



## Cazères. Un voyage culinaire entre le Comminges et l'Asie



Jérémy Lasserre, chef de l'Hibiscus, restaurant de l'Hôtel du Barry. Photo DDM.

Lorsque l'on demande au chef Jérémie Lasserre quel souvenir gustatif a motivé son envie de faire de la cuisine, il répond sans hésiter : "les crêpes que je préparais enfant avec ma mère...". Ce n'est donc pas étonnant de le retrouver aux commandes du restaurant l'Hibiscus, pour écrire avec ses parents la nouvelle histoire de l'Hôtel du Barry à Sauveterre-de-Comminges. Un véritable retour aux sources pour ce jeune chef qui vient de passer 15 ans à l'étranger, notamment en Asie, non sans avoir appris son métier auprès des plus grands : Jean-Yves Leuranguer (MOF Cuisine), Alain Ducasse, Pierre Gagnaire... Dans l'assiette cela se traduit par une cuisine gastronomique alliant les produits du Comminges (magret et foie gras de canard directement arrivés de la ferme) aux cuissons et aux saveurs venues d'ailleurs (feuilles de Nori, yuzu, gingembre etc.). Une vraie signature pour cette Table de Prestige qui entend redonner toutes ses lettres de noblesse à un ancien établissement hôtelier bien connu des Commingeois. "Depuis mon arrivée, je me concentre à créer une expérience culinaire avec des goûts et des textures qui vont surprendre les convives..." Ainsi, ne passez pas à côté de "l'œuf parfait, cuit à 64° servi avec morilles, purée et velouté de topinambour, demi-glace truffée" plat phare de la maison. Dans le grand parc de l'hôtel, Jérémie Lasserre a également un projet de potager pour travailler les légumes les plus frais possible. C'est déjà le cas avec les herbes aromatiques et les fleurs comestibles qui poussent sur place.

*Plus d'informations sur [www.tables-auberges.com/hotels-restaurants/31-haute-garonne/sauveterre-de-comminges/46671-hotel-du-barry---lhibiscus](http://www.tables-auberges.com/hotels-restaurants/31-haute-garonne/sauveterre-de-comminges/46671-hotel-du-barry---lhibiscus)*