



## LA CHRONIQUE GASTRONOMIE DE LAURENT GUEZ

### « LA PROMENADE », L'ÉMOTION D'UN TOUT

▲▲▲▲▲ C'est l'histoire d'un artiste qui change de voie pour trouver la sienne. Nicolas Thomas était violoncelliste à l'orchestre national du Capitole de Toulouse. Mais la passion de la musique l'a soudain quitté et voici qu'à 26 ans le premier prix du Conservatoire exécute un spectaculaire glissando. Il s'entiche d'autres notes, sucrées et salées, acides et amères, court apprendre le solfège culinaire au lycée hôtelier et deux ans plus tard, en 2012, ouvre son propre restaurant. Ce n'était pas un caprice, plutôt un alignement personnel. En 2018, *La Promenade*, installée dans une belle bâtisse à Verfeil, à 25 kilomètres de Toulouse, décroche une étoile. La maison a rouvert ses portes le 27 mai, pour retrouver enfin ses clients fidèles. On comprend leur assiduité, tant la cuisine de Nicolas Thomas sort de l'ordinaire. Ce chef ultra-créatif goûte peu les artifices (pour lui, les épices en font partie). Plutôt que d'égrainer la liste des ingrédients, il aime laisser place à l'émotion d'un tout. Déterminé, passionné, écorché, il plonge dans des abîmes de réflexion avant de mettre au point ses recettes... qui se révèlent limpides une fois abouties. L'une des seules à ne jamais quitter la carte, en s'adaptant toutefois aux saisons, est baptisée « signature végétale » : une palette de légumes et d'herbes, crus, cuits ou déshydratés en chips pour former de jolies fleurs, nappés d'une sauce elle aussi légumière. Tout l'inspire, ses lectures, ses doutes, et surtout la découverte des trésors de ses producteurs. L'arrivée des morilles fraîches fait naître une entrée somptueuse, champignons crus, crème de champignons, jaune d'œuf confit, morilles en majesté. La précision de l'ancien concertiste se retrouve dans les cuissons, comme dans cette étonnante huitre cuite au barbecue,

ou ce homard au parfum de sapin et aux artichauts, assiette qui, comme le

restaurant tout entier, vaut deux étoiles haut la main.

La Promenade : Chemin Le Conté, En Sigaudès, 31590 Verfeil.  
Tél. : 05 34 27 85 42.  
Menus à 38, 80 et 110 €.



En terrasse ou dans les chambres, la nature s'invite à *La Zoologie*, au cœur de Bordeaux.



## LE REPAIRE LA ZOOLOGIE, ÉCHAPPÉE SAUVAGE

**BORDEAUX** Dans le quartier réhabilité Euratlantique, près de la gare Saint-Jean, un établissement en forme d'écrin de nature vient d'ouvrir ses portes, visant les quatre étoiles.

**LE CONCEPT** Au cœur d'une flore tropicale impressionnante, se dresse un cocon de verdure. Logé dans l'ancien Institut des sciences de Bordeaux et laissé à l'abandon ces dernières années, l'hôtel *La Zoologie* a été entièrement rénové, agrandi de deux nouvelles ailes. La thématique ? Naturaliste raffinée. Ainsi, les propriétaires, agronomes de formation, ont fait de l'ancien terrain de basket de l'université une cour intérieure, vraie terrasse végétale en pleine ville. Non loin d'un bougainvillier du Brésil ou d'un arbre à thé d'Extrême-Orient, un spa propose les soins de la marque provençale Origine.

**LA DÉCO** Quand ils récupèrent le lieu en 2014, François et Hélène Toubert, les propriétaires du groupe hôtelier HotelsT, détruisent placo et faux plafonds pour retrouver la pierre, la brique et les structures en fer d'origine. Dans l'entrée – aujourd'hui la réception –, ils découvrent des inscriptions d'époque, comme ce panneau fléché « Anatomie comparée et embryogénie » qu'ils ont conservé. Ils chinent alors des pièces naturalistes

pour redonner l'âme d'antan au lieu. Animaux empaillés comme le majestueux paon de la réception, éclat de crabe, herbier... Une thématique que l'on retrouve dans les chambres réparties entre le bâtiment d'origine – celui de la zoologie –, l'aile botanique avec sa façade végétalisée et son papier peint bucolique, et l'aile géologique, qui se distingue par ses vasques en pierre naturelle et ses touches de couleurs vives.

**LE GOÛT** Côté écailler, on privilégie les produits de la mer avec plateaux d'huîtres, caviar d'Aquitaine Sturia et poissons locaux, que l'on savoure sur des chaises en fer colorées chinées. Côté restaurant, dans un décor de laboratoire industriel avec pierres apparentes, cuisine ouverte et carte de saison, on déguste un foie gras mi-cuit au cognac, les « Zoobowl » de la maison ou encore un burger de canard. À venir : un bar sur le toit tout en bois, pour le moment uniquement accessible à la clientèle de l'hôtel en mode solarium. **Vicky Chahine**

**LES CHAMBRES** : 40 au total.

**COMBIEN** : chambre double à partir de 222 €, jusqu'à 884 € pour le duplex terrasse.

**C'EST OÙ** : 151, cours de la Marne, 33800 Bordeaux. [www.hotelzoologie.com](http://www.hotelzoologie.com)