

Parution 30 avril 2014



**SPÉCIAL LOUVRE 25 PAGES**

**LES TRÉSORS CACHÉS DU PREMIER MUSÉE DU MONDE**

**L'EXPRESS**

LEEXPRESS.FR

N° 3278 semaine du 30 avril au 6 mai 2014

**ÉDITION SPÉCIALE 16 PAGES**

CH'TI

FRANCAIS

**Pour découvrir de nouvelles adresses, déjeuner sur le pouce, savourer les cuisines d'ici et d'ailleurs...**

**PARIS**

**1<sup>er</sup>, 2<sup>e</sup>, 3<sup>e</sup> et 4<sup>e</sup>**

**Nos meilleures tables à moins de 25€**

AREC info

M 04416 - 32785 - F: 4,90 € - RD

EXPRESS & BOULANGERIE

REDACTION L'EXPRESS

**24 PAGES SPÉCIALES PARIS DÉCO-DESIGN**



**AUDACIEUX** Dessance promet des plats inédits.

## CHRISTOPHE BOUCHER ET PHILIPPE BARANÈS

# Des douceurs hautes en saveur

Dans le repaire de ce duo de gourmets avisés, les desserts ont (presque) l'exclusivité. A mille lieues de la pâtisserie traditionnelle, leur formule unique conjugue tables dressées et préparations osées.

C'est pour offrir un coup de projecteur à la pâtisserie de restaurant que Philippe Baranès – déjà à la tête du délicieux Braisenville, à Pigalle – a monté Dessance, contraction des mots « desserts » et « naissance ». L'idée lui trottait dans la tête depuis sept ou huit ans... Il a enfin franchi le pas à Noël dernier. Premier du genre, cet établissement ne ressemble pas à une pâtisserie classique et encore moins à un salon de thé. « Je voulais présenter autre chose que la vision habituelle de la pâtisserie. Quand on parle de pâtisserie, on sous-entend le métier tel qu'il est exercé en boutique alors qu'il existe dans un autre registre, celui exercé en restaurant, explique ce bec sucré. Dans les enseignes traditionnelles et les salons de thé, les recettes sont réalisées dans

la nuit et doivent tenir toute la journée. J'ai voulu imaginer un lieu où les desserts seraient préparés à la minute », précise-t-il. Ne cherchez donc pas les vitrines pleines de millefeuilles et autres choux. Dessance a tout d'un restaurant, avec ses tables dressées et sa cuisine ouverte... Sauf que le lieu, installé au cœur du Marais, ne sert que du sucré, à quelques « grains de sel » près, comme l'assiette de comté 40 mois d'affinage et les madeleines au roquefort. Le chef pâtissier, Christophe Boucher, a officié au Pavillon Ledoyen et au Grand Véfour, avant de rejoindre Philippe Baranès dans cette folle aventure. Ses desserts, autrefois relégués à la fin du repas, jouent désormais les premiers rôles. A l'œuvre derrière le comptoir en marbre qui sépare la cuisine de la salle, ce jeune talent com-

pose des assiettes suivant les saisons et l'inspiration. La formule dégustation, à partager à deux, permet de goûter à quatre plats, précédés d'une mise en bouche. Par exemple, compotée de coings acidulée, clémentines et granité au vin chaud, concentré de poires, crème cerfeuil et glacée au yaourt grec, betteraves en billes et en chips, grué croustillant et chantilly chocolat blanc... Des compositions sur le fil du rasoir et étonnamment légères, où les légumes ne sont pas exclus. Et avec ça ? Des accords, alcoolisés ou non (saké, vin, whisky, jus de fruit, thé, café...), suggérés avec chaque assiette. Comme dans un « vrai » restaurant ! Formules : 19, 36 et 44 € (à partager à deux).

➤ Dessance, 74, rue des Archives, III<sup>e</sup>.  
01-42-77-23-62.