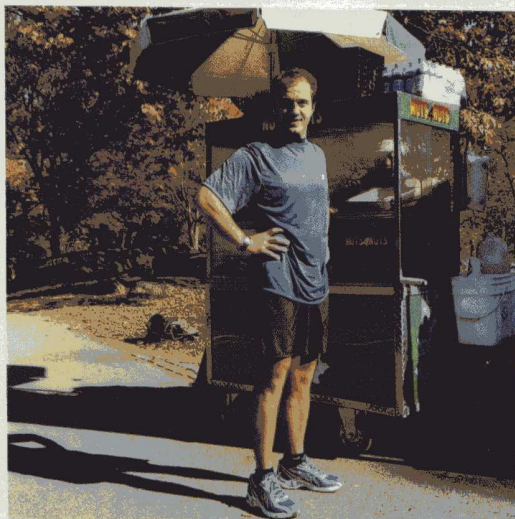


# Regal

n°15 Février & Mars 2007 \* 3,80€  
TOUS LES PLAISIRS DE LA TABLE



THIERRY FAUCHER (4 H 21) ★★★★★



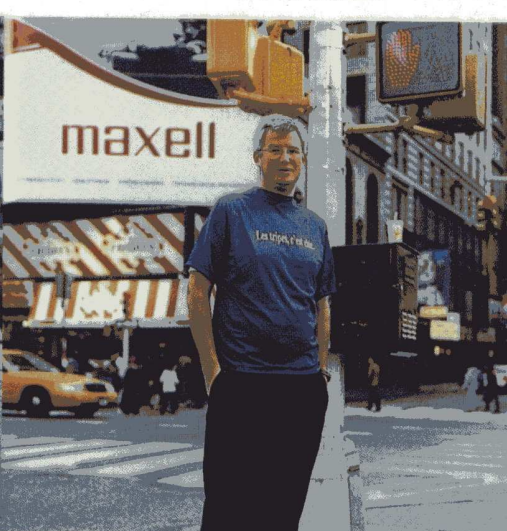
THIERRY BRETON (4 H 11) ★★★★★



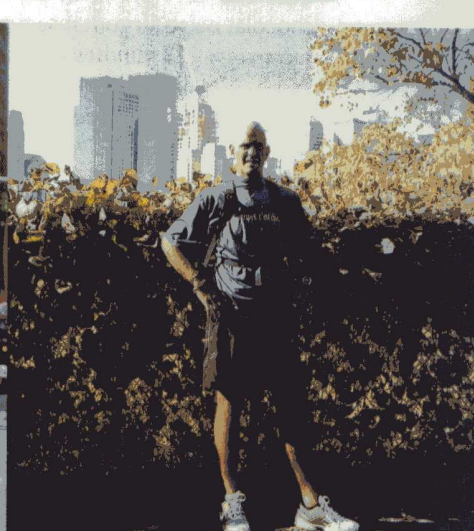
FLORA MIKULA (5 H 47) ★★★★★



YVES CAMDEBORDE (4 H 13) ★★★★★



RODOLPHE PAQUIN (5 H 47) ★★★★★



BERTRAND BLUY (4 H 52) ★★★★★

## MARATHON DE CHEFS À NEW YORK

# Stars and tripes

TEXTE ET PHOTOS JULIEN FOUIN

Ils sont six. Six chefs, six amis, six dingues de cuisine, à avoir fait un drôle de pari : courir le marathon de New York en 2006 ! Tout commence autour d'un repas bien arrosé où Yves Camdeborde, chef du Comptoir du Relais, à Paris, lance le défi en rigolant avec son ami Thierry Breton, du restaurant Chez Michel : « Et si on montait une équipe de cuisiniers coureurs ? ». L'équipe est vite formée et trouve même un sponsor idéal : le Syndicat des produits tripiers. Pour tous ces chefs amoureux des abats, c'est l'occasion inespérée de défendre de l'autre côté de l'Atlantique les couleurs des rognons, du foie, des ris et des tripes, qu'ils mettent à la carte de leur restaurant. Et les voilà aussitôt emmaillotés dans une tenue seyante au slogan ravageur : « Les tripes, c'est chic... ». Mais un marathon, pffff, c'est de la rigolade. Alors, histoire de corser l'affaire, trois jours avant la course nos six ambassadeurs de la tripe hexagonale ont d'abord organisé un marathon gastronomique. Objectif : faire la tournée des plus grandes tables new-yorkaises pour ne pas perdre l'entraînement du lever de coude et voir à quelle sauce on cuisinait la cervelle. Le premier jour a débuté par un déjeuner de quatre heures chez Jean-Georges Vongerichten et un dîner aussi pantagruélique chez Daniel Boulud, deux grands chefs français installés à New York. Puis ce fut le tour des restaurants Per Se, Le Bernardin... Et ainsi de suite jusqu'au jour J, où ils ont tous terminé la course le sourire aux lèvres : « Allez, chiche, on remet ça en 2007 à Athènes ? »

Thierry Faucher, L'Os à moelle, Paris 15° ; Thierry Breton, Chez Michel, Paris 10° ; Flora Mikula, Les Saveurs de Flora, Paris 8° ; Yves Camdeborde, Le Comptoir du Relais, Paris 5° ; Rodolphe Paquin, Le Repaire de Cartouche, Paris 11° ; Bertrand Bluy, Les Papilles, Paris 5°.

