



**YANNICK DELPECH** Le chef doublement étoilé ouvre une pâtisserie en centre-ville : le Sandy An

# La ville rose se pique de gastronomie

Guillaume Salacroup

**L**e chef du restaurant gastronomique l'Amphytrion à Colomiers, se rapproche du centre-ville. Non pas pour ouvrir une table mais une pâtisserie. Il raconte : « Au départ, j'avais l'idée d'ouvrir un restaurant à Toulouse mais c'était compliqué pour les horaires. La pâtisserie me permettra d'être toujours présent au restaurant ».

Ces grosses journées qui se profilent ne l'effraient pas. Il en a l'habitude et lui valent de ne pas avoir connu la vie nocturne de la ville rose. « Je suis arrivé à Toulouse en 1997, dit-il. J'arri-

**« Désengorgement des voitures, pistes cyclables... On est sur la bonne voie. »**

vais alors de Cahors. Saint-Pierre, je connais très peu. C'était un quartier pour les jeunes étudiants et à cette période, je bossais donc je zappais. » Son Toulouse se situe plutôt autour du parking de Victor-Hugo, son marché, et plus globalement dans l'hyper-centre. C'est sur l'avenue Alsace-Lorraine que Yannick **Delpech** a choisi d'installer, sur plus de 200 mètres carrés, son laboratoire et son commerce. « J'ai choisi Alsace-Lorraine car c'est proche de Victor-Hugo. J'adore ce quartier. Il est historique. »



A. Gelebar / 20 Minutes

Yannick Delpech est arrivé à Toulouse en 1977. Il accueille la rénovation du centre-ville de façon positive.

Le chef voit la rénovation du centre-ville d'un bon œil. « De très bonnes choses ont été faites, note-t-il. Les pistes cyclables, le désengorgement des voitures... On est sur la bonne voie. »

## Renouveau gastronomique

Elle coïncide surtout d'après lui avec un renouveau gastronomique dans la

ville rose. « Je pense que tous ces quartiers sont voués à être gourmands, explique-t-il. On a plein de petits restaurants qui ouvrent. Il y a plein de petites adresses sympas avec des chefs patrons qu'il n'y avait pas avant. C'est bien pour l'image de Toulouse. » Comme la reprise du Bibert par Christian Constant, place du Capitole.

Au Sandy An, le nom de sa nouvelle enseigne, lui qui est arrivé à Toulouse en tant que chef-pâtissier espère bien également « proposer autre chose ». Il parle de « classiques de la pâtisserie française », de desserts « signatures », de « produits frais et de saison » et d'un concept où le client réalise lui-même son dessert chez lui.