



AUBERGE DU POIDS PUBLIC *CHEFFE CÉLINE TAFARELLO* *CHEF PHILIPPE JEANSING*

Située dans un joli village, l'Auberge du Poids Public est une véritable institution dans le Lauragais. Cet établissement chaleureux et familial s'est fait une solide réputation avec sa belle cuisine régionale, mise en musique par deux chefs très complémentaires, Céline Tafarello et Philippe Jeansing. Foie gras, confit de canard et autres spécialités régionales n'ont aucun secret pour eux.

Une grande salle aux murs de pierre, réchauffée par une cheminée et une belle terrasse ombragée offrant une vue imprenable sur le Lauragais, c'est le cadre idéal pour déguster les plats généreux, gourmands et plein de saveurs de Céline et Philippe. Céline avait 5 ans quand elle est arrivée dans l'auberge rachetée par ses parents qui y avaient, en leur temps, fait leur apprentissage. Pour elle, la ligne était donc toute tracée. Elle rencontre son conjoint Mikael à l'École Hôtelière de Toulouse. À la fin de leurs études ils décident de partir au Québec travailler dans le Relais & Châteaux Auberge La Pinsonnière. Au bout de 6 mois, le retour en France est programmé. Ils prennent la direction de Val d'Isère pour travailler dans les cuisines de La Becca, puis enchaînent dans celles du Chabichou à Courchevel. Après une expérience pour Céline en tant que cheffe d'une maison de retraite, le couple rejoint en 2013 ses parents à l'Auberge familiale, qu'ils finissent par reprendre en 2017. En dehors des crustacés que Céline affectionne particulièrement travailler, la cheffe est une grande spécialiste du cassoulet toulousain. La recette lui a été transmise par ses aînés et est devenu son plat signature, à tel point qu'en 2022, elle s'est vue décerner le prix du meilleur cassoulet toulousain du monde. Son conjoint Mikael Altmann exerce ses talents en pâtisserie, fabriquant des desserts gourmands et du pain avec de la farine locale. Ici tout est fait maison et on ne transige pas avec la fraîcheur et la qualité des produits provenant majoritairement des producteurs locaux. Quant à Philippe Jeansing, il est arrivé dans l'établissement en 2015. Il apporte créativité et fraîcheur au style culinaire de la maison. Originaire de Castelnaudary, il a eu son premier contact avec la cuisine auprès de sa grand-mère maternelle qui cuisinait des repas de famille traditionnels. Il s'est très jeune passionné pour ces moments gourmands et conviviaux qui rassemblaient les personnes autour d'un repas. C'est cette ambiance de partage qu'il cherche à reproduire à l'auberge. Formé à l'École hôtelière de Perpignan, après avoir fait ses premières armes dans un restaurant traditionnel du Cannet en Roussillon, il part sillonner le monde à la découverte de nouveaux produits et de nouvelles saveurs : Londres, St Barth au Carl Gustaf où il obtient sa première place de chef, la Réunion, le Canada et la Martinique dans des Relais & Châteaux, la Corse au Casa del Mar auprès du Chef Davide Bisetto, Megève. Puis il décide de rentrer au pays, intègre les cuisines des Fines Roches à Châteauneuf-du-Pape. Il fait ensuite l'ouverture du Père Léon à Toulouse avant de prendre le relais de Claude, le papa de Céline. Avis aux gourmands et gourmets, cette savoureuse cuisine bourgeoise aux cuissons longues, cette cuisine de produits de saison, a pour ambition de faire saliver vos papilles. À noter, c'est un des derniers restaurants qui pratique encore les découpes en salle.



LES BONNES ADRESSES DU CHEF

Fromage chèvre et vache : Ferme de Cabriole à Saint-Félix-Lauragais
<https://ferme-de-cabriole.com>

Foie gras de canard : La Ferme du Roc, famille Papaix à Cambiac
<https://producteur-foie-gras.net/la-ferme>

Magrets de canard et cuisses de canard : Les canards de la montagne noire à Vaudreuille - www.foie-gras-canard.net

LES MENUS

Menu du jour : 28 €, Menu Cassoulet : 45 €

Menu découverte : 53 €, Menu Auberge 65 €

À la carte : 74 €

AUBERGE DU POIDS PUBLIC

26 route de Toulouse, 31540 Saint-Félix-Lauragais

Tél : 05 62 18 85 00 - <https://auberge-du-poids-public.fr>

CASSOULET ST FÉLICIEN



Ingrédients pour 4 personnes :

- 400 g de haricots lingots • 1 talon de jambon • 500 g de couennes • 500 g d'échine coupée en morceaux
- 500 g de coustellous coupés • 500 g de saucisse de Toulouse • 2 cuisses de canard confit dans la graisse • 1 oignon
- 4 gousses d'ail épluchées • 1 carotte • 1 bouquet garni • Poivre • Sel • **Pour le bouillon :** 1 os de jambon
- 1 os de cochon de pays coloré au four • Carottes • Oignons brûlés • 1 branche de céleri • Ail • Thym • Laurier.

Préparation : 3 h / Cuisson : 2 h 50

La veille : Tremper les haricots dans de l'eau froide durant la nuit. Réaliser un bouillon avec un os de jambon, des carottes, des oignons brûlés, une branche de céleri, ail, thym, laurier et un os de cochon coloré au four.

Le jour même : Blanchir les haricots en démarrant avec de l'eau froide, écumer, jeter l'eau et rincer les haricots. Cuire les couennes dans de l'eau, stopper la cuisson lorsque les couennes sont fondantes. Cuire les haricots dans le bouillon. Pendant ce temps, rissoler dans une cocotte en fonte avec la graisse de canard, l'échine et les coustellous. Retirer l'excédent de graisse, bien garder les sucs de viandes, recouvrir d'eau et cuire 30 min comme un ragoût au four à 160°C durant 30 min. Rissoler la saucisse entière dans une poêle pendant 10 min, la retirer du feu et déglacer avec de l'eau pour récupérer les sucs. Mixer une moitié des couennes avec l'ail cru pour obtenir un hachis, ajouter le bouillon de cuisson des haricots. Assaisonner avec du sel et du poivre moulu. Retirer les haricots du fait-tout. Il faut qu'ils s'écrasent sous les doigts sans être en purée. Garnir les cassoles à cassoulet en terre d'une couche de haricots, répartir les morceaux de viande (couenne, coustellous, échine, saucisse coupée et les confits de canard coupé en 2), recouvrir de haricots. Arroser avec le liquide (couennes + ail) à hauteur et cuire au four à 160°C pendant 1 h. Arroser de nouveau et cuire à nouveau 1 h. La croûte va se former.



Accord mets-vin
AOP Fronton
Vinovalie
Infini Négrette
Rouge