

Parution août septembre 2014

*Vivre*  
**CÔTÉ PARIS**

N° 34 • AOÛT - SEPTEMBRE 2014 • www.cotemaison.fr

L'AUDACE À DOMICILE  
5 DÉCOS TRÈS INSPIRÉES

DIVANS DE DIVAS  
DES CANAPÉS SOUS INFLUENCE

LA REMISE À FLOT DU  
QUARTIER MOLITOR

PROJETS ENGAGÉS  
RESTOS MONOMANIAQUES  
ET LIEUX ALTERNATIFS

*Les traits  
d'esprit  
de Louise  
Bourgoin*

EXPRESS ROULARTA

M 03015 - 34 - F: 6,00 € - RD



FRANCE MÉTROPOLITAINE € 6 / DOM € 7,2 / BEL € 7 / CH F8-12 / A € 9 / CAN \$ can 10,50 / D € 9 /  
ESP € 7 / GR € 7 / IT € 7 / LUX € 7 / MA MAD 80 / NL € 9 / PORT cont € 7 / TOM CFP 1200 / USA \$ 10,5

À la Maison F,  
la pomme de terre  
est dans tous les  
plats, pommes-  
allumettes,  
pommes frites  
et pommes  
pont-neuf.

# Cuisine monomaniaque



**SAVEURS ACTUELLES** Ils n'arrêtent pas d'éclorre sur les pavés parisiens et sont déjà qualifiés de monomaniques : ces restaurants-concepts jouent la carte monoproduit ou monorecette. Cette ultra-spécialisation n'est pas nouvelle - les pizzerias, les restaurants de burgers existent depuis longtemps - mais la carte des propositions s'est allongée et diversifiée. On reprend des spécialités régionales, des classiques de la cuisine française, des modes de préparation exotiques ramenés dans ses valises, pour les mettre, judicieusement, à toutes les sauces... À chaque envie, sa table dédiée !

PAR NOÉMIE BARRÉ. PHOTOS CLAUDE WEBER.

## Menu Dessert Dessance

**Le produit :** ici, c'est une idée ! Celle de Philippe Baranès, créateur du Braisenville, qui place le dessert au menu de son nouveau lieu. Il ne s'agit pas de faire tout un repas de pâtisseries mais de créer des assiettes utilisant le sucre naturel des fruits et des légumes, inspirés des desserts innovants des grands cuisiniers. Des assiettes comme des palettes colorées, composées de main de maître par Christophe Boucher.

**Les déclinaisons :** les desserts de saison jouent avec les produits frais et les textures, marient le végétal aux produits laitiers (fraise, pickles de radis, persil givré, émulsion de fromage blanc), associent fruits et légumes (pomme confite et crue, vitelotte, roquette, granité de marjolaine) une belle découverte ! De vrais desserts viennent apporter la touche sucrée comme la fameuse omelette norvégienne au whisky Nikka...

**Et sinon :** quelques belles assiettes avec des produits salés, comme la "truite crue de Banka-oseille-pomme-citron" ou le "foie gras mi-cuit-champignons-jus de cerise".

*Dessert de saison 19 €. Dessert gourmand 19 €. Menu carte blanche à partir de 36 €. Du mercredi au jeudi de 14 h à 23 h, vendredi et samedi de 12 h à minuit, dimanche de 12 h à 23 h. 74, rue des Archives, 75003. Tél. 01 42 77 23 62 et [dessance.fr](http://dessance.fr)*

