

# Parution 14 avril 2014

# 644  
Du 14 au 23 AVRIL 2014  
anous.fr

## ANOUS PARIS

Mode homme Les grandes tendances de la saison  
Photo Steve Schapiro, l'Américain qui immortalisait  
les icônes Conversation Xavier Dolan, jeune prodige  
ambitieux du cinéma québécois

ONS CONGOPUNQ,  
BÊTES DE RYTHME



Photo Françoise Derelli

## Dessance

Un restaurant entièrement dédié  
aux desserts... mais qui ne donne pas  
que dans le sucré. Étonnant !

Passer la porte de chez Dessance, c'est laisser tomber tout a priori et vivre une expérience gustative tout à fait exceptionnelle. Bienvenue dans le premier restaurant de desserts de la capitale où l'on ne trouve ni fondants au chocolat, ni mille-feuilles tradition, ni tartes fines ou autres classiques revisités. On parle ici de desserts à l'assiette, confectionnés par le chef pâtissier Christophe Boucher (un ex des étoiles Grand Vélour et Ledoyen) qui installe un univers où le sucré peut s'estomper et révéler une

palette de saveurs subtiles quand il est associé à des fruits, des légumes et des herbes. On découvre ainsi un étonnant concentré de poire, crème cerfeuil racine et sorbet yaourt grec, ou de surprenantes betteraves (en billes !), chantilly chocolat blanc, canneberge et bergamote, mais aussi des pommes confites et crues, vitelotte, roquette, granité marjolaine.

Chaque plat est magistralement travaillé et réalisé à la commande pour valoriser la fraîcheur, le goût et la créativité. Les assiettes sont dressées par le chef sur le comptoir-cuisine, devant nos yeux ébahis. Et puis, il faut s'arrêter sur le concept même du lieu : un restaurant entièrement dédié aux desserts. Il fallait un doux dingue passionné comme Philippe Baranes (La Ferme, Braisenville) pour se lancer dans une telle aventure et proposer cette expérience gastronomique unique du sucré qui se présente comme un repas (mise en bouche, dessert individuel, mignardises), avec des accords boissons (alcoolisées ou non). De quoi être un peu décontenancé au premier abord... Dessance est à tester quand bon nous semble : après un déjeuner, à l'heure du tea time, avant de dîner, ou plus tard pour finir ou commencer la nuit en beauté. Et *last but not least*, le cadre et le service sont à la hauteur de cette cuisine végétale, légère, technique et inventive. Une vraie découverte...\_s.p.

74, rue des Archives, 3<sup>e</sup>. Tél. : 01 42 77 23 62.  
Ouvert du mercredi au vendredi de 15 h à 23 h, et le samedi et le dimanche de 12 h à minuit. Compter 19 € pour un dessert avec mise en bouche et mignardises, ou 44 € la Carte blanche à partager à deux.