



Pascade d'Alexandre Bourdas : Allez y !



Pascade d'Alexandre Bourdas

La Pascade est une spécialité Aveyronnaise, une crêpe moelleuse faite d'oeufs et de farine de céréales. Je ne connaissais pas du tout ce plat, alors quand Sophie et Anne-Laure m'ont proposé d'aller au restaurant Pascade pour le déjeuner, j'ai trouvé le nom intrigant. Les photos que j'avais aperçu avant sur internet ne m'attiraient pas particulièrement mais face à l'enthousiasme d'Anne-Laure, j'ai accepté de découvrir l'adresse avec plaisir.

Alexandre Bourdas a travaillé au côté de Michel Bras avec qui il inaugurera son restaurant au Japon en 2001. Lorsqu'il décide de revenir en France, c'est à Honfleur qu'il pose ses valises et ouvre SaQuaNa, un restaurant qui ne tardera pas à gagner sa première étoile.

Alors quand un chef de ce rang ouvre sa cantine parisienne, il ne fait pas les choses à moitié : tout est bien pensé, de la déco à la cuisine, en passant par le service. Je m'installais à peine que j'étais déjà séduite.



Pascade d'Alexandre Bourdas

Ce fut pour moi une délicieuse découverte. L'endroit se situe entre la Cantine chic et la table d'hôte.

{Les photos ne rendent pas justice à ce plat et je m'en excuse ! }

Au menu, j'ai hésité entre une Pascade graines de semoule ou celle Racine de Persil. Je me suis laissée tentée par la première d'inspiration orientale.



Pascade Queue de Lotte

Lorsque nos plats sont arrivés, c'est la Pascade de queue de Lotte choisit par Anne-Laure qui a le plus attiré mon attention : les épinards étaient bien verts, la lotte paraissait dodue.



Pascade graines de Semoule

La mienne était composée de semoule, chou fleur, carottes, amandes caramélisées, hareng grillé. La quantité d'hareng était petite mais je ne suis pas une grande fan de ce poisson et cela m'a suffi. L'ensemble était délicieux et les saveurs nombreuses avec la présence de Cherboula et d'herbes.

Si dans un premier temps je n'ai pas goûté la crêpe - imaginant qu'elle faisait guise de plat - j'ai rapidement copié mes voisines de tables et c'est là que j'ai été le plus séduite ! Cette crêpe est unique, légèrement sucrée, d'une finesse extrême... un régal !!!

La Pascade de Sophie au Gigot d'agneau avait des notes asiatiques avec la présence de Pak-Choï et de Cardamome noire du Vietnam. Nous avons toutes les trois été séduites !



En guise de pain, des bouchées à la saucisse

En guise de pain, des bouchées à la saucisse. Dommage que ça ne soit pas accessible à tous car j'étais bien tentée.



Pascade sucrée au café

Je n'avais pas prévu de prendre un dessert mais cela faisait longtemps qu'une carte ne m'avait pas autant attirée !

J'hésitais entre la pascade "Bâton de Réglisse" à base d'ananas mariné à la réglisse, mandarine, mousse de beurre au cacao et caramel et la pascade au café.

Tellement indécise que j'ai demandé au serveur de me faire la surprise !

Il a joué le jeu et m'a apporté celle au café.



Pascade sucrée avec crème glacée italienne au café, croquants noisettes, mousse au chocolat et chantilly à l'eau

Je suis très sucrée, je mange souvent des pâtisseries mais ça faisait longtemps que je n'avais pas été aussi séduite ! Un délice sans nom.

Elle était composée d'une crème glacée italienne au café, croquants noisettes, mousse au chocolat et chantilly à l'eau.

La chantilly était très légère, la glace très réussie et j'ai adoré la texture de la mousse au chocolat associée aux croquants noisettes.

Ce repas fut très gourmand mais tout en finesse.
C'est le genre d'adresse que j'ai envie de faire découvrir à tout le monde et je m'impatiente d'y emmener A. et A. ;-)

Avec qui?

Un fin "gourmand" !

A quel prix?

Pascade Originelle avec ciboulette et huile de truffe : 8 €

Pascades salées entre 16 € et 23 €

Pascades sucrées entre 9 € et 12 €

Le restaurant n'accepte pas les tickets resto

Où?

14 rue Daunou

Paris 2^{ème}

Du lundi au vendredi de 9h à 16h et de 19h à 22h