

VIACIALDINI

Plaisir de la gastronomie parisienne al Café de la Paix, Paris

Plaisir de la gastronomie parisienne con lo Chef Laurent André, al Café de la Paix, Paris. La cura per i dettagli, l'attenzione per la materia prima e un servizio impeccabile che conquista l'ospite internazionale.

di Michele Luongo



Plaisir de la gastronomia parisienne al Café de la Paix, Paris. Parigi, magia di un eterno fascino che avvolge ogni visitatore, dalla Senna al Notre Dame, da Montmartre alle Champs E'lysèss, da La Défense all'Opéra National de Paris, e proprio qui, sulla medesima piazza, il famoso Café de la Paix, Paris, ristorante dell'Intercontinental Paris Le Grand Hotel, uno dei luoghi più ricercati ed esclusivi di Parigi.

La lobby, elegante, moderna, funzionale si apre su La Verrière un magnifico giardino d'inverno con alberi di ficus giganteschi e orchidee, un gioiello, un salotto, che ci porta al cuore gourmet del Café de la Paix, personale professionale ed elegante ci fa accomodare nelle comode sedute, intorno colonne e pareti con affreschi dorati come il soffitto con riquadri di cielo raffinata fattura artistica, un incanto.

Plaisir de la gastronomia parisienne. "Foie gras de canard confit Café de la Paix", uno dei piatti tipici del Café de la Paix. Foie gras con salsa agrodolce di frutta, mele e uva, in perfetto legame con il pan brioche francese. Piacevole gusto, sapore intenso e delicato. Nel calice dall'Alsazia, il Riesling, Leon Beyr, 2010 Les Ecaillers, agrumi e mela verde, finale lungo, ottimo abbinamento che ci accompagna per la serata.

La cura per i dettagli e l'attenzione per la materia prima di qualità danno la cifra dello Chef Laurent André, che ci dona altra eccellente portata: "Turbot label rouge en pavé cuit sur l'arête". Rombo al forno, cottura perfetta, avvolto nella verza, trova felice equilibrio con le vongole, i capperi e il cavalo verde, un'esaltazione di sapori e di freschezza.



La cucina del Café de la Paix, ha sedotto e seduce la clientela internazionale, sono numerosi i personaggi che ne hanno gustato le magnifiche espressioni, e solo per citarne alcuni indichiamo: Charles de Gaulle, Victor Hugo, Emile Zola, Joséphine Baker, Marlène Dietrich, James Cameron, Buzz Aldrin, Jean Reno, Roman Polanski, Christian Lacroix, John Travolta, John Galliano.

Ambiente sempre più ricercato, riservato, esclusivo il Café de la Paix, il servizio è curato nei minimi dettagli, in sala orchidee fresche, tovaglie di pregio e posate d'argento, con cambio ad ogni portata, il personale di assoluta competenza con garbo interagisce con gli ospiti.

Plaisir de la gastronomie parisienne. "Saint-Jacques de Port en Bessin poêlées", capesante arrostate, ottima consistenza e perfetta cottura, radicchio brasato alle arance, cicoria cruda e salsa di pollo con aceto Xérès, sapori decisi che deliziano ogni amante della buona cucina. Eccellente.

Pura golosità con il Pastry Chef, Dominique Costa, "Opéra Café", bella presentazione, cioccolato e caffè e le sue sfumature che continuano con "Tarte Chocolat", fine ganache che tocca tutti i sensi. Nel calice Coteaux du Layon, Domaine FL, Les 4 Villages, 2010, frutta esotica, candita, morbido, avvolgente, tropicale.

Al Café de la Paix ristorante, abbiamo incontrato una bella atmosfera, calda, accogliente e il fascino internazionale della gioia di vivere, l'eccellente qualità della materia prima con un servizio impeccabile, è un'armonia che ricorderemo con la bella Parigi.

InterContinental Paris Le Grand

2 Rue Scribe : Paris ,75009, France - Tel. +33-1-40073232

<https://www.ihg.com/intercontinental/hotels/it/it/paris/parhb/hoteldetail>

di **Michele Luongo** ©Riproduzione riservata
(20/12/2017)

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