

> LES IDÉLODIES

Ces nouvelles tables qui m'emballent

En six mois, il s'en sera ouvert des restaurants dans la métropole toulousaine : végan, street-food, néo-bistro, fast-food, végétarien... En ce mois de novembre, j'ai décidé de vous faire du bien. De vous parler de ces nouvelles tables goûteuses, un tantinet ambitieuses, originales, voire gastronomiques. À vos papilles, prêts... partez vous régaler!

Au Sixty-Two © D. R.

> NEW BALANCE : L'ÉQUILIBRE

Qu'est ce qui est passé par la tête de Justine et Jean Baptiste lorsqu'ils ont décidé de s'installer dans le centre de Balma ? Parce qu'elle n'a rien d'une ville qui bouge. Je peux vous le dire, Balma, j'y ai grandi et vécu jusqu'à mes 21 ans. Et finalement, on se rend vite compte que c'est exactement ce qu'il manquait aux habitants : un lieu de régalade feutré pour gourmets à revenus confortables. Cinq mois après l'ouverture, c'est même un carton! Décoration florale. Design épuré. Cuisine ouverte : après avoir cuisiné pour Guy Lassausaie, Jean-Luc Rocha ou encore Thierry Marx, Jean-Baptiste cuisine exactement dans mon ancienne classe de CMI. Celle de Madame Nepont. Mais ici, ni ardoise ni tableau noir : plutôt une élégante carte qui annonce la formule du soir : 32,00 € pour trois services, 55,00 € le menu dégustation. Nous choisissons de jouer le grand jeu et attendons la leçon de Jean-Baptiste. Les plats sont annoncés par Justine, sa compagne dont la douceur ajoute à la sérénité du lieu. Thon snacké, huile de sésame, déclinaison autour de la betterave, crème de roquette et chèvre. Œuf coulant, chorizo ibérique, beurre blanc et coulis d'herbes. Vapeur de cabillaud, piment d'Espelette, bouillon de champignons de saison et cèpes fraîchement cueillis en Ariège. Canette rôtie, purée de maïs, jus de viande et oignon. Et pour conclure, un dessert audacieux à base de potimarron. Voluptueux. Recettes et service s'exécutent à la perfection. On peut donc dire qu'ils sont au diapason, Jean-Baptiste et Justine. En total équilibre... C'est presque trop paisible. On aurait secrètement envie de voir ce que cela donne avec un peu d'eau dans le gaz. Pour flirter avec le risque, au delà de l'audace.

• 10, place de la Libération à Balma, 05 61 45 70 43

> RESTO QUI COMPTE : SEPT

Il a tout changé, dépoli, relooké, métamorphosé... Il y a un an et demi, Guillaume Momboise, 27 ans, s'est emparé du Sept place Saint-Sernin où il a jadis été apprenti. Et cet été, le jeune chef a cassé, décapé, déblayé, pour faire de l'ancien restaurant un écrin tout à son image. Il lui a donné un nouvel élan, modernisé la décoration, complexifié les assiettes. Ainsi est né le Sept. Design minimaliste et sobriété sombre : le résultat est bluffant. Moderne. Ambitieux. Discipliné. Comme Guillaume. Le chef y accueille aujourd'hui une clientèle d'affaire, ou curieuse de découvrir sa cuisine, qui a voyagé entre la France, Hong-Kong et la Belgique. Dans l'assiette, de l'onctuosité, du croquant, de l'originalité et, incontestablement, du talent. Dans le personnage : de la timidité apparente mais ce n'est qu'une première impression. Car quand il s'agit de défendre sa cuisine, Guillaume parle avec aplomb. Sa cuisine, parlons-en avec le menu dégustation! Du saumon mariné, roulé au charbon noir, gelée de dashi et sauce soja en amuse-bouche. Un filet de turbot rôti, avec une texture d'olives vertes et une de poivrons rouges, brunoise de

