

marie claire

MIDI PYREENES



CUISINE GASTRONOMIQUE

En Marge

« J'ÉVEUX DONNER DE L'ÉMOTION ET DU PLAISIR EN PRATIQUANT UNE CUISINE AUDACIEUSE ET SANS BARRIÈRES »

Frank Renimel

Itinéraire d'un chef étoilé

Faux airs de Ryan Gosling, sourire malicieux et œil qui frise, Frank Renimel ne ressemble pas au chef étoilé tel qu'on l'imagine habituellement... « Frank, c'est un surfeur. Il est un peu lunaire, mais dès qu'il s'agit de travail, il n'y a pas plus exigeant et méticuleux » confie Isabelle, sa compagne. Ces deux-là se connaissent bien, depuis l'enfance. Ensemble, ils ont créé En Marge. Le premier du nom, petite adresse merveilleuse au cœur de Toulouse, mènera Frank à sa première étoile. Succès aidant, le couple décide de s'agrandir. Le nouvel En Marge voit le jour il y a un an, sur un coteau verdoyant des environs de la Ville Rose.

Le cadre idéal

« Nous voulions nous reconnecter avec la nature » explique Isabelle. En investissant un vaste corps de ferme en brique et en le rénovant de manière spectaculaire, les deux jeunes gens ont créé un endroit de rêve. Leur rêve. Doté d'impressionnantes baies vitrées donnant sur la campagne avoisinante, mariant avec sobriété architecture traditionnelle et design contemporain, ils ont imaginé un lieu qui leur ressemble. Un cadre idéal pour expérimenter la cuisine du chef Renimel.

Audace et émotion

« J'aime faire naître des émotions, j'essaie de surprendre, aussi bien sur le plan visuel que gustatif, de casser les codes tout en restant cohérent » précise-t-il. Sa cuisine est spontanée, pleine de peps. Il marche à l'affectif, sa carte se renouvelle sans cesse, et sans cesse, elle émerveille. Qu'il travaille le homard, le caviar des Pyrénées ou le cochon de lait, ses assiettes dressées au cordeau emportent l'adhésion. Mais comme tout grand chef qui se respecte, il sait aussi vous transporter avec un œuf cuit à basse température accompagné d'un tartare de cèpes. Comme quoi, on peut être à la fois En Marge et au cœur de la gastronomie contemporaine... Recommandé.



Photos: E. GENIUS

1204, route de Lacroix Falgarde, Birol, 31320 Aureville - Tél. 05 61 53 07 24 - www.restaurantenmarge.com
Ouvert tous les jours sauf dimanche soir et lundi. Menu à partir de 30 € en semaine (déjeuner).