Copyright © 2015 Le Bouclard

1, RUE CAVALLOTTI - 75018 PARIS

www.bouclard.com

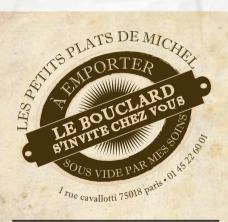
#### LA VÉRITÉ SUR LE PASTRAMI

UN PRODUIT REMARQUABLE.



Les noms à la mode subissent souvent des effets de distorsion : voir faux-sens ou contresens. C'est le cas du Pastrami souvent associé à une charcuterie italienne, Peperoni, Salami et même à un plat de pâtes au salami! Il n'en est rien. L'influence des terminaisons en "i" crée la confusion. Car PASTRAMISER et PASTRAMI est un vieux procédé de Macération-Cuisson-Conservation utilisé avant 1875 par les Juifs roumains qui l'ont importé aux USA. Il s'agit de pommader une poitrine de bœuf (ou autre) de 12kg avec un mélange de sel et d'épices (dont chacun détient une recette différente) puis de la laisser macérer pendant 12 jours (saumure ou sous-vide). Après dessalage et séchage le morceau va rôtir doucement pendant 7 heures à 67°C puis est légèrement fumé. Aujourd'hui, nous répétons les mêmes gestes tout en bénéficiant de réfrigérateurs et de fours modernes réalisant un produit remarquable.

MB



#### sous-vide, à emporter

Foie gras maison mi-cuit, Terrine maison, Salade de choux frisé Blanquette de morue dessalée, Blanquette de veau à l'ancienne, Joues de bœuf braisées au Valreas, Lièvre à la royale, Pastrami maison, Pot au feu de plat de côte Poulet Rosalie à l'estragon, Rognons de veau aux pleurotes Grenailles brossées à l'huile de truffe, Pleurotes sautées à la provençale, Purée maison, Riz Basmati. Riz Arborio au caramel, Risotto,



### Michel Bonnemort donne vie au Bouclard

Après avoir passé 20 ans aux USA, Michel Bonnemort revient en France et ouvre son restaurant **"Le Bouclard"** dont il va assurer le succès jusqu'à ce jour.

Vrai vieux bistrot Parisien avec une goutte d'influence USA, il cuisine son propre Pastrami d'entrecôte noté par la presse "One of the best in Paris". Une belle partie de la carte est consacrée aux grandes pièces de viandes telles qu'un faux filet de Bavière (influence Boucheries Nivernaises) persillé à souhait et rassi 30 jours, tranché à votre table au poids désiré. Autre influence carnivore, celle de son grand-père Ayral, propriétaire du Cochon d'Or à la Villette, l'onglet de bœuf os à moelle et le lièvre à la royale.

La cerise sur le gâteau est le fameux menu carte à 39€ comprenant entrée, plat et dessert avec foie gras, gratin de queues d'écrevisses au sauvignon, hampe de veau grillée au thym, choux farci de sandre en nage d'écrevisses et friand de pied de porc désossé. Les vins sont rigoureusement sélectionnés par Jacqueline et proposés au verre et en carafe 25cl et 50 cl. S'il vous reste une petite place ce sera pour le très léger cheesecake (dont je vous donne la recette) et la mousse au chocolat de Jacqueline, sans beurre , sans jaune d'œuf ni sucre ; incroyable mais vrai.

Reste le «tout compris du midi» à 25€, avec Champagne et café, sans surprise.

#### LE PROJET DELICATESSEN

BENS - KATZ - ARTIES -LESTERS - BLOOMS & HAROLDS



Parce que c'est un clin d'œil et une façon de rendre hommage aux saveurs de la gastronomie juive par un goy qui a fréquenté les meilleurs delicatessen de Brooklyn pendant 25 ans.

Parce que mon équipe et moi-même maitrisont parfaitement le Pastrami sous toutes ses formes et dans tout ses états (IL EST AU MENU DU BOUCLARD). Parce qu'il s'inscrit parfaitement dans la lignée des stars du Delicatessen-Diner en Amérique du Nord tels que BENS - KATZ - ARTIES - LESTERS - BLOOMS & HAROLDS dont le succès est dû à une superbe qualité de viande appréciée par une clientèle "pluri-ethnies".

Pour ce projet Parisien, nous recherchons des partenaires financiers car les bonnes idées sans argent ont du mal à survivre.

ME

## **AMERICAN PIE: CHEESE CAKE**



Mixer finement les biscuits spéculos. Mélangez le beurre clarifié, la poudre d'amandes et le mix de spéculos. Bien beurrer votre moule (à bords démontables, carré ou rond) et verser cet appareil sur le fond du moule. Aplatir ce mélange avec un pilon de façon à obtenir la même épaisseur partout et mettre au congélateur pour 1 heure. Pendant que la base se solidifie, délayer la maïzena dans 2 cuillères à soupe d'eau et la mélanger à vitesse maxi dans votre robot-batteur avec : PHILADELPHIA CREAM CHEESE- FROMAGE BLANC - CREME LIQUIDE - SUCRE ET ŒUFS. Quand la base est solide, verser l'appareil

dans votre moule et placez au four (chaleur

tournante) à 175°C pour 40 minutes. Après cuisson il ne vous reste plus qu'a mettre votre cheesecake au frigo pendant 3 heures et goûtez ! Il y a 12 délicieuses portions !

