

Date : 31/12/2013

Auteur : -

## Restauration : L'Aveyron revisite ses traditions culinaires



La cantine auberge Pascade, à Paris, décline le pascadou, spécialité aveyronnaise revisitée par le chef Alexandre Bourdas. - relax

(Relaxnews) - Burger bio, kebab de luxe, sandwich gourmet... le renouveau de la restauration rapide permet de revisiter les classiques mais fait aussi émerger les produits du terroir. Dans cette catégorie, l'Aveyron semble tirer son épingle du jeu avec l'ouverture récente de différents concepts aussi gourmands qu'originaux.

Les années 2010 marqueraient-elles le retour des bougnats dans la capitale ? Au début du siècle dernier, les nombreux cafés et brasseries tenus par des immigrants originaires du Massif Central (Aubrac, Aveyron, Cantal...) régalaient les Parisiens de leurs spécialités, parmi lesquelles l'incontournable aligot aveyronnais.

Autres temps, autre moeurs, le terroir aveyronnais se décline aujourd'hui en version snacking pour des repas sur le pouce. Les amateurs de fromages et charcuteries trouveront leur bonheur chez Così Vas, épicerie fine ouverte il y a trois mois dans le 17e arrondissement autour des produits aveyronnais et qui propose des sandwiches gourmands pour la pause-déjeuner.

Inauguré en septembre dernier, Caluc est un fast food nouvelle génération situé rue des Petites Ecuries, dans le 10e arrondissement. Au menu, à côté de la soupe du jour et du farçou, spécialité régionale faite de chair à saucisse, fruits secs et herbes, le lieu propose ses calucs, des galettes vertes à base de persil et d'épinards roulées façon wraps et garnies de magret de canard, de poulet ou d'agneau et de légumes frais et condiments. Ces calucs sont dérivées du pascadou, une recette traditionnelle aveyronnaise.

## Évaluation du site

Le site Internet du quotidien régional L'Echo Républicain diffuse des articles concernant l'actualité d'Eure-et-Loir et des Yvelines.

**Cible**  
Grand Public

**Dynamisme\*** : 323

\* pages nouvelles en moyenne sur une semaine

Le chef Alexandre Bourdas, installé à Honfleur avec son restaurant deux étoiles Saquana, est aussi aveyronnais par sa mère. Il a fait du pascadou son plat signature et le décline dans sa cantine auberge ouverte voilà un an dans le quartier de l'Opéra à Paris (2e arrondissement). Pour des tarifs allant de 7€ à 22€, cette crêpe soufflée contient les garnitures salées et sucrées imaginées par le chef, tel l'agneau de sept heures et céleri rave, pommes rôties et boudin noir ou encore crème d'amandes et oranges confites pour le dessert.

Inspiré par le terroir de ses origines, Alexandre Bourdas est passé par les cuisines du chef de file de la **gastronomie** aveyronnaise, **Michel Bras**, dans son restaurant installé à **Laguiole**. Il y a quelques années, le chef trois étoiles innovait déjà en traduisant le terroir de l'Aveyron dans la restauration rapide, avec la création du capucin. Cette galette en forme de cône, réalisée à base de farine de sarrasin et de beurre, est garnie de spécialités de la région (aligot-saucisse, foie gras, chou farci, légumes frais, fromages, etc.), et vendue dans l'espace gourmand installé sur l'aire d'autoroute du Viaduc de Millau.

Fin janvier, **Michel Bras** devrait ouvrir à Toulouse un nouveau point de vente de ses sandwiches gastronomiques, près du marché Victor Hugo, dans un espace de restauration baptisé "Capucin Signé Bras".