

Les Echos

BAR À VINS

Aiguiser ses papilles

Epicerie-cave généreusement pourvue en dives bouteilles, Les Papilles réveillent les désirs bachiques d'une rue Gay-Lussac qui n'avait plus connu une telle fête depuis 1968. Bertrand Bluy, ancien chef pâtissier de Taillevent, et Laetitia Cosnier en cuisine, elle aussi passée par Taillevent, les nouveaux propriétaires, ont ajouté à la cave forte de quelque 150 références une belle cuisine que chacun peut accorder à la bouteille de son choix piochée dans les casiers en n'acquittant qu'un droit de bouchon en sus du prix cave. Cornas de Thierry Allemand, Clos-Vougeot d'Anne Gros, faugères de Léon Barral, côtes-du-roussillon « vieilles vignes » du Domaine Gauby, vin du pays de l'Hérault domaine de la Grange des Pères, etc. peuvent irriguer à loisir l'épaule d'agneau et petits pois à la française, le suprême de pintade et pommes de terre grenailles et jus de volaille aux grains de moutarde, et le lomo de thon au sésame grillé et quatre épices, plats présentés en cocotte figurant au menu du jour, ou une des assiettes de la carte, « autour du cochon » avec une corbeille de cochonnaille de Philippe Camdeborde, charcutier à Pau, ou « autour de la mer » avec des huîtres Gillardeau. Au sous-sol, une table d'hôte (12 personnes) placée devant un écran plasma permet de regarder la rencontre sportive de son choix (rugby, basket...).

J.-L. G.

Les Papilles, 30, rue Gay-Lussac. Tél. : 01.43.25.20.79. Fermé le dimanche. Menu 28,50 euros. Carte environ 35-40 euros.