



DOSSIER DE PRESSE

COMITE RÉGIONAL

DU TOURISME

MIDI-PYRENEES



La gastronomie en Midi-Pyrénées

Portraits de chefs

La gastronomie en Midi-Pyrénées

>> Portraits de chefs

COMMUNIQUÉ DE SYNTHÈSE

La gastronomie est une part importante de l'identité de Midi-Pyrénées.

Elle est portée par des produits emblématiques comme le foie gras, le confit, le magret de canard, le porc noir gascon, la truffe ou le safran.

Elle commence aux étals des marchés de pays, s'exprime dans les restaurants des villages, les fermes-auberges ou les tables branchées de Toulouse.

Elle atteint son apogée chez les chefs étoilés qui participent à la renommée internationale de Midi-Pyrénées. Ces derniers sont actuellement 26 (voir liste en fin de dossier) à relever chaque jour le défi d'un art culinaire toujours renouvelé.

Parmi les chefs de Midi-Pyrénées : Michel Bras, Michel Sarran et quelques uns de leurs brillants confrères que ce dossier présente sous forme de portraits.

Au nombre de 13, ces portraits sont une illustration des talents multiples de Midi-Pyrénées, une invitation à découvrir des personnalités qui sont les ambassadeurs de leurs terroirs respectifs, qu'il s'agisse de la Gascogne, du Quercy ou du Midi toulousain.



Michel Sarran, 2 étoiles au Michelin - Toulouse

Bernard Bach, 2 étoiles au Michelin - Le Puits Saint-Jacques (Gers)
Crédit photo : N.Hanon-Icicom



Michel Bras, 3 étoiles au Michelin Laguirole (Aveyron)



L'Amphitryon à Colomiers (Haute-Garonne)
Chef : Yannick Delpech, 2 étoiles au Michelin.



Daniel Chambon, 1 étoile au Michelin, et son fils Stéphane - Le Pont de L'Ouyse - (Lot)

La gastronomie en Midi-Pyrénées

>> Portraits de chefs

SOMMAIRE

P.4

Les deux Michel fantastiques

- > Michel Sarran, un homme, une magie.
- > Michel Bras, l'ascète charnel.

P.5

Les jeunes lions toulousains

- > Yannick Delpech, la beauté de l'instinct.
- > Jérémy Morin, le sens de la modernité.

P.6

Les fous de la truffe

- > Alexis Pélissou : « il est important que tous puissent découvrir les splendeurs de la truffe ».
- > Daniel Chambon : « une certaine expérience est nécessaire pour apprivoiser ce champignon étonnant ».
- > Gilles Marre : « la truffe est un produit royal car difficile à dompter ».

P.7

Les héritiers de D'Artagnan

- > Jean-Luc Arnaud, avec le panache d'un mousquetaire.
- > Eric Sampietro, une simplicité flamboyante en héritage.
- > Bernard Bach, chef d'orchestre pour symphonie gasconne.

P.8

Les montagnards épatants

- > Jean-Pierre St-Martin : « j'ai su sortir de devant mon piano ».
- > Daniel Labarrère : « les Pyrénées sont une source de produits intarissable ».
- > Paul Fontvieille : « tout ce que je fais, ça vient de moi ».

P.9

Les tables étoilées de Midi-Pyrénées

P.10

Midi-Pyrénées : fiche d'identité



Portraits de chefs

>> Les deux Michel fantastiques

L'un est roi d'un royaume d'herbes et de vent, l'Aubrac. L'autre est prince de la capitale de Midi-Pyrénées. Rencontre avec ces deux hommes qui ont en commun leur prénom biblique et leur talent hors normes.

Michel Sarran, un homme, une magie

Double étoilé Michelin, Michel Sarran est né dans le Gers mais c'est à Toulouse qu'il officie. Hautement inspirée, sa cuisine aux couleurs du Sud raconte son penchant naturel pour les produits de qualité de sa région : Agneau Allaiton de l'Aveyron, Porc Noir de Bigorre, pigeon du Mont-Royal, ... Ses choix sont une question d'amitié, d'affinités partagées. Tel ami d'enfance lui fournit mini-légumes et salades craquantes, tel producteur gersois lui réserve ses meilleurs foies gras élaborés à l'ancienne.



