



Philippe Conticini fait une escale gourmande à la Pascade

Si vous êtes un lecteur attentif de ce blog, vous savez certainement que j'ai une tendresse très particulière pour les créations signées par Philippe Conticini. En plus d'être un pâtissier hors pair, c'est également un homme qui possède des qualités humaines rares et très appréciables. Je me suis ainsi précipité à la Pascade d'Alexandre Bourdas lorsque j'ai appris que Philippe allait y être invité.

Formé par Régis Marcon, Michel Guérard ou Michel Bras, Alexandre Bourdas a d'abord ouvert en 2005 un restaurant gastronomique à Honfleur, le SaQuaNa, couronné de deux étoiles en 2010. Il y a deux années, il a eu l'excellente idée d'installer dans la capitale sa propre cantine-auberge avec l'aide de son sommelier Sébastien Pradal. Dans un décor plutôt contemporain, ce lieu revisite la Pascade traditionnelle, sorte de crêpe soufflée partagée dans les familles aveyronnaise avant le repas. Des oeufs, de la farine et du lait suffisent comme base, libre à chacun ensuite, de réinterpréter ce classique à sa guise en le garnissant d'ingrédients divers et variés. La Pascade peut se consommer sucrée, salée, en entrée comme en plat principal ou en dessert. Alors, pourquoi ne pas la décliner en un menu complet. Sur la carte, on retrouve ici pas moins de 10 Pascades différentes, dont la très addictive « Originelle », légèrement caramélisée, à la ciboulette et huile de truffe, celle au boeuf thaï (boeuf poché, jaune d'oeuf, riz, combava, piment, coriandre, citronnelle et noix de coco) ou celle à la brandade champignons (saumon & pomme de terre, champignons crème, mandarine et graine de céleri).



Photo Franck Hamel

En tant que Bec Sucré, j'ai aussi foncé sur les quatre Pascades proposées en dessert : « doublement chocolat » (mousse légère soufflée au chocolat noir servie chaude), « tourtière

Armagnac » (pomme et pruneaux, crème légère à la vanille, caramel, sucré massé au beurre demi-sel et Matcha), « l'éclair café Liégeois » (flan aux graines de café, sorbet cacao, crème fouettée et glaçage café) ou « destination Maroc » (pommes écrasées, gingembre, pâte de pistache & épices marocaines). S'il est difficile d'en choisir une parmi les quatre, pourquoi ne pas commander les versions mini, en dégustation pour deux personnes ?



Photo Franck Hamel

Non content d'avoir créé son propre concept de restauration, **Alexandre Bourdas** invite également, chaque mois, un « pascadeur » différent à venir proposer sa propre recette de crêpe. Après, Grégory Marchand, Sébastien Bras, Pierre Marcolini ou Michel Guérard, c'est au tour de Philippe Conticini d'avoir sa carte blanche durant tout le mois de mars. Fidèle à son esprit gourmand, notre chef pâtissier a conçu une **Pascade** qui s'insère parfaitement dans le menu du repas. Intitulée « sensation tiède/chaude », elle est composée de pomelos rose et mangue, lait de coco, tuile vanille, graines de lin et sorbet huile d'olive. C'est frais, fin et divinement bon.



Photo Franck Hamel

Bref, si vous ne connaissez pas encore cette cantine qui respire le partage et l'humilité, il est plus que temps pour vous d'y faire un saut, en solo, avec des amis ou mieux encore, en famille.

pascade-alexandre-bourdas.com/page-la-pascade-36.html