



Par
KIM HULLOT-GUIOT
Photos
DENIS ALLARD

Pousser la porte de Severo (1), c'est vivre une petite révélation: on n'avait jamais, auparavant, mangé de vrai bon tartare. On croyait connaître la saveur de cette préparation de viande de bœuf hachée crue, que l'on trouve facilement à la carte des brasseries parisiennes et qui peut s'avérer écœurante. Et puis on a goûté à celui de William Bernet, qui tient avec son compagnon Gaël Marie-Magdeleine et le cuisinier Johnny Beguin ce petit restaurant d'une vingtaine de couverts, dans le XIV^e arrondissement parisien, du nom d'un pilote de dirigeable brésilien qui trouva la mort dans un accident survenu à quelques rues, en mai 1902. «On assaisonne très peu le tartare. On mange de la viande, pas

de la mayonnaise. Certains veulent aussi masquer avec de la moutarde. Déjà, une viande crue, c'est difficile à digérer, mais s'il y a en plus plein de mayo... explique William Bernet. Il y a vingt ans, une journaliste japonaise avait déclaré qu'elle avait mangé ici le meilleur tartare de Paris.» Thien-Tu, un habitué qui a découvert l'endroit en venant travailler dans le quartier, abonde:

«[William] ne maquille pas la viande avec des sauces. Quand on emmène des amis, ils veulent de la béarnaise, mais je leur dis: "Mange ta viande, apprécie-la d'abord".» Les frites maison, qui accompagnent avec de belles câpres le tartare, pourraient, elles, bien être la raison pour laquelle l'expression «c'est une tuerie» a été inventée. Tout comme le tataki de bœuf, surmonté d'anchois espa-

gnols et de parmesan divins. Côté vins, on retrouve sur la longue carte des quilles des valeurs sûres, Catherine et Pierre Breton ou Jean Foillard, par exemple.

Sacré caractère. La particularité de l'établissement, c'est que William Bernet est d'abord boucher. On peut d'ailleurs se procurer chez Severo des pièces de viande à cuisiner chez

soi, des terrines de queue de bœuf ou de la joue de bœuf purée à emporter. La viande – originaire de France (Aquitaine, Normandie...) et de Bavière (pour la simmental) – servie à sa table mûre d'abord, sur os, au sous-sol, dans la chambre froide. «Quand on fait mûrir, on a environ 30% de perte, parce que l'eau s'évapore, détaille Bernet. Il y a une concentration des goûts qui se fait. Une viande qui n'est pas assez mûrie sent l'abattoir, le sang.»

La bavette et le filet sont prêts au bout de vingt à vingt-cinq jours – «les limousines et les charolaises, on peut les laisser un peu moins longtemps car elles sont moins grasses», précise le boucher – quand le faux-filet nécessite une trentaine de jours de maturation et la côte de bœuf, jusqu'à cinquante. Les normandes et les simmentals, plus persillées, peuvent pousser plus longtemps la maturation, «à condition que les bêtes soient bien traitées dans les champs et à l'abattoir. A celui de

Severo L'effet bœuf

Dans le XIV^e arrondissement parisien, cette table tenue par un boucher et son compagnon, et dont la renommée s'étend jusqu'au Japon, sert une viande maturée sur place et à l'os. On y mange l'un des meilleurs tartares de Paris.

Un tartare de bœuf,
au Severo,
le 24 mars.

FOOD

«Quand on aime vraiment la viande, il n'y a pas tellement d'autres endroits pour l'apprécier.»

Une habituée

avoir obtenu un doctorat en physique et travaillé un temps dans le secteur informatique avant de rejoindre l'affaire de son ami, «mieux vaut manger moins de viande, mais de la bonne». Ce qui apparaît souvent comme un vœu pieux trouve ici tout son sens. Thien-Tu, lui, n'achète «plus de viande au supermarché depuis qu'[il] en mange à Severo». Et, à chaque fois qu'il revient du voyage qu'il fait tous les hivers en Asie ou en Australie, il a le même rituel : «Le dernier repas avant de prendre l'avion et le premier au retour, je les fais ici. J'adore retrouver les frites, la viande...»

