

MAISON FRANÇAISE SUD-OUEST

Les bonnes adresses
de Maison Française

Étapes

Hôtel et restaurant de charme

Savoir-faire

Des talents à la carte

Rendez-vous

Des balades culturelles



Deux étapes de charme

Au pays de cocagne et à Bordeaux, haltes agréables dans un hôtel chaleureux et un bistrot gourmand

PAR MARIE-FRANCE VACARIE ET MARTINE CRESPIN PHOTOGRAPHIE FRANÇOIS MOURIS



Ci-dessus, Andonis Vassalos et Philippe Gallice président ensemble aux destinées de l'hôtel de Cuq-en-Terrasses.

1: Chaleur garantie pour la piscine semi-couverte.
2: Le presbytère du XVIII^e, pris depuis l'une des terrasses du jardin de l'hôtel.

La gastronomie en pleine campagne

Dans le Lauragais toulousain, un hameau perché porte le nom de Cuq. En occitan, ce mot signifie « le haut ». La route desservant Cuq-en-Terrasses débouche sur une place et un ancien presbytère datant du XVIII^e siècle. Un site retiré exceptionnel, situé au sommet d'une colline boisée.

Andonis Vassalos (il est d'origine grecque) et son ami Philippe Gallice, qui étaient à la recherche d'une maison de charme, ont eu un coup de foudre immédiat pour le lieu et le site. Ils souhaitent ouvrir ensemble une auberge pour des hôtes de passage. Le premier était cadre dans une entreprise hôtelière à Paris, le second, directeur des ressources humaines d'un laboratoire parisien. Ils ont tout de suite aimé

cet endroit ultra tranquille. Et décidé d'abandonner leur carrière et la ville pour se lancer dans une nouvelle aventure provinciale. Changer de vie pour en créer une autre au milieu des champs.

Auparavant, ce presbytère était la propriété d'un architecte anglais, Tim Whitmore, et de son épouse Zara. Cet homme connu, designer de plusieurs chaînes de grands magasins londoniens, est l'auteur des plans de la résidence de Paul McCartney, également située à Londres. L'harmonie et la quiétude de l'endroit, revues par cet anglais, avaient tout pour plaire aux nouveaux acquéreurs.

À peine installé, Philippe Gallice, collectionneur de meubles chinois depuis plus de vingt ans, aménage l'hôtel comme une maison de famille. Il y installe du mobilier de tra-

dition artisanale qu'il a accumulé dans son grenier. Sur le sol, les carreaux de terre cuite sont vite remis à l'honneur. Dans les pièces à vivre, les nouveaux meubles semblent être à leur place depuis plusieurs générations. Quatre paliers successifs desservent huit chambres avec vue sur la cour ou sur la campagne. Redécorées avec simplicité, elles sont très plaisantes.

Près de la piscine, un ancien pigeonnier a été aménagé en suite duplex. Il y a ici une belle charpente apparente, construite en bois de chêne au XVIII^e, restaurée par Raymond Latger, héritier du nom. Son arrière-grand-père l'a conçue. Elle abrite la cage d'escalier descendant jusqu'aux terrasses et vers l'odorant jardin donnant sur les terres céréalières des alentours. Les deux associés avouent qu'ils



travaillent bien plus qu'avant mais avec beaucoup plus de plaisir. S'y ajoute pour Andonis le plaisir de cuisiner. Il revisite les recettes de son pays d'origine - la Grèce - grâce aux produits du jardin et des marchés environnants. L'homme a également une voix de baryton. Il organise avec son associé, des séjours à thème. Au programme, des stages de chant ou de cuisine. Sur les murs de la bâtisse, des œuvres

d'artistes de la région. Comme par exemple, les broderies sur tissu de Corinne Moriange qui collabore avec les plus grands couturiers français. **Hôtel Cug-en-Terrasses, Cug-le-Château, 81470 Cug-Toulza.** Tél. : 05 63 82 54 00. Fax : 05 63 82 54 11. Site internet : cugenterrasses.com. Chambres de 85 € à 115 € (duplex : 145 €). Petit déjeuner : 10 € par personne. Dîner sur réservation : 28 €.

3. Un hôtel de charme, aménagé comme une maison de famille.
4. Murs en plâtre ciré et charpente du XVIII^e dans la « chambre blanche ».

5. Sol en terre cuite régionale et carreaux provençaux peints à la main dans la salle de bains de la chambre « Terre cuite ».

Les bonnes adresses

Les Plantes de La Lorie
Recettes anciennes de gelées de plantes et d'herbes aromatiques. Ainsy « La Farigoule », une composition à base de thym, est délicieuse pour accompagner les petits fromages de chèvre et de brebis, viande et charcuterie. **Le Grés, 81440 Véné.** Tél. : 05 63 75 30 34. www.falonen.com

Femme de Cabriole
Fabricant de fromages dont la spécialité est « le Cathare », un chèvre plat et crémeux recouvert de cendres qui laisse apparaître en ajouré, la croix occitane. **Robinhol, 31540 Saint-Félix-de-Lauragais.** Tél. : 05 61 83 10 97.

Garland
Fabrique de bière biologique à base d'orge et de houblon, dans le four d'une ancienne briqueterie. **81470 Algans.** Tél. : 05 63 75 74 68.

Bon à savoir

Le **Golf de Fiac** et le **lac de Saint-Ferréol** sont situés à 18 km de Cug-en-Terrasses. Le **musée Toulouse-Lautrec** se trouve à Albi, à 60 km. **Boulangerie artisanale Laurent**
Un spécialiste des pains complets bio au sésame, noix, raisins ou sarrasin. **81700 Appelle.** Tél. : 05 63 70 26 63.