Le foie gras justement, Michel Sarran le transfigure en lui apportant la dimension d'un produit de luxe à la fois allégé de son image terrienne et ennoblé à ce même contact. Démonstration, notamment, avec le foie gras en éclair pâtissier à la feuille d'or et éclats de noisettes. Son goût pour le terroir ne l'empêche donc pas de manier le paradoxe ni de prendre la tangente pour d'autres rivages. Ainsi, l'on retrouvera l'Agneau Allaiton de l'Aveyron rôti en viennoise aux dattes, jus à la fleur d'orange, mais également, en dessert s'il vous plaît, les Haricots Tarbais en mousse légère au vieux rhum et lait de coco ! Audace, fidélité, créativité : ce pourrait être la devise de ce grand chef qui nous accueille dans une charmante demeure du 19^{ème} siècle au décor savamment épuré. Michel Sarran - 2* Michelin - 21, boulevard Armand Duportal - Toulouse - Tel : 05 61 12 32 32. www.michel-sarran.com

Michel Bras, l'ascète charnel

Figure emblématique de Laguiole, en Aubrac, Michel Bras a gagné en 1999 ses trois étoiles au guide Michelin. Cette distinction est venue récompenser l'immense talent de l'enfant du pays, mais aussi une philosophie de vie pétrie d'exigence et de pureté.



«Ma cuisine, comme le plateau de l'Aubrac, va à l'essentiel» explique Michel Bras avec la sobriété qui le caractérise. De fait, l'homme et son environnement ne font qu'un. L'osmose est parfaite, intense, autant spirituelle que charnelle. Ses menus, Michel Bras les imagine en parcourant les grands espaces de l'Aubrac, les pâtures, les drailles gainées de pierres et les hêtraies, en touchant les couleurs d'une jonquille juste éclosée, en humant la teneur ineffable de la lumière d'Aubrac. Cet univers, cette vision se trouve partagés par Sébastien Bras. Ce dernier est aujourd'hui pleinement associé à son père pour prendre le relais et développer une oeuvre en évolution constante dont se délectent les convives installés dans ce buron des temps modernes qu'est le fief de la famille Bras. Un vaisseau high tech de granit, schiste et basalte dont les lignes épousent la montagne. Une architecture ouverte sur l'horizon pour nous emmener dans une odyssée qui parle autant aux sens qu'à l'âme. Michel Bras - 3* Michelin - Laguiole (Aveyron) - Tel : 05 65 51 18 20. www.michel-bras.com

Les frères Bras au viaduc de Millau

Sur l'Autoroute A 75, l'aire du Viaduc de Millau offre un point de vue exceptionnel sur le pont à haubans le plus haut du monde. C'est aussi l'occasion de rencontrer ici le talent de Michel Bras et celui de son frère, André. Les frères Bras ont en effet été choisis pour animer l'espace gourmand de l'aire du Viaduc, aménagé dans une ferme caussenarde du XIX^{ème} siècle. Sous ses voûtes en pierre, Michel et André Bras révolutionnent la restauration rapide d'autoroute avec ... le capucin.

Inventé pour l'aire du Viaduc, le capucin est un cornet de pâte élaboré avec de la farine de sarrasin. Il est cuit à la commande, grâce à une machine prototype mise au point par les élèves des lycées professionnels de Rodez et Decazeville. Après cuisson, le capucin chaud et croustillant reçoit dans son cône les ingrédients 100% aveyronnais des recettes signées Bras : aligot-saucisse, foie gras-champignon, boulgour-agneau allaiton, chou farci-légumes, etc. Aire du Viaduc de Millau - www.tourisme-aveyron.com

Portraits de chefs

>> Les jeunes lions toulousains

A tous les deux, Yannick et Jérémy ont croqué 3 étoiles Michelin. Ils contribuent à faire de Toulouse une capitale gastronomique dont les briques rose-orange se dorment au soleil d'une jeunesse inventive et audacieuse.

Yannick Delpech, la beauté de l'instinct

Dans le décor recherché de l'Amphitryon, à 15 mn du centre de Toulouse, Yannick Delpech continue à faire rêver ses convives et à œuvrer pour demeurer à la hauteur de la consécration obtenue en 2008.

A 32 ans, il fut ainsi paré du titre de « plus jeune chef 2 étoiles de France ». Insolent doublé, confirmation éclatante. En effet, en 2000, Yannick Delpech décrochait sa première étoile et devenait du même coup le plus jeune chef étoilé de France. Il avait alors 24 ans.

