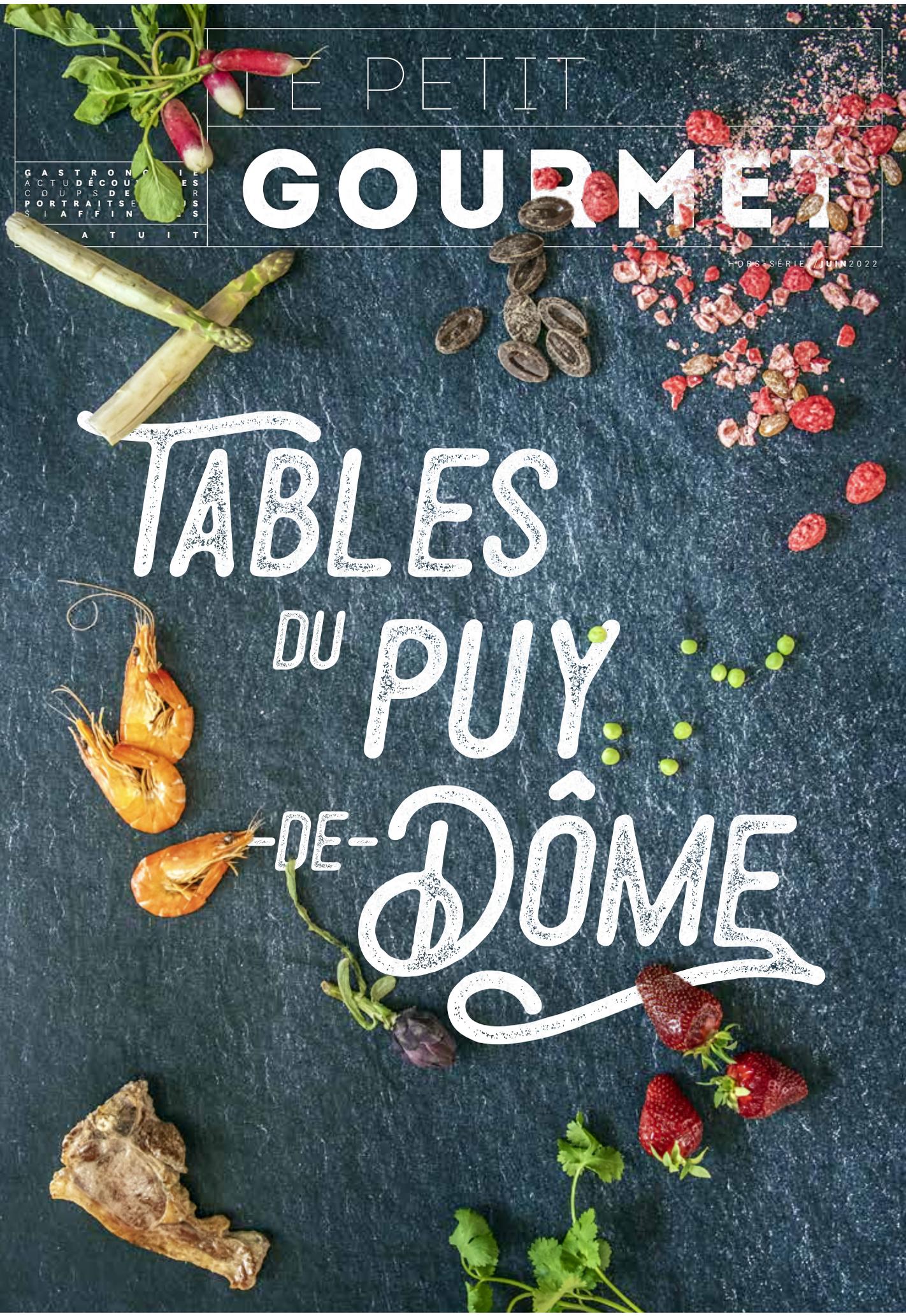


LE PETIT
GOURMET

GASTRONOMIE
ACTUALITÉS
PORTRAITS
SIAFFIN
A T U I T

HORS-SÉRIE / JUIN 2022

TABLES
DU **PUY**
DE- **DÔME**





DETERCENTRE & CLEOR

Votre expert hygiène et désinfection depuis 1967



Aux côtés des professionnels exigeants depuis plus de 50 ans pour une hygiène toujours plus éco-responsable et durable.



DETERCENTRE & CLEOR

8, Rue Louis Blériot

63800 COURNON D'Auvergne

04.73.84.92.92 – contact@detercentre-cleor.fr

Sommaire

LE FRANÇAIS	7
L'AUBERGE DU PETIT MAS	8
LE P'TIT ROSEAU	9
LA COLOMBE GOURMANDE	11
LES 3 GARCINS	12
RESTAURANT MON AUBERGE	13
LE FAITOUTMAISON	14
LE DEVANT	15
LARD ET LA MANIÈRE	16
LE BHV 2.0	17
LE RELAIS DE LA TOINETTE	19
LE BURONNIER	22
LA FÉE MAISON	23
MAMIE COOK	25
L'ALANT	26
LE PAVILLON LAMARTINE	27
LE BOISVALLON	29
UN GRAIN DE SAVEUR	30
L'AUBERGE DE LA FONTAINE DU BERGER	31
RESTAURANT BATH'S	33
LE PETIT GARGANTUA	34
LE TOUR DE COU	35
LA BELLE MEUNIÈRE	39
LE PETIT MARCHÉ	40
LE 62	41
L'EN-BUT	42
ROYAL SAINT-MART	43
IRMAK GÖZLEME	45
L'ESSENTIEL	46
AUBERGE DE LA CROIX DE FER	47
L'AMBROISIE	49

SARL LE PETIT GOURMET

15-17, rue du Pré-la-reine - 63100 Clermont-Ferrand - 04 73 91 31 29
SARL au capital de 20 000 € - RCS Clermont-Fd 532053378

Directeur de publication : Thomas Bournel (tbournel@lepetitgourmet.net) **Directeur commercial :** Nicolas Léotoing (nleotoing@lepetitgourmet.net) **Rédacteur en chef :** Jérôme Kornprobst, redaction@lepetitgourmet.net **Direction artistique :** Frédéric Nolleau, Oxygène **Pour joindre la rédaction :** redaction@lepetitgourmet.net - Tél.: 06 17 18 04 57 **Photographies :** Henri Derus
sauf mentions. Tous les droits de reproduction sont réservés par la société Le Petit Gourmet, et les représentations iconographiques et photographiques. La reproduction de tout ou partie de ce magazine sur quelque support que ce soit est formellement interdite sauf autorisation expresse du directeur de publication.

