

Le magazine du Monde

m

M LE MAGAZINE DU MONDE - SAMEDI 6 MARS 2021 - N° 494

M Le magazine du Monde n° 494. Supplément au Monde n° 23668/2000. C 81975
SAMEDI 6 MARS 2021. Ne peut être vendu séparément.
Disponible en France métropolitaine, Belgique et Luxembourg.



Drogue, prostitution, délinquance
**LES GAMINES
PERDUES DE
BARBÈS**

Boucher DOUBLE.

TRAITEMENT DE SAVEUR

À LA FOIS RESTAURATEUR ET BOUCHER, WILLIAM BERNET EST AUX COMMANDES DE SEVERO, À PARIS, CÉLÈBRE POUR SES VIANDES D'EXCEPTION. IL CUISINE TÊTE DE VEAU, TARTARE OU BOUDIN, SUBLIMÉ ICI EN PARMENTIER.



Texte Camille LABRO
Photos Julie BALAGUÉ

«LA BOUCHERIE EST UN MÉTIER QU'ON NE PERD PAS.

Originaire des Vosges, j'ai fait mon apprentissage en boucherie-charcuterie chez Monique et Jean-Paul Grillot, la meilleure boucherie du Val-d'Ajol. En 1970, je suis venu à Paris pour faire mon stage à l'École supérieure de boucherie, puis j'ai été embauché par la famille Bissonnet, aux Boucheries nivernaises. C'est là que j'ai pu perfectionner mes techniques sur des belles pièces, qui n'étaient pas réservées au patron comme c'est souvent le cas chez les petits artisans bouchers. Ma carrière semblait toute tracée, mais en octobre 1977, j'ai décidé de quitter le métier. Je me suis découvert homosexuel à Paris, et c'était difficile à assumer à l'époque, surtout dans le milieu très macho des bouchers. Pendant les sept années qui ont suivi, je me suis occupé d'une brasserie avenue Kléber, et je me suis formé au métier de restaurateur « aubergiste », jusqu'à acheter Le Severo, rue des Plantes. J'ai signé le jour de mes 34 ans, le 22 décembre 1986. C'était un petit bistrot de quartier sans chichi, qui proposait un plat du jour et une formule de midi pas cher. Pendant une dizaine d'années, je me suis contenté de ça. Mon cuisinier préparait les plats, je m'occupais de l'accueil, les gens déjeunaient au coude-à-coude dans une atmosphère enfumée et enjouée.

Entre-temps, j'ai rencontré mon compagnon, Gaël, docteur en physique, qui a fini par me rejoindre au restaurant. On a ouvert pour le dîner, et comme le cuisinier n'était pas là le soir, je me suis mis aux fourneaux. Mon métier de boucher est remonté : plus ça allait, plus j'avais envie de servir de belles viandes, sans compromis sur la qualité et la traçabilité de nos produits. J'ai cherché les meilleurs provenances, éleveurs, et les meilleures races, garonnaise,

blonde d'Aquitaine ou limousine... En 2000, j'ai construit des chambres froides et un laboratoire au sous-sol du restaurant, pour faire entrer des carcasses entières, les désosser et les faire mûrir correctement. Le filet peut mûrir trente jours, les côtes de bœuf jusqu'à quatre-vingts jours, c'est ce qui rend la viande incroyablement fine, goûteuse et tendre. On cuit nos viandes dans les poêles De Buyer, une manufacture de chez moi, dans les Vosges. Et aujourd'hui mes viandes se vendent jusqu'à Tokyo, dans mes deux restaurants franchisés.

Évidemment, les services d'hygiène ne voient pas ça d'un très bon œil : ils aimeraient que chaque morceau soit emballé sous vide avec une date limite de consommation. Autant vous dire que si l'on m'oblige à cela, j'arrête tout. Les règles sanitaires sont tellement absurdes, conçues pour une agro-industrie qui génère la malbouffe, et non pour les petits artisans. Au pays de la gastronomie, c'est quand même un comble ! Je revendique le droit de faire de la « bonne bouffe », de la cuisine maison, pleine de saveurs et de textures. Une tête de veau, un tartare au couteau, un bœuf bourguignon, ou, en hommage à mon ami artisan Christian Parra, disparu trop tôt, un magnifique boudin, que l'on peut manger avec des frites ou en parmentier – un plat dont je raffole, facile à servir, à partager, et même (par les temps qui courent) à emporter.” (M)

LESEVERO.FR



LE PARMENTIER DE BOUDIN DE WILLIAM BERNET

POUR 4 À 6 PERSONNES

1,2 kg de pommes de terre (type charlotte, agria ou bintje),
150 g de beurre,
2 c. à s. de crème fraîche,
600 g de boudin de très bonne qualité,
sel, poivre,
40 g de chapelure ou comté râpé.

LA PRÉPARATION.

Nettoyer les pommes de terre en les brossant vigoureusement sous l'eau, sans les peler. Les placer dans un grand faitout d'eau froide salée, porter à ébullition. Cuire trente à quarante minutes, jusqu'à ce que la chair des pommes de terre soit tendre. Égoutter en réservant un peu d'eau de cuisson. Peler les pommes de terre à chaud (avec des gants pour éviter de se brûler), et les écraser manuellement, à l'écrase-purée ou au moulin à légumes en ajoutant progressivement le beurre en morceaux, et ½ ou 1 verre d'eau de cuisson si besoin. Écraser jusqu'à ce que la purée soit lisse, sans trop la travailler (sans quoi l'amidon deviendrait élastique). Saler et poivrer légèrement, ajouter un peu de crème fraîche pour plus de gourmandise. Tapisser le fond d'un plat à gratin d'une fine couche de purée. Étaler le boudin (déboyaute) par-dessus, recouvrir du reste de purée, puis tapisser de chapelure ou de comté râpé. Enfourner à 180 °C, pendant trente minutes environ. Servir avec une belle salade verte.