Alors que se dissipe tout juste l'enchantement procuré par la Canette du Lauragais en croûte de poivre noir, coriandre et cumin, on songe à celui qui fut un jour un petit garçon de 14 ans, en apprentissage chez le créateur chocolatier albigeois, Michel Belin.

Poursuivant son chemin avec fidélité pour le Sud-Ouest de la France, Yannick Delpech mettait en culture son futur talent au contact

de ses seules expériences, selon les vertus séculaires du compagnonnage. Faisant halte au Café de Paris à Biarritz, chez Alexis Péliou dans le Lot, chez Gérard Garrigues à Toulouse, Yannick Delpech revêtit son tablier de chef pâtissier de l'Amphitryon en 1997. Avec franchise, il estime que l'absence de formation traditionnelle ne l'a pas desservi. Son talent naturel pour la cuisine en est sorti renforcé, grandi, affûté. De même que sa personnalité. Comment imiter les autres lorsqu'on ne possède pas de modèle ?

A la fois pâtissier, cuisinier, co-proprétaire de cet Amphitryon désormais célèbre, Yannick Delpech laisse ainsi parler un instinct dont la finesse n'a d'égale que l'exigence de son métier de restaurateur.

Yannick Delpech - 2* Michelin - L'Amphitryon - Chemin de Gramont - Colomiers - Tel : 05 61 15 55 55.

www.lamphitryon.com



En cuisine avec Yannick Delpech

Deux fois par mois, le samedi, Yannick Delpech propose un cours de cuisine de 2h dans sa cuisine à l'Amphitryon. Au programme : confection d'un menu (entrée, plat, dessert) puis déjeuner dans le salon Table d'Hôtes. De 9h à 12h, heure à laquelle commence le service du menu, rien n'est oublié, du café d'accueil avec le chef à l'apéritif convivial, pour permettre aux élèves de savourer la devise de la maison : « l'art de recevoir ». www.lamphitryon.com

Jérémy Morin, le sens de la modernité

« Lorsque j'ai su que j'avais obtenu l'étoile, j'ai été très content pour l'équipe » analyse Jérémy Morin qui s'est vu décerner une étoile Michelin un an à peine après son arrivée au restaurant Le Métropolitain à Toulouse. Fulgurante ascension, teintée de reconnaissance pour le propriétaire du Métropolitain qui est allé chercher au nord de la Loire notre fougueux trentenaire. Travaillant alors au Meurisse, à Paris, Jérémy est en effet parti avec son chef pâtissier et son sous-chef. « Ils m'ont suivi. C'était un sacré pari, ils ont cru en ce projet ».

S'il joue collectif, Jérémy Morin atteste dans ses créations d'une vision très personnelle de l'art culinaire. Le décor du « Mét » est résolument contemporain, la cuisine de ce jeune Normand l'est aussi dans la présentation des plats dont il soigne le dressage et l'esthétique avec un vrai sens de l'épure. Avec lui, le plaisir de découvrir la plénitude des saveurs commence par le plaisir de regarder. Commençons donc par admirer les poissons et les crustacés qu'il aime tant travailler, en souvenir de ses années de lycée hôtelier passées à Granville, port de pêche encore présent à son cœur. Cependant, Jérémy Morin s'est volontiers accordé aux accents du Sud. « Toulouse est une ville idéale, très agréable à vivre » assure-t-il.

C'est également sans hésitation qu'il pointe les trois qualités dont il estime devoir faire preuve : la capacité à être excellent aussi bien à midi que tard le soir après 15 heures passées aux fourneaux, la capacité à entretenir un bon relationnel avec son équipe et enfin, la capacité à ne pas se prendre au sérieux même si l'on travaille très sérieusement.

Jérémy Morin - 1* Michelin - Le Métropolitain - 2, place Auguste Albert - Toulouse - Tel : 05 61 34 63 11. www.metropolitan-restaurant.fr

Portraits de chefs

>> Les héritiers de D'Artagnan

Sur les pas de D'Artagnan, des chefs gersois défendent le bien manger gascon à la pointe de la fourchette, avec un panache digne de leur terre qui enfant depuis des siècles le prestigieux Armagnac.

