Nos coups de cœur

L'hôtel des Trois Lys

PERROGON/ANDIA

Albi

• **Chez les Jeambrun.** Une belle maison de caractère. L'hôtesse aime faire partager son amour du Maroc et de ses spécialités. Agréables petits déjeuners en bord de piscine. 85 €. 31, rue des Jardins. 05.63.47.22.24.

Cuq-Toulza

• **Cuq en Terrasses.** Une ancienne maison de maître du XVIIIe au milieu d'un jardin méridional de 1 hectare, des chambres décorées avec goût et une cuisine gourmande : l'adresse de charme par excellence. Cuq-le-Château. 05.63.82.54.00. www.cuqenterrasses.com. Chambres de 90 à 130 €, suite à 150 €. Dîner sur réservation à 30 €.

Montesquieu-Volvestre

• **La Halte du temps.** Marie-Andrée Garcin a fait de cette maison de famille un hôtel particulier du XVIIe, un petit bonheur de maison d'hôtes. Grandes chambres avec petit salon, décorées avec style. Accueil charmant et bonne table. 72, rue Mage. 05.61.97.56.10. Chambres de 54 à 62 €. Table d'hôtes sur réservation à 20 €.

Terraube

• **La Terrauboise.** Une bonne table, cuisine régionale. Service sympathique, sur une terrasse couverte. 05.62.68.94.83. Menus de 13 à 30 €.

• **L'Objet de hasard.** Christian Gatipon-Bachette, amateur de meubles XVIIIe, s'est fait antiquaire, avec une boutique pleine de charme aménagée comme un appartement. Sièges, table de drapier, portraits... 06.83.00.23.81. Ouvert le week-end et sur rendez-vous.

Condom

• **Hôtel des Trois Lys.** De grandes chambres sobres et élégantes pour cet hôtel particulier du XVIIIe. Une table qui mêle exotisme et classicisme (tajine de confit de canard aux figues, magret rôti à la vanille...). Un accueil charmant. Une réussite. 38, rue Gambetta. 05.62.28.33.33. www.les-trois-lys.com. Chambres de 80 à 150 €. Menus de 13 à 30 €.

Cordes-sur-Ciel

• **Hostellerie du vieux Cordes.** Restaurant Tonin'Ty, Yves Thuriès, chef multiprimé, a installé ses pénates dans le vieux Cordes. Tout y est raffiné et, quand on déjeune dans la cour intérieure sous la glycine de 300 ans, c'est le bonheur ! Chambres de 47 à 77 €. Menu de 15 à 35 €. 21, rue Saint-Michel. 05.63.53.79.20. www.thuries.fr

PERROGON/ANDIA

LECTOURE

PERROGON/ANDIA

• **Bleu de Lectoure.** Henri et Denise Lambert sont tombés amoureux, il y a onze ans, de cette ancienne tannerie de Lectoure. *« Ses volets d'un beau bleu-gris nous ont intrigués. Nous avons alors découvert l'histoire du pastel. Cette plante, dont les feuilles produisent un pigment bleu, a longtemps fait la renommée de la région. »* Le fameux pays de Cocagne tire son nom de la boule faite avec ces feuilles, un des stades de transformation du produit. Avec, d'un côté, un livre écrit par des chercheurs napoléoniens et, de l'autre, des graines du Conservatoire national des plantes médicinales, Henri Lambert s'est lancé dans des expériences, jusqu'à développer un procédé breveté. En collaboration avec l'université de Toulouse, Bleu de Lectoure crée désormais vêtements, peinture et bientôt cosmétiques et lingerie avec son pastel. La visite de l'atelier, passionnante aussi bien pour les adultes que pour les enfants, est l'occasion de (re)découvrir la « saga » de cette plante. Pont de Pile. 05.62.68.78.30. www.bleu-de-lectoure.com.

• **Hôtel-restaurant de Bastard.** Un bel hôtel particulier du XVIIIe décoré avec goût. Repas servis sur la terrasse avec un menu « Autour du foie gras ». Rue Lagrange, Lectoure. 05.62.68.82.44. www.hotel-de-bastard.com. Chambres de 45 à 80 €, suite à 110 €. Menus de 28 à 59 €.

ROSENTHAL/ANDIA

Le Point

Le Point

www.lepoint.fr Hebdomadaire d'information du jeudi 22 juillet 2004 n° 1662

Sud-Ouest

Balades
Maisons d'hôtes
Jardins
Restaurants...

Notre guide de l'été

SPÉCIAL 16 PAGES

©WALLIS

M 02405 - 1662 - F: 3,00 €