



## La Cigale: Δυο Γάλλοι φέρνουν την Προβηγκία στο Παγκράτι

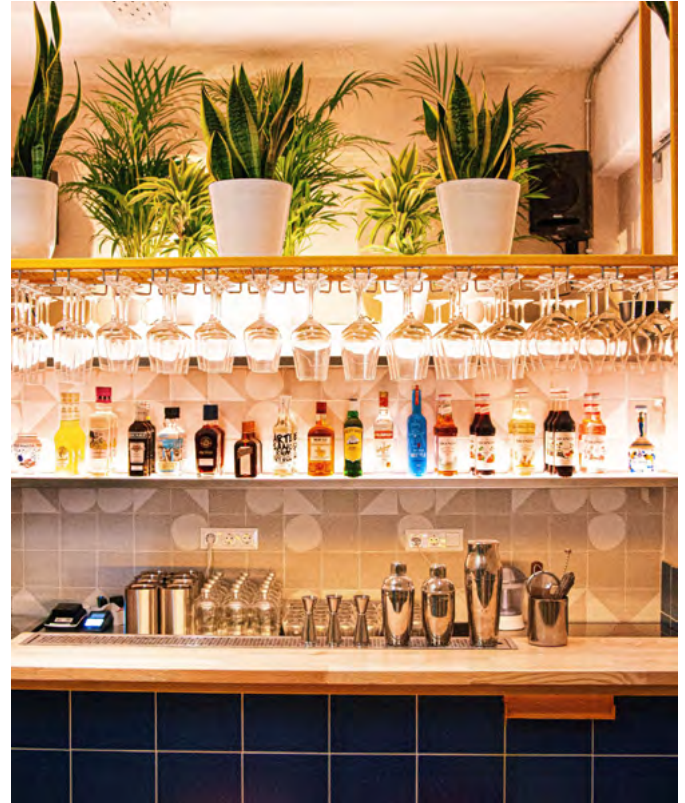


Ο Alexandre και ο Grégory με καταγωγή από τη Νότια Γαλλία εγκαταστάθηκαν μόνιμα στην Ελλάδα με τρία χρόνια διαφορά. Από τότε μέχρι σήμερα ασχολήθηκαν με διάφορα πρότζεκτ, ώσπου έφτασε το πλήρωμα του χρόνου να ενώσουν τις δυνάμεις τους και να ανοίξουν το La Cigale μπαρ-μεζεδοπωλείο που αντλεί έμπνευση από τα κλασικά μπιστρό της Νίκαιας, σε έναν ήσυχο πεζόδρομο στο Παγκράτι.



Διάλεξαν το όνομα έχοντας στον νου τους το τζιτζίκι (la cigale) για να φτιάξουν ένα μπαρ-μεζεδοπωλείο με γαλλικό αέρα και σύγχρονο στυλ που θα θυμίζει τα καλοκαίρια στην Προβηγκία, αλλά και τον διάσημο μύθο του Αισώπου με τον τζιτζίκι και τον μέρμηγκα, συνδέοντας τις δύο χώρες και τους μύθους που τις έχτισαν. Όλα έχουν σχεδιαστεί με προσοχή στη λεπτομέρεια: από την ιδιαίτερη τοιχογραφία στο γεμάτο φυτά, ζεστό και φιλόξενο μπαρ μέχρι τα χρώματα και τα υλικά με έμπνευση από τη Νότια Γαλλία, το La Cigale ταξιδεύει νοερά τους επισκέπτες του στη χρυσή εποχή της Εξ-αν-Προβάνς μέσα από ένα μοντέρνο και λιτό design.

Στόχος των δύο φίλων είναι το La Cigale να αποτελέσει το σημείο για να χαλαρώσει κανείς πίνοντας ένα ποτήρι κρασί ή κάποιο από τα signature cocktails, με την αίσθηση ότι έχει μόλις ξεπνήσει από κάποια σελίδα του Marcel Pagnol. Το μενού του La Cigale είναι εμπνευσμένο από τις γιαγιάδες του Alexandre και του Grégory. Κι ενώ οι μεζέδες αντλούν την καταγωγή τους από τη Νότια Γαλλία, εδώ μετουσιώνονται με τη χρήση αυθεντικών ελληνικών υλικών. Από το flatbread socca έως την παέγια pissaladière, την πάστα ελιάς tapenade ή τη σάλτσα tomatade, όλες οι γεύσεις της παιδικής ηλικίας των ιδιοκτητών έχουν περάσει από τη μαγική μπαγκέτα του έμπειρου Γάλλου σερφ Dominique Perrot, ο οποίος επιμελείται το μενού εδώ. Δεν λείπουν, φυσικά, τα αλλαντικά και τα τυριά που έρχονται κατευθείαν από τη Γαλλία.



Οι ιδιοκτήτες του La Cigale έδωσαν μεγάλη σημασία στον κατάλογο των κρασιών. Για έναν ολόκληρο χρόνο έψαξαν, δοκίμασαν και διάλεξαν πολύ προσεκτικά κρασιά επαγγελματιών παραγωγών από τη Γαλλία και την Ελλάδα, με μικρές παραγωγές εστιασμένες στην ποιότητα. Έτσι, κατέληξαν σε μία ιδιαίτερη wine list, με ετικέτες σε χαμηλές τιμές. Παράλληλα, το μπαρ προτείνει signature cocktails χαμηλού αλκοολικού βαθμού από κρασί, που συνδυάζουν τη γαλλική με την ελληνική έμπνευση και έχουν πάρει το όνομά τους από εμβληματικά icons της Γαλλίας, όπως η Grace Kelly και η Brigitte Bardot.

Σύμφωνα με τον Alexandre και τον Grégory, «το La Cigale είναι ένα όνειρο, που επιτέλους πραγματοποιείται. Συναντηθήκαμε στην Αθήνα και γρήγορα ανακαλύψαμε ότι έχουμε πολλά κοινά. Είμαστε και οι δύο από τη Νότια Γαλλία, περήφανοι για τις ρίζες μας, η οικογένεια είναι και για τους δυο μας η πιο σημαντική αξία και θέλαμε και οι δύο να ανοίξουμε ένα μπαρ. Μετά από τέσσερα χρόνια αχώριστης φιλίας και λατρείας για την Ελλάδα αποφασίσαμε ότι ήρθε η ώρα να χτίσουμε μαζί αυτό το project. Το La Cigale είναι ένας φόρος τιμής στη φιλία μας, την καταγωγή και τις οικογένειές μας, που μας εμπνέουν και μας στηρίζουν. Πάνω απ' όλα, όμως, είναι μια ιστορία αγάπης, μια ερωτική επιστολή προς την Ελλάδα».

INFO

La Cigale, Τιμοθέου 1-3, Παγκράτι

