



# La Pergola, couleur rugby !

À L'HEURE DE LA COUPE DU MONDE, LA PERGOLA, À TOULOUSE, SE PRÉPARE À ACCUEILLIR RUGBYMEN ET SUPPORTERS, AVEC SA CUISINE GÉNÉREUSE ET SES VINS BIEN CAMPÉS SUD-OUEST

Par Anne-Sophie Théron, photographies Richard Sprang

**S**ourire franc et carrure de sportif, Thomas Fantini, dirigeant de La Pergola, voit le restaurant comme une équipe de rugby : « *La cuisine, c'est les avants ; la salle, c'est les arrières, et moi, je suis le demi de mêlée.* » Il a joué en espoirs, puis a ouvert un bistrot dans le quartier Saint-Cyprien à Toulouse. En 2004, il reprend La Pergola, une institution, guinguette à l'origine, aujourd'hui restaurant de grillades au feu de bois. Avec sa terrasse ombragée par un majestueux tilleul, sa pergola adossée au bâtiment de briques rouges, ce grand lieu devenu le repère des rugbymen et de leurs supporters : tous les titres du Stade Toulousain sont fêtés ici. La Pergola est prête pour la Coupe du monde 2023. « *Le rugby va être dans tout Toulouse et ça annonce une belle fête* », se réjouit Thomas Fantini. Aujourd'hui, son groupe Esprit Pergo compte des restaurants et un traiteur intervenant sur les lieux et événements sportifs, une pâtisserie et une cave à vin baptisée Bonbonne. Car Thomas Fantini est passionné par le vin : « *Comme le rugby, le vin, c'est le partage et la convivialité. Les gens du rugby sont des amateurs de vin, friands de découvertes.* » Lui-même a des vignes avec Marc

Penavayre, du domaine Plaisance, en Fronton. Il compte aussi parmi les amis de Laballe, producteurs d'armagnac dans les Landes, et a créé un club de dégustation, Bacchus, dédié aux magnums.

Delphine Pérès, la caviste de Bonbonne, sommelière de formation, déniche, goûte et sélectionne les vins pour sa cave et pour l'ensemble des adresses du groupe. Elle puise dans le Sud-Ouest et le Languedoc voisin : « *Nos vins ont le même chemin à faire que ceux du Languedoc : quand je les glisse dans des dégustations à l'aveugle, ils surprennent agréablement, en particulier le fronton.* » À La Pergola, la carte des vins met en avant Sud-Ouest, Bordeaux et Languedoc-Roussillon. Émilie Nguyen, la cheffe, réalise une cuisine généreuse et gourmande, avec les produits frais du marché de Toulouse et de la région. Elle connaît bien les rugbymen, comment leur faire plaisir : viande rouge et planche de charcuterie ! Elle nous propose le trio de produits emblématiques de la région avec ses conseils pour les préparer simplement et les réussir à coup sûr, à déguster avec des appellations et des cépages pleins de personnalité : en avant le Sud-Ouest ! ■



# PLAISANCE PENAVAYRE

## Le foie gras

### Pour 6 personnes

1 foie gras de canard du Sud-Ouest (d'environ 500 g), 5 ml de cognac (ou d'armagnac ou d'un autre alcool de votre choix), 6 g de sel, 2 g de poivre, piment d'Espelette.

Dénervé le foie gras à température ambiante, délicatement, avec le pouce, pour ne pas l'abîmer. Le mélanger grossièrement à la main avec tous les ingrédients, puis l'envelopper hermétiquement de film plastique ou le placer en terrine. Cuire au four vapeur, à 64 °C, pendant 45 minutes à 1 heure, ou dans de l'eau frémissante (à 100 °C) pendant 25 minutes. Laisser refroidir, puis mettre au frais (il se conservera une semaine au frigo ou doit être congelé). Pour servir, découper en tranches, dresser sur l'assiette avec pain grillé, chutney de mangue et salade fraîcheur.

### Accords tendus

Sur le foie gras, pour se faire plaisir en finesse et en légèreté, oublions la tradition du vin liquoreux, conseille la sommelière Delphine Pérès. Elle propose un vin moelleux, **Demoiselle, IGP Côtes de Gascogne 2022, du domaine de Laballe**, dans la famille Laudet depuis 1820. Entre Gers et Landes, la propriété produit armagnac et vins, comme ce 100 % gros manseng, léger en sucre et en alcool, gourmand, d'une jolie fraîcheur. Autre possibilité, un blanc sec soulignant bien l'onctuosité du foie mi-cuit : le **Loïn de l'œil 2021 du domaine Gayrard**, dans le nord de l'appellation Gaillac. Produit en biodynamie, élevé en fûts, le cépage emblématique de l'appellation devient complexe et subtil, sec et minéral, puis rond en bouche.

## Le magret de canard

1 magret de canard par personne, purée de patate douce (rôtie entière au four, épluchée, écrasée avec du beurre), légumes rôtis (légumes de saison, taillés en gros morceaux, cuits au four avec sel et huile d'olive).

Enlever la membrane grasse côté chair avec un couteau pointu (pour que le magret ne se rétracte pas à la cuisson) et quadriller le gras côté peau. Poêler côté peau à feu moyen environ 5 minutes, pour bien colorer la peau (ou cuire au barbecue, en veillant au retour de flamme). Vider la graisse de la poêle, cuire côté chair 5 à 7 minutes, pour un magret rosé. Laisser reposer autant que de temps de cuisson. Découper dans la longueur, assaisonner de fleur de sel, servir avec purée de patate douce, légumes rôtis, salade de fenouil et tomate, sauce au poivre en option.

### Accords vissés

Le magret grillé appelle les rouges de caractère du Sud-Ouest. Dans l'appellation **Fronton**, au nord de Toulouse, la négrette règne ! Thomas Fantini en plante avec le **domaine Plaisance Penavayre** pour faire la cuvée Negret Pounjut. **Tot Ço Que Cal**, leur haut de gamme, un pur négrette élevé en foudres, offre un 2018 aromatique, intense, aux tanins fondus, taillé pour la cuisine du Sud-Ouest. La Pergola rend hommage à **Alain Brumont**, visionnaire ambassadeur de prestige du madiran, qui a fait la preuve du grand potentiel du tannat. Son **Château Montus 2017** illustre sa capacité de garde, avec ses tanins harmonieux, en profondeur et en équilibre, suave, à la longue finale.

