La Petite Française a deux ans !

Par JFB le mer 19/09/2007 - 11:46

La Petite Française est une boutique dont on aime bien pousser la porte, parfois juste pour regarder, trouver des idées… Et en effet, on repart rarement les mains vides, tant la tentation est grande, pour notre plus grand plaisir ! Il faut reconnaître qu'Olivia et Cédric sont de fins gastronomes et qu'ils n'ont pas leur pareille pour dénicher et sélectionner des produits qui fleurent bon le terroir. Ajoutez-y une ambiance conviviale, des couleurs acidulées et des rayonnages joliment agencés et le tour est joué. Une vraie cure de jouvence pour les papilles et l'occasion pour les néophytes de découvrir la gastronomie française à travers ses produits les plus raffinés. Les nouveautés de rentrée vous donneront une raison de plus de craquer. Alors, laissez-vous faire…

La qualité est le maître mot de la maison et plus qu'un concept, c'est une véritable philosophie qu'ont adoptée Olivia et Cédric, depuis deux ans. Leur boutique est en effet une véritable caverne d'Ali Baba pour gourmets. Le fromage, décliné selon une vingtaine de types et de caractères, est y bien sûr le « produit d'appel ». « Nous avons remarqué que c'est ce qui incitait le plus les gens à entrer, car les Hongrois connaissent souvent les fromages français, au moins de réputation », explique Olivia. La curiosité et la gourmandise font le reste : « On suggère par exemple de goûter à la confiture de figue ou d'ananas, qui se marient très bien avec le chèvre ou comté qu'ils auront éventuellement choisis ». C'est pourquoi La Petite Française propose aussi beaucoup d'échantillons, quelques grammes… juste pour goûter. Car il faut reconnaître que certaines alliances sucré-salé et autres mariages de goûts ne font pas encore partis des habitudes culinaires hongroises. « L'essentiel des ventes reste encore constitué d'achat de cadeaux car les produits que l'on propose sont considérés comme des articles de luxe, que l'on s'offre à Noël par exemple… Mais l'on constate que petit à petit, certains clients se laissent tenter par des denrées de consommation courante, comme la fleur de sel, les herbes de Provence ou encore les confits au basilic », remarque Cédric. L'idée est aussi d'introduire de nouvelles saveurs dans la cuisine quotidienne. La gamme des moutardes de Dijon par exemple, mais aussi celles des huiles d'olives et des vinaigres permettent en effet

de rehausser une vinaigrette et de varier les plaisirs. Car c’est bien de plaisir qu’il s’agit. Les amoureux des douceurs ne sont pas en reste et La Petite Française propose une large gamme de confitures, de biscuits et de confiseries comme les calissons d’Aix, les caramels au beurre salé, les guimauves et autres péchés mignons qui sont également proposés à la pièce et en assortiments « au choix ». Outre les plaisirs de la bouche, le plaisir des yeux n’est pas en reste car la boutique regorge désormais de ces superbes cabas à provision aux motifs ludiques et plein d’humour, de caddies aux couleurs vives, de paniers tressés, ou encore de verres à thé ou à café (comme ceux créés par la designer Sandrine pour Sentou).

Les nouveautés de la rentrée

Parmi les nouveautés figurent en bonne place les formules déjeuner proposées chaque jour en semaine. « C’est une idée que nous lançons cette année car nous sommes entourés de bureaux et l’on nous a souvent demandé des sandwichs, par exemple, durant la pause déjeuner ». Ce sera donc fait ! Mais quels sandwichs ! Au fromage, au pâté, aux rillettes d’oie et cornichons croquants (un vrai bonheur), au saucisson ou avec diverses charcuteries (également proposées à la coupe désormais). Outre les sandwichs (dont le pain est également rigoureusement sélectionné), on trouve également des quiches ou des tartes salées, en parts individuelles ou entières (sur commande), ainsi que des desserts plus exquis les uns que les autres : tartes tatin, cannelés, financiers, fars bretons, chouquettes ou encore fondants au chocolat que le chef Cédric va arroser d’une goutte de sirop de poivre (oups ! … était-ce un secret ?). Des dégustations de vin au verre seront également proposées. Vin français ? Bien sûr ! Mais pas seulement… « Nous avons aussi envie d’élargir vers une gamme de bons produits hongrois, le vin notamment, en suggérant ainsi des alliances nouvelles , comme par exemple le Tokaj et le Roquefort qui se marient très bien ». La charcuterie hongroise (comme celle élaborée base du célèbre cochon de Mangalica), des fromages de chèvre et d’autres produits sélectionnés élargiront donc bientôt la palette des saveurs de La Petite Française, à qui nous adressons tous nos vœux pour cet anniversaire. Et bonne rentrée gastronomique à tous !

Frédérique Lemerre

La petite française Rumbach Sebestyén u.7 Budapest VII. ker tél: 321 57 11

- 2 vues

Catégorie
Agenda Culturel