

MEATPACK STEAK HOUSE

By Mohamed Cheikh

MOHAMED CHEIKH SORT LES CROCS À ROSNY



Mohamed Cheikh est un chef dont la réputation n'est plus à faire. Gagnant de Top Chef 2021, à la tête des restaurants Meïda et Chick Chill, il cultive la différence avec des adresses qui sortent des sentiers battus. Mais ici, avec Meatpack Steakhouse, c'est une autre histoire : la vraie vedette, c'est la viande.

À **Rosny-sous-Bois**, il installe son nouveau projet, dans une ville qu'on n'associe pas spontanément à la gastronomie, et c'est justement ce qui l'attire. Originaire de Fontenay-sous-Bois, le chef revient en terrain connu avec l'envie d'ouvrir un lieu à son image : libre, ancré, direct. Meatpack Steakhouse n'est pas un simple steakhouse, c'est une vision personnelle de la viande et de ce que doit être un restaurant convivial, familial et sincère.

Le lieu s'inspire du Meatpacking District de New York, l'un des spots préférés du chef, ancien quartier d'abattoirs devenu haut lieu de la culture et de la cuisine urbaine. À Rosny, cette énergie est réinterprétée dans un espace à l'esthétique élégante et chaleureuse, rappelant les dining new-yorkais haut de gamme : banquettes généreuses, finitions soignées, éclairages doux, matériaux nobles... Le tout dans une salle de 225 m², complétée par une terrasse de 106 m², pour accueillir 140 personnes en intérieur et 70 en terrasse.



En cuisine, plusieurs mois de travail en amont ont permis de sélectionner les meilleurs morceaux, de tester les temps de cuisson idéaux, et de peaufiner les sauces maison ainsi que les accompagnements. À l'image du chef Mohamed Cheikh, tout est parfaitement maîtrisé.

La carte aligne les grands classiques du genre : Bone-in Ribeye (Côte de bœuf) maturée 21 jours, Flank Steak Angus (Bavette d'aloyau), American BBQ Ribs, ou encore Dallas Filet (Filet de bœuf Chateaubriand) et Chuck Flap Wagyu australien (Bœuf persillé). Des pièces d'exception, souvent issues de viande Angus, sont proposées en plusieurs tailles, comme le New York Strip (Faux-filet), décliné en 250g ou 350g, la FT Worth Ribeyes Angus (noix d'entrecôte) déclinée en 3 tailles : 250g, 350g ou 450g - le tout pour satisfaire tous les appétits.

Et si la viande reste la star, le reste de la carte a été pensé pour la sublimer. À commencer par les sauces, au choix parmi Pepper, Steakhouse ou encore Mushroom Cream. Les entrées mettent l'eau à la bouche : Buffalo Wings, tortillas avec sauce salsa ou guacamole, ou encore la Cesar Salad comme à New York proposée aussi en plat pour les amateurs, sans oublier les Cheddar Cheese Curds, ces bouchées panées de fromage fondu et de piments jalapeños...

**C'est une
vision
personnelle
de la viande
et de ce que
doit être
un restaurant
convivial,
familial
et sincère.**

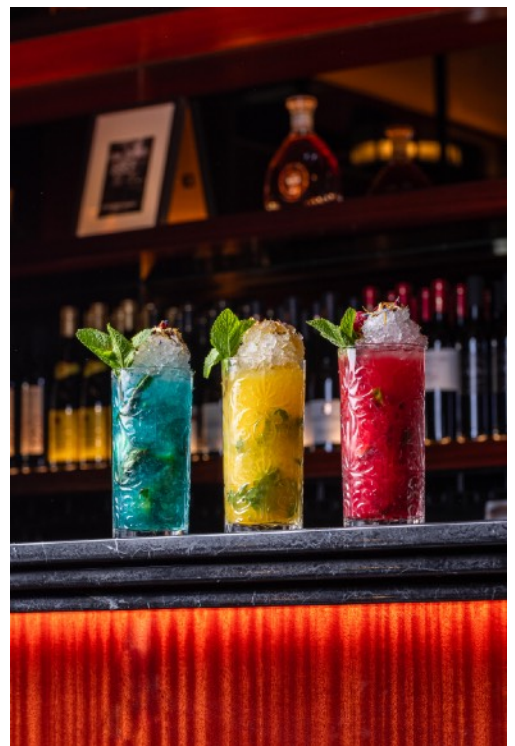




En accompagnement, on retrouve le fameux (et très) crémeux mac & cheese, des french fries croustillantes, ou encore les baked Cheddar potatoes, de belles pommes de terre au four, du cheddar, du bacon de bœuf, et de la sour cream. Les amateurs de burgers ne sont pas en reste, avec plusieurs recettes proposées : cheeseburger, BBQ bacon cheeseburger, ou encore le country fried chicken burger.

Côté desserts, place à la gourmandise new-yorkaise et à une touche de nostalgie : hot chocolate cookie, chocolate lava cake, New York cheesecake, ou encore des coupes glacées façon Snickers ou chocolat-brownie, le tout digne de la Grande Pomme !

Un menu enfant est également disponible, avec des plats et des portions adaptés, pour une expérience familiale accessible à tous.



**Une viande
de qualité,
cuite avec
précision,
dans un cadre
vivant et
généreux.**

On ne vient pas ici pour la surenchère, mais pour l'essentiel : une viande de qualité, cuite avec précision, dans un cadre vivant et généreux. Propulsée une fois encore par le Groupe Bertrand via sa filiale Bertrand Franchise, cette adresse pensée pour durer affirme l'ambition du chef : offrir un steakhouse sincère, exigeant et bien exécuté, dans une ville qu'on n'attendait pas sur ce créneau.

Et si le succès est au rendez-vous à Rosny, Bertrand Franchise prévoit déjà d'étendre le concept Meatpack Steakhouse dans d'autres villes. Une belle manière de donner un nouveau souffle au steakhouse à la française.



À PROPOS DE BERTRAND FRANCHISE

Bertrand Franchise est la première plateforme multi-segments de franchises de restauration en France. Filiale du Groupe Bertrand, elle pilote plus de 1 200 restaurants à travers 10 enseignes emblématiques telles que Burger King, Hippopotamus, Léon ou encore Pitaya. Forte d'une expertise reconnue dans la création et le développement de concepts innovants, elle s'impose comme un acteur clé du secteur de la restauration en France.

