



Ô Saveurs

« La vérité est dans le produit. Il faut savoir profiter de ce que nous offre la nature, à l'instant où elle le décide, pour mieux sublimer les goûts et les arômes. »

David Biasibetti

CUISINE ÉTOILÉE ET CRÉATIVE

À la tête de son établissement depuis 20 ans, David Biasibetti puise son inspiration dans les produits du moment, ceux récoltés en pleine maturité durant la période, parfois très brève, où ils donnent le meilleur d'eux-mêmes. La plupart proviennent des maraîchers locaux avec une double promesse de fraîcheur et de saveurs. Du côté des viandes, David aime travailler l'agneau de l'Aveyron ou le bœuf gascon élevé au pied des Pyrénées. Il évoque aussi, avec la pétillance du connaisseur, les pêches du Frontonnais ou les figues cueillies à quelques kilomètres du restaurant. Des circuits courts, une préférence pour l'agriculture bio ou raisonnée, le respect des saisons, et bien sûr le talent de David assisté du chef Xavier Watrelot figurent parmi les ingrédients qui font la renommée de ce haut lieu de la gastronomie. Avec une étoile au Michelin reconduite pour la quatorzième année consécutive, Ô Saveurs vous offre la garantie d'une parenthèse enchantée faite de découvertes et de succulences. Au premier rang des plats qui font la réputation de la maison, il y a la fameuse fricassée de langoustes au foie gras et pleurotes servie avec un coulis de corail. Et pour les vins, Jérôme Bielecki, sommelier et maître d'hôtel, vous suggère toujours l'accord parfait.

Des « menus surprise » au goût du jour.

En cohérence avec son principe de proximité et de saisonnalité, David a supprimé sa carte pour se recentrer sur une cuisine pleine d'opportunités, directement inspirée par les « paniers » de ses producteurs. Pour le dîner, vous avez le choix entre 3 menus, à 48€, 68€ et 98€. À midi, vous dégustez le menu du marché proposé à 28€ du mardi au vendredi. Et pour vos repas de famille ou lors de la célébration d'un événement particulier, Ô Saveurs personnalise vos envies gourmandes pour du plaisir sur mesure.

Dévoilons à présent le cadre de cette séduisante invitation : Rouffiac-Tolosan et sa jolie place pavée qui lui donne un petit air de village toscan...



PHOTOS: R. BENOIT