Ingrédients :	
Philadelphia Cream	700 Gr
Speculos	250 Gr
Fromage blanc 0%	500 Gr
Crème liquide	10 CI
Poudre amande	100 Gr
Beurre clarifié	100 Gr
Maïzena sans gluten	10 Gr
Œufs	4 Pc
Sucre poudre	170 Gr



ET POUR DINER DU LUNDI AU SAMEDI

1 RUE CAVALLOTTI
75018 PARIS
PARKING AT 50M (11 RUE FOREST)

01 45 22 60 01 REZABOUCLARD@GMAIL.COM WWW.BOUCLARD.COM



Photo : Pierre Anthony Allard , www.studioallard.com

# The Bourlard Times

Copyright © 2015 Le Bouclard

1, RUE CAVALLOTTI - 75018 PARIS

www.bouclard.com

## TRUTH ABOUT PASTRAMI

## A FANTASTIC PRODUCT



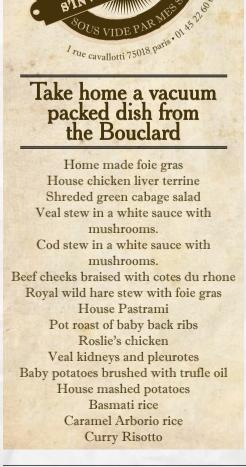
Name dropping are often subject to phonetic distortions and misinterpretations particularly when they cross the Atlantic. Pastrami is a clear example, often compared to an Italien coldcut such as Peperoni and even to a dish of pasta with Salami. The preference for words finishing with an "I" has induced confusion in the end user mind. In fact PASTRAMI AND PASTRAMISATION is an old process of Maceration-Cooking-Preserving used by the Roumanian Jews who migrated to America in 1875. At large, you rub a 10lbs piece of Beef brisket '(it can be the meat of your choice) with a mix of salt and spices (everyone has its secret spices) and you let it macerate in your brine or in your dry vacuum packed bag for 12 days. The 13th day it goes to a wash and dry then put to roasting in a f° 152 oven for 7 hours.

Today, we repeat the same gestures in our

modern kitchen for the benefit of a

remarkable final product.

MB





## Michel Bonnemort keeps his "Bouclard alive and well"

After spending 20 years in the USA, Michel Bonnemort returns to France and opens in Paris his restaurant **"Le Bouclard"** with a lasting success.

True old Parisian restaurant with a drop of American influence, he cooks his own Pastrami of beef sirloin praised by the press "one of the best in Paris".

A large part of the menu is given to "he men" pieces of meat such as a sirloin from Bavière aged 30 days and carved at your table to the desired weight. Michel repeats 2 famous dishes from his Grandfather Ayral, owner of the Cochon d'or: hanger steak and a huge bone marrow as well as the famous "wild hare à la Royale"

The icing on the cake is the famous menu carte at 39€ with appetizers, main course and deserts. You will enjoy Foie gras, crayfish tails gratiné with sauvignon wine, stuffed cabage with pike perch and a crayfish sauce, Pan cake of boneless pork feet. Jacqueline's wine selection is proposed by the glass and carafes 25cl and 50cl

For your sweet tooth don't miss the super light cheesecake (see recepe below) and Jacqueline chocolate mousse without butter, neither sugar nor egg yolk.... incredible but true.

Dont miss the all inclusive lunch menu at 25€ with champagne or wine and coffe, no bad surprise on your check.

#### DELICATESSEN PROJECT

BENS - KATZ - ARTIES -LESTERS - BLOOMS & HAROLDS



We have nurtured for a while the idea to create a true American delicatessen in Paris. A sort of wink to the savors of jewish gastronomy and a tribute from a goy who has eaten in the best brooklyn delicatessen for 25 years.

My kitchen team and myself have the Pastrami "know how and the daily practice" because it is on the bouclard's menu.

Furtermore, this project would be a potpourri of the deicatessen stars such as BENS-KATZ-ARTIES-LESTER-BLOOMS AND HAROLDS whose sucess is due to a superb meat quality praised by a diversified clientele.

For this Parisian project, we are seeking financial partners as we believe that good ideas without money have trouble to survive.

MB

## **AMERICAN PIE: CHEESE CAKE**



Mix finely the speculos cookies, add the clarified butter and the almonds powder. Butter the bottom of your mold (square or round but with removable edges) and pour this paste on the bottom of your mold. Tap on it with any flat device you may find in such a way that the thickness of this base will be equal everywhere. Place this preparation in your freezer for 1 hour and start mixing the Maizena with 2 tablespoon of water. Now is the time to place all the remaining ingredients: PHILADELPHIA CREAM CHEESE-COTTAGE CHEESE 0%-LIGHT CREAM-MAIZENA-SUGAR AND EGGS ( in your kitchenaid robot or other) at the highest speed). Its time to check the base in your freezer and its up to you to extend

the time to harden your base! then remix at high speed and pour the preparation into the mold. the whole thing goes to the oven at  $^{\circ}F$  347 for 40 minutes.

Remove and place in your refrigerator for 3 hours then taste it and tell me about it!

	18 20 NL
Philadelphia cream cheese	25 oz
Speculos cookies	8,8 oz
Cottage cheese 0%	17,6 oz
Light cream or half & half	3,38 fl oz
Almonds powder	3,5 oz
Clarified butter	3,5 oz
Maizena without gluten	0,4 oz
Whole eggs	4 pc
Sugar in powder	6 oz



FOR LUNCH, FROM TUESDAY TO FRIDAY.

FOR DINER, FROM MONDAY TO SATURDAY.

1 RUE CAVALLOTTI 75018 PARIS PARKING AT 54 YARDS (11 RUE FOREST)

01 45 22 60 01 REZABOUCLARD@GMAIL.COM WWW.BOUCLARD.COM



Photo: Pierre Anthony Allard, www.studioallard.com

Créa: Olivier Cascarino, www.cascarino.fr