



# PARIS Gulosa

UM GUIA PARA TORNAR A VISITA À CAPITAL FRANCESA AINDA MAIS GOSTOSA. E DEZ DICAS PARA SUA ESCOLHA

POR MAURO MARCELO ALVES

Saber sobre a gastronomia de Paris nunca é demais. E quando a informação vem de quem está sempre com garfo e faca nas mãos em busca de novidades ou se certificando de que o bom continua bom ou melhor, ótimo. *Paris - Restaurantes e outras delícias*, chega agora à quarta edição, escrito pelas brasileiras Lina Hauteville, que mora há mais de 30 anos na capital francesa, e sua filha Mariana Berutto.

Elas alimentam os turistas brasileiros com informações preciosas sobre a França há bastante tempo através do site Conexão Paris e nos perfis do Facebook, YouTube e Instagram. O prático guia em formato de bolso, em sua nova edição, traz restaurantes obrigatórios e outros que valem a pena experimentar, e ainda creperias, sorveterias, sanduíches, tortas, saladas, bares, bares de vinhos, caves,

queijarias, cafês e casas de chá. Para todos os momentos.

Um dos focos nas páginas do guia aponta para o recente movimento da bistronomia, que busca oferecer nos bistrôs, a preços acessíveis, uma qualidade e finalização dos pratos antes restrita aos restaurantes mais caros e estrelados. Jovens chefs entraram na onda e estão à frente de casas simples e descontraídas, privilegiando a culinária de terroir com bons produtos regionais e orgânicos. Mas quem faz questão de ir a pelo menos um estrelado, o guia também traz os endereços de chefs consagrados, como La Dame de Pic, L'atelier de Joël Robuchon ou o Jules Vernes de Alain Ducasse, encarapitado na Torre Eiffel. O guia está disponível em versão PDF por R\$ 26 e em versão impressa por R\$ 36. À venda pelo site [www.conexaoparis.com.br](http://www.conexaoparis.com.br)



## MINIPALAIS

*Delicioso para um almoço ou jantar despretensioso entre amigos*

Escondido dentro do Museu do Grand Palais, fica este incrível e lindo restaurante. No cardápio, pratos típicos franceses, como steak tartare e ris de veau, não decepcionam.

- Aberto diariamente, das 10h às 2h. Sanduíches a partir de 7 €; pratos quentes a partir de 8 €.
- 📍 3 Avenue Winston Churchill (metrô Champs-Élysées Clémenceau). ☎ Tel.: 01 42 56 42 42;
- 🌐 [www.minipalais.com](http://www.minipalais.com)

## ZE KITCHEN GALERIE

*Restaurante e galeria de arte, traz receitas francesas com inspiração na cozinha asiática*



Com preços bem mais acessíveis do que os restaurantes gastronômicos tradicionais, a casa de cozinha contemporânea é uma excelente opção para quem busca experimentar a excelência da culinária francesa sem gastar muito.

- Almoço (12h às 14h30, exceto aos sábados): menu fixo com entrada, prato principal e sobremesa por 40.
- Jantar (19h às 23h): Entrada e prato principal, a aproximadamente 80 por pessoa.
- 📍 4 Rue des Grands Augustins (metrô Saint-Michel ou Pont Neuf). ☎ Tel.: 01 44 32 00 32;
- 🌐 [www.zekitchengalerie.fr](http://www.zekitchengalerie.fr)

MOUSE BY RAFAEL FARIAS/LEÃO FROM THE INQUIN PROJECT

JACQUES GÉNIN  
*As maravilhas do famoso chocolateiro na própria loja ou para levar*



Chocolates, caramelos, éclairs, tortas. Génin também é famoso pelos excelentes mil-folhas: leves, crocantes, divinos. Ah, peça também um chocolate quente.

