

SOLTE. SEU FRANCÊS

COM NA PONTA DA LÍNGUA BR

naturais a preços acessíveis, caves não turísticas, e o vocabulário completo do bar

Hoje o Lionel me passou o teclado. Ele disse: "Lulu, você vai falar sobre vinhos, caves e vocabulário de boteco."

Fechou. Senta aí, vou te servir uma taça.



Chez Lulu — vinhos naturais a preços acessíveis, caves não turísticas, e o vocabulário completo do bar



Olá, é a Lulu falando

Hoje o Lionel me passou o teclado. Ele disse: "Lulu, você vai falar sobre vinhos, caves e vocabulário de boteco." Fechou. Senta aí, vou te servir uma taça.

Aqui no meu lugar, a carta de vinhos cabe numa lousa. Dez nomes. Dez vinicultores. Sempre entre 12 e 32 € a garrafa. Nunca de grande distribuição, nunca química. Só vinho natural ou orgânico de pequenos produtores.

E sabe o quê? Meus clientes nem pedem mais a carta: eles me perguntam "O que você está bebendo hoje à noite, Lulu?"

É a melhor pergunta do mundo.

Vinho natural, vinho orgânico: qual a diferença?

O **vinho natural** é feito de uva orgânica (ou biodinâmica) vinificada sem adição de leveduras industriais, com pouquíssimo ou nenhum sulfito. O vinho fermenta com suas leveduras indígenas, aquelas que vivem naturalmente na casca da uva. Resultado: um vinho vivo, às vezes turvo, nunca idêntico de um ano para o outro.

O **vinho orgânico** (selo AB), por sua vez, garante que a uva é cultivada sem agrotóxicos químicos. Mas a vinificação pode ser bem convencional: leveduras selecionadas, sulfito até 100 mg/l, filtração agressiva. É melhor que o vinho industrial, mas ainda não é "vinho natural".

Aqui em casa, sirvo os dois. Mas minha preferência vai sempre para o natural: é o vinho que conta uma história, não uma receita.

As seis regiões que sempre tenho na adega

Beaujolais

Ah, o Beaujolais! Não aquele que te vendem no supermercado com um rótulo berrante. Não: um cru. Um Fleurie do Jean-Louis Dutraive (18 €), um Morgon do Marcel Lapiere (22 €). Gamay puro, gouleyant, frutado, que se bebe fresco, até no verão.

Gouleyant: significa "que desce redondo". Fácil de beber, leve, refrescante.

Loire

Minha região preferida para os brancos secos. Um Chenin de Saumur (domaine Les Roches, 14 €), um Vouvray seco da Huet (20 €). E para os tintos leves: um Cabernet franc de Chinon (domaine Bernard Baudry, 16 €). Perfeito no verão, servido um pouco fresco, com embutidos ou salada de lentilhas.

Jura

O Jura é a Suíça francesa do vinho. Uvas raras: Poulsard (um tinto muito pálido, quase rosé), Trousseau (mais estruturado), e o mítico Vin Jaune (a partir de 35 €, sim, é caro, mas é uma maravilha). Sempre tenho um Poulsard do Overnoy ou do Puffeney na carta. Entre 18 e 28 €.

Sudoeste

Aí você descobre uvas que não conhece: a Fer Servadou (escura, picante, meio selvagem), a Négrette (frutada, violeta). Experimente um Marcillac (domaine Laurens, 13 €)

ou um Gaillac (domaine Plageoles, 15 €). É diferente de Bordeaux, e custa três vezes menos.

Ardèche / Rhône

Os vinhos de pays d'Ardèche são meus segredos mais bem guardados. Syrah puro (domaine Ozil, 12 €), Grenache macio (domaine Gramenon, 16 €). Têm o gosto do Sul — garrigue, tomilho, calor — sem o preço de Châteauneuf-du-Pape.

Champagne de vinicultores

Esqueça Moët, Veuve Clicquot e companhia. Só sirvo champagne de vinicultores: Bérêche, Vouette et Sorbée, Ulysse Collin. Entre 28 e 35 € a garrafa aqui (e ainda 15 a 25 € na cave). É champagne vivo, com personalidade, não açúcar.

Minhas quatro caves preferidas em Paris (aquelas que os turistas não conhecem)

La Cave des Papilles — 14º, rue Daguerre

Pequena, familiar, atendimento adorável. O dono da cave é o Nicolas, e ele conhece cada garrafa da adega. Orçamento médio: 15 €. Sem clientela americana, sem rótulos em inglês. É Paris de bairro de verdade.

Por que não é turístico: a rue Daguerre é uma rua de feira onde os parisienses fazem compras no domingo de manhã. Os turistas nunca vão lá.

Le Verre Volé — 10º, rue de Lancry

É um restaurante-cave. Você pode comprar uma garrafa para levar ou bebê-la no local com uma tábua de frios (contar 35 € para dois). Cyril Bordarier, o dono, é uma lenda do vinho natural em Paris. Sempre lotado, nunca esnobe.