A 68 ans, la route parcourue par William Bernet, depuis ses Vosges natales, est longue. Elevé à la ferme dans une famille nombreuse (il est le troisième de huit enfants) et modeste, il est entré en apprentissage en boucherie à 14 ans. «Je suis né en 1952, c'était la dernière année où l'école était obligatoire jusqu'à 14 ans, pour ceux nés après 1953 c'est passé à 16 ans», sourit-il. Ses maîtres d'apprentissage, les Grillot, l'accueillent au Val-d'Ajol. Puis il quitte la région pour travailler à Paris, pour la famille Bissonnet, à la tête des boucheries nivernaises (qui fournissent aujourd'hui notamment l'Elysée). Dans la capitale, le jeune homme découvre son homosexualité – et comprend enfin pourquoi un jeune campeur méditerranéen, qui avait planté sa tente à la ferme familiale un été, avait autant retenu son regard... «Avec les mecs à la boucherie, ça se passait bien, ils me mettaient la main au cul, je le faisais aussi, ils me respectaient», dit-il. Son sacré caractère n'y est sans doute pas étranger. Face à un chef cuisinier alors en vogue, à qui il livrait de la viande pour un bel établissement et qui lui avait lancé «c'est à cette heure-ci que tu amènes ta merde?», il se rappelle avoir saisi une daubière remplie de faux-filets et de sang, et l'avoir lâchée «de [sa] hauteur de bras» pour que le sang asperge l'impoli tout de blanc vêtu. «J'ai aussi été aspergé, mais dans sa brigade derrière ils se pinçaient pour ne pas rire. Ce n'était pas un gentil», rigole-t-il aujourd'hui.

Son caractère, quelques commentaires sur les sites de notation de restaurants le mentionnent de manière peu amène. Sabine, éditrice dans le quartier, avec qui Gaël Marie-Magdeleine a collaboré pour des ouvrages culinaires et habituée des lieux, s'en amuse : «William, il râle de temps en temps, Gaël c'est le sourire du matin au soir.» Lui l'admet : «Moi, je suis un peu brutal et tout, mais les gens, ils aiment ça.»

Pour pleinement profiter d'un repas à Severo, qui fut successivement un

hôtel, jusque dans les années 70, puis un bistrot avec un plat du jour quand William Bernet l'a repris à la fin des années 80 avant de lui faire prendre sa forme actuelle au tournant des années 2000 et d'être rejoint par Gaël Marie-Magdeleine, il faut en effet savoir bien s'entourer. Sabine : «Quand on aime vraiment la viande, il n'y a pas tellement d'autres endroits pour l'apprécier. Ici, elle est brute, la cuisson parfaite. Si j'invitais quelqu'un qui n'apprécie pas la bouffe, on serait tous les deux mal à l'aise. Quand j'ai le moral à zéro, il m'arrive d'envoyer un SMS à William : "Il te reste un petit ris de veau ? Un petit rognon ?" C'est très convivial, très agréable, on se connaît, il n'y a pas de pression.» Thien-Tu : «C'est presque un semi-club, on parle d'une table à l'autre.

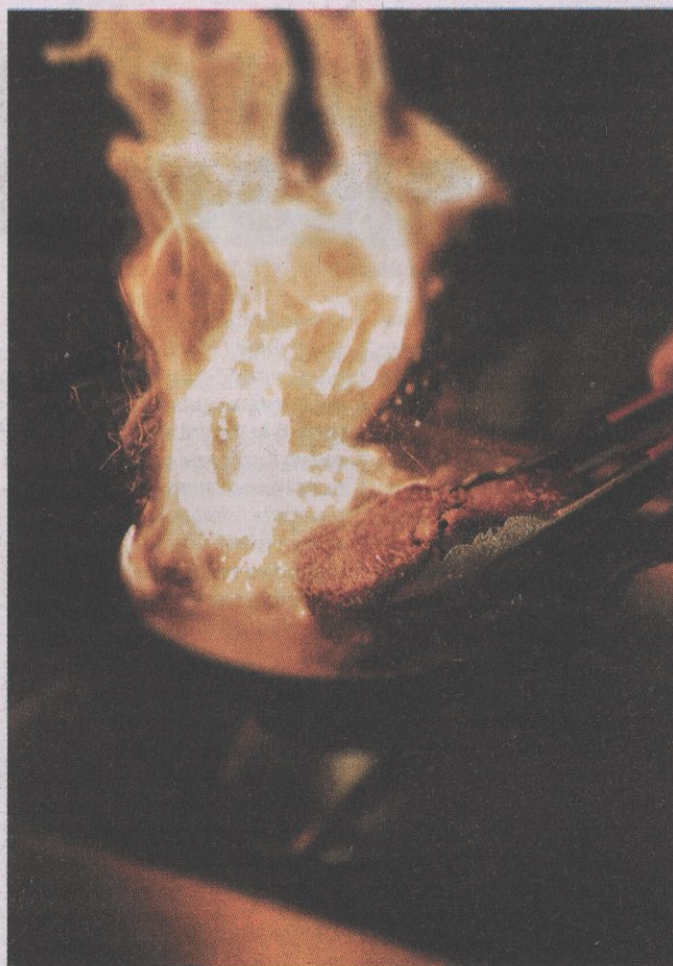
La viande, c'est William qui m'a appris à en manger de la bonne, avant je ne connaissais pas la différence entre une viande maturée et une viande lambda. Ici, j'ai découvert le ris de veau, maintenant j'en prends souvent.» Sabine opine : «C'est très agréable d'avoir un guide.»

