

Tire-bouchon

Première adresse rencontrée à Toulouse il y a 2 ans et demi c'était évident. Nous étions presque voisins. J'y retournais souvent. La complice gourmande, Enflammée l'avait donc mis sur sa liste. Nous nous y sommes rendus en piaillant accompagnés d'une violoniste -gameuse et d'un barbu aux yeux pétillants . Voici donc quelques souvenirs de ce repas que nous avons partagé un jour de novembre ensoleillé.

Le Tire Bouchon c'est déjà un nom. Il sonne comme une aventure croquignolesque. Dans bouchon il y a cochon et rien ne ressemble plus à une queue de cochon qu'un tire-bouchon...Sans doute l'auteur du nom a plutôt pensé à l'invitation sonore, celle que provoque le débouchage de bonnes bouteilles de vin, ce bruit qui malgré la raréfaction des bouchons de liège de qualité remplacés par quelques capsules en plastique continuent de nous séduire. Oui le Tire-Bouchon tinte comme un lieu d'humeur convivial et sans prise de tête.... Une cave à manger comme tant d'autres. Et c'est tout à son honneur.

D'abord dédié aux dieux de la vigne (genre vivants et natures), sur deux niveaux, quelques tables trouvent place au milieu des bouteilles. Des tables qui semblent être arrivées là par hasard, sans préméditation comme s'il avait fallu un jour donner une place à la cuisine dans ce lieu tout entier consacré à Bacchus... Et c'est un peu cela: La cave est née de l'envie de Philippe Lagarde de partager sa passion pour le vin et quelques temps plus tard Laurence a décidé de le rejoindre pour partager à son tour ses propres interprétations des saveurs. Ces deux là jouent un duo sans fausse note. Un équilibre paisible se crée et l'étroitesse du lieu n'occasionne aucune bousculade exactement comme les plats qui nous arrivent !

Après une présentation courte de l'ardoise, quelques plats aux intitulés simples se présentent , et puis les assiettes. Avec une forme d'évidence, chacune semble présenter un paysage bistrotier classique. On voit pourtant déjà le sens du détail dans la présentation des pieds de porcs panés en allumettes, les feuilles de frisée bien ordonnées. En bouche, les saveurs s'assemblent et l'équilibre du moelleux et du croustillant répond à celui de l'acide et du gras...Irrésistible. Suivent des joues de veau dont la tendresse surprennent. Enveloppées dans un curry à peine relevé, joue contre joue pour une relation toute en intimité, elles se dévoilent sans retenue ce qui n'est pas sans créer des correspondances avec la sensualité d'un joli vin de Sirène en provenance de Cadaquès. Le dessert déboule comme une partition finale destinée à nous ramener progressivement à la réalité ! C'est un crumble parfaitement structuré où le moelleux de la mangue fait office de fondations rassurantes alors que le croustillant de la pâte définit les contours d'une coque brisée et que les citrons verts, très citronnelle, nous élèvent vers des cimes de saveurs glacées.

Nous terminons ce repas heureux comme des compagnons ayant participé à un jeu merveilleux dont certaines règles nous échapperaient encore. La Place Dupuy est là avec ses voitures. Le soleil est franc. Alors que la musique laissée sur nos papilles va progressivement s'éteindre, Naima de John Coltrane sera une transition toute trouvée. A moins que cela soit une belle introduction quand il vous viendra l'envie de vous y rendre. Chanceux Toulousains que nous sommes !