

POLEMIQUE À LA TARTE

ALEXANDRE BOURDAS (SA.QUA.NA, HONFLEUR), A OUVERT "PASCADÉ", EN NOVEMBRE DERNIER À PARIS. UN RESTAURANT CONCEPT AUTOUR DE LA CRÊPE SOUFFLÉE DE SON ROUERGUE NATAL. UNE OCCASION BIEN TROP TENTANTE POUR CERTAINS GASTROPATHES DE SE PAYER UN TOP CHEF. DÉCRYPTAGE.

TEXTE STÉPHANE MÉJANÈS

quatre pascades sucrées. Et bien si." Bien sûr, le bilan critique reste globalement positif, mais il a suffi de deux ou trois commentaires caustiques pour agacer celui qui n'est pourtant pas un perdreau de l'année avec son parcours sans faute, de Michel Guérard à Régis Marcon puis Michel Bras. "Je ne m'attendais pas à cela, confie-t-il. Je suis monté sans pression, avec ma bite, mon couteau et ma pascade sous le bras. C'était un bon pavé dans la mare des mauvais sandwiches, steaks frites, et pizzas."

UN RESTAURANT QUI N'EXISTE PAS

Mais certains n'ont pas voulu croire à cette fable. C'était bien le second restaurant d'Alexandre le Grand qu'ils attendaient, l'annexe d'un Sa.Qua.Na toujours complet et couvert d'honneurs, le résultat d'un glissement de terrain qui aurait déplacé le port de Honfleur sur la place Vendôme. "Ils ont tout de suite placé la barre très haut, s'étonne Alexandre. J'ai sans doute été trop naïf. Paris, ce n'est pas ma ville, je viens de la campagne." Le chroniqueur ubiquitaire du Figaroscope a, de ce point de vue, poussé le contresens à son paroxysme en écrivant : "On se retrouve du côté de cette gastronomie de l'enveloppe, du paquet surprise et du fourre-tout qui, de la fouace à la focacce, n'évite pas toujours les pesanteurs. On attendait peut-être un Bourdas plus direct." Alors, quand il aussi lu ou entendu, ici ou là, que la pascade était trop sucrée et l'addition trop salée, notamment à cause du prix du vin au

verre, que le concept était peut-être un peu trop répétitif, et, pire, qu'il avait oublié de cuisiner, son sang n'a fait qu'un tour. "C'est quand même moins sucré qu'un hamburger avec une sauce tomate de merde ! Le problème, c'est que j'ai créé un restaurant, une façon de se nourrir qui n'existent pas. Certaines personnes ont besoin de points de repère."

À force de garder secrets le concept, le lieu et la date d'ouverture, Alexandre Bourdas a sans doute tendu les rouleaux à pâtisserie pour se faire aplâtrir. "On aurait dû mettre les pieds dans le plat en l'appelant "restaurant de pascade", voire "pascaderie", pour faire un parallèle avec la pizza ou la crêpe. On le fait aujourd'hui. Dès que l'on a mis en avant l'idée de grosse crêpe soufflée légèrement caramélisée, que l'on garnit avec de vrais légumes, de la viande, du poisson, frais du matin et de saison, et qu'on l'a montrée en vitrine, les gens ont compris."

On peut en effet adhérer ou pas au parti pris mais, indéniablement, dans la pascade, contenant hautement comestible, c'est bien la Bourdas'touch que l'on retrouve, avec ses associations pertinentes, comme ce ragoût de gigot d'agneau, chou pak-choi, fromage blanc, cardamome noire du Vietnam, ■■■



PHOTO VIRGINIE GARNIER



PHOTO VIRGINIE GARNIER



PHOTO ARAGORN

■ ■ ■ pomelos, ou ce cabillaud étuvé, tombée d'épinards, combava, coriandre, livèche et bouillon de coco en émulsion. C'est élégant, aérien, plein de saveurs et de fraîcheur, avec ces délicates impressions d'Asie rapportées du restaurant qu'il a lancé pour Michel Bras, à Toya. Et la pascade, dans tout cela ? C'est d'abord une prouesse quotidienne. Dans une lettre à l'un de ses détracteurs, le site Atabula.com, Alexandre Bourdas en dit un peu plus : "Il m'a fallu sept ans pour comprendre comment montait et soufflait une pascade. Aujourd'hui encore, quelques fois, nous en ratons sans que je comprenne pourquoi. C'est une recette au millimètre, des produits irréprochables, des moules sur mesure et une technique de fabrication que je garde secrète encore un peu."

