



Cazères. Tourisme en Comminges



L'Hôtel du Commerce propose une cuisine de tradition.

Saveurs commingeoises à l'Hôtel du Commerce

Tirillés entre tradition et modernisme, Christian et Thierry Ponsole (père et fils) écrivent l'histoire de l'Hôtel du Commerce, un ancien relais de diligence, et surtout la maison familiale fondée en 1955. Le résultat ? 48 chambres spacieuses, un espace bien être alimenté par les eaux vives de la Barousse et un restaurant labellisé Table de Terroir chez [Tables & Auberges de France](#). Une vraie parenthèse au cœur de Saint-Gaudens pour la clientèle toulousaine qui vient se ressourcer au pied des Pyrénées. Thierry Ponsole, maître d'hôtel et sommelier, a fait l'école Paul Bocuse à Lyon. Avec son chef, il propose une cuisine inspirée des traditions les plus gourmandes de la région Occitanie comme le foie gras de canard poêlé, le feuilleté de ris de veau régence, la truite des Pyrénées meunière, le magret de canard grillée aux girolles ainsi que des recettes plus inédites comme le gâteau russe et sa glace à la violette sauvage. Le traditionnel cassoulet commingeois est quant à lui référencé sur la Route Gourmande du Cassoulet.

Renseignements : www.tables-auberges.com/hotels-restaurants/31-haute-garonne/st-gaudens/514-hotel-du-commerce/