

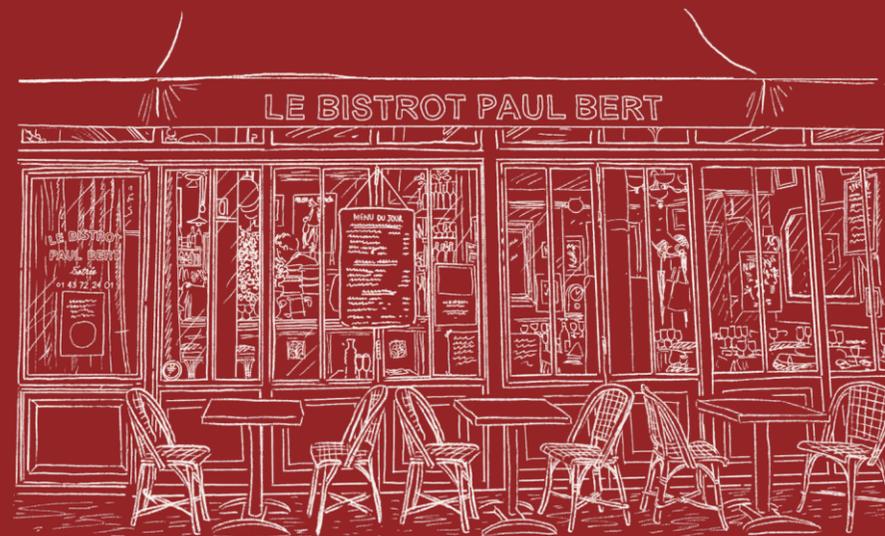
# LE PAUL BERT

LES RECETTES CULTES  
DU VRAI BISTROT PARISIEN

Doit-on encore présenter le Paul Bert, véritable institution parisienne où se pressent les *bistrotters* du monde entier ?

Ses fondateurs, Bertrand Auboyneau et Gwenaëlle Cadoret font paraître le 16 octobre aux éditions *Hachette Cuisine* un livre exquis dans lequel ils dévoilent leurs secrets, mêlant recettes d'anthologie et anecdotes savoureuses. À consommer sans modération.





## UNE PLONGÉE AU CŒUR DU VENTRE DE PARIS

À peine le livre ouvert, on est comme plongés dans cette ambiance joviale et familiale caractéristique de ces bistrot où les repas s'éternisent, dans un temps suspendu précieux. Il nous semble avoir notre rond de serviette aux côtés des habitués, tant les confidences et les anecdotes du maître des lieux, Bertrand Auboyneau, fusent au fil des pages.

Il confie en toute simplicité l'histoire de cette adresse rapidement devenue incontournable, les rencontres essentielles, les figures sans lesquelles rien n'aurait pu être possible, mais aussi les difficultés, et la providence qui ont ponctué ce parcours, et l'ont mené aujourd'hui à la tête de son établissement, entouré d'un joyeux équipage. De quoi nous mettre sérieusement en appétit, et offrir une introduction de choix aux recettes cultes de la maison.

## DES RECETTES CULTES PRÊTES À FAIRE FEU

S'ouvre alors la partie de l'ouvrage dédiée aux recettes, et c'est comme si l'on passait en cuisine aux côtés du chef Thierry Laurent, qui officie au Paul Bert depuis 24 ans, et donne corps aux inspirations du patron.

Le fil rouge du bistrot que l'on retrouve dans ce livre, c'est de proposer des assiettes lisibles, qui mettent en avant l'âme du produit. Place à la gourmandise, au plaisir juste, simple, et immédiat ! Une cuisine de la main et du cœur, qui dévoile toutefois des propositions impeccables et facilement réalisables chez soi, auxquelles il nous est enfin donné accès.



« Comment saisir le bistrot dans son essence, son élan, sa vigueur ? Sans doute en le surprenant, en évitant de parler à sa place et plutôt en livrant son chant choral. Tel quel. Dans son brouhaha, ses arhythmies, son verbe multiple et sa folie douce. Son dérangement constant, son déséquilibre joyeux.

Voici l'univers du Paul Bert, iodé et sanguin, novateur et classique, livré à lui-même dans ce qui constitue plus qu'un livre : une ouverture de jaillissements et de couleurs. Attention, ça va trinquer, boire, chanter, ouvrir des huîtres, sonner les angelus et les nuits sans fin...

cela va faire vingt ans que ça dure, autant dire que c'est le commencement. » – François Simon



## (RE)DÉCOUVRIR LES RICHES HEURES DE LA BISTRONOMIE

Les papilles des épicuriens s'affolent devant cette carte rêvée qui n'en finit pas en propositions toutes plus attrayantes les unes que les autres.



Le cœur s'emballer à la redécouverte d'entrées irrésistiblement canailles : poireaux vinaigrette, œufs mimosa, céleri rémoulade, ou encore ce carpaccio de tête de veau rehaussé d'une crème d'anchois et de câpres.

Quand vient l'heure du plat de résistance, c'est un défilé de suggestions, véritables modèles du genre dont le Paul Bert a le secret (maintenant dévoilé !) de l'exécution, que l'on feuillette l'eau à la bouche.

Tartare de bœuf et ses frites maison, aile de raie aux câpres, mais aussi des propositions plus singulières, telles cette fricassée de têtes de seiches, dont la recette est héritée du premier chef de l'établissement, Sébastien Alessandri.

Le gourmet initié sautera sans l'avouer quelques pages pour se rendre directement à la recette du steak au poivre, qui fait la renommée de la maison : la pièce de boeuf vient ici nappée d'une soyeuse crème au poivre de Sarawak. Un *must* maintenant à portée de poêle !

Les becs sucrés ne seront pas non plus en reste : aux côtés de l'emblématique Paris-Brest du chef Thierry, trônent l'indémoudable baba au rhum, ou encore, les très régressives crêpes Suzette, parmi nombre d'autres douceurs.

Dans cet accès de générosité caractéristique de l'établissement et que l'on retrouve très largement dans l'assiette, quelques pages supplémentaires nous offrent un détour à l'écailler, version marine du bistrot, tenu par Gwenaëlle, l'épouse de Bertrand, mettant ainsi en avant l'héritage culturel de la famille Cadoret, qui élève avec passion depuis 5 générations des huîtres en Bretagne entre la rivière du Belon et la baie de Carantec. On y découvre des intuitions iodées bien ficelées, à l'image de ces pâtes aux langues d'oursin.

Enfin, tel un *vade-mecum*, deux rubriques dédiées aux accompagnements et aux sauces viennent parfaire cet ouvrage, qui s'impose indéniablement comme une véritable encyclopédie du langage bistrotier.

# INFORMATIONS PRATIQUES

## LE PAUL BERT LES RECETTES CULTES DU VRAI BISTROT PARISIEN

Parution le mercredi 16 octobre,  
aux éditions Hachette Cuisine.  
Prix du livre : 35€ TTC

hachette  
CUISINE

