

Bistrô em Casa

com Carol Doherty

"Através das receitas, as pessoas vão conhecer minha história"

Histórias e Comidas de Bistrô

De um café casual a um almoço descontraído,
uma experiência gastronômica única na vida!



Bistrô, o que é ?



Bistrô é pequeno, alguns possuem apenas cinco ou seis mesas. Um bistrô é sempre um endereço confidencial frequentado pelos habitantes do bairro. Mas, quando se torna conhecido passa a atrair parisienses de outras regiões e turistas bem informados.

O cardápio é enxuto e baseado nos produtos da estação. Alguns chefs de bistrôs fazem da renovação regular do cardápio um dos segredos do sucesso. O bistrô reflete a criatividade do seu chef/dono e seu contato com outras tradições culinárias. É uma cozinha autoral, com toques clássicos da culinária francesa.

- Serve refeições do dia;
- Cozinha tradicional ou c/ toques modernos e fait maison (feita no local);
- Independente/familiar;
- Possui um espírito popular e convivial: preços acessíveis, equipe pequena, organiza eventos culturais ou musicais.



Histórias e Comidas de Bistrô

São Paulo



• Chef Rouge

Era minha ligação com esse mundo de bistrô, na época que eu trabalhava com Moda.

Tinha loja no shopping Morumbi e fazia os mimos de todas as datas comemorativas para os clientes do bistrô. Parceria amada entre mim e a Vanessa.

• Di Bistrô

Marcou todo meu namoro. Toda semana eu jantava no Di Bistrô. Foi uma das comidas mais gostosas que comi na vida!!! Tudo era maravilhoso!!! O Cassio Machado, o chef, passava pelas mesas enrolando um pano nas mãos e eu que sempre fui apaixonada por esse universo (sempre chorei ao ver chefs), ficava tensa quando ele passava. Meu marido o chamou e pediu um estágio pra mim, no bistrô e ele aceitou!!! Eu fiquei super tensa!! Primeiro que eu dava aula de Moda em universidade na época, não pensava em largar isso. Segundo que eu desesperarei mesmo, kkk. Porque ele era muito idolo!

• Burger & Bistrô

Um dos lugares mais cools e originais que conheci no Brasil. O Cassio Machado, chef do Di Bistrô, abriu uma hamburgueria, na época que não existia hamburger na cidade, somente o Joaquins e o New Dog, rs.

Era um lugar descolado, cheio de referências de arte (tudo do Cassio tinha arte) e os burgers eram servidos sobre gratin de batata e você escolhia o molho. Meu Deus!!! Aquilo era surreal!!!

• Le Vin

O lugar que marcou vários momentos da minha vida. Meu marido AMA esse lugar. Daniel come a onion soup, eu como o arroz de pato ou o Steak dijonnaise c/ gratin. Um dia antes do meu segundo filho nascer, o médico falou: "escolhe um lugar especial, senta, janta gostoso e curte seu marido, que amanhã seu pequeno está aqui." Escolhemos o Le Vin do Itaim. Sentamos e foi um dos jantares mais especiais que tivemos. Muita emoção pré-parto, rs.

• Parigi Bistrô

Da rede do Fasano, não preciso falar muito né? rs

Chiqueríssimo, no topo do shopping Cidade Jardim. Lá meu marido comeu um prato super lindo!!! E com cara de frescor, um arroz cremoso

de limão, com camarão a provençal e ervas frescas. Mas o que mais me marcou, foi uma coisa super simples e excepcional que comi na entrada: uma baguete fresquinha, quente e crocante, com uma manteiga francesa perfeita e uma fatia do melhor presunto da vida, cortado fininho e na hora. Inesquecível e simples. Ingrediente de qualidade = perfeição.



• Ici Bistrô

E pra falar dele, deixei por último, pq é minha maior paixão. Vou no Ici bistrô desde que ele abriu, há X anos. Sou uma apaixonada declarada pelo chef que mais amo e que mais me inspira, o Benny Novak, dono desse cantinho tão clássico, chique e com comida de verdade e de qualidade. Como eu amo!! Já comi de tudo lá, inclusive RÁ, que o Benny me obrigou a comer, kkk. Essa só comi essa vez, kkk. O melhor Steak tartare que você vai comer!! O Steak frites surreal, as fritas sem igual e até o Burger que meus filhos amam, é perfeito. Sou apaixonada declarada.

Esses são os que frequento muito, mas outros que amei demais: Bistrô Charlô, onde comi um arroz de pato sensacional, o Le Jazz que a gente vai todas as vezes que vamos ao cinema, rs. Daniel come a onion soup, sempre, rsrs, e eu já comi a omelete francesa, o steak poivre, o croque monsieur...





