

Jeune Permis

Es tu allé aux p'tits fayots ? qu'on me disait ! quand Camdeborde lui-même (celui de masterchef !) y était allé faire un tour et même un détour lors de son passage au salon du livre de Toulouse 2011... je m'disais que ça devait être bien sympa ces ptits fayots. ça sentait la cuisine de Mamie. J'imaginai un truc comme "autour d'un verre" à Paris ou "Navarre" à Toulouse un chouille plus cuisiné. Un endroit qu'on croit là depuis des lustres avec quelques plats pensés pour ne pas penser, qu'on quitte en se disant qu'on a bien mangé et que l'on garde dans un coin de notre tête pour y retourner.

L'impression en arrivant est donc assez surprenante... car on trouve un vrai restaurant avec de belles chaises capitonnées blanches autour d'une ribambelle de tables en bois carrées. La cuisine est ouverte sur le salon, conçue comme un écrin de cuisinier aux couleurs orangées et dotée d'une très belle ventilation. Une déco un rien crillarde peut-être mais en parfaite adéquation avec le cuisinier (l'ancien du Nez rouge) dont la dentition nous ravit à chaque instant. En voilà un qui en plus d'aimer cuisiner adore papoter avec ses clients ! Un régal. Côté salle, un autre jeune homme se charge de nous emmener dans l'aventure culinaire. Un rien plus discret ce qui n'a rien d'étonnant (après tout nous ne sommes pas venus pour tailler la bavette avec le personnel) et pourtant très rapide à cerner nos envies même à l'autre bout de la salle.

On mange aussi bien sûr. Une carte resserrée à midi autour de 2 entrées, deux plats et 2 desserts. Ce jour là je choisis : La soupe de céleri accompagnée d'un peu de saumon fumé techniquement parfaite mais un peu à côté en termes de goût (une truite fumée eut mieux convenue que du saumon fumé peut-être), le risotto avec des coeurs de canard particulièrement copieux et bien cuisiné mais l'association me laisse encore aujourd'hui dubitatif. Le dessert, un tiramisu parfaitement réalisé mais manquant d'un je ne sais quoi pour être vraiment bon.

Bref, en sortant je me suis trouvé un peu comme deux ronds de flan. Je ne m'attendais pas forcément à un grand repas, j'avais parfaitement bien mangé mais...

Et après une bonne nuit j'ai fini par comprendre : j'ai pensé aux jeunes conducteurs : ils ont leur permis frais émoulu, ont envie de bien faire et en même temps ressentent une joie irrépressible à conduire seule leur premier bolide...et quand on monte avec eux on est un peu chahuté. Les petits fayots c'est un exactement ça. Il y a beaucoup d'application, l'envie de bien faire, de réussir mais c'est encore un peu "brut de fonderie". Encore un peu de pratique et pas de doute que ce resto là fera partie des bonnes adresses de bistrot toulousains.