

[Accueil](#) / [Divertissement](#) / [Télé - médias](#)

## "Les gens aiment ces moments d'évasion"... Chef bien connu du Lauragais, Claude Taffarello sera la vedette de l'émission "Météo à la carte"

[Télé - médias](#), [Cuisine - Recettes](#), [Gastronomie et terroir](#)

Publié le 25/10/2025 à 06:35 , mis à jour à 07:28

Sophie Menard

**Claude Taffarello, grande figure de la cuisine en Lauragais, passera bientôt sur France 3 dans une émission chère aux Français. Il est repassé derrière les fourneaux pour présenter une recette d'automne dans "Météo à la carte".**

Le Lauragais sera à l'écran dans quelques jours : Claude Taffarello, figure bien connue des gourmets de la région, va être le héros d'un reportage de six à sept minutes diffusé dans *Météo à la carte*, l'émission de France 3 présentée par Marine Vignes et Laurent Romejko, diffusée à 12 h 55 du lundi au vendredi.



Sous l'œil vigilant des caméras, le chef explique la recette. / Photo DDM - Sophie Ménard

## Une recette locale et de saison

Pour ce tournage, le chef a choisi un plat qui sent bon l'automne : des têtes de cèpes farcies. "C'est une recette facile à faire à la maison, de saison, et qui reste festive sans être chère", confie-t-il. Le tournage a eu lieu dans sa maison de **Saint-Félix-Lauragais**, tablier de l'Auberge du Poids Public autour de la taille, un clin d'œil à sa **fille Céline, qui a repris l'établissement familial.**

L'équipe de France 3, Emilie Sajot et Guillaume Devynck, a profité de sa venue pour filmer plusieurs sujets dans la région entre le Lauragais, Toulouse, Leucate... " 'Météo à la carte' valorise les régions, le patrimoine, les artisans... Les gens aiment ces moments d'évasion, avec des recettes qu'ils peuvent refaire chez eux", souligne la journaliste.

À lire aussi : **PORTRAIT. Céline Taffarello, une aubergiste entre la passion du goût et des racines au cœur du Lauragais**

## Dégustation entre amis

Ce n'est pas la première expérience télévisée de Claude Taffarello, qui a déjà tourné plusieurs émissions culinaires.



Claude Taffarello soigne la finition. / Photo DDM - Sophie Ménard

"Je n'ai jamais refusé une proposition de média. C'est valorisant pour nous et important de parler de notre métier", sourit-il. Il se souvient avec émotion de ses passages avec Jean-Luc Petirenaud, grand critique culinaire : "Il n'était pas aimé de tous, mais pour moi, ça a été un Dieu."

Pour partager ce moment, le chef avait invité Bernard Aymes, ancien patron de l'Hôtel du Midi à Revel, Pierre Banquet, son fournisseur en boucherie-charcuterie pendant trente ans, et Mikaël Altmann, son gendre qui travaille avec sa fille Céline à l'Auberge du Poids Public.

