



La Cour des Consuls, fleuron hôtelier toulousain



La Cour des Consuls, 5 étoiles toulousain, ouvre ses portes sur un cadre historique insoupçonnable. Telle une grande demeure bourgeoise, chaque recoin offre une ambiance chic et chaleureuse. Le restaurant gastronomique et le spa contribuent aussi à cet espace de bien-être hors du temps.



La Cour des Consuls, un cadre historique au design contemporain

Au cœur de la ville Rose dans le quartier des Carmes et à quelques pas des bords de la Garonne, La Cour des Consuls offre une expérience regorgeant d'histoire. L'établissement se loge au sein de deux bâtisses typiquement toulousaines au style néo-classique des 16^e et 18^e siècles. Anciennement hôtels particuliers, les bâtiments qui appartenaient à des Consuls, puis au ministère de la jeunesse et des sports, se voient désormais rendus au public. La décoratrice Chantal Peyrat revisite ces lieux pour faire de ce M Gallery by Sofitel une adresse privilégiée alliant une esthétique urbaine actuelle avec un esprit traditionnel et chaleureux. La Cour des Consuls met ainsi à l'honneur l'histoire de la ville et son patrimoine tout en privilégiant le bien-être de ses « guests ». Aussi des violettes ornent la réception et cette couleur est reprise par petites touches dans les lieux. La visite se poursuit avec un escalier historique entièrement fait à la main, rappel de la ferronnerie de Toulouse, spécialité de la cité. De plus, des œuvres d'artistes régionaux sont exposées afin de promouvoir l'art local.

Egalement dédié aux professionnels, La Cour des Consuls dispose de deux salles de réunion. La Bibliothèque ou La Salle des Conseils sont toutes deux équipées des matériels adaptés pour les séminaires. Toujours disponible pour réunir autour d'un moment convivial et prestigieux, La Cour des Consuls organise de multiples événements tout au long de l'année.



Les Halles Gourmandes des Consuls

Du 13 au 23 décembre, La Cour des Consuls accueille Les Halles Gourmandes des Consuls. Composées de sept chalets pour sept restaurateurs, elles mettent à l'honneur le partage des spécialités salées ou sucrées sélectionnées pour l'occasion. Dans la cour semi-couverte, les chefs étoilés et les maisons de renom font découvrir leur gastronomie au public. Christian Constant, chef étoilé du Bibent y met en avant une cuisine bistrannique et un plat signature « BB Foodtruck du Bibent ». Venue de Marseillan, La Maison Tarbouriech, montre son savoir-faire en tant qu'ostréiculteur réputé. Le restaurant la Cabane y propose également ses fruits de mer et un burger de la mer, tandis que pour la trattoria et les spécialités italiennes, il faut se tourner vers Bufalino. Enfin, côté sucré, les crêpes de Benoît sont à savourer aux côtés des délices de Gentina Pâtisserie dont le chef Bassim Jubran est le vice-champion de France du macaron. Cocktails et DJ de 10h à 18h s'invitent aussi aux Halles Gourmandes des Consuls. Une expérience gustative et conviviale pour profiter de l'atmosphère de Noël dans un lieu prestigieux.



Haute gastronomie en cercle ultra privé au Cénacle

Dans une salle sobre et cosy, dominée par une immense cheminée classée du 16e siècle et la reproduction d'un tableau de Caravage, le restaurant gastronomique de l'hôtel, Le Cénacle, est le rendez-vous des gourmets en ville. Le chef étoilé Thomas Vonderscher y décline une cuisine bourgeoise revisitant les produits locaux. Ainsi la cuisine aux allures du Sud-Ouest, rehaussée de quelques accents occitans, séduit par son raffinement. Le menu ? Et pourquoi pas suivre la sélection du Chef ? En entrée, le foie gras de canard et bœuf gascon, mini légumes de la Vallée des Deux Sources, accompagné d'un bouillon de gingembre et de citronnelle, surprendra par son originalité. Puis arrivent les noix de Saint-Jacques de la baie de Seine rôties, cèpes de pays et jambon ibérique Bellota avec un fumet des bardes. Elles seront suivies par le Pithiviers de pigeon du Quercy et foie gras, coing poché aux épices et jus de pigeon à la juste cuisson. Pour terminer ces agapes, le dessert en forme de mille-feuille de courge butternut orange, café, noix de pécan caramélisée et glace maison permet d'achever le repas par une note savoureuse. L'après-repas se prend ensuite dans l'ambiance chic et informelle du Champagne Bar dont la carte propose 16 cocktails signatures créés par Brice, le bartender qui cerne les goûts de chacun. Laissez-vous aller, de grands fauteuils invitent à la détente devant une tisane ou un cognac.



Le Spa, un univers chromatique de blanc baigné de lumière naturelle

Conçu comme un appartement bourgeois, de grandes fenêtres baignent le spa de lumière naturelle. Partenaire de la marque locale Graine de Pastel. Ses soins appliqués avec des produits haut de gamme aux textures veloutées, issus des petites graines aux bienfaits uniques, procurent des soins offrant des sensations inégalées. Le spa abrite bien sûr une tisanderie, une terrasse, quatre cabines, des vestiaires et un hammam. Ce dernier, aux couleurs sable et caramel sous un ciel étoilé, se vit comme un voyage sur les dunes chaudes. Il n'y a plus qu'à se laisser transporter.



Photos : DR et Eric Cros eric.cros.oc@gmail.com

Les chambres, cocons de sérénité

Du côté des hébergement, les 32 chambres spacieuses, dont 6 suites, apportent un confort absolu dans un mélange de modernité et de sobriété. L'élégance en toute simplicité dans cette ambiance intime et feutrée déploie une véritable sérénité. Bien-être, détente et volupté sont les maîtres mots de La Cour des Consuls. Une page d'histoire gourmande et de calme à découvrir en plein Toulouse !

<http://www.cite-hotels.com/hotels/la-cour-des-consuls-hotel/>