

Parution Août 1015

DESSANCE

AJOUTER À MES ADRESSES

ENVIE : CUISINE D'AUTEUR
LES ESSENTIELS : Trop Bon, Feeling
LES PLUS : Ouvert le dimanche, Faim de nuit
PRIX : De 36 à 50 €
HORAIRES : Non-stop de midi à 22h30 (23h vendredi et samedi). Fermé lundi et mardi.



L'ADDITION



Chez Philippe Baranes, la gourmandise n'est pas un vilain défaut. Créé en 2014 sur le modèle des *dessert bars* de Hongkong, Dessance est le premier resto sucré de Paris. Dans un décor de jardin d'hiver, la meilleure place n'est pas dans la salle ou en mezzanine, mais au comptoir en granit, pour zieuter le travail précis de Christophe Boucher (ex-chef pâtissier du Grand Véfour et de Ledoyen), qui compose et dresse ses assiettes-sculptures sucrées (mais aussi salées) sous les projecteurs : banane marinée, céleri, glace gingembre, spéculos ; chef-d'œuvre d'omelette norvégienne fumée au foin et flambée au whisky Nikka Yoichi ; foie gras mi-cuit, cerises lacto-fermentées, champignons... Le tout proposé en accords mets/thé/jus/alcool ou vin. Tout aussi inspiré et inspirant, son menu carte blanche à 36 € : amuse-bouche de raisin, bergamote et moutarde ; pamplemousse cru et cuit, mousse de lait au galanga, carottes et noix de cajou ; poires au naturel et déshydratées, crème de cerfeuil, racines d'herbes en meringue et glace au yaourt grec ; moelleux à l'éro-chocolat/ail, cœur et jus de figue infusée à l'hibiscus. Desserts 15 €, assiettes salées 12-16 €, menus 20-26 € (midi en semaine), 36 € (sucré), 38-50 € (salé-sucré). // A.Pe.

S'Y RENDRE

