Les meilleurs pot-au-feu de Paris

- Par 4 Auteurs
- Mis à jour le 10/02/2015 à 11:41
- Publié le 04/02/2015 à 08:00

PALMARÈS - C'est exactement ce dont on a envie lorsqu'il fait froid. Un bon gros pot-au-feu, longuement mijoté, qui vous réchauffe au cœur de l'hiver. Nous en avons dégusté une vingtaine pour dénicher les meilleurs.

Le pot-au-feu en hiver, c'est un peu comme la pêche Melba en été ou le navarin au printemps: une sorte d'évidence saisonnière, même si ce soi-disant rustique est plus finaud qu'il n'y paraît. Facile à faire (ça cuit tout seul), peu coûteux et savoureux, le pot-au-feu, qui s'appelle aussi «bœuf gros sel» selon les maisons, est donc un pilier de la cuisine ménagère. Et tous ceux qui l'ont déjà préparé savent qu'il faut beaucoup de pugnacité pour le rater. Il y a quelques années encore, de très nombreux bistrots l'inscrivaient à l'ardoise, dès les premiers frimas. Parfois en même temps que le beaujolais nouveau ou bien juste après.

Hélas, que sont nos pot-au-feu devenus? Ils ont déserté l'assiette, ostracisés par la mode du brut, du presque cru, du cuit minute. Il faut désormais les débusquer chez les défenseurs du mijoté, les militants du bœuf pour tous. Fin janvier, on croyait bien tenir notre os avec quelques irréductibles censés en avoir fait leur plat de résistance. Mais grosse déception en découvrant que certaines adresses «venaient juste de l'arrêter» (La Gauloise, Le Villaret, Le Marsangy…) alors que d'autres ne l'avaient pas encore lancé. En attendant les beaux jours peut-être?!

En fait, le pot-au-feu n'a pas vraiment disparu, il a discrètement rejoint les plats de semainier, cette affiche tournante dans les restaurants. Il faut donc le choper le jour dit, se mettre à sa disposition. En un mot, le mériter. C'est le cas chez Lipp, chez René, chez Drouant ou chez Flottes. Contraignant mais plutôt bon signe, puisqu'on ne vous resservira pas celui de la veille! Sur notre vingtaine de pot-au-feu, nous en avons découvert d'excellents, avec un petit regret toutefois: qu'ils prennent souvent leurs aises par rapport à la recette de base. Bol de bouillon zappé, morceaux de viande indifférenciés, légumes négligés… Dommage, le pot-au-feu mérite beaucoup mieux!

Le principe

Test. Nous l'avons dit, le pot-au-feu est farceur, il n'hésite pas à s'éclipser en plein hiver, délaissant ses bastions stratégiques. Certes les Halles, berceau historique (et là, au secours!), certes les bistrots campés sur la tradition (parfois, hélas, sans lui), toujours est-il que la quête du pot-au-feu relève un peu du jeu de piste. Nous en avons donc retenu une petite vingtaine, en intégrant ceux qui figuraient sur des semainiers.

Méthode. Ils ont été testés de façon anonyme par les journalistes de la rubrique au cours des deux semaines précédant la parution, selon une grille de lecture préétablie.

Critères retenus. Quatre, notés chacun sur 5 points pour une note finale sur 20. Soit le bouillon (aspect, sapidité, gras), la viande (générosité, variété des morceaux, avec bonus si os à

moelle), les légumes (saveur, quantité, diversité) et enfin le rapport qualité/prix. Si le prix moyen est de 21,74 €, les tarifs s'échelonnaient de 16 à 28 € (justifiés pour ce dernier par la présence de foie gras).

Résultats. Un podium serré avec des notes très proches pour les dix premiers. Le pot-au-feu de Drouant (IIe), qui perpétue la recette d'Antoine Westermann, l'emporte d'une courte tête, suivi de Chez René (Ve) puis de l'autoproclamé Roi du Pot-au-Feu (IXe), cette fois-ci dauphin. En résumé, Paris recèle de très bons plats, même si, à l'issue de ce palmarès, on aimerait bien, comme cela se fait pour l'œuf mayo, que des fondus de pot-au-feu se mobilisent pour qu'il survive!

