

# FIGARO *scope*

Œuvre de Yang Jiechang,  
Galerie de Sèvres (1<sup>er</sup>).



## RESTAURANTS

Où manger une bonne  
côte de bœuf? **PAGES 6 ET 7**

## SCOPE +

Cartier, aux couleurs  
de l'Orient **PAGES 4 ET 5**

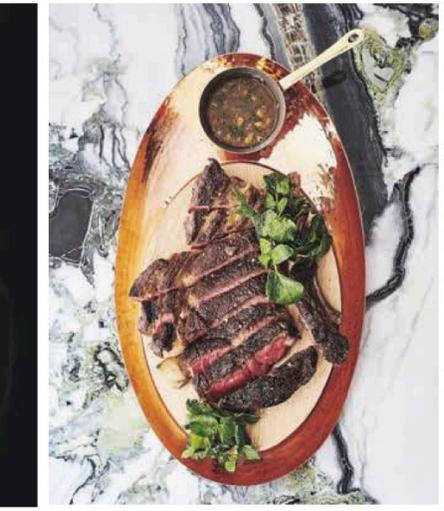
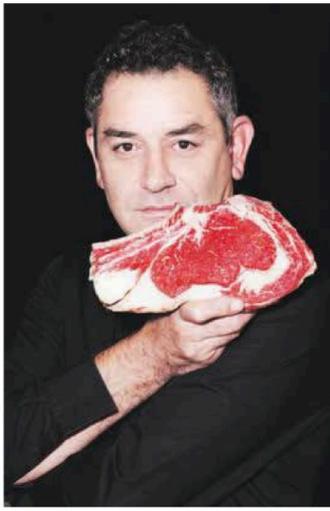
## SEMAINE CULTURELLE

Céramiques chinoises  
à la Galerie de Sèvres **PAGES 8 ET 9**

## Dans le secret des petits bistrotts de famille

JULIETTE PAVYLE FIGARO - GREGORY COPPIET / SÈVRES - MANUFACTURE ET MUSÉE





LA PLUS STYLEE  
CLOVER GRILL

**MENU** : 74 €  
**CARTE DE BEUF** : de 49 à 67 €  
(par personne) (pour 2)  
27, rue du Dragon (91)  
Tél. : 01 40 41 59 59. Tj sf dim.  
et lun. Métro : Louvre-Rivoli.

**LE LIEN** Sur tous les fronts avec le quotidien de son Grand Restaurant et l'ouverture, très réussie, de Mimosa l'Hôtel de la Marine, Jean-François Pigot n'en néglige pas pour autant ses autres adresses. Preuve en est avec ce bistrot tout feu, tout flamme, dédié à la cuisine à la bréasse et à la rôtiisserie. Cinq ans plus tard, le chef décide tout simplement d'ajouter son petit effet et la proposition culinaire reste pleine de sens.

**LA VIANDE** Si le summum est le bœuf en ravigote s'invitant à la carte, c'est bien elle qui tient le haut du pavé, notamment les tranches de côtes de bœuf s'affilant dans les armoires chromées réfrigérées. Plus grasses que la salade et avec une maturation assez marquée, la normale débonnaire vogue vit à cœur sur son petit plateau de cuire. Pour un côté encore plus perché, optez pour le noir de Balligot, affiné au bois de hêtre. À noter, les excellents accompagnements (pommes allumettes et purée de compétition) et les vrais saucis de cul sinclair.

**BRAVO** Une proposition culinaire va en dire plus des valeurs, avec notamment d'excellentes entrées. Il faut aussi la crème et émulsion de parmesan, le calmar carbonara, signature du chef.

LA PLUS GERMANOPATRIINE  
AUX PRÉS

**CARTE** : 45-100 €  
**CÔTE DE BŒUF** : de 35 à 60 €  
(par personne) (pour 2)  
87, rue du Dragon (91)  
Tél. : 01 45 48 29 68. Tj.  
Métro : Saint-Germain-des-Près

**LE LIEN** Passe sous pavillon (CJ) Li gac il y a 41 ans, l'ancien Claude Saint-Jouin, adresse emblématique de Saint-Germain des années 1960-1970, arborant un look de bistrot marrantin et une mise qui l'inscrit parfaitement dans

# Six tables pour partager une bonne côte de bœuf

À l'heure du flexitarisme et de la consommation raisonnée pour préserver la planète, bien choisir son restaurant de viande, histoire de se faire de temps à autre un plaisir carnassier entre amis, apparaît plus crucial que jamais. Suivez le guide !

