

MAISON

Décoration
Design
Architecture
d'intérieur

NOUVEAU

n°2

FRANÇAISE magazine



SOLUTIONS
LES COULEURS
QUI AGRANDISSENT
UNE PIÈCE

TENDANCE
LE VOYAGE
NOUS INSPIRE

DÉCO
DU 25 M²
À LA MAISON
D'ARCHI...
LES CLÉS POUR PASSER
DU RÊVE À LA RÉALITÉ

TOUT SUR
LA CHAMBRE,
HAVRE DE PAIX



CAFÉ DES ABATTOIRS
Rostang
Père et Filles

CHEF ÉTOILÉ reconnu pour la qualité de sa cuisine classique dans le restaurant gastronomique qui porte son nom (ses quenelles sont à tomber, comme son sandwich à la truffe), Michel Rostang n'entend désormais plus rien sans ses filles Caroline et Sophie. À son actif : la brasserie Jarrasse, Dessirier, L'Absinthe, et enfin le Café des abattoirs, qui apparaît sous le label Rostang Père & Filles.



OÙ 10, rue Gomboust, 1^{er}
MÉTRO Pyramides
TÉL 01 76 21 77 60
PRIX Trois menus,
à 32, 38 et 45 €.
Ouvert tous les jours

À l'orée de la très élégante place du Marché-Saint-Honoré, ce petit caboulot où la viande tient la vedette (mais qui, pour autant, ne la joue pas « steakhouse ») est tenu avec intelligence par la famille Rostang. Les filles, Caroline ou Sophie, selon les jours, accueillent le client avec le sourire, comme maman l'a toujours fait au restaurant gastronomique de leur père. Bon sang ne saurait mentir !
LE DÉCOR. À la manœuvre, les architectes Marc Hertrich et Nicolas Adnet ont imaginé un cadre où l'industriel se marie à l'esprit bistrot. Dans la salle, une enseigne Art déco en verre églomisé récupérée dans les archives familiales (elle ornait autrefois le café du grand-père), une fresque contemporaine en bois réalisée à partir de fonds de wagons de train.

LA CUISINE. Destinée à ceux qui n'aiment la poulette que fermière, qui clament haut et fort que « tout est bon dans le cochon » et ne suivent le bœuf qu'une fois taillé en bavette. Dans le menu à 38 €, on a le choix



entre tartare de veau du Limousin coupé au couteau, sauce César, gigot d'agneau façon kebab et bavette de bœuf Black Angus. En garniture, pommes paille, frites fraîches ou pommes grenailles, tomates, oignon et citrons confits. Les hors-d'œuvre du jour sont à partager (l'œuf touillé, miam !).
CE QUI NOUS SÉDUIT. Les hors-d'œuvre du jour, les sauces maison (tomate-raifort et BBQ notamment), la sélection vineuse bien ficelée, l'ambiance du quartier.
ON AIME MOINS. Les sièges de tracteur au bar, peu confortables.