

Pentru că toamna sună mai romantic în varianta de „*automne*” parizian, luna aceasta am testat cinci delicatese franțuzești la

ESCARGOTS BOURGUIGNONS

Primul „escargot” din viață e întotdeauna o piatră de hotar gastronomică: ori alegi să uiți experiența, ori - dimpotrivă - orice escapadă franțuzească devine, din acel moment, pretext pentru descoperirea braseriei sau a bistroului care oferă escargot-ul perfect. Pasionat de istoria gastronomiei, Răzvan Exarhu - proprietarul Escargot - a descoperit că și țărani români consumau, pe vremuri, melci, în aproape același fel ca țărani francezi. Când Franța e departe și ți-e poftă de adevărații *escargots de Bourgogne*, restaurantul care le poartă numele oferă o variantă absolut *délicieuse*.



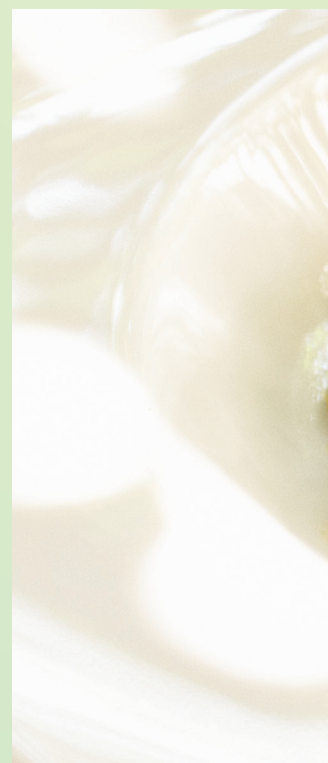
ESCARGOTS

SALATĂ CU CARACATIȚĂ, SFECLĂ ȘI ZMEURĂ

Caracatița bine-preparată se numără printre specialitățile mele preferate, dar recunosc că o evit cât pot în meniurile bucureștene. Motivul: în nouă cazuri din zece este mult prea tare și aproape nemasticabilă, ceea ce îmi strică din start întreaga poezie a a momentului. La „Escargot” am comandat salata cu caracatiță ca un experiment, soldat cu succes pe toată linia: o combinație savuroasă de sfeclă, reducție de zmeură și bucăți fragede de caracatiță, exact *comme il faut*.



POULPE



restaurantul Escargot. Iată recomandările noastră pentru un prinz cu prietenii, „à la française”.

de Diana-Florina Cosmin



CREVETTE

CREMĂ RECE DE PRAZ ȘI CREVEȚI

Chiar dacă e toamnă, o supă-cremă rece ne duce imediat cu gândul la vară, mai ales dacă printre ingrediente se numără și creveții, asociați iremediabil cu felurile de mâncare delicioase și *light*, tipice unei veri pe malul mării. Recomandăm această creație Escargot într-o zi de toamnă însorită, pentru a te putea bucura din plin și de curtea restaurantului: printre măsuțele din lemn, așezate sub copaci cu frunze în multe culori, te simți ca-n vacanța de vară, chiar dacă e deja luna octombrie.



PÂTES NOIR

CRÈME BRÛLÉE CU LEVĂNȚICĂ

Cea mai veche amintire dulce din copilăria mea se leagă de crema de zahăr ars a bunicii. Pe atunci nu știam că se numește „crème brûlée”, nici că – deși apare prima dată într-o carte de bucate franceză din 1731 – se numește la origini „Trinity Cream”, fiind făcută celebră la universitatea cu același nume din Cambridge. Știam doar că îmbinarea între crusta crocantă, textura soft-cremoasă și ocazionala aromă de lavandă nu se compară cu nimic în lume. Odată cu filmul meu preferat, „*Le fabuleux destin d'Amélie Poulain*”, o lume-ntreagă și-a mai adăugat o mică plăcere pe lista ritualului de savurat crème brûlée: actul de spargere cu lingura a crustei de zahăr de deasupra.

CRÈME BRÛLÉE



PASTE NEGRE CU MELCI, HRIBI ȘI CEAPĂ VERDE

Se spune că lucrurile bune din viață au obiceiul să vină câte trei, dar rareori mi s-a întâmplat să pun la încercare și în plan gastronomic veridicitatea acestui concept: pentru cineva care iubește pastele cu sos negru, adăugarea unei delicatese precum melcii, plus savuroșii hribi (pasiunea mea dintotdeauna) egal... aproape de perfecțiune. Tonul proaspăt a fost dat de ceapa verde, iar dacă la mine aproape întotdeauna ceva rămâne în farfurie, pe motiv de „nepotrivire de gusturi”, preparatul celor de la Escargot a fost una dintre foarte rarele excepții.