



Les Papilles

Dans la famille des « caves à manger », Les Papilles tiennent le haut de l'affiche. Mais ne dites pas ça à Bertrand Bluy, le patron épicurien à la tronche d'acteur et au physique de trois quart aile. Malgré les centaines de bouteilles disposées sur les rayons de la vinothèque et dans les caisses en vitrine, les terrines artisanales et les confitures en verre exposées au-dessus du comptoir, Les Papilles, c'est d'abord un restaurant. Un bistrot à vins sûrement, où l'on déniche et déguste son flacon de vigneron parmi quelque 350 références :

le Cairanne de Richaud, le Fleurie de Métras, le Faugères de Barral... Une adresse bistrannique, assurément, où l'on savoure une popote bistrote, axée sur le produit aux saveurs détonantes. De son accent chantant du Lot-et-Garonne, Bertrand Bluy égraine les intitulés gourmands du menu « retour du marché ». Le velouté de brocolis, quenelle de muscade est aussi bon que subtil avec ses herbes et ses perles du Japon. Le paleron de bœuf braisé au vin rouge, planté d'une fleur de thym et mijoté en cocotte est aussi succulent que convivial.

Une Fourme d'Ambert sans histoire, puis une divine panacotta à la pomme rehaussée d'une crème d'orange. A midi, mieux vaut la jouer dilettante avec un lomo de thon juste rôti aux épices. Le soir, menu imposé (entrée, plat, fromage et dessert) à 28,50 € et pour la tablée d'en bas match de rugby ou de foot au sommet retransmis sur écran géant.

François Lemarié

Ouvert de 10h30 à minuit.
Service de 12h à 14h et de 19h à 22h30.
Fermé le lundi.

