



Les nouveaux plans de Paris

Tendances | Avant les beaux jours, la capitale déploie des adresses hôtelières qui vont ravir les explorateurs. La mode : les chambres à thème. Avec découverte d'endroits savoureux.

A TABLE

2^e Bourdas signe sa pascade

Né à Rodez, d'un père normand et d'une mère aveyronnaise, Alexandre Bourdas (photo Franck Hamel), chef deux fois étoilé à Honfleur, a aussi jeté l'ancre à Paris. Dans le 2^e, entre la place Vendôme et l'Opéra, il reçoit la clientèle en service continu et jusqu'au bout de la nuit, dans sa cantine-auberge au décor contemporain tendance mi-industrielle mi-tradition. Là, dans ce repaire convivial, celui qui a fait ses armes chez Régis Marcon, Michel Guérard et tenu trois ans durant le restaurant de Michel Bras au Japon, régale les gourmets dans un espace dévolu à la célèbre crêpe soufflée de l'Aveyron. En cuisine, il conjugue la pascade à toutes les saveurs. La carte affiche cinq pascades salées et cinq sucrées, sans oublier



l'originelle à la ciboulette et à l'huile de truffe. De la nourrissante et exotique "bœuf thai" à la délicieusement régressive "doublement chocolat", la pascade aux contours irréguliers et croustillants joue sur le double registre du rustique et de la modernité. Cette exploration du sucré-salé vient de lui valoir un Bib gourmand décerné par le Guide Michelin. Mieux : cet enfant ruthénois propose des pascades qui changent au fil des semaines, des saisons, des envies et des humeurs. Voire en fonction des chefs puisqu'Alexandre Bourdas confie, chaque mois, sa recette aveyronnaise à un cuisinier de renom ou à un pâtissier en vogue afin qu'il la personnalise et l'inscrive à la carte sous l'intitulé "pascade des amis". Côté addition, il faut compter environ 30 € pour deux pascades. À noter qu'il existe un menu à 30 € comprenant, une petite entrée, une pascade salée et des minis sucrées. L'Aveyron gourmand à Paris est à ce prix, c'est un voyage gustatif à ne pas rater !

● **Restaurant Pascade**,
14 rue Daunou, Paris 2^e.
01 42 60 11 00.