

# Le petit gourmet

GASTRONOMIE // ACTU  
// DÉCOUVERTE // COUPS  
DE CŒUR // SHOPPING...  
ET PLUS SI AFFINITÉS //  
N° 1 // SEPTEMBRE 2011

ÉVÉNEMENT



Une rentrée  
entre foire et sommet

RENCONTRE



Les impressions d'un petit gourmet  
Jean-Luc Petitrenaud

DÉCOUVERTE



Le buron de  
Niercombe



L'ART DES METS

## Jean-Claude Leclerc sous l'étoile exactement

Pour communiquer gourmand,  
chaque mois...



*le petit gourmet*, c'est

- ↳ le premier magazine mensuel GRATUIT consacré à la gastronomie en Auvergne,
- ↳ près de 200 points de distribution,
- ↳ une diffusion d'Issoire à Riom,
- ↳ un large lectorat mixte.

## contacts

> **Nicolas Léotoing**

06 83 01 56 07 - nleotoing@lepetitgourmet.net

> **Thomas Bournel**

06 71 15 60 28 - tbournel@lepetitgourmet.net

### Gourmandise

C'est la rentrée ! Ça sent bon les cartables neufs et l'odeur des protège-cahiers, les plus courageux ont déjà soigneusement rangé leurs photos de vacances dans des albums, les jupettes et chemises d'été vont progressivement céder la place à des tenues plus chaudes et les rayons des grands magasins présentent déjà les articles d'Halloween... le rituel semble immuable. Sauf que cette année, la rentrée est marquée par l'arrivée d'un nouveau compagnon de route : Le Petit Gourmet, premier mensuel gratuit consacré à la gastronomie et aux métiers de bouche en Auvergne, déboule pour vous ouvrir des horizons nouveaux : rencontres avec les meilleurs chefs de la région, lieux atypiques et majestueux, mise en avant d'artisans au tour de main incomparable, cuisine d'ici ou d'ailleurs, coups de cœur... Le Petit Gourmet aura pour ambition chaque mois de vous mettre l'eau à la bouche et de vous inviter à parcourir l'Auvergne autrement : avec gourmandise !

Thomas Bournel  
Directeur de la publication

# sommaire

	en cas	6
	l'art des mets Jean-Claude Leclerc, sous l'étoile exactement	11
	événement une rentrée entre foire et sommet	20
	100% terroir Sylvie Guélon en fait tout un fromage	28
	rencontre Jean-Luc Petitrenaud, les impressions d'un petit gourmet	30
	la bonne bouteille Vins d'Auvergne : conquérir le cœur des Auvergnats	34
	tour de main bon comme le pain	37
	bien manger je préfère manger à la cantine !	40
	découverte le buron de Niercombe	43
	d'ici ou d'ailleurs le pho, sacré !	46
	coup de cœur Chloé Passavy, artisan artiste	48
	magasiner	49
	réserve express	50

Le petit  
gourmet

SARL LE PETIT GOURMET

15-17, rue du Pré-la-reine - 63100 Clermont-Ferrand - 0473743187

SARL au capital de 10 000 € - 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,

www.agencek.com

Direction artistique : Frédéric Nolleau, www.oxygene-graphisme.com

Rédaction : Corinne Chesne (cchesne@lepetitgourmet.net), Jérôme Kornprobst,

Corinne Pradier (cpradier@lepetitgourmet.net)

Photographies : Patrick André (couverture et l'Art des mets), Corinne Chesne,

Ludovic Combe (événement), Jérôme Kornprobst, Frédéric Nolleau,

Jean-Michel Peyral (Tour de main), Corinne Pradier

Illustration : Virlto

Impression : Colorteam - Imprimé à 12 000 ex.

Journal d'annonces légales : l'annonceur légal 05 mai 2011



# CBH

## équipement hôtelier



CBH, spécialiste en vente,  
installation et dépannage  
de matériel hôtelier

ZA de l'Artière - 13, rue Cugnot - 63540 Romagnat

04 73 28 45 01 - [contact@cbh-equipement.com](mailto:contact@cbh-equipement.com)

[www.cbh-equipement.com](http://www.cbh-equipement.com)

### Entre Deux Villes, nouvel espace lounge à Polydôme

Ce nouvel espace événementiel de Polydôme, permet d'organiser des réunions d'affaires, des showrooms, des déjeuners, dîners et soirées thématiques dans une ambiance lounge particulièrement originale. Entièrement équipé, il combine idéalement rencontres professionnelles et plaisirs gustatifs, avec des menus concoctés sur-mesure. Professionnels ou particuliers, l'espace Entre Deux Villes vous accueille exclusivement sur réservation.



L'Entre Deux Villes place la barre très haut avec des menus sur-mesure concoctés sous le signe de la créativité.  
Prenez place !

**CAPACITE d'accueil**  
400 personnes debout  
200 personnes assises



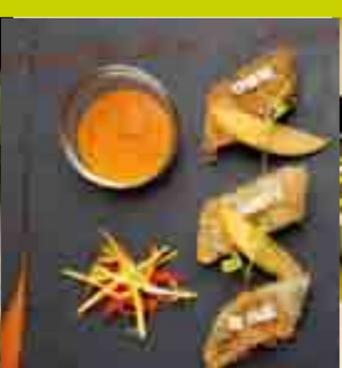
ENTRE  
DEUX  
VILLES

LE NOUVEAU CONCEPT  
ÉVÉNEMENTIEL  
**LOUNGE**  
CLERMONT-FERRAND

ENTRE DEUX VILLES  
POLYDOME  
Place du 1<sup>er</sup> Mai  
Rue Entre Deux Villes  
63051 Clermont-Fd  
04 73 14 41 44  
[infos@polydome.org](mailto:infos@polydome.org)  
[www.polydome.org](http://www.polydome.org)

Parking & Tramway - Arrêt Place du 1<sup>er</sup> Mai

**RUGBY WORLD CUP 2011**  
9 SEPTEMBRE - 23 OCTOBRE  
JOURNÉES COUPE DU MONDE DE RUGBY  
Retransmission des matchs  
Réservez dès à présent votre table  
au 04 73 144 114  
Suivez vos matchs de l'ASM durant toute la saison.



Conception - Qui Plus Est



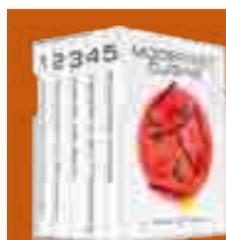
# EN CAS

6



## Osez l'assaisonnement !

Tous les grands chefs insistent là-dessus : l'assaisonnement fait toujours la différence entre un bon plat et un grand plat. Pour le tartare, la viande doit être taillée au couteau (et non hachée) et assaisonnée. Alors quand un amateur de tartare de bœuf commande son plat favori, il aime qu'il soit préparé et assaisonné par le chef. Par pitié, cessez de proposer vos steaks tartare non assaisonnés sous le prétexte fallacieux que chacun apprécie un assaisonnement spécifique. Quand on vient au restaurant, c'est pour découvrir la patte du chef. Sinon, autant rester chez soi et là effectivement, on se met aux fourneaux !



## Au panthéon du livre culinaire

« Modernist cuisine », un coffret en six volumes, signé Nathan Myhrvold, Chris Young et Maxim

Bilet, sera disponible en version française en novembre. Cet ouvrage, qualifié de chef-d'œuvre, de livre le plus important depuis celui d'Escoffier, est une pure merveille, où bonne chère du 21<sup>e</sup> siècle et esthétisme s'allient de manière vertigineuse.

## Rentrée gourmande

### La cuisine de Momo

Du couscous à la pastilla en passant par le tagine ou les cornes de gazelle... toutes les saveurs de l'Afrique du Nord sont désormais à portée de la main. Momo nous invite ici à un voyage culinaire et culturel en livrant tous ses secrets dans des recettes de cuisine d'Algérie, du Maroc et de Tunisie. L'art culinaire au Maghreb n'est pas seulement celui d'accommoder des aliments entre eux, c'est tout un art de vivre : prendre son temps et bien faire les choses. Cet ouvrage propose 90 authentiques recettes marocaines, tunisiennes et algériennes, des plats aussi délicieux qu'emblématiques, comme le tagine, le couscous, les bricks, les briouats



et les cornes de gazelle, sans oublier l'incontournable thé à la menthe. Pour accompagner les recettes, de superbes photographies capturent le charme empreint de romantisme du Maghreb : ses couleurs, ses paysages, ses traditions et ses rituels, tandis que sont dressés des tableaux tout en finesse de cette terre, de ses gens, de ses coutumes et de sa légendaire hospitalité.

Maurice Joyant, aux éditions Marabout.

## Rendez-vous culinaire au Parc

Dans le cadre des Explosives, événement organisé par le Parc régional des volcans d'Auvergne, deux rendez-vous d'automne à ne pas manquer :

- Le 17 septembre : promenade culinaire autour des produits du Cantal au restaurant le Jaroussat à Murat. Réservation au 04 71 20 10 69.

- Le 30 septembre : atelier-conférence animé par le Slow Food Auvergne pour découvrir l'AOP Salers Tradition et d'autres fromages, à la maison du parc naturel régional d'Auvergne, à Aydat.

Renseignements au 04 73 65 64 26.

## Terroir de Montluçon

Les **Coulisses du métier** permettent de découvrir les savoir-faire du territoire de Montluçon lors de visites gratuites. Plusieurs rendez-vous terroir sont programmés en septembre.

Renseignements au 04 70 05 11 44.



## Gastronomie à l'honneur

La première édition de la fête de la gastronomie aura lieu partout en France le vendredi 23 septembre, sur le thème de la terre. Au menu : saveurs, traditions et découvertes gourmandes. Cet événement est le point d'orgue de la semaine « Tous au restaurant », qui a lieu du 19 au 25 septembre et pendant laquelle les restaurants participants proposent d'offrir un menu pour tout repas consommé. Pour tout renseignement et pour connaître la liste des participants, rendez-vous sur les sites [www.tousaurestaurant.com](http://www.tousaurestaurant.com) et [www.fete-gastro.fr](http://www.fete-gastro.fr)

## EN CAS



## Tous pour le jambon-beurre

D'après une étude Gira Conseil, le prix moyen du sandwich jambon-beurre a baissé en 2010, passant de 2,57 à 2,52 euros. Paris se distingue en pratiquant les tarifs les plus élevés pour ce classique à déguster pour un prix imbattable à Metz.

## Les motards, bien logés en Auvergne

De plus en plus de motards séjournent en Auvergne ; les animateurs des Logis, fans de moto, n'ont pas laissé passer cette occasion. Ainsi, 69 des 166 Logis d'Auvergne mettent désormais à disposition des motards un ensemble de services spécifiques : garage fermé, parking gratuit, point d'eau et produits de nettoyage, local pour le séchage des vêtements, vestiaire... En outre, ces Logis doivent disposer d'une terrasse extérieure, proposer de la restauration et adapter l'heure des petits-déjeuners à celle choisie par les motards ! Côté service, tous les hôteliers se doivent de renseigner leurs hôtes sur les meilleurs itinéraires, les conditions météo, l'état des routes, les stations essence ouvertes 24h/24 et garages des environs...

Prochaine étape, créer des circuits pour relier les Logis « Motards » les uns aux autres.

## Petite pause-café pour grande musique

L'orchestre d'Auvergne offre tout au long de l'année des petites pauses musicales autour d'un café dans les salons de l'hôtel de ville à Clermont-Ferrand. Prochain rendez-vous le 3 novembre avec Peter Warlock et Ottorino Respighi au programme.

## Les Artisanales d'Auvergne visent les restaurants et la grande distribution

La Verveine artisanale (société Aimé Lebon au Puy-en-Velay), la Gentiane artisanale (Distillerie Couderc à Aurillac) et les Bières artisanales de Desprat Vins ont décidé d'unir leurs forces en créant la marque Artisanales d'Auvergne. Objectif des responsables des trois marques : unir leurs forces pour augmenter leur présence en grande distribution et en restauration. À elles trois, elles représentent 100 000 litres d'alcool par an ! Pas de quoi, pour autant, leur tourner la tête.

## Sélections pour la coupe du monde de la pâtisserie

La sélection de l'équipe française pour la 13<sup>e</sup> coupe du monde de la pâtisserie (2013) se déroulera en décembre prochain dans le cadre du salon du chocolat organisé à Lyon. Trois jours (9 au 11 décembre) pour les catégories chocolat et glace.

## Des paniers sur mesure



Franchisée [lepanierpaysan.com](http://lepanierpaysan.com) pour la région Auvergne, Aurélie Faye lance des mini-paniers destinés aux habitants du Puy-de-Dôme et de l'Allier\*. Elaborés avec des produits frais et de saison issus des terroirs locaux, ils s'adressent tout particulièrement aux couples et aux célibataires et sont accompagnés chaque semaine d'idées repas et de recettes variées, les paniers « Paysan solo », « Paysan duo », « Végétarien solo » et « Végétarien duo ». Le tarif annoncé à partir de 45 € sur la base de 9 repas hebdomadaires propose des assortiments de légumes, fruits, fromage, viande ou poisson, œuf, produits laitiers. Soit 2,50 € par repas et par personne.

[lepanierpaysan.com](http://lepanierpaysan.com) est le premier réseau de l'agriculture locale livrée à domicile dans un cadre de commerce équitable de proximité.

\* Livraison de mini-paniers disponible pour les communes suivantes : Clermont-Ferrand, Dallet, Chauriat, Châtel-Guyon, Lezout, Riom, Olby, Saint-Pierre-Roche, Lempdes, Pont-du-Château, Cournon-d'Auvergne, Vertaizon, Agonges, Autry Issards, Besson, Bresnay, Chatillon, Chemilly, Gipy, Marigny, Meillers, Noyant d'Allier, Souvigny, St-Menoux.

7

## Concentré et sans gluten



La Horchata (« Horchata de Chufa » en espagnol), est une boisson végétale traditionnelle de la région de Valence en Espagne. Elle est obtenue à partir de tubercules de souchet broyés, filtrés puis concentrés.

Au-delà de son côté gourmand, cette boisson fournit des protéines de haute qualité et des enzymes indispensables pour une bonne digestion. Elle est en plus riche en

minéraux (phosphore, potassium, calcium, magnésium et fer) et en vitamines C et E. De quoi allier plaisir et diététique ! Dernier atout de taille, cette boisson est, tout comme le souchet dont elle est tirée, sans gluten.

12,50 € la bouteille de 500 ml permettant de réaliser jusqu'à 4 litres de Horchata. Disponible dans les magasins biologiques distributeurs des produits Ecodées et sur le site [www.lemondeestbio.com](http://www.lemondeestbio.com)

## Escapades

L'émission **Les Escapades de Petitrenaud** au Puy-en-Velay sera diffusée le dimanche 18 septembre à 12 heures sur France 5. Toutes les saveurs de Haute-Loire portées par François Gagnaire, plus jeune chef étoilé de ce département, Jean-Pierre Vidal, Toque d'Auvergne, éleveurs et producteurs. Une table baignée de soleil sur l'esplanade de la forteresse de Polignac avec au menu de ce pique-nique peu ordinaire bœuf fin gras du Mézenc, agneau noir du Velay, charcuteries, fromages, liqueur de verveine... ainsi que quelques bonnes bouteilles en provenance de la cave Saint-Verny dans le Puy-de-Dôme !

## Salon du chocolat grand public



La 17<sup>e</sup> édition du chocolat grand public se tiendra du 20 au 24 octobre à Paris-Porte de Versailles avec un espace de 20 000 mètres carrés et des exposants venus du monde

entier pour partager avec le public la passion du chocolat.

Animations, démonstrations par plus de deux cents chefs et chefs pâtisseries, exposition sur le thème des sept péchés capitaux, défilé de robes en chocolat... Cinq journées exquises et délicieuses. À noter que ce rendez-vous grand public sera précédé par le salon du chocolat professionnel (19-21 octobre).

