

FOTOS: ED ALVES/CB/DA PRESS

Isabela Berrogain

Clima intimista e informal, espaços menores e decoração acolhedora. É assim que são definidos os famosos bistrôs, estabelecimentos inspirados nos pequenos restaurantes tipicamente franceses. Para além do ambiente receptivo, tais espaços entregam menus que, apesar de reduzidos, são bem elaborados e agradam aos mais diferentes públicos e paladares, muitas vezes com destaque para pratos autorais com inspirações caseiras.

Esse formato encanta cada vez mais os moradores de Brasília, que valorizam uma experiência personalizada e com forte presença do chef, em contramão aos restaurantes de maior escala, com padronização no serviço e atendimento. “Na cidade, os bistrôs têm um público muito fiel por três motivos: privacidade, tradição e fidelidade”, aponta o chef Alex Xavier, do La Cheminée.

“O brasiliense gosta de ser conhecido pelo dono ou pelo chef da casa, algo que o atendimento de um bistrô proporciona. Em um cenário de grandes redes e praças de alimentação barulhentas, esse estilo se destaca pela exclusividade e não tenta agradar a todos com menus gigantescos — ele entrega perfeição em poucos pratos, criando uma experiência sensorial completa, com luz baixa, trilha sonora adequada e o cheiro de manteiga e ervas vindo da cozinha”, descreve o cozinheiro.

Outro destaque na cidade é o La Fleur. No Sudoeste, assim como o La Cheminée, o restaurante foi criado com o intuito de se tornar um “característico bistrô de vizinhança”, explica o proprietário Marcos Birbeire. “Com elegante decoração e preços acessíveis, a ideia é que seja algo para se frequentar e não apenas visitar. Alguns clientes frequentam nosso estabelecimento de duas a três vezes por semana. Confortável, extremamente bem decorado e com cardápio variado”, afirma o dono.



O CHARMIE DOS BISTRÔS

INSPIRADOS PELOS PEQUENOS RESTAURANTES TIPICAMENTE FRANCESES, OS BISTRÔS DE BRASÍLIA CONQUISTAM O PÚBLICO QUE BUSCA POR UM CLIMA MAIS INTIMISTA E COMIDA SABOROSA