Jean-Luc Arnaud : avec le panache d'un mousquetaire

Membre de la *Ronde des Mousquetaires*, où se sont réunis des chefs gascons qui partagent le même idéal d'excellence et d'innovation, Jean-Luc Arnaud a fait de son restaurant Le Bastard un lieu incontournable. Pour lui, la cuisine est une quête où s'exprime le désir de magnifier les produits nobles du Gers. Avec assurance et générosité, Jean-Luc Arnaud a ainsi le don de porter au jour des couples inattendus et harmonieux qui dialoguent avec légèreté dans l'ancienne demeure de la très raffinée baronne de Bastard. En témoigne par exemple son Menu du Chef. Dans cette création, des huîtres en canelloni au foie gras feront prélude à la fine tarte de tourteau, escalopes de St-Jacques tiédies, puis viendra le lomo de Porc Noir de Bigorre rôti, rehaussé d'une purée crémeuse d'amandes et chou fleur. Puis, à l'heure du dessert, des tagliatelles de chocolat aux fruits de la passion souligneront définitivement l'originalité d'une composition imaginée comme une ode aux sens. Jean-Luc Arnaud - Le Bastard - Lectoure (Gers) - www.hotel-de-bastard.com
Tel : 05 62 68 82 44.

Eric Sampietro : une simplicité flamboyante en héritage

Eric Sampietro a de qui tenir. Il est le fils de Simone et Joseph Sampietro. Ce dernier, plus connu sous le nom de Pepito, a marqué toute une génération de bons vivants. Digne héritier d'une tradition familiale flamboyante, Eric Sampietro s'est bâti une personnalité culinaire où se mêlent générosité, humilité et ingéniosité. Sa technique acquise au prix d'un sérieux apprentissage, ses années passées au Liban, son passage dans un grand restaurant italien lui ont permis d'asseoir une créativité qui n'appartient qu'à lui. Privilégiant la simplicité de produits frais qu'il marie très peu entre eux, osant les alliances sucré / salé, proposant tout aussi bien un menu gascon qu'un menu végétarien, Eric Sampietro s'affirme à son tour comme une référence au pays de D'Artagnan. A savourer dans le cadre exceptionnel de la Table des Cordeliers à Condom, installée dans une ancienne chapelle du 14^{ème} siècle. Eric Sampietro - 1* Michelin - La Table des Cordeliers - Condom (Gers) - Tel : 05 62 68 43 82. www.latabledescordeliers.fr

Bernard Bach : chef d'orchestre pour symphonie gasconne

Au Puits Saint Jacques, orgueil du petit village de Pujaudran, Bernard Bach joue une partition où les fruits de la terre gasconne déploient toute leur musicalité gustative. Confortablement installés dans la salle aux briques apparentes ou sur la terrasse ensoleillée, on s'aperçoit vite que notre maestro a une prédilection pour les légumes : topinambours, pommes ratte, poireaux et autres carottes « grelot » cultivés par son père en son jardin. Herbes fraîches ou gingembre y vont de leur poésie, relevant allegro une oeuvre culinaire enjouée. Le foie gras de Samatan, les volailles fermières du Gers et autres fleurons terriens de bonne naissance sont également appelés à entrer dans la danse. La tête dans les hautes sphères de la gastronomie et le cœur ancré en Gascogne, Bernard Bach s'est perfectionné au contact des plus grands chefs, de Cannes à Deauville, avant d'apporter au Gers ses étoiles Michelin. Bernard Bach - 2* Michelin - Le Puits Saint Jacques - Pujaudran (Gers) - Tel : 05 62 07 41 11. www.lepuitsstjacques.com



Le premier carnet de recettes de Bernard Bach

Dans une édition luxueuse de près de 170 pages, le chef du Puits Saint Jacques livre un bouquet irrésistible de recettes de son cru, agrémenté de quelques uns de ses secrets et tours de main. Bien séquencées, ces recettes sont issues des menus du restaurant, d'autres ont été spécialement imaginées pour cet ouvrage. Ce dernier vient illustrer une volonté de partager que Bernard Bach met déjà en oeuvre au travers des cours de cuisine, «Les Matinales», qu'il organise au Puits Saint Jacques une fois par mois.

