FAVAS CONTADAS

Liana Sabo • lianasabo.df@dabr.com.br

Uma esquina francesa

Fotos: La Boulangerie/Divulgação

Ganha o endereço e o visual que merecia há quase 18 anos quando surgiu como a primeira padaria artesanal da cidade com receitas e técnicas francesas numa apertada lojinha da 106 Sul. La Boulangerie vive hoje sua melhor fase: ocupa, ainda em soft opening, o privilegiado ponto na esquina debaixo da 306 Sul com uma construção modernista em concreto aparente e enormes janelões. Uma ousadia que o chef boulanger Guillaume Petitgas (**foto**) vinha buscando para lançar a mais recente novidade: almoço até aos domingos.

Assim o chef, que se autointitula francês de nascimento e brasileiro de coração, está qualificado para participar do Goût de France, evento que celebra a gastronomia francesa com refeições em mais de duas dezenas de restaurantes brasilienses até o dia 15 de junho. Recém chegado da França, onde esteve com a mulher Thais, para rever o avô de 92 anos, Guillaume se inspirou na região da Occitanie para propor o menu típico do cotidiano francês da terra natal. Começa por uma salada de tomates, alho e salsa, segue com filé-mignon grelhado ao molho de cogumelos de paris e mostarda francesa com purê de batatas e chega ao café gourmand, deliciosa sobremesa de quatro doces em tamanho reduzido, como tartelette de morango, brownie, macaron de pistache e mini éclair de baunilha. Por R$ 81.