



FÊTES

C'EST PARTY!

ANNIVERSAIRE, NAISSANCE, PROMO, RETROUVAILLES... NOS SUPER IDÉES DE LIEUX OÙ S'ÉCLATER EN FAMILLE ET ENTRE AMIS.

PAR ELODIE PAGES ILLUSTRATIONS HELLO MARINE

12 JUIN 2020

TERMINER UN EVJ SUR LE DANCEFLOOR

Le Club Saint Germain promet des nuits chics à se déhancher sur de la musique pop, rock et funk des années 80, 90 et 2000. C'est l'endroit idéal pour une dernière « night » en célibataire, entre copines, à siroter un Moscow Mule dans la partie bar à cocktails, à se retrouver pour papoter sur un canapé dans le lounge, puis à arpenter le dancefloor au sous-sol jusqu'à 7 h du matin. Le service est attentif et personnalisé, et l'on peut obtenir une table dans chacune des salles. 15 € l'entrée les vendredis et samedis, boisson et vestiaire compris. Club Saint-Germain, 1, rue des Puits Verts, Toulouse. Tél. : 06 37 55 03 02. leclubstgermain.com

TWISTER LES 18 ANS DE SA NIÈCE DANS UN PUB

Au Café Oz, un immense pub à l'ambiance australienne, jeunes et adultes se côtoient. C'est le spot

« feeling good » parfait pour fêter une majorité ! On privatise une partie du café et on se retrouve autour d'une formule sur mesure. Sur la table, Ginger Soda drinks (de 5 à 10 €), bières et vins australiens, cocktails maison, dont le fameux Bondi Iceberg (10 €), accompagnent burgers, planches à partager, ribs confits (13 €) et frites gratinées à l'oignon et chorizo (7 €). Puis on passe en mode clubbing, avec quelques shots enflammés. Café Oz, 1, rue Gabriel-Péri, Toulouse. Tél. : 05 34 67 55 38. cafe-oz.com

CRIER VICTOIRE AVEC SA TEAM DANS UN CLUB

Un décor de film, des bouteilles qui débarquent en tyrolienne ou en voiturette et, dès 23 h, de véritables shows sur scène : « Moulin Rouge », « Pirates des Caraïbes », « Gatsby », « The Mask ». Voilà l'ambiance au Zapata, qui vient de lancer une offre de restauration dès 20 h, avec plats et tapas venus du Bistrotet : tataki de

thon rouge (12 €), assiette de fromage (14 €), croustillants de poulet (7 €). On réserve une grande table et on se lâche sur le dancefloor en fin de soirée. Le Zapata. Complexe KL, lac de Sesquières. 26, allée des Foulques, Toulouse. Tél. : 07 81 59 11 64.

SAVOURER SON DIPLÔME À LA BONNE FRANQUETTE

Pour se régaler entre copains, direction le Bouillon Languedoc. Escargots, saucisse-purée (10 €), salade du Sud-Ouest (13 €), cassoulet (15 €) : ici, on sert des plats tradis à prix doux. Impec pour passer du bon temps sans se soucier du budget, quand on est étudiant ou en fin de formation... Le jeudi, place aux huîtres, avec une formule de six et un verre de blanc (10 €). Et avec les beaux jours, le Bouillon Languedoc prépare apéro et boules de pétanque à emporter pour une partie sur la place du Salin, avant de passer à table ! ○ ○ ○ Le Bouillon Languedoc, 4, rue du Languedoc, Toulouse. Tél. : 05 67 22 59 66.

Pays : FR
Périodicité : Parution Irrégulière

STARIFIER SES NOCES D'ÉTAIN CHEZ UN ÉTOILÉ

Le restaurant une étoile Michelin En Marge propose une formule passion comprenant un apéritif maison, un repas avec boissons, puis la nuit dans l'hôtel Relais & Châteaux juste à côté. On dîne en amoureux dans la grande salle qui vient d'être redécorée ou sur la terrasse. Puis, on rejoint notre suite junior. Le lendemain, on revient au restaurant pour prendre le petit-déjeuner et on demande à ce qu'il soit servi dans la salle privée, en face des cuisines, pour observer le ballet de la mise en place (590 €).

En Marge. Lieu-dit Le Birol. 1 204, route de Lacroix Falgarde, Aureville. Tél. : 05 61 53 07 24.

