

מתאמצת יותר

## Paris

ברי יין נפתחים בכל פינה, מזללות אתניות כובשות את השווקים ובמסעדה הכי לוחטת בעיר משלבים טקסי תה סיניים עם מטבח צרפתי מודרני עשר סיבות מצוינות לחזור לפריז דווקא עכשיו

### איך אומרים נשנוש בצרפתית?

את צמרת הפסטיטרי הפריזאיים חולקים שלושה מוסדות (שכל אחד כבר הפך לרשת): Laduree, Le Notre והמקרוניס Pierre Herme, אבל מי שעושה כעת הכי הרבה רעש בגזרת הפחמימות הוא אריק קייזר (Eric Kayser) האלזאסי, שהקונדיטוריות שלו מהלכות על התפר שבין מאפי איכות לפאסט פוד. הצרפתים קוראים לזה Le snacking – כריכים, פטיפורים, קישים וארוחות צהריים זריזות, והכל עשוי בקפידה ממיטב חומרי הגלם. הסניף ה-15 והחדש ביותר של קייזר בפריז פועל בצמוד לכיכר ונדום, ומדי יום משתרך שם תור אלגנטי במיוחד של קליינטיות מחנויות ההוט-קוטור של רחוב סנט הונורה הסמוך. קייזר, שקנה את פרסומו כאופה לחם מחונן, מציע גם כאן מגוון לחמים מצוינים. יש גם טארט פטל, פינגסיירים ומקרוניס ששוים את הקלוריות שלהם.

Boulangerie Eric Kayser  
[33 rue Danielle Casanova, 1st  
Metro: Tuilleries, maison-kayser.com]

**בקיץ האחרון דיווח** מגזין Food & Wine על מה שכבר חשדנו מזמן: פריז אינה הבירה הקולינרית של העולם. המגזין העדיף על פניה את טוקיו, ברצלונה, קופנהגן, לונדון וניו יורק, שאותן הגדיר כ"ערים שמציעות את האוכל הכי טעים, מרתק ועדכני על פני כדור הארץ". אם תוסיפו לזה את העובדה שהפייבוריטיות של מדריך "מישנל" בשנים האחרונות הן דווקא יעדים במזרח אסיה כמו הונג קונג ומקאו, לא יהיה מנוס מן המסקנה: פריז מגרדת בקושי את תחתית העשירייה – מצב גרוע למדי למה שהיתה פעם במקום הראשון. ואולי זה דווקא טוב. כי מה עושה מי שירד מגדולתו? מתאמץ יותר וגם מנסה להתחדש. וכך בביקור הקרוב שלכם בפריז תגלו שהמלצרים קצת יותר מחייכים (ואפילו מסכימים לדבר אנגלית), המחירים קצת יותר ידידותיים והכי חשוב: האוכל יותר עדכני, רענן ויצירתי ממה שראינו בעשורים האחרונים. אם פעם פסגת השאיפות של כל שף היתה כוכבי "מישנל", היום נוטשים השפים הוותיקים את ההיכלות המכובדים ופותחים מסעדות קזיואל, ואילו צעירים מוותרים מראש על המירוץ לעבר הכוכב והולכים על מסעדות קטנות ויצירתיות בשכונות המגורים.

### שוק הילדים האדומים

לשמחתם הרבה של המקומיים, רוב התיירים שמסתובבים ברובע מארה האופנתי חולפים מבלי משים על פני הכניסה לשוק המקורה העתיק ביותר בפריז. שוק הילדים האדומים (Le Marche des Enfants Rouges) נוסד ב-1628 ונקרא על שם בית יתומים שפעל במקום, ודייריו הקטנים לבשו מדים אדומים. ייחודו לעומת השווקים האחרים בעיר הוא שאפשר לאכול בו, ומן הבחינה הזאת הוא דומה יותר ללה בוקריה ברצלונה או לצ'ילסי מרקט בניו יורק. מגוון המזללות השווה כולל בין היתר פסטות, אוכל קריבי מפולפל, קוסקוס וטאגיינים, פיוזין יפני ומרקים אורגניים. אסור לפספס את ה-Carossol של השפית הקרמונית N'Julienne, שמגישה נקניקיות דם מעולות וגם מבוחר גדול של רום מתובל שהיא רוקחת בעצמה. מי שמעדיף לאכול בפריז רק אוכל צרפתי ימצא את מבוקשו בביסטרו L'Estaminet המקסים החבוי במעמקי השוק.