Les rendez-vous gourmands du Gers / Le premier carnet d'un grand chef : Bernard Bach - www.lepuitsstjacques.com

Portraits de chefs >> Les fous de la truffe

Symbole fort de la gastronomie du Sud-Ouest, la truffe noire du Quercy bénéficie sur sa terre natale, le département du Lot, de directeurs artistiques qui savent la porter au plus haut de la scène gourmande.

Daniel Chambon : « une certaine expérience est nécessaire pour apprivoiser ce champignon étonnant ».

Dans le décor romantique du Pont de l'Ouyse, rempli de souvenirs, Daniel Chambon parle de la truffe du Quercy comme d'une amie de longue date dont il connaît tous les secrets : « saviez-vous que l'œuf est le meilleur fixateur des arômes très volatiles de la truffe ? ». Ce grand connaisseur a acquis par ailleurs une solide expérience de chercheur « d'or noir ». Il possède en effet ses propres plantations de chênes truffiers. Un atout pour ce chef dont la carte ne se conçoit jamais sans quelque ode à la truffe. Il en résulte des poèmes tels la langoustine aux pommes de terre truffées écrasées à la fourchette, la pomme de terre Charlotte en habit noir de truffes, sans oublier les pieds de porcs truffés du Pont de l'Ouyse dont la réputation se mesure à l'échelon international ! Daniel Chambon 1* Michelin - Le Pont de l'Ouyse - Lacave (Lot) - Tel : 05 65 37 87 04. www.lepontdelouysse.fr/



Le marché à la truffe de Lalbenque, classé « site remarquable du goût »

Rare et aléatoire, la truffe s'extrait au contact des racines des chênes du Quercy. Tout l'hiver, sur le causse autour de Lalbenque, les chercheurs de *tuber melanosporum* sont à l'œuvre, aidés par le flair du chien ou du cochon. La précieuse cueillette se retrouve dans les paniers présentés à Lalbenque, village classé « site remarquable du goût » pour son marché à la truffe. Ce dernier a lieu chaque mardi à 14h, de décembre à mars. Les cours varient selon les années entre 300 et 700€ le kilo. Le marché fait d'abord le bonheur des particuliers avant d'accueillir négociants et restaurateurs. L'affaire devient alors très sérieuse. Le contenu des paniers en osier se cache sous un tissu, les transactions se font en liquide et les négociations en toute discrétion. Un rituel savoureux et codifié, rempli de mystère comme la truffe, cette énigme de la nature.

Alexis Pelissou : « Il est important que tous puissent découvrir les splendeurs de la truffe ».

Pour Alexis Pelissou, la truffe du Quercy est un luxe qui participe à la haute cuisine française tout en se distinguant par un délicieux esprit de simplicité. Si son duo truffes et coquilles Saint-Jacques envoûte par sa fine dualité, Alexis Pelissou a également à cœur de proposer la truffe dans son premier menu, sous la forme, par exemple, d'une tête de veau servie avec une vinaigrette truffée. Dans son restaurant le Gindreau, une ancienne école style 1900 avec terrasse ombragée de marronniers, la truffe s'exprime ainsi selon un vaste répertoire qui va de la cuisine terrienne à la cuisine savante : « dans la cuisine terrienne, je mets la simplicité de l'omelette aux truffes et, dans la cuisine savante, la complexité de saveurs qui vont unir leurs subtilités ». Alexis Pelissou aime cuisiner la truffe en janvier et février lorsque, « essorée » par le gel, celle-ci atteint la plénitude de son parfum envoûtant. Alexis Pelissou - 1* Michelin - Le Gindreau - Saint-Médard (Lot). Tel : 05 65 36 22 27. www.legindreau.com

Gilles Marre : « la truffe est un produit royal car difficile à dompter ».

Produit royal, produit noble du terroir de Midi-Pyrénées : Gilles Marre n'a pas de mots assez forts lorsqu'il évoque sa passion pour la truffe. Il met un point d'honneur à la travailler seulement en hiver, lorsque la cueillette en cours garantit la fraîcheur parfaite d'un produit exigeant : « trop de chaleur tue le parfum de la truffe. Elle supporte mal le voisinage de la tomate, elle ne tolère pas un surcroît d'ail, etc ». Les caprices de la diva du Lot, Gilles Marre les sublime dans son menu tout truffe mais également dans son *tastou*, un fabuleux sandwich. Imaginez en effet des

lamelles de truffe emprisonnées dans du pain de campagne lotois (le Croustilot) passé au four, le tout rafraîchi d'une salade verte ! Bien d'autres merveilles prennent formes et saveurs dans le décor cosu de cet établissement de caractère, placé au cœur des pierres dorées de Cahors.

