

Communiqué de presse

# LES FINES GUEULES

## Restaurant & Bar

Déjeuner – Apéro – Dîner – Soirée

📍 43 Rue du Languedoc, 31000 Toulouse

☎ 05 61 55 51 05

✉ [lesfinesgueulestoulouse@gmail.com](mailto:lesfinesgueulestoulouse@gmail.com)

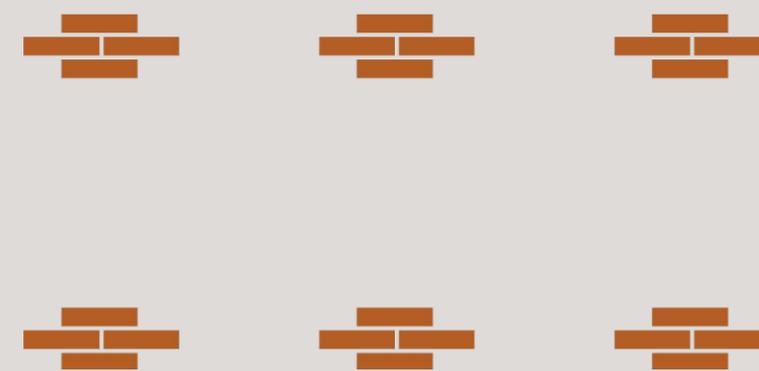
🌐 <https://les-fines-gueules.fr/>

**Ouverture officielle le 7-11**





# Votre nouveau restaurant et bar, au cœur du quartier des Carmes à Toulouse



Les Fines Gueules, c'est une bande de copains qui veut mettre tout le monde autour de sa table : les épcuriens très exigeants comme les couche-tard trop gourmands.

Venez-vous régaler d'un menu du marché le midi, boire quelques bons canons dès l'apéro, vous installer entre amis pour un dîner-festin le soir, et pousser jusque tard dans la nuit.



# À l'origine du projet, des copains toulousains



## **Alexis Gonzalez & Alexandre Bressoles en cuisine.**

Chef créateur, Alexis signe la direction et l'identité de la carte. C'est en parcourant le monde et ses plus prestigieuses cuisines qu'il s'est construit une solide expérience : En Marge (Aureville près de Toulouse, 1 étoile), Minshan (Chine, 2 étoiles), La Tour d'Argent (Japon, 2 étoiles) Hédone (Toulouse, obtention 1 étoile). Alexandre a lui oeuvré dans les cuisines du Sept (Toulouse, 1 étoile), et il supervise la cuisine au quotidien, en poussant les plats encore un cran plus loin à l'aide de son équipe. Les vrais habitués feront vite sa connaissance, puisqu'ils accèdent à "la table du Chef", collée aux cuisines.

## **Thierry de Saint-Sernin et Jacques Jany au concept.**

Ces 2 là n'en sont pas à leur coup d'essai, puisqu'ils opèrent déjà ensemble au Quartier Latin, au Diago ou encore à Villa Clapotis. Leur idée pour Les Fines Gueules : une vraie cuisine de partage, un côté « festin » où chacun va aller picorer à droite et à gauche chez son voisin. Très (très) bon dans l'assiette, et très détendu dans l'esprit.

**Matthis Lebel à la communication.** Le joueur du Stade Toulousain, déjà associé au Domaine de Candie, a un faible pour la restauration et ne s'en cache pas. Il accompagne Les Fines Gueules sur le volet communication et les relations publiques.

Épicurien assumé, il a à coeur de créer un lieu à son image : rassembleur et convivial.

# Des assiettes bistronomiques...



Ne nous parlez surtout pas de « tapas » ! Si le partage et la convivialité sont bien au cœur de l'expérience que nous voulons proposer avec Les Fines Gueules, ici les plats sont très travaillés, de saison, avec une grande dose de créativité, d'exigence et d'imagination.

Plus bistronomique que de comptoir, notre cuisine se veut inventive et fine, aussi bien le soir avec nos petites assiettes à partager (ou non) que le midi avec un menu du marché super frais et bien travaillé (merci le marché des Carmes, nos voisins !)

La région sera mise à l'honneur, mais Les Fines Gueules ne se veut pas une énième "ambassade du sud-ouest". Cuisines française et du monde se retrouvent dans une carte où la présentation sera aussi soignée que les saveurs.

Que les amateurs de sucre se rassurent : les desserts, signés par le chef-pâtissier de la Villa Clapotis Ichem Afqir, ne seront pas en reste niveau gourmandise.



