

ESCALES DE CHARME

Nouvelles tables urbaines et aveyronnaises, lodge bucolique, tiers-lieux hybride, six adresses pour prolonger l'été.

Par **Alexandra Foissac**



EFFERVESCENTES HALLES DE LA CARTOUCHERIE ①

Ouvertes début septembre, les Halles de la Cartoucherie sont un lieu hybride : *coworking*, activités sportives (escalade, cirque, fitness, danse...), espace de création et de programmation culturelle, école de cuisine et surtout ce fameux *food court* que Toulouse attendait.

Quatre bars, vingt-cinq commerces de bouche et cantines en font le nouveau lieu *foody* toulousain, sur fond d'économie sociale et solidaire. (www.halles-cartoucherie.fr).

NOUVELLES TABLES POUR YANNICK DELPECH ②

Rentrée chargée pour le chef Yannick Delpech, Gault & Millau d'Or Occitanie 2023. Après Sandyan, la pâtisserie charcutière Melsat et l'atypique Des Roses et des Orties, il a ouvert son Bouillon des Halles (œuf mimosa, saucisse-purée, blan-

quette..) à la Cartoucherie et peaufine son Amphytrion Acte II qui ouvrira d'ici fin 2023 : une table d'hôtes intimiste dans l'esprit de sa Cuisine sans Dépendance gaillacoise, fermée cet été. (www.desrosesetdesorties.com).

LA FERME DU HITTON, LE BONHEUR EST DANS LE SAVON ③

Au milieu des collines et des bois gersois, la Ferme du Hitton est un havre de quiétude, créé par Cécile et Emmanuel, paysans-savonniers qui élaborent des cosmétiques, huiles essentielles, eaux florales et savons fermiers et artisanaux avec le lait de leurs ânesses. Un séjour dans la magnifique maison de vacances ou un des *lodges* dans la prairie, ponctué d'un bain au lait d'ânesse et d'une balade avec les ânes, sera parfait pour échapper au stress de la rentrée. (www.hitton.fr).

FOOD TRIP AVEYRONNAIS

CHEZ ÉMILIE ET THOMAS

Après avoir vendu leur restaurant de Rodez à Hervé Busset, Émilie et Thomas se lancent dans l'hôtellerie et la quête de l'étoile au Moulin de Cambelong, ancienne propriété du chef...

Hervé Busset. Terroir et végétal sont les maîtres-mots de cette éco-table responsable à la cuisine inventive et épurée. Neuf chambres, esprit maison de campagne avec jardin et piscine, complètent l'échappée en bord de rivière. (www.moulindecambelong.com).



À LA TABLE D'HERVÉ BUSSET

Après vingt-trois ans à Conques, le cuisinier-cueilleur Hervé Busset s'installe à Rodez. Au menu ? Une terrasse acier, un décor cosy symbolisant l'automne et le printemps et surtout cette cuisine hommage à la nature environnante teintée d'influences japonisantes. Le lieu idéal pour décliner mousse d'ortie, foie gras shabu shabu ou soufflé de truite au safran de l'Aveyron, plats-signatures du chef. Pour dormir, direction le Château de Canac, chambres et table d'hôtes menée par la famille Busset. (www.restaurant-herve-busset.fr).



OPÉRA GOURMAND

Vasco Baldisserotto, qui fut en charge du Café Bras au Musée Soulages et passé par Le Suquet, vient d'ouvrir son restaurant à Rodez. Un Opéra en 5 à 8 actes où on découvre la cuisine du chef vénitien de 35 ans qui mêle le terroir aveyronnais et l'inspiration italienne dans un décor élégant et vagabond. (www.opera-rodez.fr).

