

## Le Caveau de l'atelier : Un endroit éphémère dont on se souvient longtemps

Jazz et gastronomie s'y retrouvent le temps du festival



Le Caveau de l'atelier : Un endroit éphémère dont on se souvient longtemps

Christophe Pueyo, Stéphanie Bervoet vous accueillent chaleureusement au Caveau de l'atelier.

Originaire de Laguian Mazous, Christophe Pueyo a vécu un temps sur Toulouse, afin de poursuivre des études de langue anglaise. C'est en étant étudiant qu'il a ainsi fait ses premiers pas dans le milieu de la restauration. Après quelques péripéties hors du Gers, c'est à Marciac qu'il revient pour acquérir définitivement l'expérience qui le caractérise. Grand épicurien, quoi de mieux qu'un tel personnage pour que le client trouve son plaisir au Caveau de l'atelier. Actuellement barman sur Auch, ceux et celles qui fréquentent le Daroles confirmeront. Les fidèles du festival aussi. Pour beaucoup de gens, son nom est indissociable du café Zik, dont il fut le gérant un certain temps sur les berges du lac de la bastide du jazz.

A ses côtés, pour vous accueillir dans ce bar restaurant 100% jazz, Stéphanie Bervoet. Hors festival, il est habituel de la rencontrer dans les différents restaurants du village qui sont ouverts toute l'année, tel que La Fabrique... De midi à minuit, à la table du Caveau de l'atelier, elle vous présentera une carte originale où les produits du terroir ont la part belle.

### Jazz et gastronomie un beau mariage



Le Caveau de l'atelier est bien un des lieux incontournables de ce 40ème festival de Jazz in Marciac. Espace unique et confidentiel dédié au jazz et à la gastronomie, ce restaurant-jazz club se situe au numéro 6 de la rue de Juillac, non loin de la pharmacie de Marciac. Une équipe motivée vous y accueillera pour vous faire découvrir une carte originale. À la tête de cet établissement ouvert le temps du festival, deux jeunes de Marciac: Stéphanie Bervoet et Christophe Pueyo.

La cuisine du Caveau de l'atelier propose des recettes atypiques mettant en valeur les produits locaux. Fruit de saison gersoises par excellence, le melon de Lecture sera servi en soupe froide, accompagné de chips de porc noir gascon, de l'élevage de Pierre Matayron, et d'une gelée de floc rouge. Parmi les plats principaux, on trouvera un cassoulet Gascon revisité ou bien encore un tartare de truite des Pyrénées. La gastronomie locale à l'honneur, avec quelques agréments exotiques comme l'assiette de merlan de bœuf en tataki façon thaï. Et pour les desserts, la fameuse croustade aux pommes et à l'Armagnac sera vivement recommandée. Pour les amateurs de fromages, on aura une ardoise de fromage fermier au lait cru bio élaboré à Troncens. Les amateurs de glace apprécieront la coupe glacée artisanale Praline et Marguerite de Sénac. Tout cela pouvant être accompagné bien sûr par un vin de Saint Mont ou de madiran avec modération !...



### En avant la musique.

Tous les soirs, à partir de 18:30, des concerts animeront évidemment le Caveau de l'atelier. Stéphanie et Christophe vous invitent à venir découvrir des musiciens tels que Ludovic Bulcourt, Nico Russo, Camélia Ben Naceur, Yanzé, Laurent Chavoit, Francis Lassus, Irina Gonzalez, André DaSilva, Éric Perez, Julian Babou, Étienne Manchon et beaucoup d'autres. Des prestations qui se prolongeront par des jam sessions autour de minuit.

**Nicolas Hamon**