**L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
À consommer avec modération.**

Impression : FOT imprimeurs - Imprimé à 20 000 ex.
Dépôt légal : juin 2022 - ISSN 2118-9854

Retrouvez Le Petit Gourmet sur
www.lepetitgourmet.net
et sur Facebook, Instagram et Twitter :

IMPRIM'VERT®





LES
ENTRÉES

Frais-Livré.fr

Livraison à domicile de produits frais



Notre service professionnel au
service des particuliers



Proposé par

Le Poisson livreur

10 Avenue d'Aubière, Cournon d'Auvergne

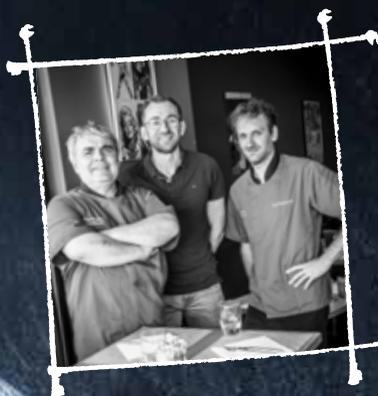
04 73 77 17 17 - 06 49 55 43 72

Par ici la recette !



LE FRANÇAIS
CHEF: FRANÇOIS CHALUT

SALADE THAÏ DU FRANÇAIS



Le plat, rapido

Des sushis, du saumon gravlax, du chou chinois et des cacahuètes pour le croquant, des oignons frits et des carottes marinées... Avec cette salade thaï, direction les vacances et la Thaïlande. Pour accompagner, un bon blanc comme un pouilly et le tour est joué.



44, rue de la Manlière
63600 Issoire
Tél.: 04 73 89 23 39
Facebook: @bar.lefrancais.3



*Le chou chinois
pour le craquant !*

L'AUBERGE DU PETIT MAS

CHEF: STÉPHANE CRÉPIN

Par ici la recette !



Millefeuille croustillant aux trois saumons



On boit quoi avec ce plat ?

Les beaux jours sont arrivés et avec eux l'envie d'une entrée fraîche et de saison. Bienveillant, le chef a pensé à vous lecteurs gourmands avec une recette facile, à la portée de tous. Attention toutefois à l'assaisonnement du tartare ! Et pour accompagner cela, un saint-pourçain blanc du domaine des Bérioles.



Recette facile !

5, avenue du Docteur Bienfait
63500 Issoire
Tél. : 04 73 55 21 13
www.aubergelepetitmas.com

Facebook : @RacheletStephane1971

LE P'TIT ROSEAU

CHEFS: JEREMY BONHIVERS ET SES 2 CUISINIERS

MAXIME FERREIRA-GONCALVES ET MATHIS COURTALHAC

*Pâté en croûte, foie gras,
ris de veau, asperges vertes de pays*

Par ici la recette !



*L'asperge
pourra
être
remplacée
au gré des
saisons !*



On boit quoi avec ce plat ?

*Un plat convivial à déguster mais attention, qui nécessite de la technique !
Pour coller à la saison, l'asperge remplace la salade. Pour prolonger le
plaisir, une salade de haricots verts et vignons en été et une compotée de
figues en septembre feraient parfaitement l'affaire. Pour accompagner, un
blanc 100 % chardonnay comme la cuvée X de David Pélissier, en boudes.*

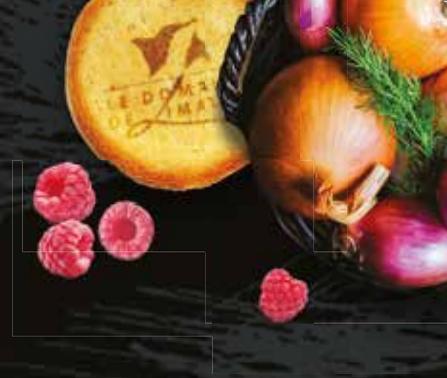
2, avenue de la Gare

63500 Issoire

Tél. : 04 73 89 09 17

www.lepetitroseau.fr

Facebook : @Le P'tit Roseau



Un foie gras **volcanique** !
Du **producteur** à votre assiette



Retrouvez tous nos produits
dans nos boutiques !

À l'abattoir de Chappes : 04 73 33 42 00

Nos points de vente :

Marché Saint-Pierre : 04 73 36 80 79

Marché couvert de Vichy : 04 70 98 17 25

Marché de Saint-Pourçain : 04 73 33 42 00

Nos boucheries :

20 rue du Commerce, 63200 Riom : 04 43 13 10 97

www.domaine-de-limagne.com



Par ici la recette !



*alternative avec un
petit verre de Quincy,
très sec et fruité du
Domaine Portier.*



LA COLOMBE GOURMANDE

CHEF: BENJAMIN FABRE

*Bouillon de foie gras
sur son lit de pommes au vieux muscat*

Mais pourquoi ce plat ?

*J'ai proposé ce foie gras à pâques,
il a beaucoup plu et graphiquement,
il correspond à l'image de notre
restaurant. C'est une recette assez
facile mais attention : vigilance*

*sur la cuisson du foie gras. Pour
accompagner, un muscat Terrason
de 1997 qui apporte un côté fumé à
la pomme. Sucré, croquant, fumé...
L'équilibre est là.*

Place de la République
63270 Vic-le-Cornte
Tél.: 07 81 93 12 83
www.lacolombegourmande.fr
Facebook: @Lacolombegourmande

Le tout passion

LES 3 GARCINS

CHEF: DAVID COUPELON

Par ici la recette !



