



LE PASSIFLORE UNE AFFAIRE DE PASSION

Bien avant tout le monde, l'Auvergnat Roland Durand a succombé aux charmes de l'Asie, à ses herbes et à ses épices qu'il revisite avec un sens de l'équilibre rare. Ce qui nous vaut des accords qui font rimer audacieux et délicieux : huîtres, tête de veau (27 €), escargots, os à moelle (25 €)... Ex-chef doublement étoilé du Pré Catelan, il a décroché un macaron Michelin pour son restaurant dès son ouverture en 2001. Quoi de neuf au Passiflore ?

LE CADRE Entièrement restructurée par l'architecte d'intérieur Christophe Goutal dans une palette taupe et parme et un style très contemporain, la salle ménage des zones d'intimité que modulent les effets d'ombre et de lumière.

LA CARTE Elle excelle toujours en accords. Le menu du jour au déjeuner (34 €) est une véritable aubaine ! Quand au talent s'ajoute la prise en compte de la baisse de la TVA et de la crise, on applaudit. Et on réserve ! Menu carte à 49 € et menu dégustation à 70 €.

DANS LE VERRE Un chassagne-montrachet premier cru Virondot Marc Morey.

M.-C. D.

33, rue de Longchamp, 75116. Tél. : 01.47.04.96.81.