



UNE MAISON D'ENFANCE
DEVENUE TABLE D'ÉMOTIONS

DOSSIER
DE PRESSE

2025

À Bois-le-Roi, à quinze minutes de Fontainebleau, une maison chargée de souvenirs s'est transformée en table gastronomique intimiste. C'est ici, dans la demeure familiale de son enfance, que le Chef Thomas Briandet a choisi d'implanter

PAPYLLES, **UNE ADRESSE** **SINGULIÈRE.**

Plus qu'un restaurant, Papyllès est une maison vivante. Un lieu de mémoire où les gestes d'antan rencontrent une cuisine d'auteur, précise et habitée. Ici, chaque assiette raconte une histoire, chaque plat écho à un souvenir.

PAPYLLES, **CULTIVE L'EXCLUSIVITÉ.**

L'accueil est soigné, le service complice, l'ambiance feutrée. L'expérience culinaire devient une immersion dans l'univers sensible du chef.



THOMAS BRIANDET

LA SINCÉRITÉ
EN HÉRITAGE.

Thomas a grandi dans une atmosphère où la cuisine était affaire de passion autant que de transmission. Ce goût pour les produits, pour le fait-maison, pour l'art du recevoir, il le porte depuis toujours.

Formé dans les plus belles maisons, dont le Shangri-La à Paris, il affine son sens du détail, de l'élégance et du goût. Mais c'est loin du tumulte parisien, chez lui, qu'il décide à 24 ans de donner vie à Papyllles.

Avant cela, il lance son activité traiteur, apprend la rigueur de l'entrepreneuriat, découvre la richesse du contact direct avec les clients.

EN OUVRANT PAPYLLES, THOMAS OFFRE UN
CONDENSÉ DE SON IDENTITÉ CULINAIRE.

UNE CUISINE D'AUTEUR,

ENTRE MÉMOIRE ET PRÉCISION

Le chef affirme une ligne culinaire intime, à la fois élégante et régressive. Sa cuisine puise dans les saveurs de l'enfance pour mieux les sublimer. Elle parle aux souvenirs tout en osant la surprise, à travers une quête de justesse et d'émotion.



"CE SONT LES SAUCES, LES CONDIMENTS, LES DÉTAILS QUI RACONTENT UN PLAT. J'AIME QU'UN GOÛT TOUCHE QUELQUE CHOSE DE CONNU, MAIS QU'IL LAISSE AUSSI UNE EMPREINTE NOUVELLE."

CHAQUE ASSIETTE DEVIENT UN SOUVENIR TRANSFORMÉ,

un écho du passé revisité avec précision. Au fil des saisons, on y découvre par exemple des asperges vertes des Baux de Provence, olives noires et condiments acidulés ; ou encore un Saint-Pierre juste nacrée, glacé d'algues du Croisic, artichaut poivrade et pâte de citron. Le veau du cantal, saisi et arrosé généreusement, se pare de morille française farcies et d'un jus corsé, tandis que le ris de veau, croustillant à souhait, s'accorde à une grenobloise et pomme de terre légèrement fumée.



CÔTÉ DOUCEURS, LES DESSERTS PROLONGENT L'ÉMOTION.

La pomme gala évoque les goûters d'antan, servie avec une crème vanille à l'huile d'olive de Xavier Alazard et des gavottes croustillantes. Le chocolat noir 66% Nicolas Berger, intense et fondant, légèrement relevé par la fleur de sel et sorbet chocolat. Et quand les fraises s'invitent à la carte, elles sont doucement confites avec des tomates Cœur de Bœuf, et surplomber de belle fraise des Jardins de Brinville.

UN LIEU

À HABITER,

UNE EXPÉRIENCE

À VIVRE.

Papylles propose deux menus dégustation et une carte, pensés comme des récits. Jeux de textures, contrastes de températures, saisons magnifiées : chaque plat répond au précédent, chaque bouchée invite à la suivante.

L'espace est à l'image de la cuisine : raffiné et chaleureux. Carrelage ancien, mobilier sur-mesure, lumière naturelle... Tout évoque une maison habitée, accueillante, à la fois élégante et authentique.



UNE TERRASSE

POUR PROFITER DES BEAUX JOURS

Dès les premiers rayons du soleil, Papylls s'ouvre sur l'extérieur. La terrasse, installée au cœur de la propriété familiale, offre un cadre simple et accueillant pour savourer un moment hors du temps.

À l'ombre des arbres, entouré de verdure, on profite d'un service en plein air dans un esprit maison. Déjeuners d'été, dîners au calme, lumière naturelle et tranquillité : la terrasse prolonge l'expérience avec authenticité et décontraction.

UNE CAVE

LIBRE ET INSPIRÉE

Thomas Briandet compose lui-même sa cave comme il élabore ses plats : avec curiosité, exigence et émotion. Il aime découvrir, rencontrer les vignerons, dénicher des pépites confidentielles.

La carte mêle grands classiques et bouteilles singulières, toujours au service du plat, toujours au service de l'émotion.



UN ÉCRIN GASTRONOMIQUE

AU CŒUR D'UNE RÉGION CHARGÉE D'HISTOIRE

Installé à Bois-le-Roi, Papylls bénéficie d'un cadre privilégié, entre forêt, patrimoine et art de vivre. À seulement quinze minutes de Fontainebleau, le restaurant s'inscrit au cœur d'une région riche de trésors culturels et naturels.

Le majestueux château de Fontainebleau, classé au patrimoine mondial de l'UNESCO, n'est qu'à quelques kilomètres. Un peu plus loin, Vaux-le-Vicomte, joyau d'architecture classique, invite à une échappée royale.

La promenade des Trois Châteaux, itinéraire bucolique à travers bois et villages, relie ces lieux emblématiques dans une atmosphère paisible, propice à la découverte. À deux pas également, le village de Barbizon, berceau de l'école des peintres paysagistes, perpétue l'esprit artistique et inspire les amoureux de nature et de lumière.

C'est dans cet environnement mêlant culture, forêt et élégance discrète que Papylls propose sa vision de la gastronomie : ancrée, inspirée, accueillante.



INFORMATIONS PRATIQUES

PAPYLLES

7 Rue Demeufve, 77590 Bois-le-Roi
01 64 09 12 69
<https://www.restaurant-papylles.fr/>

Horaires d'ouverture :

Mardi : 19h15 – 23h30

Mercredi au samedi : 12h15 – 15h30 / 19h15 – 23h30

MENUS

Menu Racine – 48 € (uniquement le midi en semaine – entrée, plat, fromage ou dessert)

Menu Expression – 78 € (menu dégustation en 5 temps)

Menu Inspiration – 98 € (menu dégustation en 6 temps)

Accords mets et vins proposés sur chaque menu

