

Télérama

Sortir

"Polieukt", un Corneille
en opéra et en... polonais
Notre sélection restos
Death in Vegas,
le rock en panoramique

PHOTO
**Philippe
Guionie**
Les mystères
de l'Afrique
des Andes

TOULOUSE
HAUTE-GARONNE

Bistrot, Toulouse La Cuisine de Jean

Cette table simple et charmante, avec sa jolie terrasse ombragée, est paisible comme la place d'un village. C'est là que Jean concocte une cuisine de marché qui suit les produits de saison. Nous arrivons les premiers. Heureusement car, très vite, le restaurant se remplit d'une clientèle de fidèles et s'anime, avec discussions et rires, dans une ambiance bon entrain. Début avec un risotto de gambas onctueux et parfumé qui lâche de belles saveurs emmoellées. Le foie gras mi-cuit avec sa pincée de gros sel se révèle excellent. Nous

La Cuisine de Jean
à Midi
Plat du jour
Maigre sauvage
riz pilaf
ouvert au

arrosés le tout d'un très bon minerve, tangue et pulissant mais plein d'équilibre. Le repas se poursuit avec une canette rôti et ses pommes grenaille. Et si, là encore, on joue avec simplicité et épure, produits de qualité et cuisson parfaite suffisent pour obtenir un plat aux goûts limpides. Fin sur un délicieux sabayon aux maras des bois fraais et une jolie crème brûlée à la vanille. Une table discrète et de qualité à prix très raisonnables. Une belle surprise. R.Z.
18, av. Albert-Bédouca, Toulouse, 05-61-25-90-76 ou 56-62-24-71-29.
TJ sf dim. et lun. Derniers services 16h et 22h. Formule midi 15,50 €, le soir menu 26 €, à la carte 33-51 €. Rés. indispensable.

Restaurants



Vietnamien, Toulouse Batbat

Ce Batbat, littéralement "bolbol", est une vraie bonne surprise. La preuve par cinq. 1. Le lieu. Au fond, un comptoir cuisine où l'on passe commande en choisissant dans la vitrine les produits frais qui composeront les plats minute. Les deux salles sont belles et soignées. 2. Les gens. Personnel gentil. Un plaisir. 3. La carte. Elle propose des spécialités vietnamiennes parfois revues à l'occidentale. 4. La table. L'assortiment de nems (légumes et porc) avec salade, menthe et sauces est parfumé, frais et sans une once de gras. Plus loin, le banh bo, bœuf en daube, sauce au saté, avec basilic thaï.

Brasserie, Toulouse Le Bibent Chris

Le retour de Chris... Constat: inatif de Mo de Famalic. L'ouché... belle de n'a pas fait et son superbe décor... Elle... les lieux historiques. Un lieu d'été d'été... surs puis de Toulouse, y écrit... son article... et que tr de François Ferdinand d'Assise... origine encore un peu au service... lors... un passage jours. Ce jour-là, nous nous sommes assis au gingembre et d'un non moins... ces plats, la volaille du Gers rôti au beurre... Delmas étaient fameux en tous points... de Christian Caronant... qui l'est venue... 5, place du Capitole, Toulouse, 05-61-23-47... 10h-19h. Derniers services 13h30 et 22h30. P.



Vietnamien, Toulouse Batbat

Ce Batbat, littéralement "bolbol", est une vraie bonne surprise. La preuve par cinq. 1. Le lieu. Au fond, un comptoir cuisine où l'on passe commande en choisissant dans la vitrine les produits frais qui composeront les plats minute. Les deux salles sont belles et soignées. 2. Les gens. Personnel gentil. Un plaisir. 3. La carte. Elle propose des spécialités vietnamiennes parfois revues à l'occidentale. 4. La table. L'assortiment de nems (légumes et porc) avec salade, menthe et sauces est parfumé, frais et sans une once de gras. Plus loin, le banh bo, bœuf en daube, sauce au saté, avec basilic thaï, pousses de soja et nouilles, est tout aussi probant. 5. Conclusion. Ce Batbat à petits prix est super bath. Un coup de bol ! R.Z.
8, rue des Filatiers, Toulouse, 05-61-25-49-49. Tlj 9h30-19h. Formules rapides en service continu 5,90-14,90 €. Service traditionnel, formule à partager 26 €, 19h-22h30.