הוטל דה ויל. חזה וכבד ברווז בתפוזים, קרואסון ממולא בשקדי עגל ומיל פיי מודרני עם אוכמניות ותאנים טריות

התפרעות קרדיו־וסקולרית

"הוטל דה ויל" בתל אביב באה להשקיע את הגעגוע למסעדה צרפתית, להרגיש קצת כמו ברובע השישי, או לפחות בנתניה ← חיליק גורפינקל

אנחנו מתיישבים, ואני מחפש במבטי את ז'אן־לוק. אין זכר. טוב, אני מנסה להתפשר, או אולי איזה פוסטר של "פיירו המשוגע" או "עד כלות הנשימה". פרנסי ה"עירייה", הלוא היא מסעדת "הוטל דה ויל" החדשה, הכריזו שהמקום החדש שלהם הוא בין השאר מחווה למבאי הצרפתי המהולל ז'אן־לוק גודאר. קטונתי מלהבין מה בדיוק צריכה מסעדה לעשות כדי להיחשב כמחווה לגודאר (בלמונדו בתפקיד השף? אנה קרינה כמלצרית?) אבל בינינו, שאלו יהיו הצרות שלי.

"הוטל דה ויל" (בית העירייה, בצרפתית) נפתח לפני כמה חודשים על הורבות "קפה מיכל" הוותיק, בקרן הרחובות דיזנגוף×בוטינסקי בתל אביב. בעלת הבית של הקפה ההוא שותפה במקום החדש, ומסתובבת כתרנגול צרפתי גאה בין השולחנות. אליה מצטרפים אריאל לייזגולד, מיודענו ממדור האלכוהול, בעליהם של ברי הקוקטיילים 223, בל בוי ובאטלר ועוד כמה כאלה יחד עם שותפיו לקבוצת הברים הללו, והשף יוגב ירום, מי שהיה בעבר אחד משני השפים־שותפים במסעדת מל ומישל השוכנת מעבר לפינה. בקיצור, לא ממש פראיירים, מהראשון עד האחרון.

אם כאמור לא ברור כיצד קשור הוטל דה ויל לגודאר, הרי שברור בהחלט שאזכור של המבאי כמו גם שמו של המקום, אינם מקריים. תל אביב מתגעגעת כבר שנים למסעדה צרפתית הגונה, והמקום החדש בהחלט מתיימר להשקיע את הגעגוע הזה. זה מתחיל כבר בעיצוב ובפסקול. אירית פיאף, ז'ו דאסאן ואפילו אנריקו מסיאס אהובי מתנגנים ברקע כאילו אנחנו ברובע השישי, או לפחות בנתניה, ולא במעוז התל אביביות המתוחכמת. הקירות מצופים בטפט המדמה כתמי ניקוטין רבי שנים, התקרה ברוגמת ריבועים קלאסית של בתי אוכל פריזאיים רומים, אל הקיר נשען ספסל מצופה עור אדום, ואפילו מקומה של המראה הכאילו ישנה לא נפקד. הוסיפו לכך את המדים המשעשעים של המלצרים ואת שלטי ה־tabac, והאקורדיון המונח על המדף העליון, כאילו מחכה לנגן הרחוב התורן שייכנס וינגן בו – ותקבלו תפאורה מושלמת לערב פריזאי נוסטלגי על גדות השאנז אליזה שלנו, הלוא הוא הרי דיזנגוף המזדקן, המנסה כבר כמה שנים, בהצלחה גוברת והולכת לשמחתי, להחזיר עטרה ליושנה.

בחרנו קוקטייל (ככל זאת לייזגולד), מארי דה ויל, הגרסה של לייזגולד וירוס לבלאדי מרי. במקום ודקה – גראפה מבית היוצר של ג'וב הרגיל ממזקקת ג'וליוס, ובמקום רוטב וורסטרשייר או ציר בקר (תתפלאו, זה קורה בכמה גרסאות) – ציר סרטנים מהמטבח. והכול מעוטר בתועפות עלי סלרי ו**סליקוריניה**. נהדר.

