Bistrot

Bertrand Auboyneau·François Simon

Guido Tommasi Editore

MENU à 16,50€
entrée + plat + fromage ou dessert
Salade d'endives aux noix
croustillant de queue de cochon, sauce tartare
Dos de lieu jaune rôti, purée à l'huile d'olive
Parmentier de boudin noir et sa salade
crème caramel
Baba au Rhum

Le Monde

Sommario

A proposito del Paul Bert, con Bertrand Auboyneau 7
Introduzione di François Simon 13

Le dieci regole d'oro del bistrot

Il patron 17
Il bancone, pilastro fondamentale 23

Lo chef 35
Michel Picquart, il padre dei bistrot 43

La lavagna 53
Verdure, la freschezza nel piatto 67

Il vino 77
Il formaggio, naturalmente a latte crudo! 91

I camerieri 99
Il pane: l'importanza della croccantezza 109

La tavola 119
L'Écailler, una corrente di aria iodata 129

L'ambiente 137
La sedia bistrot 145

I clienti 155
Il bistrot non sarà mai perfetto 163

L'atmosfera 175
Il dolce, la ciliegina sulla torta 187

Gli odori 195
Il caffè, l'ultima parola 207

Appendice

I bistrot intorno al Paul Bert 211
I fornitori del Paul Bert 213
Indice delle ricette 215

Il Bistrot Paul Bert, tavoli apparecchiati (doppia pagina precedente); immagini di bistrot (a fianco).

A proposito del Paul Bert, con Bertrand Auboyneau

La vita è un millefoglie, una leccornia in cui dolce e salato procedono fianco a fianco e l'amaro si distingue dall'acido; la mia ha attraversato molti paesi, mi ha portato in Africa, in Medio Oriente, in Portogallo. Ho amato la gente di tutti questi luoghi, il calore insopportabile, la luce troppo violenta, il vuoto del deserto. Ho amato le donne invisibili e onnipresenti, la condivisione dei pasti, le mani che preparano le polpette di montone gialle di zafferano e la teiera che passa da uno all'altro. Il Portogallo, dove ho scoperto il coriandolo, il baccalà e il pane di mais. E poi la Francia, la Corrèze con le dighe e i boschi pieni di porcini, la Normandia con il suo paesaggio e la crème fraîche. La Bretagna, fin dall'infanzia e per sempre, ieri grazie ai miei genitori e oggi attraverso l'amore di mia moglie Gwenaëlle e a quello che lei nutre per la sua famiglia, il mare e la sua regione.

Per più di trent'anni, ovunque io mi trovassi nel mondo, avevo un luogo per fermarmi, un'oasi anche se urbana, dove trovare il conforto di una pannocchia di mais grigliata a Kinshasa, il sorriso di una donna a Dakar, un *ahwé baida* a Beirut, il maiale con le vongole o il merluzzo con le olive nel Bairro Alto di Lisbona, senza dimenticare Parigi…

Ricordo ancora il cosciotto del sabato sera alle 7 da Marc Souverain, celebre architetto, esperto di macchine d'epoca e belle donne, allora proprietario di Chardenoux, ubicato a 20 metri da quello che 20 anni dopo sarebbe diventato il Bistrot Paul Bert, poi acquistato dal talentuoso e fotogenico Cyril Lignac.

Mi ricordo anche della sogliola alla mugnaia al Villaret, perfettamente padroneggiata da Olivier, che dopo anni di amichevole maltrattamento sotto la guida di Michel Picquart è oggi proprietario del locale davanti agli stessi fuochi.

Cosa dire poi della testa di maiale croccante del grande Rodolphe, che non è grande solo per la statura, al Repaire de Cartouche…

Poco a poco, tutte queste emozioni hanno preso il posto delle mie preoccupazioni professionali. Erano tutte legate a luoghi piacevoli, a persone amabili nel senso letterale della parola, a profumi indimenticabili, a discussioni infinite ma sempre ben innaffiate. Ero "ingolosito".

Il Bistrot Paul Bert stava nascendo, era ancora solo una specie di bazar quasi abbandonato da un affittuario che aveva perso tutto ciò che aveva in giochi disapprovati tanto dalla polizia quanto dalla morale.

