



EXTRAIT DU N°32 DE CUISINE CRÉATIVE

L'Astrance Anti Bling-Bling

Une matinée à Rungis avec Pascal Barbot

Reportage : Sophie Brette
Photos : Jérôme Bryon



Extrait du N°32 de Cuisine Creative

Le succès de Pascal Barbot honore la matière brute, pas d'effet bling bling à L'Astrance ! En salle, une décoration simple sans argenterie ni porcelaine, côté cuisine 12m² d'espace, pas de produits nobles, mais de la quintessence.

Alors, comment cette petite table du XVI^{ème} arrondissement a pu se hisser à quelques places des établissements de Pierre Gagnaire ou de Michel Bras ?

Les prémices s'engagent en 1998 à L'Arpège, le célèbre restaurant d'Alain Passard. Pascal Barbot était, à l'époque sous chef et Christophe Rohat, directeur de salle. Après un break de deux ans