

VIACIALDINI

Paradiso per buongustai al Les Jalles Restaurant Paris

Les Jalles Restaurant Paris, un paradiso per buongustai, noto ai parigini e alla clientela internazionale che vi ritornano con piacere.

di Michele Luongo



Paradiso per buongustai al Les Jalles Restaurant Paris, chi lo conosce lo ama, solo quaranta posti, un'atmosfera familiare, con quel tocco di romanticismo e di piacevole eleganza in un ambiente dal design informale che lo rende, accattivante, unico.

Les Jalles Restaurant Paris, in Rue Des Capucines tra Place de la Madeleine e l'Opera, nei pressi di Place Vendôme, conserva il fascino della tipica brasserie parigina degli anni '20, ma con una disposizione resa più attuale, come la cucina a vista. Ambiente soft, luce soffusa e musica in sottofondo.

L'accoglienza è cordiale e mette da subito gli ospiti a proprio agio. Il benvenuto un calice di Champagne Canard-Duchêne, Brut Cuvée Léonie, al palato è fresco con sentori di frutti esotici, di ottima persistenza.

Maestria e qualità della materia con il "Seared Salmon on Mini, Pancakes, Ricotta & Fennel, Mango Vinaigrette", la perfetta cottura del salmone adagiato su una piccola frittella trova facile armonia con la ricotta, il finocchio cotto e il mango, una portata d'intenso sapore. Si continua a sorseggiare dal calice di Champagne che si sposa bene e intanto lascia sognare i luoghi parigini.

Il "Black Cod seared with Champagne Butter, Grenne Beans & Garden Peas", si fa subito ammirare per la bella presentazione, per la freschezza delle verdure che rilasciano una ricchezza di sapore in perfetto equilibrio con il gustoso Merluzzo nero scottato al burro di Champagne; il condimento dalla giusta densità che viene a crearsi, è magnifico. Un piatto eccellente! Nel calice la bella mineralità del Chablis, Jean Marc Brocard, 2015.

Nel locale notiamo una clientela internazionale del mondo del business, persone che conoscono il luogo e vi ritornano. La cucina a vista è sinonimo di trasparenza e la linea seguita dallo Chef Fabrice Beal è evidente la scelta per la qualità e la freschezza dei prodotti con attenzione al territorio.

"Caramelized Pear, Sweet Cake, served with Praline & Hazelnut Cream" la Pera caramellata è perfetta, il pan di Spagna crostato, la pralina con l'intenso gusto di nocciola, e la nota fine dell'amaro delle more, e il tocco della menta, creano un insieme di continui rilanci di gustosi sapori, che lo rendono un dessert straordinario.

Ottimo il servizio di sala svolto con cordialità e competenza, il sottofondo della voce di Frank Sinatra va a sottolineare la bella serata gourmet trascorsa al Les Jalles Restaurant Paris, un piccolo locale ma anche un piccolo paradiso per i buongustai nel rinomato

Boulevards di Parigi.

Restaurant Les Jalles

4 rue des Capucines - 75002 Paris

<http://www.restaurantlesjalles.fr/it/>

di **Michele Luongo** ©Riproduzione riservata
(25/05/2017)

ViaCialdini è su <https://it-it.facebook.com/viacialdini> e su Twitter: [@ViaCialdini](https://twitter.com/ViaCialdini) - Sito internet: www.viacialdini.it