Par Alice Bostio @alcebo20 et Hugo de Saint Phalle @Hugo25fratle

**LE LIEN** quartier / comptoir et tables en marbre, banquettes en cuir marbré fermées, des flots, papier peint fleuri et appliques vintage... Après s'être cherchée, la carte fut découverte la part belle aux pièces de bœuf grillées.

**LA VIANDE** Trois côtes de bœuf de différents poids, races et provenances sont proposées. Les petits appétits se tournent vers le jersail de la Ferme des Bœufs Bœufs (500 g), tandis que les bons mangeurs choisissent la belle des steppers (900 g) ou, pour les amateurs de viande mature, la normande à 5 semaines (1,1 kg). Goûtée lors de notre passage, la deuxième était particulièrement tendre, juteuse, savoureuse et bien marquée au charbon de bois. Les accompagnements - parsemés bien beurre, fines allumettes croustillantes - et les saucis au chobot - chimichuri herbacé, potiré - parfaitement mûris, ne gâchent rien.

**BRAVO** L'ambiance feutrée, pour les apprêts vaillants, les entrées et desserts signés par le chef à la carte (figuier de tourteau-avocat, milletteuille vanille...). **DOMMAGE** Un petit gigot de brésil sur quelques bœufs.

LA PLUS FAMILIALE  
LA BÉCANÉ  
À GASTON

**CARTE** : 55-60 €  
**CÔTE DE BŒUF** : 50 € (pour 2-3 pers.)  
24, rue Lucien Sampaix (10)  
Tél. : 09 80 73 22 98. Tj sf dim.  
et lun. Métro : Jacques-Bonsergent.

**LE LIEN** Plaqueuse entre le canal Saint-Martin et le boulevard, cette adresse se mue par un père et ses filles à la charme et la chaleur des auberges de province. On prend place « comme à la maison » dans la petite salle à la déco de bar, et de bois - papier peint launi, photos de famille en noir et blanc, carte du Vieux Paris, banquettes et comptoir boite - et soudain l'agrément de la capitale semble bien loin.

**LA VIANDE** La carte tradi aux accents italiens (legumes grillés, focaccia, toast) mis à l'honneur, souvent

en direct chez les éleveurs, caractéristiques (côtes de montagne « boeuf d'exception ». Ce fermier, de plus rare Aubrac selection concouru, élevés six à sept ans dans des fermes avoyennaises, mûrissent une première fois au carcasse à 1000 mètres d'altitude, terminent ensuite dans l'arroseur réfrigéré qui trône en salle. La côte (1 kg 1,5 kg) est cuite à la poêle, généralement arrosée de beurre, ail et thym, et servie dans son jus de viande corré, accompagnée de frites, ratatouille et salade. C'est tendre, bien croûté, généreux, parfumé. En un mot, reconfortant.

**BRAVO** L'accueil chaleureux, **DOMMAGE** L'absence de certaines tables un peu exigü.

LA PLUS CONTRACTÉE  
BOUCHERIE  
DES PROVINCES

**CARTE** : 30-60 €  
**CÔTE DE BŒUF** : 58,80 € (4 semaines)  
très et 96,80 € (10 semaines) pour 2 pers.  
22, rue d'Alsace (2e)  
Tél. : 01 43 43 91 64. Tj sf lun.  
Le soir, jus, et vin seulement.  
Métro : Rollin-Rodier.

