

Le Karo, le produit à portée de main

Ouverte au printemps dernier, cette table du MIN s'inscrit déjà comme une référence sur la carte gourmande toulousaine.



© FRÉDÉRIC MALIGNE

Philippe Puel est un homme discret. Sans bruit, sans vagues, il s'est constitué en quelques années un solide patrimoine gourmand, et s'est imposé dans la ville en procédant par encerclement : à l'ouest, à Saint Martin du Touch, *Le Cantou*, vaisseau amiral, à l'est à l'Union, *la Bonne auberge*, au nord, avenue de Etats-Unis *le Karo*, le petit dernier, ouvert en février 2008 au cœur du Marché d'intérêt National, au deuxième étage d'un pavillon récent qui domine le site.

Philippe Puel a fait appel à Yannick Roux pour tenir les fourneaux. Un chef de 34 ans, bardé de médailles acquises chez Pierre Roudgé au *Cercle d'Oc*, puis au côté des jeunes loups Christian Tetedoie et Mathieu Viannay à Lyon, et Omar Bachir à la Corde à Toulouse.

On peut le voir s'affairer avec sa brigade dans sa cuisine à découvert tournée vers les convives. La salle à manger, moderne,

est éclairée par un toit à verrière et de grandes baies, et la clientèle se satisfait de l'ambiance bon enfant.

Et dans l'assiette ? Tout ce qui se fait de mieux en matière de fruits, légumes, poissons et viandes est à portée de main. Les saint-jacques et pétoncles arrivées du matin, la côte de bœuf, le pistolet de veau, la canette, les légumes oubliés proviennent des étals voisins. C'est dire la fraîcheur des préparations malignes, revisitées avec doigté et parfois teintées d'un brin d'exotisme, qui vénèrent le produit et collent aux saisons et aux envies du chef.

L'autre jour, les ravioles frites farcies de lapin confit, oignons et pistaches, sur un lit de betterave chinoise marbrée étuvée au beurre, avaient un air de pastilla. Les tranches de tête de veau panées et cuites à la plancha, flanquées de champignons, courgettes, pommes de terre, haricots baraqués et d'une étonnante purée de lingsots, poivrons, et lard au goût fumé faisaient dans l'assiette ? Tout ce qui se fait de mieux en matière de fruits, légumes, poissons et viandes est à portée de main. Les saint-jacques et pétoncles arrivées du matin, la côte de bœuf, le pistolet de veau, la canette, les légumes oubliés proviennent des étals voisins. C'est dire la fraîcheur des préparations malignes, revisitées avec doigté et parfois teintées d'un brin d'exotisme, qui vénèrent le produit et collent aux saisons et aux envies du chef.

saint dans le rustique ascendant canaille. Quant au dessert du jour, la poire pochée et sa quenelle de chocolat blanc, et caramel au beurre salé, il rappelait les goûts de l'enfance. Combien pour ce menu «Cours du jour», qui comme son nom l'indique, change quotidiennement ? 24 euros ! Une bonne affaire pour les gourmands des entreprises du secteur nord qui ont fait du Karo leur cantine de luxe.

A la carte, on pourra choisir le nem de gambas, tagliatelles de légumes, pomme au lard et sauce curry, le cabillaud rôti, Ebbly à la concassée de tomates et Serrano, et le «Paris-Brest tout simplement» qui vient rivaliser avec celui de Romain Brard au restaurant *Genty-Magre*.

On pardonnera à Philippe Puel de présenter une carte des vins qui manque un peu de coffre - comparée à celle, abondante et éclectique du *Cantou* - mais le 100 % Syrah du Domaine Castelbon en Pays d'Oc, Le Bergerie Domaine d'Hortus, le Bourgueil Domaine de Valette, à petits prix, se laissent boire.

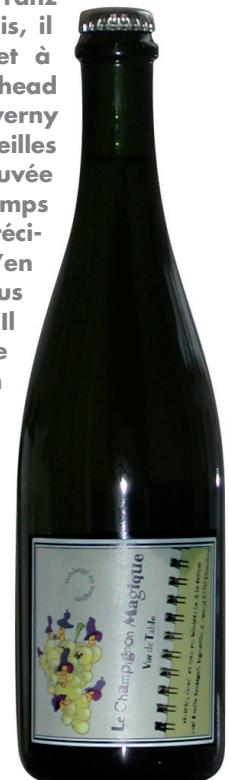
Le Karo ? Une table à suivre.

