

Le restaurant carné, une tendance à contre-courant qui a les crocs



Alors que la mode alimentaire au "sans gluten" et au "sans lactose" n'a jamais été aussi présente, de plus en plus de restaurants parisiens font le pari du concept carné, en misant sur des morceaux de qualité. Pour ceux qui habitent en appartement et qui ont dû abandonner à contre-cœur la saveur fumée, ces nouvelles adresses sont la promesse de retrouver le goût du barbecue.

The Butchers of Paname

Quatre amis ont décidé d'unir leur goût pour la convivialité dans un seul et même lieu entièrement dédié à la saveur carnée. The Butchers of Paname déploie son panel de chairs rouges sur pas moins de deux étages. Les plus pressés grailent des tapas de viande, tandis que les autres s'installent à l'étage pour apprécier le résultat du fumoir. Les dressages sont classiques pour donner aux morceaux de boeuf toute leur place. La bavette est marinée durant cinq jours. La côte de boeuf est fumée pendant sept heures et cuite à basse température pendant 72 heures.

9, rue de l'Ecole de Médecine, Paris 6e

Atelier Carnem

Deux restaurateurs ont associé leur envie de servir de la viande de qualité dans une atmosphère sculptée par les matières brutes, avec une vue privilégiée sur la cuisine. Le restaurant dévoue son concept aux "viandes du monde", en osant l'entrecôte venue de Nouvelle-Zélande, la rubia de galicia maturée élevée en montagne ibérique, la noix d'entrecôte d'Uruguay, ou encore la riverine d'Australie. Et pour accompagner ces pièces de viande de race, les consommateurs choisissent à la cave le vin qu'ils souhaitent mettre à leur table.

5, rue du Pot de Fer, Paris 5e

Maloka Fogo e Brasa

Le chef Raphaël Régo a ouvert un deuxième bistro, après Maloka Alma Brasileira, cette fois dédié au churrasco, le fameux barbecue hispanique. Son bras droit a pris les commandes des braises pour préparer la picanha, le morceau de viande typique du pays natal du chef. Celle-ci est servie accompagnée de chips de manioc. Les papilles goûtent aussi à la saucisse brésilienne, la linguiça. Raphaël Régo ose enfin fumer le tartare de boeuf Wagyu, la viande de boeuf japonais très recherchée.

1 bis rue Augereau, Paris 7e

Les tables Hugo Desnoyer

Le célèbre boucher a eu le nez creux en déployant début 2016 un concept à contre-courant, qui n'était pourtant qu'une suite logique de son métier. Hugo Desnoyer a ouvert une table dans les halles Secrétan, dans le 19ème arrondissement, avant d'ajouter une deuxième adresse au début du printemps, à Saint-Germain. Le boucher décline les codes du steakhouse en ajoutant une patte gastronomique, et surtout une qualité de viande remarquable. Dans le 19e, l'entrecôte de Desnoyer a même été désignée comme la meilleure de Paris.

33, avenue Secrétan, Paris 19e et 17 rue Clément, Paris 6e

Bien élevé

Derrière ce jeu de mot amusant, une jeune équipe de restaurateurs a le souci de l'animal traité avec respect. Ancien de chez Caillebotte, un bistro couru du tout-Paris, le chef Thibault Eurin prend soin de ne cuisiner que les viandes dont la qualité revendique la marque du terroir français. Les morceaux, comme le faux filet ou le train de côte, peuvent être maturés durant trente jours. La viande de prédilection du nouveau repère carné est un black Angus élevé dans le Nord-Pas de Calais, par les producteurs des viandes du Châteauneuf.

47, rue Richer, Paris 9e

Clover Grill

Même le chef étoilé Jean-François Piège a cédé à la tendance de la "barbaque" de qualité. A la deuxième adresse ouverte aux côtés de sa femme Elodie, après "Clover", le chef Piège privilégie le boeuf Prime Angus américain, le Black Market d'Australie ou de Bavière. Le concept de cette rôtisserie repose surtout sur la cuisson au feu de bois avec des pièces de viande que les consommateurs peuvent partager. S'ils ne choisissent pas le quasi d'agneau de lait mariné cuit à la braise, la cuisson à la broche est une deuxième option avec le gigot.

6, rue de Bailleul, Paris 1er