

Pascade



C'est auréolé de sa gloire normande (deux étoiles Michelin au SaQuaNa) et de ses origines aveyronnaises qu'Alexandre Bourdas débarque à Paris. L'homme a du talent, et le sens du contrepied. Là où l'on attendait une déclinaison petit doigt en l'air de sa maison honfleuraise, il déboule avec une manière de crêperie chic, novatrice et diablement futée.

Pascade. Voilà le nom de l'endroit et celui du plat traditionnel (une sorte de crêpe du Rouergue, soufflée, au centre tendre et aux bords relevés, sucrés et croustillants), qu'on y décline sur tous les tons entre des murs aux accents de terroir sophistiqué. Car ici, on donne dans la monomanie. Salées ou sucrées, point de salut hors de la pascade que l'on vous servira au naturel, juste arrosée d'une petite huile de truffe aux vapeurs délicates comme au SaQuaNa ou garnie de produits de saisons aux accords affutés.

Et franchement cela marche rudement bien, comme pour celle au gigot d'agneau, pak choi, cardamone et pomelos toute de douceur légèrement sucrée ou ce dessert improbable d'une pascade combinant une crème légère à la truffe (encore), une crème de citron et de la châtaigne grillée, subtile, délicate et pourtant les pieds bien plantés dans le terroir automnal (divin). Parfois, en revanche, la gymnastique se révèle plus acrobatique comme avec ce cabillaud (pourtant cuit à la perfection), lait de coco mousseux, épinards et citron vert où l'on se demande quel est l'apport du contenant.

Côté décor, on donne dans le lustré, le bien pensé, les matériaux bruts (poutres de fer, tables de noyer), signés (beaux couverts Laguiole) et solides. Au milieu de la pièce trône une longue table d'hôte, où, *by the way*, on gagnerait un peu en confort et d'intimité en retirant deux places. Car il faut reconnaître que l'endroit est bondé pour le déjeuner, rapidement bruyant et que les conversations rebondissent comme des balles de ping-pong de voisinage en voisinage tant les places sont serrées.

Heureusement, la grande qualité de l'assiette et un service charmant et bien rodé font oublier ces petits désagréments. Soyez tout de même vigilants, avec des pascades effleurant gentiment la barre des 20 €, des vins au verre dont aucun ne descend sous la barre des 6 € et un café (excellent certes mais tout de même) à 4 €, on aura vite compris que ce restaurant n'est pas la petite crêperie du coin de la rue.

Ce qui ne nous empêchera pas d'y revenir.



Pascade
14, rue Daunou
75002 Paris
01 42 60 11 00

Fermé le samedi et le dimanche
Réservation plus que conseillée

A la carte, comptez entre 25 € et 40 €