

Talies

N E D E R L A N D

lifestylemagazine

DESIGN

WONEN
VENE
CHATEAU
DE GRANDEUR
VAN B&B VILLA
NICOLA

ZEN IN
DE HUIS:
FENG
SHUI

INTERIOR
DUNKIE'S
PICK

MILJONAIERSSTAD
HAMBURG

MARY
KATRANTZOU'S
LONDON
FAVORITES

PERSONAL
SHOPPING
MET LEONTINE
ORSATO

60

FALL FASHION MUST HAVES!

**EVA
MENDES**
BEAUTY
HABITS
& BELIEFS



SOCIAL TALK

**BEAU VAN
ERVEN
DORENS**

**BARRY
AT SMA**

**ARTHUR
JAPIN**

*Froukje
de Both*



OKT/NOV 2015 64,95



Dessance

HET EERSTE
GASTRONOMISCHE
DESSERTRESTAURANT
IN PARIJS

BARCELONA HEEFT ESPAI SUCRE, PARIJS HEEFT DESSANCE. HET RESTAURANT DAT ZICH IN DE HIPPE WINKELWIJK LE MARAIS BEVINDT, SCHUILT ACHTER EEN MET KLIMOP BEGROEIDE GEVEL. HET IDEE VAN DE GELEGENHEID KOMT VAN EIGENAAR PHILIPPE BARANES, DE UITVOERING IS IN HANDEN VAN CHEF-PATISSIER CHRISTOPHE BOUCHER.

TEKST *Marina de Massiac*

Het concept: een menu dat compleet gebaseerd is op desserts, maar inspeelt op hartige gerechten zoals koolvisfilet met zoete aardappelpuree, passievrucht en sesamolie-ijs.

Als eigenaar van meerdere restaurants in Parijs, waaronder Braisenerville, vertrouwt Philippe volledig op de keukentechnieken van Christophe. Dat is niet zo gek, want Christophe heeft op 32-jarige leeftijd al een indrukwekkende staat van dienst. In de zeventien jaar die hij al werkzaam is in de haute cuisine werkte hij bijvoorbeeld voor de Michelin-zaken Le Grand Véfour (***) en Ledoyen (**).

De formule van het restaurant is voor de vrij conservatieve Parijzenaar gedurfd, maar weet niettemin steeds meer lokale nieuwsgierigen aan te trekken. Geïnteresseerde buitenlanders weten hun weg inmiddels ook te vinden, zo kwam er recentelijk een Amsterdams echt-

paar speciaal voor Dessance naar Parijs, vertelt Philippe. Het team dat aan de lage bar de gerechten opdiend, is niet meer verrast als een passant zijn gezicht tegen de voorruit drukt om het geheel van een afstandje te bekijken. Al is het maar omdat het simplistische doch stijlvolle interieur een shop en design prijs heeft gewonnen in 2014.

Niets is bij Christophe aan het toeval overgelaten. De capaciteiten van ingrediënten worden volledig benut door bijvoorbeeld de stam van kervel te schillen, deze in suiker te laten garen door middel van marinieren, om er vervolgens een zachte crème van te maken die wordt afgemaakt met een goede gezouten boter. Natuurlijk worden, zoals bij veel restaurants in Frankrijk, de seizoenen en haar producten graag gerespecteerd. Volledig volgens de filosofie van het restaurant: eco-cuisine op niveau die de zintuigen op ontdekkingsreis meeneemt. ■



Ingrediënten worden zo lokaal mogelijk ingekocht bij kleine Franse producenten, maar het is niet vreemd als de lychee uit Madagaskar komt of de roze peper en kardemom uit India.

Extra aandacht gaat naast de kaart uit naar het servies, dat deels van het Belgische merk Serax komt en is ontworpen in samenwerking met Piet Boon. Finesse en comfort voor bordopmaak zijn een pre.

Chef-pâtissier Christophe eet zelf graag in het westen van Frankrijk bij Alexandre Couillon en Eric Guerin.