Hilke Maunder

111 Lieux à Toulouse à ne pas manquer

111

emons:

Au plus beau cadeau que Toulouse m'a donné :
ma fille Lara-Joëlle

MIXTE
Papier issu de sources responsables
FSC® C043106
www.fsc.org

© Emons Verlag GmbH
Tous droits réservés
Crédits photographiques : © Hilke Maunder
Couverture : Istockphoto.com/Difydave
Mise en page : Eva Kraskes, d'après un concept
de Lübbeke | Naumann | Thoben
Cartographie : altancicek.design, www.altancicek.de
d'après OpenStreetMap
Impression et façonnage : Grafisches Centrum Cuno, Calbe
Traduction : Claire Michelon

Conformément à une jurisprudence constante (Toulouse 14. 01.1887), l
es erreurs ou omissions involontaires qui auraient pu subsister dans ce guide,
malgré nos soins et les contrôles de l'équipe de rédaction, ne sauraient
engager la responsabilité de l'éditeur.

Achevé d'imprimé en 2021
Première édition en 2021
Dépôt légal : juin 2021
ISBN : 978-3-7408-1055-9

Avant-propos

Entre Atlantique et Méditerranée, les Pyrénées se découpant à l'horizon, Toulouse épouse la Garonne et irradie la joie et le savoir-vivre. Lorsque la lumière du jour caresse les façades et les toits de la métropole blottie dans un méandre du fleuve, la brique prend des tons dorés et rouge foncé et *Tolosa* revêt les couleurs du Sud-Ouest, comme elle le fait depuis 2 000 ans.

Toulouse est devenue la capitale des Wisigoths, avant d'être défendue, en vain, par le comte Raymond contre la Couronne de France qui voulait, à grands coups de croisades catholiques, renverser la patrie des cathares et incorporer le Languedoc à la France. La noblesse et le clergé arboraient des étoffes d'un bleu rare obtenu à partir d'une fleur jaune, le pastel. Celle-ci a rendu les seigneurs du pastel toulousains incroyablement riches, faisant des capitouls des magistrats influents, ornant leurs palais de hautes tours, symbole de pouvoir et de prestige. Aux portes de la ville, les paysans cultivaient une autre fleur toute particulière, la violette de Toulouse, qui parfume encore aujourd'hui fragrances et savons, et inspire des chefs étoilés comme Michel Sarran et Yannick Delpech. Le canard, qui se décline en cassoulet, foie gras, rillettes et magrets, est la volaille reine des marchés de plein air et des halles marchandes.

Le labyrinthe des ruelles et placettes de la vieille ville trouve une nouvelle jeunesse grâce à des boutiques éphémères, des artistes en vogue, une cuisine créative et des designs tendance. Avec 19 écoles supérieures et 122 351 étudiants, Toulouse est la deuxième ville universitaire du pays, tandis que la nébuleuse Airbus en a fait la capitale de l'aéronautique. Les vestiges de son passé sont inscrits au patrimoine mondial alors que des projets pilotes comme la tour d'Occitanie lui forgent un avenir durable. Toulouse nous montre toute la diversité de sa scène culturelle avec un calendrier d'événements bien garni, des festivals passionnants et un art urbain surprenant. Partez à la découverte de la Ville Rose !

13__Le Carthel

Où le Midi flirte avec l'Asie

Édouard Herniaux a eu le nez creux lorsqu'il a ouvert son bistrot, Le Carthel, à côté du chantier de la Cartoucherie en octobre 2012. À l'époque, c'était le désert, tant sur le plan architectural que culinaire. Les Toulousains n'y venaient que pour les spectacles du Zénith ; le tramway les déposait juste devant l'entrée – ce qui ne favorisait pas la découverte du reste du quartier. Aujourd'hui, le tramway s'arrête aussi pour Le Carthel.

Pour l'apéritif, des barriques de vin en guise de tables et des bancs de bois sont dispersés sur le trottoir. Pour manger, il faut passer à l'intérieur : au rez-de-chaussée, des coins détente et un bar, tandis qu'un escalier mène à l'étage, où se trouvent d'autres tables. Le patio est quant à lui l'endroit idéal pour les agréables soirées d'été. Ludivine, la partenaire d'Édouard, a suspendu des guirlandes lumineuses colorées sous les sarments de vigne de la cour, meublée d'indémodables tables métalliques.

En cuisine, un chef de l'école hôtelière de Toulouse ayant perfectionné son art à Londres, Paris et Vienne accompagne Édouard Herniaux aux fourneaux. Le Carthel sert une bistronomie locale aux accents d'Asie. Les ingrédients proviennent de producteurs de la région : le bœuf et le veau bio viennent de chez Philippe Nouvellon à Parisot, dans la vallée du Tarn, le porc noir, du mas de Monille à Loze, le fromage, de la fromagerie Jeannot à Colomiers et les œufs, de chez Gérard Cabiron, meilleur ouvrier de France en 2007.

Dans sa cuisine, Édouard Herniaux utilise les meilleurs produits et enchante ses convives avec sa terrine de foie gras maison ou son carpaccio de Saint-Jacques, son tataki de magret de canard, son pavé de Charolais aux chanterelles ou le burger du Carthel, au foie gras d'oie. À chaque plat, Édouard Herniaux montre qu'il mérite son titre de maître restaurateur. Délicieux point final au menu : un dessert classique, comme la mousse chocolat ou le pain perdu.

