

DE VISITA

TÍTULO: CHEZ CLÉMENT, la Restauración como nunca antes habíamos vivido.

AUTORA: Teresa Pérez Landa. Escritora.

TEXTO DEL ARTÍCULO:

Para este número nos hemos ido hasta el corazón de Francia para traerles un soplo de aire fresco entre tanta crisis, tormentas y aires huracanados, un soplo de aire con aroma a lavanda, a mar y a campo verde. Nos hemos ido a conocer Chez Clément, en París, donde tienen en la actualidad diez locales abiertos, amén de los otros cinco que tienen repartidos por todo el territorio francés.

El por qué este restaurante ahora es una cadena y no para de crecer se hace evidente cuando se visita cualquiera de los locales: un gusto exquisito en la decoración, una comida sofisticada pero natural, donde los productos del mercado y en temporada tienen un lugar privilegiado que les llena de orgullo, y sobre todo, un trato amable y muy cuidado hacia el cliente. Si además añadimos que es asequible a cualquier bolsillo, encontramos la guinda que corona el pastel.

Cada uno de los locales tiene una decoración distinta, se reinventa a sí mismo continuamente, de modo que podemos encontrarlos sentados de pronto en medio de una genuina casa burguesa del siglo XVIII, o en el camarote de un barco, o en un salón con una auténtica chimenea en funcionamiento, rodeados de nuestra biblioteca y un sillón de cuero. Múltiples ambientes, cada cual más sorprendente, nos esperan, nos hacen creer que nos encontramos en otro lugar mientras comemos. ¿El objetivo?, dar una vuelta de tuerca a lo que se espera de un sitio al que en teoría se va sólo a comer, y es que para Chez Clément todo es importante; la ambientación, donde se mima hasta el más pequeño detalle para que cada cliente se sienta único y especial y sobre todo que se vaya pensando en volver.

El precio medio de la consumición ronda los 30 €, con lo cual cualquier bolsillo puede disfrutar de una buena comida. En el menú podemos encontrar ensaladas variadas, pastas y arroces para empezar, podemos continuar con sus famosos “salmón marinado al estilo nórdico” ó “pollo asado al tomillo con patatas *Pont Neuf*”. Si prefiere platos más contundentes tienen su parrillada de carne (buey, cerdo y pollo) con puré de patatas, ostras especiales de Quiberon, salmón asado con verduritas y salsa de alcaparras, solomillo de ternera, etc... Podrá elegir entre numerosas opciones. Para terminar con una dulce experiencia puede atreverse con la indiscutible especialidad francesa, la “crème brûlée” o cualquier otra de las tentaciones de las que dispone la carta: helados, tartas, sorbetes. Cuidada selección de vinos y espumosos.

Para encontrar su propia experiencia “Chez Clément” visite su Web www.chezclement.com, donde podrá visitar cada unos de los 15 restaurantes y elegir el que más le guste.