



TV RESTAURANTS par Valérie Viallet-Faust

Au Bœuf Couronné

La race bovine française est reine

Dans chacun de ces restaurants pour carnivores - dont certains poussent le concept loin, très loin - nous avons pu constater une grande gentillesse, à l'accueil comme au service. La viande rouge adoucirait-elle les mœurs ? Souvent, vous y trouverez également salades, plats bourgeois, quelques poissons...

FRANCOIS GUENET POUR TV MAGAZINE

Le Bistrot du Port



Francesco vous propose ses formules, plateaux de fruits de mer, poissons, homards et autres spécialités italiennes. Formules gourmandes à 18 € (E+P ou P+D) et 21 € (E+P+D), servies le midi sauf le dimanche et les jours fériés. Formule gastronomique à 26 €, servie tous les soirs, le dimanche et les jours fériés. Formules homard canadien à 46 € et homard européen à 65 €.

10 rue Jean-Jaurès,
78560 Le Port-Marly.
Tél. : 01 39 58 44 59.
www.bistrotduport.fr
Fermé le samedi midi et le dimanche soir.

Près de la Porte de Pantin, dans ce quartier en pleine rénovation, Au Bœuf Couronné reste le gardien de la mémoire des anciens abattoirs de la Villette. Aux murs, les tableaux rappellent le passé et l'esprit des Halles, de ses maquignons (marchands de bovins) et autres chevillards (grossistes habilités à abattre les bêtes et à revendre la viande à des bouchers détaillants) fêtant les fins de marchés, flotte encore sur la salle. Les travaux de rafraîchissements réalisés lors de l'acquisition du Bœuf par la famille

Le Severo : les vins à l'honneur
Les Parisiens traversent la capitale pour savourer les morceaux de bœuf que William Bernet fait mûrir lui-même. À tous ceux qui les aiment cuits à point, mieux vaut s'abstenir Belle carte des vins.
8 rue des Plantes, Paris XIV^e.
Tel. : 01 45 40 40 91.

Joulie, en 2002 (elle vient de reprendre *Les Grandes Marches*, à la Bastille), n'ont en rien entamé l'atmosphère brasserie des années 30 : suspensions magistrales, tables nappées et serviettes en tissu blanc, banquettes, dessertes en bois et marbre sur lesquelles les serveuses préparent, à la commande, le célèbre tartare du Bœuf. Malgré d'imposants volumes, chaleur et élégance règnent dans ce restaurant découpé en espaces séparés par des vitres satinées ; à cela il faut ajouter un élégant salon confortable et l'ancien *Petit Bœuf*, à gauche de l'entrée, avec son propre comptoir.

Merveilleux boudin noir
Après le merveilleux boudin noir de Christian Parra, les os à moelle servis par trois, la terrine de campagne aux foies de volaille à discrétion..., force est de constater qu'ici la viande bovine française est reine (seule entorse, le T. bone Angus), accompagnée de pommes soufflées (rarissimes) : la carte répertorie douze morceaux de bœuf différents (sans compter tête de veau, rognon...). Crêpes au Grand Marnier flambées en salle. ○
188 av. Jean-Jaurès, Paris XIX^e.
Tél. 01 42 39 44 44.
Ouvert sept jours sur sept.
Menu à 33 € tout compris.
Carte à 45 € hors boissons.

Parlons-en Halles de l'Aveyron : la gastronomie aveyronnaise sur Internet

Les Halles de l'Aveyron, magasin de produits alimentaires aveyronnais créé par la coopérative de producteurs Unicor, a lancé sa boutique en ligne. Ouvert il y a trois ans, aux portes de Rodez, le magasin des Halles de l'Aveyron propose plus de 1400 spécialités aveyronnaises et régionales. Sa boutique en ligne compte conquérir les papilles les plus

éloignées. Avec plus de 200 spécialités gastronomiques aveyronnaises : vins et spiritueux, limonades, jus de fruit, épicerie salée et sucrée, et avec bien entendu, les incontournables algots, tripous, gâteaux à la broche, chocolats de Bonneval... et avec la possibilité de confectionner des paniers gourmands.
www.leshallesdeleyron.com

