



Paris. Há qualquer coisa de mágico, especial, que me faz pensar nesta cidade com romantismo no olhar. Não sei se foi dos filmes que vi ao longo da vida. O que é certo, é que desde que me lembro, que tenho o sonho de visitar Paris. Por isso, quando recebi o convite do *Office du Turism et des Congrès de Paris* para participar numa viagem a esta inspiradora cidade, nem olhei para o lado. Voltar a Paris é sempre tão especial. Para esta viagem foram convidados *bloggers* e jornalistas de várias partes do mundo.

Em finais de Abril, rumei então até à cidade das Luzes. No alinhamento da viagem constava a visita a alguns espaços emblemáticos e teríamos também a possibilidade de descobrir um pouco da gastronomia que caracteriza esta cidade. Quando penso em Paris, penso logo em queijos, *baguettes*, *croissants*, *macarons* ... um piquenique à beira do Sena, um pequeno-almoço com vista para a *Torre Eiffel*, um jantar demorado num restaurante bonito da cidade. Acho que um dos encantos da cidade, mesmo antes de lá estarmos, é que nos leva a sonhar, desperta em nós um sentido romântico para a vida. E isso é tão bom!

A minha primeira refeição, nos três dias em estive em Paris, foi no *bistrot Bagnard* do chef Yoni Saada. Os *bistrots* são um símbolo da cidade de Paris, fazem parte do estilo de vida e do quotidiano dos parisienses. São restaurantes com boa comida e, normalmente, a preços mais acessíveis. Eu cheguei ao restaurante mais cedo do que o grupo em que fazia a viagem. E enquanto esperava, apercebi-me que entravam e saíam muitos franceses. Alguns compravam comida para levar. Outros sentavam-se e faziam o seu almoço, enquanto conversavam alegremente, pareciam clientes habituais do espaço. O *bistrot Bagnard* aposta numa comida com veia mediterrânica mas com inspirações do médio oriente, espaço ideal para uma refeição rápida e saborosa. Procuram usar produtos biológicos,

Arquivo do blogue

▼ 2017 (103)

▼ Maio (17)

[Workshop Receitas Frescas para o Verão em Lisboa](#)

[Vamos fazer pão: Pão de trigo](#)

[Onde comer em Paris? Os melhores bistrots](#)

[Frango do campo assado na cocotte com legumes](#)

[Abril, águas mil](#)

[Pudim de sementes de chia com morangos](#)

[Vamos fazer pão: Pão com aveia](#)

[Manteiga, com ou sem sal? Faz diferença?](#)

[Abacate assado no forno com ovo](#)

[Dourada assada no forno à Portuguesa](#)

[Workshop Vamos Fazer Pão? no Porto](#)

[Workshop Brunch, receitas de Verão, no Porto](#)

[Workshop Receitas em Copinhos no Porto](#)

[Como decorar sacos e presentes para o Dia da Mãe](#)

[Frango guisado com massa pevide e tomate](#)

[10 presentes para oferecer no Dia da Mãe](#)

[O workshop Doces e Folares de Páscoa em Lisboa foi...](#)

▶ Abril (19)

▶ Março (23)

▶ Fevereiro (21)

▶ Janeiro (23)

▶ 2016 (250)

▶ 2015 (240)

▶ 2014 (202)

▶ 2013 (261)

▶ 2012 (233)

▶ 2011 (224)

▶ 2010 (241)

▶ 2009 (244)

▶ 2008 (222)

▶ 2007 (130)

▶ 2006 (168)

As mais vistas de sempre



Publicidade

têm um especial cuidado com os azeites usados, e o pão servido é artesanal. Uma das receitas famosas da casa é a *salada Nicoise*. A simpatia de quem nos recebe e atende é contagiosa.



Nesta visita, tive a possibilidade também de jantar no *bistrot La Régalade*. Um ambiente muito acolhedor. Tive a sorte de a mesa escolhida ter vista para a cozinha. Aqui, começámos a refeição com uma *terrine* de fígado de porco e ganso, e a acompanhar *cornichons* e pão fresco. A *terrine* era ótima. Seguiu-se uma sopa de espargos e um naco de porco com legumes, tudo irrepreensível. A sopa cheia de sabor e a carne tenra, succulenta, com a parte exterior ligeiramente crocante. A sobremesa foi arroz doce com caramelo salgado. Se visitarem Paris, não deixem de experimentar esta sobremesa. O caramelo salgado transforma-a de forma deliciosa. A acompanhar o café vieram umas mini madalenas, bolo que também nos preenche o imaginário, principalmente depois de lermos as memórias de Marcel Proust.



O último jantar, desta viagem a Paris, teve lugar no *bistrot L'ami Jean*. Um espaço muito acolhedor, descontraído. Da sala podemos acompanhar todo o trabalho feito na cozinha do emblemático *chef* Stéphane Jégo. Depois de provarmos a terrina de porco com pão fresco - delicioso - feito por Jean-Luc Poujauran, que fornece muitos dos *bistrots* parisienses, seguiu-se um menu de degustação que incluiu sopa de espargos, cavala, molejas com ervilhas e *bacon*, vieiras com morangos silvestres, entre outras coisas boas feitas sempre com produtos da estação e de produtores escolhidos pela casa. Gostei da irreverência do *chef* Stéphane, da comida e da simpatia do serviço de mesa.

