



Au Passiflore, le chef propose une cuisine personnelle qui mêle ses racines auvergnates à sa passion pour l'Asie.

PLAISIRS D'AUTOMNE

Trois tables de l'Ouest parisien pour saluer la saison des champignons, gibiers et autres légumes racines. Le tout accompagné de divins nectars. PAR JEAN-LOUIS GALESNE • PHOTOGRAPHE CHRISTINE SOLER

LE PASSIFLORE

Meilleur Ouvrier de France en 1982, amoureux fou de l'Asie, l'Auvergnat Roland Durand cache un tempérament de feu sous ses allures de grognon misanthrope. Auteur de livres qui font référence sur les champignons, les soupes et le riz, ce chef habile et imaginaire propose une cuisine personnelle où ses racines auvergnates et sa passion pour l'Asie se conjuguent dans des recettes brillantes aux saveurs surprenantes, mais jamais hors propos. Un régal !
Le décor. Il a été complètement revu en août, faisant passer

la salle à manger d'une atmosphère de table bourgeoise de style colonial à celle d'un bistrot contemporain, plus déluré, mais néanmoins tourné vers l'Asie. Lustre enfermé dans une cage de Plexiglas violet, appliques en lamelles de champignons, petite bibliothèque japonaise, tableaux birmanes et autres objets d'Extrême-Orient.
La cuisine. Percutante et souvent brillamment métissée : raviolis de foie gras et cappuccino de mousserons, salade de champignons marinés et œuf poché, terrine de colvert

et chutney de tamarin, pommes de ris de veau accompagnées d'une poêlée de champignons du moment, lièvre à la royale à la façon du sénateur Couteau, etc.
Ce qui nous séduit. Les idées du chef de l'entrée au dessert, le choix des vins.

On aime moins. Le service encore en rodage.

35, RUE DE LONGCHAMP, 75016 PARIS
TÉL. 01 47 04 96 81. FERMÉ SAMEDI MIDI,
DIMANCHE ET LUNDI MIDI. MENU 38 €

LES FOUGÈRES

Ouvert il y a trois ans par Stéphane Duchiron, chef formé à bonne école, ce restaurant discret

que le Michelin n'a même pas répertorié dans son guide rouge mérite largement le détour. Chaque saison, le chef se décarcasse pour offrir le meilleur des produits dans des recettes astucieuses et savoureuses. L'automne et l'hiver sont certes moins riches en produits, mais lui offrent tout de même de belles opportunités pour nous régaler d'assiettes où champignons, gibier et légumes racines jouent les premiers rôles dans des mises en scène soignées.
Le décor. Imaginé par Agnès, la femme du chef, le décor quasi flambant neuf est chaud, agréable