Le plat, rapido

C'est un tartare de saumon frais : la fraîcheur de la mangue et du fruit de la passion mettent le saumon en valeur. Le petit plus, ce sont les pépins de la passion croquant à ce plat où fruité et

qui apportent du acidité s'équilibrent parfaitement.

Pour accompagner, un côté de Gascogne, doux et légèrement sucré, ou un rosé de Provence, plus sec et fruité.

Des vrais pépins de fruits de la passion pour le croquant.



40, boulevard Buisson
63500 Issoire
Tél. : 04 73 89 17 90
www.les3garçons.com
Facebook: @les 3 garçons

RESTAURANT MON AUBERGE

CHEFFE: CHRYSTELLE BLANC

Tataki de thon, légumes croquants, confiture tomates rouges

Par ici la recette !



Plat
à la carte
cet été !



Pourquoi ce plat ?

Plein de raisons !

C'est un plat frais idéal avec l'arrivée du printemps et de l'été. Il peut être pensé comme une entrée ou un plat. Il est simple à réaliser et facile à déguster !

Accompagné d'un blanc capable de rivaliser avec le salé-fumé de la sauce soja comme la cuvée polissonne de Jean-Philippe Charpentier (Minervois), accord parfait.

14, avenue de la Gare
63270 Parent
Tél. : 04 73 96 60 14
www.restaurantmonauberge.fr
Facebook : @monauberge63

Par ici la recette !



LE FAITOUTMAISON

CHEF: YANN RUFFENACHT

Eclair de gambas, mascarpone et citron confit

Attention, ceci
n'est pas un
dessert !



Le plat, rapido ?

Avec cet éclair qui n'est pas celui que l'on croit, le chef s'amuse à tromper vos sens. Ce plat aux allures de dessert est bien une entrée, son goût et sa texture vous surprendront, c'est sûr ! Attention à la crème mascarpone qui doit apporter de la consistance mais ne doit pas traucher. Pour emballer le tout, un blanc sec fruité - cépage chardonnay de la maison Tariquet - pour équilibrer avec l'aigre doux du citron confit.

103, avenue Jean-Mermoz
63100 Clermont-Ferrand
Tél. : 09 80 57 81 48
www.lefaitoutmaison.com
Facebook : @Lefaitoutmaison

Par ici la recette !



LE DEVANT
CHEF: SÉBASTIEN RASTOIX

TARTE FINE AUX DEUX ASPERGES

32, rue des Gras
63000 Clermont-Ferrand
Tél. : 04 73 36 38 45
www.restaurant-ledevant.fr
Facebook : @Restaurant Le Devant

Pour accompagner
cette entrée, un
petit rosé frais ou
un vin blanc comme
un viognier



Pourquoi
ce plat ?

C'est la pleine saison de l'asperge, il n'en fallait pas plus au chef pour mettre en valeur les producteurs locaux avec cette entrée fraîche et facile à réaliser. Un fond d'asperges, un siphon de betterave pour la couleur, les têtes blanches et vertes pour le goût et le tour est joué ! À la portée de tous.

Chausson, œuf mollet frit, panko noisette, giroles en persillade et fondue de poireau à la crème

LARD ET LA MANIÈRE

CHEF: BASTIEN MERLO



Le plat, rapido

Cette recette, qui symbolise à merveille l'univers culinaire épicurien du lieu, a connu un vrai succès durant la période où elle a figuré à la carte du restaurant. Les saveurs et textures se combinent bien mais attention à l'œuf qui constitue la difficulté majeure : car de la réussite de sa cuisson dépend la sensation finale... Coulant à la dégustation obligatoire ! Et pour accompagner, un verre de blanc sec.

Par ici la recette !



*Entrée
végétarienne*

6, rue des Minimes
63000 Clermont-Ferrand
Tél. : 04 73 35 78 65
www.lardetlamaniere.fr
Facebook: @Lard et la Manière

Par ici la recette !



La fraise est
au service de
l'asperge



Le plat, rapido

C'est la pleine saison des fraises et de l'asperge, et les deux se marient très bien.

L'acidité de la fraise allège l'amertume de l'asperge et la met en valeur car elle reste l'ingrédient principal. Avec un saint-pourçain, Tressallier, du domaine des Bérioles, la touche de minéralité saline sera très sympa avec ce plat.

LE BHV 2.0

CHEF: CLÉMENT DE FREITAS

Asperges blanches / Vierge de fraises

44, boulevard Desaix
63200 Riom
Tél. : 04 73 33 92 18
www.bhv-riom.fr
Facebook : @bhv.riom



Présent en Auvergne
depuis 25 ans

**MATÉRIEL
NEUF ET OCCASION
ÉQUIPEMENT POUR LES MÉTIERS DE
BOUCHE, RESTAURATION,
BOULANGERIE, PÂTISSERIE,
BOUCHERIE, TRAITEUR...**

Matériel garanti / Dépannage toutes marques
Service après-vente / Possibilité de reprise
Matériel de préparation / de cuisson / chaud / froid
Climatisation / Mécanisation du pétrin / Distributeur four Unox



Z.A. La Novialle
63670 LA ROCHE BLANCHE
Tél.: 04 73 79 18 91 - 06 98 69 50 00
R.C.S. CLERMONT FD B 415.090.729
adv063@orange.fr - www.advo.fr

LE RELAIS DE LA TOINETTE

CHEFS: PIERRE-EMMANUEL COURTOIS, MATHILDE TRAUILLÉ

Salade de légumes, coulis ail des ours

On boit quoi avec ce plat ?

Une bière locale peu gazeuse comme celle de la brasserie artisanale La Banue (ex Mont-Dore) ou un bon petit blanc frais. La saison est propice pour préparer les légumes et cette assiette met en avant une cuisine végétale qui nous ressemble : des ingrédients montagne, le côté floral de l'ail des ours... C'est éphémère, ça sent le printemps !



