

Quedulbon Pur
bistrot

cuisine canaille | abats | vin nature

22 rue du Plateau, 75019 Paris





Bistrot Quedubon, vainqueur du 7^e championnat d'Europe de la meilleure recette de produits tripiers

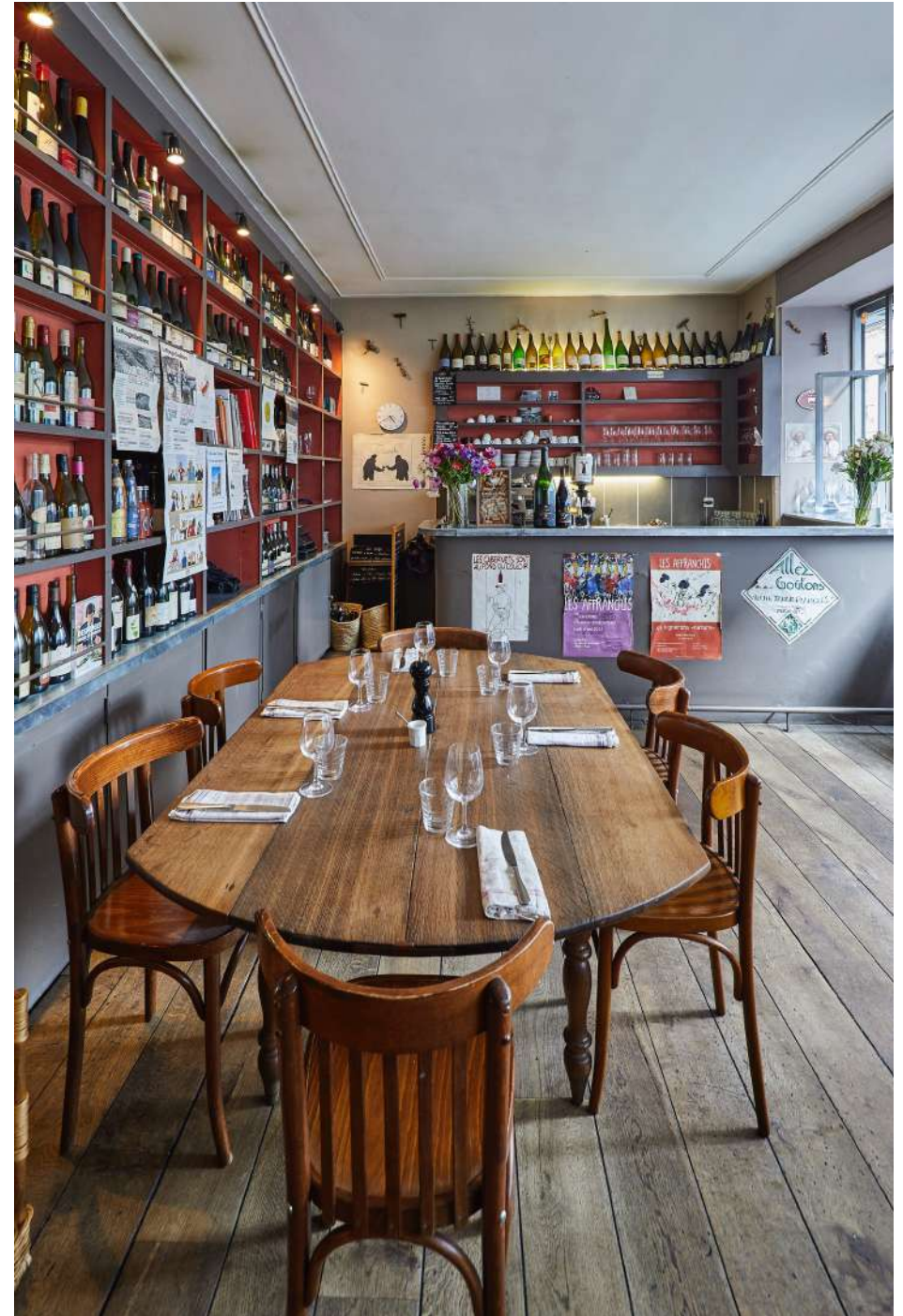
Tout juste auréolé le 26 février dernier du 1^{er} prix au championnat d'Europe de la meilleure recette de produits tripiers, Quedubon remet les abats au centre de l'assiette. Le pastrami de langue de veau accompagné de relish et pickles, création du chef britannique Ollie Clarke, a fait fondre le jury du championnat présidé par les chefs Joseph Viola (MOF) et Nicolas Sale (**), lors du dernier Salon de l'Agriculture.