Les Enfants Rouges  
[9 rue de Bretagne, 3rd. Metro: Filles Des Calvaires]

1. השפים הצעירים הולכים על קטן: גיובאני פסאריני ממסעדת רינו (עמ' 110) 2. מהחלוצים בתחום היינות הטבעיים: גיום דובואה שפתח לאחרונה את Les Combustibles (עמ' 109)



**יין פוליטיקלי קורקט**

ברי יין אינם עניין חדש בפריז, אבל בשנתיים האחרונות נוסף להם טוויסט חדש: תפריטים על טהרת יינות טבעיים, כלומר אורגניים, ביו-דינמיים או לכל הפחות כאלה שיוצרו ללא תוספת גופרית או סוכר.

אחד המקומות המרגשים שנפתחו לאחרונה שייך לגיוס דובואה (Guillaume Dubois), מן החלוצים בתחום היינות הטבעיים. את הבר שלו, **Les Combustibles**, שנמצא ברובע ה-12, הוא פתח אחרי כמעט שנתיים של שיפוצים מסיביים. בקומה הראשונה יש חלל להופעות מכל הסוגים, מבלוז ו-R'nB ועד אינדי רוק צרפתי (יש דבר כזה). בקומה העליונה – מסעדה ובר בעיצוב פאנקי עם פוסטרים מדליקים על הקירות. במקום הברודו והבורגונדי המוכרים והכבדים חולצים כאן פקקים מיינות של יקבים עלומים בעלי שמות מצחיקים כמו Le Fou Du Roi ("המשוגע של המלך") ו-Le Raisin et l'Ange ("הצימוק והמלאך"). מהמטבח הפתוח יוצאות מנות ביסטרו יצרניות כמו עוף רך בקרם גבינה עם אפרסקים חלוטים ומתובלים ופירה כרובית.

עוד מקום חמוד ונטול פוזה שחבל להחמיץ הוא **Le Garde-Robe** שנמצא בסמטה קטנה, לא רחוק מהלובר. המקום שייך לשתי הסומלייריות המקסימות נטלי הצרפתייה ורובין הניו-זילנדית שישמחו לפתוח עבורכם כל בקבוק מהמלאי לטעימה.



בלי טיפת סנוביות: רובין מ-Le Garde Robe

- Le Garde-Robe [41 rue de l'Arbre, 1st, tel. 0149269060, Metro: Louvre-Rivoli]
- Les Combustibles [14 rue Abel, 12th tel. 0158511731, Metro: Gare de Lyon]

**מיושנות לפי הספר**

"כיצד אפשר לנהל מדינה שמייצרת 240 סוגי גבינה?" שאל פעם הנשיא שארל דה גול. מעניין מה הוא היה אומר היום, כשמספר הגבינות המיוצרות בצרפת עבר מזמן את ה-1,000. אחד הקריטריונים החשובים בקניית גבינה הוא ה-Affinage – ההתיישנות, שיש לה השפעה דרמטית על הטעם. רק קומץ חנויות גבינה בפריז מציעות מבוחר של המיושנות, למשל Alleosse ו-Androuet, Barthelemy, והן מתומחרות בהתאם. לאחרונה גיליתי דוכן גבינות מקסים, שבעליו, מכפר קטן באזור שמפיין, מציעים מבוחר אדיר של גבינות מיושנות במחירים מצוינים. בכל שבת בבוקר תוכלו לפגוש את **דאן פול ואיזבל הוגנין (Huguenin)** בשוק השבועי בכיכר ה-Nation. בין היתר, תמצאו כאן גבינות עיזים משביניול שבעמק הלואר, גבינות כבשים קורסיקאיות ומימולט מתפוררת נפלאה מאזור ליל בצפון צרפת, שיושנה במשך כמעט שנתיים.

Cremerie Huguenin [Cour de Vincennes, 12th, Metro: Nation]



1. מיושנות אמיתיות במחירים שפויים אצל Huguenin (עמ' 109). 2. יותר על הכוכבים – השף מישל דל בורגו (מימין) ממסעדת אצל אדריאן הזקנה



קרח אופנתי: שלגון טקילה ב-Le Bar



טיידי הרננדז. מיקסולוג

**מולקולרי בכוס**

טיידי הרננדז (Thierry Hernandez) לא אוהב כשקוראים לו ברמן. הוא מעדיף את התואר "מיקסולוג". האמת? בצדק. אני אמנם לא חסיד של הגסטרונומיה המולקולרית, אבל אני חייב להודות שבקוטיילים זה פשוט כיף גדול. המקום של הרננדז, הנחשב לבר המולקולרי המפורסם בעולם, נקרא בפשטות **הבר (Le Bar)**. ובאמת מי שממוקם באחד ממעוזי השיק של הבירה הצרפתית, מלון Plaza Athenee, לא זקוק לשם מפונפן. בשבוע האופנה של פריז המקום הזה שורץ דוגמניות על ומעצבי דעה, שבאים לראות ולהיראות אנב שתיית משקאות יקרים להחריד – 26 יורו לקוקטייל דוגמת מוחיטו, המונש בצורת ספריי, או לקרטיב טקילה שקיבל את השם ההולם Fashion Ice. **Le Bar** [Hotel Plaza Athenee, 25 ave. Montaigne, 8th, tel. 0153676665, Metro: Alma Marceau]