**Les gourmands peuvent se réjouir, le salon du chocolat fera étape à Clermont-Ferrand (Polydome) du 29 octobre au 1<sup>er</sup> novembre. À découvrir dans le prochain numéro du Petit Gourmet !**



©Ayméric Warme-Janville

« Aujourd'hui, si vous n'avez pas les diplômes, n'oubliez pas qu'avec les mains on peut faire des choses magnifiques. »

Frédéric Jaunault  
Créa'Saveurs, Levallois Perret (92)

## Primeurs primés !

Clermont-Ferrand a accueilli la finale du Meilleur Ouvrier de France (MOF) en mai dernier. Pour la première fois, la profession de fruitier-primeur était distinguée avec quatorze candidats en lice. Cinq d'entre eux ont été déclarés MOF : Geneviève Bellet (Le Havre, 76), Florence Carayon (Carcassonne, 11), Brigitte Delanghe (Courrière, 62), Clotilde Jacoulot (Morteau, 25) et Frédéric Jaunault (Levallois-Perret, 92).

## EN CAS



## Nouveaux parfums

Les amateurs du célèbre bonbon suisse en salivait à l'avance... Ils peuvent désormais suçoter leurs pastilles favorites avec de nouvelles saveurs : « Plantes et miel mille fleurs » et « Fruits rouges et baies des bois ».



## Un, deux, trois... Cuisinez !



**Cuisinez...! c'est le premier salon interactif sur la cuisine comme art créatif (6 au 9 octobre, Paris-Porte de Versailles).**

En partenariat avec M6, cet événement proposera un grand nombre d'activités aux passionnés : ateliers de cuisine, show room déco, atelier des chefs du salon Cuisinez, Mômes en cuisine, amphi Top chef, des défis... Pour vivre en « live » ce que vous avez l'habitude de voir à la télévision ! Sur place, vous trouverez le plus grand nombre d'ateliers de

cuisine jamais organisés pour le grand public !

Près de dix cuisines entièrement équipées ouvertes à tous (vingt participants par atelier) seront installées, avec un programme inédit de cinq cours par jour, par cuisine, animés par les chefs les plus renommés. Au programme entre autres : atelier qualité Landes avec la Sopexa, atelier école de cuisine Alain Ducasse, atelier Lesieur...

Et ce n'est pas tout !

## L'Amphi « Top Chef »

Les chefs étoilés et médiatiques, les personnalités emblématiques de la cuisine sur M6 et bien d'autres figures du monde de la gastronomie se retrouveront sur l'amphi Top chef pour de véritables shows culinaires « live ».

## L'Atelier des chefs du salon Cuisinez

Une animation spectaculaire créée spécialement pour le salon Cuisinez par l'Atelier des chefs avec des ateliers participatifs permanents et gratuits (de 10 à 15 mn). De quoi combler tous les visiteurs !

## Les Défis Cuisinez - avec l'Atelier des chefs

Le salon Cuisinez lance le 1<sup>er</sup> concours français de cuisine amateur par équipes. Les présélections des candidats se font sur dossier depuis le mois de mai 2011 sur [www.salon-cuisinez.com](http://www.salon-cuisinez.com). La finale aura lieu le samedi 8 octobre de 10h à 19h, en direct du salon Cuisinez, autour d'épreuves techniques, de rapidité, et de connaissances culinaires.

Mômes en Cuisine - présenté par le

## Cniel et le Cercle culinaire

Un programme spécialement adapté aux enfants avec cinq cours de cuisine par jour destinés aux chefs en herbe ! (réservé aux plus de 6 ans).

## Showroom déco

Une animation dédiée à l'environnement déco de la cuisine avec un espace showroom (mise en scène de mobilier de cuisine, de petit et gros électroménager, d'ustensiles, d'arts de la table...), des débats et des démonstrations. En partenariat avec la Confédération des Arts de la Table.

L'Épicerie fine du salon Cuisinez by Gourmets et vins est un espace dédié aux produits de gastronomie de qualité avec plus de 80 exposants.

[www.salon-cuisinez.com](http://www.salon-cuisinez.com)



## Bars, brasseries et restaurants sur votre iPhone

L'association de bars, brasseries et restaurants « Service en tête » crée sa première application pour iPhone téléchargeable gratuitement dans l'App Store. Cette application « Service en tête, Guide 2011 » répertorie plus de 400 établissements à travers la France et donne aux consommateurs les clés des plus chaleureuses maisons de France ! Le guide papier est également diffusé à 35 000 exemplaires via les établissements adhérents et les offices du tourisme partenaires.

Petit bémol : une petite vingtaine de restaurants clermontois seulement est répertoriée. Espérons donc que cette application se développe.



## Le petit Nicolas devient chef !

Le petit Nicolas présente cinquante recettes de cuisine, sucrées et salées faciles à réaliser dès l'âge de sept ans : fondue au chocolat, glace au spéculoos ou encore des allumettes à grignoter... De quoi régaler les copains et épater les parents !

Ces recettes inédites ont toutes une saveur particulière, celle de l'enfance. Les dessins sont de Sempé, les textes de Goscinny. Disponible en octobre 2011.

## Boire un verre avant de sortir

Avant un ciné par exemple, Le Petit Gourmet vous propose une halte au Bancal. Vous pourrez y déguster un bon verre de vin avec charcuterie, pain et fromage. L'atmosphère est détendue, propice à la découverte et au partage. Attention toutefois, vous risquez de vous laisser prendre par l'ambiance et de rater votre séance ciné !

Le bistrot bancal - 15, rue des Chaussetiers - 04 73 14 23 92

## Saveurs d'antan...

Pour la rentrée des classes, le chocolatier Saveurs d'antan... nous fait retomber en enfance avec deux collections chocolat-bonbon totalement gourmandes et régressives ! Retrouvez bananes, fraises et crocodiles, symboles de toute une époque, dans une gamme de tablettes au design vintage. Fondez aussi pour les carrés de chocolat goût cola pétillant ou caramel dans leur jolie boîte pastel.

Pour le plaisir des petits, mais aussi des grands enfants nostalgiques du temps des confiseries grignotées en toute insouciance...

[www.monbana.com](http://www.monbana.com)



## Fruits &amp; Primeurs

# LA niçoise

S. Ballestra



Service Livraison 04 73 910 778

«Lorsque nous vous garantissons les meilleures lunettes au meilleur prix, c'est notre nom que nous engageons.»

J. DEBOUIT Opticien      P-H. LABÉRINE Opticien

DEPUIS 1956

9, avenue des Etats-Unis CLERMONT FD 04 73 37 14 59      Rue de la Halle PONTGIBAUD 04 73 88 33 61      www.optic-central.com

DEBOUIT&LABERINE OPTICCENTRAL ©  
Indépendant pour être libre de faire mieux

Retrouvez vos émotions

Comptoir de Famille  
9 Rue Terrasse  
Près de la cathédrale  
Clermont Ferrand  
Tel. 04.73.25.95.60

Meubles, linge de maison, art de la table, luminaires, senteurs

**LE RICHELIEU**  
BAR - BRASSERIE - RESTAURANT

44, place de Jaude  
63000 CLERMONT-FD  
tél. 04 73 29 24 24  
restaurantlerichelieu@orange.fr

# Jean-Claude Leclerc

# Sous l'étoile exactement

texte : Corinne Chesne - image : Patrick André

Baroudeur de la gastronomie, le chef étoilé a posé ses valises à Clermont-Ferrand depuis quinze ans. Il continue sa route sur le sentier des saveurs, le plaisir et le goût toujours chevillés au corps.





**S'**il admet qu'il a « toujours aimé manger, goûter, recevoir », Jean-Claude Leclerc n'est pas de ceux qui ont suivi la voie toute tracée par une mère ou une grand-mère cordon bleu. Jeune garçon dissipé, il a fait le choix de son métier « un peu par hasard ». C'est dans sa Touraine natale qu'il fait ses premières armes derrière les fourneaux et sa première rencontre importante, en la personne de Jean-Claude Rigollet. Cet ancien chef de chez Maxim's, alors maître à bord du Plaisir gourmand à Chinon, lui fait goûter « l'euphorie de l'étoile » et lui « met l'eau à la bouche ».



« Avec lui, j'ai compris que j'aurai mon propre restaurant un jour », avoue-t-il. Après une halte dans deux Relais & Châteaux, à Amboise et à Luynes, il est temps pour lui de partir sous d'autres cieux culinaires. Il met le cap sur la Provence-Côte d'Azur, région qu'il considère encore comme celle du bien manger par excellence. Après avoir frayé avec Roger Vergé à Mougins, avec Raymond Thuillier aux Baux-de-Provence, chefs

de deux grandes maisons dont il garde un souvenir impérissable, il part en terre solognote, à l'Auberge des Templiers de Boismorand. Très vite, il repart côté sud et rejoint Didier Oudill en son Pain d'Amour et Fantaisie.

Auprès de cet ancien chef de Guérard qui vient d'obtenir sa deuxième étoile, Jean-Claude Leclerc apprend beaucoup et forge sa propre conviction. « Didier Oudill m'a donné confiance en moi. Il m'a transmis son savoir, m'a permis de voir jusqu'où j'étais capable d'aller. Je m'inspire de sa cuisine aujourd'hui et c'est aussi grâce à lui que je réalise mes cartes de desserts. » Cette période très intense va contraster avec celle passée aux Eyzies-de-Tayac auprès de Roland Mazère, « l'homme tranquille ». Cet autodidacte passionné lui fait découvrir la Chine et l'Indonésie et, en cuisine, lui permet de laisser libre cours à son imagination et de « s'amuser ». Une très belle expérience suivie d'une malheureuse déconvenue : le passage éclair à Carcassonne chez Michel del Burgo, qu'il quitte au bout de trois mois, le moral dans les talons.

### Sous le ciel auvergnat

Il fait alors sa première rencontre avec la capitale auvergnate et propose ses services à Alain Clavé, alors en perte de vitesse. Jean-Claude Leclerc a alors 27 ans et sa première place de chef en poche. Il se marie avec Angélique, rencontrée en Touraine et, après deux ans de travail, récompensés par la reconquête de l'étoile, l'envie leur prend à tous les deux de voler de leurs propres ailes. « Nous avions pour projet de repartir dans notre région natale mais en aucun cas de nous lancer dans un gastro. » Alain Clavé offre alors au couple l'opportunité de reprendre son établissement. L'affaire est lancée en février 2000 et, contre toute attente, le restaurant perd son étoile. Un cap difficile à passer pour la famille Leclerc qui, au prix de quatre années de travail acharné, rejoint à nouveau le firmament. « Avec du recul, ce n'était pas plus mal. Nous nous sommes remis sur les rails seuls et cette étoile est vraiment la nôtre », admet Jean-Claude Leclerc avec un large sourire.

Un sourire qui ne le quitte jamais ou presque et qui va de pair avec sa modestie et son franc-parler.



Car chez JCL, on est loin des simagrées des chefs modeux. Conscient qu'il ne peut pas plaire à tout le monde, il défend « une cuisine inspirée du marché, simple, goûteuse, privilégiant l'émotion et les vrais produits de qualité », à l'image de sa « fraîcheur de légumes parfumée comme une minestrone, sardines grillées au moment, tastou frotté à l'ail et à la

## « VENDRE DU PLAISIR, TELLE EST MA CONVICTION »

tomate », de son « pigeon rôti entier, foie gras chaud et girolles sautées » ou encore de son « palet breton à la mangue, croquant au sucre muscovado et sorbet vanille ».

Particulièrement à l'aise dans le taillage des légumes et le travail de la truffe, Jean-Claude Leclerc ne boude pas son plaisir quand il s'agit de fabriquer le pain ou les petits chocolats du café. La cuisine est pour lui une vraie passion qu'il assouvit aussi en dehors de ses heures de travail, sa plus grande joie étant de faire son marché pour recevoir ses amis autour d'une grande table de vacances ou de préparer « des petites choses à grignoter pour sa famille à l'heure de l'apéritif ». Son métier, il le fait avant tout pour son plaisir et pour avancer, toujours. Quant à la deuxième étoile, « il ne court pas après, mais il n'est pas de ceux qui la refuseraient ! »

Restaurant JCL, 12, rue Saint-Adjutor - 63 000 Clermont-Ferrand  
Tél. : 04 73 36 46 30.  
Ouvert du mardi au samedi. Menus de 30 à 95 euros.

### Fan de

« Régis Marcon est quelqu'un de génial. Il se donne à 120 % et il fait avancer les choses dans le bon sens. Me rendre chez lui est à chaque fois un très grand plaisir. »

« J'admire Bernard Pacaud, chef de l'Ambroisie à Paris, mais je ne l'ai jamais rencontré. Je partage avec lui cette façon de concevoir une cuisine pure et goûteuse. Il est en dehors du système, des médias et c'est aussi en cela qu'il m'intéresse. »

### JCL invite ses amis

#### Goûts et couleurs

6, place du Changil - 63 000 Clermont-Ferrand - Tél. : 04 73 19 37 82

Menus de 21 à 48 euros. Bavaroise d'asperges et saumon mi-fumé par leurs soins, asperges en vinaigrette citron curry; médaillon de veau pris dans le carré, pommes de terre nouvelles rôties, jus aux herbes fraîches; millefeuilles framboise mangue, sorbet à la mangue...

#### Auberge de la Fontaine du Berger

167, route de Limoges - 63 870 Orcines - Tél. : 04 73 62 10 52

Menus de 13,90 à 29 euros. Carte. Les incontournables terrine de campagne maison, tête de veau à l'ancienne et truffade du pays, mais aussi escalope de foie gras poêlée, poire et pain d'épices; tatin de cuisse de lapin confite à la tapenade; crêpes aux pommes caramélisées.

**Marché Saint-Pierre**  
Le grand Marché de Clermont-Ferrand

TRAM STATION GAILLARD

**Des artisans-commerçants professionnels à votre service**  
Ouverts de 7h à 19h sauf dimanche

- Alimentation ➤ Prestations de service
- Brasserie et restaurant gastronomique
- Climatisation ➤ Parking

Tél. 04 73 31 27 88  
www.marche-saint-pierre.com

## LA RECETTE DE JCL

# lotte aux coquillages, quelques légumes et champignons du moment en crème parfumée

## Pour 4 personnes :

- 4 pièces de lotte
- 100 g de mousserons
- 100 g de girolles
- 8 pièces de mini-oignons frais
- 1 poignée de pousses d'épinard
- 100 g petits pois
- 200 g moules de bouchot
- échalote
- 1 cuillère à café de persil haché
- 1 « goutte » de vin blanc

## Crème parfumée :

- 50 g de porto blanc
- 125 g de bouillon de volaille
- 125 g de crème
- 10 g de beurre
- sel / poivre

• Mettre à cuire à l'anglaise petits pois et oignons frais.

• Nettoyer les champignons et faire suer à l'aide d'une noix de beurre et réserver.

## Confectionner la sauce

• Réduire à glace le porto blanc puis déglacer avec le bouillon de volaille, réduire légèrement, incorporer la crème et le beurre ; assaisonner et réserver.

• Mettre à cuire les pièces de lotte façon meunière, le ou les filets au moment.

• Cuire les moules à l'aide d'une échalote ciselée, une cuillère à café de persil haché et une goutte de vin blanc.

• Après cuisson, incorporer les légumes cuits et crus ainsi que les champignons. Disposer au centre des assiettes, puis la lotte.

• Émulsionner la sauce et disposer au moment de servir.



# JCL fait son marché

## Côté vin

## \* Benoît Montel

Grande Rue, 63200 Ménérol - Tél.: 0473649614/0674500024  
Côtes d'Auvergne Châteaugay blanc, rosé, rouge; côtes d'Auvergne rosé; côtes d'Auvergne Chanturgue rouge; côtes d'Auvergne Madargues rouge; vin de pays du Puy-de-Dôme sauvignon blanc; jus de raisin.