Grazie a una portinaia sensibile a un modesto obolo, ottenni rapidamente l'indirizzo del vero proprietario, originario dell'Aveyron ed ex carbonaio che, una volta fatta fortuna, si era stabilito nei quartieri alti di Saint-Germain-en-Laye, con il quale, dopo un'ora dal nostro primo incontro, trovai un accordo favorevole. La sera stessa ero diventato padrone di un'attività che aveva come caratteristica principale quella di essere di una

Al Bistrot Paul Bert, l'occhio non si ferma solo
sul piatto, il gioco continua sul pavimento.

sporcizia rivoltante, con un arredamento orribile, una cucina in cui la cosa migliore da fare sarebbe stata spaccare tutto, per di più in una strada totalmente sprovvista di ogni cosa. Ma non ero preoccupato, ero innamorato, doppiamente innamorato: il luogo mi sembrava ricco di charme e mia moglie Gwenaëlle lo trovava formidabile – o fingeva di crederlo per farmi piacere – e diceva di essere disposta all'avventura.

Perché la nascita fosse ufficializzata dovevamo trovare un nome per il nuovo nato. Dopo ore di riflessioni, e dopo un bel numero di bottiglie, saltò fuori in tutta la sua evidenza: il ristorante, il nostro ristorante, si sarebbe chiamato "Bistrot Paul Bert", dal nome della via eponima.

Restava solo il compito di dare a questo luogo una cornice all'altezza del bistrot che immaginavo. Abbiamo raschiato i pavimenti, ritrovato il vecchio intonaco, recuperato specchi al mercurio, trovato mucchi di sedie, verniciato tavoli, incollato targhe pubblicitarie d'epoca… Tutto questo con una squadra all'avanguardia: Pierre Sabria, decoratore brontolone ma arredatore eccezionale; Michel Tellier, artigiano dalle mani d'oro e sempre di buon umore; Philippe Bourretz, antiquario a Béthune che ci ha regalato bicchieri, piatti e vassoi d'epoca provenienti dalla casa di suo nonno, grossista di prodotti di seconda scelta per la ristorazione; e Jean-Louis Bravo, del mercato delle pulci di Épinay, che ci ha lasciato saccheggiare il suo magazzino di tavoli, sedie e altri mobili da bistrot.

I primi due anni non sono stati semplici. Gli chef si sono avvicendati senza metterci molto impegno, noi ci impegnavamo senza essere chef! Il momento era critico, avevamo più scoperto in banca che coperti da servire. Le fate si erano chinate sulla culla del bambino alla sua nascita e avrebbero finito per manifestarsi, ne ero convinto, insomma quasi… Avevo la fede degli umili!

Alla fine avevo trovato un giovane chef appena arrivato dal Morvan di cui era originario, che di Parigi conosceva solo la circonvallazione, le sue porte e la torre Eiffel. Dopo due colloqui durante i quali aveva risposto "sì, signore" a tutte le mie domande, lo trovavo eccezionale. Eravamo in giugno e lui doveva dare un mese di preavviso al suo datore di lavoro. Otto giorni prima di essere assunto, arrivò al ristorante una sera tardi, notevolmente brillo, per dirmi quanto fosse contento di venire a lavorare da me… Cominciavamo bene! Dodici anni più tardi, dopo mille battibecchi e più di duecentomila clienti serviti… Thierry Laurent è sempre qui, puntuale e sorridente, taciturno e coscienzioso, servizievole e ostinato, preciso nelle cotture, amante dei prodotti di qualità, insomma una delle chiavi, e non la meno importante, del nostro successo.

C'è un altro personaggio che deve entrare in scena perché il Bistrot Paul Bert spicchi il volo. Devo il suo arrivo agli occhi azzurri di Gwenaëlle… Avevo comprato uno spazio pubblicitario sulla rivista del comune e la direttrice della pubblicazione mi aveva chiesto di scrivere io stesso il testo, fingendo di essere un cliente. Ubbidii, insistendo sull'accoglienza straordinaria dovuta in gran parte agli occhi azzurri della cameriera… attirandomi gli strali immediati di chi potete immaginare!

