

# Viagem - Paris



Vista da Avenue de la Grande-Armée e, ao fundo, a Torre Eiffel a partir do Arco do Triunfo, monumento que celebra as vitórias de Napoleão Bonaparte

## ROTEIRO DE INSIDERS

A EQUIPE DA LE CORDON BLEU INDICA CLÁSSICOS E ACHADOS NA CAPITAL FRANCESA

Texto **Olívia Fraga**

**H**ouve um tempo em que o mundo inteiro queria estar em Paris. Nos anos 20, escritores como o norte-americano Ernest Hemingway e artistas em início de carreira chegavam de mala e cuia para absorver a atmosfera mágica de suas ruas. Mesmo sem dinheiro, no bolso apenas uns trocados para o próximo maço de cigarros, nutriam o desejo de se tornarem famosos. Ainda hoje, Paris consegue despertar paixões. A cidade vibra com as luzes da modernidade - observar seus símbolos arquitetônicos lá do alto, no sobrevoo do pouso ou da decolagem, é sempre mágico. A gastronomia francesa faz parte da mística: epicentro dos principais movimentos artísticos, a cidade também é celeiro generoso de talentos na cozinha. Paris é o lugar onde todo cozinheiro quer estar, e é para lá que Mariana Hahnemann Gonzaga vai. A ganhadora do prêmio **Receitas de Família de 2016** terá direito a uma semana em Paris, com acompanhante, e ainda vai participar de workshops exclusivos na tradicional escola **Le Cordon Bleu**, que acaba de se mudar para um elegante prédio em Beaugrenelle, pertinho da Torre Eiffel. Nas páginas seguintes, as relações-públicas da escola, Sandra Messier e Catherine Baschet, dão dicas de passeio pela cidade. Um menu-degustação do que Paris tem de melhor.



1 • A fachada do novo campus da Cordon Bleu, perto da Torre Eiffel • 2 e 3 • Bancada de aulas práticas e uma das sete salas de cozinha industrial • 4 • Na cobertura do prédio da Cordon Bleu, horta orgânica e apiário



# Viagem - Paris

## Roteiro

### ONDE COMER

• **CAFÉ CONSTANT** Um dos melhores bistrôs da cidade prova que tamanho não é documento: menorzinha entre as três casas que o chef estrelado Christian Constant mantém na rua, o Café Constant vive lotado e hoje em dia tem sua cozinha dirigida por um ex-aluno da Cordon Bleu de Portugal, João Duarte. O cardápio, bem calibrado, tem ótimas opções do café da manhã ao jantar, como o lombo de porco confitado, embebido em ragu de lentilhas de Puy, foie gras e cenouras. O menu executivo tem ótimo custo-benefício (17 euros, de 2ª a 6ª; 24 euros, aos sábados e domingos). 139 rue Saint-Dominique, 7ème, tel. (33 1) 4753-7334, maisonconstant.com/cafe-constant.

• **CLOVER** Jean-François Piège nasceu na bucólica região de Auvergne mas logo trocou Valence por Paris. Ascendeu em carreira meteórica na cozinha dos restaurantes de gente como Christian Constant, Alain Ducasse e Joel Robuchon. Em 2014, abriu o Clover com sua esposa, Élodie. Vinte clientes por vez se apertam no salão/cozinha coberto de azulejos para provar os menus fechados de Piège. Cozinha de autor de primeira. Reserve antes. 5 rue Perronet, 7ème, tel. (33 1) 7550-0005, clover-paris.com.

• **LE BÉLISAIRE** Se quiser encontrar a nata da sociedade de Vaugirard (no 15ème arrondissement), vale bater cartão neste bistrô pequenino e de serviço à moda parisiense, meio sisuda, vá lá, mas impecável. O ex-presidente François Sarkozy é cliente assíduo. Há 15 anos, Mathieu Garel serve o melhor da estação por preços amigáveis - no início da primavera, não deixe de pedir os aspargos brancos, postos uns sobre os outros como em jogo de pega-varetas, em leito de zabaglione de tangerina. 2 rue Marmontel, 15ème, tel. (33 1) 4828-6224, lebelisaire.free.fr.

