



> CI-DESSUS

Franck Reminel propose désormais sa cuisine au sein d'un nouveau restaurant, à Aureville

Si vous souhaitez organiser un repas d'affaires de haut vol, Toulouse ne manque pas d'adresses étoilées pour proposer une table gastronomique à vos convives. Petite sélection gourmande.

par Stéphanie de Balorre

Le nouvel étoilé

Le Guide Michelin vient d'attribuer une étoile au chef toulousain Sylvain Joffre, âgé de 32 ans. Dans son restaurant **En Pleine Nature**, il propose une cuisine proche de la nature et des saisons. Pour un repas d'affaires en petit comité, le salon privé installé à l'étage accueille jusqu'à 14 convives autour de la même table ou une petite vingtaine répartie sur deux tables. Si l'on préfère un endroit moins isolé, on peut réserver une table dans la salle du rez-de-chaussée qui ouvre sur les cuisines et d'où l'on peut suivre le ballet du chef et de sa brigade.



> En Pleine Nature, 6 place de la Mairie, Quint-Fonsegrives - 05 61 45 42 12

Cuisinier 2013 !



Nommé Cuisinier de l'année 2013 par le Gault & Millau, Yannick Delpech cumule les distinctions. Ce chef doublement étoilé a réussi son pari de reconstruire son restaurant **L'Amphitryon** détruit en 2011 par un incendie et de le maintenir au plus haut. Avec trois salons privés, les ambiances diffèrent selon

les attentes. Dans le salon Bois, les convives s'installent autour d'une longue table en chêne (18 pers.). L'espace Cheminée, plus vaste, est modulable et peut accueillir jusqu'à 40 personnes. Le plus petit salon Eau s'ouvre sur les vignes avec une table prévue pour 12 personnes.

> L'Amphitryon, Chemin de Gramont, Colomiers
05 61 15 55 55

À la campagne

Franck Reminel faisait accourir le tout Toulouse dans sa petite adresse du centre-ville **En Marge**. Soucieux d'offrir au plus grand nombre sa cuisine étoilée, il a ouvert une nouvelle table à Aureville, dans un ancien corps de ferme rénové, où l'audace contemporaine s'allie parfaitement avec le bois, la brique, les galets et le verre. Si l'ensemble du restaurant peut être privatif et accueillir plus d'une centaine de personnes, un cadre plus intime peut être proposé. Le salon de 12 personnes maximum est en prise directe avec la cave à vins et la cuisine, où la brigade prépare les repas sous la conduite du chef.

> En Marge, 1 204 route de Lacroix Falgarde, Bitrol, Aureville
05 61 53 07 24