FÊTER SA THÈSE DANS UNE CAVE STYLEE

Le N°5 Wine Bar est estampillé « meilleur bar à vin du monde » ! On peut y savourer des menus bistro-bonomiques et les mardis, mercredis et jeudis, privatiser sa cave, voûtée et en briquettes, pour un pot avec une cinquantaine d'invités. On y déguste foie gras du Gers, légumes du jardin de Cantou, viandes de Papaix, poissons de Bellocq et fromages de Xavier, accompagnés de quelques-unes des 300 références de vin du lieu. N°5 Wine Bar. 5, rue de la Bourse, Toulouse. Tél. : 05 61 38 44 51. n5winebar.com

ARROSER SA PROMO AUTOUR D'UNE NOUVELLE TABLE

On passe en mode afterwork chez Des roses et des orties, le nouveau repaire gourmand de Yannick Delpech. On s'y retrouve dès 17 h 30 autour du bar central Chlorophylle. pour siroter des cocktails concoctés par l'équipe de l'Heure du Singe, en picorant des déclinaisons de bouchées. Ensuite, on passe à table pour un repas convivial, avec le menu complet à 54 € (lentilles vertes du Lauragais et foie gras cru, saumon de fontaine en meurette, bœuf au sautoir et dessert chocolat noir Manjari).

Des roses et des orties. 28, chemin de Gramont, Colomiers. Tél. : 05 61 15 55 55. desrosesetdesorties.com

INVITER DES AMIS EN MODE PRIVÉE

Autour de la table d'Hedone, nouvel étoilé toulousain qui a fait le pari d'adopter une table unique de 12 personnes, on prend place avec une bande d'amis de longue date qui aiment les mets raffinés, les bonnes bouteilles, les vinyles et les dîners riches en découvertes. Balthazar Gonzalez, le chef, a concocté un menu unique en 14/16 envois (89 €), bien rythmé, avec un accord mets et liquides (51 €) qui fait la part belle aux vins, mais aussi aux thé, café et spiritueux. On aime être surpris par le carré de panisse au caviar... et se créer, ensemble, de nouveaux souvenirs. Hedone. 2, impasse Saint-Félix, Toulouse. Tél. : 05 82 74 60 55. hedone-restaurant.fr

ENCENSER L'ARRIVÉE DU PETIT DERNIER AVEC UN SUPER FESTIN

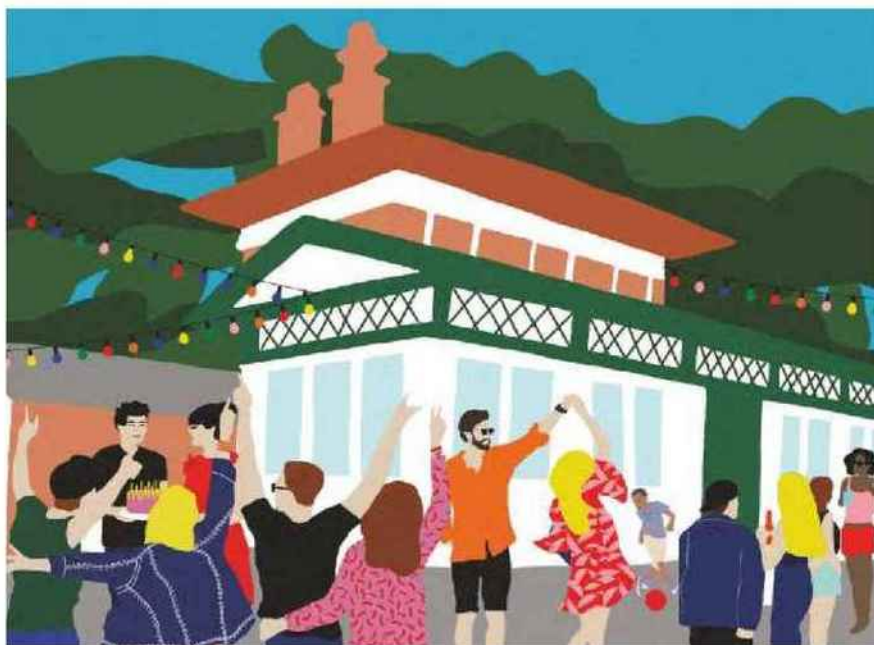
Le Contrepied donne envie de se retrouver, le dimanche en famille, autour d'un menu déjeuner (29 €) unique, gourmand et convivial, à base de plats à partager, servis au centre de la table. Anaïs, la cheffe, allie esprit gourmet et simplicité avec doigté. On se régale de trois entrées à partager, un bon poulet fermier au vin de voile ou une joue de bœuf braisée, et une note sucrée pour finir. Chaise haute, table à langer, le lieu est aussi adapté aux enfants. Le bon plan pour trinquer à une naissance, avec quelques bons crus du coin. ○ ○ ○

Contrepied. 6, rue des Prêtres, Toulouse. Tél. : 05 32 02 43 39. contrepiedtoulouse.fr



