



Restaurants

ILLUSTRATION :
STÉPHANE HUMBERT-BASSET
POUR L'EXPRESS STYLES

Boucherie les Provinces.



Du sang neuf à Paris !

La capitale multiplie les tentations carnivores. Entre nouveaux lieux et valeurs sûres, voici notre best-of des steakhouses.

Le Beef Club

Dans ce spot carnassier habillé de carreaux blancs et brillants, l'équipe de l'Expérimental et de Prescription débite du bovin élevé dans le Yorkshire par Tim Wilson, découpé et maturé par le boucher Yves-Marie Le Bourdonnec.

LE MORCEAU CHOISI Le filet de bœuf de 200 g (35 €) issu de races anciennes (galloway, longhorn ou shorthorn), nourries à l'herbe et grillé au four à charbon. Un morceau d'anthologie, à la maturation parfaite.

ON AIME La possibilité de customiser sa pièce avec un os à moelle, une sauce à la crème de stilton et de gros champignons de Paris au beurre d'escargot.

ON SAIGNE Une carte des vins très « bordeaux-centrée », où seules quelques références passent la barre des 50 euros. 58, rue Jean-Jacques-Rousseau, Paris (1^{er}), 09-54-37-13-65. Carte : 40-55 €. Ouvert tous les jours.

Ma chère et tendre

Un immense business lounge contemporain en rouge et noir entièrement dévolu à la « bonne chair », entre côte de bœuf simmental de Bavière (400 g, 39 €) et black angus bio d'Irlande décliné en onglet, hamburger ou tartare au couteau (160 g, 27 €), sans oublier les origines françaises, servies dans toute leur diversité.

LE MORCEAU CHOISI L'entrecôte d'Aubrac de 350 g (38 €), une belle pièce à la maturation poussée, à la fois suave et rustique, avec haricots verts extrafins.

ON AIME Les sauces maison (béarnaise, chimichurri...) et les frites (très bonnes). **ON SAIGNE** Le manque de pédagogie sur les qualités des différentes origines bovines.

81, boulevard Gouvion-Saint-Cyr, Paris (XVII^e), 01-40-68-30-40. 50 € par personne. Ouvert tous les jours au déjeuner et au dîner.

L'Atelier Vivanda

Face à sa table étoilée, Akrame Benallal a installé un microresto où l'on taille de la bidoche couture. Sur le grill de la cuisine ouverte défilent une maousse côte de porc ibérique et un canard de Challans bien saignant.

LE MORCEAU CHOISI La côte de bœuf de race holstein, maturée soixante jours, en direct des Pays-Bas, 1,5 kilo de concentré carné finement persillé à partager à deux (supplément 35 € par personne). Un sacré écart qui donne les crocs du bonheur.

ON AIME Pour l'assaisonnement, l'huile d'olive italienne et maison, légèrement poivrée.

ON SAIGNE La sempiternelle black angus made in USA, une race standardisée issue des productions industrielles. 18, rue Lauriston, Paris (XVI^e), 01-40-67-10-00. Menu : 35 €. Fermé le week-end.

PHOTOS : WILLIAM BEAUCARDET - DR

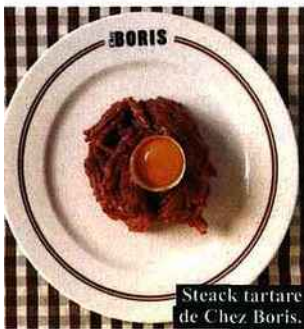
PAGES RÉALISÉES PAR FRANÇOIS-RÉGIS GAUDRY, ELVIRA MASSON, CHARLES PATIN O'COOHON ET MINA SOUNDIRAM



Le Beef Club.



L'Atelier Vivanda.

Steack tartare
de Chez Boris.Ma chère
et tendre.Côte de veau de lait
à la Boucherie Hugo Desnoyer.

