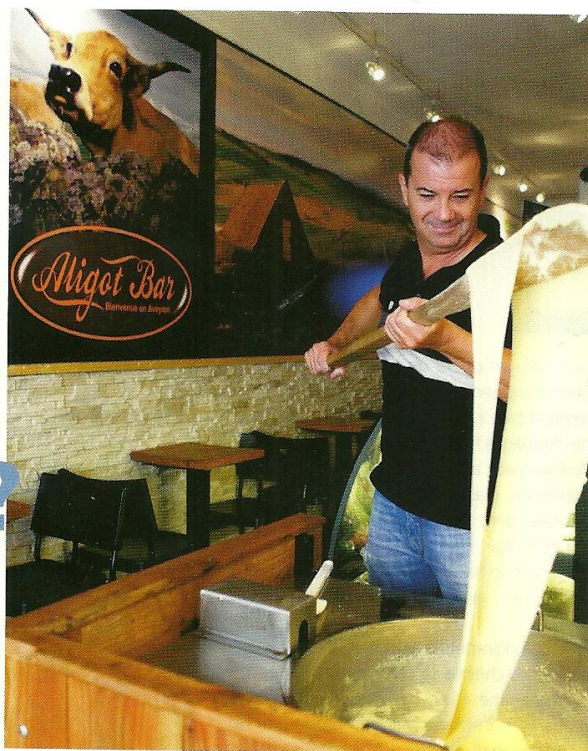


# Le fromage, pilier des restaurants toulousains ?

Le fromage, nouveau concept de restauration ?  
Entre la création du restaurant *Fromage et co-  
cagne*, de l'*Aligot Bar* et de la généralisation  
des ardoises de fromages, tour porte à le croire.



**P**resque une rue dédiée au fromage : depuis la place du Capitole jusqu'à la place Saint-Sernin, déjà deux établissements consacrent le fromage à Toulouse. « *La rue du Taur, essentiellement étudiante durant l'année, devient touristique de mai à septembre* », remarque pertinemment François-Loïc Lefevre, créateur en ces lieux de *Fromage et cocagne*.

Depuis novembre 2012, il propose une carte exclusivement vouée aux fromages de France ou presque, puisqu'en cuisine mozzarella et parmesan sont à peu près incontournables. Jusque-là, le restaurateur se consacrait à la spécialité de sa région de naissance : la crêpe bretonne. Victime de son succès, sa salle était devenue trop petite. Il a donc déménagé sa crêperie dans la même rue et lancé le défi d'une restaurant à fromages à la place de sa première adresse. « *Je voulais travailler le fromage de façon différente, ne pas tomber*

*dans le cliché fondue-raclette. Ici, c'est vraiment une cuisine autour du fromage. Même si le fromage est souvent associé à l'hiver, nous avons décidé de le travailler toute l'année comme un challenge* », déclare François-Loïc, jeune homme filiforme, regard franc, teint très clair des gens du Nord et aux propos directs.

Toutes les recettes élaborées par son chef Franck Gelé contiennent du fromage, « *parfois dans des endroits inattendus* », s'amuse Stéfanija la jeune serveuse souriante et enthousiaste.

Tous les produits, fromages compris sont achetés sur place. Les vins, indispensables compléments, sont le plus souvent de pays, que ce soient des Fronton ou des Gaillac bio. Les fromages proviennent d'horizons différents pour être au plus près de leur origine. Le foie gras vient de chez Samaran, les charcuteries de producteurs locaux, y compris les

saucisses de Toulouse. Le pain bio de trois kilos indispensable pour les tartines, est livré quotidiennement par un boulanger du quartier. Les légumes, souvent sont eux aussi fournis par un primeur local. En quelques mois, les clients sont déjà fidèles.

Dans la même rue en direction du Capitole une enseigne annonce la couleur : *Aligot Bar*. Un lieu gourmand consacré au fromage du nord Aveyron, accompagné de sa meilleure alliée : la pomme de terre. Depuis deux ans, l'aligot y est fait main, devant les clients, comme en Aveyron. C'est un choix du patron Jean-Marc Fauré, pour qui remuer et tirer l'aligot relève de la mise en scène incontournable. Dans un immense bain-marie, tous les jours le chef fabrique, touille, coupe et sert ce plat mythique. Les générations se mélangent allègrement. Servi avec de la vraie saucisse d'Aveyron, les versions, ou plutôt les formats diffèrent. •

## Bar à tapas *Pearl*, du fromage tout simplement

Depuis le mois de mai, Jordan Banchieri et Julien Paez ont ouvert leur bar à vin tapas et fromages, en lieu et presque place de l'ancien restaurant à fromage nommé LAF. Aidé par Christophe, le père de Jordan qui a toujours rêvé de cuisiner, les deux jeunes associés ont décidé de cibler toutes les tranches d'âge convaincus que, à toute heure, les tapas et le fromage font des heureux.

Proposés en duo fromage et tapas à 20€ pour deux personnes, un assortiment de fromages spécialement choisis par leur fromager Jeannot (Delmas) à Colomiers varie chaque semaine suivant les saisons. La formule brunch du dimanche cible 4 fromages à l'assiette pour 10€ : crottin de

Chèvre, mixte brebis/vache, vieux gruyère, cantal entre deux. Pour la rentrée ce fromager promet de leur livrer des fromages atypiques : chèvre frais, crottin de chèvre, St Nectaire ou Tomme de chèvre ou Jurançon, Beaufort, Livarot ou brebis fermier vallée d'Ossau, maroilles, brie ou vieux comté, ossau-iraty, Saint-Nectaire Fermier, Saint-Marcellin, bleu d'Auvergne ou bethmale, fourmes d'Ambert, Pont-l'Évêque ou brie de Meaux, chaource, Rocamadour ou pic de la Calabasse, tomme de Savoie, cantal. En, parallèle les deux cuisiniers vont commencer à cuisiner les fromages : camembert rôti à la figue au foie gras avec patatas bravas, fondues en hiver !