

L'Hôtellerie Restauration

7 novembre 2013 N° 3367

Pages centrales
Annonces
classées

L'HEBDO DES C.H.R. L'HOTELLERIE-RESTAURATION.FR

Spécial Tendances & Innovations

- Présentations insolites ou détournées
- Nouvelles formes de commercialisation
- E-réputation : répondre aux avis clients



HOMMAGE
AUX APÉRICUBES
page 34

Restauration, p. 6

Yannick Alléno
ouvre un deuxième
Terroir parisien
place de la Bourse

Environnement, p. 8

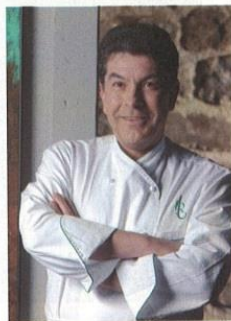
**Les distributeurs-
grossistes signent
une Charte
développement
durable**

Vie syndicale, p. 10

**L'Umih à la veille
de son 61^e congrès
national**

Atelier déco, p. 100-101

**L'Hôtel Fabric,
un clin d'œil au
Paris industriel**



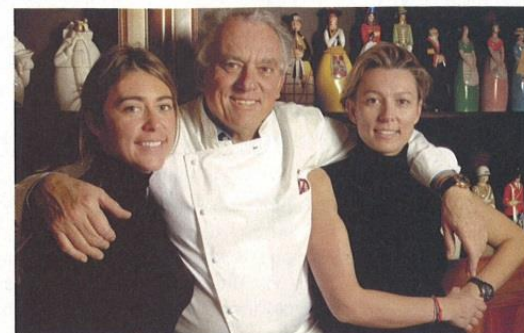
**SECRETS DE CHEF
TROIS RECETTES
DE RÉGIS MARCON**
pages 103-111

Paris Après le restaurant de poissons, Michel Rostang et ses filles, Caroline et Sophie, s'attaquent à la viande, en ouvrant un comptoir pour le moins original.

Le Café des abattoirs des Rostang

Huit ans après l'ouverture du restaurant de poissons Jarasse à Neuilly-sur-Seine (92), **Michel Rostang** et ses filles, **Caroline** et **Sophie**, se lancent dans une aventure inédite : le comptoir à viandes. L'entrecôte des Côtes d'Armor provenant d'un élevage de race ancienne, la côte de porc cul noir basque, la bavette ou les ribs de bœuf Black Angus, les brochettes de gigot d'agneau, l'araignée de cochon... les viandes passent toutes au four Jospé, pour une cuisson hybride entre four et barbecue mélangeant sarments de vigne et bois argentin. Servies ensuite finement découpées dans un poêlon en fonte déposé au centre de la table, et les viandes peuvent être partagées.

"*Tout est parti de l'idée du partage, des grandes tablées où l'on se passe les plats, explique Caroline Rostang. À deux pas d'ici, il y a notre restaurant l'Absinthe, où la viande est notre meilleure vente, mais il ne fallait pas le phagocyter. Donc les viandes en sauce et avec jus, c'est à l'Absinthe. Ici, c'est un four à grill. On a beaucoup travaillé sur la provenance des viandes mais aussi sur les sauces froides et condiments entièrement faits maison.*" Sur les tables, la sauce BBQ à la tomate, vinaigre, lard fumé et jus de viande, celle à l'estragon, la tomato raifort et la moutarde, en bouteille - plus pratique et hygiénique. Toutes sont faites maison et



Michel Rostang, entouré de ses filles **Sophie** et **Caroline** : un trio qui fourmille d'idées.

les clients demandent souvent s'ils peuvent en acheter. Pour accompagner les viandes, trois garnitures au choix : des frites fraîches cuites en deux bains, la salade de roquette et pommes paille ou les pommes grenailles, tomates, oignons et citrons confits.

PAS DE PLAT DIRECT

Le restaurant ne propose pas de plat direct mais trois formules à 32 €, 38 € ou 45 €. Les hors-d'œuvre à partager (trois ou quatre entrées) sont déposés systématiquement sur les tables à l'arrivée des clients. Ils sont inclus dans les formules. Chacune dispose de trois plats. Le client en choisit un, comme sa garniture et son dessert. "*Pas des desserts de pâtisseries, mais des desserts de grand-mère et tous les jours une tarte différente*", précise Caroline Rostang. Ouvert 7 jours sur 7, le Café des abattoirs, c'est 30 couverts en salle, 8 au bar et avec une équipe composée de



L'affiche en verre du Café des abattoirs ornaient le restaurant de l'arrière-grand-père de **Michel Rostang**.

22 € la bouteille), élaborée par le chef sommelier **Alain Ronzatti** avec une marge volontairement très réduite, incite à la consommation, ce qui a boosté le ticket moyen. "*Près de 200 000 € ont été investis dans les travaux.*"

*Tout est neuf. Nous avons travaillé avec les architectes **Marc Hertrich** et **Nicolas Adnet**, qui ont intégré nos idées du bistrot chic avec une âme*", déclare Michel Rostang.

Fresque en cuir beige au mur, plateau des tables en bois issu de wagons de train, bar avec un mur de briques devant lequel s'expose une charcuterie à la coupe... "*C'est un travail familial et collectif*", ajoute Caroline Rostang. *Chacun met la main à la pâte. Par exemple, ma sœur **Sophie** a chiné les couverts en métal argenté dépareillés. Nous avons demandé à une amie de nous faire des serviettes en forme de tablier de boucher à l'ancienne. J'ai trouvé des tabourets de bar avec l'assise en fonte que nous avons adaptés et peints. Mon père a accepté de mettre en décoration l'affiche en verre 'Café des abattoirs' qui ornaient le restaurant de son arrière-grand-père à Pont-de-Beauvoisin. Un clin d'œil familial.*" Chez les Rostang, la famille n'est pas un vain mot.

NADINE LEMOINE

Café des abattoirs

- 10 rue Gomboust • 75001 Paris
- Tél. : 01 76 21 77 60
- www.cafedesabattoirs.com