Pierre Gar

LE KARO, Marché d'Intérêt National, 126 avenue des Etats-Unis 31200 Toulouse.
Tél. : 05 62 72 00 52.

Le Karo mode d'emploi

Il faut montrer patte blanche pour accéder au MIN, passer au guichet «non abonnés» et indiquer au péage que l'on se rend au Karo. Longer les bâtiments à main droite sur 500 mètres. C'est là. Vaste parking devant l'entrée. Ascenseur jusqu'au 2 étage. Le restaurant est ouvert du lundi au vendredi au déjeuner, et le jeudi et vendredi soir (service jusqu'à 21h30).



Aller au Champignon...

Pour cause d'indisponibilité temporaire de l'habituel titulaire de notre rubrique vin, Raoul Volponi prend le relais cette semaine de Sébastien Lapaque, vraisemblablement victime de l'un de ces petits matins difficiles succédant aux soirées émouvantes. Le bougre était pourtant en forme la semaine dernière où, dans le triangle des Bermudes du carrefour de l'Odéon, il étanchait gaillardement sa soif. Après un *Montlouis de Franz Saumon* dégusté au Comptoir du Relais, il proposa au vaillant Léon Mazzella et à votre serviteur de déguster au Moosehead voisin, rue des Quatre Vents, le Cheverny rouge d'Hervé Villemade. Trois bouteilles mirent tout le monde d'accord : la cuvée 2007 goûtait formidablement. Il était temps de changer de crème et de passer précisément à La Crèmerie sur le trottoir d'en face. Là, devant l'offre abondante de jus naturels, il était difficile de trancher. Il fallait donc se risquer sur le bizarre. Une bouteille de *Champignon magique*, un 100 % chardonnay venu de Charnonat, au Sud de Clermont-Ferrand, attira l'attention.

Produit par Pierre Beauger, à qui l'on doit aussi une épataante cuvée rouge 100 % gamay baptisée V.I.T.R.I.O.L, ce *Champignon* se révéla idéal pour se remettre les papilles en place avec une belle fraîcheur et des arômes complexes que même le sucre résiduel - particulièrement présent dans cette bouteille - ne venait parasiter. Cela pétillait un brin dans les verres et beaucoup dans les têtes. L'ami Mazzella, qui n'avait jamais goûté ce nectar sans soufre, n'en revenait pas et méditait sur la mention «Vendangé en tongs» de l'étiquette. Après un tel flacon, il devenait compliqué de trouver une suite cohérente. La preuve : derrière le *Champignon magique*, même un champagne de Jérôme Prévost ne tint la distance. C'est bien gentil tout cela, direz-vous, mais faut-il aller en Auvergne ou à Paris pour mettre la main sur ce somptueux vin de pirate ? Que nenni. À Balma, le caviste In Vino Fredo en propose, mais il n'y en aura pas pour tout le monde...

Raoul Volponi

Pierre Beauger – rue Saint-Julien – 63450 Chaponat.

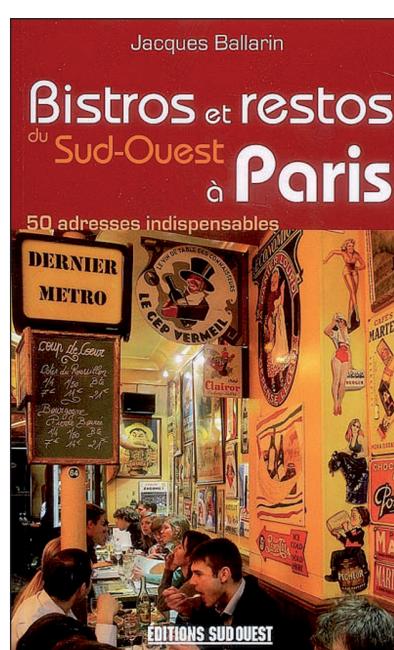
Tél 04 73 78 23 76.

Montagnes Pyrénées vous êtes mes amours...

Sur les rives de la Seine, la cuisine qu'on aime a l'accent chantant d'«en bas». Un guide flâneur esquisse la nouvelle géographie de la gastronomie parisienne en s'attardant sur quelques chefs montés du Sud-Ouest à Paris.

Avis aux Gascons inconsolables d'être obligés de passer de longs séjours dans la grisaille de Paname : Jacques Ballarin vient de publier un petit guide dédié aux *Bistros et restos du Sud-Ouest à Paris*. 56 pages, 50 adresses indispensables, c'est un carnet qu'on glissera non pas dans sa valise mais dans sa poche avant de monter dans l'avion à Blagnac. Le livre s'ouvre sur ce qui nous plaît le mieux : une photographie en double page de la «bande à Camdeborde», prise sur le trottoir du Relais Saint-Germain, 7 carrefour de l'Odéon dans le Vle arrondissement.