SERVICE COMPRIS

Mariage, baptême, fiançailles, vin d'honneur, brunch, anniversaire, pendaison de crémaillère : on confie tous ces événements au traiteur Maison Charlotte. Anne est spécialisée dans la création de buffets et de repas à base de produits frais, locaux et de saison. Elle peut aussi assurer déco, service et vaisselle...
maisoncharlotte.fr



CÉLÉBRER SON PACS EN AMOUREUX

Il n'y a pas plus romantique qu'un recoin du Fat Cat pour roucouler. Sous les lumières tamisées de ce joli bar à cocktails, à la lueur des bougies et dans une ambiance jazzy, on déguste des mélanges audacieux à base de produits bio et de saison. Des « culinary drinks » savamment orchestrés par les maîtres du shaker, qui font le show derrière le comptoir. Le jeudi soir, on profite du set chaloupé de Gones en sirotant un mélange vodka, fraise gariguette fraîche, fumée, lactofermentée, en sirop (13 €).

Fat Cat. 4, rue de Rémusat, Toulouse.

ORGANISER SON POT DE DÉPART COMME À LA MAISON

On loue Haut Lofts, un penthouse vitré de 235 m², au 19^e étage d'un immeuble avec une vue imprenable

sur la ville. On peut y réunir jusqu'à 30 personnes, avec traiteur, chef privé, animateur ou œnologue. Les équipes de Haut Lofts accompagnent les invités via l'ascenseur privé et s'occupent de la mise en place, si besoin. De 450 à 1 200 €, selon prestation.

Haut Lofts. 76, allée Jean-Jaurès, Toulouse.
Tél. : 05 61 46 66 16. hautlofts.com

TRINQUER À SON FUTUR ROAD TRIP SANS CHICHI

Pour faire ses adieux (momentanés) et la fête sans se prendre la tête, on file au Manteau Rouge, imaginé par Adrien et Thomas. On y partage la Kaamelott, une planche de charcuterie et fromage de chez Garcia et Cugini's (60 €) et on sirote des cocktails. Et à partir de 23 h, le son monte, les lumières baissent, les tables disparaissent : c'est le moment de s'éclater jusqu'à la fermeture !

Le Manteau Rouge. 47, rue de Metz, Toulouse.
Tél. : 06 40 59 32 66.

MOMENT DIVIN

Et si on faisait appel à un pro pour une dégustation ? À Toulouse, Thibaud Cristini propose des soirées œnologiques chez les particuliers, pour découvrir les vins du Sud-Ouest, des crus racés ou des spiritueux, cognac, whisky et armagnac, dans une ambiance conviviale. À partir de 35 € par personne.

tibovino.com

RETROUVER SA BANDE DU LYCÉE À UNE TABLE D'HÔTES

On se réunit chez Campagne, une table d'hôtes qui peut accueillir jusqu'à 10 personnes. Le samedi, Léopold, Grégoire et le chef Guillaume proposent une formule unique en quatre temps avec entrée, poisson, viande et dessert (20 €). On se régale d'un risotto au bon fromage d'Occitanie ou d'un paleron de bœuf braisé, arrosés de quelques bons crus d'Occitanie, spécialité de la maison (de 20 à 30 €). Et on prolonge le repas jusque tard dans l'après-midi...

Campagne. 32 bis, rue des Lois, Toulouse.
Tél. : 05 62 17 05 92.

ENJOYER UNE GRANDE COUSINADE DANS UN CHAI

Pour le dîner ou le déjeuner, Diane et Philippe louent leur magnifique chai du Château La Colombière, avec terrasse, baie vitrée et vue sur le vignoble. Dans cette grande salle en briques et galets, à 30 minutes de Toulouse, ils peuvent accueillir, sous forme de banquet ou de buffet, une soixantaine de personnes, avec même un espace de réchauffage pour le traiteur. Compter 490 € la location pour un repas, 150 € avec le matériel et mobilier. Une bouteille de vin du domaine offerte pour six adultes.

Château La Colombière. 190, route de Vacquiers, Villaudric. Tél. : 05 61 82 44 05. chateaulacolombiere.com

FILER SE RESSOURCER AU GRAND AIR

Avec 950 m² de terrasse sous les arbres, ce spot éphémère est parfait pour prendre l'air. On profite de food trucks, de stands maison de grillades (à partir de 14 €), poke bowls, huîtres, brochettes, tapas ou bruschettas, d'un bar à cocktails (de 8 à 12 €)... et dès 23 h 30, on danse sous les étoiles ! Navettes avec le centre-ville (2 €). ■

Les Terrasses de l'Atelier. 1, chemin des Étroits, Toulouse. À suivre sur Facebook.