## \* Vignoble de l'Arbre Blanc Frédéric Gounan

Rue de l'Arbre-Blanc, 63450 Saint-Sandoux  
Tél.: 04 73 39 40 91  
Vin de pays du Puy-de-Dôme. Culture « naturelle ». Cépages pinot noir, palissé en lyre et petite syrah.

## \* Vincent Tricot

Rue des Percèdes, 63670 Orcet - Tél.: 04 73 77 70 67  
Vins de table rouge, blanc et rosé. Vin pétillant. Agriculture biologique.

## \* Le Renard des Côtes Thierry Renard

Tél.: 04 73 31 21 88  
Côtes de Clermont.

## \* Gilles et Odette Miolanne

63500 Neschers - Tél.: 04 73 96 72 45  
Côtes d'Auvergne rouge et rosé.



## Côté mer

## \* Les Frères du Cap

4, rue Robert-Surcouf - 22430 Erquy  
Tél.: 02 96 63 54 47

Poissons, crustacés et mollusques.

## Côté fromage

## \* Fromagerie Nivesse

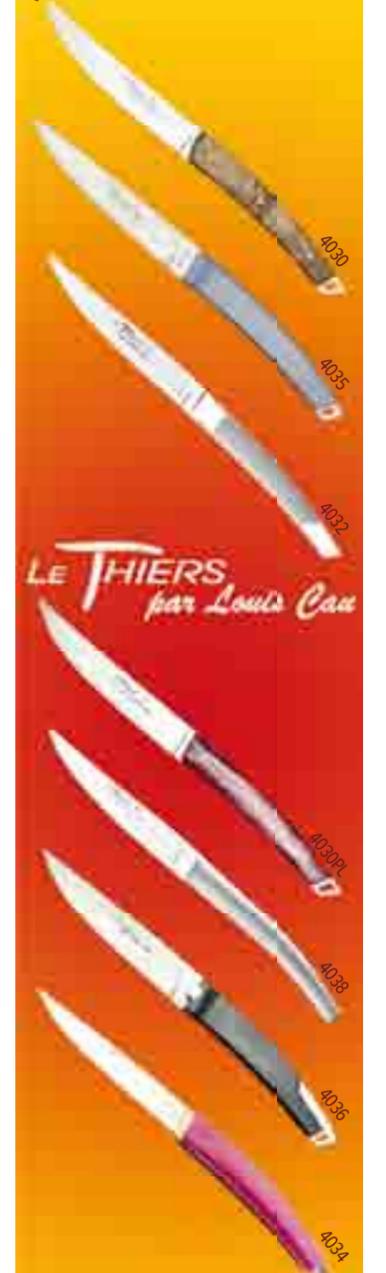
23, place Saint-Pierre - 63000 Clermont-Ferrand  
Tél.: 04 73 31 07 00  
Collecteur, affineur et marchand. Grand choix de fromage de toutes régions. Vins.



## \* Sylvie et Guillaume Lemire

Le Petit Bois, route de Montpeyroux  
63290 Puy-Guillaume  
Tél.: 04 73 94 82 95  
Présents au marché Saint-Joseph le vendredi matin (Clermont-Ferrand).  
Fromages de chèvres élevés en plein air, spécialités aux épices (ail, poivre, fenouil, cumin...), petits biquets pour l'apéritif, tomme. Large choix de fromages secs, fourme de chèvre...

Professionnels ou particuliers  
nos couteaux sont faits  
pour votre table !



LOCAU  
ZI Racine - 63650 La Monnerie  
04 73 51 78 28 - [www.louis-cau.fr](http://www.louis-cau.fr)

nos revendeurs clermontois :

SARL MONNERET  
33, rue du 11 novembre  
coutellerie ST-PIERRE AFFÛTAGE  
marché St-Pierre  
coutellerie GILLES TRIALOUP  
3, rue des Chaussetiers

## Côté terre

### ✦ Les vergers d'Ornon/

**Jean-François Brivary**  
63190 Lezoux - Tél.: 04 73 00 84  
Présent au marché Saint-Joseph le vendredi matin (Clermont-Ferrand).

Production de trois fruits rouges: fraises (gariguette, mara des bois et annabelle), framboises et fraises des bois. Transformation en sirops et en confitures avec mélanges très recherchés de mara des bois (70%), de fraises des bois et de framboises, mara des bois (50/50).



### ✦ Légumes de Limagne

**Eric Pichot**

Rue du moulin du Roy - 63360 Gerzat - Tél.: 04 73 25 07 56  
Présent au marché Saint-Joseph le vendredi matin (Clermont-Ferrand).

La « recherche » d'anciens et de nouveaux légumes (choux chinois, potimarron, cardes, salades romaines...) dans la plaine de la Limagne.



### ✦ La cité de l'Abeille / Alain Benoit à la Guillaume

63250 Viscomtat - Tél.: 04 73 51 91 13

Miels et diverses spécialités: chocolat, nougatine, pain d'épices, tartines, sorbets, pâtisseries.

### ✦ Michel Imbert

23, route d'Ennezat - 63720 Clerlande  
Tél.: 04 73 68 63 30

Présent au marché Saint-Joseph le vendredi matin (Clermont-Ferrand).

Légumes de saison, agriculture raisonnée.



### ✦ Valérie Verdier-Peyrin

4, rue du Coudet - 63200 Marsat  
Tél.: 04 73 38 36 20. Présente au marché Saint-Joseph le vendredi matin (Clermont-Ferrand).

Pommes, jus de pomme, cerises, pêches, abricots.



## Côté viande

### ✦ GAEC Chaptou

**Didier Archimbault.**

Présent au marché Saint-Joseph le vendredi matin (Clermont-Ferrand).

Les Bondes - 63500 Aulhat-Saint-Privat - Tél.: 04 73 71 51 24

Viande de porcs élevés en plein air, nourris avec un aliment à base de céréales, viande de veaux de lait et de génisses, conserves, salaisons.



## La Suite JCL version bistrot

Comme beaucoup de chefs œuvrant notamment dans la capitale, Jean-Claude Leclerc s'est lancé dans la « bistronomie », inaugurant La Suite, il y a cinq mois. Un lieu de partage, de convivialité, qui n'en oublie pas la qualité du décor - résolument contemporain -, de l'accueil, des produits. Le tout rimant avec simplicité des recettes et allègement des tarifs. Une formule magique qui ouvre les portes de la bonne cuisine à tous. L'adresse qui manquait à Clermont-Ferrand!

**La Suite. Rue Saint-Adjutor - 63 000 Clermont-Ferrand**  
Tél.: 04 73 37 72 56

Menus de 14 à 25 euros. Vins de 15 à 70 euros la bouteille.

## Auberge de la Fontaine du Berger

La Fontaine du Berger - 63870 Orcines  
Tél.: 04 73 62 10 52 - Fax 04 73 62 22 52  
Site internet : [www.auberge.fr](http://www.auberge.fr)  
E-mail : [auberge@auberge.fr](mailto:auberge@auberge.fr)

## Au fil de l'eau RESTAURANT

Cadre feutré & convivial

Cuisine familiale & originale

2, rue d'Aulhat - Pont des grilles - 63730 Joureix - Tél.: 04 73 39 25 72  
Siret: 419 125 109 00019

## L'Atelier de Delphine

**• Chef à domicile** pour mijonner vos repas chez vous selon vos désirs  
**• Cours de Cuisine & Pâtisserie**  
**• Traiteur:** baptême, communion, mariage, anniversaires, fêtes de famille...

1 rue Bargoin  
03200 VICHY  
Tel: 06 03 01 47 30  
Site: [www.atelierdedelphine.fr](http://www.atelierdedelphine.fr)

## Crêperie Grill le 1513

3, rue des Chaussetiers  
parkings conseillés :  
Jaude Vercingétorix - Poterne Cathédrale  
Clermont-Ferrand  
Tél.: **04 73 92 37 46**  
[www.le1513.com](http://www.le1513.com)



*Auberge du*  
*Ver Luisant*

*Jean-Christophe Héry*  
*Chef de Cuisine*

*Michel Pons*  
*Maître d'Hôtel*

2 rue du Breuil 63910 Bouzel  
Tel: 04 73 62 93 83  
[www.restaurantleperluisant.com](http://www.restaurantleperluisant.com)



**TEMPS Thé**  
SALON DE THÉ, CAFÉ ET CHOCOLAT

1, rue Verdier-Latour (parvis de la Cathédrale)  
63000 Clermont Ferrand  
Téléphone 04 73 91 28 90  
Mail: [temps.the@tempsthe.com](mailto:temps.the@tempsthe.com)  
Site internet: [www.temps.the@tempsthe.com](http://www.temps.the@tempsthe.com)

**Ouverture**  
**lundi** de 15h à 19h  
**mardi à samedi** de 8h30 à 19h00  
**dimanche\*** de 15h00 à 19h00  
\*pendant les vacances scolaires (zone A)

RESTAURANT  
*Julien Chaput*  
Cuisine de saison & de tradition

7, rue des Fossés - 63490 Sauxillanges - tél. : 04 73 96 80 19 - [www.restaurant-chaput.com](http://www.restaurant-chaput.com)  
ouvert du mercredi au dimanche - réservation conseillée



## LA RECETTE DE JCL

*fraises des vergers d'Ornon,  
glace d'ivoire et délice de chocolat 1<sup>er</sup> cru de plantation  
maralumi parfumé aux raisins blonds et au rhum*

Pour 4 personnes :

**Ganache au chocolat :**

- 100 g de lait
- 50 g de crème
- 140 g de chocolat maralumi
- 20 g de beurre
- 40 g de raisins blonds
- 20 g de rhum

**Appareil à tuile :**

- 50 g beurre fondu
- 100 g sucre semoule
- 45 g de farine
- 50 g jus d'orange

**Mise en place :**

- 200 g de fraises
- 50 g de coulis de fraises
- 100 g glace ivoire

**Confectionner la ganache  
chocolat**

- Mettre à bouillir crème et lait, puis verser sur le chocolat et le beurre ; incorporer les raisins préalablement gonflés au rhum.
- Mouler la ganache dans des moules et réserver au frais.

**Préparer les tuiles**

- Mélanger le tout et cuire au four à 180°C.

**Le dressage**

- Démouler la ganache au centre des assiettes, disposer du coulis de fraises ainsi que les fraises sur la ganache, à l'aide d'une cuillère confectionner des boules de glace ivoire et recouvrir d'une tuile.



# Une rentrée entre et foire sommets

texte : Jérôme Kornprobst

C'est la rentrée ! À peine le temps de récupérer, il faut foncer à la Foire de Cournon (3-12 septembre à la Grande halle d'Auvergne) pour y découvrir, entre autres, le premier salon gourmand. Dans la foulée, le sommet de l'élevage soufflera ses vingt bougies (5-7 octobre). Avec la participation de l'incontournable Don Quichotte !

## ÉVÈNEMENT

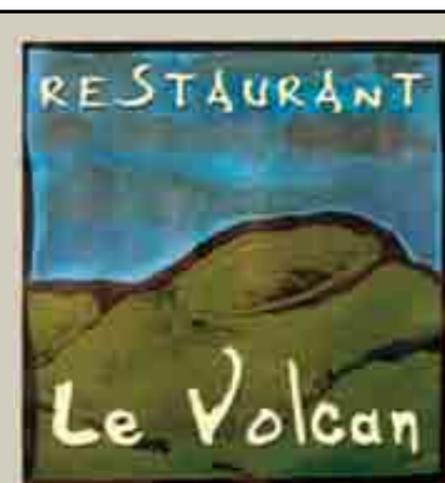
C'est le rendez-vous du Massif central pour cette rentrée 2011. Du 3 au 12 septembre, près de 700 exposants et plus de 200 000 personnes sont attendues à la Grande halle d'Auvergne pour une 34<sup>e</sup> édition placée sous le signe du Brésil ! Cette année, la nouveauté, c'est la tenue du premier salon gourmand.



Après le succès des shows culinaires proposés l'an dernier, les organisateurs ont sauté le pas, avec 1400 mètres carrés dédiés à la gastronomie.

« Les visiteurs trouveront trois espaces consacrés au shopping gourmand, aux shows culinaires proposés en partenariats avec la Fédération française de cuisine amateur, et aux arts de la table. »

Ainsi, artisans de bouche, producteurs, groupements d'agriculteurs, sites remarquables du goût... se retrouveront au même endroit. On en salive d'avance.



## RESTAURANT LE VOLCAN

Spécialités auvergnates

Ouvert de 12h à 14h et  
de 19h15 à 22 h  
Fermé le dimanche et  
le lundi soir

Rue de l'Eminée - 63000 Clermont-Fd  
Tél. 04.73.28.95.02 - Fax 04.73.28.96.59  
[www.le-volcan.com](http://www.le-volcan.com)



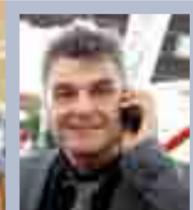
# Le sommet de l'élevage, une affaire de concours

Pour sa vingtième édition, le Sommet de l'élevage (5-7 octobre) accueillera le fleuron de l'élevage français: 2 000 animaux, 64 races, 1 250 exposants dont 380 venus du monde entier... La fête promet d'être belle.

À l'occasion du vingtième anniversaire du Sommet de l'élevage, la race limousine a choisi d'organiser son concours national annuel avec plus de 450 animaux présentés pendant les trois jours du concours. Parmi les candidats, l'incontournable Don Quichotte (lire encadré) figurera cette année encore parmi les favoris. La race eurobrune a emboîté le pas de la limousine avec son concours européen de la race brune qui réunira 80 animaux venus d'Italie, d'Allemagne, de Suisse, d'Autriche et bien sûr de France. Vous l'avez compris, pendant ces trois jours, les professionnels de l'élevage auront les yeux rivés sur le sommet. Rassurez-vous, il n'y

en aura pas que pour les bovins! L'espace ovin hébergera 26 races herbagères et rustiques, soit près de 400 moutons au total, et offrira son lot de concours (concours national de la race texel, concours spécial de la race grivette et concours interrégional du mouton charollais).

Autre concours: celui des « Sommets d'or » qui récompense la meilleure innovation technique, le « Trophée des massifs » (les animaux sont jugés par des jeunes), les « Fermiers d'or » (produits alimentaires) et « les Sabots d'or » (meilleurs résultats technico-économiques en élevage).



## 4 questions à Fabrice Berthon, commissaire général du Sommet de l'élevage

**1/ Le Sommet fête ses vingt ans: quel regard portez-vous sur l'évolution de la profession au cours de ces vingt dernières années?**  
D'abord, la configuration a changé. Il y a vingt ans, le Sommet de l'élevage s'est créé dans un contexte de surproduction agricole, de crise de la PAC et de mise en place des quotas laitiers. Aujourd'hui, les perspectives sont très nombreuses pour l'agriculture: notamment, il va falloir produire plus d'alimentation pour nourrir une population mondiale grandissante. En vingt ans, on a aussi constaté une forte évolution dans la prise en compte des questions environnementales et des nouvelles énergies. Avec ces contraintes environnementales, il faut produire tout autant mais en respectant la qualité des produits, des normes sanitaires, le bien-être animal... Répondre aux nouvelles exigences de notre société en restant compétitif. Le point négatif de ces vingt dernières années, c'est la volatilité des marchés et du cours des matières premières. Cette nouvelle spéculation sur les matières premières est

très inquiétante pour le secteur agricole qui nécessite des investissements de long terme pour une production de biens alimentaires. Cette spéculation est dangereuse et malsaine.

**2/ Le Sommet s'adresse aux professionnels mais aussi au grand public: que viennent chercher les premiers et qu'attendent les seconds?**  
Les visiteurs professionnels viennent chercher des réponses et des solutions concrètes pour développer leur activité de production (éleveurs). Le salon leur apporte des réponses techniques et économiques grâce aux colloques et conférences. Le Sommet est l'événement

l'élevage – exposants, éleveurs, responsables professionnels, équipes techniques – pour partager un moment de convivialité: film historique et témoignages, évolution de l'événement et de la profession... Une soirée festive qui aura lieu sur le ring du hall des bovins viande, production emblématique de notre région.

