



© T. Pons

Bat Bat redécouvre le Vietnam

Rue des Filatiers, place à la nouvelle cuisine vietnamienne : pho, bô bôn et plats au brasero sont au menu.

« Ici on mange ailleurs », est-il écrit sur le tableau noir. Le concept Bat Bat ? Une forme de nouvelle cuisine vietnamienne. Les plats y sont à base de produits frais et relevés avec des herbes : ngo gai, basilic thaï, pérille, coriandre, etc. Olivier Barbot, ancien secrétaire général à l'Établissement français du sang, s'est lancé dans l'aventure avec le jeune cuisinier Benoît Cuny. En service rapide ou à emporter, la clientèle a le choix entre le pho, bouillon de bœuf aromatique servi avec des tagliatelles et de la viande, et le bô bôn, salade agrémentée de vermicelles, de

poisson, de bœuf mariné ou de tofu. À découvrir aussi, les « à côté », froids ou chauds, sucrés ou salés, comme les nems, les bouchées et les wraps (petits sandwiches). Le soir, dans une ambiance lounge, la carte s'élargit aux brochettes, à manger avec les doigts, aux plats cuits au brasero, et aux dégustations dans des grands bols (bat en vietnamien).

MANON HAUSSY

8, rue des Filatiers. Ouvert de 9 à 23h sauf le lundi soir. 05 61 25 49 49. www.batbat.fr. Menus de 6 à 13 € en journée. Accès wifi.

Instants Culin'R, sur un air latino

À deux pas du Pont des Demoiselles, Boris et Quetzal vous accueillent dans un décor rouge et chocolat des plus ravissants pour une évasion gustative latine. Le tout au travers d'un concept original : une cuisine domestique et familiale au cœur du magasin. Au menu : plats à emporter, sélection de café et épicerie fine offrant des produits traditionnels régionaux directement importés d'Espagne, d'Italie, et d'Amérique du Sud. Pour couronner le tout, le chef propose même des cours de cuisine, sur place ou à domicile.

La carte des Instants Culin'R évolue chaque jour, au gré des produits frais du moment. Déclinés à toutes les sauces, les incontournables restent



© T. Pons

cependant les tacos, les soupes, les pâtes et les desserts. Et les plus impatients de goûter ces plats ensoleillés peuvent consommer sur place, au comptoir de la cuisine.

T.G.

Ouvert de 9h à 20h30. 64 avenue Saint-Exupéry, 05 31 11 64 94. www.instantsbolero.fr

Et aussi...

Le GaultMillau distingue Romain Brard

Le jeune chef du restaurant le Genty-Magre, situé dans la rue du même nom, vient de se voir décerner le titre de « Jeune talent Midi-Pyrénées » par le célèbre guide dans son édition 2009. Avec une note de 13/20 et une appréciation élogieuse (« sa cuisine a de la personnalité, du caractère et un beau potentiel... »), il peut être légitimement fier de sa réussite, quatre ans après avoir ouvert son restaurant. Il a travaillé aux Jardins de l'Opéra à Toulouse, mais aussi au Four Seasons à Tokyo et chez Daniel Boulud à New-York. Le cuisinier globe-trotter a ensuite posé ses valises dans la Ville rose, en y faisant au départ une cuisine inventive en petites portions avant de revenir à des plats plus traditionnels : queue de bœuf au fois gras et vinaigrette de truffe, araignée de mer gratinée et bisque... Le guide a par ailleurs attribué la note de 17/20 à Michel Sarran, leader incontesté, 16/20 à Stéphane Tournié qui a repris les Jardins de l'Opéra, 15/20 à Ugo Plazzotta, du Pois Gourmand, 14/20 à Franck Renimel de « En marge », et 13/20 à Mo Bachir de la Corde et Laurent Guillard et Gérard Potron, du « L », place de la Bourse. *Le Genty Magre, 3 rue Genty Magre. 05 61 21 38 60.*

La Madeleine de Proust fête ses dix ans

Bientôt dix ans que le restaurant La Madeleine de Proust fait ressurgir les émotions de notre enfance. Petits trains, peluches et ourson funambule vous accompagnent dans la dégustation de plats aux saveurs teintées de nostalgie. Philippe Merlet aime travailler les légumes, tous les légumes. Ceux goûtés chez mamie ou ceux cuisinés par maman. La carte constituée de produits frais est régulièrement renouvelée. À l'occasion du dixième anniversaire, le fromage, les glaces Philippe Faur et le vin seront à l'honneur. En attendant, prenons le temps de savourer avec une nostalgie toute automnale le goût du temps perdu.

Menus de 9€ à 20€ le midi et de 23,5€ à 27,5€ le soir. Samedi midi : formule bistrot à 20€. 11 rue Riquet, 05 61 63 80 88, www.lamadeleinedeproust.com