

HÔTELLERIE

AUX PORTES DE TOULOUSE, L'HÔTEL****-RESTAURANT* EN MARGE REJOINT LA PRESTIGIEUSE ENSEIGNE RELAIS & CHÂTEAUX

Ouvert depuis 2012 à Aureville, aux portes de Toulouse, l'établissement tenu par Isabelle et Frank Renimel devient membre de Relais et Châteaux. L'hôtel, classé 4 étoiles, et sa table, 1 macaron au Guide Michelin, constituent la seule Maison Relais & Châteaux en région toulousaine. Ce ralliement confirme l'engagement d'En Marge à faire vivre des expériences uniques et pleinement partagées à ses hôtes.



Vue générale d'En Marge © D.Nakache

Installé à Aureville depuis 2012, à 15 minutes à peine en voiture de Toulouse, l'établissement d'Isabelle et Frank Renimel n'en finit pas de progresser dans l'excellence. Doté d'une table 1 macaron au Guide Michelin depuis 2008 et 3 toques au Guide Gault et Millau (16/20) depuis 2011, sa brigade a été élue au printemps dernier Meilleure Brigade de France au concours du chef triplement étoilé, Gilles Goujon. L'hôtel ouvert en juin 2017 a obtenu son classement en catégorie 4 étoiles moins d'un an après son ouverture. Il est le seul établissement 4 étoiles assorti d'une table

étoilée dans le département de la Haute-Garonne. Une sacrée ascension pour cet hôtel****-restaurant* depuis son déménagement du centre ville de Toulouse vers la périphérie en 2012.

PARTAGER AVEC SES HÔTES UNE EXPÉRIENCE COMPLÈTE

L'air de la campagne semble lui avoir encore profité puisqu'En Marge vient d'être accepté parmi les hôtels et tables d'exception, membres de l'association Relais & Châteaux. Cette nouvelle "Maison" comme aime à les qualifier Relais & Châteaux est la seule du département de la Haute-Garonne.

"Nous avons souhaité un endroit à notre image, en toute simplicité, mais dans lequel les hôtes puissent rêver et s'abandonner. En Marge permet de faire un voyage à la campagne, à quelques minutes du centre ville de Toulouse" précisent les propriétaires qui aiment, dès qu'ils le peuvent, partager avec leurs hôtes certains moments du quotidien d'En Marge. *" Nous veillons à établir avec nos clients une relation de proximité, de façon à partager pleinement avec eux une expérience. Le souvenir qu'ils garderont d'En Marge sera un tout, et pas seulement celui de la table ou de l'hôtel "* explique Isabelle Renimel.

Au coeur d'un vaste parc arboré, En Marge dispose de 5 suites ou juniors-suites construites dans un ancien corps de ferme en brique, typique de la région. Entièrement rénové, l'endroit mêle habillement

la tradition et la modernité. Chaque chambre porte le nom d'une des cinq étapes de la cuisine du chef ; La Réflexion, La Créativité, l'Exploration, La Gourmandise, l'Amusement. Autant de facettes que dévoilent la carte du chef et ses plats Signature, toujours inspirés de produits locaux mais qui bousculent, sans heurter, la tradition. En salle, le service suit le même tempo.

En rejoignant l'association Relais & Châteaux Isabelle et Frank Renimel souhaitent inscrire leur Maison dans la découverte d'un art de vivre qui leur est propre, une adresse véritablement "En Marge".

Chambre à partir de 230 €, petit-déjeuner en supplément (19 €).

A propos de Relais & Châteaux

Créée en 1954, Relais & Châteaux est une association de plus de 560 hôtels et tables d'exception, tenus par des hommes et des femmes indépendants, tous animés par la passion de leur métier et très attachés à l'authenticité des relations qu'ils établissent avec leurs clients. Présent sur les cinq continents, des vignes de la Napa Valley à la Provence en passant par les plages de l'océan Indien, Relais & Châteaux invite chacun à découvrir un art de vivre inscrit dans la culture d'un lieu, et à partager une histoire humaine unique. Les membres de Relais & Châteaux ont le profond désir de protéger, faire vivre et valoriser la richesse et la diversité de la cuisine et des cultures hospitalières de la planète. Ils ont porté cette ambition, comme celle de la préservation des patrimoines locaux et de l'environnement, au travers d'un Manifeste, en novembre 2014 à l'Unesco.

[Dossier de presse et photos sur simple demande](#)

RENSEIGNEMENTS PRESSE

Agence RP-Véronique Michel

06 61 17 67 14 - veronique.michel@agencerp.fr