- Aberto de terça a domingo, das 11h às 19h. Pâtisseries e doces entre 7 e 15.
- 📍 133 Rue de Turenne (metrô Filles du Calvaire ou Oberkampf ou republicque). ☎ Tel.: 01 45 77 29 01;
- 🌐 [www.jacquesgenin.fr](http://www.jacquesgenin.fr)

L'ATELIER DE JOËL ROBUCHON  
*A casa do chef-celebridade francês, que dispensa apresentações*

São dois restaurantes em Paris, ambos com duas estrelas. O de Saint-Germain é melhor e mais bonito. O da Avenue des Champs Élysées, menos exclusivo, não é tão simpático, mas é mais barato e oferece pratos igualmente bons. Em ambos, o espetáculo do preparo das refeições gastronômicas pode ser acompanhado de perto pelos clientes, que se sentam em um grande balcão ao redor dos chefs. O resultado é um ambiente descontraído e sem afetação.

- Almoço (11h30 às 15h30) e o jantar (18h30 às 24h): Champs-Élysées, quatro opções de menu fixo, de 37 a 165. St. Germain, menu fixo com sete pratos e sobremesa a 199. Pedidos à la carte, com entrada e prato principal, por aproximadamente 65.
- 📍 133 Av. des Champs-Élysées (metrô Franklin D. Roosevelt). ☎ Tel.: 01 47 23 75 75; Rue Montalambert (metrô Rue du Bac). ☎ Tel.: 01 42 22 56 56;
- 🌐 [www.joel-robuchon.net](http://www.joel-robuchon.net)





## JULES VERNES

*Alain Ducasse no segundo andar da Torre Eiffel, a 125 metros do chão*

A proposta não pode ser menos do que fenomenal. O programa é bastante turístico, mesmo assim a experiência vale a pena. Reserve sua mesa com aproximadamente dois meses de antecedência. A casa tem uma estrela do Guia Michelin. Dica: se estiver disposto a pagar o preço de um três estrelas, reserve sua mesa no suntuoso restaurante do Hotel Meurice, também sob o comando de Ducasse.

☀ Almoço (12h15 às 13h30): além do cardápio, oferece um menu com entrada, prato principal e sobremesa a 90 (175 nos finais de semana e feriados). Jantar (reservas para o horário das 19h às 21h30): entrada e prato principal, a aproximadamente 230 por pessoa.

🏠 Avenue Gustave Eiffel (metrô Bir-Hakeim); ☎ Tel.: 01 45 55 61 44; 🌐 [www.lejulesverne-paris.com](http://www.lejulesverne-paris.com)

## LES OMBRES

*Imagine comer ao pé da Torre Eiffel e às margens do Sena, vendo o movimento dos barcos*

Ao longe está a Basílica de Sacré Coeur. Esse é o cenário do restaurante Les Ombres, que fica no terraço do Museu Quai Branly. Embora não sejam os melhores de Paris, os pratos são corretos. E, afinal, com uma vista dessas, perdoam-se até os possíveis deslizos da cozinha, não é?

☀ Aberto diariamente (mesmo nos dias de fechamento do museu). Almoço (12h às 14h15): duas opções de menu fixo a 28 e a 38 (apenas de segunda a sexta. Sábado e domingo, almoço somente à la carte). Jantar (19h às 21h30): menu fixo a 65, incluindo entrada, prato principal e sobremesa. Pedidos à la carte, com entrada e prato principal, por aproximadamente 60.

🏠 27 Quai Branly (metrô Pont de l'Alma ou Alma-Marceau ou Bir-Hakeim). ☎ Tel.: 01 47 53 68 00; 🌐 [www.lesombres-restaurant.com](http://www.lesombres-restaurant.com)

MOUSE BY RAFAEL FARIAS LEÃO FROM THE MOUN PROJECT





## LA DAME DE PIC

*Entre as mulheres, Anne-Sophie Pic, a chef da casa, é mais premiada do mundo*

Seu primeiro restaurante, em Valence (perto de Lyon), obteve três estrelas do Guia Michelin. Em 2012, ela abriu seu muito aguardado endereço em Paris, que logo foi contemplado com a primeira estrela. No jantar, você pode escolher um entre três menus fixos. E o cardápio traz um toque feminino: para ajudar na escolha, além da descrição dos pratos, cada menu é também representado por um perfume, criado exclusivamente para cada conjunto de pratos. Você lê o cardápio, sente as fragrâncias e faz a sua escolha. Um charme, não é?

