

PIACERI @ G o l o s i t à

PARIGI Dalla bouillabaisse di Provenza alla choucroute alsaziana, all'agnello dell'Aquitania, ogni regione francese ha le sue ricette. Da scoprire andando in giro per ristoranti, bistrot e piccole brasserie. Senza muoversi dalla capitale.

Stephane Frances



Stephane Frances



TOUR DE FRANCE A TAVOLA



21

Un piatto tipico della cucina francese? Difficile individuarlo. Perché, come succede in Italia, anche in Francia ogni regione ha le sue ricette. Molto diverse una dall'altra. Se al nord dominano carne di maiale, burro e formaggi, il sud è il regno del pesce e delle erbe aromatiche. Lungo la costa dell'Atlantico fanno la parte del leone frutti di mare e crostacei, mentre le zone di montagna vanno famose per gli arrostiti e i salumi. Ma non c'è bisogno di girare il Paese in lungo e in largo per lasciarsi tentare dalle prelibatezze locali. Basta conoscere gli indirizzi giusti a Parigi. Nella capitale, infatti, i gourmet possono trovare ristoranti e bistrot specializzati nelle diverse cucine regionali. Ce n'è per tutti i gusti. Si va dal locale tre stelle Michelin alla semplice brasserie in cui si può pranzare con 15 euro. Non solo. Molti di questi locali sono diventati un'istituzione in città. Alcuni conservano arredi e atmosfere Belle Époque; altri vantano ai fornelli la presenza di chef famosi; altri ancora sono il posto di ritrovo dell'élite parigina. E così un tour gastronomico diventa anche un viaggio a cavallo tra storia, moda, cultura.

PER TUTTI I PALATI
Bofinger, la più antica brasserie parigina: il suo pezzo forte è la «choucroute» all'alsaziana. Nella pagina precedente, dall'alto: Au Bascou, che propone cucina basca, e Chez Janou, bistrot provenzale.

Stephane Frances



Franca Contea
CHEZ MAÎTRE PAUL

12 rue Monsieur-le-Prince, 6ème, tel. 01.43547459
Prezzo medio: 40 euro

La Franca Contea è una delle regioni meno conosciute del Paese. Ne sanno poco non solo i turisti, ma persino gli stessi francesi. Ubicata fra la Borgogna e l'Alsazia, è famosa solo per due cose: le montagne del Giura e il formaggio. Anche della sua cucina si sa poco, ma il ristorante Chez Maître Paul è riuscito a diventare un punto di riferimento per i curiosi di gastronomia e per gli appassionati del genere. L'atmosfera è discreta e piacevolmente *démodé*, e le proposte gastronomiche eccellenti. Fra i piatti più richiesti, la deliziosa salsiccia affumicata di Montbéliard servita con patate bollite; il pollo cotto nel «vino giovane» del Giura e accompagnato da salsa di funghi; il rognone di vitello con crema di formaggio; o ancora, la particolare *cancoillotte à la jurassienne*, un formaggio mescolato con vino e servito sotto forma di fonduta. Imperdibili i fondant al cioccolato.



Provenza
CHEZ JANOU

2 rue Roger Verthomme, 3ème, tel. 01.42722841
Prezzo medio: 30 euro

Nascosto in una stradina fra il Marais e la Bastiglia, Chez Janou è un indirizzo prezioso. Trovarlo non è facile, ma vale la pena di provarci. Un po' per respirare la sua atmosfera quasi magica, mutuata dai bistrot degli anni Trenta. Ma soprattutto per la freschezza dei prodotti e delle erbe con cui vengono preparati i piatti tipici della Provenza: la *bouillabaisse* (zuppa di pesce), la *ratatouille* d'ortaggi, l'agnello al timo e la classica maionese all'aglio (*ailloli*) con cui si accompagna il pesce. Nella bella stagione si pranza sulla terrazza, che all'ora dell'aperitivo è sempre affollata. Se passate lì in quel momento, è d'obbligo ordinare un *pastis*. I parigini sostengono sia uno dei migliori della città.



Paesi Baschi
AU BASCOU

38 rue Réaumur, 3ème, tel. 01.42726925
Prezzo medio: 40 euro

Le regioni basche sono adagate sui Pirenei, lungo il confine tra Francia e Spagna. E gli abitanti ci tengono a mantenere le distanze da entrambe, con caparbio orgoglio. Molti di loro si sono trasferiti a Parigi e hanno portato con sé le ricette della propria terra, spesso a base di carne e pesce dal sapore forte, accompagnate da vini locali come l'Irouleguy e il Guiuzkoa. Tra gli «importatori» della cucina basca nella capitale c'è Bertrand Guéron che, dopo aver lavorato molti anni con il blasonato chef Alain Senderens, si è ritagliato uno spazio tutto suo in questo bistrot vecchio stile. Pochi piatti che cambiano spesso, e materie prime che arrivano direttamente dai Paesi Baschi. Fra i classici: i calamaretti in salsa di pomodoro, l'arrosto di vitello con pepe, la *piperade basquaise* (una ratatouille di verdura molto speziata) e il formaggio locale, l'*ardi gasna*, servito con gelatina di ciliegie fatta in casa.