• **LE GRAND RESTAURANT** Nome à altura do métier: é neste duas-estrelas Michelin que Jean-François

Piège brilha. Aberto em setembro de 2015, impressiona do teto ao piso: mármore de Carrara branco e preto em abundância, paredes de concreto cru, cristais e carpete geométrico disputam atenção com o que sai da cozinha: vegetais laminados à perfeição, lagostas cozidas em folhas de figueira, cebolas doces com arenque defumado e avelãs e o trabalho memorável da pâtissière Nina Métayer, que desconstrói os doces clássicos franceses. 7 rue d'Aguesseau, 8ème, tel. (33 1) 5305-0000.

• **LE RELAIS DE L'ENTRECÔTE** Rede bem estabelecida (são três unidades em Paris e uma em Genebra, na Suíça), a casa herdada por Marie-Paule alega ser a original, a primeira a servir bife com batatas fritas em Paris. A carne suculenta leva sal e pimenta-do-reino na medida, o caldinho molha o prato, e vem bem escoltada pelas batatas fritas, repostas a qualquer hora a pedido do cliente. Se quiser se refestelar em outra tradição bem francesa, peça o montblanc, o doce de castanhas portuguesas com chantilly que a casa serve muito bem servido. 101 Boulevard du Montparnasse, 6ème, tel. (33 1) 4633-8282, relaisentrecote.fr.

• **POTTOKA** A cozinha basca (parte francesa, parte espanhola) dos panelões e cozidos demorados se veste de gala com a técnica sofisticada de Sébastien Gravé. Bochecha confitada, queijos e embutidos da região, pot-au-feu e um celebrado gâteau basque (torta de cerejas) levam filas à porta do bistrô de verve original. 4 rue de l'Exposition, 7ème, tel. (33 1) 4551-8838, pottoka.fr.

### ONDE COMPRAR

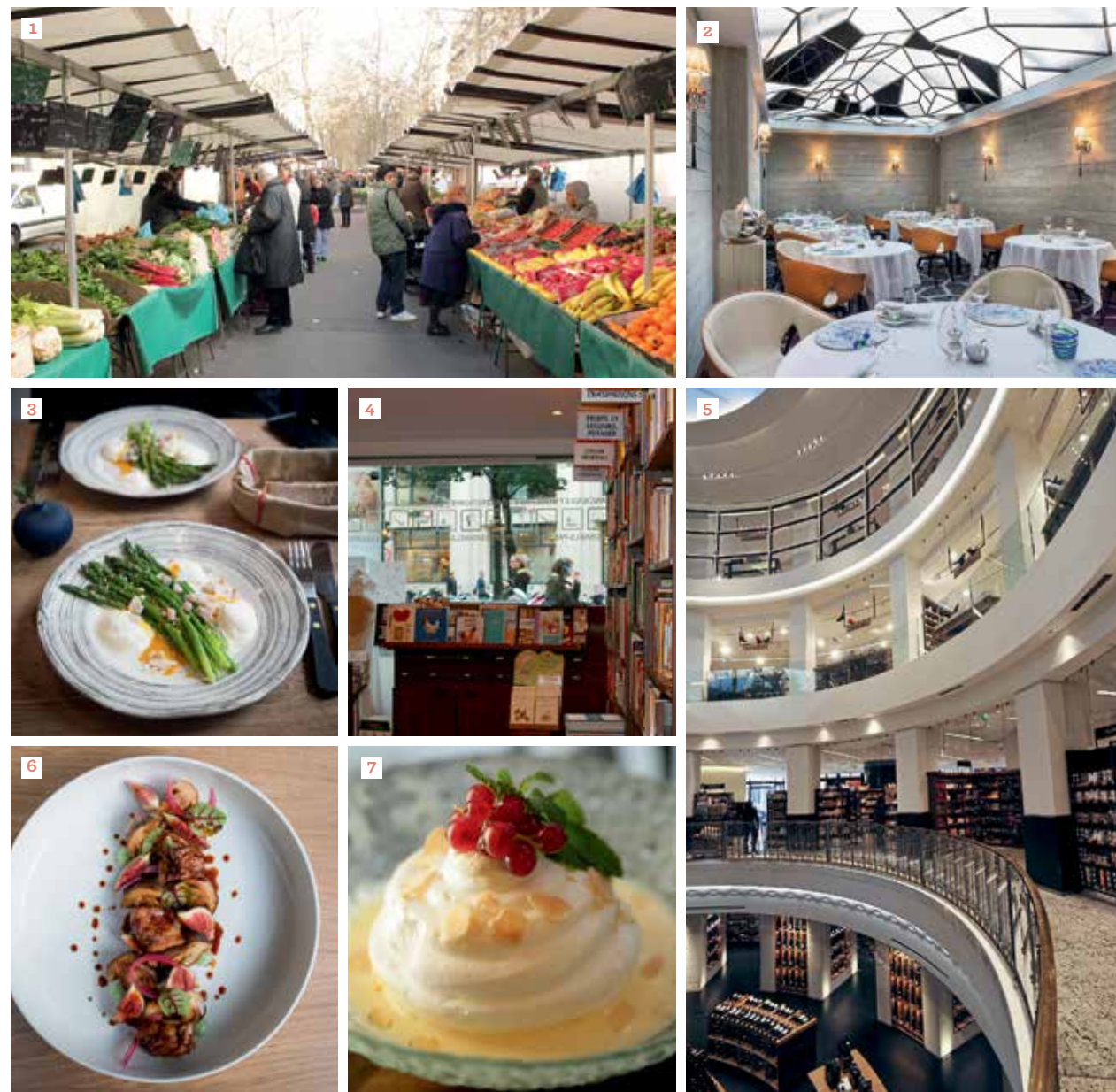
• **BARTHÉLEMY** Fromageries em Paris há aos montes, mas a loja de queijos tocada por Nicole Barthélemy carrega a personalidade da dona e é um oásis. Astros de cinema e políticos apostam na mão e no olfato de Nicole, esposa de Roland, um dos affineurs (mestres queijeiros) mais famosos da França. Os exemplares à venda são garimpados por todo o país e aperfeiçoados na

