

MIDI

GOURMAND

Miam !

Les adresses
incontournables de l'été

Epicé

Un ketchup
made in Ariège !

Marre du rosé ?

Cet été, buvez des blancs

Redécouvrez
les plaisirs simples de la
tomate



JUILLET - AOÛT - SEPTEMBRE 2018 - N°31



Montauban

Les halles
du centre résistent

Toulouse

Leçon de piano
à La Promenade

SPÉCIAL LOT

Voyage en terre gourmande

Si ce restaurant est devenu l'un des plus branchés des côtes languedociennes, il le doit notamment à une carte séduisante, qui fait la part belle aux huîtres de l'étang voisin de Leucate. Mais pas que !

Chez Biquet propose des poissons sauvages à l'étalage, cuits devant la clientèle, au feu de bois. Aux côtés de Jean-Michel Mandement, alias « Biquet », un autre Toulousain, Fabrice Mignot, coordonne la partie cuisine. « De l'entrée au dessert, nous offrons une carte de haut standing », abonde Fabrice Mignot, plus connu par son blase, « L'homme à la spatule ». Ce restaurant, situé à la croisée des transhumances gourmandes d'Occitanie et de Catalogne, a su convaincre une clientèle exigeante. En recherche d'une carte travaillée et d'une ambiance festive dans un décor toujours très stylé.

Chemin de Mouret - Leucate - 04 68 33 00 64.

Le Donjon

En plein cœur de la cité médiévale de Carcassonne, cette table allie la magie d'un lieu chargé d'histoire à la saveur de nos terroirs. Dans ce chaleureux relais du Pays Cathare, vous dégusterez des mets traditionnels et régionaux autour d'une cuisine inventive. En été, sa terrasse à l'ombre de l'olivier vous accueille pour une pause gourmande, au déjeuner ou au dîner.

2-4 rue Porte d'Aude. La Cité - Carcassonne
04 68 25 95 72

Aveyron

ET

Ce restaurant doit son nom à Emilie et Thomas, ceux qui officient en cuisine pour notre plus grand plaisir. Sur l'une des plus jolies places du centre historique de Rodez, l'établissement au cadre cosy et contemporain vous accueille pour vous servir une cuisine savoureuse. La passion des bons produits, l'amabilité, le plaisir de bien manger sont au rendez-vous.

Place du Bourg - Rodez - 05 65 68 95 00

Restaurant L'Aromatique

En route pour un joli moment culinaire qui ravira votre palais. Chloé et Lucas vous amèneront à la découverte d'une cuisine soignée, où les produits de saison du terroir local, autant que possible, sont de rigueur. L'ambiance du restaurant y est douce et la décoration épurée et subtile. Plein de charme, l'adresse est à découvrir sans hésiter.

7 Boulevard Eugène Viala - Naucelle
05 65 42 49 64 - www.laromatique-naucelle.fr

La Méjanassère

L'ancienne ferme, entièrement rénovée, est depuis une quinzaine d'années, la ferme-auberge de Véronique et Frédéric Forveille. Passionnés par leur terroir, ils font découvrir à leurs hôtes le menu du jour, enrichi du mar-

ché et de la production de la ferme. Terrades, chapons, canettes rôties au miel, de l'agneau... et aussi pain bio fabriqué par Frédéric sont au programme.

La Méjanassère - Entraygues-sur-Travers
05 65 44 54 76
www.domaine-de-mejanassere.fr

Auberge du Fel

On vient ici pour savourer une cuisine régionale, de tradition mais savamment revisitée. Les produits viennent de fournisseurs locaux, cuisinés à la perfection. Légère et parfumée, la cuisine est en avant un terroir local mais favorise également le bio. Les terrasses tout confort et panoramiques sont d'autres atouts de l'Auberge du Fel où l'alligot et le croustillant cabécou sont des incontournables.

Le Fel - 05 65 44 52 30
auberge-du-fel.com

Buron de Camejane

Dernier en activité sur l'Aubrac, ce restaurant ethnique vous fait découvrir la fabrication traditionnelle du « fromage de vaches d'Aubrac ». Sur ce lieu résolument à part, vous apprécierez la possibilité de manger l'alligot traditionnel sur place et devant vous, au feu de bois.

0 219 route de Brameloup
Saint-Chély-d'Aubrac
05 65 48 01 41 - www.buron-en-aubrac.com

La Mangeoire

Réaménagé dans les caves voûtées des anciens remparts, le restaurant défend une cuisine chaleureuse. Carole et Gilles y servent une cuisine où les bonnes grillades de viande de l'Aubrac et ou le poisson frais mijotent au feu de bois. Côté décor, les pierres apparentes et le mobilier de bois dégagent une ambiance douce et feutrée. Rien ne manque.

8 Boulevard de la Capelle - Millau - 05 65 65 1100

Au jeu de paume

Imaginez un lieu qui rassemblerait tous les ingrédients pour être à la fois romantique, accueillant... C'est le cas du Jeu de Paume. Ici, Dany et Bernard vous reçoivent dans deux salles, ainsi qu'une terrasse d'été au beau jours. Le premier espace fait office de bar à vin tandis que le second permet de déguster des plats au feu de bois ou à la plancha. On aime aussi les tapas variées, le succulent bœuf et bien sûr les spécialités du sud-ouest.

4 rue Saint-Antoine - Millau - 05 65 65 25 25
www.aujeudepaume-millau.com



La Buvette sonore et gourmande, Gruissan.