

# Le Repas resgata o bistrô original

De cozinha francesa, gestão familiar e preços moderados, cardápio não traz novidades

Fotos Isadora Brant/Folhapress

JOSIMAR MELO  
CRÍTICO DA FOLHA

O formato de bistrô, que no Brasil sempre foi confundido com outra coisa (restaurante caro e sofisticado), felizmente vem ganhando mais espaço entre nós: uma proposta de cozinha francesa com serviço simples, com gestão familiar e preços moderados.

O Le Repas se aproxima disso. Tem um cardápio enxuto, que certamente simplifica a operação (e os custos). Fica num lugar simpático (um corredor com mesas enfileiradas, uma área ao ar livre), mas longe de ser luxuoso.

Adota a fórmula, que se espalha, de oferecer água de filtro sem custo. Não tem couvert (mas se pedir, aparece; de toda forma, um pãozinho com manteiga para forrar o estômago enquanto se toma o aperitivo seria bom).

A proprietária está sempre ali. Formada em nutrição, mas com curso posterior de gastronomia, Fernanda Barros, 35, dedica-se a restaurantes de cozinha francesa desde que terminou a faculdade.



Coxa de pato confitada é servida com purê de batata-doce e legumes

Foi num deles —o Bistrô Jaú— que conheceu seu ex-marido, Luiz Emanuel, com o qual trabalhou no Lola Bistrô e mais tarde abriu o Allez! Allez! Com a gravidez e o nascimento do seu filho, afastou-se da cozinha, passando

a cuidar da administração.

Com a separação do casal, Fernanda começou a elaborar o projeto de um novo restaurante. Encontrado um local e um sócio (o amigo dentista Eduardo Caputo), começaram as obras que desembo-

caram na inauguração do Le Repas, em maio passado.

## TRADIÇÃO

O restaurante tem um ar hospitaleiro, como sua cozinha, num cardápio sem novidades, apoiado em pratos conhecidos e tradicionais.

Dividida entre a cozinha e o salão, Fernanda oferece entradas como steak tartar com fritas e terrine de foie gras.

As fritas, que como em qualquer bistrô são recorrentes em vários pratos, passam no teste: sequinhas e crocantes. A terrine é bem saborosa, e compõe também uma salada com batata rústica.

Mais clássicos são o entrecôte au poivre (eu preferiria a carne menos passada e o molho mais picante) com fritas e o filé à bordelaise com "macarroni au gratin".

Completando as carnes, o cardápio traz paleta de porco com purê de batatas e legumes picados em dadinhos.

As poucas sugestões de sobremesas também ficam no terreno da tradição (como os profiteroles), mas há no mínimo uma inspiração da casa —o gâteau de banana-da-terra e castanha-do-pará.

## LE REPAS ■

**ENDEREÇO** rua Ferreira de Araújo, 450, Pinheiros, São Paulo tel. 0/xx/11/2366-9882

**FUNCIONAMENTO** seg., das 12h às 15h; de terça a sexta, das 12h às 15h e das 20h à 0h; sábado, das 13h às 16h e das 20h à 0h

**AMBIENTE** corredor comprido, agradável, com área ao ar livre nos fundos

**SERVIÇO** ainda claudicante, como num bistrô na França

**VINHOS** a oferta é pequena, mas resolve

**CARTÕES** A, D, M e V

**ESTACIONAMENTO** com manobrista, R\$ 15

**PREÇOS** entradas, de R\$ 14 a R\$ 42; pratos principais, de R\$ 22 a R\$ 43; sobremesas, de R\$ 9 a R\$ 14

VENCEDOR DO PRÊMIO  
**COMER & BEBER 2011**

MELHOR ÁRABE  
PELA REVISTA VEJA SÃO PAULO

SÃO PAULO CRIAÇÃO