# Les Papilles "Bistroy" à vins

Après un parcours de haut vol, en tant que chef pâtissier chez les grands étoilés, Bertrand Bluy a choisi la liberté et les joies de la petite entreprise. Il a repris une ancienne enseigne de caviste pour en faire un bar à vins original, où la convivialité rivalise avec la qualité des produits, à emporter à boire, ou à manger. Ce n'est donc pas par hasard s'il s'est vu remettre le Coup de cœur du jury du Grand prix de la presse du vin en restauration.

L'HISTOIRE de Bertrand Bluy ressemble à celle d'un road-movie gastronomique. Natif de Toulouse, élevé dans le Lot-et-Garonne, il fait ses études à l'école hôtelière Les Rocailles à Biarritz. Après un BEP de cuisine, il s'oriente vers la pâtisserie et est embauché à l'Hôtel du Palais, toujours à Biarritz. Puis Grégoire Sain (qui par la suite sera le Chief executive de Pierre Gagnaire au Sketch à Londres), l'envoie chez Fauchon où il tra-

vaille sous la houlette de Pierre Hermé. On le retrouve successivement au *Chapon Fin*, chez Francis Garcia, au *Grey d'Albion* à Cannes avec Jacques Chibois, et enfin chez Pierre Troisgros où il reste deux ans, avant de faire l'ouverture de *L'Auberge de Léridan* de Marc Veyrat et de devenir chef pâtissier à la *Barbacanne* de Carcassonne avec Michel del Burgo (deux macarons). Ses pas le conduisent au *Bristol* où il restera pendant deux ans, puis l'envie de voler de ses propres ailes entraîne le jeune chef vers une aventure à

Béziers, où avec un associé, il se lance dans une affaire de traiteur. Enfin, Michel del Burgo le rappelle pour qu'il l'accompagne chez *Taillevent*, où il restera encore deux ans.

## Une enseigne, comme les copains

Ses copains ont déjà pignon sur rue avec des noms connus comme *La Régalade*, *Le Comptoir*, *l'Ami Jean*, *l'Os à Moelle*, *le Repaire de Cartouche*, etc. Un jour Yves Camdeborde l'appelle pour lui dire que Monsieur Robert, d'Alma

Brasseries, le même qui avait déniché ce qui est devenu *La Régalade*, a quelque chose à lui proposer. Il s'agit d'une ancienne cave à vins, épicerie fine, située rue Gay-Lussac, en plein cœur du Quartier latin. L'affaire, aussitôt visitée, est conclue et signée.

