

MENU

WARSZAWA PEŁNĄ GĘBĄ

La Cocotte

MACIEJ NOWAK

maciej.nowak@gazeta.pl

**Warszawę opanowuje właśnie bistro-
nomia, moda na małe lokale gastro-
nomiczne, bez rozbudowanego zaplecza,
z króciutką kartą i niewielką obsługą.**

Oj, figlują myśli, figlują. W jakim kierunku podążają skojarzenia, jeśli widzisz mały biały domek na podwórku wielkiej warszawskiej kamienicy, w nim apetyczną, postawną blondynę, boginię twojej piękności, a nad wszystkim szylid La Cocotte? Stop, maro nieczysta! Stop, demonie księżowsko-poselski! Nie kuś, nie podsuwaj myśli niedogodnych poczciwego gurmanczydzi! Nie cały świat da się opisać za pomocą słownika warszawskiej, knajpkiej gwary, gdzie synonimami kokoty są tak wdzięczne określenia jak aksamitka, bażantka, kocicha, sylfidka czy syrena. Ucz się, lebiego, języków, by wiedzieć, że la cocotte to po francusku brytfanka. B r y t f a n k a! Już. „Larousse Gastronomique”, pismo święte i dobra nowina francuskich kucharzy zaznacza, że potrawy przygotowane w brytfance nazywa się potocznie à la bonne femme, czyli, w wolnym tłumaczeniu, jako przysmak dobrej gospodyni. Uroczą właścicielka La Cocotte, małutkiego francuskiego bistra, które powstało w potężnej i starożytnej kamienicy Metodystów, to właśnie owa bonne femme. Karmi



JACEK MARCZEWSKI



JACEK MARCZEWSKI



JACEK MARCZEWSKI

lach, jadano ją w malutkich fajansowych wazach, w La Cocotte zmierzyc się musimy z toporną bulionówką z duraleksu. Z innym zgrzytem, czyli bagietką podaną w kromkach, rozprawiliem się od razu również w waszym imieniu, żądając krojenia jej jak należy, czyli na kawałki kilkucentymetrowej długości, a następnie przecięcia wzdłuż. Bez tak przygotowanego pieczywa nie da się wylizować ostatnich kropli dwóch następnych cudów i klasyków: coq au vin (32 zł) oraz boeuf bourguignon (26 zł). Narażając się ortodoksom, można powiedzieć, że w zasadzie to ta sama potrawa w wydaniu drobiowym i wołowym. Generalnie chodzi o to, by na boczku przysmażyć, a następnie udusić w czerwonym winie kawałki koguta bądź wołowiny. Mięso pozornie zwarłe, w momencie dotknięcia go na talerzu widelcem, rozpada się na pojedyncze włókna, obezwładnia wargi, muska język, kokietuje podniebienie i wchodzi w nasze wnętrza z impetem i ciepłem. Rezultat jest obezwładniający, wywołuje podwyższenie ciśnienia, błysk w oczach i pierzchnięcie ust, które skutkuje potrzebą wyściskania bonne femme. Co? też zrobilem bezzwłocznie po deserach, czyli świetnym crème brûlée (6 zł) i bezie z owocami (12 zł).

► La Cocotte, ul. Mokotowska 12 w podwórku; tel. 664 906 000, czynne codziennie od 9 do 23, można płacić kartą, niedostępne dla osób na wózkach

Zaczynamy od zupy cebulowej (10 zł), bo to fundament. Słodkawa od delikatnie skarmelizowanej cebuli, lekko zaciągnięta kwasowością winna, łącząca od tłuszczu i zapieczona w piecu pod dużą grząnką z serem. Miniam. Jedynym występką wobec św. Tradycji jest sposób podania. Na nieistniejących już paryskich Ha-

kozakach Aleksandra I, którzy poganiając w knajpach opieszalych kelnerów słowami „bystro, bystro”, stali się autorami określenia bistro. To urban legend. Pierwsze paryskie bistra powstały 70 lat później i serwowały mniej więcej to, co w La Cocotte, czyli obficie, tusto i w formie dość niezobowiązującej.

Warszawę opanowuje właśnie bistro-
nomia, moda na małe lokale gastro-
nomiczne, bez rozbudowanego
zaplecza, z króciutką kartą i niewiel-
ką obsługą. To tendencja widoczna
we wszystkich metropoliach Europy,
zmagającej się z kryzysem. Przy oka-
zji już nie warto opowiadać głupot
o brytfancach w Parwzi w 1814 roku