

# 3 ÉTOILES

L'UNIVERS DES RESTAURANTS : DES BISTROTS À LA HAUTE GASTRONOMIE



**UNE FAMILLE  
FORMIDABLE**  
GUÉRARD  
PÈRE ET FILLES

**PARIS :  
L'ÉVÈNEMENT**  
LES CONQUÉRANTS  
DE L'ASTRANCE

**TÉLÉ**  
LE TRIOMPHE  
DES PÂTISSIERS

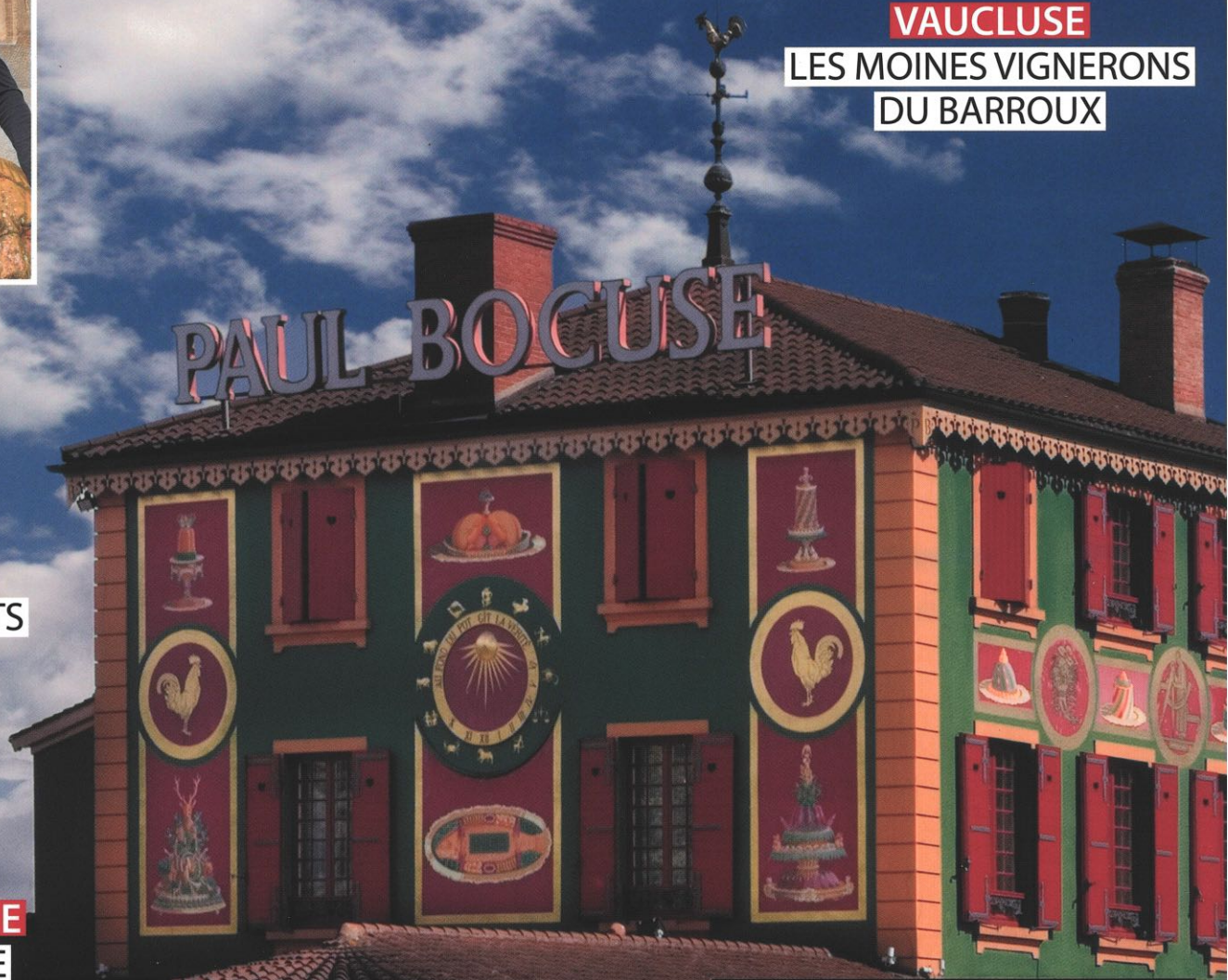
**CHEFS DE L'ÉLYSÉE**  
LA LOI DU SILENCE