# ...accompagnées de bons canons !



Côté vins et spiritueux, c'est la France qui sera mise à l'honneur.

Des bons canons du grand Sud, avec une carte vivante qui évoluera toute l'année.

Des petits domaines (mais pas seulement), avec une bonne partie de la carte dédiée aux vins du Grand Sud, on est à Toulouse tout de même.

Avec plus de la moitié des vins disponibles au verre, vous l'avez compris, on veut surtout vous faire goûter et essayer un maximum de choses !

Les spiritueux seront aussi bien représentés, avec de l'armagnac, du cognac, des rhums, du gin, de la vodka, des eaux-de-vie.... Made in France.



# La carte de la pré-ouverture d'octobre donne le ton !



## POISSON

Gambas / Leche de tigre / Bisque / Bergamote  
Maquereau / Marinade asiatique / Bouillon d'oignon brûlé / Ail noir / Noisette  
Chipirons / Pomme de terre / Safran / Chorizo / Poudre crustacé

## VIANDE

Canette / Poire / Cacahuète / Hibiscus / Miel de fleurs  
Raviole d'agneau / Carotte cumin / Bouillon épicé / Amandes / Raisins  
Tartare de veau / Huître / Mayonnaise iodée / Wasabi / Salicorne

## VÉGÉTARIEN

Palet de céleri rave / Brebis / Livèche / Oignon frit / Raifort  
Houmous de patate douce / Mangue / Mélisse / Mélange de graines  
Poireau / Pickles de moutarde / Oeuf / Crumble comté / Café

## À PARTAGER

Fromage servis avec confiture du moment  
Épaule d'agneau confite / Pomme de terre grenaille / Légumes de saison / Jus de viande



# Futurs habitués, rejoignez le club des Fines Gueules



Une fine gueule sachant reconnaître une autre fine gueule, les habitués bénéficieront de petites attentions exclusives.

5 réservations : votre rond de serviette à votre nom

10 réservations : votre couteau à votre nom

20 réservations : votre bouteille offerte « Cuvée des Fines Gueules » au restaurant, et la possibilité de demander « La Table du Chef », pour manger en discutant avec Alexandre et son équipe, au plus près des cuisines !

Offre limitée aux 50 premières personnes à atteindre les paliers décrits plus haut !

Pour réserver, et pour que vos « points » puissent être comptabilisés, direction le site <https://les-fines-gueules.fr/>



# 2 semaines dédiées à la presse du 7 novembre au 18 novembre inclus



Un joli communiqué de presse c'est sympa, mais vous voulez vous faire votre propre idée ? Vous avez bien raison !

Nous vous avons réservé des créneaux du mardi 7-11 au samedi 18-11 pour une « semaine presse ». Une personne de votre rédaction / média peut réserver sur le créneau de son choix, midi ou soir, et venir accompagnée de la personne de son choix.

Entrée + plat + dessert + 1 verre de vin offert pour 2 personnes.

Pour confirmer votre venue, merci de nous appeler ou de nous faire un mail en précisant le nom de votre média :

 05 61 55 51 05

 [lesfinesqueulestoulouse@gmail.com](mailto:lesfinesqueulestoulouse@gmail.com)

Possibilité d'interviews / photos / vidéos évidemment.



