

Télérama.fr



Février 2013

Restos - Tradition - € € (de 30 à 50)

Pascade

Note de la rédaction : On aime beaucoup

14 rue Daunou
75002 Paris
01 42 60 11 00
Opéra - Ligne 3, 7, 8

Fermé samedi et dimanche. Services 12h-23h. A la carte 27-35 €, formule enfant 15 €.
(de 30€ à 50€)

L'avis de Sortir :

Alexandre Bourdas, chef étoilé du Sa Qua Na à Honfleur, a ouvert, à Paris, sa Pascade, du nom d'une crêpe soufflée du Rouergue cuite au four que le chef a revisitée à sa façon. La salle, faite de tables hautes et basses dans un style contemporain épuré et géométrique, est un peu froide, mais agréable. Des trous sur chaque table accueillent des cylindres en métal contenant les couverts. Comme la galette n'est pas bretonne, seules trois références de cidre sont proposées. En revanche, on découvre ici le Roc'Ambule, un étonnant vin de table pétillant. Nos Pascades arrivent : l'une aux fines tranches de jambon, cœur de sucrine, endive, céleri rémoulade, jus de poulet rôti, ail et pain frit ; l'autre, au ragoût de gigot d'agneau, chou chinois, fromage blanc, cardamome noire du Vietnam et pomelos. Côté produits, saveurs et cuissons, rien à redire. Les saveurs sont franches et délicates. Seul bémol, les sauces rendant la pâte spongieuse et donc moins appétissante. Une belle alternative aux galettes et crêpes classiques, même si les prix sont trop élevés.

Roland Zemour | 2 février 2013
- Télérama Sortir n°3290