Qualche settimana dopo, vidi entrare un omone con le bretelle e gli occhiali da sole, che mi interrogò subito al bancone: "Allora dov'è la piccola cameriera con gli occhi azzurri?". Michel Picquart era appena entrato al Bistrot Paul Bert e, lo avrei scoperto tempo dopo, nella mia vita. Michel, dopo essere stato "commerciante di bulloni e chiavi inglesi", aveva creato due ristoranti, Chez Astier e il Villaret, che sotto la sua guida erano diventati il punto di riferimento assoluto della "bistrologia" parigina. Era conosciuto per aver sempre difeso un rapporto qualità-prezzo ineccepibile e per non lesinare mai sulla qualità e sulla provenienza dei prodotti. Amava smodatamente il vino, bianco o rosso che fosse, a patto che fosse buono e servito fresco, e si era specializzato nel vendere i vini più costosi e rari a prezzo bassissimo. Mi avrebbe insegnato tutto questo e molto altro, ma io non lo sapevo ancora. Era appena entrato al Paul Bert, io avevo appena preso i voti.

Yves Camdeborde del Comptoir dice di lui che gli ha aperto gli occhi sulla cucina di bistrot e che una parte del successo della carta-menu della Régalade alla sua apertura si deve a lui. Pierre Gagnaire lo chiamava affet-

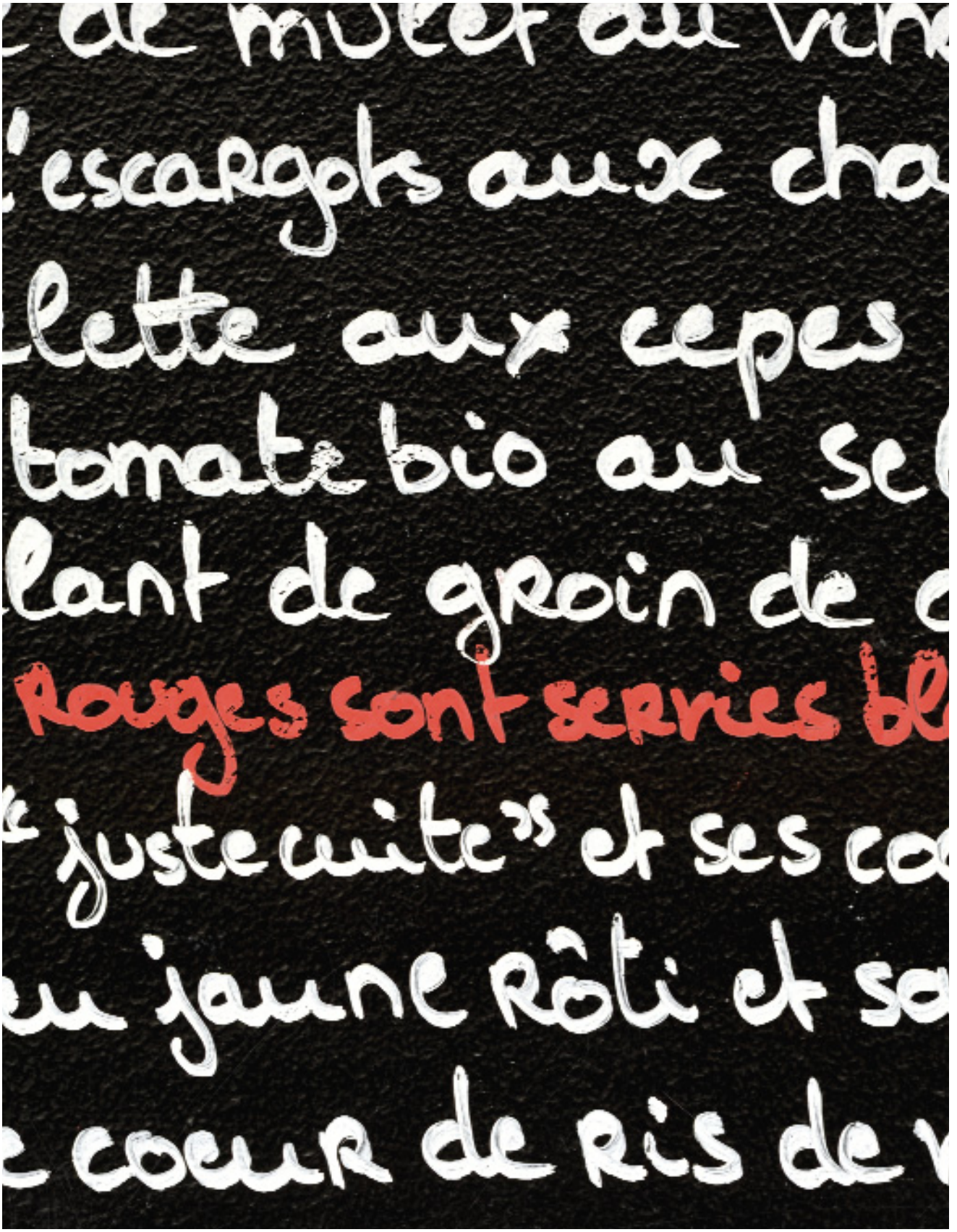
Dopo ore di riflessioni, e dopo un bel numero di bottiglie, saltò fuori in tutta la sua evidenza: il ristorante, il nostro ristorante, si sarebbe chiamato "Bistrot Paul Bert", dal nome della via eponima.

