Restauracja Allard w Paryżu

16 lutego 2011

Co może być lepszego od pysznej kolacji z ukochanym mężem? Pyszna kolacja z ukochanym mężem w Paryżu. Znowu nas tam poniosło i to w kolejne z rzędu walentynki. W ten weekend nie było jednak tradycyjnie szkoły gotowania, tylko dwukrotna wizyta w restauracji Allard (41 Rue Saint-André des Arts, 75006, Paris, France), znalezionej w przewodniku Michelin. Restauracja jest otwarta tylko 12:00-14:00 i od 19:00-23:00, trudno ją znaleźć i kelnerzy nie mówią po angielsku – trzeba szybko nauczyć się podstaw francuskiego.

Kiedy weszliśmy do restauracji o 19:05 siedziała tam tylko para Amerykanów, którzy odetchnęli z ulgą na nasz widok. Nie wiem, jak długo siedzieli tam sami, ale chyba zdążyli nabrać podejrzeń co do lokalu. O 19:30 było już pełno. O 20:00 ludzie czekali na wolny stolik. I to bez naganiaczy. Lokal niski, przyjemny, z wnętrzem w stylu retro, z małymi stoliczkami, witający zapachem serów unoszącym się z kuchni.

Karta zmieniana jest codziennie. Ma jedną stronę. Do wyboru menu za 34 EURO (przystawka, danie, deser) lub pozycje z karty. Do tego 15 stron do wyboru w karcie win. Dosyć prostym kryterium wyboru wina jest: primo – cena, secundo – cena, tertio – cena. Poniżej parę zdań na temat specjalności restauracji, których próbowaliśmy:

Coq au vin - w tamtym tygodniu byłam na filmie Tima Schweigela o tym samym tytule, tyle że tam coq był w białym winie, a w restauracji Allard w czerwonym. To dlatego, że przepisów na coq au vin we Francji jest tyle, ile regionów produkcji wina. Ten, którego jedliśmy, to chyba Coq au vin de Bourgogne. Do tej potrawy używa się tylko dobrego wina – najlepiej tego, które później podaje się do obiadu. Tradycyjnie koguta je się z bagietką. Nie pozostaje mi nic innego jak zakupić jednorocznego koguta lub ostatecznie kurę, o wadze około 3 kilogramów i wypróbować przepis w domu.

Confit de canard – czyli kacze udko według tradycyjnego gaskońskiego przepisu. Najpierw udko naciera się solą i czosnkiem, a następnie trzyma w chłodzie nawet do 36 godzin. Przed gotowaniem oczyszcza się udko z przypraw, wkłada do naczynia głębokiego na tyle, by zmieścić udko i wytopiony tłuszcz i piecze przez około 4-10 godzin w 70-130 stopniach. Tradycyjnie podawane ze smażonymi ziemniakami lub czerwoną kapustą w winie.

Canard aux olives – specjalność zakładu, kaczka w oliwkach, niestety zabrakło nam trzeciego wieczoru na jej spróbowanie.

Gigot d'agneau – udziec jagnięcy, faszerowany czosnkiem, krojony w cienkie plastry, rozpływający się w ustach, podawany z zieloną fasolą i bagietką.

Tarte tatin – jabłka dużo mniej słodkie niż w moim przepisie, poukładane warstwami, podane z gęstą creme fraiche. Do takiej wersji konieczna jest stalowa patelnia, którą można zapiekać w piekarniku.

Creme Renversee – to creme caramel z sosem karmelowym. Karmel nalewa się do naczynia przed wlaniem właściwej masy i podgrzewa dno przed podaniem. Następnie odwraca się naczynie. Stąd nazwa.

Zamiast iść do Dzielnicy Łacińskiej proponuję wypróbować właśnie takie tradycyjne francuskie bistro. Przewodnik Michelin może być dobrym wyznacznikiem jakości. Allard polecam, ale nie chciałabym czekać na stolik, kiedy będę tam kolejnym razem, więc proszę nie przekazywać tej rekomendacji dalej !