

www.lefigaro.fr

19/01/10

Mordus de viande, sortez les crocs !

Colette Monsat avec Alexandra Michot, Elodie Rouge et Sylvain Vêrut



L'Unico Crédits photo : Le Figaro

Les carnivores s'en féliciteront, c'est le grand retour de la viande rouge. Avec de nouvelles adresses à Paris 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 Gavroche (rue Saint-Marc, 11e) s'est installé dans un fac-similé de bouchon lyonnais, à proximité immédiate de l'Élysée et de l'Intérieur.

Évaluation du site

Site du quotidien national Le Figaro. Il met en ligne l'intégralité de ses éditions papier ainsi que de nombreuses dépêches d'agences et articles publiés en temps réel.

Cible
Grand Public

Dynamisme* :136

* pages nouvelles en moyenne sur une semaine

Sous la dent. Ni poulet ni « bœuf carottes » (vous les trouverez plutôt en salle !), mais le registre bistrotier habituel (œuf mayo, museau, terrines, andouillette.) avec un beau choix de viandes rouges : onglet, pavé de rumsteck, 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 barbus 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.

La Cave Beauvau, 4, rue des Saussaies, VIIIe. Tél. : 01 42 65 24 90. Tlj. sf lun. soir, mar. soir, mer. soir, sam. soir et dim. Carte env. 30-35 EUR.

Charbon Rouge



Charbon Rouge Crédits photo : Le Figaro

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 (œuf de wagyu, filet de œuf d'Argentine ou Angus Prime des États-Unis.) cuites au charbon 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.

Charbon Rouge, 25, rue Marbeuf, VIIIe. Tél. : 01 40 70 09 99. Tlj. Formule déj. à 23,50 EUR, carte env. 50 EUR.

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 repropose une deuxième fournée 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 EUR la bouteille).

Le Relais de l'Entrecôte, 101, boulevard du Montparnasse, VIe. Tél. : 01 46 33 82 82. Tlj. Menu à 23,50 EUR.

L'Ogre



L'Ogre Crédits photo : RICHARD VIALERON/LE FIGARO.

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 !

Sous la dent. Imbattable rapport qualité-prix que celui de la belle côte de bœuf d'un kilo pour deux personnes à 39 EUR, 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.

L'Ogre, 1, avenue de Versailles, XVIe. Tel : 01 45 27 93 40. Tlj sf sam. midi et dim. Carte env. 35 EUR

Les classiques

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 EUR mais selon disponibilité). Pour 24 EUR, 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 moelle (19 EUR), 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.

Devez, 5, place de l'Alma, VIIIe. 01 53 67 97 53. Tlj. Carte env. 35 EUR.

Unico

Le repaire. Une ancienne boucherie à la déco néoseventies, 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 EUR), 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.

Unico, 15, rue Paul-Bert, XIe. Tél. : 01 43 67 68 08. Tlj. sf dim. et lun. midi. Carte env. 40-50 EUR.

La Mascotte



La Mascotte Crédits photo : Le Figaro

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 bla-bla, on est là pour elle. En l'occurrence l'entrecôte Mascotte, avec son os à moelle 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.

La Mascotte, 270, rue du Faubourg-Saint-Honoré, VIIIe. Tél. : 01 42 27 75 26. Tlj. sf sam. soir et dim. Carte env. 50 EUR.

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).

Sous la dent. Tout est bon et fondant, tout a du goût et du sens, tout est parfaitement cuit (ou cru !), du simple onolet à la magnifique côte de bœuf, du tartare au généreux faux-filet servi le plus simplement du monde (la star ici, c'est la viande !) avec de parfaites frites maison et une petite salade verte de maraîcher.

Les plus. La très grande qualité des viandes et, plus globalement, des produits, les habitués, la très belle sélection de vins de vigneron.

Les petits os. Le coude-à-coude, les humeurs du patron, le coin-cuisine grande ouverte sur la petite salle.

Severo, 8, rue des Plantes, XIVe. Tél. : 01 45 40 40 91. Tlj. sf sam. et dim. Carte env. 45 EUR.

Gourmets des Ternes

Le repaire. Difficile de trouver plus parigot que ce bistrot, tant au niveau de la jolie déco années 1930 que du sympathique coude-à-coude, de l'équipe de salle en grande tenue noir et blanc (sérvices compris si vous arrivez un peu tard alors qu'on se préparait à la fermeture.) ou des tablées d'habitués qui investissent les lieux depuis des générations.

Sous la dent. Haute comme une tour de la Défense, fondante comme une motte de beurre - normand, généreuse et rassise dans le meilleur sens du terme, la pièce de bœuf spéciale mérite à elle seule le voyage. D'autant qu'elle est accompagnée de délicieuses pommes allumettes - maison.

Les plus. Le boeuf et les assiettes traditionnelles, les additions pas si folles, l'ambiance.

Le petit os. Le service nettement plus accueillant et bienveillant avec les habitués.

Gourmets des Ternes, 87, bd de Courcelles, VIIIe. Tél. : 01 42 27 43 04. Tlj. sf sam. et dim. Carte env. 50-60 EUR.

Et toujours

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

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

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

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

Aubrac Corner : la nuit des carnivores



L'Aubrac Corner Crédits photo : Le Figaro

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 EUR/kg, pavé de rumsteck à 33 EUR/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, VIIIe. Tél. : 01 45 61 45 35. Tlj sf sam. et dim. de 8 heures à 20 heures.

Gastronomie argentine : une vitrine épéphémère

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.

Lafayette Gourmet. 40, boulevard Haussmann, IXe. Tél. : 01 42 82 34 56.