Por que não é turístico: é um bistrô de bebedores. Os turistas vêm uma vez, se sentem perdidos (a carta é escrita à mão, ninguém traduz), e voltam para Saint-Germain.

Vins des Pyrénées — Marais, rue Beautreillis

A menor carta de Paris: quinze vinhos, nem um a mais. Mas os quinze melhores. Preço: 12 a 30 €. Atendimento alegre, conselho impecável. O dono se chama Christian, e te deixa provar antes de comprar.

Por que não é turístico: é uma cave minúscula, sem placa, numa rua residencial do Marais. Se você não sabe que existe, passa na frente sem ver.

Le Baratin — Belleville, 20º

Tecnicamente, é um restaurante (a chef, Raquel Carena, é uma instituição). Mas a seleção de vinhos é incrível. Raquel compra direto dos vinicultores, muitas vezes em barris. Não se vai lá para comprar uma garrafa, vai-se para beber comendo uma língua de vitela com molho gribiche.

Por que não é turístico: Belleville ainda é uma Paris popular. Sem fachada instagramável, sem menu em inglês. Só comida e vinho, ponto.

O conselho de ouro da Lulu

Quando você entra numa cave, **nunca** pergunte: "O que você me aconselha?"

Pergunte: "**O que você está bebendo hoje à noite?**"

Muda tudo. O dono da cave vai falar com o coração, não com a margem de lucro. E você sai de lá com a pepita do mês.

O vocabulário completo do bar (enfim tudo o que nunca te explicam)

Expressão francesa	Tradução PT-BR	Registro	Explicação / Contexto
Prendre un pot	sair para tomar algo	Coloquial	A expressão mais comum para propor um drink entre amigos. « On prend un pot après le boulot ? »
Boire un coup	beber alguma coisa	Coloquial	Sinônimo de « prendre un pot ». « Viens boire un coup ! »
Le coup de l'étrier	a saideira	Idiomático	O último copo antes de ir embora. Vem da época em que se bebia a cavalo antes de partir.
Prendre un demi	pedir um chope de 25 cl	Padrão	Um demi = 25 cl de chope (o tamanho padrão no balcão).
Prendre une pinte	pedir um chope de 50 cl	Padrão (recente)	50 cl de cerveja. Ficou comum, mas não é a norma histórica francesa.
Un panaché	cerveja com limonada	Padrão	Metade cerveja, metade limonada. Pouco alcoólico, refrescante. Perfeito no verão.
Un monaco	panaché com xarope de groselha	Padrão	Panaché + xarope de groselha. Rosado, doce, muito popular entre crianças e adolescentes.

Expressão francesa	Tradução PT-BR	Registro	Explicação / Contexto
Un diablo menthe / grenadine	limonada com xarope	Padrão	Limonada + xarope (sem álcool). Variações: menta (verde), groselha (vermelho), morango (rosa).
Eau plate / gazeuse / du robinet	água sem gás / com gás / da torneira	Padrão	Na França, a água da torneira é potável em todo lugar. Você pode pedir « une carafe d'eau »: é grátis.
Une carafe, s'il vous plaît	uma jarra de água, por favor	Padrão	Pedir água da torneira (gratuita) é perfeitamente normal, até num restaurante gastronômico.
La corbeille de pain	a cestinha de pão	Padrão	GRATUITA e à vontade na França. Você pode pedir mais sem constrangimento: « Vous pourriez remettre du pain ? »
Être pompette	estar alegre, levemente bêbado	Coloquial (carinhoso)	Um pouco embriagado, mas de forma alegre. « Après trois verres, j'étais un peu pompette. »
Être éméché	estar meio bêbado	Padrão	Levemente mais que « pompette ». Ainda fofo.
Être bourré / rond / cuit / murgé	estar bêbado / chapado	Coloquial (forte)	Muito bêbado. « Rond » e « cuit » são os mais comuns. « Murgé » é gíria.
Avoir la gueule de bois	estar de ressaca	Padrão	A famosa ressaca. « J'ai trop bu hier, j'ai la gueule de bois. »
Faire la tournée du patron	o dono pagar uma rodada	Coloquial	O dono oferece um drink para todo o balcão. Muito raro hoje, mas ainda existe.
L'apéro	o aperitivo	Padrão	A instituição sagrada francesa: entre 18h30 e 20h, antes do jantar. Geralmente ao ar livre, na varanda.
Trinquer	brindar	Padrão	Regra de ouro: olha-se nos olhos ao brindar. Senão, diz-se, sete anos de sexo ruim.
Santé / Tchintchin / À la tienne	saúde / tim-tim / à tua	Padrão	As três formas de dizer "saúde". « À la tienne » é mais pessoal (você usa "tu").

Bia no balcão: cena de sexta à noite

Bia: Lulu, on prend un pot?