tuosamente "l'ispettore" e accettava le sue critiche con un sorriso. Benedetto Michel, con lui noi eravamo all'università del gusto e del buongusto. Instancabile, sul suo vecchio scooter, percorreva Parigi alla ricerca di un indirizzo dove mangiare il lunedì seguente, di un prodotto da condividere, di un nuovo chef da scoprire. Il celebre pranzo del lunedì, che raccoglieva da cinque a dieci amici del mestiere, veniva organizzato al telefono a partire dal sabato e guai a chi avesse disdetto il lunedì mattina. Dalla tabaccheria all'angolo della strada fino ai ristoranti tre stelle, abbiamo misurato insieme il dedalo della ristorazione. Con occhio critico e labbra golose, abbiamo passato al setaccio, in modo bonario e gentile, tutti i locali, dal più rinomato al più improbabile. Come diceva Michel, "Il lavoro è lavoro".

Ma torniamo alle nostre pentole: il pargolo era nato, era stato battezzato, aveva un padrino. La vita poteva iniziare. Tra una battuta e una riflessione, una bottiglia e una caraffa, di giorno come di notte e più che altro dalla notte alle prime luci dell'alba… un gesto dopo l'altro, quasi senza accorgercene abbiamo trasformato questo bistrot anonimo nel Paul Bert. La carta dei vini, il loro prezzo, i tovaglioli, il bancone, i piatti e le posate, il pane, i grembiuli dei camerieri, la provenienza della panna e del burro, la freschezza del pesce, il rispetto delle stagioni… tutto era messo a dura prova avendo come unico filo conduttore il piacere, nostro e dei nostri clienti.

Infine, il mio incontro con François Simon – figura che aleggia con competenza sulla ristorazione – e l'amicizia che ci lega oggi e che ci permette di parlare di tutto… anche di ristorazione, mi hanno fatto venire voglia di dar vita a questo libro a quattro mani, che alla fine non è né un libro di ricette, anche se ne contiene, né una guida, anche se sono citati alcuni dei nostri locali preferiti, né un libro fotografico anche se le immagini di Christian sono magnifiche, né una bibbia anche se vengono emanati dei precetti… né un libro che riguardi solo il Paul Bert, anche se quest'ultimo serve da sfondo. È solo il racconto di dodici anni di felicità condivisa con persone straordinarie, ristoratori, viticoltori, fornitori, cuochi, lavapiatti, camerieri, ognuno dei quali ha il proprio ruolo nel successo di questo giovane vecchio bistrot.

