

Parution 23 mai 2014



version
femina

Le Journal du Dimanche

femina.fr

livre
LE ROMAN QUI A CHANGÉ VOTRE VIE

FORME
8 astuces
pour affiner
ma taille

FILLE ET GARÇON
Leurs différences
sont une chance

MANU PAYET
NOUS FAIT RIRE

MAKE-UP
LES CODES
DU PRINTEMPS

MODE
spécial
petits prix

N° 624 - Supplément du Journal du Dimanche n° 2020 du 31 mars 2014 - My pour être verts végétariens - Plus d'inspiration quotidienne - Conscience journalière p# DRES C 46360 - ISSN n# 0240-3065

Semaine du 17 au 23 mars 2014



3 BONNES RAISONS DE TESTER...

... Dessance le premier restaurant qui ne sert que des desserts.

1 Le concept est inédit

Après avoir défrayé la chronique avec Braisenville et sa cuisine à la braise, Philippe Baranes se lance dans les desserts gastronomiques servis à l'assiette et préparés à la minute par Christophe Boucher. Ce chef pâtissier, passé par le Grand Véfour et Ledoyen, s'illustre par ses créations légères et acidulées à base de fruits, de légumes et d'herbes.

2 Les accords sont inattendus

Le concentré de poire, crème de cerfeuil racine, sorbet au yaourt grec, s'accorde à merveille avec le thé Anxi Tie Guan Yin aux notes fleuries. Les billes de betterave associées à une émulsion au chocolat blanc, rehaussées d'aïrelles et d'un granité à la bergamote, se conjuguent bien avec la syrah La Rosine 2011 Domaine Ogier. Quant à l'omelette norvégienne fumée et flambée au scotch, elle se savoure avec un whisky Nikka Yoichi Mizuwari d'une absolue délicatesse... Des accords imaginés par le sommelier Boris Bielous.

3 Le décor est parfait

Coup de cœur pour le cadre façon bonbonnière contemporaine. Le sol est en pierre de Bourgogne ou, à l'étage, en lino tressé aux motifs graphiques. Les armatures des banquettes montent jusqu'au plafond et forment un arc de cercle avec la mezzanine. De l'art! **FL**

Dessert (avec mise en bouche et mignardises), 19 €; formule 4 desserts, 36 €; boisson, à partir de 6 €.

Dessance, 74, rue des Archives, 3^e. Rens. au 01 42 77 23 62.