Normandia
LE REPAIRE DE CARTOUCHE

8 boulevard des Filles-du-Calvaire, 11ème, tel. 01.47002586
Prezzo medio: 40 euro

Basta guardarlo troneggiare tra le pentole della sua cucina per capire che Rodolphe Paquin è un normanno: capelli biondi, gote rubiconde e un accento inconfondibile. Anche i suoi piatti, che cambiano a seconda della stagione, tradiscono l'origine nordica. Crema, burro e formaggio sono i condimenti di ricette che prevedono come ingrediente base la carne di maiale. E se avete remore per il colesterolo, niente paura: per calibrare l'apporto di grassi, i piatti sono accompagnati da scenografiche insalate di barbabietole, fagiolini, funghi, patate insaporite con una delicata crema di tartufi.



Alvernia
LE PLOMB DU CANTAL

3 rue de la Gaité, 14ème, tel. 01.43351692
Prezzo medio: 25 euro

Non cercate quest'indirizzo sulle guide turistiche, e non andateci se vi piacciono gli ambienti chic. Ma se volete provare una cucina semplice e robusta come quella delle montagne da cui arriva la padrona di casa, Marinette Alric, fate tappa qui. Sbarcata a Parigi quarant'anni fa dal villaggio di Chaudes-Aigues, nel cuore dell'Alvernia, Marinette aveva portato con sé poche cose. Tra cui le sue ricette. Le stesse che ora vengono servite ai tavoli della brasserie: stufato di cavolo, trippa, salsicce preparate in casa, bistecche grandi come non le avete mai viste. Il tutto accompagnato da patate condite con crema di formaggio e aglio. Le dosi? Decisamente abbondanti. Certo, i vini provenienti dal villaggio di St. Pourçain non sono paragonabili a un Bordeaux, ma si sposano perfettamente ai sapori del menu.

Borgogna
TANTE MARGUERITE

5 rue de Bourgogne, 7ème, tel. 01.45517942
Prezzo medio: 50 euro

Lo sapeva, lo chef Bernard Loiseau, che non tutti gli appassionati di cucina borgognona si sarebbero spinti fino a Saulieu, proprio nel cuore della regione, per assaggiare gli elaborati piatti serviti ai tavoli della Côte d'Or, locale premiato dalla guida Michelin con tre stelle. E così aveva deciso di aprire anche a Parigi, proprio dietro il Parlamento, una succursale del suo raffinato ristorante. Scegliendo come location, probabilmente non a caso, rue de Bourgogne. Dopo l'improvvisa scomparsa del famoso chef, avvenuta tre anni fa, è stata la moglie Dominique a prendere in mano le redini dell'attività. Facendosi aiutare da un giovane ex allievo del marito, originario come lui di Saulieu: Didier Sadaoui. Portano la sua firma le ultime creazioni che il menu propone: il ragù di lumache e il prosciutto di Morvan servito con gelatina al prezzemolo. Semplice ma da non perdere, la selezione di formaggi regionali di Borgogna.



ATMOSFERE BELLE ÉPOQUE, CHEF DI GRIDO, LUOGHI D'INCONTRO: MOLTI DI QUESTI LOCALI SONO UN'ISTITUZIONE PER L'ÉLITE PARIGINA



Sudovest (Aquitania e Pirenei)
CARRÉ DES FEUILLANTS

14 rue Castiglione, 1er, tel. 01.42868282
Prezzo: a partire da 100 euro

Alain Dutournier non è solo uno chef: è un ambasciatore gastronomico del Sudovest. E assolve il compito con tale energia che, oltre al Carré des Feuillants (due stelle Michelin), riesce a tenere in piedi pure il Pinxo, bistrot molto chic da una stella Michelin, e Au Trou Gascon, gestito da sua moglie. L'interno del Carré, ricavato in un convento del XVII secolo tra place Vendôme e les Tuileries, è minimalista, suddiviso in piccole sale sui toni bianco e beige. I piatti sono reinterpretazioni delle ricette del Sudovest; fra i più richiesti, il topinambur stufato con *foie gras* e tartufi neri, e l'agnello cotto in una pentola d'argilla (che viene spaccata in tavola). Se non vi secca spendere 150 euro, ordinate il menu degustazione di stagione, di nove portate.