concombre, olive noire déclinée en neige et crumble aux noix de pécan pour le premier plat. Un biscuit madeleine au chocolat blanc, avec crème montée au chocolat, crumble cacahuètes, crème glacée au lait concentré, chouchou et tuile meringuée au poivre du Nigéria en dessert. Guillaume nous joue la carte de l'exotisme complexe, et c'est surprenant. En proposant des produits d'exception venus du monde entier, il ferait hérisser le poil des locavores. Lui brandit le seul argument de la saisonnalité... et se fait plaisir en cuisinant. Ce jour là, il ne sublime pas le produit brut mais joue l'association de produits sublimes. Quant à son menu du midi, il est justement plus minimaliste. Le chef se recentre autour de trois à quatre produits phare : vous irez le goûter pour 26,00 ou 48,00 €. Et moi aussi.

• 7, place Saint-Sernin, 05 62 30 05 30, www.restaurant-sept.fr

BRUITS DE FOURCHETTES

On l'attend avec impatience, l'ouverture, tout en haut des Galeries Lafayette, de **Ma Biche** sur le toit. Elle devrait se produire d'une semaine à l'autre. L'association ambitieuse entre les grands manitous de la Compagnie Française et de l'Envol avec le "Top Chef" doublement étoilé **Michel Sarran** se fait attendre. Le suspense est à son comble. Tant et si bien qu'il risque d'y avoir ruée sur le **Roof Top**. En attendant, on se console avec les mêmes (sans les étoiles) au restaurant pour gentlemen le **John's Club**. Ou on profite de l'ouverture du bar à vin à la sélection exigeante et aux tapas 100 % producteur de **Maître Renard** (miam le dessert chocolat et huile d'olive). On va aussi à Victor Hugo où **Le Petit San Seb** propose des pintxos au comptoir. Mais reprenons plutôt nos réflexes gastronomes... paraît-il qu'**Au Grain de Sel** à Clermont-le-Fort, changerait bientôt de main... pour du bien.

> CUISINE ARTY : SIXTY-TWO

Ils ont fait plus de bruit en fermant l'hôtel pour travaux qu'en inaugurant le nouveau. Alors qu'on avait participé à l'une des plus folles soirées toulousaines en faisant tomber à la massue les murs des chambres de l'ancien hôtel, le groupe NT Hotel Gallery a inauguré La Villa du Taur de manière plus confidentielle. Quand bien même, la boutique-hôtel a ouvert mi-2017 avec un bistrot à l'intérieur... Je me devais quand même d'aller planter un couteau et une fourchette dans ces nouvelles assiettes. J'ai donc profité d'un mardi de congé pour aller déjeuner au Sixty-Two. Le midi, le menu y est est abordable. J'avoue prendre un peu moins de risque pour découvrir la cuisine du chef Olivier Godechoul, revenu de Paris et que je ne connais pas du tout. Et c'est une bonne surprise! La formule déjeuner complète à 24,00 € est un poil chère mais très honorable. Un cappuccino de butternut, éclats de noisette et foie gras ouvre l'appétit. Le saumon rôti au four, crème de riz et beurre blanc à l'encre de seiche et parfaitement exécuté, et enthousiasmant à manger. Le Finger au thé Matcha en dessert est un peu fort en agrumes mais donne du pepsi à cette fin de repas. L'ensemble donne envie de découvrir la carte du soir, plus gastronomique (de 39,00 à 45,00 €). D'autant plus qu'ici, rue du Taur, le spectacle n'est pas que dans l'assiette. Quand on jette un œil à la déco vintage et ultra-design autour de soi, on ne peut s'empêcher d'avoir les yeux scotchés aux murs. L'hôtel restaurant fait également office de galerie et mise sur le street-art local, national et même international : Banksy, Flying Fortress, Keith Harring, Mondé... s'exposent dans le restaurant et les chambres d'hôtel... que je brûle d'aller découvrir! Même seule. Car finalement ici, on mange, on dort sacrément bien entouré... jusqu'au petit déjeuner!