De gauche à droite : Julien Duboué, ancien talonneur des cadets de Peyrehorade et présentement chef du restaurant Afaria (15, rue Desnoettes, XVe), Jean-Marc Lemmery, qui a joué à la mêlée à l'USAP et régale désormais le Quartier latin au Bistrot de l'Alycastre (2, rue Clément, Vle), Alain Carrère, patron d'un restaurant au nom qui nous plaît bien, le Pamphlet (38, rue Delbelley, Ille), Bertrand Bluy, qui a naguère goûté aux joies du XIII^e avant de poser ses valises aux Papilles (30, rue Gay Lussac, Vle), Stéphane Jégo, prince des délices parisiennes à l'Ami Jean (27, rue Malar, Vle), Christian Etchebest, basquibéarnais dont l'empire s'étend du XVe au XI^e depuis l'ouverture de la Cantine du Troquet (101, rue de l'Ouest, XI^e), Sébas-



tien Gravé, le «Seb des Fables» comme on l'appelle au pays, non qu'il soit baratinier, mais parce que son restaurant est placé sous l'invocation de M. de la Fontaine (*Les Fables de la Fontaine*, 131 rue Saint-Dominique, Vle).

Du beau linge et des sourires gourmands autour d'une table richement garnie :

pain de chez Poujauran, charcuterie de la maison Camdeborde à Pau, magnum de bordeaux Château le Puy, magnum de cheverny rouge de chez Hervé Villemade, beau jambon espagnol à la coupe... «Mon Sud-Ouest, écrit Yves Camdeborde dans une façon de préambule, c'est Pau où je suis né et le carrefour de l'Odéon où je nourris les gens. J'exagère ! Le Sud-Ouest, c'est une géographie que nous connaissons tous et dont il n'est pas besoin de tracer les frontières. C'est Alexandre Dumas, les *Trois Mousquetaires* et notre cher poète béarnais Paul-Jean Toulet. Ce sont nos oies, nos canards, notre jurançon, nos jambons et surtout nos plats, des couleurs, des saveurs que j'ai retrouvées loin de ma montagne Pyrénées.»

La mode de la cuisine venue du Pays Basque, du Béarn et des Landes est aujourd'hui telle qu'il faut craindre les contrefaçons. Avec un cicérone tel que Jacques Ballarin, on peut se laisser guider les yeux fermés : les restaurateurs basques et gascons dont il se fait l'apôtre sont certifiées d'origine contrôlée.

Sébastien Lapaque

Bistros et restos du Sud-Ouest à Paris, 50 adresses indispensables, de Jacques Ballarin, Editions Sud-Ouest, 56 p.

Bruits de cuisine

ASSIETTE. L'Assiette norvégienne de Florence Grimm se dédouble. Outre sa loge à Victor Hugo, une nouvelle boutique vient d'ouvrir ses portes au début du mois au vingt de la rue Ninau. Outre des produits proposés également au marché (dont les poissons fumés), elle propose une sélection issue de la Maison de la truffe, l'andouillette de la Maison Hardouin, des huiles ou encore des vins. On y revient prochainement.

L'Assiette Norvégienne Épicerie – ouvert du mercredi au samedi de 16h à 20h et le dimanche de 10h à 13h.

SITE. Le Temps des Vendanges, le caviste restaurant de la place de l'Estrapade, est désormais présent sur le web (www.letempsdesvendanges.com). A signaler aussi une journée de dégustation le samedi 6 décembre avec Didier Barral (du Domaine Léon Barral à Faugères) et François Morel, auteur notamment du récent ouvrage *Le vin au naturel*.

MAISON. À lire le numéro spécial de *Maisons Sud-Ouest* consacré aux goûts et aux saveurs. Au menu : des rencontres avec des chefs qui livrent leurs recettes, un reportage chez Michel Bras, des portraits de vignerons (dont Elian Da Ros) ou encore une sélection de cinquante vins du sud-ouest. Recommandé.

ABÉCÉDAIRE. Gourmand, il est signé par la romancière Michèle Gazier (Nil éditions) qui consigne des souvenirs et des plaisirs liés à la gastronomie et à la table en général. Il est question de homard, mais aussi des pastilles Zan, sur un ton personnel et juste, souvent drôle.



R.V.