*Souvent une entrée
végé à la carte.
Pour le plat, il suffit
de réclamer.*

*Par ici
la recette !*



Place de l'Eglise
63150 Murat-le-Quaire
Tél. : 04 73 65 97 90
www.lerelaisdelatoinette.fr
Facebook: @Le Relais de la Toinette



En direct des éleveurs



BOEUF CHAROLAIS DU BOURBONNAIS



AGNEAU DU BOURBONNAIS



Race à Viande
Charolaise

Élevés à l'herbe
6 mois min.

1^{er} label Rouge
Bovin Adulte
créé en 1974



www.lesviandesdubourbonnais.fr



Agneau élevé
par têtée au pis
pendant
60 jours
minimum

Né, élevé
et abattu en
Bourbonnais

Origine-creative.com

PORC FERMIER



D'Auvergne



Animaux élevés
en plein air

Un savoir-faire
récompensé



www.porcfermier-auvergne.fr



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes





LES
PLATS

LE BURONNIER

CHEF: DIDIER LANTUÉJOUL

Tartare de bœuf, traditionnel



Pourquoi ce plat ?

Une belle vitrine pour le restaurant avec ce tartare de viande maturée. En été, la fraîcheur de la

viande en fait un plat idéal. Le secret du chef ? L'émulsion d'un jaune d'œuf, huile d'olive et sauce anglaise... Rien de sorcier, tout est dans le tour de main ! Pour accompagner, un rouge en côtes d'Auvergne comme la Tour de pierre, de Pierre Deshors.



La réussite du plat repose sur la qualité de la viande.



Par ici la recette !



7, rue de la boucherie
63000 Clermont-Ferrand
Tél. : 0473 90 38 94
www.le-buronnier-restaurant-clermont-ferrand.com
Facebook: @Le Buronnier

AÏOLI DE CABILLAUD À LA PROVENÇALE ET SES LÉGUMES

Par ici la recette !

LA FÉE MAISON

CHEFFE: VÉRONIQUE GRASSAUD



*Plat à la carte
jusqu'à début
juillet !*



Pourquoi ce plat ?

Un bon poisson frais en Auvergne, ce n'est pas si courant, c'est donc un petit pied de nez. Cette assiette colorée donne envie de plonger dans les légumes mi-cuits qui doivent impérativement rester croquants pour incarner la légèreté du printemps et l'arrivée de l'été. Mais surtout, il ne

faut pas rater l'ailoli qui est la base du plat : bien aillé avec une consistance épaisse juste ce qu'il faut. À déguster avec un blanc un peu fruité comme un languedoc du domaine Les 3 puechs ou un rouge léger comme l'Appel des Sereines, côtes-du-Rhône de François Villard.

32, rue des Petits Gras
63000 Clermont-Ferrand
Tél. : 0473 44 90 13
www.lafeemaison.eatbu.com
Facebook : @Feemaisonclermont



Professionnels à la recherche d'apprentis et futurs collaborateurs
ou
jeunes à la recherche d'une formation dans un secteur qui recrute

REJOIGNEZ NOUS !

FORMATIONS EN INITIALE OU EN ALTERNANCE

- 📍 CAP CUISINE ET SERVICE
- 📍 BAC PRO CUISINE ET SERVICE
- 📍 MENTIONS COMPLÉMENTAIRES
- 📍 BAC TECHNO
- 📍 MAN HR
- 📍 BTS MHR

NOUVEAU !

📍 **BACHELOR RESPONSABLE D'UNITÉ OPÉRATIONNELLE**

Établissement d'enseignement privé sous contrat d'association avec l'état

📍 43 avenue de la gare
48200 Saint Chély d'Apcher

☎ 04 66 31 00 99
🌐 ensemble-sacre-coeur.fr



Veau marenge

MAMIE COOK

CHEF: JÉRÉMY CASANOVAS

Par ici la recette !



Chef, ta botte secrète ?

Le secret... c'est ce mijoté lent, bien français, qui correspond à notre identité. La tomate, l'ail, les aromates... Rien de sophistiqué mais avec une belle et bonne viande et de bons produits, c'est forcément réussi. Chez nous, c'est une bonne cuisine de mamie... Avec un petit blanc ou un rouge léger, c'est top.



*Ici,
on adore
le veau !*

24, rue de la Tour d'Auvergne
63000 Clermont-Ferrand
Tél. : 04 73 43 87 51
www.mamiecook.com
Facebook: @Mamiecookfrance

Par ici la recette !



L'ALANT

CHEFS: ALEXIA ET ANTOINE

Risotto verde



Le plat, rapido

C'est le plat végétarien de la carte, une assiette vraiment travaillée. Le chef Julien Penot fume son brocciu sur place en cuisine et le pesto vous enverra directement en bord de méditerranée. Pour accompagner cette assiette, les patrons Alexia et Antoine vous recommandent un blanc sec corse : un Sant'Armettu.

*À déguster
en terrasse !*



1, rue Ancien Poids de ville
63000 Clermont-Ferrand
Tél. : 06 77 23 69 31
Facebook: @Restaurant l'alant

LE PAVILLON LAMARTINE

CHEF: ADRIEN MARTIN

CÔTELETTES D'AGNEAU RÔTIES, POÊLÉE D'ASPERGES ET ARTICHAUTS

Par ici la recette !



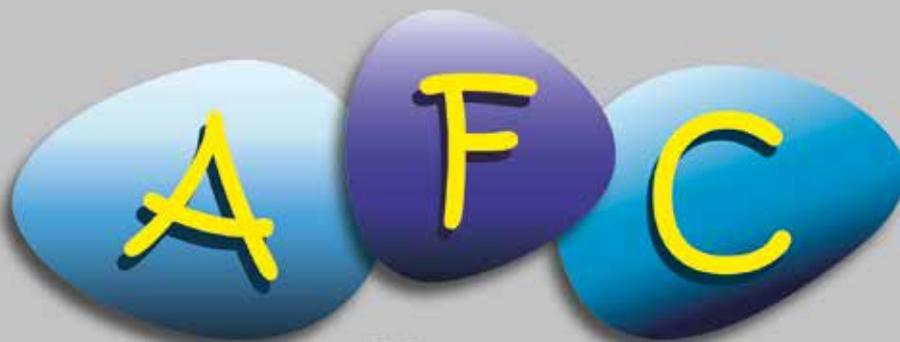
On boit quoi avec ce plat ?

