

Toulouse. Un dîner chez Georges

De la cave au grenier, le restaurant monsieur Georges décline sa mise en scène «maison» à grand renforts d'objets chinés ou de souvenirs personnels. Cinq jeunes associés, patrons du Saint-Jérôme et du Wallace se sont regroupés derrière un nouveau concept 100% toulousain.

 ZOOM



Christophe Baron, Philippe Henriet, Atanas Boshnakov, trois des associés de «Monsieur Georges» viennent de l'équipe du Saint-Jérôme et du Wallace. Photo DDM, Romain Munoz

De la cave au grenier, le restaurant monsieur Georges décline sa mise en scène «maison» à grand renforts d'objets chinés ou de souvenirs personnels. Cinq jeunes associés, patrons du Saint-Jérôme et du Wallace se sont regroupés derrière un nouveau concept 100% toulousain.

Georges est un bon vivant qui aime les plats longuement mitonnés de nos grands-mères. Georges adore faire la cuisine pour ses copains. Georges est un épicurien qui a décoré sa maison de toutes sortes d'objets qui lui ressemblent. Mais au fait, qui est ce mystérieux personnage qui a ouvert son restaurant à Toulouse, sur la ravissante place du même nom ?

Derrière «monsieur Georges» se cachent Benjamin Serra, Christophe Baron, Philippe Henriet, Atanas

Boshnakov et le chef-cuisinier Julien Bacquié. Ces cinq trentenaires déjà propriétaires du Saint-Jérôme, bar à tapas de la rue Saint-Antoine du T ou de la brasserie Wallace, de l'autre côté de la place, se sont associés dans cette nouvelle aventure. « Monsieur Georges » est un personnage inventé pour relancer le restaurant qui abritait autrefois le mythique « Père Bachus » et plus récemment le « Comptoir d'Orient ». « Nous avons essayé de trouver une formule qui s'adaptait à ce local sur quatre niveaux. Le plus important pour nous, c'était de créer un cadre convivial, qui corresponde à l'esprit de la carte, une cuisine de tradition familiale à base de plats mijotés et copieux » résume Christophe.

De la cave au grenier

En deux mois à peine l'équipe a métamorphosé les lieux. De l'ancien décor de riad marocain, il ne reste plus que le solide escalier aux marches en acier brossé. Nous voici dans une demeure habitée par l'esprit fantasque et généreux de Georges, le supposé propriétaire. L'esprit « maison » se décline de la cave voûtée en briques roses, occupée par un bar, quelques tables et toute une collection de bouteilles, au grenier dont les balcons offrent une vue imprenable sur l'animation de la place. Au rez-de-chaussée, la cuisine, avec ses ustensiles accrochés au mur et son long tableau noir où la recette du pot-au-feu est écrite à la craie. Au premier, la bibliothèque, encombrée d'un tas d'objets qui semblent avoir toujours été là : des bouquins, une machine à écrire Remington, un buste de général sudiste, une radio des années cinquante, quelques 33 tours, la photo fanée d'un groupe de skieurs...

Autre ambiance au dernier étage baptisé «le grenier», où trône une sculpture réalisée par David Gillet, un artiste toulousain, à partir de morceaux de tuyaux récupérés sur de vieilles chaudières. Une fois qu'on a exploré la maison, il ne reste plus qu'à feuilleter la carte, «Les secrets de monsieur Georges», et à choisir la pièce de la maison dans laquelle on a envie de s'installer.

Sylvie Roux

Le riz au lait de mamie

Le « riz au lait de mamie » (6 €) est un des desserts préférés de Georges au même titre que le pain perdu ou le fondant au chocolat. *Ingrédients pour 6 personnes* : 3 litres de lait, 450 g de sucre, 450 g de riz rond, 1 gousse de vanille.

Préparation : Porter le lait à ébullition. Incorporer le lait et la vanille. À feu doux, incorporer le riz et le cuire pendant 15 minutes en le remuant régulièrement. Sortir du feu et laisser reposer à température. *L'astuce de monsieur Georges* : verser du caramel liquide avant de servir, ou couvrir de sucre roux et caraméliser au four.

Le Sud-Ouest à l'honneur

Avec une formule midi à 13 € ou 16 € (dessert compris), un plat du jour à 10 €, Georges reste raisonnable à la pause-déjeuner. A la carte l'addition monte plus vite avec des entrées à partir de 7 € (pied de cochon sauce ivrogne) et des plats jusqu'à 25 € (noix de Saint-Jacques fraîches à l'huile de truffe). Pot-au-feu, cassoulet, côte de bœuf, filet-mignon, poulet fermier... La cuisine familiale est à l'honneur. Le copieux plateau à partager de Monsieur Georges, est un bon condensé de l'esprit-maison (18 € pour deux) avec son choix de charcuteries et ses os à moelle. Plus de 50 références de vins du Sud proposés au verre (3,50 à 5 €) ou à la bouteille. Parmi nos préférés : Collioure rouge, Domaine de la Rectorie « Côté Mer » 2 007 (40 €) ; Collioure blanc Clos de Paulilles (29 €) ; en rosé le Domaine d'Ott de Bandol (30 €).