

Les délices cachés de la pascade

LE MONDE | 06.07.2013 à 09h40 • Mis à jour le 07.07.2013 à 07h55 |

Depuis plusieurs années, les habitués du SaQuaNa, restaurant du port de Honfleur (Calvados) distingué par deux macarons, se prêtent avec délice au rituel de la pascade. Partagée par les convives, cette jolie crêpe croustillante et soufflée, parsemée de ciboulette et d'huile de truffe, est le hors-d'oeuvre obligatoire des subtils repas à dominante marine conçus par le chef aveyronnais Alexandre Bourdas.

Le succès de cette mise en bouche a été tel, que ce cuisinier, ancien second de Michel Bras, à Laguiole (Aveyron) et dans le restaurant ouvert par ce dernier sur l'île japonaise d'Hokkaido, a fini par imaginer un concept de crêperie rouergate, Pascade, ouverte à Paris, dans le quartier de l'Opéra.

Bien moins connue que la galette bretonne, la pascade est à l'origine un plat élaboré sur le pouce dans les fermes de l'Aveyron. Quelques oeufs battus avec de la farine et, souvent, avec du lait, forment une pâte à crêpe épaisse – parfois additionnée d'herbes (ciboulette, oseille...) – cuite généralement à la poêle. Francisation de l'occitan "*pascado*", dont la racine vient de "*pascos*", ou "*pâques*", la pascade était traditionnellement servie lors du second dimanche des fêtes pascales.

POÊLE CONÇUE SPÉCIALEMENT

Parfois cuite au four, dans un plat huilé et auparavant chauffé, cette crêpe aveyronnaise prend alors un aspect soufflé, dont les gonflements dorés rappellent ceux du Yorkshire pudding britannique. C'est cette version qui a inspiré Alexandre Bourdas. "*Je gardais le souvenir d'un repas fait, gamin, dans une ferme-auberge, la Calmette, à Arviou, où nous nous étions régalez de ces pascades soufflées, dégustées avec un peu de sucre*", se remémore le natif de Rodez. Des années d'essais ont été nécessaires, explique ce chef, d'abord formé à la pâtisserie, pour peaufiner un appareil permettant d'équilibrer au plus juste moelleux, croustillant et levée harmonieuse de la crêpe.

Moulée dans une poêle conçue spécialement, la pascade Bourdas se dessine en un réceptacle finement caramélisé, prêt à accueillir une variété de garnitures. Dans son restaurant parisien, ressemblant à une cantine-auberge, rustique et contemporaine, ouverte non-stop de midi à 23 heures, la carte se divise entre cinq pascades salées et quatre sucrées, régulièrement renouvelées. Chaque préparation se fait dans la fraîcheur de l'instant, pendant les onze minutes que prend la cuisson de la crêpe.

Au creux de cette délicieuse galette aux bords surélevés, se niche un repas complet, dont l'équilibre des saveurs et des textures, rappelle que ce concept "fast-good" est l'oeuvre d'un des jeunes chefs français les plus inspirés. Gourmande, la pascade "autour du canard" se décline en fritons de canard, frisée, feuilles de chêne, mâche, vinaigrette à l'oeuf mollet et foie gras. Celle aux langoustines marie le crustacé à un riz basmati aux feuilles de nori et une hollandaise au poivre sansho. En dessert, on a fondu pour la pascade garnie de panacotta, framboises, pâte de pistache, chantilly à l'eau et sorbet aux deux citrons. Les prix – de 25 à 30 euros pour une pascade salée et un dessert – dépassent ceux d'une crêperie bretonne, sans qu'on s'en offusque.

Pascade, 14, rue Daunou, Paris 2e. Tél. : 01-42-60-11-00. Ouvert tous les jours, de midi à 23 heures.

Stéphane Davet