Croque Monsieur: il sandwich francese che continua a conquistare i menu contemporanei

Pochi piatti raccontano la cultura dei bistrot francesi come il Croque Monsieur. The Over Magazine ripercorre la storia del celebre sandwich comparso nei caffè parigini all'inizio del Novecento e costruito su una formula apparentemente semplice: pane, prosciutto cotto, formaggio e gratinatura. Nel corso dei decenni il Croque Monsieur è diventato uno dei simboli della ristorazione informale francese, generando numerose varianti tra cui il Croque Madame, completato dall'uovo all'occhio di bue. In un'epoca dominata da format spettacolari e continue innovazioni, molti consumatori continuano a cercare prodotti rassicuranti, facilmente comprensibili e radicati nella tradizione. È la stessa logica che sostiene il ritorno di toast gourmet, club sandwich e grandi classici della caffetteria internazionale. Per locali e bistrot il Croque Monsieur rappresenta un esempio efficace di come si possa lavorare sulla qualità degli ingredienti e sull'esecuzione senza complicare inutilmente l'offerta. A volte il vero lusso non è inventare qualcosa di nuovo, ma fare molto bene qualcosa che esiste già da oltre un secolo.