Plutôt un vin rouge, rond, fruité et peu puissant pour respecter la délicatesse de l'agneau. Un gamay comme le Fleurie, du Domaine de la Fa (Beaujolais). Autre solution en allant du côté des côtes catalanes : les Calcinaires du Domaine Gauby, assemblage de syrah, grenache et mourvedre.



L'artichaut et l'asperge :
des textures et des goûts
de saison !

17, rue Lamartine
Croisement rue Lamartine /
rue Michel-Hugues
Tél.: 04 73 93 52 25
www.pavillonlamartine.com
Facebook: @pavillonlamartine63



- Vente
 - Installation
 - Dépannage
 - Entretien matériels
- Cuisines professionnelles**

INVITATION DÉMONSTRATION CULINAIRE

**mercredi 15 juin
à Gerzat**

**Merci de confirmer votre présence
auprès de**

Julien Sauton : 07 71 22 26 20

Bruno Foray : 06 84 52 95 10

ou à l'agence : 04 70 45 25 02



Invitation Démonstration RATIONAL

Venez cuisiner avec nous, découvrir mais surtout tester par vous-même les performances remarquables du nouvel iCombi Pro et de l'iVario Pro :

- Jusqu'à 50% de productivité en plus et une réduction de consommation en eau et énergie de 10% pour l'iCombi Pro
- Jusqu'à 40% de consommation d'énergie en moins et la possibilité de pocher, sauter et frire dans le même appareil avec le minimum de surveillance tout en garantissant une qualité de cuisson parfaite pour l'iVario Pro

2 AGENCES

AGENCE ALLIER
24 bis Bouteresse
03500 Saulcet

AGENCE CLERMONT-FD
Parc logistique Clermont Auvergne
2 rue de Pavin - 63360 Gerzat

contact@allierfroidclim.fr
04 70 45 25 02

**EURO
CHEF**

RATIONAL

LE BOISVALLON

CHEF: FRÉDÉRIC BLAZY

Ici, c'est le produit qui dicte la recette !

Nage de saint-jacques, morilles et asperges



Par ici la recette !



Pourquoi ce plat ?

C'est l'inspiration du jour avec l'arrivage de jolies morilles qui a déclenché l'envie de marier trois produits délicats : le côté noisette de la Saint-Jacques, qui s'associe à merveille à la fraîcheur de la morille, ajoutez à celles-ci le croquant de l'asperge... Régal assuré !

Pour cette dégustation raffinée, rien de mieux qu'un petit verre de petit Chablis blanc.

Centre commercial La Rotonde
10, avenue de Royat
63122 Ceyrat
Tél. : 04 73 61 88 67
Facebook : @Brasserie Boisvallon

UN GRAIN DE SAVEUR

CHEF: DAMIEN MARIE

Homard Léon Salto

Par ici la recette !



Le plat, rapido

Ne cherchez pas qui est ce Léon Salto ! Ce plat peu commun est un clin d'œil du chef à un client normand pour qui ce plat avait été imaginé : homard, vin et haricots rouges, couteaux et échalotes confites. ... Pour dynamiser ce plat et casser l'amertume du vin rouge réduit, optez pour un chardonnay blanc comme un petit chablis.

8, rue Abbé-Girard
63000 Clermont-Ferrand
Tél. : 04 73 90 30 59
www.ungraindesaveur.fr
Facebook: @Un Grain de Saveur

Léon Salto, Léo Salto... ??? Mais qui c'est donc ?

L'AUBERGE DE LA FONTAINE DU BERGER

CHEF: LAURENT RIVALLAIN

Carré d'agneau de Lozère, grillé au feu de bois, légumes de saison cuisinés

Le plat, rapide

Ce carré d'agneau de chez Gaby Gauthier, piqué au romarin et à griller au feu de bois, aura le goût de l'été. La cuisson rosée sera parfaite grâce au BigGreenEgg qui offre un mode de cuisson différent. Succès garanti notamment accompagné d'un bordeaux rouge comme un Pauillac ou un Saint-Estèphe.



*Une cuisson incomparable
grâce au BigGreenEgg*



Par ici la recette !



167, route de Limoges
63370 Orcines
Tél. : 04 73 62 10 52
www.auberge.fr
Facebook : @
AubergeDeLaFontaineDuBerger

AUVERGNE MARÉE

Expert en produits de la mer depuis 1991



Nous rayonnons partout en France, depuis notre site stratégique de Gannat.



www.auvergnemaree.com

Auvergne Marée - Les Prés-Liats - 03800 Gannat - France
Téléphone : 04 70 90 87 50 - commercial@auvergnemaree.com

Par ici la recette !



RESTAURANT BATH'S

CHEF: STÉPHANE BATH

Filet de saint-pierre rôti, polenta, asperge, truffe, jus d'une bisque, citron confit



Truffe, asperge et polenta, ça matche !



Place Saint-Pierre
63000 Clermont-Ferrand
Tél. : 04 73 31 23 22
www.baths.fr
Facebook : @Restaurant Bath's

Le plat, rapido

L'asperge, la truffe et la polenta : un mariage qui matche. J'adore le saint-pierre pour sa texture, sa finesse, son goût. C'est mon poisson préféré avec le bar et la barbue. Les

herbes apportent beaucoup et la bisque vient booster la délicate asperge. Accompagné d'un Saint-Péray, Les Figuiers de chez Grippa ou d'un bandol blanc, du domaine de Terre brune, c'est magnifique.

LE PETIT GARGANTUA

CHEF: THIERRY BERNARD

*Mousseline fine
d'asperges,
ses turians,
saint-jacques
poêlées minute,
crème maltaise*



*Le plat,
rapido*

*Le chef
revendique*

*une cuisine fraîcheur et la saison de l'asperge
bat son plein alors c'est l'occasion de valoriser
le travail des producteurs locaux. Et comme
l'asperge se marie très bien avec la saint-
jacques... La crème maltaise apporte le petit
plus à cette recette, à déguster accompagnée
d'un côté - d'Auvergne blanc de Benoît Montel.
Magnifique !*

Par ici la recette !