Boucherie les Provinces

Sur place ou à emporter? On a le choix chez le boucher Christophe Dru. Ses pièces de bœuf français longuement mûrées se déclinent en carpaccio, tartare, onglet, faux-filet et côte, que l'on déguste devant l'égal.

LE MORCEAU CHOISI Tartare de bœuf... taillé au hachoir, bien assaisonné, servi avec des petites rattes confites et un mesclun (14 €).

ON AIME La table d'hôte où l'on déjeune au coude-à-coude, en faisant planche de cochonnaille commune avec les voisins.

ON SAIGNE La réservation, très contraignante.
20, rue d'Aligre, Paris (XII^e), 01-43-43-91-64.
30 € par personne. Fermé le lundi.
Ouvert au déjeuner, et le jeudi et vendredi soir.

Boucherie Hugo Desnoyer

Le louchberm star a inventé le billot d'hôte! Soit trois établis au milieu de sa nouvelle boucherie au marbre blanc éclatant, où 16 convives par déjeuner entrent en lévitation carnivore. De l'égal à l'assiette : une entrecôte de race limousine de la Vienne, un carré d'agneau de Lozère ou un superbe paleron de bœuf Maine-Anjou grillé...

LE MORCEAU CHOISI La côte de veau de lait de Corrèze (38 €), 350 g de tendreté délicate, accompagnée de légumes de saison.

ON AIME Le menu dégustation en cinq étapes à 50 euros mitonné par Angie Fouquière (ex-Crillon) et la carte des vins rassemblant les trésors des vigneron copains (morgon « 3,14 » de Jean Foillard, 58 €).

ON SAIGNE La promiscuité du billot d'hôte, pas vraiment propice au déjeuner galant.

28, rue du Docteur-Blanche, Paris (XVI^e),
01-46-47-83-00, www.regalez-vous.com. 50 €
par personne. Ouvert du mardi au samedi au déjeuner.

Chez Boris

Boris Leclercq, éleveur et propriétaire de tables montpelliéraines, a décidé de migrer au nord. Dans le triangle d'or, entre des murs sang et ardoise, les carnivores chics dévorent l'aubrac dans tous ses quartiers (côte, entrecôte, araignée...).

LE MORCEAU CHOISI La pièce du boucher, une tende de tranche de 230 g (17 €) – la partie haute de la cuisse – de Fleur d'Aubrac. Peu grasse, très tendre et légèrement grillée.

ON AIME Les frites maison. Dorées et croustillantes, elles sont cuites deux fois dans de la graisse de bœuf.

ON SAIGNE Pas de côtes ni d'entrecôtes... A vrai dire plus vraiment de choix, ce soir-là.

129, rue du Faubourg-Saint-Honoré, Paris (VIII^e),
01-43-59-35-39. Carte : 30-50 €. Ouvert tous les jours.

ET AUSSI

LE SEVERO

Une déco parigote, des Américains salivant devant leur côte de bœuf pour trois (110 €)... Voici le bistrot viandard selon William Bernet, ancien boucher mûrant ses viandes françaises et bavaroises sur place. Mention spéciale pour le steak haché minute (15 €). Belle carte des vins.
8, rue des Plantes (XIV^e),
01-45-40-40-91.

LE FLAMBOIRE

Dans ce chalet moderne sous influence aveyronnaise, le feu de bois crépite sous les bavettes, côtes de bœuf et entrecôtes (300 g, 25 €), de race aubrac de la maison Conquet. Maturation optimale, belle cuisson rustique et goût divin!
54, rue Blanche (IX^e),
06-95-01-77-38.

AU BŒUF COURONNÉ

Souvenir d'une époque où la Villette était d'humeur bouchère, cette antique brasserie débite avec talent ses indéboulonnables pavés des mandataires (dans le filet, 300 g), chateaubriands des bidochards (700 g) et côtes de bœuf (1,2 kg) de race normande.
40-50 € par personne.
188, avenue Jean-Jaurès (XIX^e),
01-42-39-44 44.