arvis

bre de la cathédrale

eille avec le sou- e Elajmi est la eux. Depuis l'an qui dirige le res- vis, idéalement le parvis de la nte Cécile. tivaux, deux ter- tendent. L'une, vant de la maison lbigeoise, deve- t. « Cette année, u étendre cette e sous les arbres a fontaine face à », se réjouit Isa-

on aussi pour les uvent ainsi profi- ient unique, face nte cathédrale de ée par sa dentelle parvis. Au milieu on, la terrasse per- tendre mais aussi lle, Albi la rouge, ure, l'art de vivre .

nde terrasse, à l'ar- pâtisse, « plus au calme. Elle est plus appréciée le soir ». Au calme, dans a verdure, on peut aussi y déguster les plats proposés par le restaurant. « Des plats confectionnés avec des produits frais, en lien avec des producteurs locaux notamment pour les légumes ». Avec deux menus- à 15€ et 26€ - les gourmands peuvent se délecter de salades –roma, occitane, périgourdine- de gaspacho, de saumon gravlax… de parillada de poissons et de viandes, de seiche sautée à l'huile d'olive, ail et persil, de noix d'entrecôte, de souris d'agneau braisée au thym et au miel… de capuccino de fraises en réduction de balsamique, de gros chou sauce chocolat fraîcheur exotique ou encore de brochettes de fruits de saison au chocolat… A consommer sans modération.

B. GRAU

Tél. : 05 63 46 27 10. Ouvert 7 jours sur 7, le midi, le soir et pour des boissons et snacking dans la journée.

CUQ-TOULZA | Cuq en terrasses

Soleil couchant sur le Lauragais

La clientèle est essentiellement composée d'habitués. Peut-être est-ce parce qu'il faut connaître l'endroit pour y arriver… Discrètement indiqué depuis la traversée de Cuq-Toulza, l'établissement tenu depuis 19 ans par Philippe Galice et Andonis Vassalos (qui tient les fourneaux) est à l'écart des axes principaux. Cette bâtisse du XVIIIe siècle, posée au pied de l'église, propose cinq chambres d'hôtes et deux gîtes, ainsi qu'un maximum de 25 couverts, de mai à novembre, et les soirs uniquement. C'est le soir justement que l'on profite le mieux de la terrasse environnée de nature, sa vue sur la plaine du Lauragais étant magnifiée par le soleil couchant. Les deux patrons, dont les grand-pères tenaient tous les deux des restaurants, ont toujours baigné dans la cuisine. Mais c'est après avoir tous deux travaillé dans de grandes entreprises qu'ils se sont décidés à reprendre une affaire… Et c'est par le hasard d'un coup de foudre pour le lieu qu'ils se sont installés dans le Tarn : « Invités pour le mariage d'une amie d'enfance, nous avons découvert le site et appris qu'il allait être vendu. Nous n'avons pas voulu laisser passer cette chance… » Après de gros travaux, ils ont commencé à proposer, sur réservation uniquement, une cuisine méditerranéenne composée de légumes, toujours frais, de viandes cuites à la vapeur ou à basse température. Une cuisine travaillée à partir de produits achetés le jour même, une fois le nombre de convives déterminé.

SJ

Rens. au 05 63 82 54 00.

CAUCALIÈRES | Restaurar

Dans un écrin d

Le cadre est bucolique, on ne peut paons déambulent gracieusement dans l'herbe. On est ailleurs, niché servée, au pied du Causse et de la Autrefois, à la place du restaurant d écurie et un poulailler. Il y avait aus patron, David Gayral, en montrant hippique a ouvert en 1990, et le res David est au départ pâtissier, il a co du restaurant, avant de le reprend dure depuis 17 ans. En cuisine, on Lyne et David sont au service. Ch

A table sur huit