

FRENCH MORNING

NEW YORK

Cinq restos pour un boeuf bourguignon à New York

Emmanuel Saint-Martin

février 28, 2014 | Guide, Restaurants |  Print

— 4 Comments

 Recommend

71



Credit: tastespotting.com

Quoi de mieux qu'un roboratif boeuf bourguignon pour supporter l'hiver new-yorkais? Où trouver le meilleur boeuf bourguignon à New York, c'est la question de la semaine. Et comme d'habitude, ajoutez vos adresses en commentaire!

Maison Kayser: C'est la surprise de cette liste. A New York, le très célèbre boulanger est aussi restaurateur dans trois de ses boutiques, avec des ambitions qui vont bien au-delà du sandwich. L'*executive chef*, Olivier Reginensi, est un ancien de Daniel et du Cirque et il décline pour le menu de Maison Kayser les grands classiques, dont ce boeuf bourguignon servi en petites cassolettes. Trois adresses: 1294 3rd Ave (Upper East Side); 921 Broadway (Flatiron); 1800

Broadway (Columbus Circle)

Jeanne et Gaston: Le propriétaire et chef, Claude Godard, new-yorkais depuis 14 ans, est originaire de Bourgogne. Son restaurant [tient son nom de ses grands-parents](#) et le menu affiche des recettes que Claude tient de son grand-père Gaston. Bref, autant dire que le boeuf bourguignon il connaît... 212 West 14th Street (entre 7th & 8th). [Site](#)

Matisse: Le bistro de Frédéric Lesort s'est fait une réputation en servant une cuisine française traditionnelle, bonne et plutôt bon marché. Star du menu, le boeuf bourguignon est élégamment nommé « *Julia Child's* », du nom de [l'Américaine qui fit connaître](#) le vénérable plat à l'Amérique. 924 2nd Ave (entre 50th St & 49th St). [Site](#).

Mominette: Un des restaurants qui ont annoncé l'arrivée tonitruante de Bushwick parmi les quartiers « *gentrifiés* » de New York l'an dernier. Mominette, propriété de Jean-Pierre Marquet (qui possède deux autres restaurants et une boulangerie à Brooklyn), fait dans le menu bistro ultra-classique. Entre le coq au vin, le confit de canard et le steak frites, figure bien sûr le boeuf bourguignon. 221 Knickerbocker Avenue (entre Starr and Troutman), Brooklyn. [Site](#).

Marseille: D'accord le boeuf bourguignon n'est pas précisément une spécialité provençale, mais Marseille n'est pas vraiment un restaurant marseillais non plus, ce qui ne l'empêche pas de servir une très bonne cuisine « french bistro ». Comme tous les restaurants du groupe de Simon Oren (Café d'Alsace, Nice Matin, L'Express, Le Monde...), Marseille offre une version bien sous tout rapport de la brasserie française américanisée. 630 9th Ave, (entre 44th St & 45th St). [Site](#).