

RESTAURANT GABRIELA, un Brésil authentique et ensoleillé dans votre assiette.

Dans le IX^e arrondissement de Paris, il est un lieu chaleureux et authentique où quelques secondes suffisent pour décoller et atterrir sur les rives ensoleillées et gourmandes du Brésil. Ce lieu, c'est le restaurant brésilien Gabriela, qui dans un univers rappelant l'ingéniosité colorée et inventive des favelas, vous propose un authentique voyage culinaire à travers les différentes régions du Brésil. Un, deux, trois, soleil ! Partez vite faire le plein de vitamines !

Cette cuisine métissée – qui n'aime rien tant que faire vibrer les papilles – est due à la rencontre de deux amis : Celso de Freitas Andrade, originaire de Santos (Sao Paulo) et Michel Bouvais, originaire de Lille. Ils créent en 2002 le premier restaurant Gabriela, rue de Maubeuge, dans le but de « faire découvrir une cuisine encore méconnue » par le grand public. Celso, passionné de cuisine depuis qu'il est tout



bambin, règne en maître derrière les fourneaux tandis que Michel est en salle et à l'animation. Très vite, la graine va prendre. « Le bouche à oreilles à toujours marché et à la fin, on refusait vraiment beaucoup de monde », raconte Michel. En 2008, le restaurant – devenu vite trop exigu – est transféré pour un plus grand espace, rue Milton. Les décors authentiques à la Brésilienne sont conservés : bar fait de tôles ondulées, tables et chaises vivement colorées, poupées et objets de la culture populaire du pays, masques et costumes de carnaval, jusqu'à des tongs et godillots suspendus en l'air... « Quand on évoque le Brésil, on a le sourire », explique Michel, dont l'âme s'est naturellement drapée de couleurs auroverde. « Nous avons voulu un décor comme on peut en trouver là-bas, qui soit léger et qui ne nous fasse pas prendre trop au sérieux. Le plus beau compliment qu'on puisse



nous faire, c'est d'être emporté par ce sourire, cette ambiance unique du Brésil et oublier qu'on est à Paris. » C'est visiblement réussi à voir l'ambiance festive certains soirs en fin de repas.

L'histoire du restaurant Gabriela est aussi celle d'une cuisine métissée et inventive. « Ce qu'on veut transmettre, c'est l'amour du pays au travers des plats, et l'authenticité de la cuisine brésilienne dans l'assiette », explique Celso. « Quand mes parents organisaient des fêtes au Brésil, j'étais toujours gourmand et curieux de voir comment s'élaboraient les recettes, ce qu'il y avait dedans... Mon école finalement, c'est celle-là, celle de la vie, une cuisine où tout est fait à la main ». Cet autodidacte assumé, doté d'un esprit vif et curieux, propose les incontournables de la cuisine brésilienne, à savoir une irrésistible feijoada (travers de porc, saucisse



et poitrine fumée, mijotés avec des haricots noirs), une inoubliable moqueca mista de la région de Bahia (filet de lieu jaune et crevettes scampi décorées revenues dans une sauce parfumée au lait de coco) ou encore la picanha brésilienne (une brochette d'aiguillettes de bœuf) que vous accompagnerez au choix d'un verre de vin sud-américain, d'une bière brési-

Quelques spécialités de Gabriela : la moqueca mista (ci-contre), et les salgadinhos (en haut) à déguster parmi les costumes du carnaval maracatu.



lienne ou d'une caïpirinha, un cocktail à base de cachaça (le rhum brésilien)*. Mais le restaurant Gabriela – dont le nom s'inspire du livre « Gabriela, Girofle et Cannelle » du célèbre écrivain brésilien Jorge Amado et qui raconte l'histoire mouvementée d'une cuisinière (Gabriela) dans une ville de l'état de Bahia – se veut aussi l'ambassadeur d'une nouvelle cuisine brésilienne, inventive et créative. « Le Brésil regorge d'ingrédients comestibles comme par exemple en Amazonie, explique Celso. Les habitants les redécouvrent aujourd'hui et sont à l'origine d'un véritable boom gastronomique au Brésil. » Au restaurant Gabriela aussi puis-



que des clients viennent de loin pour goûter les bolinhos de feijoada (suculentes bouchées à base de pâte d'haricots noirs et de saucisse de porc fumé), dadinhos de tapioca (petits dés de tapioca au fromage servis avec sauce aigre douce maison au fruit de la passion), ou encore les spécialités de Belém (ville brésilienne située dans l'estuaire de l'Amazone) comme ce

peixe frito com açaí (pièces de poisson pané maison et frites de manioc servies agrémentées d'açaí, un fruit d'Amazonie très courtisé pour ses saveurs et qualités nutritives. « Un bon cuisinier vaut dix médecins », telle est la devise de Gabriela.

Petit plus : Épicerie brésilienne et service traiteur.

Infos : 3, rue Milton, 75009 PARIS I
Tél. : 01-42-80-28-14 | www.gabriela.fr I