Histórias e Comidas de Bistrô

Nova York

Embora a cidade de Nova York esteja a mais de 3.000 milhas de Paris e separada por um oceano, as duas cidades têm mais em comum do que você imagina. Assim como os parisienses, os nova-iorquinos gostam de comer e têm paladares exigentes.



O que a cena dos restaurantes de Nova York tem que outras cidades dos EUA não têm é que talvez tenha mantido seus laços com a culinária que inspirou tantas outras: a culinária francesa clássica. Mais parisiense em essência do que em Nova Orleans, por exemplo, onde a culinária também se baseia em suas raízes cajun, os restaurantes franceses de Nova York parecem não se separar da pátria das proezas culinárias.

A variedade de restaurantes franceses em Nova York é vasta - de pitorescos bistrôs de bairro a experiências culinárias com três estrelas Michelin. Mas uma coisa é certa: não importa o estilo, nunca falta qualidade. Você está desejando um coq au vin ou uma tigela de moules marinières? Nós escolhemos os melhores restaurantes franceses de Nova York, desde o café casual até um almoço descontraído e uma experiência gastronômica única na vida. Feche os olhos e pratique sua trança s'il vous e sua merci, porque os melhores restaurantes franceses de Nova York farão com que você sinta que acabou de desembarcar em Paris.



Nova York



- **Buvette**

Este lindo café da chef Jody Williams (Via Carota) tem delícias do café da manhã ao jantar. Um destaque da manhã são os ovos delicadamente mexidos, servidos com prosciutto e parmesão ou salmão defumado e creme fraiche. O almoço e o jantar têm uma variedade de saladas, steak tartare e croque monsieur. O espaço lindo e confortável é bem apertado, com mesas próximas. Para um brunch de fim de semana, a espera pode ser bastante longa. Tem unidades em Paris e Tóquio.

- **Balthazar**

Restaurante do Keith McNally foi inaugurado em 1997 e teve um impacto considerável no cenário gastronômico da cidade. O espaço amplo é preenchido com espelhos m enormes, madeira escura e banquetas vermelhos. Tem um

menu excelente, de café da manhã a jantar. Ao lado do bistrô, tem a própria Bakery, com diversos pães e doces pra pegar e sair caminhando por NY.

- **La Mercerie**

Como todos os melhores cafés parisienses, o estiloso La Mercerie, da Marie-Aude Rose fica na frente de uma boutique do Soho.

Pra completar o charme desse café, logo na entrada, você pode comprar maços de flores recém-cortadas. O café da manhã é incrível, com um bowl de creme inglês e fatias de brioche quente e o sol entra pela vitrine, de forma particularmente parisiense. Para o almoço, uma versão maravilhosa do boeuf bourguignon, crepes de cogumelos ou versão doce, de trigo sarraceno, salpicada de açúcar e um pouco de limão, para a sobremesa.

**Outros cantinhos em NY,
com carinha de bistrô,
que também amo!**

- Maman Nyc

- Cocotte

- Boucherie

- Daniel Boulud

- Pastis



Histórias e Comidas de Bistrô

Paris

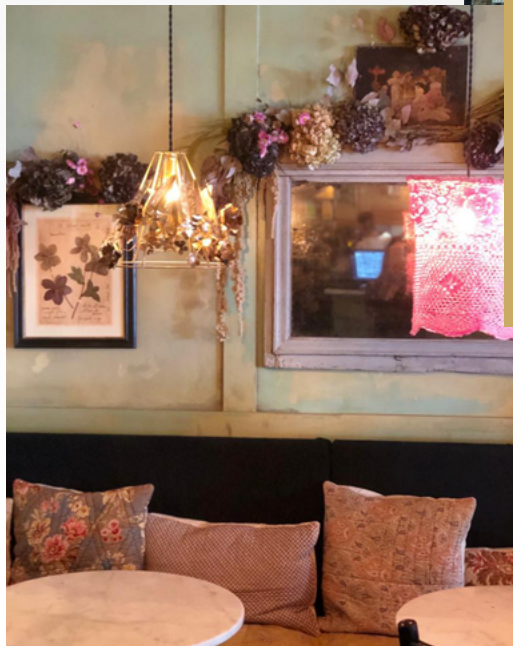
QUER ALGO MAIS FRANCÊS DO QUE TER UMA REFEIÇÃO NUM BISTRÔ?
ELES TRANSBORDAM CHARME E ELEGÂNCIA.

Suas mesas grudadinhas, comida fresca e feita no lugar, louças lindas, atendimento despretensioso e sempre um olhar pessoal sobre os detalhes.

