



Domingo 9 de septiembre de 2012

Restaurantes en Madrid, Madrid Capital



Le Petit Prince

Dirección: Fernán González, 7, 28009, Madrid. Zona: Salamanca Metro: Goya



Tipo de cocina: Francesa Precio: de 25 a 35 euros. Teléfono: 91 431 44 14 **Realizar reserva**

Críticas

Un bistrot de barrio

Fecha: 08/06/2012 Autor: **Ignacio Medina**

Philippe Frangialli había trabajado en torno a algunas ramificaciones de cocina internacional, como **Le Garage** -que ocuparía el peor espacio posible en el estricto significado del término-, o la italiana de **Casa Mía** o **Sicilia in Bocca**. Fue su último trabajo por cuenta ajena antes de convertirse en patrón y volver la vista hacia la cocina francesa de siempre. Medio bistrot, medio brasserie -¿conseguirán inventar los pintones de la gastronomía alguna palabreja para definir el encuentro?-, **Le Petit Prince** es un local sencillo, de corte tradicional, en el que el lujo no abunda y los precios se contienen. Las raciones son abundantes y la carta vive ajena a las complicaciones habituales en la cocina contemporánea. Más bien al contrario, su compromiso se ha establecido con la cocina más clásica. Y lo hace con soltura y buenos resultados.

La carta no es demasiado larga pero repasa lo más conocido, como la tarrina de foie gras hecha en casa. El día que estuvimos, más blando de la cuenta, seguramente más debido al estado de salud de la pieza original -cada vez aparecen más hígados con problemas en el mercado- que al trabajo en la cocina. Llega en una tabla de pizarra con unas tostadas de pan de verdad, un bouquet de ensalada y unas láminas de sal Maldon; una propuesta que Philippe prolonga a las rillettes de cerdo, también preparadas en la casa. Jugosas y bien condimentadas, son tan buena referencia como la clásica sopa de cebolla, intachable en su planteamiento. Son referencias que nos devuelven a la historia de la cocina francesa tanto como el lenguado reuniere, el confit de pato o el conejo a la mostaza. Entre estos platos me quedo con una intachable raya a la mantequilla negra, justa de punto y adornada con alcaparras.

Y además

Clase media

Quién lo hubiera dicho hace apenas treinta años. La cocina francesa, tan omnipresente en la vida de las élites culinarias madrileñas, instalada en la clase media de la restauración, en una especie de gueto reservado a los comedores de clase media. Los hay con un punto más sofisticado, del tipo del Viejo león, y otros que buscan un público más desenfadado y con menos pretensiones, como es el caso de **Le Petit Prince**: precios controlados, raciones generosas, servicio familiar y una breve pero suficiente carta de vinos franceses.

<http://www.guiadelocio.com/madrid/restaurantes/madrid/le-petit-prince/criticas> Página 1 de 2
Crítica restaurante Le Petit Prince, Madrid capital. Restaurantes de comida francesa | Guía del Ocio