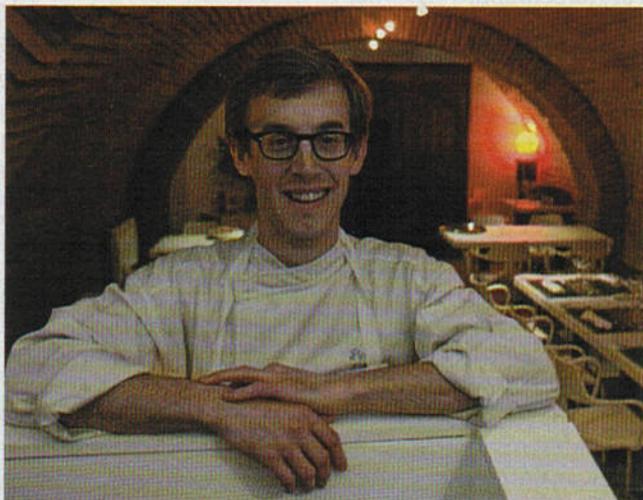


## LE CARNET GOURMAND de Gilles Pudlowski



Le jeune chef Pierre Lambinon mitonne une cuisine de caractère.

**La table de Pierre**

Il est tout jeune, a ouvert sa première affaire à 23 ans seulement dans une rue gourmande du quartier des Carmes. Pierre Lambinon, né à Toulouse, formé à l'école hôtelière, passé chez Ducasse à Monaco et à Londres au Dorchester, avant le Petit Nice de Gérald Passédat à Marseille et Ô Saveurs à Rouffiac-Tolosan, cuisine au gré du marché des mets de caractère, jouant la fusion, les épices et l'air du temps. Blanc d'encornet avec condiment mangue et gingembre, nems de crevettes, basilic et pousses d'herbe, dos de cabillaud à l'écume de patate douce, chou-fleur et épinards ou encore filet mignon de porc au chutney de pruneaux, panais et feuilles d'endive à l'huile d'olive. Bref, des leçons bien apprises et redonnées avec art. Côté desserts, la panna cotta à la marmelade d'agrumes façon yaourt avec glace vanille/verveine ou la ganache chocolat, fève tonka et sorbet cacao valent le détour. *Le Py-R, 19, rue du Paradoux. 05.61.25.51.52. Menus: 19, 21 € (déjeuner), 34 €.*

**Le bistrot d'Elsa**

Face à la haute église de la Dalbade, ce bistrot d'angle clair et moderne, avec ses tables bien mises, sa cheminée, son zinc, ses vins en exposition permanente, avec leurs prix

affichés haut et clair, son ardoise du jour, sa petite formule du midi, a belle mine. Elsa Abadie, ex-formatrice en œnologie, anime le lieu avec verve, tandis que le jeune Aziz



La pétillante Elsa Abadie.

Mokhtari cuisine comme l'oiseau chante. Œuf poché aux asperges, jambon et sabayon orange, piquillos farcis à la morue, poêlée de blancs de seiche avec pois gourmands et chips d'ail, parmentier de bœuf comme à La Régalerie parisienne font bel effet. En dessert, petit pot de crème caramel au beurre salé et quenelle de chocolat au sel de Maldon et huile d'olive sont à retomber en enfance. *Le Nez rouge, 2, rue des Couteliers. 05.61.25.83.42. Menu: 19,90 € (déjeuner). Carte: 40 €.*

**L'épicerie de Pascale**

Epices, condiments, liqueur de violette, vinaigres de fruits, confitures de Darbelin à Passy ou de Dar Diaf à Toulouse, chocolats Dolfin made in Belgium, sels, sirops et terrines de légumes en bocaux font des cadeaux gourmands pour tous dans la belle échoppe de Pascale Roumens. *Les Petits Poids, 48, rue des Filatiers. 05.61.55.52.48.*



Pascale Roumens dans son échoppe.

**Le triomphe de la « street food »**

La cuisine de rue, comme au Vietnam, avec ses classiques soupe pho au bœuf comme à Saigon, bo bun (salade de légumes et viandes en chaud-froid) comme à Hué, nems, brochettes (bun chan bœuf, crevettes grillées), sans omettre les raviolis en pâte de riz (banh



Les classiques de la cuisine de rue vietnamienne dans un décor moderne.

cuon): tout ici se goûte avec plaisir dans un cadre moderne avec tables et chaises en teck et mur d'ardoise où figurent les plats du jour.

*BatBat, 8, rue des Filatiers. 05.61.25.49.49. Menus: 14, 15 € (déjeuner), 17,55, 26,90 € (dîner). Carte: 25 €.*

**Le goût de l'Italie**

Les pâtes fraîches maison (lasagne, gnocchi, tagliatelle, tortellini, fagotini, papardelle), la collection de pâtes au blé dur De Cecco, Marabotto ou Castelli, les huiles, charcuteries, fromages, vinaigres sont tous estampillés du sceau de l'authentique.

*Casa d'Italia, 21, pl. des Carmes. 05.61.25.44.64. & 05.61.00.92.92.*



Une collection de pâtes fraîches.