

Parution 29 Octobre 2014

FIGARO SCOPE

À LA UNE

COULEUR CAFÉ

PAGE 8

TENDANCE
La Fondation
Louis Vuitton

P.6

RESTAURANTS
Douceurs
chocolatées

P.18

NOTRE SÉLECTION
Expos - Cinéma
Musiques - Théâtre

Les meilleurs desserts au chocolat de Paris

🏠 > FIGAROSCOPE > SORTIR À PARIS Par 3 auteurs | Mis à jour le 29/10/2014 à 11:29 | Publié le 29/10/2014 à 07:45

RESTAURANTS

POUR LE CROQUANT : DESSANCE

FORMULE : 36 € en individuel, 44 € pour deux.
CARTE : env. 40 €.
74, rue des Archives, 11^e. Tél. : 01 42 77 23 62.
Tlj sf lun. et mar.

LE LIEU. Derrière l'idée amusante de ce bar à desserts ? Philippe Baranes, qui avait précédemment imaginé Braisenville, escale pop et cool de SoPi portée sur la braise. Décor plein de style avec un joli travail sur les perspectives, les matières et la lumière. Ici, le chef Christophe Boucher (ex-Ledoyen et Grand Véfour) travaille les desserts à l'assiette et les soigne comme dans un palace.

LE DESSERT. Comme l'omelette norvégienne, le croustillant chocolat, vanille et nuage de caramel amer est une star de la maison et trouve sa place dans la section « desserts gourmands » de la carte, celle qui tourne le moins. Quésaco ? Une très picturale déclinaison de textures où le chocolat tient une place de choix. Parfois dressé en mini-bûchette, il était lors de



Le croquant de Dessance est une très picturale déclinaison de textures où le chocolat tient une place de choix.

notre visite éclaté en quatre cubes parfaitement proportionnés, arrosés de glaçage chocolat et enfermant en leur cœur une mousse chocolat, une crème vanille et un crumble de feuillantine. Une petite mousse-écume de caramel pour l'amertume, une touche de glace chocolat pour la fraîcheur et le tour est joué.

BRAVO. La section salée, qui s'est étoffée.

DOMMAGE. Une formule dégustation imposée entre 19 et 22 h.

PAR ALICE BOSIO, COLETTE MONSAT ET HUGO DE SAINT PHALLE

CETTE SEMAINE,

LE CHOCOLAT FAIT SON SHOW

TANDIS QU'IL TIEN T SALON, COMME TOUS LES AUTOMNES, À LA PORTE DE VERSAILLES, NOUS EN PROFITONS POUR LUI RENDRE HOMMAGE À TRAVERS DES DESSERTS ET DES PÂTISSERIES FORTEMENT CACAOTÉS.