*La crème maltaise ? Jus et
zeste d'orange sanguine,
sel, poivre et tour de
main !*

57, rue du Château
63115 Mezel
Tél. : 04 73 68 75 27
www.lepetitgargantua.fr
Facebook: @RestaurantMezel

LE TOUR DE COU

CHEF: FRANCIS MARTIN



Pourquoi ce plat ?

Le printemps, c'est la saison de l'ail des ours et j'adore ce produit. La salade César est un grand classique qui convient parfaitement à l'arrivée des grosses chaleurs et permet de mettre les volailles du Bourbonnais à l'honneur. Accompagnée par un blanc comme la Volcane du Domaine Midlane - chardonnay, gewurztraminer et pinot gris - l'accord sera parfait.



L'ail des ours en pesto et en pickles !

Suprême de poulet de l'Allier, ail des ours, laitue romaine et sauce César

Par ici la recette !



26, rue de la Baronne
63190 Lezoux
Tél. : 04 73 68 21 93
www.le-tourdecou.com
Facebook: @Le Tour De Cou



Tous les fromages d'Auvergne, la qualité au meilleur prix !



Société laitière
de LAQUEUILLE
La passion du fromage

Notre Boutique en Ligne :
www.fromagesdelamemee.fr
Drive ou envoi par Chronofresh
Tel. 04 73 22 35 06

Notre Boutique :
Ouvverte du lundi au samedi
9h00 / 12h30 14h / 17h30
Gare de Laqueuille
63820 St-Julien Puy Lavèze
Tel. 04 73 22 18 06



LES
DESSERTS



DOMAINE DE BELLEVUE

— AOP Saint-Pourçain —



CUVÉE URBAIN V BLANC

« Pour cette cuvée, j'ai recherché une expression originale du terroir de Saint-Pourçain »

Jean-Louis Pétillot - Maître de Chai



Bellevue, 03500 Meillard | www.saintpourcain-bellevue.fr
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

MARIGUETTES DES VERGERS D'ORNON, PÉTALES DE CHOCOLAT BLANC, CRÈME GLACÉE À LA MARJOLAINE

Par ici la recette !



LA BELLE MEUNIÈRE

CHEF: LAURENT JURY



*Le plat, rapido
Une jolie recette
pour un dessert
frais pour l'été.
Peu utilisée
en dessert, la*

*marjolaine est une herbe aromatique
qui apporte douceur et notes entre
menthe et basilic. Pour accompagner,
un rosé pétillant de la cave Saint-
Verny sera parfait.*



*Suprise ! Le
dessert est dressé
sur une soupe de
rhubarbe.*

25, avenue de la Vallée
63130 Royat
Tél. : 04 73 35 80 17
www.la-belle-meuniere.com
Facebook: @restaurant.
labellemeuniere

Entremets MANGUE PASSION

LE PETIT MARCHÉ

CHEF: GABRIEL DO COUTO



Par ici la recette !



Avec l'arrivée de l'été, place à quelques saveurs exotiques avec cet entremets mangue-passion. Gourmandes et gourmands, sachez-le : la délicatesse de la mangue est ici habilement boostée par l'acidité de la passion. Pour accompagner cette dégustation, un champagne sera toujours parfait. Mais un blanc de Bourgogne comme un viré-cessé sera idéal par son côté fruité et minéral.

Des fruits exotiques,
voilà l'été!

18, boulevard Winston Churchill
63000 Clermont-Ferrand
Tél. : 04 73 26 24 55
Facebook : @restaurantlepetitmarche

Pacherin aux agrumes

LE 62

CHEF: MANH HA DOAN



Pourquoi ce plat ?

Le printemps annonce l'été et les premières chaleurs. Les derniers agrumes sont l'occasion d'apporter un peu de fraîcheur. Mais plus

encore, ce dessert invite au voyage avec des agrumes d'Europe mais aussi d'Asie. Pour aller jusqu'au bout de ce voyage, un vin blanc demi-sec est recommandé.

Par ici la recette !



Dessert à déguster avec un Trishi, blanc demi-sec géorgien.

62, rue Fontgèze
63000 Clermont-Ferrand
Tél. : 04 73 36 18 49
www.restaurantle62clermont.fr
Facebook: @restaurantle62

L'EN-BUT

CHEF: STÉPHANE RANIERI - PÂTISSIER: YVAN RAYNAUD

Abricot confit, baba poché à la verveine, croustillant praliné

Mais pourquoi ce dessert ?

J'avais envie de mettre en lumière le travail de mon pâtissier Yvan Raynaud et c'est une recette magnifique, de saison. L'association de la fraîcheur des feuilles de verveine artisanale avec l'acidité de l'abricot et la rondeur du baba fonctionne à merveille. Accompagné d'une petite liqueur de verveine du Forez de la maison Forissier, c'est la régalaade assurée.



Par ici la recette !



Stade Marcel-Michelin
107, avenue de la République
63000 Clermont-Ferrand
www.lenbut.com
Facebook: @len.but

Bonus

L'En-But agrandit sa cuisine et sa salle... Reprise le 10 août.

Par ici la recette !



ROYAL SAINT-MART

CHEF: JEAN-CHRISTOPHE GEOFFROY

PÂTISSIER: LAURENT PARRA

Dôme tarte citron

Le plat, rapido ?

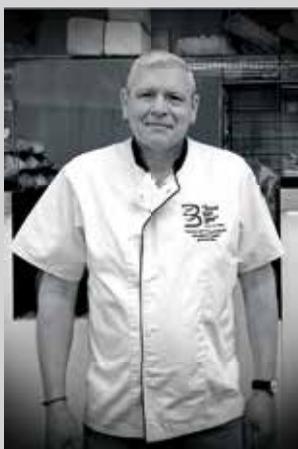
C'est un dessert qui me plaît beaucoup et qui plaît beaucoup. Pour cette tarte au citron, ma façon de faire est un peu différente avec des petits fonds de pâte sucrée, une frangipane. Pour ma crème citron maison, je presse mes citrons.