Bretagna
LE DIVELLEC

107 rue de l'Université, 7ème, tel. 01.45519196
Prezzo: a partire da 100 euro

Basta guardarsi intorno per capire che non si è entrati in un locale qualunque: questo è il ritrovo dell'élite parigina. Ma al di là delle frequentazioni, è uno dei posti in cui si mangia meglio di tutta Parigi. Il pesce e i crostacei arrivano freschi ogni giorno dalla costa atlantica, e sono trattati in modo semplice: serviti crudi, grigliati, arrostiti, o in crosta di sale. E accompagnati da insalate verdi. Lo chef, Jacques Divellec, è considerato una celebrità. Perché se è vero che un po' dappertutto si possono ordinare piatti di ostriche o di frutti di mare, qui la qualità tocca l'apice. E il conto va di conseguenza.



Corsica

CASA OLYMPE

48 rue Saint-Georges, 9ème, tel. 01.42852601

Prezzo medio: 37 euro

Conosciuta con il nome di Olympe, Dominique Varsini negli anni Ottanta era una delle chef più famose di Francia, consacrata anche dalle tre stelle Michelin. Poi un giorno, all'improvviso, la decisione di lasciare il lussuoso ristorante dove aveva raggiunto la fama e dove si esibiva in sofisticati piatti di nouvelle cuisine. Il motivo? Voleva finalmente cucinare quello che davvero le piaceva. Così è nato questo piccolo e intimo bistrot vicino a Pigalle, che su espresa richiesta della cuoca è stato escluso dalla guida Michelin. Trenta coperti in sala, una piccola cucina e i prodotti della terra natale della padrona di casa, la Corsica: salumi, formaggi, verdure, carne di vitello e d'agnello. Con cui Dominique Varsini gioca, inventando sempre nuove ricette. Ai gourmet più curiosi piacerà il delicato cervello di vitello servito con salsa di limone e couscous di cavolo; i meno intrepidi opteranno per un piatto di melanzane alla griglia con salsa di pomodoro, accompagnato dal tipico formaggio corso, la *brousse*. E a seguire, lasagne cucinate alla maniera tradizionale dell'isola e agnello arrosto al profumo di timo.



Alsazia

BOFINGER

5 rue de la Bastille, 4ème, tel. 01.42728782

Prezzo medio: 20 euro a piatto

Il Bofinger è la più antica brasserie parigina (aprì nel 1864), e la più suggestiva. L'eredità della Belle Époque è evidente negli arredi: gli intarsi di Panzani, il lucernario di Néret e Royer, le panche di cuoio nero, le ceramiche. Tutto concorre a farne un'istituzione. Oltre a potersi considerare un monumento storico, il locale è unico dal punto di vista culinario. Benché molti clienti finiscano per ordinare ostriche e frutti di mare, gli habitués sanno che il pezzo forte è la *choucroute*: zuppa di cavolo fermentato, cotta con una mezza dozzina di varietà di salsicce e pezzi di maiale (esiste la versione di mare, in cui la carne è sostituita da vari tipi di pesce). L'Alsazia è famosa anche per i suoi *foie gras*, qui proposti in più ricette, e per i vini: si va dal Sauternes al Gewürtztraminer. Da non perdere il formaggio di Munster servito con patate bollenti e cumino.



Loira

LE QUINCY

28 avenue Ledru-Rollin, 12ème,

tel. 01.46284676

Prezzo medio: 50 euro

Quincy è un villaggio tra i vigneti. E il locale che ne prende il nome da 35 anni testimonia a Parigi l'eccellenza della cucina della Loira. Il Sauvignon servito a tavola non è secondo a nessuno, e le portate sono uno spettacolo: nel senso che lo chef Michel Bossard (detto Bobosse) si muove in cucina come in un teatro. Ogni pranzo diventa una performance unica, durante la quale acquistano forma i piatti preparati al momento. Non bisogna avere fretta; del resto l'ambiente intimo invita ad attardarsi. Tra le specialità: quaglie arrosto con funghi, coniglio al vino bianco e scalogno, coda di bue al vino rosso. Se ordinate astice, state certi che sarà fresco, perché in cucina Bossard tiene un gigantesco acquario. Attenzione: non si accettano carte di credito.



Lionese

LE RUBIS

10 rue du Marché Saint-Honoré, 1er,

tel. 01.42610334

Prezzo medio: 15 euro

Un vero bistrot à vin, ovvero un'osteria, dove bere un bicchiere di vino (non perdetevi il Beaujolais, quando è stagione) e assaggiare il piatto del giorno. Che è sempre robusto, e tipico della cucina popolare francese, quella che trova in Lione la sua capitale. In una delle zone più chic di Parigi, proprio dietro il Faubourg Saint-Honoré, Le Rubis è arredato ancora come i bistrot di una volta. Dietro il classico banco di zinco, Albert Prat accoglie i suoi ospiti e serve bicchieri di vino; mentre la moglie fa la spola tra la sala e la cucina, portando in tavola di volta in volta trippa o testina di vitello, oppure piedini di maiale, o ancora maiale con lenticchie. Si mangia solo a mezzogiorno (ma un piatto di salumi e formaggi non si nega mai a nessuno); il locale chiude alle 9 di sera.