



## Tourisme en Comminges Le Trendy : restaurant et atelier culinaire

### CAZERES

Fruit d'une rencontre amicale entre Loïc agent immobilier, Pierre cuisiniste et le duo de chefs Fanny et Jean-Charles, le Trendy a ouvert ses portes en décembre 2019. Une nouvelle table installée dans la zone commerciale de Carrefour Market à Cazères, qui se distingue par un décor ultra-design et une grande cuisine ouverte prévue pour donner des cours de cuisine. Côté saveurs, pas de carte mais un menu du marché proposé à l'ardoise qui change quotidiennement : velouté frais de petit pois à la menthe fraîche, merlu polenta crémeuse bisque et petits légumes, tiramisu à la rhubarbe... sans oublier le fameux « célerisotto » spécialité de la maison qui apparaît en saison sur l'ardoise. Et oui, vous avez bien lu un « célerisotto »... petit cousin du risotto réalisé avec du céleri-rave. Un délice qui s'accorde parfaitement aussi bien avec du poisson que de la viande. Avec des légumes qui

proviennent d'un maraîcher local en permaculture et une majorité de produits frais issus des circuits courts, ce n'est pas un hasard si le Trendy est labélisé Table Bistronomique chez Tables & Auberges de France. Fanny et Jean-Charles ont été formés dans les plus grandes maisons (Fauchon, Marriott Champs Elysées etc.) et entendent allier la cuisine traditionnelle avec des créations culinaires plus subtiles. Jean-Charles ayant été formateur à Médéric et Ferrandi Paris, c'est tout naturellement qu'ils ont mis en place des cours de cuisine (pour 8 personnes maximum) pour le public et les entreprises.

<https://www.tables-auberges.com/hotels-restaurants/31-haute-garonne/cazeres/46658-le-trendy>