2



**האנטי-טרנד**

כאשר שף מוביל מחליט לפתוח מסעדה במלון יוקרה הוא לוטש עיניים אל הגביע הקדוש – שלושה כוכבי "מישלן". אמנם יש לזה מחיר – הוא לעולם לא יהיה הבעלים של מסעדה משלו – אבל מאידך הוא חוסך מעצמו דאגות כלכליות ויכול להתמסר ליצירת החוויה הראוותנית, שאותה מבקרי "מישלן" כל כך אוהבים. יש דוגמאות רבות לשפים שהולכים בדרך הזאת, וביניהם יאניק אלנו (Yannick Alleno) במלון Le Maurice, אריק פרשון (Eric Frechon) ב-Bristol ואלאן דוקא (Alain Ducasse) ב-Athenee. והנה לאחרונה אנו עדים למגמה הפוכה: השפים המוכוכבים נוטשים את ההיכלות לטובת ביסטראות צנועים יחסית "בעולם האמיתי". ז'ראר ויה (Gerard Vie) היה הקיסר הבלתי מעורער של מלון Trianon בוורסאי, עד שנשבר לו והוא פתח ביסטרו ברובע סן ז'רמן דה פרה. במסעדה ספונת העץ **Les Terrines de Gerard Vie** הוא מגיש מאכלי ביסטרו מסורתיים, למשל רגלי חזיר ממולאות, סלט אנדיב בתפוזים ומבחר מרשים וטעים של טרינים. והמחיר? 24 יורו לתפריט הצהריים. על ורסאי, אנב, השתלט בינתיים גורדון רמזי. שף נוסף, שוויתר לאחרונה על שלושת הכוכבים שלו, הוא מישל דל בורגו (Michel del Burgo), שקנה את מסעדת **Chez la Vieille Adrienne** ("אצל אדריאן הזקנה"), מן הוותיקות במסעדות העיר, הממוקמת ברובע הראשון. בורגו, שניהל בעבר מסעדות עם שלושה כוכבי "מישלן", נראה מרוצה מאוד במטבח הקטנטן של המסעדה מן המאה ה-18, שם הוא ממשיך להוציא מנות יצרניות ונפלאות כמו סקאלופס עם אנדיב מקורמל ופטיות כמהין שחורות. אף על פי שהמנה הזו עולה 26 יורו, אפשר עדיין לסגור ארוחת צהריים "אצל הזקנה" ב-30-40 יורו.

- Les Terrines de Gerard Vie [97 rue du Cherche-Midi, 6th tel. 0142221918, Metro: Duroc]
- Chez la Vieille Adrienne [37 rue de l'Arbre Sec, 1st, tel. 0142601578, Metro: Louvre-Rivoli]

**הצגה וארוחת הערב**

כדי ליהנות מתיאטרון בפריז, צריכים לדעת היטב את השפה. לכן רוב התיירים אינם מודעים לעובדה שבתוך התיאטרות הצרפתיים מסתתרים מסעדות וברים, שמציעים אוכל טוב במחירים סבירים. זוהי תופעה חדשה יחסית, שנוצרה המובהק הוא **הקפה גיטרי (Café Guitry)**, על שם השחקן והמחזאי שאשה גיטרי. המסעדה ממוקמת בתיאטרון הארט-נובו המרשים Edouard VII ומעוצבת באותו סגנון עם נברשות יפהפיות מזכוכית מוראנו וספות עטויות קטיפה אדומה. המסעדה פתוחה לצהריים ולארוחות ערב ומגישים בה תפריט בן 3 מנות תמורת 36 יורו, ובו מנות ביסטרו מגוונות כמו פשטידת לחי עגל ותפוחי אדמה, או לנגוסטינים צלויים עם צ'וריסוס ופולפלים מחבל הבאסקים.

Cafe Guitry [Place Edouard VII, 10] 9th, tel. 0140070077, Metro: Opera, Madeleine, Havre-Caumartin [theatreedouard7.com]

# Paris

אוכלים בחו"ל



1

## צרפת וסין – חתונה מוצלחת

המותק החדשה של סצנת הגורמה הפריזאית היא אדלין גרטאר (Adeline Grattard), שנבחרה לשפית השנה על ידי תנועת Le Fooding, ובימים אלה היא חובקת את כוכב ה"מישלן" הראשון שלה. פחות משנה אחרי שפתחה את מסעדתה Yam'Tcha כבר היתה לה רשימת המתנה של שישה שבועות, וזה עוד לפני ההכרזה של "מישלן" במרץ האחרון.