Adresse 230 avenue de Grande-Bretagne, 31300 Toulouse, tél. 05 62 12 90 97, www.restaurant-carthel.com | **Transports en commun** Tram 1/2, bus 45/L2, arrêt Cartoucherie | **Horaires d'ouverture** Tous les jours de midi à 14 h 30 et de 17 h à 21 h | **À savoir** En direction de la Garonne, vous trouverez la Brasserie du Court-circuit. Deux passionnés de bières y brassent depuis 2020 une bière artisanale bio. Comme leur nom l'indique, ils recherchent le chemin le plus court entre les fournisseurs, les brasseurs et les clients (51 rue Adolphe-Talazac, www.facebook.com/brasseriecourtcircuit).

55__Lune bleue

Le coworking pour un avenir meilleur

L'expression « lune bleue » désigne le phénomène rare selon lequel une même année comporte 13 pleines lunes. Pour baptiser leur espace, Thomas Guillaumot et ses 27 camarades se sont inspirés d'une photographie de la Terre, la planète bleue, prise à 45 000 kilomètres de distance par l'équipage de la mission Apollo 17 en 1972. « En chemin vers la Lune, ils ont pu contempler la finitude de la Terre. La Lune bleue illustre la fragilité de notre planète. Nous voulons contribuer à la transition écologique », explique Thomas. Durable, social, local et créatif.

Les espaces sont baptisés Auberge, Studio et Labo. D'abord, un restaurant propose une cuisine locale, de saison et dans la mesure du possible, bio, en intérieur comme en extérieur, sur la place Montoulieu. Tout ce que le chef Laurent Carbonnaux y sert est fait maison. À la carte, deux entrées, deux plats, deux desserts, avec toujours une option végétarienne. Un escalier mène à l'espace de cotravail et à une salle de réunion. Pour quelques euros seulement, on peut louer son espace de travail – la formule comprend également thé, café et ménage. Cet espace côtoie un atelier créatif et le think tank de Lune bleue.

« Nous ne sommes pas des utopistes ou des rêveurs des années 70. Nous voulons nous réinventer et réinventer l'économie de façon rentable », précise Laurent Carbonnaux, l'un des 28 créatifs, designers, développeurs, informaticiens, économistes, cuisiniers et ostéopathes qui ont fondé ce lieu de vie, d'échange, de travail et de gastronomie en octobre 2019. En tant que studio de design, la Lune bleue travaille pour les petites et moyennes entreprises. En tant que laboratoire de transition, l'espace favorise les échanges entre les partenaires, les entreprises et les clients, les réalistes et les rêveurs. « Nous sommes un pont entre des mondes qui ne se rencontrent autrement jamais », conclut Thomas Guillaumot, directeur créatif.

Adresse 3 place Montoulieu, 31000 Toulouse, tél. 05 61 00 21 75, www.lunebleue.coop | **Transports en commun** Bus 29/44/L7, arrêt Quartier-Général | **Horaires d'ouverture** Lundi et mardi de 9 h à 18 h, du mercredi au vendredi de 9 h à 20 h | **À savoir** Un peu de détente au vert après le coworking ? Non loin, le jardin du Grand-Rond s'étend au cœur d'un immense rond-point : parfait pour pique-niquer sur la pelouse entre les vieux arbres et les parterres de fleurs colorées (square Boulingrin, tous les jours de 8 h à 20 h).

74__L'olivier millénaire

Le témoin de 1 000 ans d'histoire

Son écorce est parcourue de profonds sillons ; son tronc est noueux et vieilli. Au cours de sa longue existence, il a indéniablement pivoté sur lui-même. Divisant son tronc, il n'a cessé de se contorsionner, de se creuser et de se déformer, formant même parfois des trous. Un véritable Mathusalem végétal façonné et marqué par le temps, et pourtant toujours plein de vie, comme en témoignent les jeunes pousses qui se multiplient autour de son tronc. Couronné de feuilles sombres qui prennent une teinte argentée sous les rayons du soleil, l'olivier, arbre emblématique du sud de la France, devient toujours plus noueux avec le temps – et émerveille les visiteurs.

Et l'olivier millénaire de L'Union en a vu passer des années sur son écorce, encore marquée des errements et tourments des guerres de son temps. Il est arrivé de la province espagnole de Huesca en 1987 pour s'implanter au nord de Toulouse. Depuis, il se dresse devant la mairie de la commune de L'Union. Il est entouré par un petit mur de protection qui porte une plaque en grès retraçant l'histoire qui a marqué, ces 1 000 dernières années, la patrie des comtes de Toulouse et la France : le Moyen Âge, la Renaissance, la Révolution française, deux guerres mondiales, un nouveau millénaire… rien ne semble pouvoir ébranler cet arbre dont le calme rivalise avec la vitalité. Royal, comme le pensait également Alphonse de Bourbon, duc d'Anjou, qui a fait replanter l'arbre le 8 mai 1987 pour célébrer le millénaire de la dynastie capétienne, la famille qui a régné sur le royaume de France pendant près de 1 000 ans. Appartenant à différentes maisons, les monarques descendaient tous d'Hugues Capet, membre du clergé et de la noblesse de Francie occidentale et couronné roi en 987.

Au printemps 2007, cet olivier intemporel a reçu le label ARBRES (Arbres remarquables : bilan, recherche, études et sauvegarde) et poursuit son combat contre le temps qui passe.

Adresse Avenue des Pyrénées, 31240 L'Union | **Transports en commun** Bus 43/73/76, arrêt Grive | **À savoir** La Bonne Auberge fait partie des meilleurs établissements de la ceinture extérieure de Toulouse. Éric Puel a déjà été nommé deux fois pour le prix Lucien-Vanel et a reçu en 2017 le titre de maître restaurateur. La sommelière Véronique Thiebaut est quant à elle lauréate 2013 du prix féminin de l'interprofession des vins du sud-ouest (2 bis rue Autan-Blanc, tél. 05 61 09 32 26, www.bonneauberge31.fr, du mardi au samedi de 12 h à 13 h 30 et de 19 h 45 à 21 h 30).