afinagem feita pelo casal, em ambiente refrigerado e apinhado de gente. Entre eles, o especialíssimo Mont-Ventoux, queijo de cabra em forma de pirâmide, uma preciosidade. 51 rue Grenelle, 7ème, tel. (33 1) 4222-8224.

• **LIBRAIRIE GOURMANDE** Dividida em dois andares (o mezanino é todo dedicado a doces e à pâtisserie francesa), a pequena livraria é um achado. Especializada em comida e bebida, vira um ponto de encontro agradável de intelectuais, gastrônomos e estudantes de culinária. Vende livros raros, primeiras edições e revistas de pequena tiragem, em versões em francês e inglês. 92-96 rue Montmartre, 2ème, tel. (33 1) 4354-3727, librairiegourmande.fr.

• **MARCHÉ RASPAIL** Uma das melhores feiras de Montparnasse, no 6ème, vende produtos orgânicos aos domingos, das 9h às 17h. Prepare-se para ver abóboras e cenouras coloridas, aspargos brancos e verdes, alcachofras maiores que a palma da mão e dulcíssimas gariguettes (variedade de morango desenvolvida nos anos 70, que está entre as mais saborosas do país), além de flores da estação, peixes e carnes, tudo da melhor qualidade e vendido pelo próprio agricultor. Boulevard Raspail, 6ème, tel. (33 1) 4885-9330.

• **LA GRANDE ÉPICERIE DU BON MARCHÉ** Que magnífica quitanda! A gigantesca loja de departamentos na Rive Gauche destina uma enorme área de sua construção (a primeira de estrutura metálica feita pelo célebre engenheiro Gustave Eiffel) aos melhores ingredientes da temporada. Peixes e carnes de origem certificada, patês, mais de uma centena de manteigas diferentes e queijos... Dá vontade de levar tudo para casa. A ala de chás, verduras e frutas exóticas se abre para degustações. Faça um pedido bem educado aos atendentes para provar alguns frutos raros da Ásia e do Japão. 38 rue de Sèvres, 7ème, tel. (33 1) 4439-8100, lagrandeepicerie.com.



1 • Marché Raspail, feira de orgânicos em Montparnasse • 2 • Le Grand Restaurant, o salão majestoso onde Jean-François Piège brilha • 3 • Aspargos verdes em emulsão de enguia defumada, do Clover • 4 • A Librairie Gourmande, especializada em livros de gastronomia • 5 • Luxo epicurista na Grande Épicerie do Bon Marché • 6 • Molejas salteadas do Pottoka • 7 • Île flottante com âmeadoas laminadas do Café Constant

Fotos: Olívia Fraga / Editora Globo (1), Khahn Renaud / Divulgação (2), Annabelle Schachmes / Divulgação (3), Divulgação (4 e 6), Véronique Mati / Divulgação (5), Clay McLachlan / Divulgação (7)