

Date : 09/01/13

Le Boeuf Couronné

par Gourmets&co

... une renaissance réussie et un lieu qui revit et vit...



L'histoire de ce restaurant mythique est lié à La Villette, la petite ville, où se regroupèrent au milieu du 19ème siècle une grande partie des petits abattoirs de Paris, les autres se regroupant à Vaugirard. Très vite, elle sera surnommée La cité du sang. Ce mouvement, instauré et approuvé par Napoléon III, répondait à un besoin de salubrité publique, d'isolation en lieux clos des abattages, et donc d'instaurer des contrôles sanitaires. Egalement, les esprits changeaient par rapport à la souffrance animale : création de la SPA, puis la loi Gramont qui interdit les mauvais traitements aux animaux. Chaque jour, 30 000 bêtes y passaient dont plus de 1 000

Évaluation du site

Paperblog est un service d'agrégation de contenus de blogs. Les articles référencés sont placés en Une du site ou rubriqués, selon leur thématique.

Cible
Grand Public

Dynamisme* : 1164

* pages nouvelles en moyenne sur une semaine

bœufs. Presque un siècle plus tard, les abattoirs furent considérés comme vétustes et inadaptés et le coût de la reconstruction provoqua un des plus grands scandales financiers de la Vème République à ce jour. Ils fermeront définitivement en 1974.

Le Bœuf Couronné ouvre en 1865, au cœur même des marchés de la viande. Il devient très vite le rendez-vous des chevillards (du mot cheville, crochet de boucherie, désignant les bouchers en gros ou demi-gros) et restera ainsi jusqu'après guerre. A partir de la Libération, la haute société vient à la fois s'encanailler et déguster parmi les meilleures viandes de Paris. Les gourmets s'y précipitent, le Michelin distribue des étoiles, et l'âge d'or durera jusque dans les années 1980. Au fil des ans, l'image de La Villette change, se dégrade, la viande n'a plus bonne presse (santé, vache folle, etc.) et plus personne ne s'aventure dans ces restaurants d'un autre âge. Autres temps, autres moeurs.

Depuis quelques années, le balancier revient dans le bon sens. La famille **Joulie** l'a compris en premier avec fulgurance, présentant le renouveau d'un quartier en pleine mutation : concerts, activités culturelles, bureaux... Rachat du **Bœuf Couronné**, relookage discret mais efficace tout en gardant le décor d'origine et surtout en recréant l'esprit du lieu. Une **carte** généreuse reprenant les classiques de l'époque avec des viandes sélectionnées en Normandie, un choix d'une douzaine de « morceaux » dont le Châteaubriand pour deux (74 €), le **Pavé** des mandataires (37 €), la Côte de boeuf grillée Villette pour deux (72 €), des



entrées rassurantes, des desserts classiques et voilà La Villette qui renaît de ses cendres dans une ambiance de bons vivants, palpable dès que l'on entre dans la salle. On y retrouve ce brouhaha des grands lieux gourmands, cette activité presque fébrile mais parfaitement gérée du service, cet appétit de se mettre à table qui se lit dans l'œil des clients.

Magnifique et puissante Terrine de campagne aux foies de volaille servie à discrétion sur table avec une belle gelée, sans fioritures ou accompagnements gênants (8,60 €). Il faut pouvoir se concentrer sur les bonnes choses ! Cœur de rumsteack parfait (22,30 €), tendreté, cuisson, tout est là, même la béarnaise est bonne (rare de nos jours) mais les pommes soufflées sont un peu grasses et sans grand intérêt. Les frites sont plus sûres. Desserts dans le tempo. Belle

sélection de vins comme souvent chez les restaurants du groupe, et un remarquable choix de vins au verre dont le Côtes du Rhône Villages rouge « Château La Borie » (7,20 €), parfait sur les viandes rouges.

Une renaissance réussie pour un lieu qui revit et vit.



Le Bœuf Couronné

188, avenue Jean Jaurès

75019 Paris

Tél : 01 42 39 44 44

www.boeuf-couronne.com

M° : **Porte** de Pantin

Ouvert tous les jours jusqu'à minuit

Voiturier

Menu : Club Affaires (3 plats, demi-bouteille de Buzet, café) : 33 €

Carte : 65 € environ