Ollie a su s'éloigner des classiques des abats en proposant une entrée façon charcuterie, plus moderne et conquérant ainsi un public plus large - argument qui le fait triompher.

Le bistrot incontournable des amateurs d'abats

Depuis sa naissance en 2007 sous l'aile de Gilles Bénard, cette adresse située à deux pas des Buttes-Chaumont (Paris 19e), fait vibrer les amateurs de vins nature et de plats canailles. En 2018, Marc-Antoine Surand reprend le flambeau et infuse sa passion pour les cuvées sans artifice et les bons morceaux, ceux qu'on oublie trop souvent. Avec son menu du midi à 21 € (entrée, plat, dessert), Quedubon reste fidèle à l'esprit bistrot : une cuisine de bon sens, abordable, et ultra goûteuse.

Le décor, typique des néobistrots parisiens, met en scène un comptoir en zinc patiné et de grandes ardoises affichant fièrement les vins du moment. Ici, la clientèle oscille entre habitués fidèles, curieux de passage et amateurs d'abats, attirés par l'authenticité et la générosité des plats.





Les abats, une tradition revisitée et désormais résolument moderne

Côté assiette, les papilles s'émoustillent avec des classiques de la maison comme le ris de veau croustillant qui fond sous la dent, ou la cervelle pochée au beurre citronné, assaisonnée pile comme il faut pour faire chavirer les plus timides.

Les abats jouissent aujourd'hui d'un regain d'intérêt dans la capitale parisienne et Quedubon les magnifie en révélant chaque morceau avec des saveurs franches et gourmandes. Une cuisine engagée, prônant une consommation responsable de la viande : moins, mais mieux, et surtout sans rien gâcher.

Cuisiner l'animal dans son entièreté – de la tête à la queue – c'est faire preuve de respect et de bon sens. Une vraie réflexion qui nourrit autant l'esprit que l'assiette.

Ollie Clarke, l'orfèvre du 5e quartier

Côté fourneaux, le chef britannique Ollie Clarke a fait des abats son terrain d'expression culinaire en s'inspirant du mouvement « Nose to Tail » du chef Fergus Henderson. Originaire du Shropshire, Clarke forge son expérience à 18 ans dans les cuisines du Seafood Restaurant de Rick Stein. Après plusieurs années en Cornouailles auprès du chef français Stéphane Delourme, il l'invite à rejoindre Paris en 2010 auprès de ses amis de l'univers de la bistronomie. Passé par Fish La Boissonnerie (Paris 6), puis à La Régalade (Paris 14), c'est en Bourgogne, au contact des éleveurs de La Ferme de Clavisy, qu'il affine son amour pour la découpe et la cuisine tripière.

En 2022, il intègre QueduBon mettant au cœur de sa cuisine l'importance des bons produits, de saison, établissant des relations étroites avec des producteurs passionnés qui partagent ses valeurs.





La cave : du nature en veux-tu en voilà

Ici, le vin naturel a des épaules et du caractère. La sélection affûtée de 200 à 250 références s'affiche sur tout un mur de l'établissement. Marc-Antoine Surand mise sur des vigneronns qui respectent leur terre et envoient du plaisir dans le verre, alliant rigueur dans le travail de la vigne à la vinification. Chez Quedubon, on parle de vin naturel pas surnaturel.

Des flacons qui cognent juste, parfaits pour escorter la généreuse cuisine d'Ollie Clarke.

Parmi les pépites :

Le Domaine de l'Anglore (Vallée du Rhône), Le Domaine des Foulards Rouges (Roussillon) ; Noëlle Moarantin et Le Domaine Bobinet (Loire) ; Le Domaine des Tournelles ou Valentin Morel (Jura) ; Jacques Lassaigne et Jacques Selosse (Champagne).

Pour les avertis, quelques vieux millésimes signés Georges Roumier (Bourgogne), Henri Bonneau et Jean-Louis Chave (Vallée du Rhône).