Não dá pra visitar Paris, sem comer nos bistrôs espalhados pelos bairros.

Eu, particularmente, gosto dos neo-bistrôs, onde tem um toque moderno aos clássicos parisienses.

Durante muito tempo, parecia ter dois tipos de restaurantes em Paris, os que buscavam estrelas Michelin e aqueles com comida casual e despretensiosa, os bistrôs e brasseries.



Há uns 10 anos, alguns chefs ambiciosos e avessos ao elitismo Michelin, mudaram o curso da gastronomia francesa. Surge então o neo-bistrô ou bistônomia, fazendo voltar à cena, um jantar acessível em Paris, em locais pequenos e aconchegantes, com serviço descontraído e ingredientes frescos.

Com influência de todos os cantos do mundo e uma base clássica francesa. A nova cozinha de bistrô passou a ser criativa e variada.

Histórias e Comidas de Bistrô

Paris

*QUER ALGO MAIS FRANCÊS DO QUE TER UMA REFEIÇÃO NUM BISTRÔ?
ELES TRANSBORDAM CHARME E ELEGÂNCIA.*



- *Café Bohème*

Uma atmosfera bohemian, charme em cada cantinho, com flores secas sobre o bar, candelabras, almofadas e um ambiente que vc se sente em casa.

Beleza na apresentação dos pratos e um brunch de tirar o fôlego.

Mesinhas em ambiente aberto, um clima descolado entre grupos de pessoas almoçando ou jantando por lá. Um charme inesquecível.

Chèvre Salade

Salada francesa de queijo de cabra

Dijon Vinaigrette – molho de salada francês

- 1 colher (sopa) de suco de limão
- 1 colher (chá) de mostarda Dijon
- 1 colher (sopa) de vinagre de vinho branco
- ½ xícara de azeite extra-virgem
- Sal e pimenta do reino moída na hora


Rendimento
2


Dificuldade
1

preparo

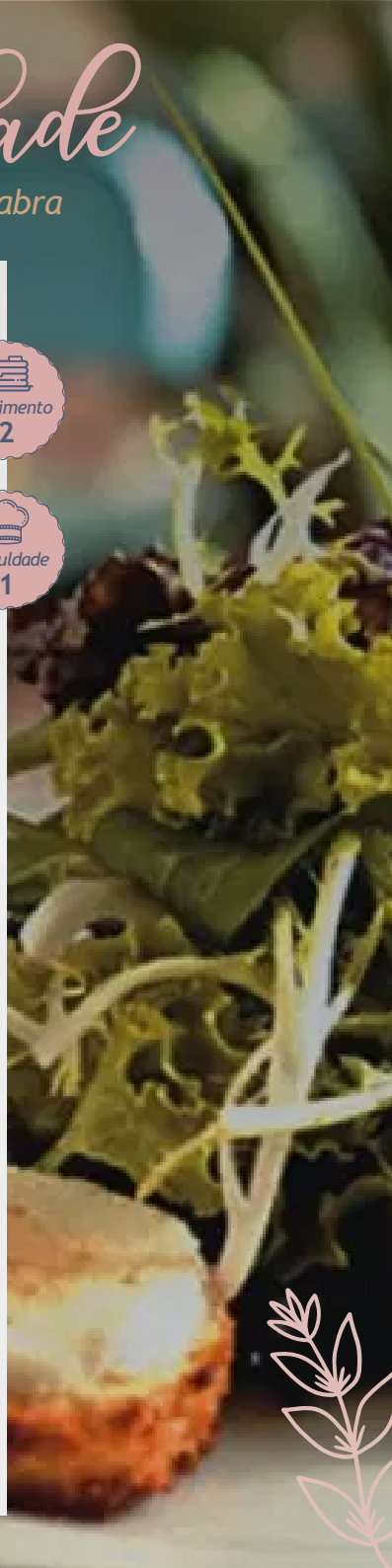
- Bata o suco de limão, mostarda Dijon e vinagre em uma tigela média.
- Bata gradualmente em óleo.
- Tempere a gosto com sal e pimenta.

Salada

- 200 g de queijo de cabra cilíndrico, em rodela (Buchette)
- 8 fatias de baguete ou rodela de pão de forma
- 120 g de folhas variadas (alface-mimosa verde, alface-mimosa roxa, alface-frisée, minirrúcula)
- 10 tomates cereja cortados ao meio

preparo

- Coloque as rodela de queijo sobre as fatias de pão e leve para gratinar em forno preaquecido a 200°C.
- Tempere as folhas com o molho Dijon vinagrete.
- Coloque os tomatinhos cereja e as torradinhas gratinadas sobre a salada.



