

POUR LES PASCADES : PASCADÉ

MENU : 30 €.
CARTE : env. 35-45 €.
14, rue Daunou, 11^e. Tél. : 01 42 60 11 00.
Tlj sf dim. et lun.

LE LIEU. Une année d'existence, en décembre dernier, pour cette auberge-cantine, ouverte par Alexandre Bourdas, le chef du SaQuaNa de Honfleur, dans le quartier de l'Opéra. Rien de rustique néanmoins dans ce décor contemporain avec grande table d'hôte centrale et quelques trouvailles de mobilier comme ces tables incluant dans leurs alvéoles serviettes et menus.

L'ASSIETTE. La grande affaire de la maison est donc ladite pascadé, une crêpe soufflée traditionnelle de l'Aveyron, dont le chef se sert comme d'une feuille blanche pour créer ses préparations salées ou sucrées. Ainsi, celle au filet de cabillaud, épinards, crème de volaille, condiment boulgour, poivron, citronnelle et noix de coco ou encore celle à la joue de bœuf confite, pommes de terre et champignons de Paris, daïkon au poivre de Madagascar. En dessert, les mini-pascades sucrées font figure de sympathiques mignardises.

BRAVO. L'originalité de cette recette traditionnelle revisitée.

DOMMAGE. La technique est imparable et les produits de qualité. En revanche, les nombreuses (trop ?) associations de saveurs font perdre de la lisibilité au plat, qui en devient déroutant. « Less is more », parfois aussi en cuisine !