**4/ Quel avenir pour le Sommet et l'agriculture?**  
Il y a 20 ans, en pleine crise de la PAC et des problèmes de surproduction, on ne savait pas ce qu'allait devenir notre agriculture. Aujourd'hui, on se retrouve en position d'exportateur. Les perspectives pour les 20 ans à venir, au-delà des crises conjoncturelles que traverse régulièrement notre secteur, semblent donc intéressantes.

Pour la partie génétique qui concerne le Sommet de l'élevage, l'arrivée de la génomique va bouleverser les schémas traditionnels de sélection génétique mis en place depuis plusieurs décennies. C'est une véritable révolution dans le milieu professionnel de l'élevage.

## « La plus belle ferme de France »

professionnel français qui accueille le plus d'animaux en exposition (2 000 animaux de 64 races). Le grand public vient donc voir la plus belle ferme de France.

**3/ Vingt ans, ça se fête?**  
Pas de grandes animations. Nous réunirons l'ensemble des acteurs du Sommet de

24

**La Richesse des Mers**

Arrivages réguliers de poisson BIO

poissons de nos côtes océanes...  
... traiteur, plateau de fruits de mer à emporter

27, rue Gomot - Riom - 04 73 38 77 38  
JEUDI : CÉBAZAT - VENDREDI ET DIMANCHE : CHÂTEL-GUYON - SAMEDI : MARCHÉ DE RIOM

restaurant  
**LA PROMENADE**

Parmi nos spécialités « maison » : chou farci pot-au-feu ou végétarien, truffade, potée auvergnate, tartes...

3, rue de la Halle - 63320 Champeix - 04 73 96 70 24

# LE RESTAURANT ITALIEN

Aurélien Rougerie

Réservations  
du lundi au dimanche  
sauf samedi soir

23, rue de l'Eminée  
CLERMONT-FERRAND  
04 73 44 22 22

Face à la BBBox

# IL RISTORANTE

Ouvert  
7j/7



LES  
3  
BRASSEURS  
AUBIERE

Restaurant  
ouvert 7j/7  
de  
11h à 1h30

Fabrication  
de bières  
sur place

l'abus d'alcool est dangereux pour la santé

14, av. Lavoisier - 63170 AUBIÈRE  
Tél. 04 73 15 10 00 - www.3brasseurs.fr

## On vient de très loin pour le Sommet

Plus de 6000 kilomètres séparent la Halle d'Auvergne de la Guadeloupe! Pourtant, Ghislaine Vangout, éleveuse de limousine à Sainte-Anne, sera encore présente cette année dans les allées du Sommet. « Je viens depuis trois ou quatre ans. C'est toujours intéressant de voir ce qui se passe ailleurs. Chez nous, ce n'est pas comme en métropole, les surfaces sont petites, nous sommes souvent contraints d'attacher les mères... Ce n'est pas vraiment le même métier. » Pour cette aide-soignante à la retraite, parisienne de naissance qui a suivi son mari guadeloupéen, le Sommet de l'élevage permet d'essayer de trouver des réponses à des questions précises. « La difficulté ici, c'est l'alimentation. Je préfère les graines de métropole, plus riches en protéines. Mais c'est le prix qui coince! » Avec un troupeau d'une vingtaine de limousines – « dont huit mères mais seuls deux reproducteurs et trois mères sont vraiment des 100 % limousins » – Ghislaine sait qu'elle peut encore développer son exploitation. Elle profitera donc de sa venue en Auvergne pour passer quelques jours en Limousin et assister à des opérations d'insémination. « Je peux compter sur quatre hectares, j'aimerais atteindre dix mères limousines. » Comme Ghislaine, 2500 visiteurs venus de soixante pays différents sont attendus.



Don Quichotte

## J'ai beaucoup d'aplomb!

Lauréat des concours nationaux de Nantes et de Limoges ainsi que du concours général agricole de Paris en 2010, Don Quichotte a récidivé à Paris en 2011 avec, en prime, le titre de grand champion des mâles. Il participera au concours limousin jeunes taureaux adultes, avec des ambitions...

**LPG: Comment se passe la préparation du prochain concours?**

Don Quichotte: Je suis en liberté! L'hiver, j'ai une cabane, je fais un peu comme je veux. L'été, c'est encore mieux, je suis au pré avec les copains. Dans une situation normale, je mange une ration quotidienne d'environ 12 kg (10 kg de foin demi-sec et 2 kg d'orge et de granulés). À l'approche d'un concours, je double mes rations.

**LPG: Comment avez-vous débuté les concours?**

Don Quichotte: J'ai commencé très jeune, en 2009, par une victoire à Nantes. C'est une affaire de famille. Mes grands-parents étaient très forts et ont tous les deux remporté le concours de Paris. Ma grand-mère a même raflé quatre titres.

**LPG: Quels sont vos principaux atouts?**

Don Quichotte: J'ai un bon dessus, un bon bassin, une bonne qualité de race quoi... Je suis blond, bien éclairé. Et surtout, j'ai quatre bonnes pattes et un très bon aplomb.

**LPG: Vous venez à la Grande halle pour gagner?**

Don Quichotte: il ne faut jamais dire que l'on vient pour gagner. Alain Pimpin, mon éleveur, vous le dira, cela fait quarante-deux ans qu'il fait ce métier. On se prépare pour participer le mieux possible. Ensuite, on défile, on est jugé sur notre équilibre, sur ce qui fait les fondamentaux de notre race limousine, les juges vérifient si nos morceaux nobles sont bien développés... c'est un peu comme pour les Miss France!

**LPG: Comment voyez-vous l'avenir?**

Don Quichotte: Je suis bien occupé. J'ai déjà une trentaine de veaux à mon actif et une trentaine est à venir. Parmi eux, sans doute le Don Quichotte de demain. Peut-être même encore meilleur!

Propos recueillis avec la complicité d'Alain Pimpin.

Don Quichotte en bref  
Né le 24 février 2008  
1400 kg - 1,68 m au garrot

BAR RESTAURANT  
Le PUY de la LUNE  
3 rue de la Michodière  
CLERMONT-FD

BAR  
A BIERES

DU MARDI AU SAMEDI  
DES 18H00

SERVICE  
JUSQU'À MINUIT & DEMI

04 73 37 15 51

www.lepuydelalune.com



DES OCTOBRE  
RETROUVEZ DANS  
LE PETIT GOURMET  
LA PROGRAMMATION  
DES CONCERTS  
DU PUY DE LA LUNE

PREMIER & TROISIEME  
MARDI DU MOIS - 21 H  
CHANSON FRANCAISE,  
FOLK OU POP

CHAQUE MERCREDI - 21 H  
LE PREMIER MERCREDI DU MOIS  
IMPROVISATION THEATRALE

LE DEUXIEME MERCREDI  
DU MOIS  
BCEUF BLUES

LE TROISIEME MERCREDI  
DU MOIS  
JAZZ DANSANT

LE QUATRIEME MERCREDI  
DU MOIS  
MAGIE

CHAQUE JEUDI - 21 H 30  
CHAQUE VENDREDI - 21 H 30  
CHAQUE SAMEDI - 21 H 30  
JAZZ - LATIN JAZZ  
JAZZ MANOUCHE - BLUES

CHAQUE DIMANCHE - 18 H 30  
APERO JAZZ

SAUF LE DEUXIEME DIM. DU MOIS  
DINER-CONCERT  
SUR RESERVATION

Infos complémentaires :  
www.lepuydelalune.com

# Sylvie Guélon en fait tout un fromage

texte : Jérôme Kornprobst

Un peu partout en Auvergne, dans le Puy-de-Dôme ou à côté de chez vous, des artisans gastronomes concoctent des produits uniques, hauts en saveur. Quand un simple tour de main fait chanter les papilles!

À la ferme de Bessières, cachée tout près du bourg de Palladuc, en Montagne thiernoise, on a un sacré coup de louche! Depuis six générations, cette exploitation familiale, aujourd'hui menée par Jean-Paul et Sylvie Guélon et leur fils Jean-Christophe, régale clients particuliers et restaurants du coin avec lait et délicieux fromages. Chaque année, ce sont ainsi 50 000 litres de lait qui partent en fromages!

« Nous travaillons en vente directe pour le lait depuis 1979 mais depuis 2006, nous proposons des produits plus sophistiqués », raconte Sylvie, louche à la main. Après la première traite du matin – c'est plutôt Jean-Paul qui s'y colle entre 6 et 8 heures! –, Sylvie récupère la crème avant d'entrer en action : « je fais cailler mon lait à froid avec peu de présure pour la faisselle, et à chaud avec davantage de présure pour la tome blanche. » Dans son laboratoire, Sylvie moule consciencieusement ses fromages à la louche, un par un. « Pas de colorants ni de conservateurs... et ici, la louche n'est pas actionnée par une machine! »



## Le conseil de Sylvie :

Prenez un fromage blanc, ajoutez crème fraîche et sucre, battez l'ensemble. En étant plus light, le résultat vaut largement une chantilly. Un régal avec les fraises.

Thiers (Association pour le maintien d'une agriculture paysanne) et seront bientôt distribués à Vichy et Clermont-Ferrand. La vente directe est une excellente occasion de sensibiliser les consommateurs aux produits naturels de proximité. »

De plus en plus, pour le plus grand bonheur des papilles de ses clients, Sylvie s'amuse à concocter

« CERTAINS CLIENTS NE PEUVENT PLUS S'EN PASSER! »

Fromage blanc, fromage frais, beurre, crème... sont aujourd'hui vendus à trois cents familles clientes dans les environs. « On ne trouve pas l'équivalent de nos produits en grande surface. Nous effectuons les livraisons de proximité chaque lundi et chaque jeudi. Nous travaillons aussi avec l'AMAP de

100 % TERROIR



### Saveurs du jardin

Fine couche de miel, échalotes, persil, oignons, ciboulettes.

### Pempa

Fine couche de miel, poivron rouge, échalotes, graines de moutarde, poivre, ail.

### Saveur mexicaine

Carottes, graines de sésame doré, paprika, épices, chapelure issue de farine de blé.

### Miel et noix

Miel de montagne, cerneaux de noix concassés.

### Ail et fines herbes

Les ingrédients sont directement incorporés dans un fromage onctueux. Idéal avec une salade, à l'apéritif, en toast ou en garniture d'un roulé de jambon; délicieux en cuisine (quiches, chaussons, sauce pour accompagner une côte de porc...) et parfait sur le plateau de fromages à côté d'un saint-nectaire, d'un bleu et d'un cantal.

des produits plus élaborés, au miel, aux épices, aux noix... « Je propose un fromage au paprika, au poivron rouge, aux saveurs du jardin... Un petit coup de pinceau de miel pour faire adhérer les épices et le tour est joué. Certains clients ne peuvent plus s'en passer! ».

Et pour les indécis, ceux qui hésitent toujours entre fromage sec et fromage frais, salé ou sucré, Sylvie a opté pour le salé-sucré, « un fromage au miel de montagne enrobé de noix concassées ». De Bessières, s'il vous plaît!

La Ferme de Bessières

Chez Bessières - 63550 Palladuc  
04 73 94 01 89

29

LE DOMAINE DE LIMAGNE

*L'Auvergne, l'autre pays du foie gras!*

Vente aux particuliers : chemin des Vionnots - 63270 Chappes - 04 73 33 42 00  
Marché Saint-Pierre - Marché couvert de Vichy - Marché de Saint-Pourçain  
[www.domaine-de-limagne.com](http://www.domaine-de-limagne.com)

28

# Les impressions d'un petit gourmet

entretien : Corinne Pradier

Sur l'esplanade du château de Polignac, Le Petit Gourmet signe son premier entretien avec Jean-Luc Petitrenaud. Nous pénétrons en douceur sous sa voûte, lors du tournage des Escapades en Haute-Loire.

« La table, c'est la définition du temps qu'un homme accorde à un autre », dit-il. Il en fut de même pour cette rencontre, un temps généreusement accordé.



## C'est la vie qu'on mange

**C'est ce que vous allez chercher dans vos escapades ?**

C'est ce que je vais chercher tout le temps parce que je ne peux qu'aller ainsi dans les escapades. J'ai envie de rassembler des fantaisies gourmandes. La fantaisie d'un boucher, d'un charcutier, celle d'un traiteur, d'un pâtissier... Tout ça va tellement m'enchanter si je le mets bout à bout et si je sais le raconter. Si je sais faire raconter sa vie à chacun. Car, dans la chronique gastronomique, c'est la vie qu'on mange. On n'est pas en train de manger quelque chose qui serait extraordinairement bien ordonnancé, avec des règles et des lois. La chronique gastronomique c'est que du cœur, c'est de la fantaisie, c'est de la légèreté. Et c'est cette toute petite virgule entre deux phrases qui sont contées qui va faire qu'on a envie de passer à table.



Jean-Luc Petitrenaud aux côtés de François Gagnaire, plus jeune chef étoilé de Haute-Loire

#### Un souvenir de petit gourmet ?

Vous savez, c'est quelque chose qui se décrit très peu. C'est une cuisine d'enfance qui n'est pas verbalisée. Tout le monde pense qu'il y a des mots derrière tout. Moi j'ai des impressions, je n'ai pas de mots. Les mots c'est l'écriture, les impressions c'est la vie. Et il y a ces impressions gourmandes dans la cuisine de ma grand-mère, dans celle de ma mère. J'ai mûri de cette manière-là, car je ne viens pas d'une famille huppée. Je suis allé la première fois dans un restaurant à l'âge de 17 ans. Donc, j'ai conservé ce côté extrêmement palpitant de la famille, de la caresse familiale. C'est extrêmement doux. On ne sait pas pour quelle raison, mais ça fonctionne. Ça vous met un virus exceptionnel à l'intérieur du corps, qui va donner l'idée de ce qu'est aujourd'hui la chronique gastronomique. Car ici nous ne sommes pas dans une sorte de démonstration de table, avec des gens qui seraient passés à côté du voyage personnel. Moi, j'ai été dans un vrai voyage personnel, d'où cette note d'authenticité extraordinaire.



## « JE SUIS UNE SORTE DE PÂTRE QUI RACONTE DES HISTOIRES »

**En aparté, nous évoquons l'ambiance particulière au tournage. Une seule prise. Sur le vif!**

La chronique, c'est le bonheur de l'aventure. Je travaille avec dix personnes, des cameramen, des ingénieurs du son, des maquilleuses... Ils sont sous ma voûte. Ils savent très bien ce que je sais faire et sont avec moi d'une manière extrêmement précise, joyeuse. Ils m'accompagnent. Ce qui donne quelque chose d'assez joli, une télévision de proximité. Car je n'aime qu'une télévision, celle des rencontres. Quand je prends un éleveur par le bras, je sais ce que je suis en train de faire, mais je ne calcule pas. C'est parce que je ne sais pas être autrement. Donc, du coup, j'obtiens cette légèreté. Et plus je vieillis, plus j'ai envie d'être comme ça! Or, pour en arriver là, il faut ne plus avoir l'angoisse phénoménale à l'inté-

rieur de soi qui dit qu'on devrait être autrement.

### Le pays où je suis me conte des choses

En fait, je désapprends. Je ne suis pas un type qui apprend son métier, je désapprends mon métier. Et ça le jeune journaliste ne le sait pas. Il arrive avec ses questions. Or, il faut désapprendre pour pouvoir être face à un boucher. Avoir ce côté de légèreté et de fantaisie qui va permettre que lui-même se raconte. Mon magazine, ce sont des gens qui racontent leur vie de manière légère. Des vies de gens qui croient en ce qu'ils font, avec des enfants autour d'eux, avec cette fraîcheur de la découverte du matin qui apparaît après la nuit. Des gens qui ont envie d'aller dire quelque chose à leur pâturage. Je capte ça, voilà! Parce que je suis comme ça. Parce que je ne me réinventerai pas. Je ne suis pas un journaliste. Le pays où je suis me conte plus de choses que le côté enquêteur que je pourrais avoir.

