

# Revolução Francesa

*Wish* seleciona os melhores bistrôs do país. De Marselha à Bretanha, passando por Paris e Normandia, confira quem está mudando a cara da gastronomia local

Por **Alexander Lobrano**, de Paris

Para todos os apaixonados por uma boa refeição, a nova Revolução Francesa teve início no dia 1º de março de 2010, quando o guia *Michelin* concedeu uma estrela para o Yam'Tcha, um pequeno e charmoso bistrô parisiense, que serve culinária contemporânea com inspiração chinesa, e duas para o Sa.Qua.Na., um restaurante descontraído, com ar de bistrô e decoração minimalista, na cidade portuária de Honfleur, na Normandia. Embora a famosa "bíblia" francesa não afirme explicitamente, essas novas honrarias sinalizam uma grande mudança na hierarquia da verdadeira culinária de qualidade na França. Ou seja, muitos dos melhores e mais empolgantes lugares para comer no país hoje não são os restaurantes elegantes e caros, que servem pratos elaborados e opulentos, mas sim os pequenos e acessíveis, de estilo bistrô, onde o chef permite que produtos frescos sejam as estrelas de seu cardápio. "A comida só terá sabor se você estiver feliz", diz Alexandre Cammas, fundador do Le Fooding ([lefooding.com](http://lefooding.com)), site muito popular e moderno. "No Le Fooding valorizamos 'a sensação', ou seja, a reação psicológica, emocional e intuitiva que você tem em relação ao restaurante, com a boa comida", diz Cammas. Ele representando a nova geração de amantes da culinária francesa que quer não só uma refeição agradável ao paladar, mas passar horas em um lugar descontraído e acolhedor. *Wish* selecionou os novos melhores bistrôs, lugares onde você poderá comer tão bem quanto nos elegantes restaurantes da alta gastronomia, gastando muito menos e em ambientes tranquilos e descontraídos.

FOTOS DIVULGAÇÃO



## **L'AGRUME, Paris**

Este bistrô segue o estilo dos restaurantes de bairro de lugares badalados como Santa Mônica, na Califórnia, ou Notting Hill, em Londres, com serviço jovial e amigável. O chef Franck Machesi-Grandi (foto acima), depois de trabalhar com Michel Rostang e no Le Bernardin, em Nova York, está servindo maravilhosos menus a preço fixo, que talvez sejam a melhor pedida em Paris no momento. O cardápio do jantar muda sempre, mas recentemente apresentou pratos como caranguejo com limão e fatias de maçã Granny Smith, sopa de peixe, peito de pato com beterrabas, gorgonzola com salada e avelãs, e duas sobremesas. **L'Agrume**, 15, Rue des Fosses Saint-Marcel, 75005, Paris, tel. +33 1 4331 8648.

## **UMAMI, Strasbourg**

Mesmo se o bairro La Petite France de Strasbourg não fosse tão bonito, qualquer pessoa interessada em refeições inovadoras deveria conhecê-lo. A carreira do chef *globetrotter* Rene Fieger inclui trabalhos em Sydney e Xangai, o que dá pistas sobre a incrivelmente sofisticada e original culinária francesa contemporânea que você vai encontrar ali. Seu cardápio muda com frequência, porém, entre os pratos recentes, destacam-se fletan (linguado) com pasta de curry vermelho tailandês em leite de coco, timo de vitela assado no pó de urucum e carne de porco no *jus* de canela (molho feito com os sucos do cozimento) com purê de abóbora. **Umami**, 8, Rue des Dentelles, Strasbourg, tel. +33 3 8832 8053. [restaurant-umami.com](http://restaurant-umami.com)

## BISTRÔS França



À esquerda, o bistrô Jadis, excelente opção em Paris. Abaixo, o L'Aromate, o melhor de Nice. Na página ao lado, exemplo do que o chef do L'Aromate prepara para sobremesa; Jean-Marie Baudic e seu restô na Bretanha; e o Sa.Qua.Na, na Normandia



### L'AROMATE, Nice

Como a Miami de 20 anos atrás, Nice está no ápice de uma importante troca de gerações: os aposentados que adoram os tradicionais restaurantes franceses são substituídos por uma população mais jovem, que gosta de comer em bistrôs acolhedores. Entre os chefs locais, Mickael Gracieux é dos melhores. Ele estagiou com Joël Robuchon, Alain Ducasse e no L'Oustau de Baumaniere, antes de transformar uma antiga torrefação de amendoim em seu primeiro restaurante. O cardápio de Gracieux muda sempre, embora pratos como o caranguejo em geleia de marisco com creme de erva-doce e curry, além do ravióli de batata com caviar sevruga, mostrem seu estilo. **L'Aromate**, 20-22, Avenue Marechal-Foch, Nice, tel. +33 4 9362 9824. [laromate.fr](http://laromate.fr)

