

Accueil / Culture et loisirs / Gastronomie et terroir

"C'est toute l'équipe qui contribue" : L'Auberge du Poids Public remporte à nouveau le prix spécial du meilleur cassoulet

Gastronomie et terroir, Culture Food, Restaurants

Publié le 21/11/2025 à 18:07

Sophie Menard

L'Auberge du Poids Public à Saint-Félix-Lauragais (Haute-Garonne) remporte à nouveau le prix spécial Lucien Vanel pour son cassoulet. Céline Taffarello, déjà primée en 2022, partage cette année la victoire avec le Restaurant Émile à Toulouse. Une reconnaissance collective et gourmande.

Nouvelle victoire pour l'Auberge du Poids Public, à Saint-Félix-Lauragais. Sa patronne, Céline Taffarello, vient de décrocher une nouvelle fois le prix Lucien Vanel du meilleur cassoulet. Déjà lauréate en 2022, année où elle avait également été distinguée pour le meilleur cassoulet du monde, la cheffe confirme une régularité qui force l'admiration.



L'équipe de l'Auberge du Poids Public. / Photo fournie par - Céline Taffarello

Membre de la Confrérie du cassoulet de Castelnau-d'Oléron, Céline Taffarello défend ce plat depuis de nombreuses années. Elle savoure cette récompense avant tout collective : "C'est toute l'équipe qui contribue à tout cela", insiste-t-elle. Elle qui souhaitait se remettre au défi plutôt que "se reposer sur ses lauriers" voit ses efforts récompensés.

À lire aussi : "Il ne faut pas se reposer sur ses lauriers" : cette célèbre auberge du Lauragais vise le prix Lucien-Vanel

Le prix Lucien Vanel repose d'abord sur les votes des clients, puis sur la visite anonyme d'académiciens chargés d'évaluer les 134 établissements engagés cette année dans les différentes catégories. Une reconnaissance d'autant plus appréciée qu'elle émane à la fois du public et du fin palais de ces académiciens anonymes.



Le prestigieux prix trône désormais à l'Auberge. /

Photo fournie par - Céline Taffarello

Un cassoulet rustique

Le maître mot des équipes dans la préparation de ce cassoulet ? Patience. Céline Taffarello a toujours voulu porter haut les couleurs de la recette traditionnelle de Castelnaudary. Au moins deux jours de préparation, des ingrédients soigneusement sélectionnés, une précision du savoir-faire... Depuis 2024, le cassoulet a pris ses racines dans un laboratoire à l'Auberge. Les restaurateurs peuvent ainsi le proposer pour des repas de groupe, des événements ou à emporter, sous-vide. Cette nouvelle manière de consommer le cassoulet ne fait pourtant pas de compromis sur le goût, qui doit toujours garder son authenticité.



À lire aussi : [PORTRAIT. Céline Taffarello, une aubergiste entre la passion du goût et des racines au cœur du Lauragais](#)

Deux premiers prix

Particularité de cette édition : pour la première fois, deux restaurants se partagent le titre du meilleur cassoulet. L'Auberge du Poids Public arrive en tête, ex aequo avec le Restaurant Émile, à Toulouse. "Ils n'ont pas voulu faire de jaloux", sourit Céline Taffarello. Et cette double distinction offre surtout aux gourmands deux adresses incontournables pour savourer un cassoulet d'exception en Haute-Garonne.

[Voir les commentaires](#)

Réagir



[Ajouter un commentaire](#)

[Publier mon commentaire](#)

[Lire la charte de modération](#)