

N°23

NUMERO 23 | JUILLET AOÛT 2019 | 4,95 €

CLERMONT

le mag de la métropole auvergnate

Auvergne origine contrôlée

Les produits locaux à l'honneur

CANNES FAYET DE DR HOUSE À LA CANNE CONNECTÉE
| **GERARD DELOS** REINVENTE LE PARAPLUIE
D'AURILLAC | **LES BELLES DE SAVON** LE DOUX PARFUM
D'ANTAN | **AIL NOIR DE BILLOM** SUR LA TABLE DES
GRANDS CHEFS | **FROMAGE SALAT** AUTHENTIQUE ET
REBELLE | **NO CONTROL** LE VIGNERON ROCK'N'ROLL
| **COQUE EN BOIS** RHABILLE VOTRE SMARTPHONE
| **SAINT-POURCAIN** ROSE DE PLAISIR | **ROBERT
DAVID** LE VRAI COUTEAU DE THIERS

À table

LOS DOS HERMANOS
CLERMONT LATINO

MI CASA
UN PETIT AIR DE PAMPA

CAVES TISSANDIER
LE SECOND SOUFFLE

LA CAVE À LOUIS
SIMPLICITÉ, CONVIVIALITÉ...

KAKI BY OMC
COCOON VÉGANE

L'ÉCUREUIL
NOUVEAU DÉPART

AUBERGE DE CHASSIGNOLLES
ESCAPADE GOURMANDE
DANS LE LIVRAOIS



• Un été à **Vulcania** • **Marc-Alexis Roquejoffre** Du journalisme à la com
• **Nicolas Galleazzi** Sur un air de cornemuse • **Naturellement** Dress code bio
• **Le Volcan des Sens** Nature et romantisme • **Volvic Organic Resort** Un séjour
nature • Je recycle au **Repair Café** • **Vélo Kit** La bicyclette électrique made in
Clermont • **Pierre Desprat** Passion Côtes-d'Auvergne • **La Comédie Zoom** sur la
saison 2019-2020 • Les incontournables...

CAHIER ÉVASION
« Lumières
sur le
Bourbonnais »



L 18926-23-F-4,95 € - RD

038 | L'ÉCUREUIL | Juillet-août 2019



{ Gastro }

L'ÉCUREUIL

Dans l'air du temps

Rue Saint-Adjutor, à deux pas de la Cité judiciaire, l'Écureuil s'est offert une belle cure de jouvence. Mais si le lieu a radicalement changé, avec sa déco tendance et son mobilier design, la cuisine de Benoît Piedpremier est restée la même, mêlant harmonieusement les saveurs et les parfums de la Méditerranée, du Piémont et de l'Auvergne.



A Clermont, un écurieil peut en cacher un autre... