

Jean-Pierre Gleize présente la nouvelle carte de son restaurant de Toulouse : La Villa Tropézienne

Toulouse, le 16 mars 2015

La Villa Tropézienne a décidé de rafraîchir sa carte pour le plaisir de toutes les papilles et les amoureux de la cuisine provençale. Situé 8-10 Place Victor Hugo, en plein cœur de la ville rose, ce restaurant de Toulouse dévoile sa nouvelle carte 2015. Jean-Pierre Gleize, patron de La Villa Tropézienne et Jacques Depeyre, ancien chef étoilé et chef cuisinier du restaurant ont tout mis en œuvre pour concocter une carte à la hauteur des plus exigeants. La cuisine méditerranéenne de l'établissement souligne pour cette année encore, son côté fin et raffiné, sur des accents de Provence.

Parmi les plats phares de cette nouvelle carte 2015, notons l'aïoli provençal, plat qui se déguste aussi bien en hiver qu'en été. Le chef propose également un suprême de poulet au romarin, un cabillaud et sa polenta aux poivrons, un tataki de thon ou encore une magnifique daurade au four : uniquement des mets qui éveillent le palais.

Pour une expérience culinaire approfondie, l'arrivée de rosés de Provence tels que le Tibur, Le Petit Galoupet ou le Bandol entre autres, sont à découvrir. Aujourd'hui, le but de l'établissement est

simple : être le point de rendez-vous par excellence des amateurs d'une cuisine provençale raffinée et conviviale. Les différentes formules ont été améliorées pour cette saison 2015 puisque le restaurant propose aujourd'hui une formule du midi qui a été élue meilleur rapport qualité / prix par les clients. Afin de répondre à une clientèle de plus en plus exigeante, et de plus en plus variée, Jean-Pierre Gleize renouvelle régulièrement sa carte.

Les changements opérés dans ce restaurant de Toulouse ne concernent pas uniquement la carte. Cette année, « Jean-Pierre pour les intimes » a opté pour un nouvel agencement de la salle et a placé une terrasse extérieure abritée et chauffée. Les mots d'ordre y sont la qualité et la quête insatiable du bien-être du client quelles que soient les exigences. Le restaurant est cité par les plus grands guides culinaires, notamment le Guide Michelin, le Guide Hubert, le Gault et Millau mais également le Bottin Gourmand. Ce symbole de distinction est significatif et propre aux établissements de qualité et de prestige. Avec cette nouvelle carte, Jean-Pierre Gleize et son chef Jacques Depeyre confirment le statut et la notoriété de la Villa Tropézienne parmi tous les restaurants de Toulouse.

Le professionnalisme de l'enseigne se voit dans la créativité ainsi que l'originalité de ses plats et il est ainsi possible de ravir les plus exigeants des gourmets. La personnalité du chef est perceptible dans les plats proposés ; des saveurs uniques, une simplicité de présentation, une touche d'audace et de modernisme, le tout mélangé à des parfums régionaux pour éveiller tous les sens.

Pour les plus petites faims ou les moments plus décontractés, un bar Lounge « Le Victor » attenant au restaurant et donnant sur la rue d'Austerlitz, propose une carte plus simplifiée de tapas mais toute aussi qualitative. L'endroit est idéal pour les petits grignotages et l'ambiance est assurée par un DJ.

Ainsi, que ce soit pour le restaurant « La Villa Tropézienne » ou le bar lounge « Le Victor », la clientèle toulousaine pourra y trouver son bonheur. Les besoins et désirs de chacun en matière de restauration peuvent varier selon les goûts, la saison, la météo ou tout simplement l'humeur. Pour pouvoir jongler avec tout cela, Jean-Pierre Gleize n'a pas hésité à donner dans la diversité et la mixité des produits utilisés pour préparer les plats. La nouvelle carte et le nouveau cadre de la Villa Tropézienne offrent ainsi un nouvel horizon pour les voyages gourmands de tous les clients de ce restaurant de Toulouse.