#### Comment était-ce aujourd'hui?

Je n'étais jamais venu au Puy-en-Velay. C'était une belle découverte. Et c'est marrant parce que nous parlons ensemble devant une barrière de bois bancale et nous sommes en face au Mézenc. Alors que voulez-vous que je vous dise, sinon que j'ai envie de rester ici et de les revoir. Dans la chronique, nous rencontrons des gens positifs. Nous sommes loin de la France qui se dépite. Moi, je suis une sorte de pâtre qui se déplace chaque semaine d'un endroit à un autre et raconte des histoires. Je veux qu'elles soient extrêmement vraies. Je ne veux pas broder. Alors je les chope tous sur une sorte d'impression personnelle. Et ces impressions personnelles, il faut qu'elles soient géantes. Parce que leurs petits mots accompagneront la grande vie. Les tout petits mots!

**Merci beaucoup.**

Mais, avec bonheur!

*Nous remercions très chaleureusement François Gagnaire, plus jeune chef étoilé de Haute-Loire, pour avoir facilité ce rendez-vous. Clin d'œil également à M. Jean-Luc Grand, président de l'Académie de gourmandise.*

L'émission Les Escapades de Petitrenaud au Puy-en-Velay sera diffusée le dimanche 18 septembre à 12 heures sur France 5.

*auberge de la Croix de fer*

**cuisine traditionnelle aux accents du terroir**  
*spécialités : tête de veau ravigote, cuisses de grenouille en persillade, pièce de boeuf charolais, ris de veau aux morilles, magret de canard rôti aux noisettes, truite de St-Genest-l'Enfant, crumble de fines herbes et tomate, cassolette d'écrevisse, champignon et gaperon...*

entre Riom et Châtel-Guyon  
 16, rue de la croix de fer - 63200 RIOM  
 Tél. : 04 73 86 09 96  
 lacroixdefer.restau.free.fr  
 ouvert du jeudi au dimanche midi et soir

RESTAURANT

# L'Armoise

186, bd Charles-de-Gaulle  
 63270 Longues  
**04 73 39 90 31**

**Century 21 Transmissia Clermont-Ferrand**  
 1, bd Léon Malfreyt  
 Tél : 04.73.29.11.30  
 Fax : 04.73.29.92.60  
 transmissia@century21.fr

J'avais mes recettes.  
**CENTURY 21 m'a donné les siennes.**  
 www.century21-pro.com

CAFÉ LOTO PMU  
 HOTEL  
 RESTAURANT  
 IMMOBILIER

Qui s'y connaît aussi bien ?  
 (Small text below: Groupement National des Courtiers de l'Immobilier)

Entre la vierge de Monton et Saint-Verny, Patron des vigneron, les vignobles auvergnats sont sous haute protection. En 2011, il n'y a plus de complexes à avoir, l'Auvergne est une région viticole respectable. Mais pas encore assez respectée.

## Vins d'Auvergne Conquérir le cœur des Auvergnats

entretien : Jérôme Kornprobst

En mai dernier, la cave Saint-Verny fêtait son vingtième anniversaire. Le Petit Gourmet a profité de l'occasion pour rencontrer Jean-Louis Berthoumieu et partager une bonne bouteille.

**Q**uand on demande à Jean-Louis Berthoumieu, directeur de la cave Saint-Verny, de nous présenter son coup de cœur pour une bouteille, il s'amuse : « vous voulez dire mes coups de cœur ! Le vin, c'est une affaire de passion, c'est raconter des histoires, vendre du rêve. » Et des histoires, ce Languedocien - physique imposant et humeur joviale - n'en manque pas !

« Chaque bouteille a une histoire. En blanc par exemple, le Saint-Roch, produit mythique de la cave, provient de l'un des vignobles les plus hauts d'Auvergne, du côté de Chadeleuf. Ces vignes tardives plantées à 600 mètres d'altitude donnent à ce vin fainéant - il met quasiment un an pour finir de fermenter en cuve - des qualités gustatives extraordinaires : à l'instar des grands chardonnays blanc de blanc de Champagne, on y retrouve le côté fraise des bois, fraise, fruits rouges en fin de bouche. Et, fait rarissime, le Saint-Roch a été récompensé par deux coups de cœur du guide Hachette. »

### « Le Concept ressemble à un corton-charlemagne »

Vinifié en fût, le Concept a lui aussi une histoire particulière : il est le fruit des terroirs de Boudes et de Chalus, exposés plein sud. « Ce sont les premières vignes que j'ai visitées ici, en janvier 2008. J'ai été frappé par la façon dont les vignes avaient été taillées. C'était parfait, sans le moindre rejet, comme si la taille avait été faite à la pince à épiler ! Avec ce cépage chardonnay, je me suis dit que l'on pouvait faire un vin superbe dans ce coin. J'ai eu du nez car aujourd'hui, notre haut de gamme n'a rien à envier à de très bons bourgognes. Il ressemble à un corton-charlemagne. »

Côté rosé, jamais facile de satisfaire des consommateurs habitués aux traditionnels côtes-de-provence. Mais une fois encore, Jean-Louis Berthoumieu a la parade : « Nous venons de lancer Enjoy, un assemblage de gamay et de pinot qui pourrait passer pour un vin de Provence, de Loire ou du Languedoc. Pour la petite histoire, cette nouveauté est plus consensuelle que le corent, un vin emblématique d'Auvergne mais parfois un peu trop vif !



« PETITES GRAPPES SUR  
BASALTE EST L'UN DES 100  
MEILLEURS VINS DU MONDE »



### La cave Saint-Verny

## 20 ans de révolution

Avec une petite centaine de vigneron, la cave est née du rapprochement entre la coopérative céréalière Limagrain et la coopérative des Coteaux d'Auvergne.

« Dans les années 80, le vin auvergnat n'était pas bon et avait le goût de sa réputation. Il ne correspondait plus du tout aux goûts du consommateur et aux critères du marché. Après une sérieuse

remise en cause et beaucoup d'efforts, l'Auvergne est passée d'une viticulture du 19<sup>e</sup> siècle à une viticulture du 21<sup>e</sup> siècle. Le résultat d'aujourd'hui est le fruit de vingt ans de révolution ».

Avec un climat favorable – pas trop sec, pas trop humide, pas trop froid –, l'Auvergne bénéficie d'une typicité propre liée au volcanisme: minéralité, fraîcheur et épices. Ainsi les vins d'Auvergne n'auraient plus à rougir de la comparaison avec leurs voisins de Bourgogne ou de Loire mais ils souffrent encore d'un désamour de la part des Auvergnats eux-mêmes. « C'est vrai que consommateur auvergnat n'est pas encore assez chauvin. Mais la tendance commence à s'inverser. » À Narbonne, les restaurateurs proposent en majorité du minervois ou du corbières, ceux de Montpellier du pic-saint-loup ou du coteaux-du-languedoc. Pourquoi les restaurateurs locaux ne participeraient-ils pas au renouveau du vignoble auvergnat ?

Avec un million de bouteilles chaque année, la cave Saint-Verny détient aujourd'hui 50 % du marché, l'autre moitié revenant à une petite cinquantaine de particuliers.

[www.saint-verny.com](http://www.saint-verny.com)

Avec sa bouteille bordelaise, Enjoy a reçu la médaille d'or au mondial du rosé. Ce coup d'essai est un coup de maître. » Et s'il ne fallait en garder qu'une ? En bon raconteur d'histoires, l'homme du Languedoc ménage le suspense entre éclats de rires et froncements de sourcils.

## « Même le meilleur dégustateur du monde ne trouvera pas que c'est un gamay »

« C'est un rouge que je choisis mais attention là, nous ne sommes plus dans un bon petit vin, ni dans un bon vin d'Auvergne : nous sommes dans un grand vin d'Auvergne. En bouche, les tanins sont doux comme des grenaches, puissants mais tout en finesse. Dès l'attaque, c'est digne d'un châteauneuf-du-pape, en fin de bouche, c'est le Piémont italien comme un barro ou barbaresco... Rien que le nez est sucré. Même le meilleur dégustateur du monde ne trouvera pas que c'est un gamay si personne ne lui dit. Petites grappes sur basalte, c'est l'emblème de la cave. » Le secret de cette réussite ? Une sélection de vieilles vignes de gamay (50 à 100 ans) avec un tout petit rendement (25 à 30 hectolitres par hectare) sur le terroir basaltique de Gergovie et un sacré coup de chance au départ. « À mon arrivée, j'ai goûté tous les vins de la cave dont une bouteille tirée bouchée sans étiquette. C'était une sélection particulière faite en 2005 avec des vieilles vignes de gamay. Extraordinaire... On a décidé de poursuivre et, depuis, les millésimes se suivent, à chaque fois différents mais à chaque fois hors du commun. Je pense que 2009 est un millésime exceptionnel en terme de maturité. On n'est même plus en Auvergne. » Primé à chaque fois qu'il est présenté à un concours, Petites grappes sur basalte pourrait définitivement ancrer l'Auvergne comme région viticole respectée. « Je prends les paris. Si demain vous organisez une dégustation de tous les vins du monde, Petites grappes sur basalte sera dans le top 100. »

# Bon comme le pain

texte : Corinne Pradier

À en croire le nombre des expressions imaginées dont est fleurie la langue française, il semble qu'on n'ait que ce mot à la bouche : le pain ! Qu'il soit gagné à la sueur des fronts ne fait aucun doute. Blanc, noir ou bis..., il est un aliment empreint de magie dont les éléments simples qui le composent – farine, eau, sel, levure ou levain – constituent l'un de nos essentiels.

## Un plaisir très ancien

Lorsque nous croquons une bouchée de pain, nous renouons sans le savoir avec un plaisir très ancien. Car, de la Préhistoire à nos jours, cet aliment universel, dont la qualité et le prix n'ont eu cesse de varier, fut et reste un repère et un symbole incontournable de l'Histoire de l'Homme. Au cœur de sa fabrication, transmise longtemps de façon empirique, règne un mystère, celui du levain dont l'origine demeure incertaine. Des spécialistes attribuent son apparition au hasard. Ainsi au cinquième siècle avant notre ère, un Égyptien distraait (on ne sait par quoi !) aurait oublié dans un coin sa pâte pétrie avec de l'eau du Nil – une eau riche en ferments saccharomyces, les mêmes que les composants de la levure. En fermentant celle-ci aurait donné le jour au premier pain levé. Une version qui n'est pas sans rappeler la légende du « roi des fromages » (le roquefort), selon laquelle un pâtre éperdu et pressé de rejoindre sa bien-aimée aurait lui aussi oublié du pain et du fromage de brebis dans une grotte. Revenant quelques jours plus tard, il les découvrit recouverts de moisissures. De quoi venter les vertus de l'oubli !

## Une nouvelle génération de boulangers

Dans un monde en constante mutation, où le pain est parfois devenu un produit de luxe, une nouvelle génération de professionnels a mis la main à la pâte. La France a su s'adapter et compte 33 000 boulangeries, contre seulement 5 000 chez sa voisine allemande. Le boulanger est devenu un professionnel de la gastronomie française, au même titre que le pâtissier, le cuisinier, le boucher, le charcutier, le traiteur ou le poissonnier.



### Les levures « sauvages »

« Les micro-organismes qui se développent lors de la fermentation du pain appartiennent à deux grandes « familles » : les bactéries et les levures (champignons microscopiques composés d'une seule cellule). Dans la panification traditionnelle au levain, utilisant un levain spontané, on laisse se développer les micro-organismes présents dans l'air, sur les grains de blé, dans la farine et à la surface des récipients. Et là, on trouve de tout : de très nombreuses espèces de bactéries et des levures dites « sauvages ». »

Extrait de : Les Pains des Quatre Saisons, ouvrage collectif publié aux éditions TERRE VIVANTE.

**Desprat Vins**  
CAVE À VIN - ÉPICERIE FINE  
PRODUITS RÉGIONAUX  
L'Auvergnologue  
Espace unique...  
+ de 100 références de vins d'Auvergne

Ouvert du lundi au samedi : 10h-12h / 14h-19h  
NON STOP vendredi et samedi !  
Rue des Chazots - 63170 Aubière - Tél. 04.73.19.47.69  
(en face de BOULANGER ELECTROMÉNAGER)  
[www.vin-passion.com](http://www.vin-passion.com)  
facebook auvergnologue@gmail.com

## Le pain quotidien

Si le matériel de fabrication (fours, pétrins, chambres de fermentation, façonneuses...) évolue sans cesse – permettant de gagner du temps et de faciliter le travail – en revanche l'esprit reste le même. Tout comme son levain, le boulanger se doit d'être constant s'il veut obtenir un pain croustillant et moelleux, quelle que soit la météo. Une constante qui, en plus des notions de physique et de chimie, lui permettra de faire face aux années irrégulières et aux difficultés inhérentes à sa profession dont l'autre grand trait de caractère est la générosité. Comme le souligne Christian Vabret – Meilleur Ouvrier de France et Président fondateur de l'école française de boulangerie d'Aurillac – « si les ventes sont diversifiées, la fonction reste la même. Nous sommes toujours au service des clients. Tôt le matin ou tard le soir, nous assurons une continuité qui nous inscrit dans la vie quotidienne. Quand je vois un boulanger ouvrir le pain pour en observer l'alvéolage, ça me régale ».



### Une mie qui nous veut du bien

Parmi les enjeux actuels de la boulangerie française dictés par le « plan nutrition et santé », la contrainte de s'adapter à de nouvelles réglementations sanitaires comme la diminution d'apport en sel (de 24 g/kg à 18 g/kg de farine) et l'augmentation d'apport en fibres. Le sel est en effet une des substances augmentant le risque d'accidents cardio-vasculaires et d'accidents cérébraux. Or, le pain représente à lui seul 25 % de l'apport quotidien en sel alors que nous en consommons déjà trop par ailleurs. Les fibres quant à elles, très nombreuses dans les céréales, sont reconnues pour lutter contre la croissance de certaines cellules cancéreuses. D'où l'apparition de nouveaux pains plus riches en céréales ou fabriqués à partir de farines diverses et variées.

## L'école française de boulangerie d'Aurillac, un ferment d'excellence

Son régal, Christian Vabret a eu à cœur de le partager. Ainsi en 1990, il crée l'école française de boulangerie d'Aurillac. « Je souhaitais créer un lieu de proximité pour les boulangers du sud de la France, de rencontre entre collègues, d'écoute où les professionnels pourraient venir exposer leurs problèmes techniques et où l'on pourrait les renseigner. Mais je souhaitais avant tout en faire un lieu de formation de haut niveau avec les Meilleurs Ouvriers de France en boulangerie. » Ainsi, depuis vingt ans, l'école accueille des adultes en formation continue – « des salariés ou artisans qui ont déjà le métier en main » –, en reconversion professionnelle – comme des cadres de grandes entreprises. Au final 40 % des élèves se sont installés, d'autres sont partis à l'étranger, certains sont salariés de boulangerie et 20 % choisissent une autre voie.



6 000 boulangers à chaque édition, qui participent à ces différentes présélections internationales. Chaque équipe est composée de trois candidats défendant chacun une spécialité : la baguette et les pains spéciaux, la viennoiserie, ainsi que la création d'une pièce artistique. Décidément, qu'il est beau de voir les mains de l'homme dans la farine !

Nous remercions vivement Christian Vabret pour sa disponibilité, son assistante Nathalie Breuil et le photographe Jean-Michel Peyral.

