



La pascade, le nid gourmand d'Alexandre Bourdas

Il est des spécialités régionales que l'on aurait aimées connaître plus tôt. C'est le cas de la pascade, cette crêpe soufflée originaire de l'Aveyron qu'Alexandre Bourdas, le chef du **SaQuaNa** à Honfleur, propose déclinée en version sucrée et salée dans sa cantine-auberge basée à Paris. Quand le terroir se fait chic.

Fin 2012, Alexandre Bourdas ouvrait dans le quartier de l'Opéra, **Pascade**, une cantine chic aux lignes épurées et à l'ambiance chaleureuse où ce plat paysan aveyronnais du même nom tient une place de choix. Rien d'étonnant pour ce natif de l'Aveyron ! La pascade est une sorte de crêpe soufflée à base d'œufs et de farine cuite au four dans des moules spéciaux que l'on sert chaude ou froide avant un repas (voir vidéo ci-dessous). Un aliment synonyme de partage qui est « le symbole du repas en famille », comme le souligne Alexandre Bourdas dans un entretien accordé au magazine Fricote. Un plat humble, rustique et simple aux contours irréguliers et aléatoires qui détonne avec l'esthétisme soigné des tables gastronomiques. Et pourtant, cela fait maintenant 7 ans, que le chef propose la pascade en amuse-bouche dans son restaurant doublement étoilé à Honfleur. Il la sert nature légèrement sucrée et aromatisée à la ciboulette. Mais son œil gourmand est vite attiré par la forme particulière de cette crêpe qu'il « [voit] comme un réceptacle ». La garnir devient une évidence. La pascade, une assiette comestible Alexandre Bourdas a mis six ans à retravailler et à maîtriser ce plat populaire régional, servi à l'origine le premier dimanche après Pâques, avant de proposer sa version améliorée prête à accueillir des garnitures sucrées ou salées. Une réflexion gourmande qui le pousse à ouvrir sa « pascaderie », aidé de Sébastien Pradal, son ami d'enfance. Un temple dédié à la pascade que vous pourrez découvrir grâce au menu à 32 euros composé d'une entrée, d'une pascade - en ce moment, risotto au pesto et sa duxelles de courgette, ou au saumon avec sa crème de chou-fleur et chorizo -, d'une salade et de mini pascades sucrées. A la carte, le choix pourra se porter, côté salé, sur une pascade au carpaccio de bœuf, guacamole, oignons nouveaux, beurre d'ail frit et parmesan, et sur une pascade sucrée qui répond au doux nom de couleur Prunes garnie de reines claudes rôties, d'une crème légère à la cardamome-citron, et d'un sorbet au yaourt fermier au sucre noir. Des garnitures surprenantes préparées à partir de produits frais dont la composition change au fil des semaines et des saisons. La seule recette immuable: l'Originelle, une pascade à partager à l'huile de truffe, une des préférées d'Alexandre Bourdas. Un chef pour qui le partage est une valeur fondamentale. Il n'hésite donc pas à inviter ses amis chefs et fins gourmets pour qu'ils livrent leur propre interprétation de la pascade. « Grégory Marchand du Frenchie est venu et a fait quelque chose qu'on a appelé Spicy Marrakech: un agneau confit avec de la harissa maison, un yaourt à la menthe et des carottes », raconte le chef. Gourmand, original, et inattendu, sont le leitmotiv de ces pascades prêtes à conquérir le palais de tous les habitants de France et de Navarre.