



En marge vise les étoiles à Aureville

Le restaurant gastronomique En marge s'est installé depuis deux mois, à l'extérieur de la ville. Auparavant dans un local exigu de la rue Mage, la nouvelle salle de près de 200 mètres carrés laisse apercevoir des perspectives nouvelles pour le chef étoilé, Franck **Renimel**.



© Stéphanie Renard

pas une carte trop chargée, et surtout je reste énigmatique sur les plats car je préfère que les clients se laissent guider» précise le chef. En marge a tenu à garder tout ce qui fait son originalité. Ainsi on peut se demander pourquoi à chaque table, une chaise est de couleur différente. C'est pour perpétuer un petit rituel, «on distribue une carte par table, à la personne assise sur cette chaise, qui doit expliquer et vendre les plats de la carte aux autres».

Avec ce nouvel environnement, Franck Renimel a pu étendre ses activités. Dans le jardin qui entoure le restaurant, «des box de plantes aromatiques ont été installés, il y a des vignes, et bientôt un potager» se félicite-t-il. Lorsque tout ceci aura poussé, Franck Renimel pourra se fournir directement dans son jardin. En attendant, il fait toujours son marché aux Carmes et à Victor-Hugo afin de garantir des produits frais et de qualité. Mais le chef va plus loin,

En hauteur d'une colline, entouré de champs vallonnés, le restaurant En marge s'impose dans ce cadre champêtre, qui contraste avec l'ancienne petite salle du centre-ville. Afin que les invités puissent profiter de cette vue, l'architecte toulousain Patrice Batsalle, a rénové le hangar qui sert de salle en installant d'immenses baies vitrées sur les murs en briques. Une alliance entre les styles modernes et rustiques, qui symbolise à la perfection les plats proposés sur la carte. Le chef aime associer des produits comme les légumes oubliés ou le pigeon avec des mets raffinés tels que le caviar des Pyrénées, la truffe ou les cèpes. «Ma cuisine est une cuisine spontanée, que j'imagine selon l'inspiration du moment, mais surtout en travaillant avec des produits de saison. C'est la raison pour laquelle la carte change tous les mois» explique-t-il. En ce moment, le cappuccino de champignons, le pigeon accompagné

d'un risotto de cèpes ou encore un dessert intitulé "Noix, orange et chocolat" composent la carte. Le choix est restreint : 3 entrées, 3 plats, 3 desserts. Avec des titres qui n'en disent pas long sur le contenu de l'assiette. Mais tout cela est volontaire : «Je ne voulais



© Stéphanie Renard

car d'ici janvier, un hôtel va ouvrir ses portes, sur le même terrain, avec six grandes suites et une piscine. «On espère qu'il sera classé en 4 étoiles» révèle-t-il. Quant au restaurant, le chef compte également passer à la vitesse supérieure, «l'objectif est de garder mon étoile, que j'ai obtenue en 2003, mais surtout d'en avoir une deuxième». Une grande cuisine, le cadre, la salle, et l'équipe qui est passée de 4 à 18 personnes sont autant d'éléments qui entreront en jeu. Sans oublier l'accueil, «on reçoit les gens comme on les recevrait dans notre salon». L'addition en plus... Les prix débutent à 30 euros le midi et montent jusqu'à 250 euros pour la formule "Truffe d'Alba".

Coralie Bombail.

*En marge
Lieu-dit Le Birol
31320 Aureville.
Réservations : 05.61.53.07.24*

