
Le meilleur tartare de Paris

Severo est aussi connu des Japonais et des Américains que de ses voisins parisiens. Ce resto de poche du XIV^e arrondissement, tenu par William Bernet, un ancien boucher à la culture viandarde encyclopédique, sert en temps normal de sublimes côtes de bœuf Simmental, pavés, des faux-filets et autres tatakis de bœuf. En ce moment, vu qu'une grillade se prête mal à la vente à emporter, il ne propose qu'un plat, dont il est à notre avis l'un des champions : le steak tartare (photo ci-dessus : Bernhard Winkelmann). Assaisonné intelligemment, c'est-à-dire sans excès pour mieux apprécier les saveurs de la viande, il s'accompagne d'excellentes frites fraîches maison, que vous pourrez passer au four quelques minutes. Un régal.

Severo

6, rue des Plantes (Paris, XIV^e).

Tél. : 06.25.97.63.82.

Tartare-frites ou haricots verts à 18 euros, à prendre sur place.

LE PARISIEN A GOÛTÉ