Doppia pagina seguente: Un aperitivo al Paul Bert con i pilastri del bistrot. Da sinistra a destra dietro il bancone: Gilles Bénard di Quedubon, Francis Bonfilou del Marsangy, Philippe Damas di Philou, Rodolphe Paquin del Repaire de Cartouche, Bernard Fontenille di L'Abordage, Bertrand Auboyneau; davanti al bancone da sinistra a destra: Gwenaëlle Cadoret di L'Écailler du Bistrot, Olivier Gaslin del Villaret, Raquel Carena del Baratin, Christophe Acker del Gorgeon, Benoît Gauthier del Grand Pan e Christophe Dru della Boucherie des provinces. Mancano: Yves Camdeborde del Comptoir, Stéphane Jego di L'Ami Jean e Cyril Bordarier del Verre volé.



de mulet au vin

l'escargots aux cha

lette aux cepes

tomate bio au sel

lant de groin de c

Rouges sont serries bl

"juste cuite" et ses co

eu jaune Rôti et so

e coeur de Ris de v

Introduzione di François Simon

François Simon è un giornalista gastronomico molto seguito (le sue rubriche sul Figaro *sono diventate un punto di riferimento e il suo blog,* Simon Says*, è stato eletto il miglior blog francese nel 2008). È autore di numerosi libri sulla gastronomia e conduttore televisivo sui generis: non viene mai ripreso dalle telecamere in modo da preservare l'anonimato indispensabile alla sua attività di critico gastronomico.*

Il bistrot è un'enclave nel nostro secolo. Una sorta di parentesi. Meglio, un punto esclamativo: tre caffè! Due piatti del giorno! Una costata! Risponde al nostro desiderio di irrazionale. Addomesticare il tempo (e le belle ragazze), snobbare le calorie, fare scarpetta con del buon pane: lasciare che la vita scorra fuori di qui con i suoi orari, i suoi grammi e i vestiti grigi.

Il Bistrot Paul Bert a Parigi è forse una delle rappresentazioni migliori di questo inno urbano; una fronda tranquilla, una rivolta con il burro salato. Bertrand Auboyneau e la sua compagna, Gwenaëlle Cadoret, intonano questa canzone da una dozzina d'anni. Senza esagerare, proprio come si canticchia quando si è felici. Perché il canto del bistrot deve essere naturale, sgorgare spontaneo. Non c'è niente di più evidente dei ristoranti che recitano la parte del bistrot, scimmiottano la lavagna e i piatti. Del resto i clienti non si lasciano ingannare, a volte frequentano questi simil-bistrot con lo spirito con cui si compra una valigia contraffatta, al primo movimento sbagliato la maniglia si rompe. Se il Bistrot Paul Bert, come molti altri, funziona così bene, è perché dietro il suo sorriso ci sono qualità umane che iniziano dalla porta di ingresso e proseguono passando attraverso la croccantezza del pane, l'intensità di una entrecôte, i pregi di un vino naturale. Ma questo modo di vedere il mondo, di rallentarlo non appartiene alla filosofia della pigrizia. Nel bistrot si sgobba, tutto è fatica. Bisogna sfacchinare, alzarsi all'alba e aspettare che l'ultimo cliente abbia posato il suo bicchiere di champagne. Sorridere anche quando le cose non vanno bene, far ripartire l'organizzazione, fischiare come la macchina per il caffè, motivare il gruppo, abbracciare gli amici, tagliare il pane.

Il bistrot è un piccolo teatro, uno degli ultimi della città dove i clienti si mettono in scena, parlano con gli sconosciuti (al bancone, in strada mentre si fumano una sigaretta) per chiedere il sale (e il numero del cellulare). Fa da scenario a una compagnia che non chiede altro che vivere, ridere, raccontare. Nel bistrot c'è come un incantesimo, un inno allo stesso tempo solenne e leggero. Bertrand e Gwenaëlle hanno questa generosità che ci ha spinto verso questo libro di confidenze, ricette e racconti.

La lavagna del giorno permette di seguire l'umore dello chef e delle stagioni che si tratti del Paul Bert (a fianco) o del Baratin a Belleville (pagina seguente).

Fricassea di porcini

PER 4 PERSONE

- 300 g di porcini
- 50 g di burro
- 1 spicchio d'aglio tritato
- ½ mazzetto di prezzemolo tritato
- Sale e pepe

PROCEDIMENTO

Pulite i porcini sotto un filo d'acqua, asciugateli e tagliateli a metà.
Sciogliete il burro a fuoco vivo finché diventa spumeggiante, unite i porcini e cuoceteli per circa 10 minuti.
Aggiungete l'aglio e il prezzemolo. Salate e pepate.