ABANDONNER LE REFLEX GASTRO

Au final, grâce à sa texture, entre fondant et croustillant, et à son goût sucré (différent entre les plats et les desserts), les recettes accèdent à une autre dimension. Les bouchées sont plus chaleureuses, plus rassurantes, quasi régressives. Un parfum d'enfance accentué par la déco qui évoque les bureaux d'écoliers à l'ancienne, avec le trou pour l'encrier qui sert ici à accueillir un pot rempli par les couverts et le menu roulé que l'on peut glisser dans sa poche ou dans son sac avant de partir. Côté addition, après une petite révision de la politique des prix du vin au verre (à partir de 5€ au lieu de 8€, et jusqu'à 14€), le ticket moyen observé est de 30€ le

midi et de 35€ le soir. Ce n'est finalement pas plus cher que pas mal d'établissements du quartier qui facturent le steak frites (décongelées) à 22€ ou le hamburger (basique) à 25€ (Alexandre Bourdas a fait lui-même un petit benchmark de la concurrence). Passé ces débats largement microcosmiques, la sanction la vraie, c'est le taux de remplissage. Avec une moyenne de 80 couverts par jour, y compris pendant les fêtes, et une pointe à 130 le vendredi 11 janvier dernier, le pari d'Alexandre Bourdas semble en passe d'être gagné. Fermé au départ de 17h à 19h pour rafraîchir le lieu, il est désormais ouvert de 12h à 23h non-stop. L'homme de l'Aubrac, parfois rude, reste toujours courtois, et se remet aussi en question. "Nous avons amélioré le service. J'ai dû faire un travail sur moi et avec l'équipe pour acquérir des réflexes de brasserie, de bistrot, mettre du rythme, de la dynamique."

Restauration rapide, instinctive, certes, mais de qualité, ce sont les confrères qui en parlent le mieux. Christophe Michalak (chef pâtissier de l'hôtel Plaza Athénée, ndlr) a dévoré toute la carte des desserts. "Il m'a dit que j'avais une longueur d'avance, que l'on

allait en ouvrir partout dans le monde". Jean-François Rouquette (chef aveyronnais du restaurant Pur, de l'hôtel Park Hyatt, ndlr), est déjà venu trois fois, Thierry Marx (Sur Mesure) est passé, et Christopher Hache (chef du restaurant Les Ambassadeurs, de l'hôtel de Crillon) a commandé 35 pascades pour 10 personnes. Le succès, il passe aussi par les femmes, littéralement accros à l'endroit, et que beaucoup fréquentent déjà plusieurs fois par semaine. Du coup, les sceptiques évoqués plus haut, qui ne sont pas du genre à en démordre, se demandent si Alexandre Bourdas n'aurait tout simplement pas dû, pour s'éviter quelques déconvenues, disparaître derrière le concept. À ça, il a une réponse tout prête : "avec un investissement de 1,2 millions d'euros et un loyer délirant de plus de 10000€ par mois, vous pensez qu'un seul banquier m'aurait suivi sans que je mette mon nom en avant ?" C'est sans doute cela, le bon sens provincial. ■

PASCADÉ

14 RUE DAUNOU - 75002 PARIS
www.pascade-alexandre-bourdas.com
TÉL. : 01 42 60 11 00

LA CARTE :

- 6 pascades salées : 7€ pour l'originelle, de 16 à 21€ pour les 5 autres
- 4 pascades sucrées : de 9 à 11€
- Chocolats de Pierre Marcolini / Vin au verre : de 5 à 14€ / Eau gratuite et à volonté.