

Parution 14 mai 2014

AUTEURS ▾
LE MÊME SUJET ▾
LIRE (0) ▾
PARTAGER
TWITTER
G+
FACEBOOK
IMPRIMER

FIGARO PRACTICE
LA PERSONAL
ECONOMY*
avec l'ESBC
Paris



Dessance, premier bar à desserts de la capitale, ose les associations risquées mais réussies. Crédits photo : Vincent BOISOT/Vincent BOISOT/Le Figaro

Il y en a pour tous les goûts, mais un seul à la fois ! Salés ou sucrés, voici une sélection monomaniaques parisiens qui séduira les amateurs de séries originales.

SCOPE POUR LES DESSERTS: DESSANCE

Le lieu. C'est certainement la meilleure nouvelle sucrée depuis une paille. L'ouverture de ce «bar à desserts», idée maligne qui a germé dans l'esprit de Philippe Baranes (Braisenville). Aux fourneaux, le chef pâtissier Christophe Bouchet (ex-Ledoyen et Grand Véfour). La toque mitonne exclusivement des desserts à l'assiette, que l'on gloutonne au fil d'un menu dégustation ou à la carte, comme dans un restaurant «classique». Le tout dans un cadre contemporain serein et lumineux, les yeux rivés sur le comptoir de dressage.

L'assiette. Foisonnante, créative, elle y va fort dans les associations mais retombe facilement sur ses pattes. Dressage ultra moderne pour la déclinaison autour de la poire (twistée au cerfeuil tubéreux) ou de la pomme (à déguster cuite, crue et glacée avec roquette, vitelotte et marjolaine). Le dou du spectacle reste la réinterprétation de l'omelette norvégienne dressée minute, fumée, et flambée en live au whisky.

Bravo. Le concept inédit, l'exécution sans faute, les accords boisson travaillés.

Domage. Pour l'instant, RAS.

Dessance, 74, rue des Archives, 75003. Tél.: 01 42 77 23 62. Tj
sf lun. et mar. Menus: 36 € en individuel, 44 € pour deux.
Carte: env. 40 €.