### JADIS, Paris

Hoje, a melhor comida de Paris é encontrada em seus arredores, exigindo uma longa viagem de metrô. O Jadis, bistrô pintado de vinho e cinza em um canto distante do 15º *arrondissement*, é ótimo exemplo. Embora seja difícil chegar, é raro conseguir reserva. O lugar é tocado por Guillaume Delage, que há pouco tempo foi o chef da casa de peixes Gaya, de Pierre Gagnaire e trabalhou com Michel Bras e no Le Pré Catalan. Não deixe de provar a terrine de foie gras e o frango com purê de aipo e compota de frutas vermelhas, que mostram a impressionante habilidade técnica e imaginação de Delage. **Jadis**, 208, Rue de la Croix-Nivert, 75015, tel. +33 1 4557 7320. [bistrot-jadis.com](http://bistrot-jadis.com)

### FRENCHIE, Paris

Esse pequeno bistrô em Sentier, antigo bairro de roupas de Paris, é exemplo de como os melhores lugares para comer na França hoje em dia são, muitas vezes, os mais simples. Gregory Marchand, chef e proprietário, nascido em Nantes, elabora suas criações em uma cozinha minúscula nos fundos do restaurante de pedra e tijolos vermelhos à vista, que poderia facilmente ser encontrado em Nolita (bairro *cool* de Nova York). Isto faz sentido, pois Greg recentemente trabalhou com o *restaurateur* Danny Meyer, do Gramercy Tavern. O restrito cardápio oferece duas entradas, dois pratos principais, um prato de queijos e duas sobremesas. Mas sempre inclui deliciosas invenções, como sopa de creme de aipo com croutons, foie gras e ovo ligeiramente cozido, além de moderna receita da brandade de morue (bacalhau em lascas com batatas e alho) como prato principal. **Frenchie**, 5, Rue du Nil, 75002, Paris, tel. +33 1 4039 9619.



### SA.QUA.NA, Normandia

O elegante restaurante do chef Alexandre Bourdas surpreende com seu visual japonês de janelas brancas, pisos com esteira de palha e mesas com toalhas de linho bege. Os garçons são jovens e os preços acessíveis para um local dessa qualidade. Porém, a melhor surpresa aqui é a impressionante simplicidade dos excelentes menus a preços fixos. Foie gras com "tapenade" de pepinos, maçãs Granny Smith, leite, azedinha e hortelã, flan de alface com cavalinha e óleo de gergelim e lombo assado de cordeiro com purê de amêndoas são algumas das ótimas opções. **Sa.Qua.Na**, 22, Place Hamelin, Honfleur, Normandia, tel. +33 2 3189 4080. [alexandre-bourdas.com](http://alexandre-bourdas.com)

### YOUPALA BISTROT, Saint Brieuc

Depois de estagiar com Pierre Gagnaire, em Paris, o chef Jean-Marie Baudic voltou para sua Bretanha natal, principalmente "porque a região tem os produtos mais espetaculares da França". Frutos do mar frescos, pequenas propriedades que cultivam verduras orgânicas, aves criadas em condições naturais e carne produzida de modo ético são facilmente encontrados. Não deixe de provar as vieiras grelhadas servidas com guacamole e emulsão de aspargos e avelãs. Trata-se de um ótimo exemplo de sua culinária brilhante e intensa. **Youpala Bistrot**, 5, Rue Palasne-de-Champeau, Saint Brieuc, Bretanha, tel. +33 2 9694 5074. [youpala-bistrot.com](http://youpala-bistrot.com)

### YAM'TCHA, Paris

Os cardápios franco-asiáticos que a chef Adeline Grattard, prepara em sua cozinha compacta e envidraçada são imperdíveis. Grattard estagiou com Yannick Alléno e Pascal Barbot no L'Astrance, antes de seguir para Hong Kong, onde conheceu seu marido, Chiwah, que trabalha como *sommelier* de chás do restaurante (Yam'Tcha significa beba chá, e cada prato é servido com uma infusão diferente). O menu incluiu vieiras grelhadas sobre brotos de feijão em molho de alho selvagem, peixes inteiros servidos sobre repolho chinês com cogumelos enoki, e sorvete caseiro de gengibre com pedaços de abacate e maracujá. **Yam'Tcha**, 4, Rue Sauval, 75001, Paris, tel. +33 1 4026 0807.

### LE CAFÉ DES EPICES, Marselha

A poucos passos do Le Vieux Port, o antigo porto de Marselha, e em frente à Prefeitura, o criativo e moderno bistrô de Arnaud Carton de Grammont deu início a uma nova era da boa culinária nessa cidade – a segunda maior da França. O cardápio segue o pórtico ensolarado emoldurado pelo colorido fúcsia das buganvílias e pelas oliveiras em vasos. Experimente os pratos provençais, como a berinjela assada coberta com queijo de cabra e tapenade fresca e o linguado com purê inspirado na escalivada catalã (berinjela, pimenta, alho, cebolas e azeite), seguido de panna cotta com abóbora cristalizada. **Le Café des Epices**, 4, Rue du Lacydon, Marselha, tel. +33 4 9191 2269.