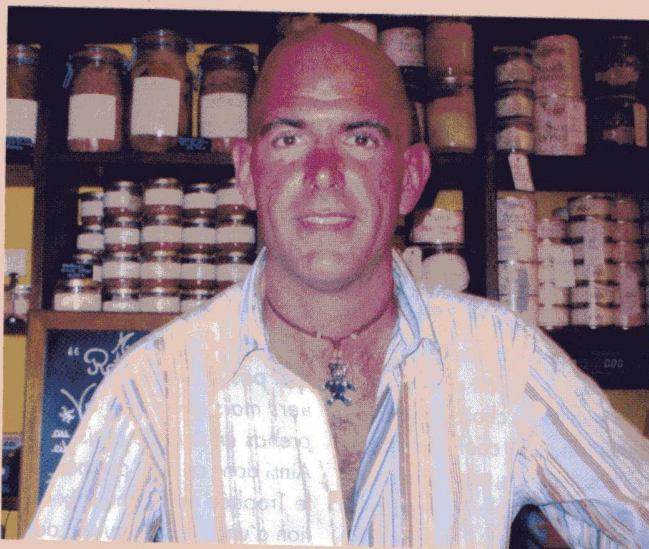
« J'ai tout refait, se souvient Bertrand Bluy, de l'existant il ne reste que la caisse enregistreuse et la planche à pain ! » Au mur, des casiers remplis de bouteilles qu'on vend sur table au prix coûtant, plus 6€ de droit de bouchon. « Que ce soit du beaujolais ou du petrus », précise le patron. Mais, parce qu'il est chauvin, on y trouve beaucoup de Languedoc. En revanche, pas de licence IV, car il y a une école à côté. Seuls les gens qui mangent ont droit au bar – un zinc de chez Nectoux – que ce soit pour l'apéritif ou le digestif. Car le soir, on attend beaucoup, il n'y a que 50 places, 38 en haut, 12 en sous-sol autour d'une table d'hôtes.

La cuisine est bien entendu bistrotière, voire un peu "bistroy", comme l'indique la façade, en hommage à l'enseigne créée en son temps à Bouliac par Jean-Marie Amat, et aujourd'hui tenu par un ami,

### LES PAPILLES

30 rue Gay-Lussac  
75005 Paris  
Tél : 01 43 25 20 79

- **Propriétaire :** Bertrand Bluy
- **Capacité :** 50 places (38 en haut, 12 en sous-sol autour d'une table d'hôtes, elle-même entourée de centaines de bouteilles)
- Personnel : 4 personnes
- **Menu :** "retour de marché" à 28,50€ (le midi seulement)
- **Carte des vins :** 450 références en provenance des cavistes Philippe Catusse, à Béziers, et Augé, à Paris.
- **Ouverture :** tous les jours sauf le dimanche.



Bertrand Bluy, patron des Papilles.

## Meilleures cartes des vins

Michel Poros, connu chez *Troisgros*. Une cuisine où la tradition l'emporte sur la "branchouille" mais que la clientèle, à la fois bobo et épicurienne sait apprécier. Terrine de foie, lièvre à la royale et autres classiques du terroir ouvrent les appétits en même temps que les mémoires.

D'autant qu'à midi, le menu "retour de marché" est à 28,50€, avec, tous les jours, une entrée, un plat, un fromage et un dessert qui se renouvellent. Et le soir tout dépend du vin. Des vins.

Car il y a du choix, 450 références. Des vins qui viennent soit du fournisseur attiré,

Philippe Catus qui tient *Le Clos St-Gabriel* à Béziers, soit de la célèbre Cave Augé, boulevard Haussmann. Si bien que les amateurs et les connaisseurs n'ont qu'à se laisser guider par leur instinct, à moins qu'ils ne préfèrent éveiller leurs papilles en fonction des recommandations du patron. « Je ne suis pas

un fou du terroir, précise celui-ci. Si la cuisine est bonne et le vin aussi, il n'y a aucun souci ». Pas de prise de tête mais uniquement du plaisir en bouche. Pour les papilles, rien que les papilles. L'enseigne existait déjà. Il suffisait simplement de lui trouver un bon rapport qualité/prix. Voilà qui est fait.