

# AIR FRANCE *Madame*



## LIFESTYLE RESTAURANT

*Texte et photos Elsa Margot-Amari*

**Les Papilles** L'élégance d'une épicerie fine, la bonne humeur d'un bar à vin, la franchise d'une table de terroir : formule gagnante pour ce "bistrot gastronomique" qui a obtenu l'un des prix "Fooding" 2004. La jolie salle, avec son mur recouvert de bouteilles, ne désemplit pas. De quoi rassurer Bertrand Bluy, ex-chef pâtissier chez Taillevent, qui a repris l'établissement en avril dernier après avoir travaillé auprès des plus grands, de Pierre Hermé à Marc Veyrat. En cuisine, il a installé Laëtitia Cosnier, passée par les mêmes maisons que lui, qui a construit une carte courte mais magistralement réalisée. Des plats simples au goût sûr, comme la soupe de cocos au vinaigre balsamique ou le pavé de lieu jaune à l'écrasée de pomme de terre, et un menu qui joue le produit gagnant : huîtres Gillardeau, terrines de la famille Camdeborde, jambon de chez Arosagaray... Avis aux adeptes du grignotage.

*Les Papilles, 30, rue Gay-Lussac, 75005 Paris. Tél. +33 (0)1 43 25 20 79.*