מוס כבד עוף וברווז התחיל את ההתפרעות. היה מצוין, אם כי הייתי מרגיע קצת עם האלכוהול. המוס היה מקורמל בסוכר ועשיר כמעט להחריד. לא ממש מה שהרופא המליץ

* כדאי להכיר

סליקוריניה. עשב התבלין הזה מוכר אולי כבר לחובבי הבריאות, או מי שנכפה עליו להפחית בצריכת המלח (רעיון עוב לכל אחד, אגב). הסליקוריניה היא בעצם סוג של סוקולנט (צמח אוגר מים), הגדל על קרקעות מלוחות כמו חופי ים. אלא שלמרות טעמה המלוח להפליא, היא מכילה רק חמישית מתכולת הנתרן ממלח ממש, ולכן מומלצת.

מוס כבד עוף וברווז וסלט קיסר התחילו את ההתפרעות הקרדיו־וסקולרית. שניהם היו מצוינים, אם כי הייתי מרגיע קצת עם האלכוהול במוס. הסלט היה מאוד בסיסי, אבל פריך וטרי ונהדר, והמוס כאמור עשיר כמעט להחריד, מקורמל בסוכר בפסגתו ובקיצור, לא ממש מה שהרופא המליץ.

המשכנו עם קרואסון ממולא ב...שקדי עגל. אלה לוו באיולי לימון כבוש ושפע עלים ירוקים. נשמע קצת בלגן, אבל הכול הסתדר היטב לכדי מנה מצוינת, מפתיעה, מושחתת ומענגת לאללה. השקדים נעשו כמו שצריך, הקרואסון לא נרטב מדי ובקיצור, יופי של יציאה, אם הרופא שלכם מאשר. לדעתי, הוא כבר מזמן לא מסכים לראות אתכם אם אתם אוכלים דברים כאלה.

עכשיו התפנינו למנות העיקריות. הנוער הצעיר הלך, אלא מה, על סטייק פריט, כלומר סטייק פילה עם צ'יפס. זה הגיע ממש כמו במקור, עם צ'יפס דקים פריכים ומושלמים, חתיכה ודרדרה ועסיסית של סטייק פילה, נתח שחובבי בשר מושבעים (כמוני) נוטים לזלזל בו בשנים האחרונות וכך לגזור על עצמם גלות מאחד הנתחים הכי מענגים שיש, במובן הכי בסיסי של המילה. המילקי של עולם הסטייקים, אף אחד לא יכול באמת להתנגד לו. צריך רק לנסות. הסטייק הוגש עם גוש גדול של חמאת עשבי פרובנס שאפילו היא, מין יציאה קלאסית שכזו, עוד תוספת נוסטלגית, מזכרת מעולם הולך ונעלם.

אחיו הגדול הלך עד הסוף עם ברווז בתפוזים. שוק ברווז טרייה מגידול מקומי (משק לוין) ברוטב תפוזים לא מתוק מדי, עם ירקות ופירה. עשיר, עשוי כמו שצריך ונהדר.

אמא שלהם התענגה על פילה לברק ברוטב חמאה לבנה, עם ירקות. קצת בריאות לצד כל הסתימה הנדרשת הזו (אם לא סופרים את הרוטב). הלברק הצנוע איים להיות המנה הטובה ביותר בכל הארוחה הזו.

קינחנו במיל פיי (קרמשניס, נפוליאון) מודרני מדי. העלים לא עטפו בקומות את הקרם, אלא נתקעו בו כמו מפרשים והקרם עצמו היה קרם לואיזה, שגם הוא היה התחכמות מיותרת לטעמי. אלה לוו באוכמניות ותאנים טריות. זה לא היה רע חלילה, רק קצת מתחכם מדי בסוף ערב שהבטיח להיות מאוד קלאסי, ויקיים להפליא.

אני לא יודע אם גודאר, בגילו המתקדם, באמת יבוא לבקר, אבל נדמה לי שאם אלכסנדר פן, או ניסים אלוני, שפעם, מזמן, גרו ממולה, היו עדיין בחיים, גם הם היו נהנים כאן. אני, לפחות, נהניתי עד הגג.

