



Pavé de bœuf des « Mandataires » dans le filetau Bœuf Couronné



Dans la légende de La Villette, qui fut longtemps le quartier de la viande à Paris, le mandataire était une personne assermentée qui avait pour mandat de vendre de la viande d'un abattoir industriel ou d'un boucher qui abattait ses bêtes. Personnage central de ce monde des viandards et des chevillards qui géraient presque la totalité des arrivages de viande de la capitale.



Le **Bœuf Couronné**, une des grandes tables de cette époque, a pris un coup de jeune et revit grâce au rachat de la famille **Joulié** il y a quelques années. La grande salle relookée mais toujours dans son jus, l'ambiance de joyeux mangeurs, la **carte** de viandes en provenance majoritairement de Normandie et au milieu trône le fameux Pavé de bœuf des « Mandataires ».



www.gourmetsandco.com

Pays : France

Dynamisme : 6



Page 2/2

[Visualiser l'article](#)

Un beau couteau de chez Fischer & Bargoin, et on peut attaquer la belle pièce de quelques 300g, parfaitement cuite à la cuisson demandée (saignant), une tendreté remarquable, un goût marqué par le saisi de la pièce de viande, un passage au four et un coup de poêle, donne cette saveur inimitable d'une pièce remarquable qui mérite le « voyage » à la Villette.



Accompagnements divers et variés : des pommes soufflées, rares et ici à la fois moelleuses et croquantes ; des frites ou d'excellentes pommes grenailles bien rissolées.

Pour les sauces : béarnaise classique, bordelaise au vin rouge avec morceaux de moelle, et moutarde forte. De quoi se régaler et s'occuper pendant un (bon) moment.

En face de tout ça, il vaut mieux un vin qui a de la tenue et une certaine puissance, en tout cas de la matière. C'est le cas du Saint-Emilion Les Hauts de la Gaffelière 2012 au verre (7,40 €), un peu jeune mais fruité et plein de puissance encore retenue.

Pavé de bœuf des « Mandataires » dans le filet (300g) : 38,50 €



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

Lire la suite: Une Blanquette de Veau à l'ancienne Chez André

Retrouvez la totalité des articles « Reportage Plats Brasserie » dans le lien ci-dessous:

<http://www.gourmetsandco.com/tag/reportage-plats-brasserie/>