



© T. PONS

## EN MARGE, une étoile à la campagne

**A** l'étroit en centre-ville, Franck et Isabelle Renimel ont voulu profiter du déménagement de leur restaurant En Marge pour « offrir un cadre magique ». Le chef étoilé et son épouse accueillent désormais leurs convives dans un vaste domaine à Aureville, à quinze minutes de Toulouse, dans un corps de ferme entièrement rénové. Les vestiges de l'ancienne bâtisse, toujours visibles, apportent un cachet certain à l'établissement, tandis que le décor intérieur se veut contemporain et classieux, avec de larges baies vitrées qui permettent d'admirer le cadre bucolique.

Franck Renimel en profite également pour cultiver son potager, un petit verger, et a même planté 300 pieds de vigne. Il propose des cours de cuisine et d'œnologie, et ouvrira très bientôt un petit hôtel de charme, adossé au restaurant et comprenant six suites. Son ancienne table de la rue Mage, elle, a été reconvertie en un bistrot semi-gastronomique (lire ci-dessous). Dans sa nouvelle cuisine, le chef a étoffé son équipe et propose toujours une carte raffinée, à base de produits du marché et renouvelée tous les mois. On peut y retrouver par exemple un sushi de veau au foie gras accompagné de

son velouté de haricots tarbais, ou encore un homard en croûte d'argile. Et arrive maintenant la saison de la truffe, l'une des grandes spécialités de Frank Renimel, qui lui consacre d'ailleurs un menu spécial.

T.G.

Formule midi à 30€, menus du soir à 49€, 65€, 95€ et 150€. Ouvert tous les jours, midi et soir. 1204 route de Lacroix-Falgarde, lieu-dit le Birol, à Aureville. 05 61 53 07 24, [www.restaurantenmarge.fr](http://www.restaurantenmarge.fr)

## LA FOLIE D'EN MARGE, de haute lignée



Franck Renimel garde un œil sur son ancienne table, rebaptisée La Folie d'En Marge et transformé en « atelier bistronomique », avec la même exigence de qualité. Aux fourneaux, Franck Lopez, qui connaît le chef étoilé depuis une dizaine d'années. La salle s'est dotée de banquettes pour accueillir plus de couverts. Les mets restent d'une grande finesse et le service irréprochable. La formule du midi propose salade-plat-dessert à un excellent rapport qualité-prix : suprême de volaille aux courgettes et à la figue rôtie, salade canard-pastèque et fromage blanc à la mangue. Les autres formules méritent également le coup de fourchette : crevettes en salade, cuisse de canard cuite en

pot-au-feu avec son foie poêlé, poire pochée sur gelée d'abricot et glace au chocolat maison, ou encore tomates-mozzarella de chez Betty revisitées, thon albacore à la sauce vierge et sabayon de fruits rouges au Banyuls. Si on y ajoute son menu spécial homard le week-end et son concept « Jour d'un chef », qui permet à un passionné de participer à la préparation d'un repas pour les convives de son choix, il en résulte une adresse sans reproches.

M.H.

Ouvert du mardi au samedi, midi et soir. Formule midi à 14€, menus à 29 et 49€. La Folie d'En Marge, 8 rue Mage, 05 61 25 77 01.