



TENDANCES

JOUR DE FOOD

# Le pavé, morceau d'anthologie

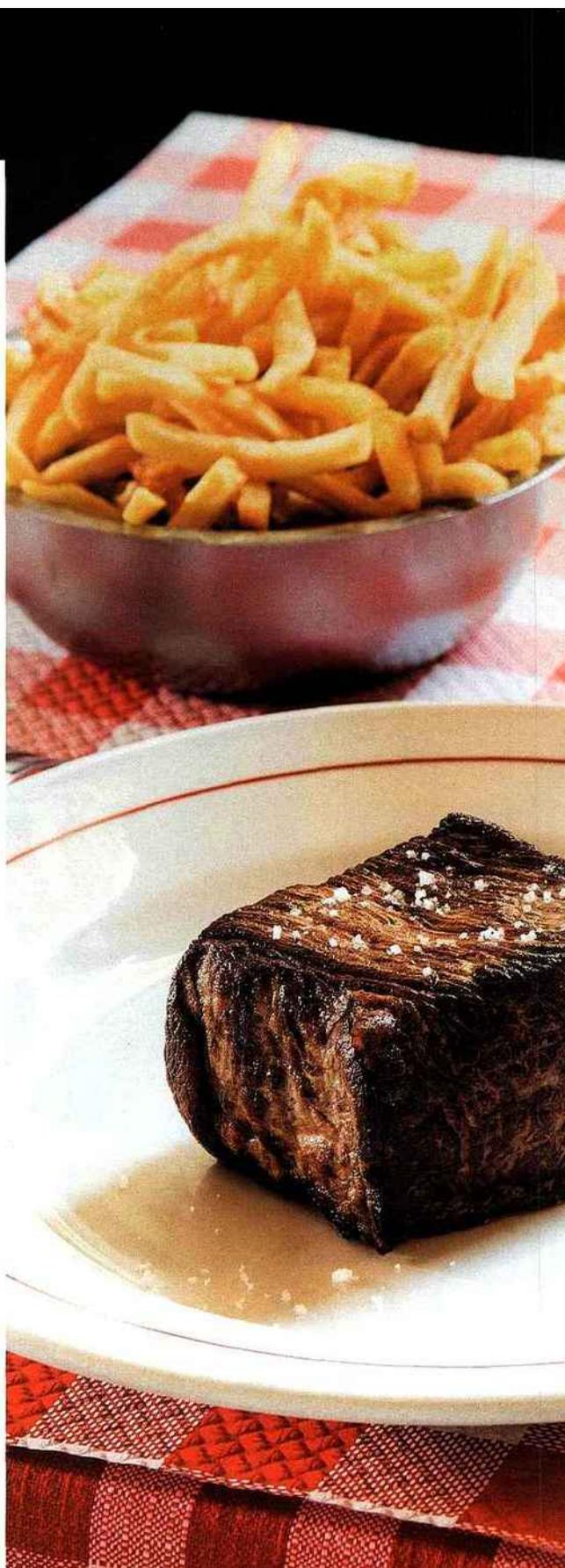
**Chateaubriand lui a donné ses lettres de noblesse, on le sert désormais à toutes les sauces... Quand le pavé sort des barricades, c'est l'effet bœuf garanti.** PAR CHARLES PATIN O'COOHOON

**L**a table affole la foodosphère. Pas de décoration scandinave ni de tatoués à ses manettes. Derrière ce petit phénomène parigot se cache un authentique relais routier qui décline son lot de nappes à carreaux, de menus aux murs et toute une littérature d'œufs en meurette, de céleri rémoulade... L'une des signatures de la carte, c'est le fameux pavé de bœuf sauce au poivre. Oubliez ce que vous connaissez de ce plat plus abonné aux bouis-bouis qu'aux bonnes tables. Dans le nouveau restaurant de Félix et Margot Dumant, il est exemplaire: une sauce dense, lisse, réchauffée par un poivre mignonnette, vient napper un beau pavé généreux dans un petit moment carnassier.

