bruts.

Sous la dent. Un concept original : les viandes des meilleures origines (bœuf de wagyu, filet de bœuf d'Argentine ou Angus Prime des États-Unis...) cuites au char-

AUBRAC CORNER

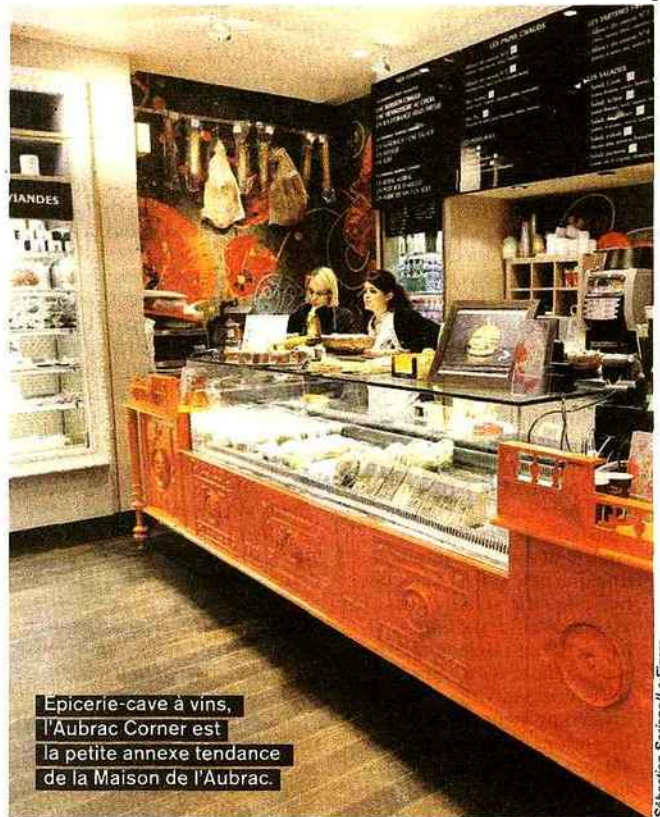
LA NUIT DES CARNIVORES

Dans la pure tradition des Halles ou de la Villette, la Maison de l'Aubrac est l'une des rares adresses de viandes à faire le tour du cadran. À accueillir les fêtards, en faim de piste, venus se refaire une santé à grands coups de steaks, au petit matin. Précieux, en plein Triangle d'or. Depuis quelques mois, le restaurant s'est doté d'une annexe, faisant office d'épicerie-sandwicherie-cave à vins (*photo en haut, à droite*). Jusque-là, rien que de très banal. Sauf que l'on y vend aussi en portions sous vide lesdites viandes Aubrac (filet à 48 €/kg, pavé de rumsteck à 33 €/kg), à côté de charcuteries, foie gras, aligot et autres fromages (Laguiole, Ecir, tome fraîche), qui permettent d'improviser un repas 100 % aveyronnais, accompagné de l'un des beaux flacons de la jolie cave, très fournie (200 références dont près de la moitié en bio et nature). Bien vu !

Aubrac Corner, 37, rue Marbeuf, VIII^e. Tél. : 01 45 61 45 35.
Tlj sf sam. et dim. de 8 heures à 20 heures.



Spécialité de La Mascotte,
l'entrecôte avec son os à moëlle
et ses frites maison.



Epicerie-cave à vins,
l'Aubrac Corner est
la petite annexe tendance
de la Maison de l'Aubrac.

Richard Vaïeron/Le Figaro

Sébastien Sotomano/Le Figaro

bon de bois et servies avec l'accompagnement de votre choix, dont d'excellentes frites.

Les plus. La qualité des viandes, le petit set de sauces argentines dont l'incontournable chimichurri, les différentes tailles de couteaux à choisir (respect pour le molosse cranté argentin !), le service archi-prévenant.

Le petit os. Les prix à la carte pas si tendres et l'absence de menu, le soir.

25, rue Marbeuf, VIII^e.
Tél. : 01 40 70 09 99. Tlj. Formule
déjeuner, à 23,50 €, carte env. 50 €.

LES CLASSIQUES

La Mascotte

Le repaire. Il est des adresses de viandards qu'on s'échange sous le couteau. Celle-ci en fait partie. À première vue, une brasserie, certes confortable, mais sans signe distinctif. Au deuxième regard, on croit percevoir une tacite connivence gourmande entre habitués !

Sous la dent. La grande affaire de la maison, c'est la viande. Pas de blabla, on est là pour elle. En l'occurrence l'entrecôte Mascotte, avec son os à moëlle et ses frites maison, en tous points fidèle à sa réputation, même s'il n'est pas interdit de choisir ici le tartare minute ou l'onglet, également remarquables.

Les plus. L'authenticité des produits, le côté huilé, maîtrisé du répertoire culinaire.

Le petit os. Les prix cossus (sans menu) en phase avec le quartier.