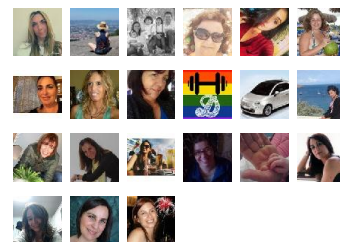
Siga-me



Siga-me por eMail

Email address... Submit

Abonnés (3246) [Suiv](#)



S'abonner

MELHOR BLOGUE DO ANO
em **2011, 2012 e 2014**
na área de Culinária/Gastronomia
pelos leitores

149k

Like

Share

Projecto 4 por 6



Publicidade

Fiquei com vontade de voltar a cada um dos restaurantes que visitei. Todos com ambientes e personalidades diferentes. Todos especiais à sua maneira. Em cada um deles senti um respeito pelos produtos e uma grande vontade de inovar. Paris é a cidade dos *bistrots*. Este ano, a Câmara Municipal de Paris decidiu homenagear a "*bistronomie*" ou seja os *bistrots* e a gastronomia que faz destes restaurantes espaços tão acolhedores, que combinam os produtos típicos do país e os enaltecem.

A cerimónia de entrega dos prémios aos melhores 100 *bistrots* de Paris teve lugar no edifício da Câmara Municipal, numa sala linda, com tectos trabalhados e candeeiros inspiradores. Depois da cerimónia, seguiu-se um *buffet*, onde podemos provar algumas das especialidades dos *bistrots* premiados.



A entrega dos prémios foi feita com a presença de Anna Hidalgo e do conhecido *chef Alain Ducasse*.

IN ENGLISH

Five Quarters of the Orange

Culinária e Viagens

EM PORTUGUÊS:

A Festa de Babette
A cozinha coletiva
A cozinha da família Antunes
A culpa é das bolachas
A private alchemy
Acre e doce
Alquimia dos Tachos
Ananás e Hortelã
Anasbageri - A Padaria da Ana
Ardeu a Padaria
As Minhas Receitas
As Receitas lá de Casa
Baking in Lisbon
Baunilha e Caramelo
Bocadinhos de Açúcar
Canela Moída
Caos na Cozinha
Chilli com Todos



Se estão a pensar planear uma visita a Paris podem consultar a [lista dos 100 melhores bistrots](#). Como se come tão bem nesta cidade!

À bientôt, Paris!

Publicado por Laranjinha às 10:21

Tópicos: [bistrot](#) , [França](#) , [Office du Turism et des Congrès de Paris](#) , [Paris](#) , [patrocinado](#) , [restaurantes](#) , [Viagens](#)

6 comentários :



Clara Brito 18/05/2017, 13:57:00

Que bom. Nunca fui a Paris mas gostava de lá ir um dia. Belíssimas imagens.

Beijinhos,
Clarinha

<http://receitasetruquesdaclarinha.blogspot.pt/2017/05/medalhoes-de-pescada-com-ameijoas.html>

[Responder](#)

[Respostas](#)

[Chocolate e Caju](#)
[Chucrute com Salsicha](#)
[Clavel's Cook](#)
[Coentros & Rabanetes](#)
[Coffee and Dessert](#)
[Comidas Caseiras](#)
[Comidinhas](#)
[Compassionate Cuisine](#)
[Conversas à Mesa](#)
[Copo de Salto Alto](#)
[Cozinha Turca](#)
[Cozinha com a Ana](#)
[Cozinha com tomates](#)
[Cozinha da Risonha](#)
[Cozinha da Zana](#)
[Cozinha sem Tabus](#)
[Dadivosa](#)
[De Cozinha em Cozinha passando pela Minha](#)
[Delícias & Companhia](#)
[Delícias - Saudável](#)
[Destemperados](#)
[Diário da Cozinha](#)
[Do Gourmet](#)
[Do Prato à Boca](#)
[Doces e Companhia](#)
[Elvira's Bistrot](#)
[Experiências na Cozinha](#)
[Fiel ao Tacho](#)
[Figo Lampo](#)
[Flagrante Delícia](#)
[Flavors & Senses](#)
[Flor de Sal](#)
[Food with a meaning](#)
[Foodie.pt](#)
[Frango do Campo](#)
[Garfadas on line](#)
[Garficopo](#)
[Gastrossexual](#)
[Gosto de bem comer](#)
[Gourmets Amadores](#)
[Hoje para jantar](#)
[Iguarias de Açúcar e Sal](#)
[Jardim de Sabores](#)
[Joli Wine & Food Activist](#)
[Kafka na Praia](#)
[La Cucinetta](#)
[Le Passe Vite](#)
[Lidimes na Cozinha](#)
[Lume Brando](#)
[Magic Flavours](#)
[Mais olhos que barriga](#)
[Manjericota](#)
[Marmita](#)
[Menu Verde](#)
[Mesa Marcada](#)
[Mesa do Chef](#)
[Meu Docinho de Leite](#)
[Mixirica](#)
[Mão na massa](#)
[No Mundo de Luisa](#)
[No Reino da Prússia](#)
[No Soup For You](#)
[O Avental da Micas](#)
[O Bolo da Tia Rosa](#)
[O Estado da Cozinha Portuguesa](#)