

ET SI ON DÎNAIT DESIGN ?

Gastronome, vous êtes aussi mordue de déco ? Nous avons sélectionné 5 restaurants qui soignent autant le cadre que l'assiette.



À QUOI RECONNAIT-ON UN RESTO TENDANCE ?

Décryptage par Jérémie Harter, architecte.

■ Comme la carte, le design donne son identité à un resto : il y a donc une cohérence entre ce qui est dans l'assiette et la déco des lieux.

■ Le retour des 80's se caractérise par des couleurs sobres et des matériaux naturels nobles.

■ Ambiance et luminosité sont travaillées avec des éclairages sophistiqués. Cabinet d'architecture l'Atelier-Cactus. 42, rue Saint-Thomas-d'Aquin, Toulouse 31. Tél. : 05 61 52 98 25.

✓ UNE AMBIANCE ZEN

Une déco minérale et zen signée Bernard Catugier : le bois, la pierre et le fer déclinés en trois tonalités, taupe, gris et chocolat. Demandez à prendre l'apéritif en bas, sur la table d'hôtes installée devant les cuisines : le chef préparera sous vos yeux quelques-uns de ces amuse-bouches dont il a le secret.

On adore : au déjeuner, le jambon coquillettes aux truffes traité comme un risotto (18 €).

Combien ? Le soir, 2 formules à 28 et 48 €, sans les boissons. **Le L. 24, place de la Bourse, Toulouse 31. Tél. : 05 61 21 69 05.**

✓ UN DÉCOR MINIMALISTE

Une étoile au Michelin, mais au Métropolitain (dites le Met), étoilé ne rime pas avec compassé. L'univers créé par la décoratrice Caroline Deffis et l'architecte Laurent Hirsch s'inscrit dans les tons orange et gris : murs en tadelakt, sol en béton ciré et

parquet teinté, console centrale et bar rétroéclairés.

On adore : la barre crémeuse au chocolat au gingembre avec sorbet au citron vert (14 €).

Combien ? Le soir, 3 formules à 39, 58 et 85 € sans les boissons.

Le Métropolitain. 2, place Auguste-Albert, Toulouse 31. Tél. : 05 61 34 63 11.

✓ UNE RAFALE DE ROUGE

Il faut se rendre à l'évidence : Valentin, le (très) jeune chef des lieux (il n'a que 24 ans) aime le rouge. C'est le fil conducteur de la déco réalisée par Sylvie Giacchetti. Cette couleur est partout : du plafond concave aux murs, des abat-jour aux banquettes, de la vaisselle aux verres.

On adore : le pressé de foie gras aux poires caramélisées, bardé de jambon de canard fumé (12 €).

Combien ? Le soir, à la carte, entre 30 et 35 €, sans les boissons.

Le Carré Rouge. 6, rue des Prêtres, Toulouse 31. Tél. : 05 62 88 07 21.

✓ UNE ATMOSPHÈRE GLAM'CHIC

Leds aux couleurs changeantes, mobilier en Corian blanc laqué, bar et desk central lumineux...

La Villa tropézienne a profité de l'été pour changer de look. Devenue très glamour grâce au talent de l'architecte Laurent Hirsch et du décorateur Fabien Laborde, c'est une adresse très tendance où les sushis tiennent le haut du pavé.

On adore : l'assiette Xu avec sushis nigiris, makis, californian rolls et sashimis (36 € pour deux personnes).

Combien ? Le soir, 2 formules à 18 € et 25 € sans les boissons.

La Villa tropézienne. 8-10, place Victor-Hugo, Toulouse 31. Tél. : 05 61 22 58 58.

✓ UNE BULLE FLASHY

C'est d'abord la couleur vert platane des murs qui attire l'œil. Ensuite, c'est la cuisine ultramoderne visible au fond du restaurant. L'agence Saguez and Partners, spécialiste de l'identité de marque, a créé l'univers de ce restaurant vietnamien – coloris vifs, « mange-debout », mur-tableau noir, posters géants en vinyle et vaste lounge dans la cave voûtée.

On adore : le bobun au bœuf bourré d'herbes et de petits légumes (9 €).

Combien ? Le soir, 25 € boissons comprises.

BaTbAt. 8, rue des Filatiers, Toulouse 31. Tél. : 05 61 25 49 49.

STÉPHANIE DE BALORRE