

Parution 13 avril 2014

DESSANCE, LE PREMIER BAR GASTRONOMIQUE DE DESSERT À L'ASSIETTE

Publié le Dimanche, 13 Avril 2014 dans A table



Une interprétation du sucré non édulcorée pour une expérience gustative sans précédent. Au menu, une mise en bouche pour préparer le palais au sucré suivie de l'assiette de dessert choisie, puis des mignardises pour conclure en douceur. On pensait que seuls les chefs japonais pouvaient nous surprendre avec des expérimentations hors du commun. C'était sans compter sur Philippe Baranes, le plus visionnaire des créateurs et réalisateurs d'environnements culinaires français. À la cuisine - comptoir nichée sous l'enveloppe en bois qui s'étire du sol au plafond et qui se fond avec un naturel déconcertant dans le décor de cet ancien hôtel particulier du Marais, on assiste aux prémices de la « Sweet Fusion Food ». Devant les convives installés face à lui, le chef pâtissier Christophe Boucher, qui a auparavant collaboré avec les toques étoilées du Grand Veyfour ou du Pavillon Ledoyen, prépare les desserts à la commande, comme un plat dans un grand restaurant. Le spectacle n'est pas seulement dans la salle, il est aussi dans l'assiette dressée avec tout autant d'inventivité. Et en bouche, le sucré s'estompe et révèle une palette de saveurs subtiles quand il est associé à des fruits, des légumes et des herbes. Le concentré de poire - cerfeuil tubéreux - yaourt grec glacé et les betteraves servies sur un nuage de chocolat blanc accompagné de canneberge et d'un sorbet bergamote surprennent et émerveillent. Carrément dessert, l'omelette norvégienne fumée flambée au whisky mais aussi des accords plus salés comme la truite crue de Banka - oseille - pomme - citron. Ce premier bar gastronomique de desserts à l'assiette est sensationnel, d'autant qu'il n'y a plus besoin d'attendre la fin du repas pour passer au dessert. À découvrir absolument sur le chemin d'Oberkampf. JR.

Dessance, 74 rue des Archives (3ème). Tel. 01 42 77 23 62

Service continu de 14h à 23h30 le mercredi et jeudi et de 12h à minuit du vendredi au dimanche.

Choix de desserts à la carte à 19€, menu Carte Blanche à partager 22€ par personne.