**JOSEPH VIOLA  
(LYON)**  
LE ROI DE LA CUISINE  
CANAILLE

**EDDY BÉNÉZET**  
RESTAURATEUR  
ET CHAMPION AUTO

**ROSÉ**  
NOTRE SÉLECTION

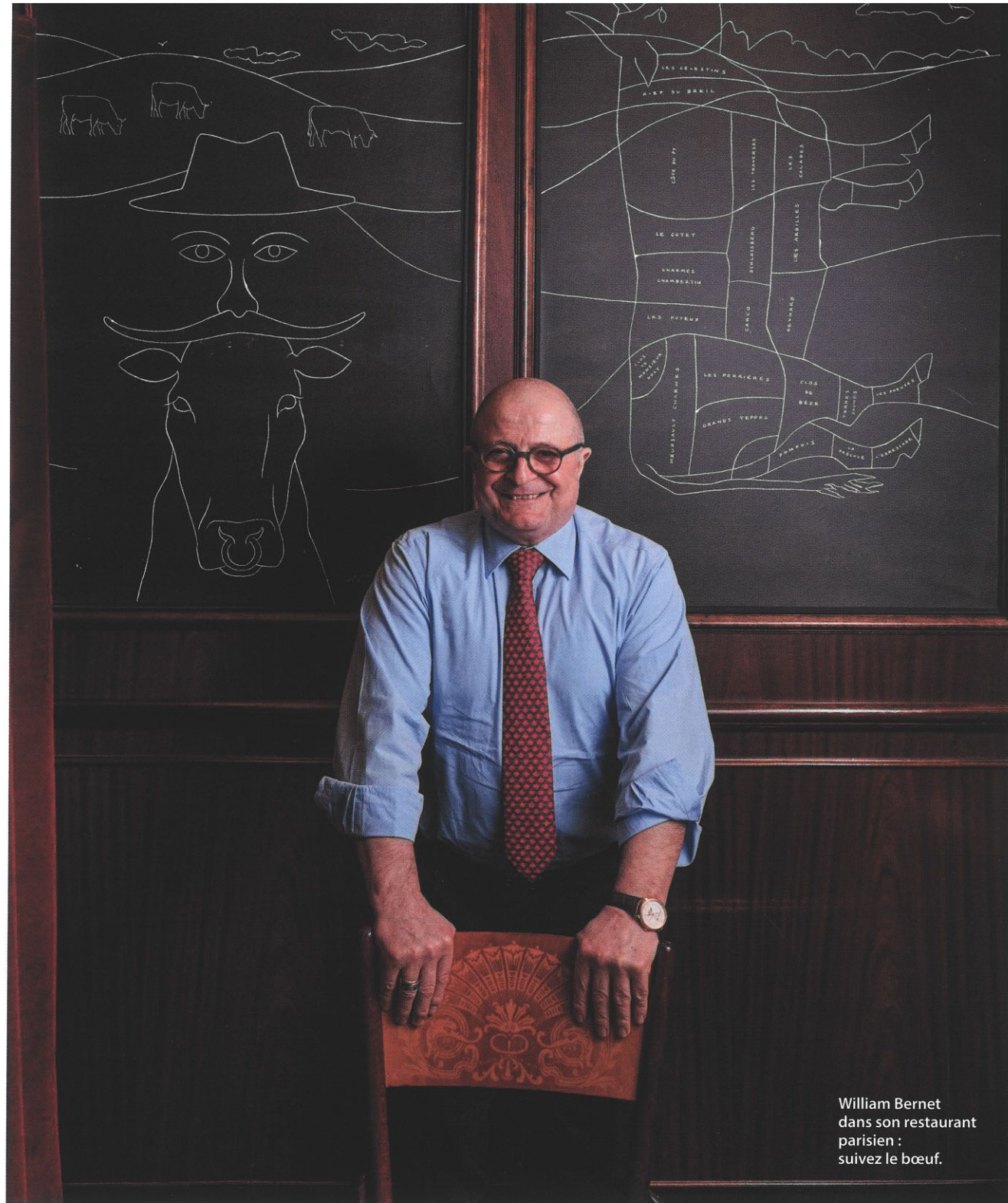
**VAUCLUSE**  
LES MOINES VIGNERONS  
DU BARROUX



**Bocuse  
sans Bocuse**

**Les talents passent  
à l'offensive**





William Bernet  
dans son restaurant  
parisien :  
suivez le bœuf.

