

Media: Época São Paulo
magazine

Date: February, 2012



Galinha calpíra: pequenos cortes de peito, coxa e sobrecoxa marinados por dois dias e assados no próprio caldo, são servidos com polenta

Francesa

Da entrada à sobremesa, tudo na panelinha

La Cocotte Bistrot se inspira na tradição francesa de servir a comida em panelas individuais levadas à mesa

novο

Juscelino Pereira, um dos mais bem-sucedidos restaurateurs da cidade (sócio do Piselli, do Zena Caffé, do Tre Bicchieri e da pizzaria Maremonti), uniu-se a Fred Frank, que desde 2003 comanda um bufê com seu nome, para dar forma à casa de cozinha francesa, inaugurada em novembro nos Jardins. Inspirados por uma viagem que fizeram juntos a Paris no ano passado, os dois vestiram o salão para 56 lugares com uma decoração clássica de ar romântico, repleta de antiguidades e obras de arte. Igualmente tradicional é a matriz do menu, cujas receitas foram adaptadas ao serviço nas cocottes (panelinhas de ferro ou cerâmica). Prepare-se para porções frugais e preços inflados. Pouco

maior do que uma entrada, a *cocotte de la mer* consiste em uma mescla de peixe e frutos do mar: salteados separadamente em azeite e temperados com dill, cubos de salmão, anéis de lula, lâminas de tentáculos de polvo e camarões são postos lado a lado dentro do recipiente já aquecido, na companhia de um talo de erva-doce e um tomate assado, para então receber um suave molho cremoso à base de vermute Noilly Prat, açafraão, caldo de peixe e creme de leite. A *cocotte de galinha calpíra* traz pequenos cortes de peito, coxa e sobrecoxa orgânicos (marinados por dois dias em ervas secas e frescas, vinho branco, limão e vinagre) assados no próprio caldo e acompanhadas de cogumelos morilles salteados e

polenta. Cocottes de cerâmica são usadas como recipiente para assar o fofinho *clafoutis* piñacolado, feito com abacaxi e creme inglês de coco. Também substituem os bowls na hora de servir as trufas da *La Nuit Chocolates* ou os macarons assinados por Rafael Barros, da *Opera Ganache*. Uma *Enomatic* serve vinhos em taça. Diariamente há quatro tintos, dois rosés e dois brancos, em doses de 50, 100 e 185 mililitros. **LA COCOTTE** ★★★ **Al. Ministro Rocha Azevedo, 1.153, Jardim Paulista, tel. 3081-0568. Desde 2011. Seg. a qua. 12h/16h e 19h/0h; qui. e sex. 12h/16h e 19h/1h; sáb. 12h/1h. Crédito: A/D/M/V. Débito: M/R/V. Couvert: R\$ 9. Entradas: R\$ 22 a R\$ 54. Pratos principais: R\$ 37 a R\$ 78. Sobremesas: R\$ 15 a R\$ 32. (R\$ 15) 1.6.**

Circulation: 439.000

Scale: 9