



LE FIGARO MAGAZINE

SÉLECTION 2021

SPÉCIAL CHAMBRES D'HÔTES

NOS 150 ADRESSES COUPS DE CŒUR

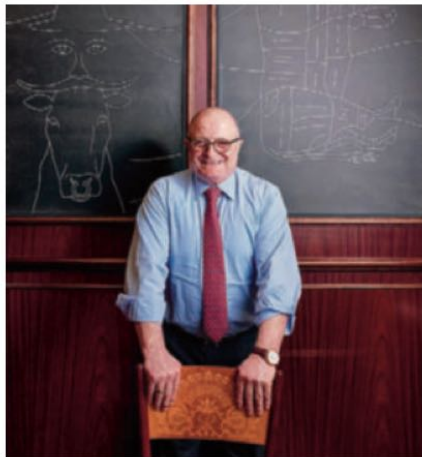
La Maison Pampa,
une oasis de fraîcheur
au cœur du Vaucluse.

VENDREDI 23 ET SAMEDI 24 AVRIL 2021





LA TABLE DE
MAURICE BEAUDOIN



LE "SEVERO", À PARIS : ESSAYEZ, POUR L'ADOPTER

*La réouverture des restaurants est proche.
La vente à emporter permet de choisir déjà sa première
adresse, après l'avoir testée à la maison.*

Un exemple : *Le Severo*. L'établissement est installé à Paris, rue des Plantes, dans le 14^e arrondissement. De la viande, on en trouve dans tous les restaurants, mais ici, c'est le sommet. Le propriétaire, William Bernet (*photo*), est boucher de profession. Pas n'importe quel boucher ; il a fait ses classes aux fameuses Boucheries Nivernaises de la rue du Faubourg-Saint-Honoré, où s'approvisionne l'Élysée. William Bernet est un boucher passionné. Dans sa cave, il désosse, prépare et laisse mûrir ses viandes soixante jours dans la chambre froide.

EXTRAORDINAIRE TÊTE DE VEAU

Le coursier peut vous livrer l'exceptionnel tartare de bœuf, à l'assaisonnement équilibré. Le goût est parfait, sans excès, ce qui n'est pas souvent le cas dans les restaurants. Commandez aussi le tataki/ anchois/câpres/parmesan. Voilà un autre plat prêt à déguster, où il n'y a rien à ajouter. Exceptionnel ! William Bernet est un artiste de la viande, réputé à l'étranger. Il a ouvert deux succursales au Japon et vient d'être approché par des investisseurs



chinois. Il y a un chef au *Severo*, mais William aime se retrousser les manches et faire la cuisine. Il maîtrise les cuissons à la perfection. Commandez, par exemple, un filet de bœuf (60 €/kg). Cuit bleu, il fond dans la bouche. Une telle viande épate. À cuire chez soi, il livre aussi une extraordinaire tête de veau, qu'il faut simplement passer à la poêle (16 €, pièce). D'abord réticent, j'ai été conquis. Le succès de William Bernet est simple. Il livre des viandes de grande qualité. Le faux-filet (50 €/kg), de même niveau que la côte de bœuf. Plus abordable, le tendron de veau (18 €) et la joue de bœuf (22 €).

Dans son sous-sol-boucherie, William Bernet reçoit des viandes Limousine, blonde d'Aquitaine, Aubrac, black angus. Il découpe des carcasses entières avant de les faire mûrir. Trente jours suffisent pour un filet mais la côte de bœuf demande quatre-vingts jours pour devenir goûteuse et tendre. Testez sa viande chez vous, avant de filer sur la terrasse du *Severo*.

Le Severo, 8, rue des Plantes, Paris 14^e.
Vente à emporter du lundi au vendredi
(06.25.97.63.82 et 06.17.67.28.48).

LE DÉJEUNER DU DIMANCHE DE...

NICOLAS D'ESTIENNE D'ORVES

Quand un auteur publie un *Petit éloge de la gourmandise* *, le plaisir s'anticipe : on va se taper la cloche. Il ne sera ici question ni de bowl au quinoa ni de brunch, ce faux repas anglo-saxon qui s'est imposé dans le pays de la gastronomie. « *Pas d'idéologie dans le plaisir, le gras, c'est la vie !* » assure Nicolas d'Estienne d'Orves, qui, le dimanche, perpétue une tradition familiale tripale : « *On se fait, avec mes fils, des oreilles de cochon grillées, coupées en fines tranches, légèrement poêlées pour les caraméliser, façon florentins. Avec une petite salade, ils adorent ça !* » Ce viandard n'hésite pas non plus à congeler « *la très bonne saucisse de foie ou l'admirable entrecôte* » rapportées par son père de la boucherie Fabres, à Lavaur. Un passage en cuisine avant de revenir en salle, dès que les maisons closes de la restauration ne nous laisseront plus sur le trottoir. Sur ses tablettes figurent la Brasserie Bellanger pour son burger de tête de veau (encore la tripe et le trip, référence à ses origines US), le Pied de cochon pour la Tentation de saint Antoine (queue, pied, groin, oreille) et le Repaire de Cartouche « *pour son poulet, ses frites colossales, sauce champignons à la crème. Rodolphe Paquin est normand* ». Tiens donc ! *Laurence Haloche*
* Éditions François Bourin, 180 p., 12 €.

