

LE CARNET GOURMAND de Gilles Pudlowski



Christian Constant et son chef, Christophe Marque, régalent leurs convives.

Le renouveau du Bibent

Christian Constant, natif de Montauban, qui fut le chef deux fois étoilé du Crillon, gère un petit empire gourmand à Paris, rue Saint-Dominique (Le Violon d'Ingres, le Café Constant, Les Cocottes). Il est venu à Toulouse remettre en selle le vieux Bibent. Cette magnifique brasserie baroque et Art nouveau, millésimée 1882, située sur la plus belle place de la ville, ne se contente pas d'afficher un visage neuf, coloré, rutilant. Elle offre désormais une des meilleures cuisines de la ville. Rustico-chic, aristo-canaïlle, élégante avec décontraction, elle est d'abord complice et savoureuse. Le personnel de salle, Arnaud Enjalbert et ses adjoints, Julien Avelin et Paul Fournié, mènent leur monde à la baguette agile. On ne réserve pas. Mais, en salle ou en terrasse, on trouve vite place. Pour goûter les mets malicieusement imaginés par le grand Christian et réalisés avec brio par le sage Christophe Marque, qu'on vit il y a peu chez Monsieur Georges, place Wilson. Cet ancien de Westerman au Drouant et de Dutournier au Carré des Feuillants mixe avec dextérité les plats régionaux, ceux de toujours

et de l'air du temps. Ce qu'on goûte là ? L'œuf mimosa et la ventrèche de thon, le confit de foie gras, les pommes de terre farcies de pied de porc, qu'on sert aussi pour l'apéro ou en dégustation. Il y a encore la vraie salade César comme au Ritz, l'œuf mollet roulé à la mie de pain avec oignons, lardons et poivrons doux ou la crème glacée de haricots tarbais au caillé de brebis. Comme à Paris, dans les trois maisons du roi Christian, qui a ici distillé son savoir et, en une seule demeure, toutes ses belles idées. Ensuite ? Le suprême de bar croustillant aux amandes et dés de citron, la tête de veau, langue et cervelle pochées avec sauce ravigote aux câpres, la belle tranche de foie de veau épaisse cuite au sautoir ou un plat du jour – et d'enfance – comme la bouchée à la reine, avec ses quenelles de volaille, son feuilletage, ses godiveaux. La carte des vins (en reuilley côté blanc, en fronton pour faire local avec malice, comme en banyuls avec La Rectorie) a de la ressource. Et rappelle que *bibent*, en occitan, signifie « le bien-boire ». Les desserts (fameuse tarte au chocolat noir, riz au lait ou belles profiteroles) sont à craquer sur place. Bref, on comprend que le succès soit venu au

rendez-vous du lieu dès sa flamboyante réouverture.

Le Bibent, 5, place du Capitole. 05.34.30.18.37. Carte: 45-65 €.

Le beau bar

Christophe Baron et Magali Fregeac ont repris l'ex-Petit Martin pour en faire un lieu double: salle à manger au premier, bar à vins au rez-de-chaussée. La déco est moderne, les plats dans le vent (croustillants de gambas au basilic thaï, filets de maquereau et polenta, seiche à la planche et aioli provençal), la sélection de crus impressionnante et les tables dehors donnent envie de s'asseoir.



La convivialité, c'est Christophe Baron.

Côté vin, 37, rue Boulbonne. 05.34.44.95.89. Menu: 19 € (déjeuner). Carte: 40 €.

Le modeste du centre

Un hôtel moderne avec ses chambres zen et blanches, une brasserie avec ses tables en terrasse face au théâtre et en salle avec la cuisine ouverte en contrepoint: c'est Le Cousture. Le sage Stéphane Texier réalise, sans coup férir, une cuisine



Stéphane Texier mitonne une cuisine modeste mais bien vue.

modeste mais bien vue qui se renouvelle quotidiennement. Risotto noir vénère à la crème de crustacé, carpaccio et salade de mesclun, escargots Pèpère (avec beurre, échalote, ciboulette), tagine de lotte aux épices douces, cassoulet toulousain ou souris d'agneau confite ne font pas de vagues. Le soufflé glacé à la banane au rhum arrangé se mange tout seul. *Le Cousture*, 40 boulevard Lazare-Carnot. 05.34.40.29.00. Ch.: 110-150 €. Brasserie, 05.34.40.28.96. Menus: 15,90 € (déjeuner, semaine), 17,90 € (dîner & WE), 25 €. Carte: 35-55 €.

François, roi des fromages

Tout neuf MOF fromager 2011, François Bougon, fils de Xavier, le fondateur de la boutique, a repris l'héritage paternel depuis dix ans déjà. Il défend le comté, l'anneau du Vic-Bilh des Hautes-Pyrénées et le bleu de Séverac dans l'Aveyron avec la même ferveur. *Xavier*, 6, place Victor-Hugo. 05.34.45.59.45.



François Bougon sélectionne les meilleurs fromages et les défend avec ferveur.

PHOTOS: JEAN DANIEL SUDRES / VOYAGE-GOURMAND