הוטל דה ויל

פרטים: דיזנגוף 230, תל אביב, 03-9746999. א'-ש' 18:00-00:00.
מחירים: מוס עוף וברווז - 46 שקל, סלט קיסר - 42, קרואסון שקדי עגל - 68, סטייק - 118, שוק ברווז בתפוזים - 96, לברק ברוטב חמאה לבנה - 98, מילפיי - 42, קוקטייל מארי דה ויל - 52

השורה התחתונה

× מצוין ושווה כל שקל
✓ יקר אבל שווה
× ככה וככה
× אולי לא

לא דלק מטוסים

לאחרונה הצטרפה לארסנל גראפות האיכות המצומצם בארץ **גראפה מרולו**, גרסה פחות מסורתית של הדיז'סטיף האיטלקי המסורתי ← **חיליק גורפינקל**

לפני המון שנים (וסליחה אם כבר סיפרתי את זה כאן פעם, אף שנדמה לי שלא), יצא לי לבשל עם חיים כהן. אשכרה. הכהן הגדול נסע לניו יורק לבשל ארוחת גאלה במסעדת רמי (Remi). מסעדת האם של מסעדה בשם זהה, ששכנה במקום שבו שוכנת עכשיו "הולה" של ויקטור גלוגר וקודם לה "רפאל" של כהן אחר, למי שזוכר), ואני הצטרפתי כעוזר. זה היה ממש בתום הקרנציה הקצרה והסוערת שלי כשף של יועזר בר יין של שאול אברון, וכהן היה אחד המנטורים שלי שם, למי שתוהה על פשר הקשר.

בתום שלושה ימי עבודה מאומצים למדי (אל תרחמו עליי, אחר כך זללנו שבוע שלם במסעדות הכי טובות של ניו יורק), ראה השף של רמי שאני נהנה מהגראפה שהוא מוזג לי. נארדיני שמה. פירמה מאוד גדולה ומוכרת באיטליה ואף מחוצה לה. אתה אוהב את זה? שאל. מאוד, עניתי. נכנס פנימה ואחרי דקה חזר עם בקבוק. בשבילי. אני שמח שאתה נהנה מדלק מטוסים, אמר ותיך חיוך ארסי, שאז עוד לא הבנתי את פשרו.

הרבה שנים עברו כאמור, ואני למדתי שיש גראפה ויש גראפה. כלומר יש כאלו (רבות מספור) שזן אכן לא יותר מסוכר ענבים מזוקק, גם אם כתוב עליהן שנעשו משאריות של יין ברולו משובח, ויש אחרות שזן אכן יצירות מופת קטנות.

חובבי גראפה מושבעים שמעו בוודאי ואולי אפילו טעמו את גראפה לוי האגדית מצפון איטליה, או את גראפה פולי שמגיעה גם לישראל. רבות מהגראפות הטובות באמת מגיעות משם. כלומר מפיימונטה, אם כי בכל מחוז יין באיטליה מזקקים כמובן גראפה משאריות היצור המקומי. חקלאים הם חסכנים גדולים ומנצלים כל מה שאפשר. את השאריות של השאריות, כלומר קליפות הענבים אחרי שמשתמשים בהן לגראפה, לא זורקים עדיין ומדשנים בהן את הכרמים.

לפני כמה שבועות הצטרפה אל ארסנל גראפות האיכות המאוד מצומצם המגיע לארצנו גם גראפה מרולו (Marolo). ישראל לשמן, שמייבא מאיטליה חומרים לייצור מעגלים מודפסים ומסמנות, יחודי לא צעיר, החליט להגשים חלום ישן. האיש שמבלה את רוב חופשותיו בארץ המגף התאהב בדיז'סטיף האיטלקי המסורתי הזה והחליט להביא אותו לארץ.

