

Date : 03/09/2014

## La Pascade : les copains d'abord

Par : Carole Huyvenaar



Credit Photo - DR

La pascade est une petite crêpe qui nous vient droit de l'**Aveyron**. Un plat chaleureux et réconfortant.

Avec un bon verre de vin et des copains, que demander de mieux ? Et quand le **chef** Alexandre

Bourdas invite ses copains à mitonner leur version de la pascade, ce n'est que du bonheur.

Des œufs, de la farine, salée ou sucrée, la pascade est un petit plat tout simple, une crêpe soufflée que l'on sert en début de repas, que le chef Alexandre Bourdas aime tellement qu'il lui a dédié un **restaurant**. Et comme il a le sens de l'amitié, il invite ses amis, chocolatier (Pierre Marcolini), chef (**Sébastien Bras**), éleveur de cognac (Marc Darroze) ou encore journalistes qui n'hésitent pas à passer derrière les fourneaux pour mijoter leur propre pascade.

Pour lancer la deuxième saison et les recettes de la rentrée, une soirée est organisée le 9 septembre avec la recette du sommelier Sébastien Pradal. A découvrir au cours de la saison, des recettes du chef triplement étoilé Michel **Guérard**, et bien d'autres surprises.

Où ?

Pascade - Alexandre Bourdas

14, rue Daunou

75002 Paris -