**LE LIEN** En plus de quelques tables de tout un quartier, le marché d'Aligre figure dans toutes les rayures de ceux qui aiment remplir leur panier avec de beaux produits. Et quand il s'agit de viande, c'est ici que l'on se presse, dans la boucherie vivante de Christophe Dru (lequel a inauguré le côté double-croquet (boutique et restaurant) de son « établi à manger » il y a dix ans déjà. Hier qu'un poil fourrageux, vite érigé de lieux, le mélange des genres fonctionnel et l'on prend place entre la vitrine réfrigérée, les cuissons de jambons suspendus, et les étageres à vin.

**LA VIANDE** Comme dans les autres adresses du genre, la mature prendrait son air, devant nos yeux. Pour les côtes de bœuf, deux maturations différentes à choisir, 4 semaines (plus-jointement et à

charolaise ou de la limousine) et 10 semaines (limousine ou blonde d'Aquitaine), plus marquée en goût. Sable à la plancha puis au four, puis de nouveau à la plancha, la pièce pour deux est généreuse, servie avec de bonnes pommes de terre sautées avec la peau.

**BRAVO** Un bon rapport qualité-prix et de jolis vins, six ansux tarlets raisonnablement.

**DOMMAGE** Des entrées exclusivement à base de viande. La salade fatiguée ser-

LA PLUS « DANS SON JUS »  
SEVERO

**CARTE** : 35-80 €  
**CÔTE DE BŒUF** : 130 € (pour 2 pers.)  
180 € (pour 2-3)  
8, rue des Plantes (14e)  
Tél. : 01 45 40 40 91. Tj sf WE.  
Métro : Pernety.

**LE LIEN** Ancien boucher chez le Bissonnet, William Berniet, installé dans ce bistrot de poche (28 couverts collés-verts) depuis 1987, en a fait l'une des références vianières de la capitale. Dans un décor suranné de vieux zinc et carrelage vintage, on croise habituellement du quartier (en couple, en famille, entre amis) comme touristes venus de loin (États-Unis, Japon, où il possède aussi deux adresses) pour dévorer pied de porc déossé, croustillant de tête de veau, tartare au coustou, tataki, faux filet, rumsteak... ou côte de bœuf pour 2 ou 3 personnes.

De gauche à droite : Hugo Desnoyer, Glover Grill et Aux Prés.

**BRAVO** L'ambiance coeude-à-coeur projette aux rencontres inter-tables, la belle carte des vins pour escorter le top.

**DOMMAGE** Les frites (sel accompagnement proposé), un peu sèches et c'est là.

LA PLUS « EN PLEIN  
DANS LE MILLE »  
LA TABLE  
D'HUGO DESNOYER

**CARTE** : 40-85 €  
**CÔTE DE BŒUF** : 105 € pour 2 pers.  
105 € pour 3  
28, rue du Docteur-Blanche (16e)  
Tél. : 01 46 47 83 00. Tj sf dim.  
et lun. Le soir, jus, seulement.  
Métro : Jamin.

**LE LIEN** Qu'à vient pour leur emplettes à la boucherie, on s'attable juste à côté dans l'espace repas. Ils ne sont pas ici par hasard. Référence incontestée de la viande de qualité depuis des années, l'entrepreneur de moult restaurants, Hugo Desnoyer reçoit à déjeuner et à dîner dans sa boutique de l'Étoile-Nadécroix, le mélange des genres s'avère extrêmement convivial, les conversations entre viande de table naturelles et le service bien en place.

**LA VIANDE** L'éventail des possibles vianières est évidemment sans fin, de la côte de porc au ris de veau en passant par le gigot d'agneau ou le tartare de bœuf, élu meilleur de Paris en 2014 dans une colonette. Mais ce serait fort dommage de ne pas opter pour la pièce reine, la côte de bœuf, de race limousine 4 à 5 semaines de maturation. Bien marquée et grillée sur le dessus, elle arrive bleue, avec la texture en bouche et en même temps fondante à suculente, arrosée d'un bon jus de viande. Pas de chichis tout pour le produit ! En accompagnement, frites et purée tradition, pommes de légumes de saison...

**BRAVO** Si à table de la boucherie est le lieu, la possibilité de commander la côte de bœuf juste à côté chez Alphonsi ne, nouvelle table de Hugo Desnoyer.

**DOMMAGE** Hors-d'œuvres à 7 €.