Gilles Marre
Le Balandre - Cahors (Lot)
Tel : 05 65 53 32 00. www.legindreau.com



Portraits de chefs

>> Les montagnards épatants

Ils ont une présence, des convictions, une chaleur communicative. Ils ajoutent au plaisir de découvrir les Pyrénées. Voici trois chefs qui savent élever leur cuisine vers les sommets du goût et de la bonne humeur.

Jean-Pierre Saint-Martin : « j'ai su sortir de devant mon piano ».

Avec sa corpulence de bon vivant, Jean-Pierre St-Martin ravit ses visiteurs en récitant le menu à venir tel un alexandrin. Ce chef qui sait voyager, expérimenter, en bref, « sortir de devant son piano », ne cesse de lutter contre la « falsification généralisée de notre alimentation ». Il est d'ailleurs membre de ce mouvement international de défense des produits authentiques baptisé *slow food*. Amoureux de sa vallée pyrénéenne, cette « terre de sincérité »,

sa sensibilité se développe à des sources très diverses. Il aura ainsi l'audace de déposer devant vous un bouquet de langoustines Bretagne rôties au beurre, accompagnées de cèpes d'ici juste poêlés : tout cela parce que lui est venu le désir de réunir le granit breton et le granit pyrénéen. Intime et chaleureuse, sa table exprime une générosité folle et une maîtrise parfaite des harmonies inattendues. Jean-Pierre Saint-Martin - Le Viscos - Saint-Savin (Hautes-Pyrénées) - Tel : 05 62 97 02 28. www.hotel-leviscos.com



Daniel Labarrère : « les Pyrénées sont une source de produits intarissable »

« Le Haricot Tarbais ? Très fin, pas farineux, unique en France ! L'oignon de Trébons ? Doux, agréable, sensationnel ! Le Porc Noir Gascon ? Ce cochon semi-sauvage, mais tout le monde nous l'envie ! » A entendre Daniel Labarrère parler des trésors des Pyrénées, « cette source de produits qui coule en permanence », on salive déjà. Dans son élégant restaurant, l'Ambroisie à Tarbes, le plaisir atteint une altitude élevée. Si Daniel Labarrère, une étoile au Michelin, parle avec ferveur de ces produits d'exception, il sait avec fin doigté conserver leur identité tout en marchant au feeling. « Nous les cuisiniers, on a une imagination fertile. On part d'un Haricot Tarbais, et on arrive à une croquette de haricots farcie aux truffes. C'est un peu loufoque ». Ce genre de loufoqueries, les convives adorent, comme ils apprécient ce chef naturellement enclin à leur amener du bonheur et un brin de facétie, le tout avec beaucoup d'amour pour les montagnes qui veillent sur Tarbes.

Daniel Labarrère - L'Ambroisie - 48, rue de l'Abbé Torné - Tarbes (Hautes-Pyrénées) - Tel : 05 62 93 09 34 - www.restaurant-lambroisie.com

Paul Fontvieille : « ce que je fais, ça vient de moi ».

Lorsque l'Auberge d'Antan ouvre fin 2003, même les gens du pays n'en reviennent pas. Le décor, les saveurs, l'atmosphère : leur Ariège était là, leur Ariège d'antan. Une auberge comme celle où les paysans venaient le dimanche faire bombance. Avec le potager à l'entrée, les vastes volumes sous la charpente, les jambons pendus au plafond et, clou du spectacle, le cochon de lait qui tourne à la broche. Ici tout sonne juste. Chaque ustensile sert en cuisine, du four à pain au capucin. Bref, c'est du vrai, du vécu. « Ce que je fais, ça vient de moi » résume Paul Fontvieille dont l'art vient droit de l'enfance. Elevé dans une grande tradition de repas de famille, nourri par une grand-mère dont il a hérité des recettes, ce jeune chef est l'artisan d'une réussite qui tient à l'ambiance autant qu'à l'assiette. On s'esbaudit devant la garbure au chaudron, la salade tiède de tête et pied de veau, et autres surprises cuisinées avec un talent instinctif et néanmoins rempli de finesse. Paul Fontvieille - L'Auberge d'Antan - Saint-Girons (Ariège) - Tel : 05 61 66 66 64. www.domainedebeauregard.com