### Les filières de qualité : prenons-en de la graine

Parce qu'ils ont fait le choix de transmettre des siècles de tradition et de faire des produits réputés, de nombreux boulangers rejoignent des filières de qualité.

Dans le Cantal, les Moulins d'Antoine, implantés à Murat depuis 1926, sont les premiers à avoir obtenu un label rouge et à pratiquer une culture raisonnée. Ils valorisent ainsi leur proximité avec des terroirs d'exception : la Limagne réputée pour ses blés et la Margeride propice à la culture du seigle.

Dans le Livradois-Forez (Haute-Loire, Puy-de-Dôme), une filière locale de production du pain est accompagnée par le Parc naturel régional. Cette initiative met en avant un savoir-faire identitaire du territoire et regroupe quatre agriculteurs, un meunier et une vingtaine de boulangers. Ils cultivent et transforment une céréale rustique : le blé « Camp Rémy ».

Les farines « De la graine au pain® » – commercialisées par la Société meunière du centre (Gerzat) – est une filière composée d'agriculteurs de Limagne, de meuniers et d'artisans boulangers. Les trois farines de la gamme sont issues du même mélange de blés, élaboré à partir de variétés sélectionnées au début de chaque campagne.

## L'Auvergne, berceau de la coupe du monde de boulangerie

Dans le souhait de tracer une voie d'excellence pour la boulangerie artisanale, au cours du salon international Européen 1992, Christian Vabret crée la 1<sup>re</sup> coupe du monde de la boulangerie. Inspiré par le Bocuse d'or et la coupe du monde de la pâtisserie, aucun concours de cette envergure n'existait encore dans ce domaine. « Aujourd'hui, ce concours suscite un tel engouement que nous devons organiser des présélections dans le monde entier (en partenariat avec la société Lesaffre) pour définir les douze pays qui auront l'honneur de participer à la prochaine finale à Paris. L'organisation est désormais référente. » En préparation de la coupe du monde de la boulangerie 2012, ce sont près de 50 pays à travers le monde, réunissant plus de

BOULANGERIE - PÂTISSERIE

# Le Fournil St Esprit

Le savoir-faire artisanal

SPÉCIALITÉS DE PAINS AU LEVAIN NATUREL - GRAND CHOIX DE SANDWICHS - VIENNOISERIE - TRAITEUR

Deux adresses à Clermont-Ferrand

1, rue Ballainvilliers  
04 73 91 37 48

2, avenue Julien  
04 73 41 02 48

Muriel SOSSA et son équipe seront heureuses de vous recevoir dans leur magasin

## Au Puy Fleuri



A chaque événement, son bouquet...  
Nos fleuristes sauront vous conseiller.  
Bouquets, compositions, plantes, etc.  
Venez nombreux découvrir  
notre nouveau magasin.  
Nouvel espace déco : vases, bougies, fontaines...

du lundi au samedi de 9h à 20h  
et le dimanche jusqu'à 14h

18 avenue du Puy de Dôme (en face du Crousti Pain)  
63100 Clermont-Ferrand - Tél. 04 73 19 93 78

Livraison à domicile  
Transmissions florales  
Vente à distance par CB

# Je préfère manger à la cantine !

texte : Jérôme Kornprobst



La cantine de l'école de Celles-sur-Durolle

En 1973, les enfants de la célèbre chanson de Carlos choisissaient la cantine pour manger avec leurs copains et leurs copines. Aujourd'hui, ce serait surtout pour la qualité de ce qu'ils trouvent dans leur assiette.

Les résultats de l'étude Nutri-Net-Santé (3 516 nutrinautes en Auvergne) le démontrent : les Auvergnats et les Français grignotent trop, au détriment de leur équilibre alimentaire. Pourtant, les efforts de sensibilisation et d'éducation alimentaire en direction des familles ne manquent pas. À commencer par le travail réalisé par le Conseil général auprès des cantines scolaires des collèges du Département : hygiène, traçabilité, formation des chefs, équilibre alimentaire... On est parfois très loin de l'idée que l'on peut se faire de la restauration collective. « Cette année par exemple, une quarantaine d'agents a reçu une formation à la pâtisserie maison, encadrée par Jean-Marc Gouyet et Patrice Cercy, les chefs des collèges de Maringues et de Manzat. Avec les préparations maison, on privilégie les produits frais, on sait

ce que les enfants mangent », explique Stéphane Bazoud, formateur collègue au laboratoire vétérinaire et biologique du Puy-de-Dôme. Quand on découvre les cuisines du collège de Manzat, on est effectivement plus proche du restaurant que de la cantine industrielle ! Avec son équipe, le chef Patrice Cercy s'active depuis la première heure pour présenter aux trois cents élèves du collège et de l'école maternelle-primaire voisine un repas savoureux et équilibré : « Proposer un bon repas, c'est d'abord une histoire de respect. On ne sait pas comment les enfants mangent chez eux, surtout le soir. Il s'agit bien souvent d'un pique-nique devant la télé. Pour le déjeuner, un repas servi à table constitue donc un aspect essentiel dans l'éducation alimentaire et même, la socialisation », argumente celui qui est aussi chef pâtissier.

« Nous privilégions les produits locaux pour le pain, le fromage et la viande et respectons les recommandations nutrition préconisées par les experts du Conseil général ». Pour Stéphane Bazoud, les progrès réalisés ces dernières années sont très satisfaisants : « Nous sommes là pour aider les cuisiniers à élaborer des menus variés et équilibrés : un féculent, une crudité, une cuïté, un produit laitier et une protéine. Leur talent fait le reste ! ». Ce jour-là, Patrice et Lucette peaufinaient le dessert : une magnifique tarte aux fraises, kiwis, framboises, myrtilles. « Finir son repas avec un bon dessert, c'est important. Aujourd'hui, cette tarte aux fruits ponctuera le menu composé de melon, d'un sauté d'agneau accompagné de haricots beurre et d'un plateau de fromages. D'une manière générale, j'essaie de pro-

poser aux enfants de nouvelles saveurs avec des légumes anciens comme le panais, la patate douce. Nous organisons des repas à thème, des recettes de cuisine du monde... ». On en a l'eau à la bouche !

## Comme à la maison

À la cantine de l'école primaire de Celles-sur-Durolle, c'est Sylvie Bournel qui supervise la cuisine depuis trente ans. Chaque jour, une centaine d'enfants de trois à onze ans prend place en silence autour des tables jaunes, bleues ou rouges en formica. « Ici, c'est une cuisine familiale, tout est préparé sur place, de l'entrée au dessert. Comme à la maison. » Pour Sylvie qui a fréquenté la cantine lorsqu'elle était enfant, les changements sont

## Sensibiliser les plus jeunes

À l'instar de l'association « Être et Savoir, Prévention santé » qui organise chaque année une tournée dans les écoles avec son bus de la santé, l'association Équilibre et Découverte a vu le jour en 2009 avec pour objectif d'informer et de sensibiliser, entre autres, sur le thème de l'alimentation. Pour son président Xavier Bousset, « il est important d'insister sur le rôle joué par l'alimentation, la cuisine, sur les maladies cardio-vasculaires. Et la diététique, ce n'est pas que de la rigueur. Il est possible de manger bien et de manger bon. » Initiative originale, l'association Équilibre et Découverte est allée au-devant des élus du conseil municipal des jeunes de Chamalières : « le travail avec les enfants est intéressant car ils retiennent beaucoup de choses et deviennent un relais dans les familles. » Quelle est l'importance du petit-déjeuner ? Comment équilibrer un repas ? Que faire si je n'ai pas de pain ?... sont autant d'informations reprises dans le petit guide réalisé par les enfants et présenté dans leurs classes respectives. « Chaque élève a reçu un exemplaire. Le fait que ce livret ait été réalisé par des camarade de classe génère un intérêt supplémentaire. » Élu au conseil municipal des jeunes, Basile, élève de CM2, a assisté aux différentes présentations. Le sourcil froncé, il tente de se souvenir... « On nous a donné des astuces pour mieux manger... Au petit-déjeuner par exemple, on peut avaler tout ce qu'on veut ! »

[www.equilibreetdecouverte.fr](http://www.equilibreetdecouverte.fr)

## Le grand panier bio

Qui vous a dit que le Bio était cher ?

- 13 000 références
- FRUITS ET LEGUMES
- PRODUITS FRAIS
- VRAC
- EPICERIE
- PRODUITS D'ENTRETIENS
- ESPACE BEAUTE SANTE
- BOUCHERIE A LA COUPE
- CAVE A VIN
- ESPACE SANS GLUTEN

SUPERMARCHÉ

BIO



Vos courses de A à Z  
100% BIO

OUVERT DU LUNDI AU SAMEDI  
DE 9H00 À 19H00 NON STOP

LE GRAND PANIER BIO - 19 AVENUE DE L'AGRICULTURE - 63100 CLERMONT FERRAND  
[grandpanierbio.net](http://grandpanierbio.net) - 04 73 42 49 10

BIOPHARE - 30 BOULEVARD JEAN-JAURÈS - 63000 CLERMONT FERRAND  
[grandpanierbio.net](http://grandpanierbio.net) - 04 73 35 37 40

Le grand panier bio





Patrice Cercy aime louer le travail de son équipe : Claude, Lucette, Nathalie, Nadine...



## « UN REPAS SERVI À TABLE EST UN ASPECT ESSENTIEL DANS L'ÉDUCATION ALIMENTAIRE »



À Celles-sur-Durolle, les aliments sont soigneusement découpés pour les plus petits.

notoires : « On nous forçait à manger même si on tentait de dissimuler nos aliments sous la cuillère à soupe ! On se faisait tirer l'oreille et on était obligés de terminer notre assiette. Aujourd'hui, nous incitons les enfants à goûter, à découvrir ce qu'ils ne connaissent pas. »

Avant que Léo, Clara, Léa, Enzo et les autres ne viennent s'attabler, Corinne sert les verres d'eau – ceux avec le numéro au fond ! –, Agnès dispose la salade dans les assiettes et coupe les œufs en petits morceaux pour les plus jeunes. À la cantine de Celles-sur-Durolle, les enfants forment une très grande famille ! Côté menu, Sylvie Bournel veille au meilleur équilibre : « Nous privilégions les légumes verts, les fruits... la purée est faite

maison et nous ne proposons quasiment jamais de frites. Par ailleurs, nous nous fournissons en priorité auprès de commerçants locaux. »

Dès 11h30, alors que les enfants ont pris place dans un silence de cathédrale, l'équipe de Sylvie renforcée par Séverine et Frédérique (ATSEM) se met au service, poussant le gros chariot dans les allées. « Qui reprendra de la salade ? – Moi madame, moi madame ! ».

Pour rejoindre les 500 000 internautes en France et participer à l'étude Nutrinet : [www.etude-nutrinet-sante.fr](http://www.etude-nutrinet-sante.fr)

# Le buron de Niercombe

texte : Corinne Pradier

Partir pour le buron de Niercombe – « la combe noire » – c'est se livrer à une dilatation de l'espace et du temps. Chemin faisant, au flanc d'une montagne où sous le couvert d'un bois de hêtres centenaires, on s'y allège du poids des jours jusqu'à rejoindre ce nid improbable perché au-dessus de la vallée de la Cère.

Érigée telle une sentinelle il y a plus de 300 ans, la petite maison de pierre nous ramène à l'essentiel. On y vit au rythme du soleil, loin du bruit et de la fureur du monde, et tandis que l'esprit s'apaise le corps, lui, se souvient et appelle d'anciennes saveurs. Celles d'un temps où les bergers venaient

passer trois mois d'estives près des sommets, en quête d'une herbe grasse et fraîche pour les troupeaux mis en pâturage et dont le lait était transformé sur place en fromage. En plus du grand air que l'on y respire, on y boit une eau claire puisée à deux pas.

## Espace intime ouvrant sur l'infini

Lorsqu'en 2004, Isabelle et Frédéric Pfeffer – fondateur du voyageur musical La Fugue – découvrent à la faveur d'un contre-jour un amas de pierre transpercé par



## EnVie

bar à salades bar à pâtes

Composez votre salade verte ou votre salade de pâtes en choisissant parmi plus de 12 ingrédients frais.

Pâtes avec sauces maison  
Lasagnes et desserts maison

Venez vous régaler avec des plats copieux dès 5,50 €  
Cadre convivial et agréable

11 bis, rue Saint-Esprit  
63000 CLERMONT-FERRAND



### LABORATOIRE VÉTÉRINAIRE ET BIOLOGIQUE DU PUY-DE-DÔME

Agréé par les Ministères de l'Agriculture et de l'Environnement

Restauration commerciale  
Artisans  
Restauration collective  
GMS  
Entreprise agro alimentaire

Au service de la qualité et de la sécurité alimentaire depuis plus de 25 ans

20 rue Aimé Rudel, Site de Marmilhat BP 42  
63370 LEMPDES

Fax - 04 73 91 61 04  
Courriel - [lavb63@cg63.fr](mailto:lavb63@cg63.fr)  
Site - [www.puydedome.fr/laboratoire](http://www.puydedome.fr/laboratoire)

Tél. 04 73 90 10 41

du lundi au vendredi  
8h30/12h30 - 13h30/17h

Accréditation COFRAC n°1-0644  
programmes 59/100-1/109/116/167  
Portée d'accréditation disponible  
sur le site [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)

Consultez vos résultats directement sur votre compte en ligne !  
<http://lavb.cg63.fr>

une énorme brèche, « *le choc est immense* » ! Aussi se lancent-ils dans la sauvegarde du buron devenu un lieu unique en son genre. Une fois passée la vieille porte de bois, grisée par le nombre des années, on entre sous la voûte à encorbellement de pierres sèches. Alors, on se surprend à tenir debout dans un espace intime ouvrant sur l'infini. La nuit tombant, c'est à la flamme des bougies et la chaleur du feu que l'on s'en remet, posant les coudes sur une lourde table de bois. Voici venue l'heure de découvrir les saveurs d'un garde-manger amplement rempli par nos hôtes. En effet, afin d'offrir une façon originale de découvrir les spécialités locales, à partir d'un forfait de « deux nuits », ces derniers com-

posent un panier de victuailles garni de produits du terroir, assurant deux dîners, deux petits-déjeuners et un déjeuner traditionnels. De quoi régaler les corps et les âmes !

### Un tour au marché...

En restaurant le buron de Niercombe, Isabelle Pfeffer a renoué avec ses racines. Au marché d'Aurillac un samedi matin, elle se souvient de sa grand-mère cantalienne qui cuisinait des soupes pour les vendeurs des Halles, quai de la Tournelle, à Paris. Ensemble, nous composons le panier de victuailles dans une ambiance à part. Car, aussi sympathique soit-il, « *le commerçant cantalien ne vous noie pas sous les mots* ».