• 62, rue du Taur, 05 34 25 28 82, www.sixty-2.fr



> CUISINE HIGH : LES PLANEURS

Ils sont deux, l'allure timide, l'accent coquet, le regard lumineux et l'or dans les doigts. Ils sont deux et ce premier rendez-vous avec eux laisse pour moi flotter dans l'air un agréable suspens. Ils sont deux et même si nous ne sommes pas réunis grâce à un site de rencontre, j'ai adoré la grâce de ces planeurs et toutes leurs imperfections. Pas d'enseigne. Ni de pas de porte. Ni de sonnette. Je me demande si je suis arrivée au bon endroit. Sur le mur « La table du 57 ». Attendant au café-théâtre. Mais moi, je ne veux pas Le 57! Je cherche le 56, du boulevard des Minimes. Tu sais... là où ce nouveau restaurant a ouvert. Et sur lequel tout plein de gens bien que je connais sur Internet, font de très beaux compliments. Pourtant, en apercevant la porte entrouverte, en bas de l'escalier, l'ardoise avec une simple indication montre que je ne suis pas passée complétement à côté : Les Planeurs sont bien là. Au premier étage. Le restaurant révèle sa candeur et me prend par surprise. La façade laissait présager un lieu beaucoup moins à la page. Enflammée m'attend sur la jolie terrasse. Elle a l'air sage. Mais elle a déjà commandé un verre de vin pétillant de la Loire. Mon arrivée est l'occasion de visiter la salle, de prendre quelques photos et de rencontrer Toshi, le premier du binôme qui se cache derrière ce resto. Attentionné, discret, souriant, l'ancien sommelier de La Pente Douce nous explique qu'ici, la déco est chinée, qu'il y aura bientôt un petit espace privé à la place de ces cartons et que tout, c'est vrai, tout n'est pas terminé. Et on aperçoit même un petit trou dans le canapé. De mignonnes petites imperfections. Et le récit de Toshi laisse entrevoir aussi un service attentif et prévenant. L'autre promesse est entre les mains de Katsu : le second larron. Comme Toshi, il vient du Japon et travaillait à Paris précédemment. C'était pour lui, Toulouse ou le Japon. Tout deux avaient déjà collaboré il y a quelques années. Ils ont donc décidé de remettre le couvert, mais avec beaucoup plus de liberté. Les Planeurs sont ainsi nés. Cuistot et sommelier : le duo gagnant. Et dans l'assiette? Nous reprenons place (et un peu de vin pétillant). Sur la chaise, face à la table, le menu à l'ardoise. 36,00 €, un choix de deux entrées, plats et desserts. 50,00 € et on se laisse faire. Nous choisissons, raisonnables, la première option. On a quand même droit à l'amuse-bouche envoyé par Katsu. Nous mangeons donc du sashimi de poulpe, bien ferme, avec un filet d'huile d'olive : le Japon, tout en finesse, se « méditerranéise ». L'entrée ? Une combinaison osée, un flan de girolles surmonté d'huitres juste pochées. Une écume. Quelques croûtons. Un délice. L'audace est bel et bien récompensée. Nous apprécions aussi un nouveau ballon de pétillant de Loire. Surtout lorsque le plat arrive. Daurade grise au curry, moules et haricot « tarbés ». La seule faute est dans l'orthographe... et très vite pardonnée. Enfin, la note sucrée : blanc-manger à l'amande, granité de poire : c'est onctueux, c'est frais, c'est doux. Planant. Comme tout.

> Alors ? Que dire de ces deux drôles d'oiseaux ? Qu'ils planent. Oui un peu. Qu'ils nous font planer. Beaucoup. Que le repas fut agréable en terrasse, surprenant sous la langue et claquant pour les papilles : pas sans fautes d'orthographe, presque sans fausses notes et dans l'esprit : un peu rock'n'roll. Une expérience agréable sans être lisse, subtile mais cool, chic et nonchalante. De ces Planeurs, j'ai tout aimé. Surtout leurs petites imperfections.

• 56, boulevard des Minimes, 09 86 51 56 95, http://lesplaneurs.com

> Élodie Pages est l'animatrice du blog www.hello-toulouse.fr

> Élodie Pages