קשה לקרוא לסגנון הבישול של אדלין פיוזין בלי ליפול לקלישאה. יותר מדויק לומר שמדובר בחתונה מוצלחת במיוחד בין צרפת לסין מבחינת חומרי הגלם, הטעמים והטכניקות. במטבח הזעיר והפתוח היא מלהטת בווק במיומנות של שף סיני. בחוץ בעלה ציי ווה מנהל טקסי תה תיאטרליים. מי שמעדיף ללוות את הארוחה שלו במשקה יותר קונבנציונלי יכול לבחור בקבוק מתוך תפריט יינות מצטיין עם דגש על בורגון, מחוז ילדותה של אדלין. אין תפריט א-לה קארט, אלא רק תפריט טעימות המתחלף מדי יום במחיר קבוע של 65 יורו (בצהריים זול יותר: 35-45 יורו), כך שביום אחד יגישו לכם סקאלופס רכים על מצע של תפוחי אדמה מגוררים וכמעט נאים, ולמחרת תקבלו ברווז צלוי מבושל עם חצילים בסגנון ס'צואני.

yam'Tcha [4 rue Sauval, 1st, tel. 0140260807  
Metro: Louvre]

## קטן זה יפה

פריז מלאה סודות קולינריים קטנים – ביסטראות פצפונים כמו "לה טימבר" (Le Timbre) ליד גני לוקסנבורג ו"שה ז'רמין" (Chez Germaine) ברובע ה-7, שמכילים פחות מ-20 מקומות ישיבה וגורמים לכל מי שהצליח להזמין מקום להרגיש שהוא חלק ממועדון חברים אקסקלוסיבי. אבל לאחרונה נראה שמקומות מהסוג הזה צצים בכל פינה. פרנסואה סימון, הגורו של מבקרי המסעדות הצרפתים והאיש שעליו התבססה דמותו של אנטון אגו – מבקר המסעדות האימתני בסרט "רטטוי", הכתיר לאחרונה את **Caffe dei Cioppi**, המונה 16 מקומות בלבד, כמסעדת החודש שלו. השף הסיציליאני פבריציו פררה (Fabrizio Ferrara) מגיש במסעדות שלו ברובע ה-11 קלאסיקות איטלקיות לצד מנות אישיות יותר. לפבריציו נכונה תחרות הקיץ, כיוון שבשבוע שעבר נפתחה ממש מעבר לפינה **Rino** של השף ג'ובאני פסריני (Giovanni Passerini), המכילה 20 מקומות ישיבה. עוד מסעדות סמוכה, שגודלה לא מעיד על איכותה, היא **Les Crocs** – המיניאטורה של השף הגאון לוק פאג'ה (Luc Paget). מגישים בה את הקונפי אווז הכי טעים שאכלתי.

Caffe dei Cioppi [159 Rue du Faubourg St Antoine, 11th tel. 0143461014, Metro: Lédru-Rollin]  
Rino [46 rue Trousseau, 11th, tel. 0148069585  
Metro: Lédru-Rollin]  
Les Crocs [14 rue de Cotte, 12th tel. 0143466363, Metro: Lédru-Rollin]

## המטבח היהודי החדש

לקראת סוף 2009 נולד בפריז בר היין הכשר הראשון. הוא ממוקם ברחוב צדדי ושקט ברובע ה-17 השיקי וקוראים לו בפשטות Yayin. הזימית היא יעל יפרת, מפיקת טלוויזיה שהפכה למסעדינית. מזוגים כאן מבחר נאה של יינות כשרים מישראל ומצרפת ו-200 סוגים של יינות בכוס, ותפריט האוכל מותאם ליינות. המטבח מכונה כאן "מטבח יהודי חדש", אבל השף הוא וייטנאמי בשם דאנג פו פאם (Dang Phu Pham), אז אל תתפלאו אם את הנפילטע פיש שלכם יאדו בעלי בננה ויגישו עם חלב קוקוס.

Yayin

[33 rue Cardinet, 17th, tel. 0143806360,  
Metro: Wagram. www.yayin.fr]



2



1

1. הקונפי אווז הכי טעים שתאכלו. Les Crocs.
2. המותק של פריז: אדלין גרטאר משלבת בין מטבח סיני לצרפתי
3. מבקר המסעדות הנודע הכריז עליה כמסעדת החודש שלו. Caffe dei Cioppi



3