● Almoço (12h às 14h30): menu, com dois pratos mais a sobremesa, 49. Jantar (reservas para o horário das 19h às 22h): os menus (com três pratos mais a sobremesa) variam entre 79 e 120. 📍 20 Rue du Louvre (metrô Louvre-Rivoli); ☎ Tel.: 01 42 60 40 40; 🌐 [www.ladamedepic.fr](http://www.ladamedepic.fr)

## LE PANTRUCHE

*Eleito o melhor bistrô de 2012 pelo guia Le Fooding*

Tem ambiente descontraído, simples e animado – como todo bom bistrô. Criado por jovens chefs que queriam celebrar a arte da bistronomia, o bairro foi escolhido a dedo: no meio da efervescência do entorno da Rue des Martyrs, perto de Pigalle e de Montmartre. No cardápio, o tradicional: coquilles Saint-Jacques, ris de veau, foie gras, ostras, leitão.

● Aberto de segunda a sexta. Almoço (12h30 às 14h30) menu com entrada e prato principal por 18. Jantar (19h30 às 22h30): menu com entrada, prato principal e sobremesa por 34. Pedidos à la carte, com entrada e prato principal por, aproximadamente, 30. 📍 3 Rue Victor Massé (metrô Pigalle ou Saint-Georges). ☎ Tel.: 01 48 78 55 60; 🌐 [www.lepantruche.com](http://www.lepantruche.com)



## FOUQUET'S

*Uma instituição cravada no coração da Avenue des Champs Élysées desde 1899*

Ponto de encontro da elite política, cultural e econômica francesa, fez fama por ser cadeira cativa para nomes que vão desde Santos Dumont a Nicolas Sarkozy, que festejou sua vitória nas eleições presidenciais nesse restaurante. Em seu salão de jantar, tombado pelo Patrimônio Histórico, acontece todos os anos a festa do Prêmio César, o Oscar do cinema francês. Turistas do mundo inteiro vão conferir a fama do local. Além disso, o restaurante oferece uma boa cozinha – a preços salgados.

● Aberto diariamente das 8h às 2h, sem interrupção. Entrada e prato principal, a partir de 78. 📍 99 Avenue des Champs-Élysées (metrô George V); ☎ Tel.: 01 40 69 60 50; 🌐 [www.lucienbarriere.com](http://www.lucienbarriere.com)

## HOTEL AMOUR

*O lugar hiper-hipster-design, por si só, já é um acontecimento*

Com paredes grafitadas, cada quarto tem decoração própria. O hotel é o único em Paris a aceitar hóspedes por hora. O sistema à la motel brasileiro atrai a nata do povo da moda, do design e de tudo o que é hype. O restaurante, com suas mesas espalhadas em um lindo jardim, é ultraconcorrido a qualquer hora do dia – seja para um brunch de fim de semana, seja para um jantar romântico ou entre amigos.

● Aberto diariamente, das 12h às 24h. Brunch servido aos sábados e domingos, das 12h às 16h30. Menu fixo a 24 ou pedidos individuais à la carte. 📍 8 Rue Navarin (metrô Saint-Georges ou Pigalle). ☎ Tel.: 01 48 78 31 80; 🌐 [www.hotelamourparis.fr](http://www.hotelamourparis.fr)

MOUSE BY RAFAEL FARIAS/LEÃO FROM THE NOUN PROJECT