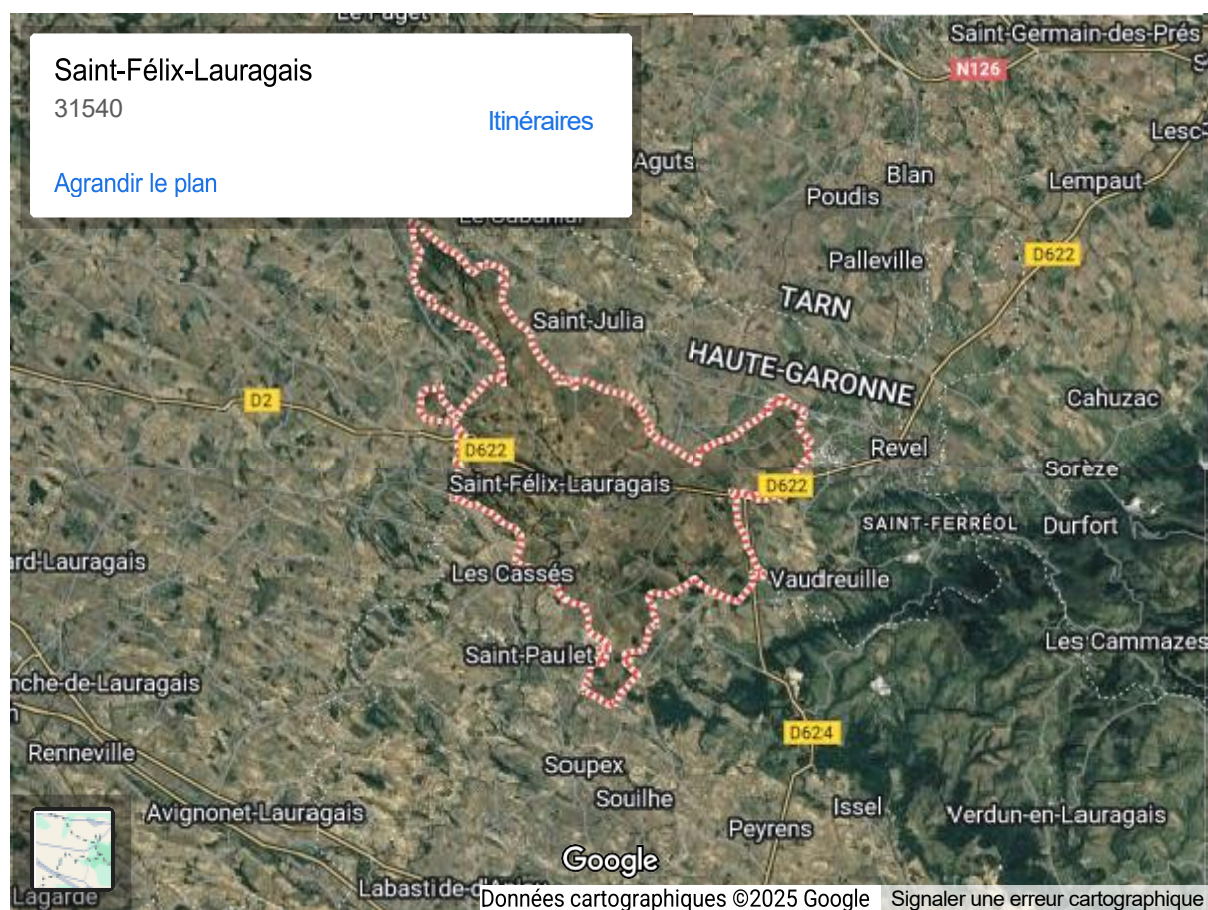


L'ambiance, entre taquineries et gourmandise, était typiquement lauragaise. "Tu ne diras pas où tu as trouvé les champignons !", lance Bernard Aymes. "Chez Berthoumieu, à Revel", répond du tac au tac le chef, trop heureux de mettre en avant un de ses amis de longue date.



Après la cuisson, place à la dégustation entre amis. / Photo DDM - Sophie Ménard

Les trois amis se sont aussi rendu compte avec amusement que leurs filles ont repris leurs affaires. "Heureusement qu'elles sont là !", glissent-ils dans un éclat de rire.



## Une passion méconnue pour Michelin

L'émission dévoilera aussi un autre visage du chef : celui d'un collectionneur passionné d'objets Michelin. Claude Taffarello restaure depuis des années de vieux gonfleurs de pneus du célèbre Bibendum.



Claude Taffarello est aussi un grand collectionneur. / Photo DDM - Sophie Ménard

"Chacun a sa spécialité : les guides, les cartes... Moi, c'est les gonfleurs", explique-t-il. Membre historique d'une association de collectionneurs Michelin, il signe ses travaux sous le pseudonyme "Docteur Bibendum".

### À lire aussi : **Claude Taffarello : le bibendum gourmand**

Entre cuisine, terroir et patrimoine, Claude Taffarello incarne à merveille la convivialité lauragaise. Les téléspectateurs pourront le retrouver d'ici deux semaines sur France 3, pour une parenthèse gourmande et authentique.

[Voir les commentaires](#)



**Réagir**

