



ACTUALITÉ DES RESTAURANTS

Bistrot de chefs

Prenez un bistrot à vins ; confiez-le à une équipe époustouflante et vous obtenez l'adresse la plus fun de la rive gauche.

Bertrand Bluy a repris à la mi-Avril Les Papilles, rue Gay-Lussac.

Pendant 8 ans pâtissier de Michel del Burgo au Bristol et chez

Taillevent, il installe en Cuisine une jeune Chef, Laetitia Cosnier, passée par les mêmes maisons pour nous proposer des plats traditionnels et une réalisation digne des tables étoilées : pavé de lieu jaune à l'écrasée de pommes de

terre et ses condiments, suprême d'agrumes en gelée de Campari ; mais aussi la corbeille de cochonnaille ou les terrines de la famille Camdeborde avec des vins sélectionnés. En toute simplicité...

Alain Fusion

"Les Papilles"

30, rue Gay-Lussac - Paris 5
- 01 43 25 20 79 - Menu à 28€50, Carte de 25 à 40 € - M°RERLuxembourg - Tljs sauf dim.

N°5 - mars - avril 2005 - lemiam.fr - Lyon - Paris

le M.I.A.M

l'épicurien des gourmands

Rive "bio"

La rive gauche n'est pas en reste, **la Crémèrie** dans le 6^{ème} aura sans aucun doute la mention "beau et bio". Ses deux jeunes crémiers, casquette à soufflet vissée sur le crâne, servent des vins très naturels accompagnés de belles salaisons italiennes.

Encore sur des hauteurs, celles la montagne Saint Geneviève, **les Papilles** (Paris 5^{ème}), un des quatre coins du trapèze bio du 5^{ème}, un plat unique mais de très belle composition répond avec perfection à l'excellence des vins. Les maîtres queux du lieu issus de prestigieuses cuisines ont conservé la très belle sélection de l'ancien propriétaire.



les Papilles