



LA PASCADE

— **Version tradi.** Une « crêpe du pauvre » soufflée et bien dorée sur les bords, composée d'œufs, de lait et de farine.

— **Version bitume.** On se la farcit avec gourmandise à La Pascade, le lieu dédié ouvert à Paris par Alexandre Bourdas (SaQuaNa, à Honfleur, 2 étoiles). Nature, elle est quand même à l'huile de truffe et à la ciboulette.

— **Potentiel street: 6/10.** On la déguste assis, du bout de ses couverts Laguiole...

① **La Pascade** 14, rue Daunou, Paris 1^{er}. De 7 à 22 € la pascade salée.

BUZZ

GOUT

LA STREET-FOOD DU TERROIR

► Oubliez burgers et kebabs... La nouvelle street-food vient du fin fond de l'Aveyron, dont les enfants du pays revisitent les recettes locales en version bitume chic. **Par Claire Hazan**



LE CAPUCIN

— **Version tradi.** Cet entonnoir servait à faire fondre du lard sur des viandes grillées.

— **Version bitume.** La famille Bras (3 étoiles à Laguiole) s'inspire de sa forme conique pour la garnir des meilleurs secrets locaux: aligot et truffe ou chou farci et carottes.

— **Potentiel street: 8/10.** À emporter.

① **Le Capucin** 6, rue du Rempart-Villeneuve, Toulouse (31). De 5,40 € à 15,60 € le capucin.



LE CALUC

— **Version tradi.** Le caluc est une galette aveyronnaise cousine de la pascade.

— **Version bitume.** C'est une sorte de « wrap » vert, à base d'épinards et de persil, qui s'enroule autour d'une « andouille de Vire, chou rouge et cheddar mature » ou autres miam-miam.

— **Potentiel street: 8/10.** Pour sa localisation au royaume bobo.

① **Caluc** 11, rue des Petites Écuries, Paris X^e. 9 € le caluc.