



► L'OPINION INDÉPENDANTE • ART DE VIVRE

Des Halles gourmandes investissent La Cour des Consuls

Du 13 au 23 décembre, sept chalets gourmands ouvriront leurs portes dans la cour de cet hôtel haut de gamme de la rue des Couteliers. Cet évènement éphémère réunira notamment des chefs étoilés ainsi que le nec plus ultra de l'ostréiculture française.

A l'approche des fêtes de Noël, l'hôtel 5 étoiles La Cour des Consuls a décidé de mettre les petits plats dans les grands. Dans la cour de ce majestueux établissement de la rue des Couteliers, sept chalets gourmands vont égayer le quotidien de l'hôtel du 13 au 23 décembre prochains. Ouvertes tous les jours de midi jusqu'à 22 heures 30, tandis qu'un bar satisfera quant à lui la soif des clients jusqu'à minuit, ces Halles gourmandes sont nées de la volonté des organisateurs (l'agence One Conseil et La Cour des Consuls) de transformer la cour de l'hôtel en un véritable lieu de partage. « Cette première édition a pour vocation de faire vivre une expérience gustative, festive et conviviale aux Toulousains et aux touristes de passage dans la ville rose. Des tables à partager seront disséminées un peu partout pour la dégustation sur place tandis qu'un bar central sera le poumon de la halle. A l'intérieur, tout un chacun pourra profiter de salons à l'atmosphère toujours cosy, avec tous les soirs des sets de DJ. C'est cela l'esprit des Halles gourmandes, un lieu qui rassemble » indique Frédéric Fabre, directeur de La Cour des Consuls.



Constant, Tarbouriech...

« Nous proposons une alternative à la restauration traditionnelle, c'est une façon différente de découvrir plusieurs spécialités gastronomiques en un même endroit. Nous voulons aussi devenir un lieu d'accueil pour des événements d'entreprises car l'hôtel met à disposition des salons privés pour les séminaires et propose des formules clé en main avec les Halles gourmandes » indique pour sa part Michael Seban, directeur de l'agence One Conseil. Au programme des festivités et des agapes : sept chefs et/ou artisans où l'on retrouvera « régionaux de l'étape » aussi bien qu'invités prestigieux. Les ma-

carons de Gentina pâtisserie, les spécialités italiennes de Bufalino ou encore celles de Bretagne fournies par Les Crêpes de Benoît seront présentes. L'affiche de ces premières Halles gourmandes vaut toutefois surtout par la participation de Christian Constant (Le Bibent, Le Violon d'Ingres, le Café Constant...), qui installera dans la cour de l'hôtel le « Bibent food truck ». Un autre chef étoilé, Jérôme Ryon, aux manettes de La Barbacane à Carcassonne, cuisinerà à quatre mains avec Thomas Vonderscher, qui évoluera à domicile en tant que chef du Cénacle, le restaurant de La Cour des Consuls. Ce « Chalet étoilé » promet des spécialités

« gastronomiques et bistronomiques » dont le mot d'ordre est de « surprendre ». Les Halles gourmandes se distingueront enfin par une offre ostréicole de premier choix. L'équipe de La Cabane proposera entres autres quelques-unes des meilleures huîtres de la façade atlantique (Dupuch à Arcachon, Papin et Gillardeau aux abords d'Oléron...), tandis que la Normandie ne devrait pas être en reste. Côté méditerranéen, l'excellente maison Tarbouriech, installée sur les rivages de l'étang de Thau, constituera à coup sûr l'une des extractions de ces Halles gourmandes.

Nicolas Coulaud