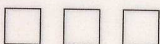


Version femina

Le Journal
du Dimanche

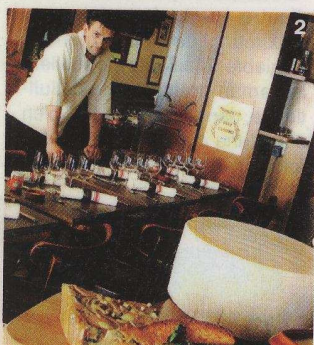
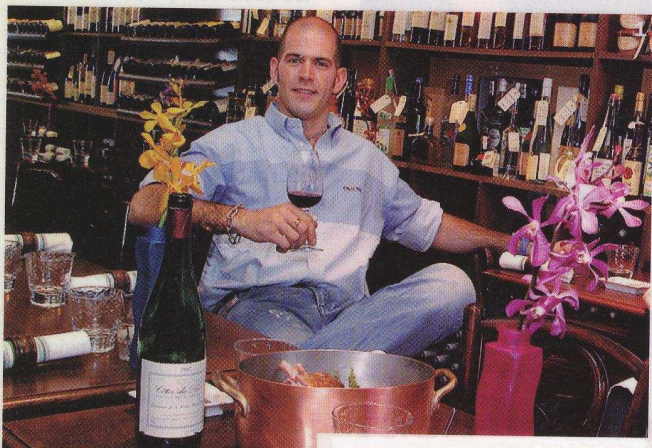
Tables à réserver



Par Astrid de T'Serclaes

Bon goût, petit coût

Ces restos où la qualité rime avec une addition très douce sont devenus des références.



1 LES PAPILLES

Bertrand Bluy – profil de Zidane et accent du Sud-Ouest – est le super-patron de ce bistrot-cave-épicerie où on respire les saveurs puissantes du terroir. Conserves de pot-au-feu, pâtés, confitures, tout s'achète pendant qu'on plante généreusement sa fourchette dans un paleron de bœuf aux petits légumes, une poêlée de girolles ou un carré d'agneau des Pyrénées. Dessert fétiche : la panacotta aux ananas. *Menu 28,50 €.*

Les Papilles, 30, rue Gay Lussac, 5°. Tél. : 01 43 25 20 79.

2 L'AMI JEAN

Stéphane Gegot, dans son auberge aux accents basques (nappes à carreaux rouges et blancs, coude à coude obligatoire, cochonnaille en entrée), expédie avec talent des nourritures nobles et toniques, tout en puissance. Ici, ne cherchez pas le « chichi-pompon », car on est dans l'authentique, avec fricassee de chipirons, côte de bœuf énorme, et dos de cabillaud cuit à la perfection. Tout sent la gourmandise à plein nez!

Menu à 29 €, carte 35 € environ.

L'Ami Jean, 27, rue Malar, 7°.

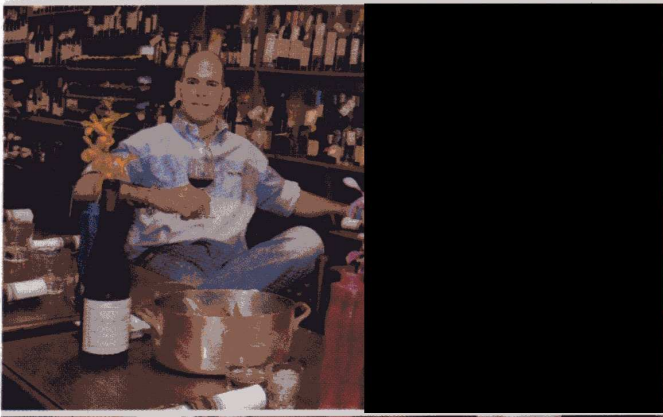
Tél. : 01 47 55 20 20

Version femina

Le Journal du Dimanche



Le resto de la semaine jagori



Piloté par deux pros enthousiastes, le restaurant Les Papilles allie le charme et le savoir-faire ; et son rayon épicerie fine est un vrai bonheur !

Pour attaquer la rentrée avec plaisir et la pêche, rendez-vous illico rue Gay-Lussac – si ce n'est déjà fait ! –, aux Papilles. Connue comme le loup blanc, cette épicerie-resto, reprise depuis quelques mois par un tandem de choc, affiche complet.

Deux artistes au pilotage : l'ancien chef pâtissier de chez Taillevent, dit Bebert, qui officie en salle avec un charme déconcertant ; et, en cuisine, une belle petite brune aux joues rosées par le feu, qui manie les produits avec dextérité et pertinence.

La carte du jour déroule ses merveilles simples et malicieuses, comme un onglet au cumin parfait, un lomo rôti aux quatre épices supertendre, assaisonné au sésame, et un goûteux poulet fermier au citron arrosé de miel et de cannelle. La verrine de foie gras de canard confit à l'ancienne – pas assez rosé à mon goût – sort tout droit des étagères et partage la vedette avec les cochonnailles du père d'Yves Camdeborde. Desserts magnifiques, plus alléchants les uns que les autres : panacotta à la rhubarbe qui manie bien les contrastes – doux et acide –, et une gelée de campari aux agrumes dont l'amertume est une petite claque tonique juste comme il faut sur le palais. Le tout arrosé d'un excellent mansannay Champ-Perdrix de Geantet-Pansiot, remarquable. Un vrai bonheur, tout simple.

Menu à 28,50 €.

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



Sur le vif...

La déco : esprit comptoir, et la salle en sous-sol avec écran plasma pour faire plaisir aux potes fans de rugby.

L'accueil : fantastique

La meilleure table : près de la cuisine, pour voir « la miss » en plein travail.

Parking : ça peut aller...

Dress-code : lui en pantalon et chemise retroussée, nu-pieds ; elle, en robe qui laisse entrevoir un décolleté vertigineux ; et naturellement sur talons aiguille pour signer le retour sur le bitume parisien.

Le plus : l'épicerie fine, les cadeaux gourmands et la cave à vins à prix très intéressants.