

Nos adresses de restaurants

Le Sergent recruteur, la Grenouillère, le Taillevent, le Jules Verne... la rédaction AD a fait le tour des meilleures tables et vous propose de découvrir les plats des chefs les plus inventifs.

PAR LA RÉDACTION

L'assiette de Dessance

C'est un pari gonflé que celui de Philippe Baranes : ouvrir un restaurant de desserts. Et pas de pâtisseries façon salon de thé, mais des desserts de restaurant, créés sur mesure par le chef Christophe Boucher, ex-Pavillon Ledoyen et Grand Vefour. Ce jour-là, fraises et radis en pickles, bonbon fraise acidulé, émulsion de fromage blanc, persil en glace, en pousses et en poudre dessinent sur fond de porcelaine blanche un tableau d'une absolue délicatesse. Entre les parfums et les couleurs, les papilles s'affolent puis s'apaisent, comblées par des accords aussi étonnants que raffinés. Le décor, imaginé par Joseph Grappin, apporte au lieu un air de jardin contemporain, idéal pour savourer les plaisirs de l'assiette.

Dessance, 74, rue des Archives, 75003 Paris ;
www.dessance.fr

