

Parigi Bistrot: gli indirizzi da non perdere

Siete finalmente approdati nella Ville Lumiere e non sapete scegliere tra le tante delizie della cucina francese?

Atmosfera, sapori e quel gusto spesso un po' retro (ma non sempre) che abbiamo imparato ad amare nei film che fanno di Parigi la vera protagonista della pellicola. Un buon punto partenza potrebbero essere questa manciata di indirizzi che propongono un connubio innovazione e tradizione della migliore cucina d'Oltralpe selezionati da rendezvousenfrance. Quanto ai prezzi...ce ne è per tutte le tasche...

1) Le Baratin

3 Rue Jouye-Rouve (XX° arrondissement)

Atmosfera da vecchio bistrot, menù scritto sulla lavagna e la cucina della chef argentina Raquel Carena così semplice e personale.

2) La Crèmerie

9 Rue des Quatre Vents, Saint-Germain

Si possono degustare la burrata con qualche pomodoro ciliegino, il camembert fermier, il tian di verdure preparato da Hélène.

3) Benoit

20 rue Saint Martin (IV arrondissement)

É una delle perle dell'universo gastronomico di Alain Ducasse e unico bistrot stellato della capitale dall'atmosfera confortevole, aperto nel 1912 e mantenuto l'atmosfera dell'epoca: boiserie, velluto, specchi e lampadari d'antan. Specialità parigine classiche, dal pâté in crosta alle lumache, il filetto di sogliola, la leggendaria tête de veau, i profiteroles Benoit e una carta dei vini di oltre 350

referenze. Secondo il noto chef Alain Ducasse non esiste posto “più bistrot e più parigino di Benoit”.

4) Terroirs Parisiens

20 Rue Saint-Victor (V arrondissement)

Yannick Allena, chef celebratissimo (tre stelle Michelin dal 2007 nel suo ristorante gastronomico, e “chef dell’anno” 2014 per Gault&Millau), è erede di una famiglia di bistrotiers e in omaggio ai locali che i suoi genitori gestivano nei dintorni di Parigi, dove è cresciuto, ha aperto un bistrot dal look contemporaneo (design Wilmotte) e dalla cucina di tradizione, attenta ai produttori e alle ricette dell’Île de France. Per molti il miglior bistrot della città.

5) Allard

41 Rue Saint-André des Arts (VI arrondissement)

Nel cuore di Saint-Germain-des-Prés, un bistrot aperto nel 1932 dalla mère cuisinière Marthe Allard, arrivata a Parigi dalla Borgogna. Gestito dalla famiglia Allard fino alla metà degli anni '80, ne continua lo spirito di tradizione. Specialità classiche, dalle cosce di rana al pollo arrosto della Bresse e l’immancabile Tarte Tatin. Il tutto preparato dalla chef Laëtitia Rouabah e dal suo “secondo”, un’altra donna, Emilie Villon.

6) Abri

92 Rue du Faubourg-Poissonnière (X arrondissement)

Un piccolo bistrot (bourgeois-bohémien), nel quale opera lo chef giapponese Katsuaki Okiyama, considerato una star della Bistronomie, (neologismo che interpreta la nuova tendenza della cucina francese) con proposte francesi rivisitate con raffinatezza e leggerezza japan.

7) Le Comptoir

9 Carrefour de l’Odéon

Yves Camdeborde e tutta la sua équipe propongono una cucina Bistrot Brasserie con l'intento di riprendere la tradizione francese di una cucina golosa e raffinata.

8) La Dame de Pic

20 Rue du Louvre (I arrondissement)

Anne-Sophie Pic gestisce il bistrot con lo chef Xavier Jarry. La Pic ricrea l'universo gastronomico francese ogni giorno nei suoi piatti, nei quali vista, odore e sapore devono essere le componenti essenziali.

9) L'Opéra Restaurant

Place Jacques Rouché – Palais Garnier (IX arrondissement)

Un luogo unico concepito dall'architetto Odile Decq con scalinata teatrale e mezzanino dalle forme avvolgenti. Lo chef Stéphane Midi propone una cucina francese rivisitata.

10) Sur Mesure

251 Rue Saint-Honoré (I Arrondissement)

Lo chef stellato Trierry Marx propone una cucina innovativa e creativa che combina ispirazioni francesi e asiatiche. La location è interamente bianca, curata da Patrick Jouin e Sanjit Manku.

11) Ma Cocotte

106 Rue des Rosiers (XVIII arrondissement)

Vicinissimo al famoso mercato delle pulci di Saint-Ouen. Philippe Starck, noto designer francese ha contribuito a creare un luogo vintage, speciale e surreale. Cucina tipica da Bistrot, ma non solo.

12) Le ciel de Paris

Tour Maine Montparnasse, 33 avenue du Maine (XV arrondissement)

Si trova al 56° piano del secondo grattacielo più alto della

capitale francese, la Tour Montparnasse. Ciel de Paris unisce l'eccellenza della cucina e una sensazione unica, quella di avere Parigi ai propri piedi. La cucina è diretta dallo Chef de cuisine Christophe Marchais e dallo Chef Pâtissier Baptiste Méthivier; i piatti, delicatissimi e raffinati, ripercorrono le grandi tappe della cucina francese.