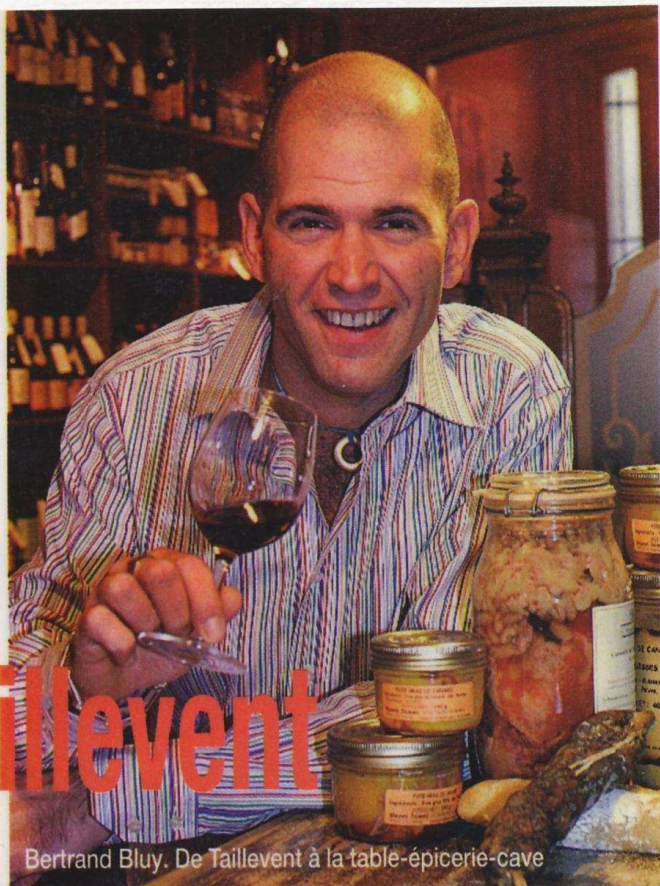


SUD OUEST Version Femina 1



Chef pâtissier  
du trois-étoiles parisien,  
le Villeneuvois Bertrand Bluy  
a retrouvé la simplicité  
d'une table-cave-épicerie



Bertrand Bluy. De Taillevent à la table-épicerie-cave

## L'adieu à Taillevent

**L'**apparat, le décor, la pâtisserie d'exception, les exercices de haute voltige, Bertrand Bluy a traversé tout ça tel un météore. Ce Lot-et-Garonnais, ancien deuxième ligne du club à quinze de Villeneuve-sur-Lot, a toujours travaillé dans la classe luxe : l'hôtel du Palais, à Biarritz, Fauchon et Pierre Hermé, Michel Troigros, Marc Veyrat, Jacques Chibois, Michel del Burgo. Il était chef pâtissier du légendaire Taillevent, à Paris, depuis trois ans, quand le goût des plaisirs simples l'a rattrapé. Il a quitté le trois-étoiles, préférant, comme ses copains Camdeborde et Etchebest, un petit chez-soi à un grand chez les autres. Il en a fini avec le stress du Michelin, le dressage de l'assiette, le grand jeu de la salle, la sanctification du client, cette tyrannie de la forme imposée par des tarifs vertigineux.

### Les saveurs du Lot-et-Garonne

La table des Papilles, rue Gay-Lussac, dans le 5<sup>e</sup> arrondissement (1), est enjouée et bavarde mais, attention ! on n'y mange pas au rabais. Viande, poisson, légumes, fruits, crèmerie, Bertrand a les mêmes fournisseurs que Taillevent, la qualité est le bien commun avec le foie gras de Boudy de Beauregard, à côté de Monflanquin, l'huile de noix de Pujols, le miel de Pardaillan, la confiture de Coulx, des produits cent pour cent Lot-et-Garonne qu'on peut acheter car les Papilles, c'est une table, une épicerie et une cave à vins. La convivialité crée du lien, elle cimente la clientèle, mélangée dans les âges, les styles, les origines, les professions. Un menu unique à 28,50 € : entrée, plat, fromage, dessert, est proposé midi et soir et change tous les jours. La cuisine n'est ni bistro facile ni pseudo-gastro. Exacte et savoureuse, elle n'est pas destinée aux mange-vite. Le produit a le beau rôle, ce qui n'exclut pas une pointe

d'originalité dans la manière de le traiter : une crème fouettée, une dose infime de noisette et un croûton de pain rissolé accompagnent idéalement le capuccino de crustacés, le sésame grillé donne de l'allant au lomo de thon juste saisi, la sauce crème aux graines de moutarde rend plus aimable la poitrine de porc braisée servie dans une cocotte en cuivre avec des penne al dente.

### Cochonnailles et foie gras

Le menu n'est pas obligatoire, Bertrand et Laetitia — ils se partagent les fourneaux — affichent des propositions autour d'une tartine de la mer, du cochon, d'une verrine, d'une cassolette, de la marmite du moment, d'un fromage, d'un dessert. On peut se régaler de la corbeille de cochonnailles (13,50 €), du foie gras de canard confit à l'ancienne pour deux personnes (28,50 €), d'escargots de Bourgogne (6 euros les neuf), de roquefort, jus au vin de Banyuls. Les desserts ne sont pas banals. Bertrand, élevé à l'école de l'excellence, sait qu'on se souvient d'un bon dessert. Ici, les musts ont pour noms la gelée d'agrumes au Campari, le capuccino au chocolat pur Caraïbe crémeux au café, le riz au lait façon grand-mère compotée de pommes au romarin, le blanc-manger aux ananas poêlés au vieux rhum. Le vin se choisit dans la cave, un droit de bouchon de 6 euros s'ajoute au prix initial. La sélection est celle de Jean-Christophe Piquet-Boisson, un découvreur. On signalera le morigon 2003 de Marcel Lapierre vieilles vignes (23,80 € sur table) et le château-chante-alouette-cormeil 2000 grand cru Saint-Emilion (26,80 € sur table).

JACQUES BALLARIN

(1) Les Papilles, 30, rue Gay-Lussac, 75005 Paris. 01.43.25.20.79.