BOUCHER-RESTAURATEUR, À PARIS, AU SEVERO, DEPUIS 1986.

# William Bernet prépare ses viandes dans sa cave

VOILÀ UN RESTAURATEUR QUI N'A PAS PERDU LA MAIN PENDANT LE CONFINEMENT. IL A LIVRÉ À DOMICILE, SE DÉPLAÇANT SOUVENT JUSQU'À SES CLIENTS.

PAR MAURICE BEAUDOIN

**W**illiam Bernet est un boucher d'avant-garde... Oui, mais dans la tradition. Son restaurant, dans le XIV<sup>e</sup> arrondissement, est le repaire des amoureux des beaux morceaux d'une viande à point, servie avec une maturation millimétrée. Il a tout appris de l'origine des meilleurs morceaux dans le Saint-Cyr de la boucherie, les Boucheries Nivernaises, rue du Faubourg-Saint-Honoré, à Paris, où la famille Bissonnet reçoit les carcasses des belles provenances, France et étranger. Fournisseur de l'Élysée, mais aussi des connaisseurs du monde entier. William Bernet imite modestement les Boucheries Nivernaises dans la cave de son restaurant. Il a acheté le matériel nécessaire pour

désosser, préparer et faire mûrir ses viandes dans la chambre froide.

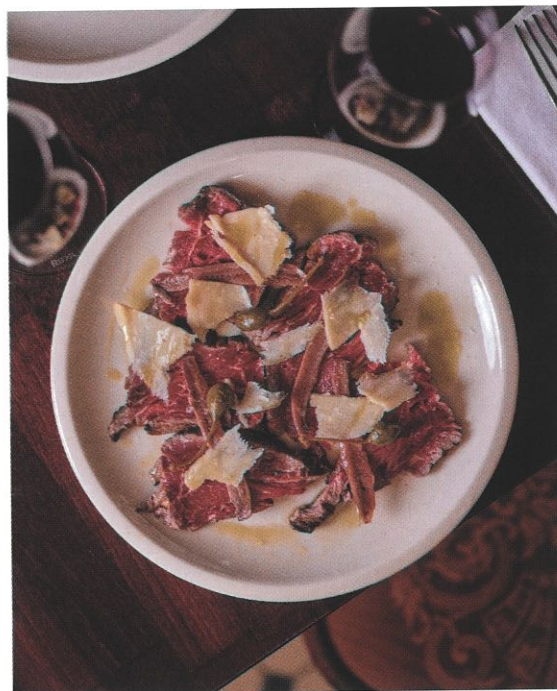
La fermeture des restaurants et ses prolongations n'ont pas découragé William Bernet. Il a peaufiné ses livraisons sur de nouveaux clients. Il n'a pas hésité à se rendre chez certains d'entre eux, à retrousser ses manches et à passer en cuisine. Alors, qui, mieux que lui, pour faire cuire un pavé de rumsteck bleu, fondant, ou donner un coup de chaud à une tête de veau vendue en tranches ?

Au Severo, William, son compagnon, Gaël Marie-Magdeleine, docteur en physique, et son chef fidèle, Johnny Beguin, ont la même passion pour beaux produits et cuissons exactes. Sur sa terrasse ou dans une salle cossue, on peut commander boudin noir de Christian

Parra, salade ; jambon ibérique, pied de porc désossé, steak tartare assaisonné à la perfection ; tataki de bœuf, anchois, parmesan ; côte de bœuf Simmental, pavé de veau « sous noix », côte de veau. Légumes : frites, purée, haricots verts. Échine de porc et bœuf bourguignon sont aussi au programme. Desserts limités à la mousse au chocolat et à la crème caramel.

Si vous passez par Tokyo, ne soyez pas étonnés d'y retrouver deux Severo « made in Japan ». Un sacré parcours depuis l'achat du restaurant le jour de ses 34 ans, le 22 décembre 1986.

« Cuisiner suppose une tête légère [...] et un cœur large. » Cette phrase de Paul Gauguin s'applique à merveille à William Bernet. ✪



Les nombreuses préparations permettent aux amateurs de viande de se régaler au Severo. À gauche, un faux-filet bien bleu recouvrant des frites croustillantes. Au centre, le fameux tataki de bœuf, anchois et parmesan. À droite, un tartare, câpres et œuf, préparé et prêt à être dégusté.

Adresse page 120