Qu'on l'escorte de poivre, de béarnaise ou d'une sauce marchand de vin, cette tranche de barbaque casse à nouveau la baraque. Concrètement, il s'agit d'une découpe du bœuf dont on prélève une tranche épaisse dans les zones les plus tendres. Sous le pavé se cache donc du filet, du contre-filet ou du rumsteck. Ce morceau d'anthologie a écrit certaines pages viandardes de la capitale. Face aux anciens abattoirs de la Villette (Paris XIX<sup>e</sup>), trône depuis près d'un siècle le *Bœuf couronné*. Dans cette institution parigote, on sert le pavé des mandataires. Cet hommage à la personne mandatée pour vendre les viandes après l'abattage est un maous morceau de 300 grammes de filet de bœuf de race normande, juteux, à l'impeccable tendreté.

Cette viande s'est taillée une place de choix depuis le bistrot jusqu'au gastro. *Le Stella*, brasserie chic des années 1950, installée en plein XVI<sup>e</sup> arrondissement, sert un pavé qui s'acquine avec une délicieuse béarnaise. En mode gastronomique, le chef étoilé Joël Robuchon le travaille avec une sauce au poivre de Malabar en son *Atelier Étoile*, dans un menu qui caresse les 90 €, tout de même.

Si vous préférez jeter le pavé dans votre poêle, quelques règles s'imposent. Choisissez-le bien élevé, sortez-le du frais et mettez-le à température ambiante avant de le cuisiner pour qu'il soit chaud à cœur. Le temps de repos est aussi important que la cuisson, il permet aux chairs de se détendre. Laissez-le sous un papier d'aluminium aussi longtemps que la durée de cuisson. Si vous respectez ces recommandations, votre viande tiendra le haut du pavé. ●





## LE PAVÉ DE BŒUF SAUCE AU POIVRE

DU RESTAURANT AUX BONS CRUS

### Recette pour 4 personnes

Temps de cuisson : 4 minutes

#### Ingédients :

- 4 pavés de bœuf taillés dans le filet ou le rumsteck
- 1 cuillère à soupe de poivre mignonnette (poivre concassé grossièrement)
- 10 cl de cognac
- 40 cl de fond de veau lié
- 10 cl de crème liquide
- Huile d'olive
- Beurre
- Sel

#### Préparation :

Chauffer le beurre dans une poêle. Mettre les pavés 2 minutes par côté. Retirer la viande. Réserver à couvert. Pendant ce temps, faire torréfier le poivre mignonnette dans une casserole, à feu doux, avec une cuillère à soupe d'huile pendant environ 4 minutes. Déglacer avec le cognac. Laisser réduire de moitié. Mouiller au fond de veau. Laisser cuire à feu doux 20 minutes. Ajouter la crème liquide. Laisser réduire une dizaine de minutes. Ajuster l'assaisonnement avec du sel. Servir avec des frites.

#### AVEC ÇA, ON BOIT QUOI ?

##### L'Aube du domaine Courbis

Les frères Courbis, Laurent et Dominique, viennent de signer l'Aube, une excellente cuvée estivale, issue de jeunes vignes plantées sur un sol granitique, entre le Rhône et l'Isère. Ce 100 % syrah, en IGP des Collines rhodaniennes, révèle à la dégustation des notes fumées et torréfiées et des arômes de fruits noirs. Un vrai vin tout-terrain pour l'été. Prix conseillé : 17 €.

Domaine Courbis, route de Saint-Romain, Châteaubourg (Ardèche), 04-75-81-81-60.

### CARNET DE CROÛTE

**LESTELLA**, 133, avenue Victor-Hugo, Paris (XVI<sup>e</sup>), 01-56-90-56-00. Ouvert tous les jours. Filet de bœuf grillé : 24 €.

**AU BŒUF COURONNÉ**, 188, avenue Jean-Jaurès, Paris (XIX<sup>e</sup>), 01-42-39-44-44. Ouvert tous les jours. Pavé des mandataires : 38 € les 300 g.

**AUX BONS CRUS**, 54, rue Godefroy-Cavaignac, Paris (XI<sup>e</sup>), 01-45-67-21-13. Fermé le dimanche. Pavé sauce au poivre : 16 €.

#### L'ATELIER ÉTOILÉ

Joël Robuchon, Publicis Drugstore, 133, avenue des Champs-Élysées, Paris (VIII<sup>e</sup>), 01-47-23-75-75. Ouvert tous les jours. Menus : 89 €.