270, rue du Faubourg-Saint-Honoré, VIII^e. Tél. : 01 42 27 75 26. Tlj. sf sam. soir et dim. Carte env. 50 €.

Devez

Le repaire. Dans un quartier où le glamour se limite à la proximité du Crazy Horse, un restaurant chaleureux à la carte mordante, qui sauve des brasseries sans âme des alentours.

Sous la dent. Le meilleur des viandes d'Aubrac, toutes cuites (et parfaitement saisies) à la plancha. Mention spéciale à l'entrecôte de 450 g, mûrie 21 jours (un fondant incroyable) pour les connaisseurs (43 € mais selon disponibilité). Pour 24 €, le pavé de rumsteck avec sa sauce béarnaise et ses frites au couteau reste un classique.

Les plus. Le pot-au-feu et son os à moëlle (19 €), l'ouverture 7/7, des cours sur réservation pour apprendre à préparer l'aligot, la terrasse chauffée pour les carnassiers fumeurs.

Le petit os. La clientèle hétéroclite (quartier oblige) qui nuit un peu à l'atmosphère.

5, place de l'Alma, VIII^e.
01 53 67 97 53. Tlj. Carte env. 35 €.

Unico

Le repaire. Une ancienne boucherie à la déco néoeventies, lumières orange et atmosphère caliente.

Sous la dent. Le meilleur du savoir-faire culinaire argentin en matière de bœuf : Ici, de la black Angus (à partir de 24 €), cuite au charbon tout aussi argentin. Diabolique, du lomo au corazon, en passant par l'entrecôte, servis avec des légumes grillés ou des pommes de terre dorées au four.

Les plus. Le mariage saucisse argentine-boudin noir en entrée, le mythique fondant au dulce de leche en dessert, les vins argentins.

Les petits os. Réservation obligatoire, les lieux sont très courus.

15, rue Paul-Bert, XI^e.
Tél. : 01 43 67 68 08. Tlj. sf dim. et lun. midi. Carte env. 40-50 €.

Severo

Le repaire. Tous les carnassiers qui vouent une admiration sans borne à William Bernet sont prêts à affronter ses colères pour planter leurs mâchoires dans l'une de ses pièces de viande ! Ancien boucher, il a même poussé sa passion jusqu'à aménager une vraie chambre froide dans laquelle il regarde rassir ses carcasses choisies chez Desnoyer (l'un des meilleurs bouchers de Paris).

GASTRONOMIE ARGENTINE

UNE VITRINE ÉPHÉMÈRE

Jusqu'au 30 janvier, dans le cadre du bicentenaire de la République argentine, Lafayette Gourmet propose les produits phares de la gastronomie argentine. Parmi les spécialités les plus connues, le chimichurri, sauce traditionnelle relevée, à base d'herbes et épices, qui accompagne la viande bovine grillée au barbecue (*asado*). On trouve aussi une belle sélection de vins (malbec rouge et torrontès blanc), des thés, cafés, matés, ainsi que des douceurs latino-américaines dont le fameux dulce de leche. À noter également que les restaurants des Galeries Lafayette Haussmann (Barrouge du Lafayette Homme, Restaurant salon de thé du Lafayette Coupole et Archicafé du Lafayette Maison) mettent en avant des plats conçus par deux grands chefs argentins installés en France : Mauro Colagreco et Francis Mallmann. C. M.

Lafayette Gourmet.
40, boulevard Haussmann, IX^e.
Tél. : 01 42 82 34 56.

HACHÉ MENU

L'ÉVASION, BON MAIS BONBON!

Le monde aura beau s'affiner et devancer toutes les contraintes matérielles, il restera toujours des imprévus. Ils nous rendent toute notre innocence. Lorsque le froid tombe, soudainement, on a envie de chocolat chaud, de marrons, de viande rouge. De mouffes. Personne ne vous empêchera d'aller chez votre glacier (on y a une paix royale, c'est extra), mais le corps a besoin d'un édreon supplémentaire. La viande, pourtant, est devenue un continent qui nous inquiète quelque peu. À part quelques bouchers travaillant dans le sérieux et la tradition, le sujet nous laisse perplexes sur sa filière, ses mœurs et ses coutumes. Voilà pourquoi on se rapproche des légumes. Ils portent encore un nom, sortent de terre. Viendra un temps où l'on mangera des fleurs. En attendant ce déluge annoncé, réservons dans un restaurant qui porte un nom de boîte de nuit : l'Évasion.

