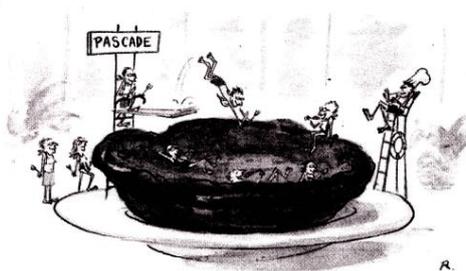


Les Echos N°21329 du 07 Décembre 2012  
Page n° 8

**RESTOS**

## A Paris : La pascade de Paname

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, 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 au SaQuaNa (Honfleur), vient de lui dédier une ambassade à deux pas de la place Vendôme. Une « pascaderia » de luxe à rebours de tout folklorisme : tons chocolat, lumière basse, bois blond, table d'hôte surélevée, couverts Laguiole juste déballés et personnel fraîchement décongelé. On s'y régale de ces petits nids tout chauds et tout « smooth », délicieusement garnis : de racines de persil, salsifis, betterave, pâte de coïng, 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 pomeios 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, de 8 à 14 euros.



Tous droits réservés - Les Echos 2014