

Etonnez une Aveyronnaise de l'Aveyron ! Quand elle vous servira sa pascade le dimanche de Quasimodo (le premier après Pâques), dites-lui d'un air blasé qu'à Paris on connaît ces crêpes soufflées et érectiles, qu'on en mange tous les jours en revenant de chez Boucheron (mais oui !), et que c'est même les meilleures... du monde. Explication : Alexandre Bourdas, rouergat par sa mère et michel-brassien par son chef spirituel, qui les sert depuis sept ans en amuse-bouche aux clients de son restaurant SaQuaNa (Honfleur), vient de lui dédier une ambassade à deux pas de la place Vendôme. Une sorte de « pascaderia » de luxe, à rebours de tout folklorisme : tons chocolat, lumière basse, armagnacothèque, bois blond, table d'hôte surélevée, couverts Laguiole juste déballés et personnel fraîchement décongelé. Où se régaler de ces petits nids tout chauds et tout smooth, délicieusement garnis : de racines de persil, salsifis, betterave, pâte de coing, cresson et bouillon à l'huile d'olive dans la « légumes » ; de lotte étuvée, citron vert, épinards, coriandre, livèche et bouillon coco dans la « poisson » ; de ragoût de gigot d'agneau, blettes, fromage blanc, cardamome et pomelos dans la « viande » ; ou de pruneaux à l'armagnac, pomme, crème vanille, yuzu et nougatine dans l'une des quatre sucrées. Belle sélection de vins au verre pas donnés (de 8 à 14 €) : arbois de Tissot, côte-rôtie de Perrin... Compter entre 17 et 35 € pour une pascade salée et une sucrée. // Y.N.

S'y rendre

Restaurant Pascade
14, rue Daunou
Paris (75002)

MÉTRO : Madeleine, Opéra & Quatre Septembre

TÉL : +33 1 42 60 11 00

pascade-alexandre-bourdas.com