La rondelle de citron trempée dans un sirop vanille puis passée au four, la meringue... Une combinaison sucré, acide, croquant qui me plaît.



À déguster
avec un petit
moussoux doux
et léger.

6, avenue de la Gare
63130 Royat
www.hotel-auvergne.com
Tél. : 04 73 35 80 01



**Franck et toute l'équipe
du Pain Paillasse remercient
leurs clients restaurateurs clermontois
pour leur fidélité :**

Pour les planches :

L'Ostrog
1, rue des petits gras - 06 65 23 38 69
La Taverne des 3 lutins
6bis, rue des bons enfants - 09 86 51 19 87
Ambiance Volcanic
32, avenue des Etats-Unis - 04 73 37 18 43

Pour les pains :

Le Bistro Vénitien
26, rue des gras - 04 73 31 27 37
La Grignoterie
29, rue des chaussetiers - 04 73 37 84 25
Entre Amis
rue des deux marchés - 04 73 19 45 48
L'Alant
1, rue de l'ancien poids de ville -
06 77 23 69 31
La Mignonne
1, rue Saint-Barthélémy - 04 73 39 15 71
Le Bouchon de Jaude
2, rue Lamartine - 04 73 93 70 57
Le Rimbaud
Place Louis Aragon - 04 73 34 21 39
Le 62
62, rue Fontgiève - 04 73 36 18 49
La Maison Gaucher
32, rue du cheval blanc - 09 70 97 81 00
Ne Rien Faire
14, place du terrail - 06 64 35 78 99
L'Alambic
6, rue Sainte-Claire - 04 73 36 17 45
Les Papilles
18, place Sugny - 04 73 37 26 50
Taco naan
3, rue Saint-Barthélémy - 09 83 72 03 89
Le Bistrot du Marché
10, place Saint-Pierre - 04 73 37 45 39
Soho Corner
37, rue Gonod - 04 73 31 39 83
Kaki by Omc
3, rue des chaussetiers - 04 73 91 09 26
Australian Coffee House
35, rue Saint-Esprit - 04 63 22 63 49
Marliette
29bis, rue du cheval blanc - 06 60 63 64 83
Banh Mi
9, avenue Carnot - 04 73 99 51 39
Le Kitchen
29, rue des chaussetiers - 04 73 36 80 87
La Gourmandine
8, rue des minimes - 04 73 28 27 82
Buumii
4, rue des minimes - 09 84 14 98 36
Le Vinyl
3, rue Claude Baccot - 09 84 14 19 44

au pain PAILLASSE



Nous sommes fiers d'être


Boulangerie
de France

Boulangerie-Pâtisserie Au Pain Paillasse

46, rue des gras - 63000 Clermont-Ferrand

04 73 39 30 24  

Boulangerie ouverte du mardi au samedi de 7h à 19h30, les dimanches et jours fériés de 7h à 13h

Sandwicherie ouverte du mardi au samedi de 9h30 à 18h

Au Marché Saint-Pierre ouvert du mardi au samedi de 6h30 à 13h

IRMAK GÖZLEME

CHEFFE: HACER IRMAK

Gözleme pomme
caramel beurre
salé et gözleme
chocolat

Le plat, rapido

Pour voyager, c'est par ici. Le gözleme est une galette turque, cuite comme une crêpe sur un saç (planche qui fait office de crêpière). Avant cela, un gözleme est garni de pommes caramélisées et caramel au beurre salé, l'autre au fondant chocolat. Le duo fonctionne à merveille ! Pour accompagner, un thé noir turc comme le yaprak çay.



Par ici la recette !



Gözleme
=> crêpe

saç
=> planche à cuire

yaprak çay
=> thé turc

22, place Saint-Pierre
63000 Clermont-Ferrand
Tél. : 07 83 06 33 71
Facebook: @IRMAK Gozleme

Citron et noisettes torréfiées

L'ESSENTIEL

CHEF: PIERRE-LOUIS SEVESTRE



Le plat, rapido

Pour ce dessert, crémeux citron pour l'acidité, crumble noisettes pour le croustillant, crème légère pralinée pour la douceur, noisettes torréfiées pour le croquant et sorbet citron pour l'acidité... Des goûts et des textures, un bel équilibre et un accord citron-noisette qui a fait ses preuves. Pour accompagner, un juranson moelleux ou quelques bulles.



Excellent avec un vin méthode traditionnelle de chez Grosbot Barbara, en saint-pourçain.

Par ici la recette !



5, place de l'église
63190 Orléat
Tél. : 04 73 68 29 42
www.lessestielbistrotgourmand.fr
Facebook: @
lessestielbistrotgourmand

*Chantilly de mascarpone,
fraises et crémeux citron, sablé breton,
glace fromage blanc acidulé*

AUBERGE DE LA CROIX DE FER

PÂTISSIÈRE: GINA MENDES



Pourquoi ce dessert ?

Je suis une grande fan de fraises et ce dessert est parfait pour l'été qui arrive.

La gelée de citron donne du peps et la glace fromage blanc apporte de la fraîcheur.

Je recommande la vigilance sur la température de chauffe pour la glace pour obtenir une texture lisse et onctueuse.

Par ici la recette !



16, rue de la Croix de fer
63200 Riom
Tél. : 0473 86 09 96
www.lacroixdefer.fr
Facebook : @Auberge La Croix de Fer



Conception agencevirgou.com - Crédits photos : iStock - www.photoupdesign.com

FABRICATION ARTISANALE HUILES VIERGES & PRODUITS RÉGIONAUX

Redécouvrez les saveurs d'autrefois !

Depuis 1857, L'HUILERIE DE BLOT est l'une des dernières huileries artisanales d'Auvergne. Venez découvrir un savoir-faire ancestral et un patrimoine vivant, témoignant de la richesse gastronomique de notre pays. Bernard BOULEAU et son équipe vous feront partager leur passion.

