

Povești cu cai

și gurmanzi

Pe locul de întâlnire al proprietarilor de cai și al jockey-ilor de acum un secol s-a deschis, de câteva luni, un bistrou cu design inspirat tot din eleganta lume ecvestră. Printre țesături Hermès, brânzeturi fine și vinuri de colecție, în „Le Bistrot Français” totul se întâmplă după orar și spirit franțuzesc.

de Diana-Florina Cosmin



Prima dată când am intrat în micul bistrou *français* deschis de către Cristian Preotu și Călin Căpușan la finele lui 2013, m-am simțit puțin precum personajul interpretat de Owen Wilson în filmul lui Woody Allen, „Midnight in Paris”, când acesta dintâi intră în Maxim's Paris și descoperă că înăuntru este încă anul 1890. În claxoanele, traficul și agitația zilelor noastre, ușa de la „Le Bistrot Français” deschide calea către „Micul Paris” de altădată: o încăpere cochetă, cu canapele comode și fețe de masă perfect apretate, muzică în surdină și un design care te duce mai curând cu gândul la marele Paris decât la Bucureștiul anului 2014. Deasupra mesei la care îmi iau prânzul tronează o eșarfă Hermès cu cai, înrămată, iar tapetul de la intrare reia aceleași motive inspirate din lumea ecvestră. Totul

este *français*, dar în cel mai simplu și autentic sens al cuvântului: un bun-gust care nu îți sare în ochi, ci mai degrabă te învăluie treptat, în etape, până ești pe deplin cucerit.

Mergând înapoi pe firul anilor, legătura actualului bistrou cu lumea fascinantă a cailor nu ține doar de design (pentru care Cristian și Călin au colaborat și cu Pascal Delmotte), ci de istoria mai profundă a spațiului așezat în diagonală față de clădirea Ateneului Român. Aici se afla, pe la începutul secolului XX, clubul de întâlnire al jockey-ilor și al proprietarilor de cai din București (numit chiar „La cai”), iar legenda consemnează că pe locul actualului Ateneu ar fi trebuit să se construiască inițial un manej de cai, sub patronajul Fundației Ecvestre Române.

Pornind de la aceste detalii extrem de ofertante, Cristian și Călin și-au dorit să continue tradiția, dar în stilul autentic franțuzesc, același pentru care încearcă să deschidă apetitul românilor de ani de zile. Cei doi parteneri de afaceri (și cumnați) mai dețin magazinul de delicatose „Comtesse du Barry” (situat vizavi de actualul bistrou), „La Boucherie Française”, „Wine & Caviar Bar”, dar și magazinul online de cadouri pentru gurmanzi, LeManoir.ro (unde, că tot vorbeam despre Owen Wilson și aventura lui pariziană, se vând și celebrele bomboane Maxim's Paris). Și, recunosc, cunoscându-le pasiunea pentru tot ceea ce înseamnă mâncare bună și vinuri fine, eram extrem de curioasă să degust preparatele din meniul proaspăt-deschisului bistrou.

Gândit să urmeze întocmai tipicurile stilului

de viață din Hexagon, „Le Bistrot Français” funcționează nu doar pe meniul franțuzesc, ci și pe orarul și principiile care guvernează orice local parizian: nu poți găsi orice, oricând, la orice oră (se știe că francezii respectă cu sfințenie orele de prânz și cină), iar preparatele nu sunt niciodată refrigerate, ci realizate pe loc. „Când se termină, se termină”, povestește Călin. „Nu avem frigider în care să se păstreze de pe-o zi pe alta”.

Bucătarul-șef este un român care a studiat la Institutul Paul Bocuse și a lucrat o vreme pentru Paul Bocuse însuși, iar proprietarii bistroului au apreciat, în primul rând, rigozitatea sa tipic franțuzească. „Ne-a zis de la început că el nu gătește decât cu ce e mai bun, iar ce nu e bun se aruncă”, adaugă Cristian. „Ceea ce s-a potrivit perfect cu ceea ce ne doream noi”.

Meniul este bref și savuros și bifează delicatosele franțuzești obligatorii pentru orice restaurant de profil care se respectă, de la supa de ceapă la pieptul de pui în stil lionez și de la salata caldă de brânză chèvre la stridii sau la caviarul imperial servit cu blinis. După amuse-bouche-ul reprezentat de Tarama – icre de cod - și unt cu piment d'espelette (un tip de ardei iute din Țara Bascilor), am început prânzul cu un platou de brânzeturi maturate, care m-au transportat instantaneu în timp, dar nu în filmul lui Woody Allen, ci în pivnițele vechi de 400 de ani din Bordeaux unde celebrii „fromagers affineurs” precum Jean d'Alos pregătesc specialități precum Gouda, Gaperon, Morbier, Comté, Brillat-Savarin sau Saint-Nectaire.