La nouvelle table de Paul Fontvieille : le Carré de l'Ange à Saint-Lizier

A 3 Km de St-Girons, le Palais des Evêques de Saint-Lizier a fait l'objet d'une vaste entreprise de revalorisation. Les bâtiments ont été transformés en résidence touristique haut de gamme, le musée départemental qui s'y trouve enchâssé a été mis en valeur, et les touristes peuvent désormais admirer les fresques découvertes dans la cathédrale de Notre-Dame de la Sède.

C'est dans ce cadre prestigieux du Palais des Evêques que le Carré de l'Ange a ouvert en 2010. Une création de Paul Fontvieille. Son associé en cuisine : le chef catalan Franck Salein. Ce duo propose un voyage dans la culture culinaire pyrénéenne, de la Catalogne au Pays Basque. Pièce de veau de lait au four ou grosses langoustines à la plancha sont servies avec, en accompagnement, une carte des vins qui joue elle aussi les préférences pyrénéennes : des Côtes Catalanes aux vins de Navarre ... à déguster en salle ou sur la terrasse lounge.

Le Carré de l'Ange - www.lecarredelange.com

Les tables étoilées de Midi-Pyrénées

Trois étoiles Michelin

Michel Bras ***

Le Puech de Suquet – Laguiolle (Aveyron)
Tel : 05 65 51 18 20 – www.michel-bras.com
➡ Voir portrait page 4

Deux étoiles Michelin

Bernard Bach, Le Puits Saint-Jacques **

Pujaudran (Gers)
Tel : 05 62 07 41 11 – www.lepuitsaintjacques.com
➡ Voir portrait page 6

Yannick Delpech, l'Amphitryon **

Chemin de Gramont – Colomiers (Haute-Garonne)
Tel : 05 61 15 55 55 – www.lamphitryon.com
➡ Voir portrait page 5

Michel Sarran **

21, boulevard Armand Duportal – Toulouse (Haute-Garonne). www.michel-sarran.com
➡ Voir portrait page 4

Une étoile Michelin

Stéphane Andrieux, Château de la Treyne*

Lacave (Lot)
Tel : 05 65 27 60 60 – www.chateaudelatreyne.com

Pascal Auger, Château de Salettes *

Cahuzac-sur-Vère (Tarn)
Tel : 05 63 33 60 60 – www.chateaudesalettes.com

Frédéric Bizat, Les Trois Soleils de Montal*

Les Prés de Montal – Saint-Céré (Lot)
Tel : 05 65 10 16 16
www.3soleils.fr

Hervé Busset, le Moulin de Cambelong*

Conques (Aveyron)
Tel : 05 65 72 84 77 – www.moulindecambelong.com

Daniel Chambon, Le Pont de l'Ouisse *

Lacave (Lot)
Tel : 05 65 37 87 04 – www.lepontdelouisse.fr
➡ Voir portrait page 5

Christophe Combet, Château de Mercuès *

Mercuès (Lot)
Tel : 05 65 20 00 01 – www.chateaudemercues.com

Nicole Fagegaltier, Hôtel-restaurant du Vieux Pont *

Belcastel (Aveyron)
Tel : 05 65 64 52 29 – www.hotelbelcastel.com

Jean-Luc Fau, Goûts et Couleurs *

38, rue de Bonald – Rodez (Aveyron)
Tel : 05 65 42 75 10 – www.goutsetcouleurs.com

Daniel Gonzales et David Biasbetti, O Saveur *

8, place des Ormeaux – Rouffiac-Tolosan (Haute-Garonne) - Tel : 05 34 27 10 11

Patrick Lagnes, Au Déjeuner de Sousceyrac *

Sousceyrac (Lot)- Tel : 05 63 33 00 56
www.au-dejeuner-de-sousceyrac.com

Claude Marco, Restaurant Marco *

Lamagdelaine (Lot)- Tel : 05 65 35 30 64
www.restaurantmarco.com

David Enjalran, L'Esprit du Vin *

11, quai Choiseul – Albi (Tarn)
Tel : 05 63 54 60 44

Hervé Daumy*, La Table des Capucins

Hôtel de l'Abbaye des Capucins - 6-8 quai de Verdun - Montauban (Dept.Tarn-et-Garonne)
Tel: 05 63 22 00 01 - www.abbayedescapucins.fr

