



Le Cénacle



Moi Chef

UNE TABLE ÉLÉGANTE

Dans l'écrin de la Cour des Consuls, le nouvel hôtel de luxe toulousain ouvert début septembre, se cache Le Cénacle, un restaurant élégant dont la carte a été établie par le chef étoilé de l'Hôtel de la Cité de Carcassonne, Jérôme Ryon. Entre un foie gras au pain brioché aux céréales, un filet de bœuf de l'Aubrac, des noix de ris de veau rôtis et un dessert au chocolat pur Caraïbe, les plats mêlent les saveurs du Sud aux produits de la région. Formule déjeuner avec entrée, plat, dessert, vin et café : 38 €.

Le Cénacle. La Cour des Consuls. 46, rue des Couteliers, Toulouse. Tél. : 05 67 16 19 99.

UN FAST-FOOD TERROIR

L'enseigne Duck Me a ouvert mi-septembre un nouvel établissement à Labège. Ce fast-food d'un genre nouveau propose des burgers, clubs sandwiches, brochettes et hot dogs, à base de canard 100 % Sud-Ouest. On vous conseille le Ducker, un burger avec steak de canard, fromage fondu, salade, tomates, oignons rouges et sauce maison, le tout dans un pain brioché aux graines de sésame préparé par un boulanger artisan de Carbone (6,50 €).

Duck Me. C.C. Labège 2, La Pyrénéenne, Labège.

DES DÉLICES À LA TRUFFE

Les Toulousains Tannequi Bujard et Olivier de Guyenro, de la marque Ronds de Sorcière, lancent fin novembre, en parallèle de leur activité de trufficulteur, une nouvelle gamme exigeante de huit produits à base de truffe noire, truffe blanche et truffe d'été : moutarde, huile d'olive, sel, crème de truffe, miel d'acacia et pâte à tartiner pour l'apéro. Entre 7 et 45 €.

Ronds de sorcières. Produits en vente sur rondsdesorciere.fr

DES MAMIES AUX FOURNEAUX

Ras le bol de la cantine de votre entreprise ? Plus envie de courir les restos à l'heure du déjeuner ? Mamie Régale lance un service traiteur original, dont les cuisinots sont des grands-mères à la retraite. Elles préparent leurs spécialités avec des produits locaux, et les repas sont livrés sur le lieu de travail. Pour ses débuts, Mamie Régale livre à Labège, Balma et dans le centre-ville de Toulouse. Le succès est tel que dans les mois qui viennent, d'autres lieux de livraison sont prévus. Plat + dessert autour de 12 €.

www.mamieregale.fr

DES PLATS DE CHEFS À DOMICILE

Chaque semaine, la start-up toulousaine Moi Chef livre à domicile, dans la ville et aux environs, les ingrédients et la recette nécessaires à la réalisation d'un plat de grands chefs toulousains tels les étoilés Stéphane Tournier et Frank Renimel ou Hamid Miss, de la Pente Douce, Simon Carlier, de Solides, Georges Camuzet, de l'Air de Famille, Bruno Barthes, des Sales Gosses et Sarah Truong Qui, de l'Empereur de Hué. De 15 à 30 €, selon la recette et le chef.

Moi Chef. moichef.fr

UN PLATEAU-REPAS AU BUREAU

Le traiteur toulousain Gimm lance Gimm sur un plateau. L'idée : chez soi, entre copines ou au bureau, on se fait livrer un plateau-repas adapté à ses envies. Le savoir-faire et l'imagination du chef, jumelés à l'excellence des produits, sont la garantie d'un repas équilibré et délicieux. Quatre formules proposées : Carré Prestige (17 €), Midi 30 (18,50 €), Cocktail & Co (24 €), Tempo Box (11 €).

Gimm sur un plateau. www.gimm-surunplateau.com

SUITE PAGE 6

VIVE LA COOPÉRATION !

Créer le premier supermarché coopératif de Midi-Pyrénées : c'est l'objectif de l'association La Chouette Coop. En échange d'une cotisation libre et de quelques heures de travail par mois (tenue de la caisse, mise en rayon...), les coopérateurs y trouveront au juste prix des produits de l'agriculture locale durable. L'asso cherche un lieu pour se loger et installer ce supermarché. On s'inscrit en ligne pour devenir coopérateur ou faire un don.

lachouettecoop.fr



La Tempo Box de Gimm sur un plateau