La fel ca vinurile, brânzeturile maturate



necesită un *terroir* al lor, un spațiu dat, în care să se întâlnească toate coordonatele esențiale dezvoltării unui produs cu o savoare și o calitate aparte. Unele sunt maturate pe paie, fiecare bucată fiind zilnic curățată manual și apoi întoarsă, pentru a asigura formarea crustei, altele sunt spălate cu vin, iar disciplina este atât de strictă încât un *fromager* poate determina, în orice moment, de la ce fermă și de la ce animal provine laptele folosit pentru un anumit calup de brânză. Ceea ce mă face să privesc platoul care-mi stă în față mult mai reverențios decât alte feluri de mâncare. Mixul de brânzeturi de la „Le Bistrot Français” este o selecție de specialități schimbate în funcție de inspirația chef-ului, dar și de sezonitate, pentru că există perioade ale anului în care anumite brânzeturi, precum Comté

(brânză de vacă maturată timp de 24 de luni), nu se mai produc. Am început cu o degustare de Brillat-Savarin, urmată de un Saint-Maure, un Morbier – realizat de către fromagers din laptele de seară, rămas după ce se produce Comté – și, ultimul dar nu cel din urmă, un Gaperon, brânză de vacă, a cărei textură are note puternice de piper.

Pentru felul principal mi-a fost greu să aleg între ceva light – cum ar fi salata verde cu brânză de capră, creveții cu sos cremos de ghimbir și coriandru (în stil normand) sau somonul afumat bio, cu cremă de brânză și castraveți Malossol - și un preparat mai consistent, precum sângetele cu castane și prune afumate, antricotul de vită normandă maturată (din selecția celebrului măcelar francez Hugo Desnoyer) sau limba

Bistroul funcționează nu doar pe meniul francezesc, ci și pe orarul și principiile localurilor pariziene: nu poți găsi orice, oricând, la orice oră, pentru că francezii respectă cu sfințenie orele de masă.

de mare cu unt Bordier și legume crocante. În cele din urmă au ieșit câștigătoare salata de capră – una dintre cele mai bune pe care le-am gustat până acum, punând la socoteală inclusiv experiențele din afara țării - și supa de legume de sezon. Ca adeptă convinsă a ciorbelor și a supelor, rareori mai am parte, în acest registru culinar, de surprize ieșite

din comun. Supa de la „Le Bistrot” a fost însă atât de memorabilă încât am simțit nevoia să mă întorc încă trei zile la rând pentru o porție. Și, între noi fie vorba, pentru a testa și alte delicatose din meniul.

Deși totul este atât de savuros și de consistent încât chiar și unui gurmand declarat i-ar fi greu să treacă pragul de trei feluri de mâncare la aceeași masă, „Le Bistrot” te îndeamnă să prelungești cât mai mult răgazul de prânz, întârziindu-ți plecarea fie cu un pahar de vin din colecția celebrului viticultor Michel Rolland, fie cu un desert (recomand cu căldură incredibilă cremă de zahăr ars), fie cu o ceașcă de cafea și câteva clipe de contemplare, prin geamurile bistroului, a trecătorilor care aleargă de-a lungul străzii Episcopiei. Din acest punct de vedere - și numai din acest punct - „Le Bistrot

Français” contrazice spiritul bistrourilor francezești de la începutul secolului XIX, unde prima nu doar mâncarea bună, ci și viteza cu care clienții consumau preparatele și păraseau incinta. Legendele urbane pariziene susțin chiar că termenul „bistro” vine din rusecul „bystro” („repede”), îndemnul strigat chelnerilor parizieni de către ofițerii ruși, în timpul ocupației din 1814.

La bistroul lui Cristian și al lui Călin (pe care îi puteți regăsi adesea ca amfitrioni, la prânz sau la cină), totul se desfășoară după un alt tipic, al aceluia *savoir-vivre* tihnit despre care vorbesc atât de mult francezii și pe care îl creditează nu doar pentru pofta lor de viață, ci și pentru siluetele impecabile la care restul lumii privește cu invidie. Mai puțin, mai încet și mai savuros... *c'est ça le secret.* ■