

mcc

adresses gourmandes

Par Florence Marambat



Les Écuries de la Tour : l'alliance du modernisme et des traditions

L'esprit de famille règne au sein de cette métairie du XVIII^e ! Laurent Carrère et son frère, le chef Jérôme de Stéphani, conjuguent leurs talents pour nous livrer une cuisine recherchée dans une atmosphère chic-décalée. On se laisse aisément glisser dans l'intimité des box pour déguster le carpaccio de lotte sorbet tomate épice au gou-kizi avec son caramel au vinaigre balsamique, l'émincé de filet de bœuf aux légumes au wok sauce soja aigre douce ou encore l'ananas rôti avec sa crème glacée à la cardamome.

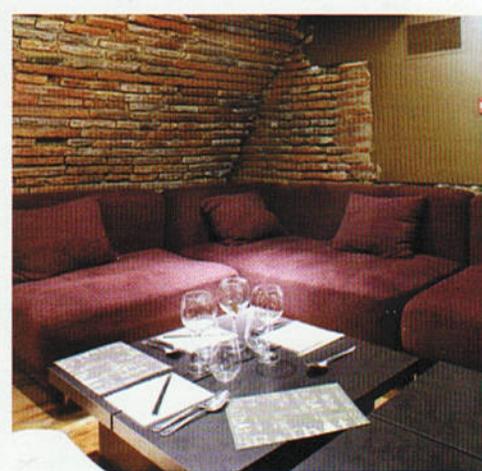
Hôtel-restaurant - 3 route de Toulouse - 31700 Mondonville - 05 61 85 83 04
www.lesecuriesdelatour.fr



Le Vinois : calme, luxe et volupté

Au cœur des vignobles de Cahors, le temps s'arrête à la table du chef Jean-Claude Voisin. Depuis cinq années, ce chef étoilé a investi son village natal pour mettre en éveil nos sens. De l'assiette aux chambres de charme, on retrouve le goût des belles choses et on se plaît à prendre le temps de savourer une poêlée de noix de St-Jacques en habit et cristalline de choux sur lentilles aux zestes d'agrumes et gingembre, un pot-au-feu de cuisses de poularde aux légumes oubliés avec rôti de suprême aux coings et un pressé de pommes tatin avec un sorbet pommes vertes et caramel-épice !

Hôtel-restaurant. Le Bourg - 46140 Caillac
05 65 30 53 60/www.levinois.com



BATbat : embarquement immédiat pour un Toulouse-Hanoï

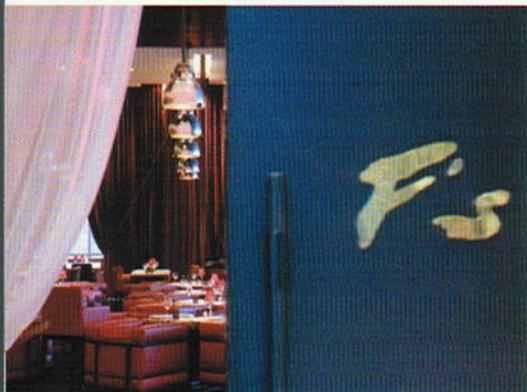
Dans un décor sobre et raffiné, Oliver Barbot propose une halte gourmande pleine de charme dédiée à la cuisine vietnamienne. Avis aux amateurs d'évasion, BATbat offre sur place ou à emporter, en service rapide à déjeuner, à l'heure du thé ou pour un instant zen au dîner, un vrai régal d'authenticité ! Bo Bun, Pho, Bun Cha ou Cha ca, les plats vedettes de la maison réveillent les papilles pour de véritables destinations gustatives. **Le petit +** : des formules végétariennes.

8 rue des Filatiers - 31000 Toulouse
05 61 25 49 49 - www.batbat.fr



ZOOM Marie Brizard s'invite en cuisine

Grâce au talent de Jean-François Piège, chef de cuisine de l'Hôtel Crillon, l'anisette Marie Brizard retrouve une seconde jeunesse. Créé en 1755, le célèbre sirupeux est aujourd'hui promu au rang d'ingrédient et apporte sa touche de délicatesse à près de dix-huit recettes. Sucrées et salées, découvrez l'art d'associer cette saveur anisée dans le « Carnet de Gourmandises » offert gratuitement sur le site www.mariebrizard.com.



Le Fouquet's : un lieu mythique revisité

À l'image de son grand-frère parisien, le Fouquet's de Toulouse vous accueille dans son célèbre décor rouge revu par le décorateur Pascal Deprez. Les lignes contemporaines font ainsi corps avec cent ans de tradition ! Espace lounge, salon intimiste, tables cosy, terrasse face à la Garonne, ... l'esprit de cette grande brasserie se décline selon les envies sous la houlette du chef Éric Coccollos. Ravissez vos papilles d'un foie gras de canard du Gers poêlé de raisin, compote de coing, pain d'épices et amandes cristallisées, de demoiselles Saint-Jacques juste rôties, sauce Noilly au cresson, accompagné d'un risotto « Parmi di Regianno » ou d'un moelleux « Ivoire » Valrhôna, ganache et châtaignes confites, avec sa crème glacée Bailey's.

Au Casino Théâtre Barrière au 05 61 333 777/www.casino-theatre-barriere-toulouse.com