



AU CŒUR D'UNE GALERIE JOYAU
Pimpanie à souhait, la terrasse de La Taverne du Passage se voit considérablement rajeunie, dynamisée par le duo Rocio et Marc. C'était l'occasion de savourer deux nouveaux cocktails italiens, « L'Italiano Bianco GANCIA » et le « Spritz Originale CASONI 1814 ».

perdre avec une cuisine toujours accrochée au terroir, et dont les grands classiques se serinent avec d'autant plus de conviction qu'elles se perdent de plus en plus, cervelle de veau sauce tartare, ris et ragnons de veau à la Moutarde de Meaux, turbot poché sauce mousseline et autres vols au vent mousseline.

Quand le plaisir pétille et que les vins vous cajolent le palais

On sait que le champagne Taittinger fait d'ores et déjà partie des réjouissances actuelles. Mais c'est sans doute le Taittinger Brut Prestige Rosé qui captera toute l'attention puisque consenti au même tarif ! Constituée des meilleurs crus de champagne, il s'agit d'une cuvée d'une robe élégante et chatoyante dont les arômes de petits fruits rouges et le velouté naturel charmeront les

nuits d'été ou les apéritifs festifs du déjeuner. Dans la foulée, de beaux vins régionaux ont été sélectionnés pour servir la nouvelle carte. Le château de l'Hospitalet 2010 de Gérard Bertrand est un exemple du genre. L'excellent rosé « GRIS BLANC » de Gérard Bertrand, composé de grenache, un des cépages emblématiques du Roussillon, donne des vins d'une grande fraîcheur et d'une belle minéralité. Un vin résolument moderne à la robe unique qui se déguste en toute occasion. Il s'est depuis quelques années imposé auprès d'une clientèle de qualité qui aime le retrouver aussi bien sur leur yacht amarré au port de St Tropez qu'à La Taverne du Passage! Le Cigalus du même viticulteur prend place parmi des suggestions de prestige parfois biodynamiques et reflète la volonté de rajeunir une carte en proposant des crus dépourvus totalement ou partiellement de sulfites ou issu de

l'agriculture Bio comme le Sollazzo Nero d'Avola Superiore, un vin sicilien rouge qui doit son nom aux jardins merveilleux des riches byzantins qui habitaient la Sicile jusqu'au X^{ème} siècle. Il vous fera voyager à travers l'île grâce à ses parfums épicés et ses notes de fruits murs. Un vin élégant et fin qui par sa fraîcheur se distingue du style capiteux des vins du sud de l'Italie ! D'autres étiquettes illustres se joignent à la danse comme le Los Vascos des Domaines Barons de Rothschild, il est incontestablement un leader des vins chiliens. Son Sauvignon blanc, dont les raisins ont été récoltés dans la vallée de Casablanca, se mariera à merveille avec les préparations à base d'asperges et les fameuses croquettes de crevettes grises de La Taverne du Passage. Son cabernet sauvignon, le plus médocain des vins chiliens, accommodera l'ensemble des viandes rouges. En dégustant de tels crus, on se laissera plus aisément charmer par une enseigne qui a su garder un équilibre subtil entre tradition et modernité. La meilleure preuve est de voir que certains dîneurs alignent parfois jusqu'à trois générations, chacun retrouvant un peu de cette cuisine de chez soi telle qu'on la pratiquait jadis, mais tellement plus savoureuse car sublimée par de beaux produits. C'est sans doute ce qu'apprécie une clientèle de plus en plus variée, comptant des jeunes et des moins jeunes, mais aussi ces nouveaux Français de Belgique qui retrouvent un peu de leur Paris au cœur des galeries de la Reine.

QUAND LES ASPERGES SE POINTENT

Si les incontournables des beaux jours, les délicieuses asperges à la Florentine font partie de notre patrimoine national et constituent l'une des spécialités de La Taverne du Passage. Meurtrier de tradition, le service est toujours impeccablement assuré en vestes blanches et épaulettes dorées comme le veut l'usage dans les grandes maisons de service toujours la préparation en salle.