Aringhe e patate all'olio di "chez David" a Boulogne

PER 4 PERSONE

- 8 filetti di aringa affumicata
- 300 g di patate ratte di Touquet
- 2 cipolle rosse grandi affettate finemente
- 1 foglia di alloro
- 4 rametti di timo
- 1 carota tagliata a rondelle sottili
- Olio di arachidi

Per la vinaigrette:

- 50 ml di olio di semi di arachide
- 1 cucchiaio di senape di Digione
- Qualche stelo di prezzemolo
- 1 cucchiaio di aceto di Xérès

PROCEDIMENTO

Mettete tutti gli ingredienti (tranne le patate e le aringhe) in una terrina e coprite con l'olio di arachidi. Mettete in frigorifero per almeno 24 ore.
Il giorno seguente, preparate una vinaigrette con senape abbondante.
Cuocete in acqua bollente le patate ratte con la buccia, scolatele e tagliatele a metà per il lungo.
Disponete sul piatto le patate tiepide insaporite con la vinaigrette, adagiatevi sopra i filetti di aringa decorando con fettine di cipolla rossa e di carote e cospargete di prezzemolo tritato.

Il tocco del patron

Questa ricetta è talmente semplice da sembrare una "non ricetta", eppure ogni dettaglio è importante, per esempio la qualità delle aringhe (le migliori vengono dalla Maison David a Boulogne-sur-Mer); in Francia le patate ratte di Touquet sono una AOC (denominazione di origine controllata) e devono essere cotte all'ultimo e rimanere tiepide. Se non riuscite a trovarle, potete utilizzare le patate novelle, senza dimenticare che il frigorifero uccide le patate.

Filetti di acciughe crude con peperoni rossi marinati all'olio d'oliva

PER 4 PERSONE

- 600 g di acciughe freschissime
- 5 peperoni rossi
- 200 ml di olio extravergine d'oliva
- 10 g di peperoncino di Espelette
- Sale e pepe macinato al momento

PROCEDIMENTO

Tagliate a metà per il lungo i peperoni e privateli dei semi.
Metteteli su una teglia e infornateli a 180°C per circa 20 minuti.
Sfornateli e avvolgeteli in un foglio di alluminio per 5 minuti per togliere facilmente la pelle.
Tagliateli a strisce larghe 2 cm, salateli, pepateli e fateli marinare per una notte in frigorifero con l'olio.
Staccate i filetti dalla lisca centrale delle acciughe, salate, pepate, aggiungete il peperoncino di Espelette e lasciate una notte in frigorifero.
Disponete su un piatto, alternando, i filetti di acciuga e i peperoni, e completate con un filo di un ottimo olio extravergine d'oliva.
Servite con una fetta sottile di pane tostato tiepido spalmato di tapenade di olive nere.

Il tocco del patron

All'ora dell'aperitivo le acciughe, fresche, marinate o fritte che siano, accompagnate da olive nere o verdi e da un bicchiere di vino bianco secco sono imperdibili! Questo piccolo pesce migratore, reperibile da Istanbul a Saint-Jean-de-Luz, ha fatto la fortuna dell'industria conserviera di Collioure e seminato discordia tra Spagna e Francia per brutte storie di limiti di pesca. Mai un piccolo pesce argenteo dai riflessi blu ha suscitato così tanta passione e cupidigia.

LE BISTROT

Un libro per chi ama la cucina genuina e intelligente, rispettosa delle stagioni, che non disdegna un tocco di originalità, con quel caloroso abbraccio di vini biologici, scelti con cura e proposti con grande passione. Un viaggio nella Parigi dei bistrot, tra divani rosso sangue e tavoli di legno verniciati, scoppi di risa e profumi robusti e sinceri: un imperdibile carnet di indirizzi gastronomico e sentimentale.

€ 25.00
ISBN 978 88 96621 967
9 788896 621967
www.guidotommasi.it