

LE SW SE MET À LA "BISTRONOMIE"



Un repas cinq étoiles

Accolé à l'Hôtel Pullman en haut des allées Jean Jaurès, le restaurant Le SW vient de faire peau neuve. Au menu : une cuisine "inspirée" des grands classiques revisités par le chef Romuald Auchaire.

C'est une idée qui devra faire son chemin dans l'esprit toulousain. Mais la direction du Pullman, hôtel cinq étoiles situé en haut des allées Jean Jaurès, a décidé de relever le défi : inciter les Toulousains à venir plus nombreux déjeuner ou dîner dans son restaurant, Le SW. D'autant que cet établissement vient d'être entièrement rénové après quatre mois de travaux : «avant notre restaurant était trop

veut surtout s'affirmer grâce à une cuisine "inspirée" : «Nous avons travaillé autour du concept de bistronomie. Nous reprenons les grands classiques de la cuisine bistro et les présentons de manière moderne et décalée.» explique Emile Viciano. Derrière les fourneaux, Romuald Auchaire. Né à Paris, il grandit à Carcassonne : «je suis Audois et à l'œil» plaisante-t-il. Après un apprentissage chez les Frères Pautard, (L'auberge du

Résultat : une assiette qui «se veut goûteuse» et «amusante» dans sa présentation (voir photos). Au menu par exemple : Un tartare de thon au wasabi et à la mangue, des tempuras de légumes assortis d'un smoothie aux petits pois, des fish and chips au sel de caviar, une daurade rôtie à la cannelle et à la badiane accompagnée d'un tajine de légumes, un tataki de Salers et son panini au chutney de pomme ou encore une pluma ibérique laquée au miel et sirop d'érable. Arrivée aux desserts, l'imagination du chef est tout aussi intacte : une "figue noire" qui «se met à l'amande», un Baba au thé blanc fleur de passion et rhum, un mille-feuille dulcay et whisky 16 ans d'âge... «Nous utilisons des produits de saison et mettons en avant des producteurs locaux» assure Romuald Auchaire qui s'est en outre associé à Olivier Pous-sier, meilleur sommelier 2000, ainsi qu'à de grandes maisons toulousaines pour les fromages et la charcuterie. Et pour bien passer l'hiver, le chef du SW promet prochainement un cassoulet revisité. A suivre...



De gauche à droite, Emile Viciano, Directeur Général de l'Hôtel Pullman Toulouse Centre, Arnaud Desivi, Maître d'Hôtel, et Romuald Auchaire, Chef du SW.

petit et inconfortable» reconnaît Emile Viciano, Directeur Général de l'Hôtel Pullman Toulouse Centre, «aujourd'hui, nous voulons l'ouvrir vers la ville car les Toulousains ne la connaissent pas forcément. C'est une nouvelle approche.» Une salle qui allie chic et naturel, une capacité de quatre-vingt couverts désormais (cinquante auparavant), Le SW (pour South West

Pont Levis à Carcassonne), et un parcours entre autres chez les chefs audois Jean-François Munos et Dominique Morin, Romuald Auchaire arrive à Toulouse (Brasseries Firmin et Le Capoul). Sa cuisine est un vrai melting pot, un mélange de cultures, asiatique, indienne, africaine du nord, européenne également et notamment italienne.



Claire Manaud
@ManaudClaire

> Repères

Un menu à 19 euros le midi et le soir à 29 euros.

Restaurant Le SW Hôtel Pullman Toulouse Centre
84, allées Jean Jaurès
31000 Toulouse
Réservation : 05 61 10 23 40
www.sw-restaurant.fr
Ouvert 7j/7 de 12h à 14h et de 19h à 22h30