

www.ladepeche.fr  
Pays : France  
Dynamisme : 300

[Visualiser l'article](#)

## Cazères. Une vraie cuisine de montagne dans la Vallée d'Oueil



Le Sapin fleuri, est niché au pied du port de Balès.

l'essentiel "La Dépêche du Midi" au côté de "[Tables & auberges de France](#)" : l'association, qui fête cette année son 25e anniversaire, présentera chaque semaine une table commingeoise.

Sa cuisine raconte les Pyrénées... Depuis trois générations maintenant, le chef Jean Toucouère fait honneur à sa montagne natale derrière les fourneaux de l'hôtel-restaurant Le Sapin fleuri, labellisé "Table de terroir". Niché au pied du port de Balès à 1 400 mètres d'altitude, cet établissement authentique réserve bien des surprises. Il est le point de départ privilégié pour de nombreuses activités : randonnées pédestres, circuits VTT, cyclotourisme, moto, pêche, ski alpin, ski de randonnée etc. Et ce n'est pas un hasard si le Sapin fleuri est situé sur un site classé et préservé surnommé "La Vallée aux biches". Dès le matin, à l'heure du petit-déjeuner, il n'est pas rare d'apercevoir des animaux sauvages (biches, cerfs, chevreuils...) de la salle du restaurant qui offre une vue panoramique imprenable sur la Vallée d'Oueil. Côté spécialités culinaires, le chef mitonne une cuisine régionale traditionnelle avec les produits de la montagne. À la carte, de la charcuterie et des fromages des Pyrénées bien sûr, issus de producteurs locaux, mais surtout le fameux Pétéram Pyrénéen (à base de panses et pieds d'agneaux, fraise de veaux). Ne passez pas à côté de la création de la maison unique en son genre : la tortilla montagnarde, un plat copieux et complet composé d'une omelette avec piperade maison, crème fraîche, jambon serrano, chorizo, fromage, le tout passé à la salamandre.

[www.tables-auberges.com/hotels-restaurants/31-haute-garonne/bagneres-de-luchon/1177-le-sapin-fleuri/](http://www.tables-auberges.com/hotels-restaurants/31-haute-garonne/bagneres-de-luchon/1177-le-sapin-fleuri/)

Correspondant