

BLOG

~~LES BONNES ADRESSES (/BLOG/LES-BONNES-ADRESSES/)~~**UNE NOUVELLE ADRESSE PARISIENNE POUR
LES AMATEURS DE VIANDE ET DE VIN**PAR **MATHILDE BOURGE** (/PEOPLE/3DDE0992-A119-4295-B669-83E242E6A707/MATHILDE-BOURGE/) LE 06 JUIN, 2017

Quand la mode est au vegan, sans gluten et diététique, **The Butchers of Paname** prend le contre-pied pour s'imposer sur la scène culinaire parisienne. Ce **nouveau restaurant**, ouvert par quatre amis passionnés, est en effet le repère de ceux qui aiment la bonne viande et le vin. Découvrez le menu.

QUATRE GARÇONS DANS LE VENT

The Butchers of Paname, c'est l'aventure de quatre amis qui se sont rencontrés au cours de leurs parcours professionnels : **Laurent Carpentier et Philip Gaskiewicz**, qui assurent l'approvisionnement en viande du restaurant ; **Nicolas Gaulandeau**, chef du restaurant et carnivore passionné ; et **Jean-Marc Schmidt** en charge de la cave.

C'est donc dans le 6^e arrondissement de Paris que ces quatre amis se sont installés, prenant possession d'un petit immeuble de quatre niveaux avec au sous-sol la cave et le fumoir, au rez-de-chaussée le bar à tapas et sa cuisine d'assemblage, à l'étage le restaurant et sous les toits la cuisine.

~~SECTIONS BLOG~~[À boire et à manger \(/blog/a-boire-et-a-manger/\)](/blog/a-boire-et-a-manger/)[Agenda \(/blog/agenda/\)](/blog/agenda/)[Boite à idées \(/blog/boite-a-idees/\)](/blog/boite-a-idees/)[Carnet de voyage \(/blog/carnet-de-voyage/\)](/blog/carnet-de-voyage/)[Les bonnes adresses \(/blog/les-bonnes-adresses/\)](/blog/les-bonnes-adresses/)[Les indispensables \(/blog/les-indispensables/\)](/blog/les-indispensables/)[News et tendances \(/blog/news-et-tendances/\)](/blog/news-et-tendances/)[Point de vue \(/blog/point-de-vue/\)](/blog/point-de-vue/)~~SUIVEZ-NOUS~~

facebook

[\(/http://facebook.com/FineD](http://facebook.com/FineD)[\(/feeds/\)](/feeds/)[\(https://www.finedininglovers.com/pellegrino-young-chef/\)](https://www.finedininglovers.com/pellegrino-young-chef/)~~LES PLUS VUES~~[BLOG \(/BLOG/\) / NEWS ET TENDANCES \(/BLOG/NEWS-ET-TENDANCES/\)](/blog/)[TOUS LES RESTAURANTS DU MONDE](#)[RÉCOMPENSÉS](#)[PAR... \(/BLOG/NEWS-ET-TENDANCES/LA-LISTE-2017/\)](#)



Au programme, des terrines de foie gras réalisées sur place, de la bavette marinée pendant 5 jours et snackée avec une émulsion de persil ou encore une côte de boeuf fumée 7 heures puis cuite 72 heures à basse température, servie avec une sauce barbecue. La carte propose également quelques associations terre/mer comme une fricassée de ris de veau et palourdes avec émulsion de parmesan et caviar d'aubergine.



Côté cave, la Bourgogne, le Languedoc et la vallée du Rhône dominent la carte.

Où ? **The Butchers of Paname**, 9 rue de l'école de Médecine, 6e arrondissement de Paris.

Crédits photos : ©&SENS

Vous aimez la bonne viande ? Alors découvrez également *L'Etable* (<https://www.finedininglovers.fr/blog/les-bonnes-adresses/etable-restaurant-viande-paris/>), également dans le 6e arrondissement.

[En savoir plus \(/blog/news-et-tendances/la-liste-2017/\)](#)

[BLOG \(/BLOG/\) / À BOIRE ET À... \(/BLOG/A-BOIRE-ET-A-MANGER/\)](#)

EN CUISINE, LES TOMATES SÉCHÉES SONT PLUS... (/BLOG/A-BOIRE-ET-A-MANGER/CUISINE-TOMATES-SECHEES/)

[En savoir plus \(/blog/a-boire-et-a-manger/cuisine-tomates-sechees/\)](#)

[BLOG \(/BLOG/\) / À BOIRE ET À... \(/BLOG/A-BOIRE-ET-A-MANGER/\)](#)

LE PORC MANGALITZA : LE BOEUF KOBE DU PORC ! (/BLOG/A-BOIRE-ET-A-MANGER/PORC-MANGALITZA/)

[En savoir plus \(/blog/a-boire-et-a-manger/porc-mangalitza/\)](#)

[BLOG \(/BLOG/\) / À BOIRE ET À... \(/BLOG/A-BOIRE-ET-A-MANGER/\)](#)

COMMENT PRÉPARER UN DÉLICIEUX NAAN AU FROMAGE ? (/BLOG/A-BOIRE-ET-A-MANGER/RECETTE-NAAN-FROMAGE/)

[En savoir plus \(/blog/a-boire-et-a-manger/recette-naan-fromage/\)](#)

[BLOG \(/BLOG/\) / LES BONNES... \(/BLOG/LES-BONNES-ADRESSES/\)](#)

ERH : LE NOUVEAU RESTAURANT DE LA MAISON DU... (/BLOG/LES-BONNES-ADRESSES/ERH-NOUVEAU-RESTAURANT-MAISON-DU-SAKE/)