

le Parisien

Bistrot, popote ou bonne cave : les prix du fooding

LE FOODING — contraction de « food » (cuisine) et de « feeling » (sentiment) — met en avant depuis quatre ans des lieux et des chefs qui proposent un autre art de manger, créent autour de leur table une atmosphère singulière. Six prix ont été remis hier soir par le jury, composé de 18 journalistes, critiques gastronomiques. Rendez-vous était donné aux alentours de minuit à L'Apollo transformé en restaurant d'altitude sur les hauteurs de la station de RER Denfert-Rochereau. Les primés sont :

■ **« Cave à manger »** — entendez un restaurant doté d'une cave digne de ce nom — pour les Papilles (contre son patron), 30, rue Gay-Lussac (V^e).

■ **Bistrot**, le Fooding 2004 du meilleur bistrannique est décerné à Mon vieil ami, 69, rue Saint-Louis (IV^e).

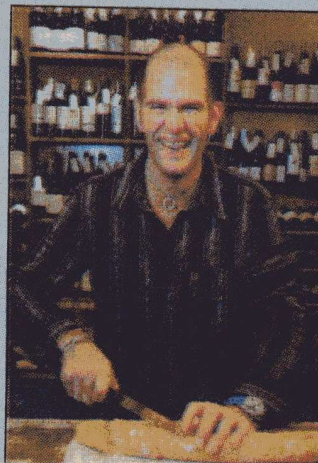
■ **« Popote minute »**, pour le traiteur les Vivres 28, rue Pétreille (IX^e) à deux pas de la station Barbès-Rochecrouart.

■ **Meilleur intérieur jour** — allez-y donc plutôt à l'heure du déjeuner — au Ploum, 20, rue d'Alibert (X^e).

■ **Prix du public San Pellegrino**. Vingt-cinq gourmets non professionnels ont choisi l'Ourcine, table de la rue Broca (XIII^e).

■ **Le Fooding d'honneur** salue un grand chef: Jean-François Piège, aux Ambassadeurs, le restaurant du Crillon, situé 10, place de la Concorde (VIII^e). Pour explorer son portefeuille, dîner comme des princes non loin d'une célébrité. On repart ravi et délesté d'au moins 100 €.

MARIE OTTAVI



le Parisien

SAMEDI 9 AVRIL 2005

www.leparisien.com

N° 18843

Esprit cantine aux Papilles

MI-CAVE, mi-cantine, les Papilles viennent de fêter leur premier anniversaire. Elu meilleure cave à manger de la capitale en 2004 par les créateurs du Fooding, ce petit restaurant de la rue Gay-Lussac (V^e) séduit par sa simplicité. Bertrand Bluy, beau gaillard de 32 ans, propriétaire des lieux, vous reçoit les bras ouverts et vous installe avec l'accent du Lot-et-Garonne. Des centaines de bouteilles de vin classées par région s'alignent sur les murs. Aux Papilles, le chef vous propose de choisir vous-même votre vin. Entre les tables, les clients cherchent, fouillent, hésitent mais finissent toujours par trouver leur bonheur.

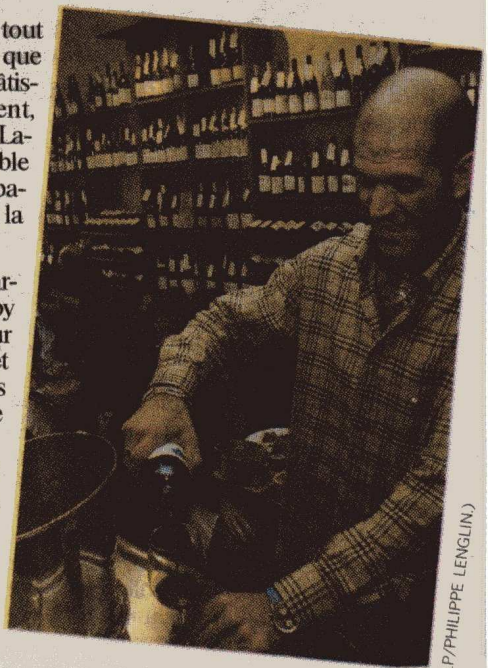
Foncez tête baissée sur le menu retour du marché, qui change quotidiennement. Cassolette ou marmite du moment, terrine ou potage du jour, assiette de jambon de M. Arosagaray, tartine basquaise, nordique ou

méditerranéenne, on goûte de tout pour ne rien regretter. Et parce que Bertrand Bluy est l'ancien chef pâtissier du restaurant Taillevent, adresse grand luxe de la rue Lamenais (VIII^e), il est indispensable de savourer ses desserts, de la pannacotta épicée aux bananes à la gelée d'agrumes au Campari.

Côté sport, les habitués du quartier Latin et les amateurs de rugby se retrouvent au sous-sol autour d'une grande table de famille et d'un écran géant allumé pour les beaux matchs. Ne tentez pas le diable : réservez.

MARIE OTTAVI

Les Papilles, ouvert midi et soir du lundi au samedi, 30, rue Gay-Lussac, V^e. RER Luxembourg. Tél. 01.43.25.20.79. Menu retour du marché : entrée, plat, fromage et dessert : 28,50 €.



(LP/PHILIPPE LENGLIN)