



VOUS ÊTES ICI : Accueil » A table ! » Paris 6 » The Butchers of Paname, bar à viandes



A TABLE!

A MANGER! ▾

A BOIRE! ▾

UNIVERS BISTRO ▾

INFOS PROS



The Butchers of Paname, bar à viandes

0

PAR LAURENT BROMBERGER LE 12 JUIN 2017

PARIS 6

Son nom signe son bannissement auprès des vegans et veggies mais il met la puce à l'oreille des carnassiers. Et visiblement, il y a ici une solide expertise vivandière dans cet endroit dédié à la viande mais non au porc et à la charcuterie. Et qui se déploie sur deux niveaux. Bar à viandes en bas, "gastro" en haut.



OUVERT
JUSQU'À MINUIT...

RECENT POSTS



31 AOÛT 2017

0

Et voici les roqueforts numérotés façon Chanel.



10 JUIN 2017

0

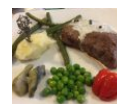
Naissance d'un géant de l'andouillette



28 AVRIL 2017

0

Metro : la vertu est dans la fraîcheur...et la Brigade d'Or sur l'île de Ré



11 AVRIL 2017

0

Hippo dégage une nouvelle carte, une œillade pour Olivier Bertrand ?



30 MARS 2017

0

Noma au Japon

PROCHAINS ÉVÈNEMENTS

Recettes de cuisine en temps de guerre ... Mastiquez bien !

13 avril 2017 - 29 janvier 2018

France Quintessence 2017

10 septembre - 11 septembre



Les deux patrons, Laurent Carpentier et Philip Gaskiewicz, seraient plutôt des "butchers of Rungis", après 25 ans passés dans l'import-export de viande au MIN (Marché d'Intérêt National). Leur démarche est dictée, expliquent-ils, par la recherche du meilleur persillé, ce gras qui marbre les belles viandes. Jusqu'à là, rien de nouveau. Mais leur approche devient iconoclaste quand elle remet en cause bien des idées reçues comme la primauté des races comme premier critère de goût. « *A Paris, on vend souvent des étiquettes aux clients, assure Laurent Carpentier (ci-contre) . Mais qu'il s'agisse de Salers ou d'Aubrac, la race n'est pas forcément un*

gage de qualité. » Ainsi, celles qu'ils servent sont plutôt d'origine polonaise, normande ou irlandaise pour les Angus. Ouf ! leur veau est corrézien. Il fournit la matière première au vitello tonnato. Rien d'absurde quand on sait que les Italiens se fournissent depuis des décennies en veaux originaires du Massif central...



Bavette marinée

Pas question non plus pour les *Butchers* de surfer sur la mode de la maturation à tout crin et d'exposer des carcasses sous vitrines. « *Le procédé de la maturation s'apparente à l'élevage des*

Tous au Restaurant du 18 septembre au 1er octobre

18 septembre - 1 octobre

La Fête de la Gastronomie 2017 met le Produit en avant.

22 septembre - 24 septembre

4ème édition du Salon Européen du Saké et des boissons japonaises,

7 octobre - 9 octobre

Le fascinant week-end vignobles et découvertes Condrieu, Côte-Rôtie, Vallée du Rhône, du 19 au 22 Octobre 2017

19 octobre - 22 octobre

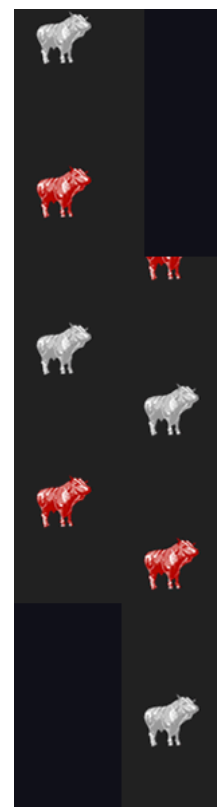
salon Serbotel à Nantes du 22 au 25 octobre

22 octobre-8 h 00 min - 25 octobre-17 h 00 min

« Gibier en Scène - 5ème édition »
- du 5 au 12 novembre 2017

5 novembre - 12 novembre

Voir tous les Évènements



ARTICLES RÉCENTS

Et voici les roqueforts numérotés façon Chanel. 31 août 2017

Le Marathon des Leveurs de Coude fête ses 30 ans 30 août 2017

vins. Il y a une apogée du goût qu'il ne faut pas laisser passer. Pourquoi attendre 12 semaines alors qu'une viande peut être parfaite au bout de 7 semaines.» explique Laurent Carpentier.



Ils ont fait appel au chef Nicolas Gaulandeu, venu du Petit Champerret (Paris 17ème). La viande, il connaît. Il pratique la macération et la cuisson en basse température comme sa bavette cuite 25 h à 64°. Il exerce également l'art du fumage à partir de galets d'iroko et d'érable. Il en tire une recette bien à lui de pastrami (12€) qui vous transformerait presque en immigrant d'Europe de l'Est débarquant sur Ellis Island en 1900... Bien sûr, on peut commander une côte de boeuf pour deux pour 59€. Et pour les amateurs, l'homme sait aussi poêler les ris de veau (36€...). Comme quoi, même ces Butchers of Paname ne sont pas totalement sectaires. Ils savent se faire tripiers à l'occasion.

The Butchers of Paname

9, rue de l'école de médecine

75006 Paris

Tél. 01 42 39 99 49

Fermé dimanche

Métro : ligne 10 Mabillon

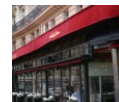
La Brasserie Wepler dans le giron du Groupe Joulie 24 août 2017

Dominique Piron veut réveiller le beaujolais 23 août 2017

Château du Moulin-à-Vent 31 juillet 2017

Les Côtes du Roussillon fêtent les 40 ans de leur AOP 26 juillet 2017

2016, des vacqueyras prometteurs 25 juillet 2017



9 JANVIER 2016



Olivier Bertrand rachète Frères Blanc !

NOS RUBRIQUES

Sélectionner une catégorie