L'ambiance. Il y a à Paris quelques chapelles de la sorte. Personne visiblement n'est venu par hasard dans cette adresse solidement arrimée à sa réputation. Du costaud, du mastoc. Ça rigole pas. En salle, des tablées boulonnées à l'appétit, des sérieux en larges pantalons, des appétits criant famine. Tous semblent venus en découdre dans ce bistrot traditionnel. Banquettes de moleskine, comptoir épais, grandes baies vitrées sur la place Saint-Augustin, petits rideaux courant sur les tringles de cuivre, ardoise sur les murs. Garçon, la carte !
Charcuterie. Histoire d'attendre les retardataires, on peut se laisser tenter par une assiette de charcuterie, ça ne mange pas de pain (précisément si, en vingt minutes, on avait presque dîné), avec un jambon merveilleux, lisse, dans un gras étourdissant. Elle fut déposée de la sorte ; c'est après coup, en regardant l'addition, que l'on réalise la noblesse du geste : 28 euros... Eh oui,

l'Évasion a aussi une belle réputation pour ses additions.
Le tartare de bœuf. Quitte à être barbare, autant aller droit dans le mur avec cette préparation brute. On rentre directement en contact avec la viande, son côté outrageux, carnivore. La bouche aime son contact, sa matité laiteuse, sa chair qui se rend. L'assaisonnement fonctionne bien, active les gencives et le bec. On a presque envie de rugir et de sortir torse nu, faire badaboum sur sa poitrine, défier les autobus.
Dessert. À portée de cuillère, il y avait un Paris-Brest drôlement bon. J'ai dû l'écornier une bonne dizaine de fois au grand dam de son propriétaire.
MAIS ENCORE
Le service. Oh, ceux-là ont compris qu'il fallait être comme les mécaniciens d'un grand prix automobile, avoir le flacon, la carte, la corbeille de pain à portée de la main ; vrombir sur le moindre index levé ; comprendre à demi-mot. Ils ont été super.

L'ÉVASION	
7 PLACE ST AUGUSTIN 75008 PARIS TEL 01 45 22 66 20	
TABLE 5 COUVERT(S) 2 / RESTAURANT	
JEU 07 JAN 2010	
1 CHARCUTERIE	28,00
2 VIANDE	38,00 76,00
1 VIN (75CL)	40,00
TOTAL 144,00	
TVA 19,60 %	6,56
HT	33,44
TVA 05,50 %	5,42
HT	88,58
TOTAL TVA	11,98
TVA INTERCOM FR 38 411 150 352 SIRET : 411 150 352 00028-495 550 A MERCI DE VOTRE VISITE PRIX NETS	

Faut-il y aller ? Si vous avez les moyens et habitez dans le quartier, bien sûr que c'est une belle adresse sincère. Sinon, non.
Est-ce cher ? Vraiment pas donné. En swinguant entre les écueils, en étant malin (joli magnum de Picpoul, à 85 euros), on peut sortir habillé, sinon ça cartonne.

FRANÇOIS SIMON

L'Évasion, 7, place Saint-Augustin, VIII^e. Tél. : 01 45 22 66 20.



Jean-Christophe / Le Figaro

Au Severo, la viande est sélectionnée par un ancien boucher : tout est dans le produit.

Les plus. Le bœuf et les assiettes traditionnelles, les additions pas si folles, l'ambiance.
Le petit os. Le service nettement plus accueillant et bienveillant avec les habitués.

87, bd de Courcelles, VIII^e.
Tél. : 01 42 27 43 04.
Tlj. sf sam. et dim.
Carte env. 50-60 €.

ET TOUJOURS

Au Bœuf Couronné
188, avenue Jean-Jaurès, XIX^e.
Tél. : 01 42 39 44 44. Tlj.

Le Galvacher
64, avenue des Ternes, XVII^e.
Tél. : 01 45 74 16 66. Tlj.

Meating
122, avenue de Villiers, XVI^e.
Tél. : 01 43 80 10 10.
Tlj. sf sam. midi et dim.

Robert et Louise
64, rue Vieille-du-Temple, III^e.
Tél. : 01 42 78 55 89.
Tlj. sf dim.

COLETTE MONSAT,
AVEC ALEXANDRA MICHOT,
ÉLODIE ROUGE
ET SYLVAIN VERUT

@ Donnez-nous
vos bonnes
adresses de carnivores
SUR WWW.FIGAROSCOPE.FR

PASSE-PLATS

**NOS COUPS DE CŒUR,
DÉCOUVERTES ET BONNES
PIOCHES DE LA SEMAINE**

Pour le tartare à accommoder
selon ses envies (20 €),
accompagné de très bonnes
frites, le Ballon des Ternes,
103, avenue des Ternes, XVII^e.
Tél. : 01 45 74 17 98.

Pour son excellent bento
au déjeuner (38 €), Bizan,
56, rue Sainte-Anne, II^e.
Tél. : 01 42 96 67 76.

Pour l'opération
truffe noire à prix coûtant
dans les restaurants et annexes
d'Alain Ducasse

(Rech, Aux Lyonnais, Benoît...)
jusqu'à la fin de la saison.
Adresses et infos sur
www.alain-ducasse.com

Pour ses soirées jazz, chaque
premier jeudi du mois, le bar
du Bel Ami, 7-11, rue Saint-
Benoît, VI^e. Tél. : 01 42 61 53 53.