Lulu: Ah, olha só, você fala isso como uma verdadeira parisiense agora.

Bia: Obrigada! E depois, a gente pode beber le coup de l'étrier?

Lulu: Espera, isso me faz rir. Le coup de l'étrier é o último copo antes de ir embora. A gente acabou de chegar.

Bia: Ah merda. Bom, então eu tomo un demi. Ou une pinte?

Lulu: Un demi está perfeito. A pinte é coisa de inglês. Nós gostamos de beber várias vezes, não tudo de uma vez.

Bia: Entendi. E se eu ficar pompette?

Lulu: Sem problema nenhum. Pompette é fofo. Bourrée é menos elegante.

Bia: E amanhã, se eu tiver la gueule de bois?

Lulu: Você vem comer aqui. Faço uns ovos com maionese e um Perrier pra você. Remédio infalível.

Bia: Tchín-tchin, então!

Lulu: Santé. (Ele a olha nos olhos ao brindar.) E nunca esqueça: a gente se olha. Senão, sete anos de sexo ruim.

Bia: Sérió?

Lulu: Não, mas é a tradição.

Coisas soltas: os pequenos detalhes que mudam tudo

O pão: na França, a cestinha de pão é **gratuita e à vontade**. Se ela está vazia, você pode pedir: « Vous pourriez remettre du pain, s'il vous plaît ? » (Pode trazer mais pão, por favor?). Nunca é falta de educação. Pelo contrário, é normal.

A água da torneira: pedir « une carafe d'eau » (uma jarra de água) é ecológico, econômico e perfeitamente aceito, até num restaurante estrelado. A água da torneira é potável em toda a França (salvo indicação contrária, muito rara).

L'apéro: não é só um drink antes do jantar. É um **momento social sagrado**, entre 18h30 e 20h, quando as pessoas se reúnem, conversam, refazem o mundo. Toma-se um drink, geralmente ao ar livre, e belisca-se alguma coisa (azeitonas, batatas fritas, salame). O apéro pode durar uma hora. Ou três.

Brindar: quando você brinda, olha a pessoa nos olhos. É uma marca de respeito. Se você não faz isso, dizem (brincando) que terá sete anos de sexo ruim. Ninguém acredita de verdade, mas todo mundo faz.

Para ir mais longe

Você quer outras crônicas de bistrô, de feira, de Paris não turística? Vai ler a categoria **Chroniques** — Lulu, Lionel e Bia te contam a França de dentro, aquela que nunca te mostram nos guias.

E se você quer fazer perguntas sobre vinho, vocabulário de bar, ou qualquer outra coisa, o Lionel te responde direto no curso online **Nível Parisiense de Língua (NPDL Brasil)** em npdlbr.com.br. Você também pode enviar uma mensagem privada: ele adora falar sobre vinho (e gramática, mas isso é outra história).

Allez, saúde. E até breve no balcão.

— Lulu

TAGS

#Chroniques #Chez Lulu #vin #vin nature #vin bio #cavistes #Paris #Paris 11e #expressions #vocabulaire #prendre un pot #boire un coup #être pompette #être bourré #un demi #un panaché #carafe #eau gazeuse #corbeille de pain #bistrot #B1 #argot



<https://solteseufrances.com.br/article/chez-lulu-vins-nature-cavistes-et-vocabulaire-du-bar>

ARTIGO ONLINE · ESCANEIE PARA LER

Sobre o mesmo tema

VOCABULAIRE · NÍVEL B1

As expressões do balcão — a gíria do zinco, pelo Chez Lulu

A gíria e as expressões familiares que se ouvem no balcão de zinco de um bistrô francês: « causer », « un canon », « avoir le cafard », « c'est la maison qui régale », e os Lulu-ismos. Com um diálogo no aperitivo de quin

VOYAGE · NÍVEL A2

No bistrô — pedir, perguntar, pagar: todo o vocabulário do restaurante à francesa

Todo o vocabulário para pedir num bistrô francês: carte, menu, fórmula, prato do dia, jarra d'água, conta, gorjeta — e todas as armadilhas (verre vs tasse, menu vs carte). Com um diálogo completo no ambiente de bistrô an

GASTRONOMIE · NÍVEL B1

A receita do Lulu — boeuf bourguignon como em casa

A receita oficial do boeuf bourguignon do Lulu, servido todas as quintas-feiras desde 1989. Etapas precisas, vocabulário culinário completo FR/PT, adaptações brasileiras, e o segredo do Lulu: um quadrado de chocolate ama

VOCABULAIRE · NÍVEL A2

O café do Lulu — como pedir um café de verdade na França

Como pedir um café de verdade à francesa: os 10 cafés do balcão, as regras invisíveis (nada de café com leite depois das 11h !), um diálogo com o Lulu no balcão de zinco, e um exercício.
Terceira crônica da série « Chez