# Accès et contacts



## LES FINES GUEULES

43 rue du Languedoc 31 000 Toulouse

## Infos & réservations

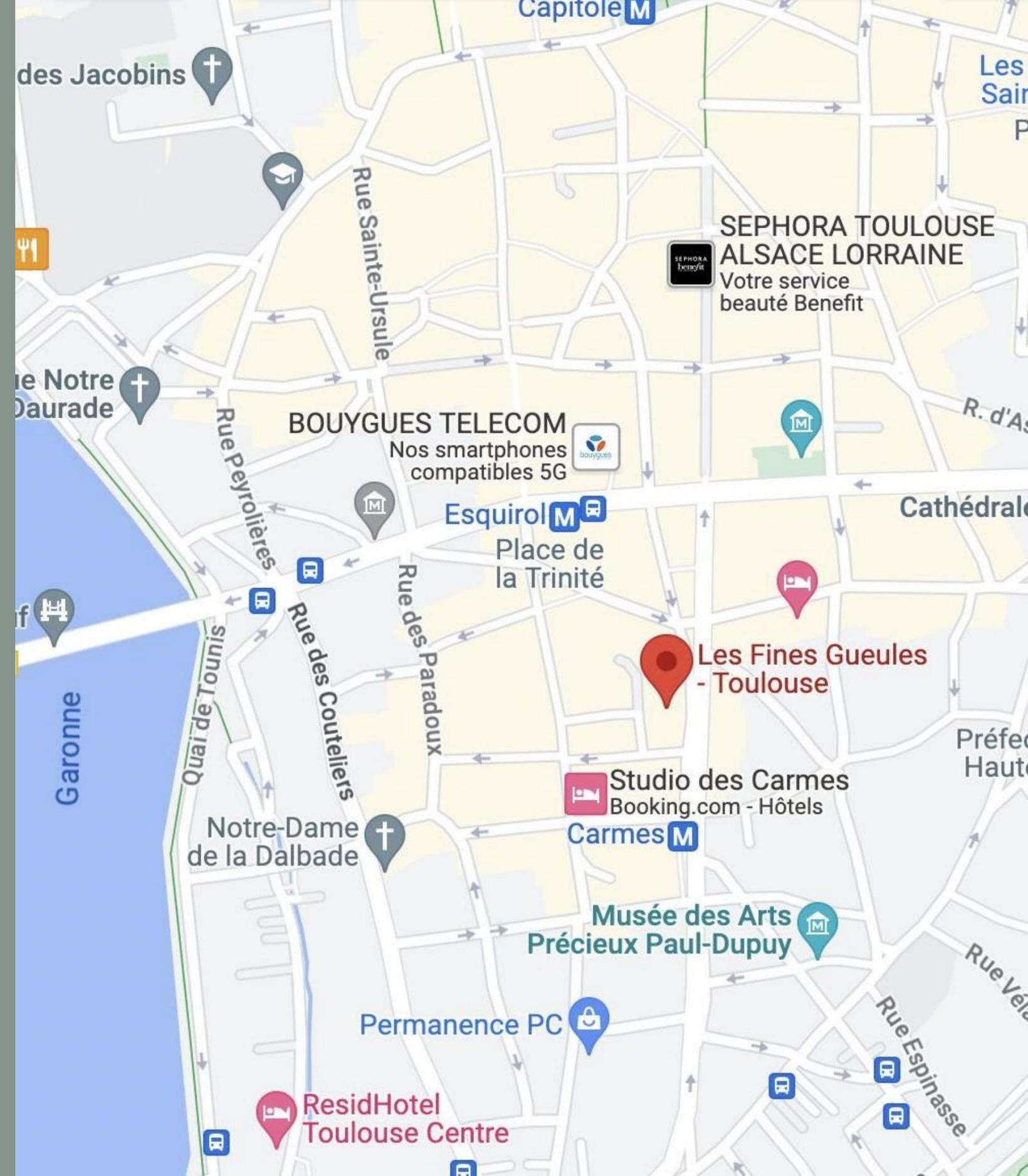
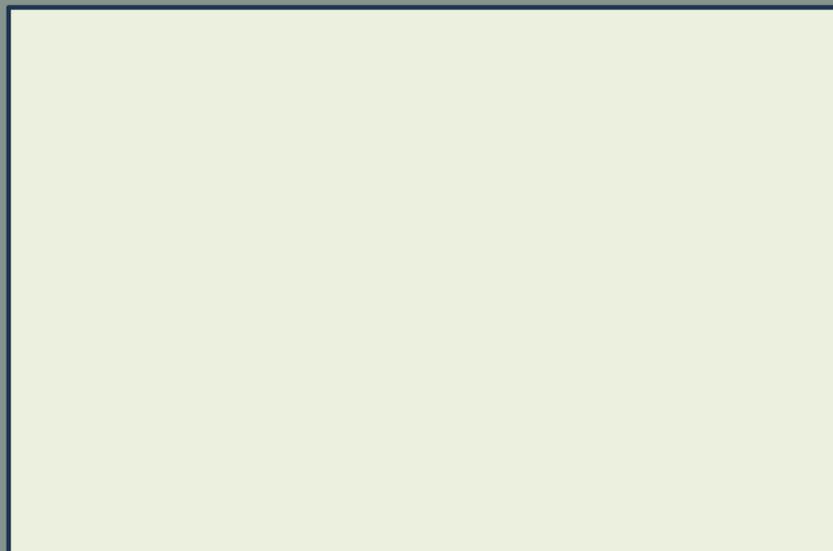
<https://les-fines-gueules.fr/>

05 61 55 51 05

## Réseaux sociaux

Instagram :

[https://www.instagram.com/lesfinesgueules\\_toulouse/](https://www.instagram.com/lesfinesgueules_toulouse/)



MERCI !



LES FINES GUEULES

FESTINS QUOTIDIENS