

Maisons CÔTÉSUD

N° 140 - FÉVRIER / MARS 2013 - www.cotemaison.fr



18 PAGES

Toulouse

ART, DÉCO, RESTOS... LA BELLE ÉNERGIE

LA SALLE DE BAINS
FAIT MOUSSER LE STYLE

DES CHAISES À L'ENVI

UNE MAISON DE VILLAGE
NOUVELLE PROVENCE

EXPRESS ROULARTA

M 02230 - 140 - F: 6,00 € - RD



France métropolitaine €6 / DOM €6,50 / BEL €6,50 / CHLIES / A €8,90 / AND €6 / CDN \$9,50 / D €8,90 / ESP €6,50 / GR €6,50 / ITA €6,90 / UK €6,50 / MAR 70DH / NL €8,25 / PORT cont €7 / TOM 1100F CFP / TUN 8,40DT / USA \$10,50





vinléa



Un décor tonique, des rayonnages à flacons bigrement choisis qui tiennent la conversation avec les tapas généreuses et gourmandes à croquer au coude-à-coude.

À TOULOUSE

Brèves de comptoir

Vinéa : un si mini-espace qu'il a de quoi décrocher le record du plus petit bistrot-cave à vins dans le *Guinness Book*. Ce qui ne l'empêche pas d'avoir aussi un décor contemporain, sol et rayonnages en bois naturel chargés de bouteilles, long comptoir dynamisé par le portrait de sir Winston Churchill, sièges en fer orange réalisés sur mesure par Joël Fistre (Atmos.Fer) et trois guéridons pris d'assaut à l'apéritif. À cette heure-là, le mur en briques rouges résonne des conversations, les verres tintent, les charcuteries pendues au plafond sont débitées en tranches et l'ambiance rayonne. Ici, l'intérêt pour les vignerons rebelles aux sirènes de l'agro-industrie est ancré dans les mœurs puisque la maison mère Vinéa, aux portes de Toulouse, a déjà douze ans d'âge. Défenseurs de la première heure de la cause sans soufre ou presque, ses propriétaires, Jérôme Rey et Laurent Navarro, ont participé en précurseurs à faire connaître les vins d'artisans vignerons à l'intransigeance absolue... Cent quatre-vingts références de jus friands et élégants, parfums arrondis ou acidité naturelle de fruits tournent au gré des découvertes des terroirs de France. Côté tapas, la donne est généreuse. Entre grignotage et vrai repas, elle swingue au rythme du marché. À l'ardoise du jour, tartine aioli, fèves et jambon manchego, baguette tartare façon Rossini, burger gascon au manchego et piment d'Espelette, bouchon de Saint-André servi dans un panier vapeur chinois. On vient en amateur, en bon vivant, entre copains ou en touriste pour cette touche de sympathie gourmande. *Vinéa, 5, rue Perchepinte, 31000, tél. 05 62 17 95 48. Du mardi au samedi, de 17h à 2h.*

Par GENEVIÈVE DORTIGNAC. Photos HERVÉ HÔTE.