

www.toutnestquelitresetratures.com

Pays : France

Dynamisme : 0

[Visualiser l'article](#)

Le Severo, temple carnassier à Paris, ça vous dit quelque chose ?

Visuel indisponible

Quand tout bouge alentours, chez William Bernet et Gaël Marie-Magdelaine, au Severo dans le 14e, c'est toujours la fête dans ce temple carnassier, le Severo, tenu par les deux complices depuis trois décennies.

Il est vrai que William, qui fut boucher aux "Nivernaises" dans le 8e, connaît son abécédaire sur le bout du couteau. Et ici, dans les frigos du sous-sol, les viandes passent leur vie à rassir opportunément pour n'être servies qu'au bon moment, d'où leur juste prix (n'oubliez pas qu'après quatre à cinq semaines de vieillissement une viande a perdu 20 % de son poids).

Côté cuisine, le chef de tous temps, Johnny Béguin, nous régale d'une exquise terrine «tout cochon» servie avec les cornichons de la maison Marc, du boudin noir basque du regretté Christian Parra (qui fût 2 étoiles Michelin à Urt au Pays Basque et dont le boudin, dans la tradition, continue d'être produit par la conserverie Anne Rozès, également au Pays Basque), du steak tartare de boeuf charolais servi avec ses frites maison, du ris de veau qui est un délice et de la belle crème caramel.

Le chapitre des vins n'est pas mal non plus, avec le morgon Corcelette de Foillard, l'anjou de Pithon et le [Château Le Puy](#) (Côtes-de-Bordeaux, Côtes-de-Francis).

Et, bien sûr, tous les plats sont à emporter.

Bon appétit et large soif !

Le Severo - 8, rue des Plantes (angle rue Severo) - Paris 14e. Tél. : 01 45 40 40 91. Fermé sam. et dim.
Carte : 35-75 €. Site : www.lesevero.fr

Visuel indisponible

Tataki de boeuf au parmesan, anchois de Santona, câpres et frites maison