



POURQUOI AVOIR CHOISI LA MARQUE «GOY» ?

Parce que de Mère Normande et de Père Bordelais je me dois de revendiquer ce qualificatif dont j'adore la prononciation en Français et en Anglais qui dénomme, avec un humour très New-yorkais, «le non Juif».

Parce que c'est un clin d'œil humoristique mais aussi une façon de rendre hommage aux saveurs de la gastronomie juive promue par un GOY dont le premier job fut, en 1969 à New York, celui de vendeur de vin chez «Monsieur Henri Wines» à Brooklyn. Une division de Pepsi Cola qui venait de troquer (oui, oui, barter!) la vodka Russe Stolichnaya contre la distribution de leur «Pepsi» en Russie !

J'ai vécu et travaillé 25 ans aux USA, donc je maîtrise parfaitement le pastrami sous toutes ses formes et dans tout ses états, si je puis dire !

Croyez moi, je connais les meilleurs delicatessen juifs et leur pastrami autour de Morgan Avenue.

Parce qu'il s'inscrit parfaitement dans la lignée des STARS du Delicatessen Diners d'Amérique du Nord tels que : Bens-Schawrtz, Katz, Arties, Lesters, Blooms and Harolds dont le succès est dû à une clientèle pluri-ethnies.

Parce que je suis restaurateur à Paris depuis 30 ans et que je connais le succès du pastrami dans mon établissement.

Je pars donc du principe que le *Delicatessen-Diner nord américain* n'a jamais vraiment été développé dans la vieille Europe (sauf en Allemagne) et que dans le domaine du **FAST GOOD**, il y a sûrement une «dent creuse» à remplir !

Textes : Michel Bonnemort - Crédit photographique : Baptiste Allard - Design : K'SKA www.cascarino.fr

Pastrami Herald

www.bouclard.com

FAST GOOD

VITE ET BON



Jacqueline vous accueille
pour déjeuner du mardi au vendredi
pour dîner du lundi au samedi
1 rue Cavallotti 75018 Paris
01 45 22 60 01
rezabouclard@gmail.com

DEVENEZ INFLUENCEUR !

 [le_bouclard](https://www.instagram.com/le_bouclard)

 [restaurant Le Bouclard Paris](https://www.facebook.com/restaurant-Le-Bouclard-Paris)

 www.bouclard.com



DEPUIS 1875...



PASTRAMISER est un vieux procédé de macération, de cuisson, de conservation d'une viande ou d'un poisson importé aux États-Unis en 1875 par les Juifs Roumains.

La poitrine de bœuf est le plus connu des morceaux. **LA RECETTE** consiste à pommader ce morceau (12kg) avec un mélange de sel rose et d'épices (dont chacun détient le secret !) et le laisser macérer pendant 8 jours. Comme le bœuf *Wagyu*, on masse la viande une fois par jour. Ensuite, il faudra la cuire pendant 12h à basse température (70°C) et 95% d'humidité. Le dessalage, séchage et une légère fumaison donneront le **SIGNAL DE LA DÉGUSTATION**.

Nous rajoutons un émincé de choux frisé en cheveux d'ange assaisonné de **LA FAMEUSE SAUCE DU «GOY»** (mayonnaise aux câpres et blanc d'œuf).

Cette méthode était indispensable pour conserver la viande à l'époque où les réfrigérateurs n'existaient pas, mais aujourd'hui encore, notre façon artisanale, grâce aux équipements de cuisines modernes, lui assure un succès remarquable. C'est le produit que j'élabore pour votre plaisir, dans la cuisine du **BOUCLARD**.



DON'T FORGET ! ——— N'OUBLIE PAS

Le pastrami du Goy se déguste sur place mais aussi en vente à emporter sous vide !

...COPIER/COLLER



TO BE CONTINUED

Il est intéressant de constater que dans les cuisines du monde nous retrouvons cette habitude de : **MACÉRER, ÉPICER, RIMMELISER, COLORIER, PASTRAMISER, MAILLARDISER** leurs produits !

Pourtant viandes, poissons et volailles, de base, sont identiques sans modification génétique, quoique découpées différemment selon les pays. Ceci dit, chaque groupe ethnique va modifier l'aspect, le goût voire la texture, d'un produit qui ne lui convient pas à l'état brut. C'est le cas de la poitrine de bœuf, des ris de veau, des escargots, du cabillaud et autres moutardes, curry, piments sur nos viandes !

Cela veut-il dire que nous ne savons pas apprécier gustativement et olfactivement un produit nature ? Bien sûr... **NON !**

L'origine judéo-roumaine du Pastrami est intéressante parce qu'elle regroupe des saveurs "ottomanes" qui étonnent et séduisent notre œil et odorat caucasien. Néanmoins, un jambon sans sel nitrite est gris et reste invendable (et pourtant parfaitement délicieux !) Pour mon pastrami, je ne souffre pas du syndrome du **C'EST MOI QUI L'AI FAIT !** J'ai adapté saveurs et textures selon mon goût et mes recherches en demandant à mes clients et amis s'ils trouvaient le résultat savoureux...