## « LE CORPS APPELLE D'ANCIENNES SAVEURS »



Tant qu'il est encore temps, nous allons place de l'Hôtel-de-Ville chercher des farçous, beignets garnis de feuilles blettes. Cette cuisine de rue estivale fleurit bon l'Aveyron d'où elle est originaire. Tout près de Rodez, on y ajoute de la viande. Les retardataires, eux, iront un autre jour faire un tour à Mur-en-Barrès, Sainte-Geneviève ou sur les marchés de pays. Une fois dans les Halles, nous filons tout droit à la maison Bénech, charcuterie à l'ancienne installée à Carlat. Depuis 60 ans, les Aurillacois font la queue à l'étal pour faire provision de saucissons, saucisses fraîches et sèches, jambons, fritons moulés en forme de dôme et pounti. À deux pas, nous allons chercher de la viande locale pour les grillades. Sans le savoir, c'est Frédéric qui a déniché la maison Caranove d'Arpajon-sur-Cère où le grand-père d'Isabelle avait déjà ses habitudes. Le « Régal auvergnat » a fait ses preuves ! Nous notons dans un coin de nos têtes « *penser à faire un tour chez Bonal* », affineur chez qui on prendra du fromage et des bourriols – genre de grosses crêpes au sarrasin parfumées au bouillon de légumes. Comme il se fait tard, au pas de course, nous allons chercher un pavé médiéval aux cinq graines, un écureuil noix, noisettes et amandes au « Grenier des saveurs », boulangerie artisanale du haut faubourg de Marcolès. Puis nous retournons vers l'Hôtel de Ville. Chez Troupenat – où « *la gourmandise a sa griffe* » –, nous prenons du pain paillasse pour les sandwiches, des macarons et une tarte (sucrée) à la tome, spécialité régionale. À gauche en sortant, nous allons chez un couple toujours alerte qui a repris l'alimentation épicerie fine – laquelle existe depuis 1800 – durant l'hiver 1956, « *celui qui fut si froid* ». « *Madame est la spécialiste du melon* », quant à Monsieur il nous sert une tranche de cantal premier choix, celui avec la marque rouge à l'intérieur qui garantit « *une herbe en pré, une vie en liberté, et six mois d'affinage dans des caves spéciales* ». Midi passé, nous rentrons vite à la Chapellenie car des invités attendent de monter au buron. Maison d'hôtes historique située dans les ruelles moyenâgeuses, elle est un point de départ et de retour

## DÉCOUVERTE

idéal. Pour en avoir gratté les murs, « *dont l'un est encore dans son jus* », Isabelle en connaît toute l'histoire. Sous la véranda, puits de lumière jouxtant un escalier de pierre, elle me livre ses dernières adresses : la maison Desprat, caviste qui fournit un assemblage de vins de la région, dont « le Légendaire » mis à vieillir dans les burons ; un paysan de Moissac chez qui elle prend cerises et fraises et le marchand de fruits et légumes en ville, Combourieu, qui lui prépare de grands plateaux tout prêts pour l'ascension. Avant de nous quitter, en guise d'ultime clin d'œil, je découvre la silhouette emblématique du buron de Niercombe en couverture des *Sentinelles de Montagnes*<sup>1</sup>.

Contact : Isabelle Pfeffer - 06 80 24 23 33  
Le buron de Niercombe - La Chapellenie  
8, rue de Noailles - 15 000 Aurillac  
<http://www.un-jour-en-auvergne.com/>

<sup>1</sup> *Sentinelles de montagnes* : Les burons de l'Aubrac, des monts du Cantal et du Cézallier, ouvrage de Daniel Crozes et Pierre Soissons, co-éditions du Rouergue et de Quelque part sur Terre, 2008.



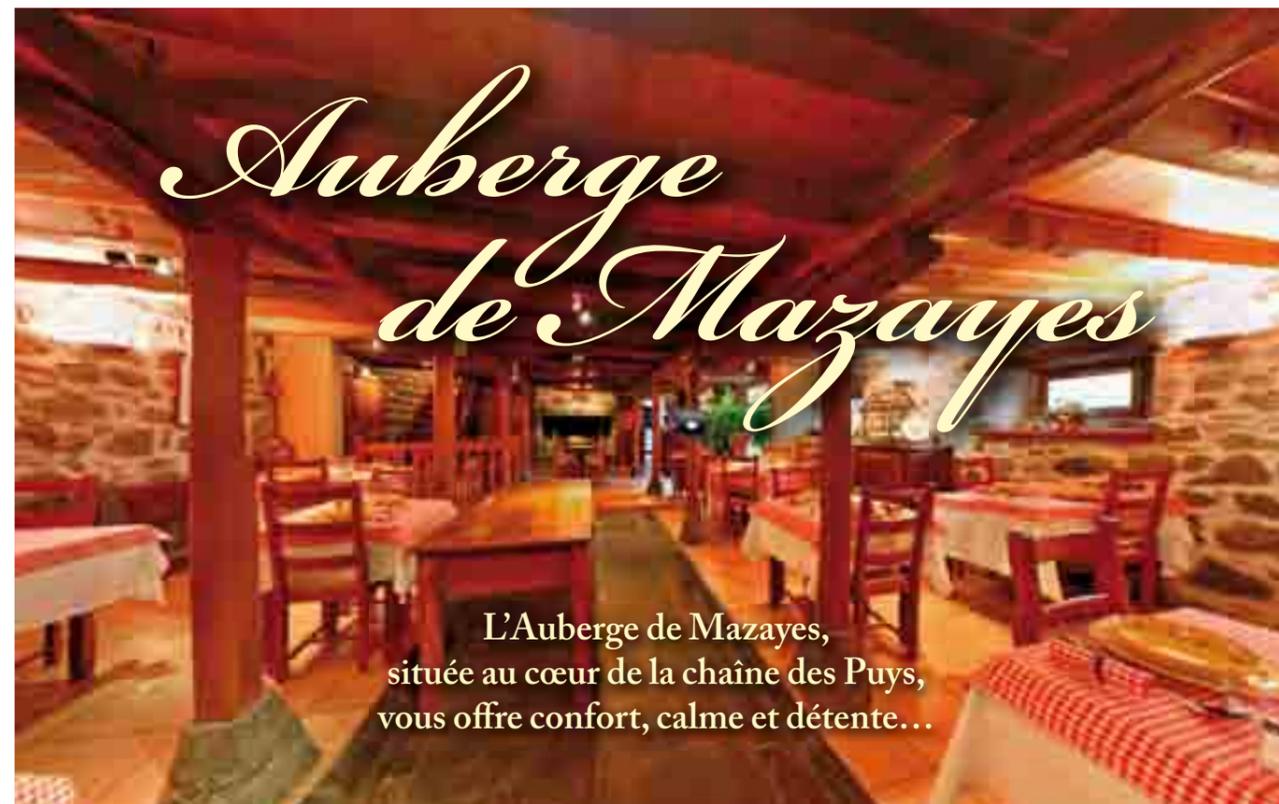
### La Fumade vieille

Dans leur aventure Isabelle et Frédéric ont été épaulés par Bernard Montmart. Guide de moyenne montagne, ce dernier a retapé de ses mains le buron de la Fumade vieille, caché non loin de là par un pli du relief. Cet ancien abri pastoral, à destination des familles et des groupes, peut accueillir jusqu'à 14 personnes. Accès pédestre : 1 h 30 - 4 km - 350 m de dénivelé. Logistique 4 x 4. Altitude 1 400 m. Contact : 06 71 77 09 04.

### Écoutez le guide :

La fumade est l'endroit le moins pentu des alentours immédiats du buron, celui où le pâturage a reçu le plus de fumure. Pendant des siècles, les vachers y ont traité les bêtes chaque jour en un lieu différent en déplaçant les barrières en bois du parc consacré à la traite. Ainsi les bouses étaient réparties régulièrement et amendaient le terrain ! La Fumade Vieille porte ce nom car elle est sans doute l'un des premiers lieux défrichés et amendés de ces montagnes du Cantal.

Un troisième buron, celui de la Chambe bas, situé à l'orée du bois – le premier à être accessible depuis le très beau village de Niervèze –, est en cours de restauration. <http://www.burons.com>



## Auberge de Mazayes

L'Auberge de Mazayes,  
située au cœur de la chaîne des Puys,  
vous offre confort, calme et détente...

63230 Mazayes-Basses - Tél. : 04 73 88 93 30 - [www.auberge-mazayes.com](http://www.auberge-mazayes.com)

Le phở (prononcer feu), c'est la soupe nationale au Vietnam. À n'importe quelle heure de la journée, qu'ils soient d'Hanoï, Huê ou Saïgon (Ho Chi Minh ville), les Vietnamiens en raffolent. Mais attention, préparer un phở demande du temps... Le Petit Gourmet a mis son plus beau tablier pour entrer en cuisine...

# Le phở, sacré !

texte : Jérôme Kornprobst



ne serait plus du phở ! « *Le vermicelle de riz vietnamien est blanc et plat contrairement aux nouilles de blé jaune d'origine chinoise. On trouve du vermicelle dans les grandes surfaces.* »

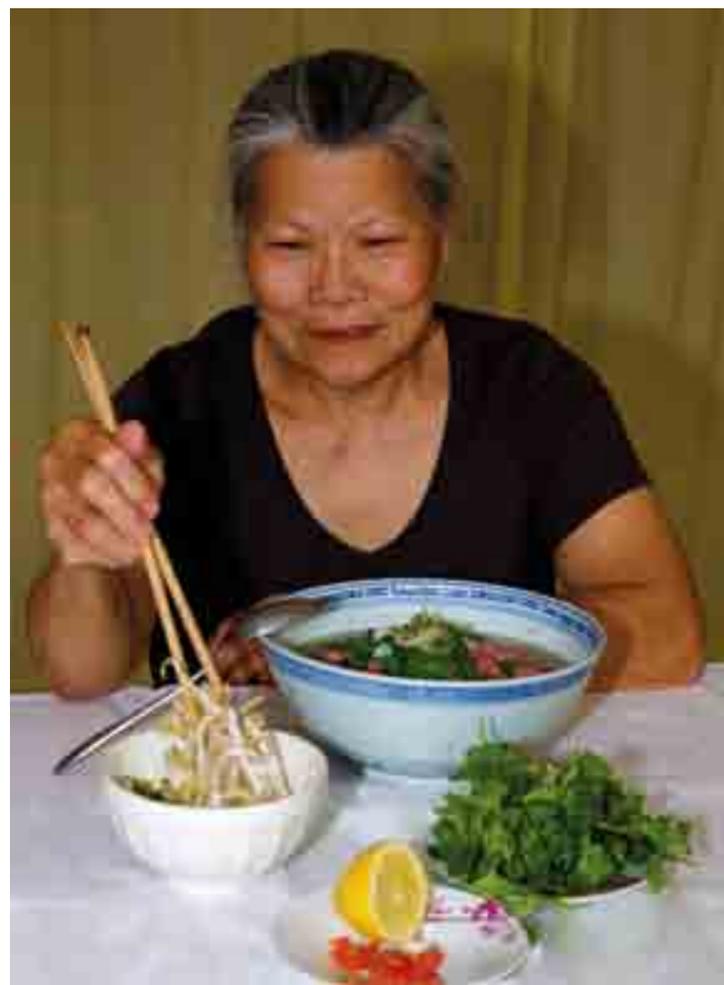
Si l'on devait retenir deux points essentiels à la recette du phở, ce serait la clarté du bouillon, dégraissé

pendant des heures, et la technique de torréfaction des ingrédients : « *il faut faire brûler doucement un oignon jaune avec un morceau de gingembre sur une plaque ou dans une poêle en les retournant régulièrement. Un parfum très spécifique se dégage et l'on peut ensuite ajouter le bâton de cannelle et les étoiles de badiane. Tous ces ingrédients serviront à réaliser un bouillon d'assaisonnement.* »

## « IL FAUT LE TEMPS, MON PAUVRE PETIT... »

Six heures du matin, Nam-Nam s'affaire déjà dans sa cuisine. Dans sa jeunesse, cette sexagénaire originaire du sud du pays (Saïgon), qui a atterri à Clermont un jour de 1975, a travaillé pour un « marchand de phở ». « *Au Vietnam, on ne fait pas forcément la cuisine dans les familles. On achète ici et là des plats préparés, comme la soupe. Cuisiner des plats vietnamiens prend du temps, les recettes ne sont pas minutées. C'est prêt quand c'est prêt.* » La recette est simple mais les étapes à respecter très nombreuses et pour Nam-Nam, pas question de faire la moindre entorse à ce véritable rituel.

Le phở, c'est un mélange de saveurs, innombrables : coriandre, cannelle, anis, gingembre, piment viennent ainsi parfumer une base composée d'un bouillon de bœuf très clair, de vermicelles de riz et de viande de bœuf crue et cuite découpée en très fines lamelles. Et si un seul ingrédient venait à manquer, ce



## D'ICI OU D'AILLEURS

Le phở serait donc un bouillon clair, non assaisonné, parfumé d'un deuxième bouillon chargé de délivrer les saveurs gustatives du plat. Pendant que l'heure tourne, Nam-Nam écume une énième fois son bouillon de bœuf : « *Il faut le temps, mon pauvre petit. Faire le phở prend toute la journée, tu ne fais rien d'autre. Et tu ne peux pas l'apprendre dans les livres. Le phở, c'est un savoir qui se transmet.* »

Rassasiant grâce au bouillon, protéiné avec la viande, le phở assure aussi sa part de sucres lents avec les vermicelles. Autre atout : outre sa saveur exquise, il est économique. Il ne vous reste plus qu'à prendre le temps...

### Où manger un phở à Clermont-Ferrand ?

Si vous voulez avoir un aperçu de ce qu'est un phở, vous pouvez aller vous attabler sans risques au Café bui, cuisine vietnamienne (rue Saint-Hérem) ou au Petit Albert (rue Albert-Elisabeth). Le Petit Gourmet a testé les deux adresses : sur la carte, vous trouverez le fameux Phở Bo (au bœuf) et dans les deux cas, le résultat se rapproche assez fidèlement de la recette traditionnelle. Dans les deux cas également, il manquait la sauce barbecue. Les piments détaillés avec le citron faisaient défaut au Café bui tout comme le soja au Petit Albert.

### Où trouver les bons produits ?

C'est décidé, vous comptez vous lancer. Pour trouver de bons produits, vous pouvez vous rendre aux célèbres Produits exotiques des frères Gaucher (rue du Cheval-Blanc) et à l'épicerie Bui Bui (rue Saint-Hérem).

## BAR - RESTAURANT Le Petit Albert



CUISINE TRADITIONNELLE FRANÇAISE & VIETNAMIENNE

11, avenue Albert et Elisabeth  
63000 Clermont-Ferrand

04 73 91 40 54

lepetitalbert.com



### La recette ! La recette !

#### Les ingrédients de Nam-Nam (pour dix bols)

1,5 kg de poitrine pot-au-feu  
- 1 tranche de bavette ou de rumsteck  
- Vermicelles de riz blanc plats  
- 1 bâton de cannelle - 3 étoiles de badiane - 1 morceau de gingembre frais (3 cm) - 1 oignon jaune  
- Coriandre fraîche - 1 oignon vert avec feuilles - Soja frais - 1 piment fort - 1 citron - Sauce barbecue - Nuoc-mâm.

#### Le tour de main de Nam-Nam

Faire tremper la viande 3 heures environ dans l'eau salée (2 cuillères à soupe de sel). Quand l'eau est bien rose, rincer la viande à l'eau claire – renouveler l'opération jusqu'à ce que la viande soit bien pâle. Essorage ! Placer la viande avec son gras dans une grande marmite, recouvrir d'eau sans sel (2 fois le volume) – laisser cuire et écumer très régulièrement la graisse. Privilégier un petit bouillonnement pour ne pas remuer trop la graisse. Écumer, écumer, écumer... Vérifier la cuisson à l'aide d'une baguette. Il ne doit y avoir aucune résistance.

**Astuce : si on a oublié d'écumer, ajouter deux louches d'eau tiède, faire remonter en température, la graisse remontera.**

Faire tremper le vermicelle de riz pendant deux heures !

Pendant ce temps-là : faire torréfier l'oignon jaune et le gingembre non épluchés dans une poêle ou sur un grill. Laisser brûler, il faut que ça sente ! Retourner de temps en temps. Puis ajouter la badiane et la cannelle, une minute sur la plaque. Puis éplucher l'oignon et le gingembre – pas nécessaire de les laver.

Placer ces ingrédients coupés (oignon et gingembre coupés en deux) dans une petite casserole – recouvrir d'eau – laisser chauffer jusqu'à obtenir un bouillon doré.

Trier le soja frais.

Quand la viande est cuite, la sortir de la marmite, laisser le bouillon refroidir

pour que les dernières impuretés se déposent au fond. Transvaser plusieurs fois en veillant à ce que le dépôt reste au fond.

#### Avant de passer à table

Couper l'oignon vert et sa tige en fines rondelles. Couper finement aux ciseaux une poignée de coriandre. Couper le piment en petits morceaux et le mettre dans un bol avec le citron.

