



Le nouveau Corner Le Bourdonnec chez Lafayette Gourmet



Amateurs de viande préparez-vous pour une expérience très addictive. Le boucher star de la maturation du bœuf et héros du film [Steak \(R\)évolution](#) [Yves-Marie Le Bourdonnec](#), s'est allié au designer [Jean-Philippe Nuel](#) pour imaginer au niveau -1 des [Galeries Lafayette](#), 35 bd Haussmann, le seul lieu où l'on peut déguster ses produits.

[gallery ids="527296,527295,527293,527294"]

L'espace vaste du "corner" imagine par Jean-Philippe Nuel se répartit entre la boucherie aux vitrines réjouissantes où la viande est choisie, pesée et emballée, la cuisine et les tables minimalistes où l'on peut déguster cette matière première exceptionnelle.

La carte du restaurant se concentre exclusivement sur le bœuf (burger, tartare, carpaccio, steak subtilement vieilli, T-Bone etc) avec des plats à partir de 16 euros. Côté entrées aussi, le bœuf est roi, traité en salaison comme du jambon, sous forme de Pastrami ou de "Salaté" (sel, citron et ail). Côté vin la carte est à la hauteur du bœuf avec une gouleyante déclinaisons de rouges AOC (commençant à 5 euros pour le verre de Bordeaux Château Virecourt Comté 2015) et même de blancs qui s'accordent parfaitement avec la viande rouge.

Un corner de rêve carnivore qu'on image déjà bondé à l'heure du déjeuner.

Corner [Le Bourdonnec](#), Lafayette Gourmet, 85 bd Haussmann, Paris 8e.