«Bulle». La clientèle japonaise apprécie en particulier la possibilité de commander plusieurs plats de viande et de les partager, relèvent les deux associés. Au Japon, Severo a d'ailleurs deux franchises. «S'il n'y avait pas eu le Japon, où j'adore aller, j'aurais peut-être arrêté, dit Bernet. Je n'y suis pas allé depuis l'an dernier, ça me manque ! On dit que les gens n'y sont pas très conviviaux, mais moi j'y suis dans ma bulle. A 68 ans, ma vie est derrière moi, je continue tant que j'ai la passion.» Gaël Marie-Magdeleine, qui apprend le japonais et vient de passer, au bout de trois ans, au niveau intermédiaire, se rappelle le jour où, en voyage à Tokyo en 2014, un ancien apprenti de Bernet devenu cuisinier les a reconnus : «On cherchait un endroit pour manger, on a vu ce resto avec une bonne carte des vins, avec notamment un saint-joseph, on s'est dit qu'au moins on boirait bien. Au

moment de partir, le cuisinier est venu nous voir et s'est exclamé : "Tiens, y a le Severo à Tokyo !" Je n'en revenais pas.» Depuis, ils y retournent jusqu'à cinq fois par an, et s'accablent. «Au Japon, la viande est beaucoup plus grasse qu'en France, on a vite les papilles saturées avec le bœuf de Kobe, donc on est plus vite écaillé», détaille Marie-Magdeleine. Pour eux, la viande est plus un accompagnement et le riz est l'élément principal. Pour les établissements Severo sur place, on leur demande de mettre de la viande moins grasse et de servir plus généreusement. Ils font de la viande japonaise et on en envoie aussi de France.»

Les Américains et les Chinois sont également friands de la table parisienne, disent les deux compagnons. Au point que d'anciens clients chinois projettent d'ouvrir une franchise à Shanghai. Un projet bienvenu, après qu'une idée de franchise à São Paulo a capoté avec l'élection de l'extrême-droite Jair Bolsonaro, et une année confinée pénible. «Je vais aller former les cuisiniers chinois à la découpe, sur place», s'impatiente William Bernet. ◆

(1) 8 rue des Plantes (75014). Réservation conseillée. Rens. : 01 45 40 40 91.



Le faux-filet nécessite une trentaine de jours de maturation et la côte de bœuf, jusqu'à cinquante jours.

VU DANS LA NEWSLETTER «TU MITONNES»

LES PÉCHÉS MIGNONS DE... VICTOR HUGO (1802-1885)

- Œufs (au petit-déjeuner)
- Asperges
- Soupes
- Côtelettes de mouton
- Bœuf bourguignon
- Poulet à la crapaudine
- Bisque de homard
- Dos de chevreuil rôti
- Flétan au champagne
- Tarte flambée de thon
- Orange avec la peau
- [...]

Source : Les Contemplations gourmandes de Florian V. Hugo, éd. Michel Lafon (2011).

A retrouver également dans la newsletter «Tu mitonnes», envoyée chaque vendredi aux abonnés de Libération : le menu VIP, la quille de la semaine, le tour de main, des adresses...

Villeneuve-sur-Lot, avec qui je travaille, elles ne sont pas stressées, sinon les muscles se contractent et ce n'est pas bon. Elles sont nourries, abreuvées, et passent une journée à écouter de la musique avant d'être abattues. La viande française, je la paye un peu plus cher mais je préfère car je sais que nos éleveurs les traitent mieux.»

«Semi-club». Forcément, le processus de maturation fait augmenter le prix, et cela se ressent sur la douloureuse (compter au minimum une soixantaine d'euros par convive pour un repas et un verre de vin, la côte de bœuf, elle, s'affiche à 150 euros pour 2 à 3 personnes). «Je désosse ma viande, je la mature, justifie Bernet, alors que plein d'autres restos reçoivent juste des produits, qu'ils ne connaissent pas, de leur boucher. A Rungis, on peut avoir du faux-filet pour 7 euros le kilo...» Pour Gaël Marie-Magdeleine, originaire du Var et qui s'occupe du service après