

ENTRETIEN : MELINDA GATES

FORMATION : "SPÉCIAL EMBA"

EXCLUSIF :
LES 20
PATRONS
PRÉFÉRÉS
DES FRANÇAIS

FRANCK RIESTER, VRP DE LA FRANCE

ST-BARTH : ÉVASION ET BUSINESS

Forbes

PRINTEMPS 2021

LE PALMARÈS

UNDER
**30
30**

RUDY GOBERT

2m16, un contrat à
200 millions d'Euros,
mais l'humilité
des grands

EXCLUSIVITÉ FORBES

LE CLASSEMENT 2021 DES MILLIARDAIRES

Belgique : 9,50 € - Luxembourg : 9,50 € - Suisse: 16,20 CHF

L 14797 - 14 - F: 9,00 € - RD



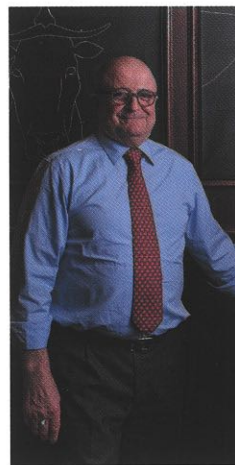
SEVERO, la pièce du boucher...

Certains restaurants ne payent pas de mine, comme on dit. C'est le cas de Severo, un bistrot du fin fond du 14^e arrondissement de Paris situé à l'angle de deux rues peu passantes. Autant dire que l'on n'y atterrit pas par hasard et, donc, que vous devrez beaucoup à *Forbes* de vous l'avoir recommandé... Alors, certes, ça n'est pas un lieu tendance puisque chez Severo, on propose quasi exclusivement de la viande... Mais quelle viande ! Le patron est un ancien boucher qui achète ses bêtes entières et ne laisse à personne d'autre le soin de les découper. Tendre ? Oui et non. « Une bonne viande ne doit pas être de la semelle mais elle doit avoir de la mâche, explique William Bernet. Après tout, l'homme n'a pas des dents pour rien. » Simple comme un onglet, qui, ici, est toujours servi saignant, avec ses échalotes presque confites et des frites charnues.

Après avoir dégusté une sélection de morceaux choisis par le chef, on s'aperçoit qu'en réalité, s'agissant de viande, la tendreté est

l'ennemie du goût. « C'est tout à fait normal, poursuit l'expert. Quand une viande est très tendre, c'est qu'elle est très jeune, trop jeune à mon avis. Un exemple : pour qu'une entrecôte soit optimale, avec du persillé, il faut qu'elle provienne d'une bête qui a vécu mais qui n'a pas été traitée de façon industrielle. Son lait ne doit avoir servi qu'à l'alimentation des veaux et, idéalement, il est préférable qu'une vache n'ait pas vélé plus de trois fois. »

William Bernet connaît le pedigree de chaque bête dont il fait l'acquisition et se fournit chez des éleveurs soucieux du bien-être animal avant l'abattage. Sa manière à lui de s'inscrire dans une démarche éthique... mais gourmande !



SEVERO

- **À la carte** : entre 35 et 55 euros
- **Adresse** : 8, rue des Plantes, Paris 14^e



TRADITION ET MODESTIE chez Neko Ramen

Est-il encore nécessaire de rappeler que la cuisine japonaise ne se limite pas aux sushis et autres sashimis ? Et nul besoin de se tourner

vers la haute et onéreuse gastronomie nippone pour découvrir d'autres plats et d'autres saveurs, Sédrik Allani, jeune chef tombé amoureux de la culture japonaise dès l'enfance, propose dans son joli restaurant dont la salle à l'étage s'organise autour d'un cerisier en fleurs soyeuses, une carte hyper créative et très accessible. Avec un plat phare, le ramen, qu'il sert végétarien, au poulet ou au porc. Respectant à la lettre la tradition locale dont il s'est abreuvé au cours de nombreux voyages, Sédrik laisse mijoter ses bouillons pendant de longues heures, des bouillons parfumés aux épices fraîches, et accueillant jusqu'à 17 légumes. Les nouilles fines y sont cuites avec une précision horlogère. Résultat, une fête pour les palais les plus blasés ! En entrée, ne pas rater les gyozas aux légumes, dont la pâte enroulée en rosace est plus épaisse que d'ordinaire. Et pour finir, comment résister aux mochis glacés maison au thé matcha ou au yuzu qui n'ont pas grand-chose à voir avec ceux qu'on trouve, caoutchouteux, dans les congélateurs des épiceries asiatiques du 13^e arrondissement de Paris ? La réponse est dans la question. ●

NEKO RAMEN • **À la carte** : de 25 à 40 euros
• **Adresse** : 6, rue de la Grange-Batelière, Paris 9^e

LE PRODUIT DU MOMENT

LE CAVIAR



Il n'y a pas si longtemps, les restaurateurs qui servaient du caviar cherchaient la meilleure manière de le mettre en valeur. Avec des pommes de terre et de la crème fraîche ?

Ou des toasts finement beurrés ? Quoi qu'il en soit, « l'or noir » devait être la star de l'assiette. La tendance s'inverse. Aujourd'hui, les grands chefs adorent marier le caviar à toutes sortes d'aliments pour les sublimer : tranches de veau cru, asperges, carpaccio de Saint-Jacques, etc. D'essentiel, le caviar tend donc à devenir un accessoire, merveilleux, certes, mais secondaire ! Attention tout de même à ne pas en faire un simple condiment apportant sel, iode et acidité à un plat somme toute banal. Pire encore, à ne pas tomber dans la facilité qui consiste à masquer le manque de créativité par quelques perles noires bien ajustées.