

TOP GOURMET

As colunistas Dani Hispagnol e Tati Simões comandam a agência Gouté - Gourmet Travel Experience



A BISTRONOMIE EM PARIS

A ESPECIALISTA E BLOGUEIRA CONDUZ VIAGEM GASTRONÔMICA A PARIS, PARA EXPLORAR O MOVIMENTO PELO QUAL GRANDES CHEFS OFERECEM ALTA COZINHA COM INFORMALIDADE E PREÇOS DE BISTRÔ.

por **CONSTANCE ESCOBAR**

LE COMPTOIR DU RELAIS

Depois de se consagrar como um dos precursores da bistronomie à frente do La Régalade, Yves Camdeborde mudou de endereço. Desde 2005, seu novo restaurante, o Le Comptoir, é sucesso de público e de crítica. O aclamado menu degustação, servido nas noites de segunda a sexta-feira, é considerado uma das maiores barganhas gastronômicas de Paris.

9 Carrefour de l' Odéon – 6ème

LA RÉGALADE

Emblemático, esse é considerado o restaurante que deu início ao movimento da bistronomie. Fundado em 1992 por Yves Camdeborde, recém-saído do hotel Le Crillon, onde trabalhou ao lado de seu mentor, Christian Constant, seria o estopim de uma revolução na cena

gastronômica parisiense. Treze anos depois, Camdeborde saiu de cena e a passou o comando ao chef Bruno Doucet, que vem mantendo a excelência que consagrou a casa. 49 Avenue Jean Moulin – 14ème



Gouté - Gourmet Travel Experience
www.goute.com.br

PAUSA PROVIDENCIAL

Entre uma refeição e outra, uma pausa estratégica numa pâtisserie ou chocolaterie é mais que recomendável. Em se tratando de Paris, é obrigatória. Seja no incontornável Pierre Hermé, o pâtissier dos pâtisseries, seja na confeitaria do momento, a Pâtisserie des Rêves, ou no chocolatier que é o atual queridinho dos parisienses, Jacques Genin.

Pierre Hermé –

72 rue Bonaparte – 6ème

Pâtisserie des Rêves –

93 rue du Bac – 7ème

Jacques Genin –

133 rue de Turenne – 3ème



LE VIOLON D'INGRES

Esse é o primeiro dos quatro restaurantes de Christian Constant, o verdadeiro pai do movimento surgido no início dos anos 90 que seria batizado de bistronomie. O chef, que esteve por anos no comando do Les Ambassadeurs, no Hotel Crillon, ali formou uma legião de pupilos que incentivou a deixarem as amarras da haute cuisine e buscarem seus caminhos. Tomava corpo o movimento pelo qual chefs de alto quilate, egressos de hotéis e restaurantes de luxo, buscariam um restaurante “pra chamar de seu”. Mais tarde, o próprio Constant faria isso ao abrir o Violon d' Ingres.

135 rue Saint Dominique – 7ème



LE CHATEAUBRIAND

Trata-se de um dos ícones de uma espécie de segunda geração dos bistronomiques. No comando, o chef basco Iñaki Aizpitarte, que é, sem dúvida, um dos maiores talentos dessa nova leva de chefs franceses dispostos a fazer cozinha moderna, criativa e acessível. Não por acaso, o Le Chateaubriand, está entre os 50 melhores restaurantes do mundo na eleição da revista inglesa Restaurant. 129 Avenue Parmentier – 11ème

LE RELAIS SAINT GERMAIN

Numa viagem que tem como pano de fundo a bistronomie, nada mais dentro do contexto que se hospedar no charmoso Le Relais Saint Germain, cujo dono é o chef Yves Camdeborde. O elegante hotel boutique, com o romantismo de uma Paris de outrora, tem em anexo o restaurante Le Comptoir, onde é servido o café da manhã dos hóspedes que não preferiram desfrutá-lo em seus quartos. 9 Carrefour de l' Odéon – 6ème