הוא יצר קשר עם אנשי מרולו וקיבל את ברכתם, ועכשיו הן כאן. ארבע מגראפות של המזקקה המהוללת הזו, המתגאה לא רק במוצר טוב אלא גם בבקבוקים יפהפיים, שהיפה שבהם, בעיניי לפחות, הוא זה המעוטר בציור מקסים של שלדג. ככה זה אצלי, בקבוקי יין ואלכוהול מעוטרים בציפורים תמיד שובים את ליבי. הרבה לפני שהפכתי לצפר חובב בשעות הפנאי.

בית מרולו נוסד ב־1977, ינוקא במונחים אירופיים. פאולו מרולו ביקש לייצר גראפה חדשה, מסוג שונה. כזו המכבדת את הטרואר שממנו הגיעה, שומרת על המסורת הכפרית, אך מציגה קשת של ארומות מרתקות ומעמיקות. את זה, לפחות בגראפה, רק זנים פיימונטזיים יכולים להצליח להעביר. או כך לפחות טוען מרולו. מזקקת סנטה תרזה, זהו שמה המלא האמיתי, מייצרת אינספור גראפות באינספור בקבוקים מעוצבים ומפוארים, שאף לא אחד מהם מגיע בינתיים לארץ. אבל מה שכן מגיע הוא לא פחות יפה וטוב. ויופי חיצוני בבקבוקי גראפה היה מאז ומעולם אחד הגורמים החשובים ביותר להצלחתה. לא שמה שבפנים הוא רע, אבל לפעמים הוא מאוד בסיסי. לא כאן, כאמור. הנה לפניכם אם כן הגראפות של מרולו.

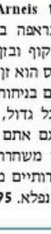
g@globes.co.il

חומר הגלם. השאריות של השאריות

בכל מחוז יין באיטליה מזקקים גראפה משאריות הייצור המקומי. חקלאים הם חסכנים גדולים ומנצלים כל מה שאפשר

טעימה | טעימת גראפה מרולו

• **גראפה ארנאיס Grappa di Arneis Marolo.** לכאורה גראפה בסיסית משהו, לא רק בצבעה השקוף ובזן הענבים הלא ממש מיוחס (ארנאיס הוא זן פיימונטזי לבן פחות מוכר), אלא גם בניחוחה הכאילו מוכר. אבל, זוה אבל גדול, שתו עוד שלוק או שניים, וגם אתם תתאהבו במה שהגראפה הזו משחררת לאט. ריחות פרחוניים ופירותיים מעודנים, מאופקים ושובי לב. נפלא. **195 שקל**



• **גראפה גוורצטרמינר Grappa di Gewurtztraminer Marolo.** אולי הזן הכי חנפן, לא רק ביינות המיוצרים ממנו אלא גם, ואולי אפילו יותר, בגראפות המזוקקות ממנו. רוצה להצליח עם גראפה? הכן אותה מגוורצטרמינר! ועדיין, איזה יופי. דוזקא בגלל שמרולו לא הלכו כאן על המובן ואליו, ודיסנו את הניחוחות הכל־כך מוחצנים של ה"גוורצ". התוצאה אלגנטית ומשובבת נפש. **205**

• **גראפה מוסקטו Grappa di Moscato Marolo.** עוד זן מספק ומתגמל במהירות מסחררת, בין ובגראפה גם יחד, הוא כמובן המוסקטו, או מוסקטו באיטלקית. אלא ששוב, פרנסי מרולו התחכמו לו למוסקטו, ויישנו את הגראפה שייצרו משאריותיו בחביות עץ אלון. התוצאה מזכירה קצת רום מיושן צעיר והיא מאוד לא צפויה ומאוד מוצלחת. בראבו. **230 שקל**

• **גראפה ברולו Grappa di Barolo Marolo.** ללא ספק הטובה שבין הארבע, ולא רק משום שהיא מיוצרת מהמיותם שביינות פיימונטה ואולי איטליה כולה, ואף היא מיושנת בחביות עץ. זוהי גראפה אלגנטית להפליא, מורכבת ומתוחכמת. לשמתתי, היא אינה מתוחכמת מדי ושומרת גם על האופי הכפרי הבסיסי של המשקה הארצי הזה. כיף גדול. **255 שקל**