Soupe à l'oignon

Sopa de cebola francesa

ingredientes

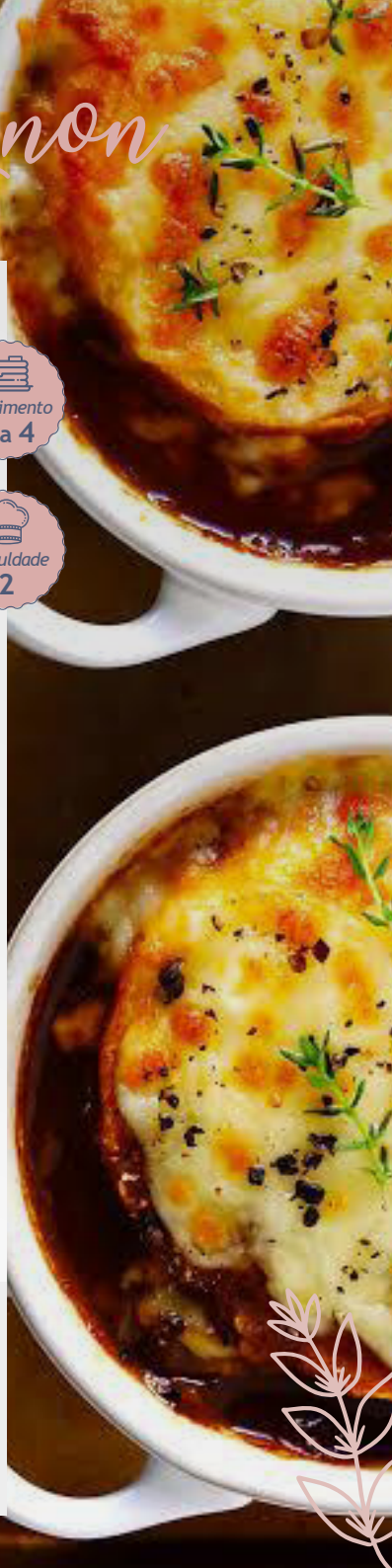
- 700 g de cebola em tiras
- 60 g de manteiga
- fio de azeite
- ½ copo de vinho branco (95 ml)
- ½ copo de conhaque (95 ml)
- 1 ½ colh (sopa) de farinha de trigo
- 1L de caldo de carne
- Sal e pimenta a gosto

preparo

- Derreta a manteiga e o azeite, coloque a cebola e deixe em fogo alto por 8 minutos, depois abaixe o fogo e deixe até ficar bem escuro (sem amargar) (+/- 1h).
- Salpique a farinha, mexa um pouco, coloque o vinho e frite um pouco.
- Jogue o caldo de carne e deixe ferver por 20 minutos.
- Acrescente o conhaque, o sal e a pimenta. Deixe ferver um pouco mais e sirva.

Dica

Deliciosa!!! Pode servir com croutons e parmesão ralado ou colocar uma fatia de pão italiano no prato de sopa, queijo gouda ralado e levar para gratinar.



Bistrô em casa

Quem sou eu, minha relação com Bistrô, meu Bistrô e o curso que preparei para vocês!

Não sou uma apaixonada por comida, sou apaixonada pelo prazer de comer!

No meu dia a dia, qualquer arroz, feijão me diverte, rs.... mas sair pra comer, sentar, observar o local, as pessoas, a louça, o desenho do prato, as cores da comida, a mistura de sabores e texturas, o ballet da equipe servindo, o bate papo na mesa, ou um livro sobre a mesa quando sozinha.... isso me encanta. Não é sobre comida, é sobre comer e ser feliz naquele momento.

E os lugares que mais me trazem essa felicidade instantânea, são lugares pequenos, aconchegantes, de donos presentes, com características únicas e comida gostosa. Sim, estou descrevendo, por acaso, um bistrô.

Sou uma apaixonada por bistrôs. E busco esses cantinhos em qualquer lugar do mundo. Seja na Argentina, na própria França, em New York ou em SP, esses são os lugares que me encantam.

Por isso quis trazer esse sentimento pra vocês, nesse curso que montei apaixonada!!!

Que vocês descubram prazeres, belezas



escondidas em pequenos detalhes, em sabores, em cores ou em histórias....

Que vocês levem para sua vida receitas e uma nova alegria de viver e sentir.

Que seja uma viagem incrível por esse mundo de Bistrôs.

E você vai poder replicar na sua casa!! E encantar alguém especial com esse carinho que fará você ver de uma forma diferente um simples jantar em casa.

Que vocês se divirtam nesse passeio! E obrigada por estar por aqui...



R. Itapura, 1400 - Tatuapé, São Paulo