HUILERIE ARTISANALE DE BLOT - Le Bourg - 63440 BLOT-L'ÉGLISE
Tél. 33 (0)4 73 97 49 22 - contact@huileriedebloit.com
www.huileriedebloit.com

ATELIER BOUTIQUE OUVERT AU PUBLIC MARDI AU SAMEDI DE 14H À 18H
VISITES SCOLAIRES ET GROUPES : NOUS CONTACTER



*Cube d'agrumes sur sable de sésame torréfié,
crème yuzu au basilic, impression de fraise
au vin rouge*



L'AMBROISIE

CHEF: JONATHAN BOUTTEFEUX

Le plat, rapido

Envie d'un dessert floral et estival ? À vous de jouer mais attention, soyez attentifs et méticuleux sur la phase de la recette qui concerne le cube d'agrumes, pierre angulaire du plat. Il vous restera à déguster avec un Moscato d'Asti, vendange tardive, idéal avec ce dessert.

Par ici la recette !



*Pour accompagner,
un liquoreux,
légèrement
pétillant.*

1, place du Treix
63530 Sayat
Tél. : 04 73 88 53 38
www.lambroisie-sayat.fr
Facebook: @Restaurant L'ambroisie

Recettes

les entrées

SALADE THAÏ DU FRANÇAIS	7
MILLEFEUILLE CROUSTILLANT AUX TROIS SAUMONS	8
PÂTÉ EN CROÛTE, FOIE GRAS, RIS DE VEAU, ASPERGES VERTES DE PAYS	9
BONBON DE FOIE GRAS SUR SON LIT DE POMMES AU VIEUX MUSCAT	11
LE TOUT PASSION	12
TATAKI DE THON, LÉGUMES CROQUANTS, CONFITURE TOMATES ROUGES	13
ECLAIR DE GAMBAS, MASCARPONE ET CITRON CONFIT	14
TARTE FINE AUX DEUX ASPERGES	15
CHAUSSON, ŒUF MOLLET FRIT, PANKO NOISETTE, GIROLLES EN PERSILLADE ET FONDUE DE POIREAU À LA CRÈME	16
ASPERGES BLANCHES / VIERGE DE FRAISES	17
SALADE DE LÉGUMES, COULIS AIL DES OURS	19

les plats

TARTARE DE BŒUF, TRADITIONNEL	22
AÏOLI DE CABILLAUD À LA PROVENÇALE ET SES LÉGUMES	23
VEAU MARENGO	25
RISOTTO VERDE	26
CÔTELETTES D'AGNEAU RÔTIES, POÊLÉE D'ASPERGES ET ARTICHAUTS	27
NAGE DE SAINT-JACQUES, MORILLES ET ASPERGES	29
HOMARD LÉON SALTO	30
CARRÉ D'AGNEAU DE LOZÈRE, GRILLÉ AU FEU DE BOIS, LÉGUMES DE SAISON CUISINÉS	31
FILET DE SAINT-PIERRE RÔTI, POLENTA, ASPERGE, TRUFFE, JUS D'UNE BISQUE, CITRON CONFIT	33
MOUSSELINE FINE D'ASPERGES, SES TURIONS, SAINT-JACQUES POÊLÉES MINUTE, CRÈME MALTAISE	34
SUPRÊME DE POULET DE L'ALLIER, AIL DES OURS, LAITUE ROMAINE ET SAUCE CÉSAR	35

les desserts

MARIGUETTES DES VERGERS D'ORNON, PÉTALES DE CHOCOLAT BLANC, CRÈME GLACÉE À LA MARJOLAINE	39
ENTREMETS MANGUE PASSION	40
VACHERIN AUX AGRUMES	41
ABRICOT CONFIT, BABA POCHÉ À LA VERVEINE, CROUSTILLANT PRALINÉ	42
DÔME TARTE CITRON	43
CITRON ET NOISETTES TORRÉFIÉES	44
GÖZLEME POMME CARAMEL BEURRE SALÉ ET GÖZLEME CHOCOLAT	45
CITRON ET NOISETTES TORRÉFIÉES	46
CHANTILLY DE MASCARPONE, FRAISES ET CRÈMEUX CITRON, SABLÉ BRETON, GLACE FROMAGE BLANC ACIDULÉ	47
CUBE D'AGRUMES SUR SABLÉ DE SÉSAME TORRÉFIÉ, CRÈME YUZU AU BASILIC, IMPRESSION DE FRAISE AU VIN ROUGE	49

L'EXPÉRIENCE DES SAVEURS SUR PLACE OU À EMPORTER !



 **23 Place St Pierre**
63000 Clermont-Ferrand

 **04 73 310 700**

www.fromagerie-nivesse.fr



PRENDRE ENFIN



LA POUDRE D'ESCAMPETTE.

TÉLÉCHARGEZ L'APPLICATION ESCAMPETTE⁽¹⁾ :
VIVEZ UNE EXPÉRIENCE UNIQUE,
DÉCOUVREZ PLUS DE 3 000 BONNES ADRESSES⁽²⁾.

AGIR CHAQUE JOUR DANS VOTRE INTÉRÊT
ET CELUI DE LA SOCIÉTÉ



BANQUE DU
TOURISME



CENTRE FRANCE

⁽¹⁾ Disponible sur Apple Store et Play Store. ⁽²⁾ Dans l'Allier, le Cantal, la Corrèze, la Creuse et le Puy-de-Dôme.
Caisse régionale de Crédit Agricole Mutuel de Centre France. Société coopérative à capital variable agréée en qualité d'établissement de crédit - Siège social : 3, avenue de la Libération - 63045 Clermont-Ferrand cedex 9. Siren 445 200 488 RCS Clermont-Ferrand - Société de courtage d'assurance inscrite au Registre des intermédiaires en Assurance sous le n° 07 023 162. Découvrez notre politique de protection des données personnelles sur notre site internet www.credit-agricole.fr/ca-centrefrance ou sur demande dans une agence. Crédit photo : Crédit Agricole Centre France.