Le palmarès

	NOTRE TOP 10		BOUILLON (SUR 5)	VIANDE (SUR 5)	LÉGUMES (SUR 5)	QUALITÉ-PRIX (SUR 5)	TOTAL (SUR 20)	PRIX
1er	DROUANT	16, rue Gaillon, IIe. Tél. : 01 42 65 15 16. (sam.)	4,5	3,5	3,5	4,5	16	20 €
2e	CHEZ RENÉ	14, bd Saint-Germain, Ve. Tél. : 01 43 54 30 23. (1 jeudi sur 2)	3	3,5	4	5	15,5	16,50 €
3e	LE ROI DU POT AU FEU	34, rue Vignon, IXe. Tél. : 01 47 42 37 10.	3	3,5	4,5	4	15	19 €
3e EX AEQUO	LIPP	151, bd Saint-Germain, VIe. Tél. : 01 45 48 53 91. (sam. et dim.)	4	4	3,5	3,5	15	23,50 €
5e	LE COURT-BOUILLON	51, rue du Théâtre, XVe. Tél. : 01 45 77 08 18.	4,5	4	3,5	2,5	14,5	28 €
5e EX AEQUO	AU COIN PASTEUR	59, bd Pasteur, XVe. Tél. : 01 43 20 79 80.	3,5	3	4	4	14,5	21 €
7e	LE BEAUMARCHAIS	21, bd Beaumarchais, IVe. Tél. : 01 49 96 47 00.	3	3,5	3,5	4	14	17 €
7e EX AEQUO	LE QUINCY	28, av. Ledru-Rollin, XIIe. Tél. : 01 46 28 46 76.	3,5	3,5	4,5	2,5	14	26 €
9e	CHAUMETTE	7, rue Gros, XVIe. Tél. : 01 42 88 29 27.	4	3,5	3,5	2,5	13,5	25 €
10e	LE PETIT VICTOR HUGO	143, av. Victor-Hugo, XVIe. Tél. : 01 47 04 82 89.	3	3,5	4	2,5	13	25 €

ET LES AUTRES...

11E **CHEZ MAMY** 3, rue Jules-Vallès, XIe (dimanche, 20 €). **12,5/20**
12E **LE CINQ-MARS** 51, rue de Verneuil, VIIe (22 €). **12/20**
13E **LA MAISON DE L'AUBRAC** 37, rue Marbeuf, VIIIe (24 €). **11,5/20**
14E **CHEZ DENISE** 5, rue des Prouvaires, Ier (jeudi, 24 €). **11/20**
14E **EX AEQUO FLOTTES** 2, rue Cambon, Ier (25,50 €). **11/20**
16E **CHEZ PAUL** 13, rue de Charonne, XIe (samedi, 17 €). **10,5/20**
17E **LA GRILLE MONTORGUEIL** 50, rue Montorgueil, IIe (16 €). **8/20**

Antoine Westermann: «J'aime bien cette idée de rendez-vous!»

À la tête de plusieurs adresses parisiennes (Drouant, Mon Vieil Ami, Coq Rico, La Dégustation), le chef alsacien Antoine Westermann continue de vouer une passion au pot-au-feu. Son plat, vainqueur de notre palmarès, ressemble comme deux «gouttes d'os» à celui que sa mère lui faisait, enfant.

Pourquoi ne servir le pot-au-feu que le samedi chez Drouant?

Parce que je tiens à ce principe de plat du jour. Ainsi, le mardi, c'est le bourguignon, le mercredi, la bouchée à la reine, le jeudi, la tête de veau et, donc, le samedi, le pot-au-feu. C'était le plat préféré de mon enfance, et ma maman le préparait déjà ce jour-là pour le déjeuner.

Vous le servez toute l'année? Et vos clients viennent expressément le déguster en fin de semaine?

Oui, mes plats du jour ne bougent pas, je ne les déracine pas! Et j'aime bien cette idée de rendez-vous, c'est quelque chose d'important. Le client peut rêver, il sait qu'il retrouvera le plat qu'il aime tel ou tel jour.

Parlez-moi de la recette et des ingrédients.

Avant tout, il faut de belles viandes et de bons légumes. Le pot-au-feu, c'est un plat de partage, de convivialité. Côté viandes, j'utilise du paleron, de la macreuse et de la queue de bœuf, le trio idéal, à parts égales. Lorsque j'en fais pour des copains, il peut m'arriver de rajouter du canard ou de la poule, et, là, cela donne un pot-au-feu incroyable. Pour les légumes, j'utilise navet, poireau, céleri, carotte, oignon, pomme de terre et, selon les saisons, du

panais ou du chou vert. Je le sers avec un bouillon bien réduit sur lequel je râpe au dernier moment de la noix de muscade en ajoutant un émincé de persil plat et de bulbes de cerfeuil.

Vos fournisseurs sont parisiens?

Pas forcément. En fait, je cherche le top, ce qui me convient le mieux. Cela peut être à Paris comme chez les petits bouchers de province.

Vous accompagnez votre pot-au-feu des condiments habituels: gros sel, cornichons, moutarde?

Oui, gros sel, poivre concassé et raifort cru, râpé, assaisonné de vinaigre de vin et d'un peu d'huile. Je rajoute toujours deux ou trois ramequins de céleri rémoulade, de betterave… Le pot-au-feu devient alors magique de complexité, entre les légumes bien chauds et les crudités. Si on me prescrivait du pot-au-feu une fois par semaine jusqu'à la fin de ma vie, je dirais oui tout de suite!

Drouant, 16-18, place Gaillon (IIe). Tél.: 01 42 65 15 16. Pot-au-feu uniquement le samedi: 20 €