Trancher la viande en fines lamelles en veillant à couper dans le sens opposé à celui des fibres de la viande – bien enlever le gras, privilégier les bons morceaux, le reste sera cuisiné en hachis.

Détailler la bavette ou le rumsteck en fines lamelles.

Faire chauffer l'eau pour les vermicelles – ajouter les vermicelles pour les cuire une minute environ puis les rincer.

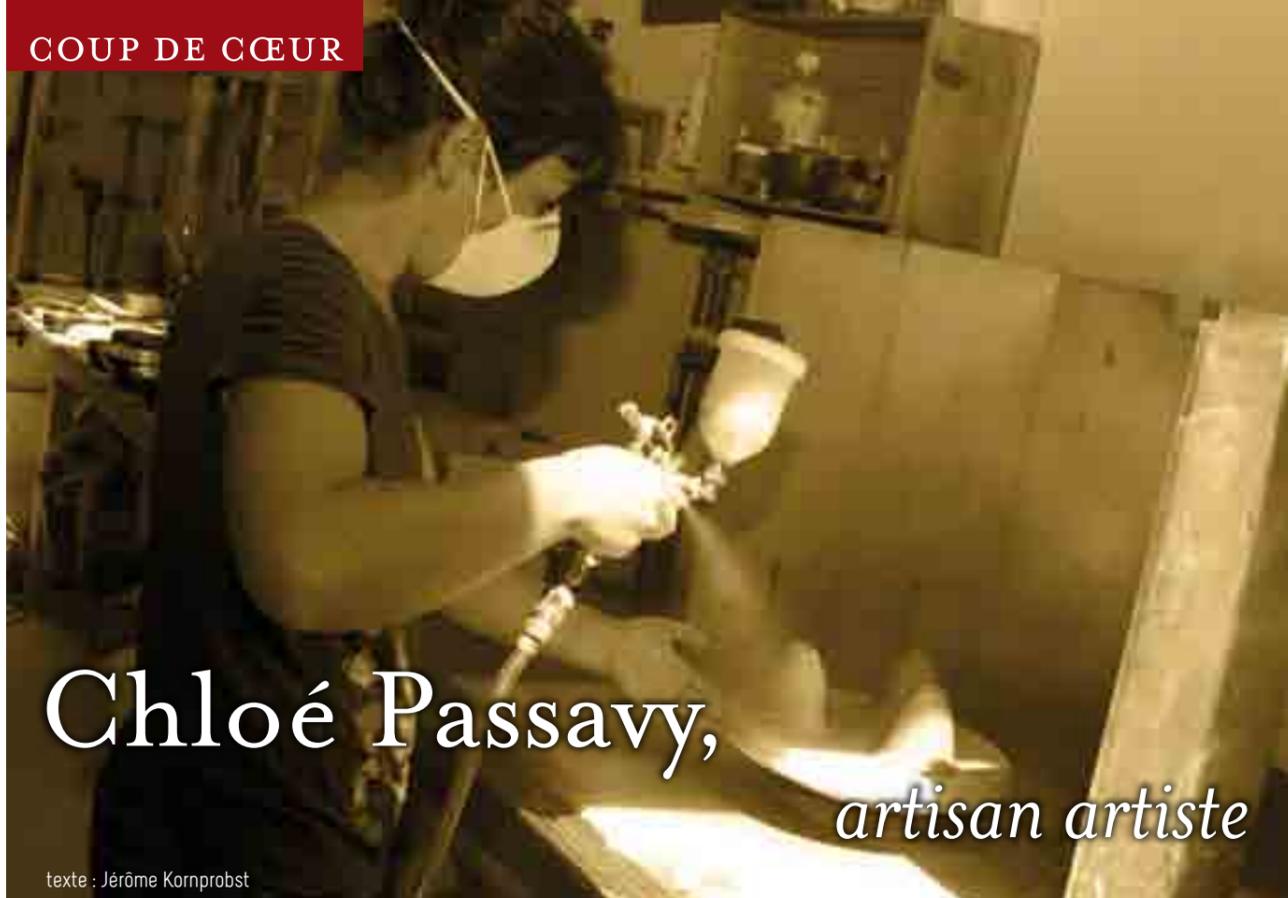
Verser le bouillon clair dans une casserole en quantité suffisante pour le nombre de bols à réaliser : ajouter une cuillère à soupe avec sel, sucre et glutamate. Écumer : le bouillon doit être limpide. Ajouter une cuillère à soupe de préparation badiane gingembre oignon cannelle. Remettre sur le feu.

#### À table !

Placer dans le bol : les vermicelles de riz, la viande cuite, la viande crue, la préparation coriandre / oignon vert, ajouter du poivre. Recouvrir de bouillon. Assaisonner avec la sauce barbecue, le piment, le citron et ajouter le soja.

Bon appétit !

**Astuce : on peut congeler le bouillon en trop car il n'est pas du tout assaisonné.**



# Chloé Passavy, artisan artiste

texte : Jérôme Kornprobst

On ne tombe pas sur l'atelier Ceramauva par hasard... Au bout d'un chemin, dans le hameau des Concizes (Chateaufort-Bains), Chloé Passavy vous accueille avec un large sourire. De retour en Auvergne voilà deux ans, cette jeune céramiste de 27 ans a toujours eu le goût pour tout ce qui se fabrique avec les mains : « Je me souviens très bien des ateliers Formes et couleurs quand j'étais petite. Ces ateliers ont été pour moi un premier apprentissage des formes, des textures, des couleurs. Sans doute

chez Ulrike Weiss que Chloé Passavy découvre l'intérêt de travailler le plâtre : « Travailler un moule en plâtre permet de concevoir un objet qui, malgré son côté unique, pourra être fabriqué en plusieurs exemplaires. » La jeune apprentie crée alors le moule de sa fameuse théière salamandre. « J'aime la salamandre car elle est le symbole de l'eau et du feu qui sont aussi les caractéristiques de la céramique. »

Apprentie céramiste, vendeuse, professeur de modelage...

en résidence d'entrepreneur. Trois mois plus tard, en octobre 2009, j'étais prête à démarrer », raconte la Clermontoise. Artisan entrepreneur depuis le 1<sup>er</sup> avril 2010, Chloé Passavy s'est lancé dans le défi de la création en céramique. « J'ai envie de montrer qui je suis, de proposer de beaux objets dont on peut se servir quotidiennement. » Théières, bols, saladiers, bijoux... Chloé court les marchés, les foires et les salons pour se faire connaître tout en pensant à ses futures créations : « Je dois préparer l'avenir, imaginer une nouvelle création forte, innover.

Je m'enferme dans mon atelier pendant des heures... J'y pense constamment.

À la maison, on a pris le parti d'en plaisanter : c'est en forgeant que l'on devient céramiste ! »

Passionnée, engagée, Chloé a pendant trop longtemps occulté qu'elle était avant tout une artiste : « C'est

vrai, aujourd'hui je ne peux pas le nier. Je suis un artisan artiste. »

## Petit secret

En auvergnat, Mauva signifie « le façonnage de la terre ».

Pour créer chaque pièce, Chloé respecte toujours le même processus de fabrication : façonnage, séchage, décoration, cuissons. Pour le reste, « les rencontres de matières de formes et de couleurs guident [s]on inspiration ».

## Contact

Chloé Passavy,  
artisan  
céramiste  
[www.ceramauva.com](http://www.ceramauva.com)  
Tél. : 04 63 85 9156  
(visites atelier possibles).

## « C'EST EN FORGEANT QUE L'ON DEVIENT CÉRAMISTE »

le premier dédic... » Pourtant, malgré un BTS d'art céramique en poche et des cours en section art du feu à l'Institut national du patrimoine, Chloé se cherche : « J'avais besoin d'évoluer davantage dans le concret, moins dans la conceptualisation. J'ai alors eu la chance de pouvoir travailler dans des ateliers parisiens, chez Koët et Ulrike Weiss. Des expériences très enrichissantes. » C'est

Chloé Passavy cumule les activités parisiennes pour s'en sortir jusqu'à cette année 2009. « Je voulais créer mon activité mais financièrement, ce n'était pas évident. J'ai alors eu la chance de bénéficier d'une mesure du Conseil régional d'Auvergne pour une installation



Starclean, propre et rapide

À l'occasion de la 6<sup>e</sup> édition du Grand prix de l'innovation de la foire de Paris, le four Starclean™ de Whirlpool a été récompensé par le prix de la technologie grâce à son nettoyage intégral, écologique et sans odeur. 35 minutes seulement suffisent grâce à un revêtement anti-adhérent et un traitement issu de la nanotechnologie. Selon le constructeur, ce four permet une économie de 97% en consommation d'électricité par rapport à un cycle pyrolyse classique.



Mettez votre grain de sel

Derrière une allure moderne alliant chrome, acryl et silicone, Buzz Duo (Cole & Mason) est un bel objet doté d'une double utilisation poivre et sel. Électrique, il dispose d'un bouton pour chaque condiment. La molette astucieusement placée sous le mécanisme vous permettra de régler la mouture selon vos goûts et vos envies. Prix de vente généralement constaté : 65 € N° consommateur : 09 74 50 88 68 (prix d'un appel local)



Special T veut réinventer le thé...

Un thé doit être préparé dans les règles de l'art. Il est crucial de maîtriser parfaitement tous les paramètres de l'infusion idéale : dosage des feuilles de thé, température de l'eau, quantité et la qualité de l'eau, temps d'infusion... Et à chaque thé, sa température d'infusion ! Special T a donc développé la machine à thé la plus précise qui soit. Une machine qui maîtrise chaque paramètre aussi parfaitement que les maîtres du thé les plus exigeants. Pour cette machine, Nestlé commercialise toute une collection de thés et tisanes. En vente uniquement sur [www.special-t.com](http://www.special-t.com)



Bien assis !

Pour la rentrée, Guzzini lance sa première collection de chaises en métal et plexi. Huit couleurs sont disponibles : violet, noir, blanc, vert, orange, rouge, bleu et jaune. À partir de 240 €.



Basse température

Pour la cuisson basse température, le four Gourmet Pro de Rowenta offre la

solution de cuisson sereine par excellence, sans surveillance.

Grâce à la faible température (65-90°), il n'y a plus de risque de sur-cuisson ni de séchage.

Fini le poisson fade et insipide !

N° consommateur Rowenta : 0974 503 623



Décongelez, mixez, cuisez !

Tefal baby home a élaboré un mixeur cuiseur multifonctions pour cuire, mixer, réchauffer et décongeler. Le Disney baby Tefal baby home est accompagné de trois petits pots en verre pour conserver les préparations. Pratique pour accompagner les parents dans cet apprentissage du goût pour bébé, ce mixeur est livré avec le petit livre de recettes pratiques « Winnie et ses amis ».

Prix généralement constaté : 99,49 €

Service consommateurs Tefal : 0 974 504 774 (prix d'un appel non surtaxé)

\* Au Québec, on préfère dire magasiner (faire les magasins) que faire du shopping !

# Les bonnes adresses du Petit Gourmet

Vous sortez de réunion et cherchez un restaurant pour le déjeuner? Vous improvisez une petite soirée entre amis et personne ne sait où aller? Le Petit Gourmet vous fait gagner du temps avec une petite sélection très subjective de quelques tables clermontoises.

- |                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>Les Papilles</b><br/>Christian vous accueillera dans une ambiance cool et familiale jusqu'à très tard dans la soirée. La viande est excellente, servie avec une truffade! Une très bonne adresse pour les gros mangeurs.<br/>18, place Sugny<br/>Tél.: 04 73 37 26 50</p> | <p><b>L'Atelier</b><br/>Déjeuner d'affaires, dîner entre amis... L'Atelier est peut-être le restaurant du moment. Un cadre « trendy », une cuisine inventive... à découvrir!<br/>Place du 1<sup>er</sup> mai<br/>Tél.: 04 73 91 09 94</p> | <p><b>Le Tôt ou tard</b><br/>Une autre réponse (pas si nombreuses à Clermont) au casse-tête de ceux qui cherchent désespérément une table en fin de soirée. Viande de qualité et frites maison!<br/>13, rue Terrasse<br/>Tél.: 06 45 76 24 52</p> | <p><b>En attendant Louise</b><br/>Simplicité, authenticité et cuisine « maison » sont les maîtres mots du chef.<br/>3, place de la Liberté<br/>Tél.: 04 73 36 11 16</p>     | <p><b>Derrière</b><br/>Un bar-restaurant avec une terrasse très agréable. Des plats du jour attrayants, avec toujours une petite touche d'inventivité; des « crustines » et des salades plus que sympathiques; une très bonne carte des vins; un service impeccable et tout sourire. Et on est accueilli jusqu'à 15h30!<br/>12, place de la Victoire<br/>Tél.: 04 73 91 57 14</p> | <p><b>Le café Ballainvilliers</b><br/>Un bar-brasserie comme on les aime: un lieu au charme certain, une cuisine simple et de très bonne qualité, un bon choix de vins. Plusieurs plats du jour au choix et, le soir à l'apéro, assiette de charcuteries et de fromages.<br/>18, rue Ballainvilliers<br/>Tél.: 04 73 91 57 88</p> |
| <p><b>L'Adresse</b><br/>Le couscous le plus sympa de Clermont! Le service est assuré jusque tard le soir.<br/>3, place du Mazet<br/>Tél.: 04 73 92 31 67</p>                                                                                                                    | <p><b>Le Marrakech</b><br/>Cuisine marocaine servie avec le sourire. La terrasse à l'arrière est très agréable les soirs d'été...<br/>62, rue Fontgrière<br/>Tél.: 04 73 36 18 49</p>                                                     | <p><b>La Casa Parma</b><br/>Anti-pasti, légumes à l'huile et charcuterie... les bonnes saveurs de l'Italie.<br/>7, rue Saint-Laurent<br/>Tél.: 04 73 25 46 59</p>                                                                                 | <p><b>Le Kitchen</b><br/>Cuisine traditionnelle et auvergnate dans un cadre chaleureux situé au cœur de Clermont.<br/>29, rue des Chaussetiers<br/>Tél.: 04 73 36 80 87</p> | <p><b>Santooka</b><br/>Une cuisine traditionnelle japonaise comme le Petit Gourmet l'aime!<br/>13, rue Saint-Dominique<br/>Tél.: 04 73 31 33 45</p>                                                                                                                                                                                                                               | <p><b>Au Poivre d'âne</b><br/>Une carte régionale évolutive selon les produits du marché et les envies du Patron.<br/>26, rue de la Boucherie<br/>Tél.: 04 73 31 36 86</p>                                                                                                                                                        |

Avant ou après le resto, une seule adresse :

**Billards français, anglais, américains - Écran TV / Baby-foot**



facebook  
BILLARD CAFE

**3, rue Onslow - Clermont**  
**tél. : 04 73 93 54 11**  
**derrière Casino des Salins**  
**Overt 7j/7 de 16h30 à 1h30**

Partenaire du Clermont Auvergne Billard Club, club labellisé « École de Billard » par la FFB

• tous les mardis : à partir de 20 h, billard à volonté, tarif unique de 5 € / table  
• jeudi à dimanche : 19h - 21h, «happy pool hour» :  
1 conso achetée (hors boisson chaude) = 10 mn de billard offertes

# Centre FLAUBERT Occasions

Générateur de rêves...



Vous recherchez une occasion récente ?

Flaubert Centre Occasions vous propose un choix unique de véhicules parmi les plus grandes marques. Possibilité d'extension de garantie jusqu'à 5 ans sur la plupart de nos occasions.



Flaubert Centre Occasions  
11-13, bd Gustave-Flaubert — 63000 Clermont-Ferrand  
**04 73 90 90 90**  
www.flaubert-centre-occasions.com

Château  
**la CANIÈRE** ★★★★★  
Le Lavoisier



*un lieu unique  
pour un moment inoubliable*