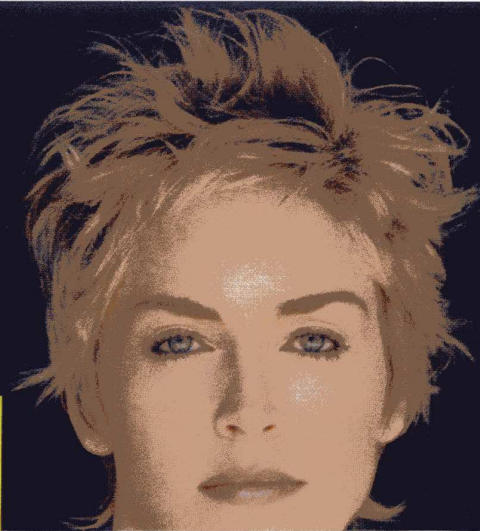


ELLE
COUPLE
RALLUMÉZ
LE FEU !

AMOUR, TRAVAIL
RÉUSSITE...
LES SURPRISES
DU ZODIAQUE
JAPONAIS

www.elle.fr



®

UN BISTROT À SUIVRE

A la fois caviste, épicier fin et bistrotier... Bertrand Bluy, ex-chef pâtissier chez Taillevent, ne se contente pas de servir l'excellente charcuterie de Camdeborde avec quelques tartines. Du fond de sa boutique, plus tout à fait dînette car, déjà, un peu restaurant, sortent jour après jour une soupe fameuse, une cocotte goûteuse et fumante, et des desserts à tomber. Réservation indispensable.

■ Les Papilles, 30, rue Gay-Lussac, Paris-5^e. Tél. : 01 43 25 20 79.

GUIDE SHOPPING

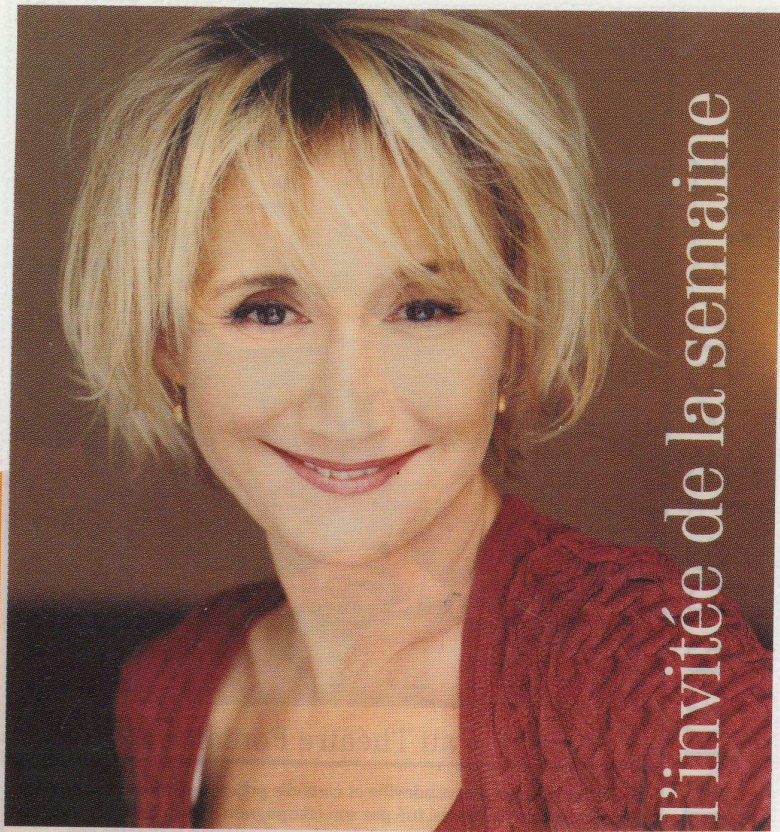
ELLE

MODE BEAUTE DECO BARS RESTOS TRAITEURS FLEURISTES...

LES MEILLEURES ADRESSES DE LA RÉDACTION

LES PAPILLES Bertrand Bluy est éclectique : à la fois épicier, caviste, bistro-
tier, il nous fait goûter ses bonnes
soupes maison, sa charcuterie Cam-
deborde et ses desserts à tomber.
30, rue Gay-Lussac,
tél. : 01 43 25 20 79.
M° Luxembourg.

Ses adresses
Restaurants : *Les Feuilles libres* à
 Neuilly, « Un endroit très sympa. On
 n'y mange que des choses fraîches
 avec plein d'herbes aromatiques ».
Les Papilles (rue Gay-Lussac). « Ce
 restaurant est tenu par un ancien de
 chez Taillevent. On peut y acheter
 des produits du Sud-Ouest et goû-
 ter des foies gras délicieux. »
Jardins : *Les jardins de Versailles*.
 « Je vais m'y promener très souvent
 et en toutes saisons. J'adore les
 fleurs et les plantes. En tournée, je pars toujours à la recherche d'un coin de verdure ! »
Musées : « Mes préférés : Orsay et Jacquemart André. J'ai aussi une grande tendresse pour le pe-
 tit train du Jardin d'acclimatation. Petite, j'avais l'impression qu'il me mènerait jusqu'à la mer... »



l'invitée de la semaine



LE RESTO DE LA SEMAINE **LES PAPILLES**

Le professionnalisme, y'a que ça de vrai. Ce truisme vaut d'autant plus en gastronomie. Prenez un jeune patron, Bertrand Bluy, qui fut pendant huit ans pâtissier au Bristol et chez Taillevent, vous lui adjoignez en cuisine une jeune chef, Laetitia Cosnier, passée par les mêmes maisons, et vous obtenez un bistrot de rêve : de superbes produits (notamment les charcuteries de chez Camdeborde), des cuissons pile-poil (dos de cabillaud saisi à l'arête accompagné d'une formidable purée à l'huile d'olive) et des desserts d'anthologie (agrumes en gelée de Campari), le tout servi dans la bonne humeur. Et, puisqu'un bonheur n'arrive jamais seul, l'endroit fait aussi bar à vins (superbe sélection) et épicerie fine pour se régaler chez soi de tout ce qu'on n'a pas pu goûter sur place. Il n'y a que quelques tables, réservez sans tarder (menu, 28,50 € ; carte, 35 €).

■ 30, rue Gay-Lussac, Paris-5^e. Tél. : 01 43 25 20 79.

LÉO FOURNEAU