

## La Pascade: ça n'est pas un restaurant



« *La Pascade n'est pas un restaurant* », prévient Alexandre Bourdas qui a débarqué la semaine dernière dans la capitale. Non c'est un plat! Le deux ét' d' Honfleur ne veut pas d'un mini [SaQuaNa](#), une version bistrot de son gastro – « *je ne sais pas faire* » – alors il nous sort sa pascade d'enfance: far, crêpe, pizza???? Rien de tout ça et un peu tout en même temps. Une pizza aveyronnaise façon pâte fine et bien beurrée qui monte sur les bords du moule on ne sait comment. Dans sa pascade, le chef met semoule de légumes, gigot et queue de lotte préparés comme il sait faire. C'est là que c'est du Bourdas: des assemblages étonnants, inattendus en saveurs, justes en cuisson, un mélange sucré salé dont il ne faut pas abuser. « *C'est aux gens de s'habituer* », clame le chef du SaQuaNa. L'habitude dans un des quartiers les plus chics de Paris de venir en coup de vent s'avalant sur le pouce, la « *crêpe du pauvre* » à 19€ avec un coup de pinard à 30, 120 ou 1300€, muni de couverts signés Andrée Putman.... C'est un concept! Une « *tranches de jambon* » (17€) ou, entre deux courses de Noël, un café gourmand version Aveyron: pascade recouverte d'un carré de chocolat XXI (12€). Le bistrot, pardon, « *restaurant de plaisir inscrit dans un rythme* » est ouvert tout l'après midi, tôt le soir avant le théâtre et tard après.

### **La Pascade**

|| 14 rue Daunou.75002 Paris 01 42 60 11 00 || Du lundi au vendredi 11h-17h 19h-23h.

