



L'AUBERGE DU POIDS PUBLIC

“Rien n'est plus moderne que la tradition.”

CÉLINE TAFFARELLO

CUISINE GASTRONOMIQUE TRADITIONNELLE

Le tandem est complice et partage la même philosophie de la cuisine. Céline Taffarello et Philippe Jeansing ont l'amour du terroir, qu'ils célèbrent avec autant de brio que d'enthousiasme. À l'Auberge du Poids Public, une chose est certaine : on ne plaisante pas avec la tradition et on mesure combien cette institution est un emblème de l'histoire gastronomique régionale. Entre Toulouse et Carcassonne, nichée sur les hauteurs du Lauragais, il est de notoriété de s'y arrêter.

RESPECTER ET SUBLIMER L'EXISTANT

L'agencement de l'auberge est chic et chaleureux à la fois. La grande salle avec sa vue panoramique à couper le souffle, son parterre de marbre de la Montagne Noire et sa cheminée en coin, offre les dispositions nécessaires pour se laisser aller à la dégustation. Ici, l'équipe est une famille à part entière, que l'on respecte et que l'on valorise. Au même titre que les produits, locaux et soigneusement choisis. Concocter des plats de tradition est le cœur du projet culinaire de Céline et Philippe. L'œuf mollet accompagné de cèpes et jambon de pays est un succès non démenti, au même titre que la Saint-Jacques rôtie avec sa croûte aux agrumes gratinée, son velouté de chou-fleur et son émulsion à la châtaigne. Mais l'incontournable de la maison reste son cassoulet, qui a remporté cette année le prix au Championnat du monde de « *Cassoulet Toulousain* ». Une distinction méritée qui attire tous les gourmands de France et de Navarre ! Haricots blancs IGP de Castelnaudary, échine, coustellous et couenne de cochon, saucisse de Toulouse, la viande est rôtie à la graisse de canard et le tourin à base d'ail de Lautrec fait un liant exceptionnel. Côté desserts, c'est Mikaël Altmann qui est aux commandes. Son millas à la farine blanche cuite au chaudron, agrémenté d'orange et de cassonnade, est divin. La carte des vins quant à elle est constituée de jolies suggestions en provenance de producteurs locaux très talentueux.

Un haut-lieu de la gastronomie à fréquenter sans modération...