Jérémy Morin, Le Métropolitain *

2, place Auguste Albert – Toulouse (Haute-Garonne)
Tel : 05 61 34 63 11- www.metropolitain-restaurant.fr
➡ Voir portrait page 4

Alexis Pélissou, Le Gindreau *

Saint-Médard (Lot)
Tel : 05 65 36 22 27
www.legindreau.com
➡ Voir portrait page 6

Franck Renimel, En Marge *

8, rue Mage – Toulouse (Haute-Garonne)
Tel : 05 61 53 07 24 – www.restaurantenmarge.com

Eric Sampiétro, La Table des Cordeliers *

1, rue des Cordeliers – Condom (Gers)
Tel : 05 62 68 43 82 – www.latabledescordeliers.fr
➡ Voir portrait page 6

Guillaume Salvan, La Falaise*

Cahuzac-sur-Vère (Tarn)
Tel : 05 63 33 96 31 – www.lafalaiserestaurant.com

Michel Truchon, Le Sénéchal*

Sauveterre-de-Rouergue (Aveyron)
Tel : 05 65 36 22 27 – www.hotel-senechal.com

Guillaume Viala, Le Belvédère*

Route de St-Julien - 11,rue du >Maquis - Bozouls (Aveyron)
Tel : 05 65 44 92 66 - www.belvedere-bozouls.com

Simon Scott, Bistrot Saveurs*

5, rue Sainte-Foy - Castres (Tarn)
Tel : 05 63 50 11 45 - www.bistrot-saveurs.com

Midi-Pyrénées : fiche d'identité

=> **Nombre d'habitants :**

près de 2,9 millions.

=> **Superficie :**

45 348 Km², soit la plus vaste région de France

=> **Capitale :**

Toulouse, avec 437 000 habitants.

=> **8 départements :**

- ✦ Ariège
- ✦ Aveyron
- ✦ Gers
- ✦ Haute-Garonne
- ✦ Hautes-Pyrénées
- ✦ Lot
- ✦ Tarn
- ✦ Tarn-et-Garonne

=> **3^{ème} région touristique intérieure** (c'est-à-dire hors littoral) sur le marché national : 4,5% de part de marché.

=> **6^{ème} région touristique française** sur le marché international : 4,2% de part de marché.

=> **86,6 millions de nuitées** en 2009.

=> **4 ensembles classés au Patrimoine Mondial** de l'Humanité par l'Unesco : Canal du Midi, cirque de Gavarnie, chemins de Saint-Jacques de Compostelle, cité épiscopale d'Albi.

=> **8 villes et pays d'art et d'histoire** : Cahors, Figeac, Montauban, Millau, vallée de la Dordogne, bastides du Rouergue, vallées d'Aure et du Louron, Pyrénées cathares.

=> **Les Grands Sites de Midi-Pyrénées :**

- ✦ Toulouse
- ✦ Canal des Deux Mers
- ✦ Collection Ariège, 14 000 ans d'histoire : grottes de Niaux et du Mas d'Azil, Saint-Lizier, Foix, château de Montségur, Mirepoix
- ✦ Viaduc de Millau
- ✦ Conques
- ✦ Villefranche-de-Rouergue / Najac
- ✦ Auch
- ✦ Marciac
- ✦ Flaran / Baïse / Armagnac
- ✦ Revel / Sorèze / Saint-Ferréol, aux sources du Canal du Midi.
- ✦ Luchon
- ✦ Saint-Bertrand-de-Comminges
- ✦ Pic du Midi de Bigorre
- ✦ Cauterets / Pont d'Espagne
- ✦ Cirque de Gavarnie
- ✦ Lourdes
- ✦ Cahors
- ✦ Rocamadour
- ✦ Saint-Cirq-Lapopie
- ✦ Figeac
- ✦ Vallée de la Dordogne
- ✦ Albi
- ✦ Cordes-sur-Ciel
- ✦ Moissac



Comité Régional du Tourisme
Midi-Pyrénées
54, boulevard de l'Embouchure
BP 52166
31022 Toulouse Cedex 2

www.tourisme-midi-pyrenees.com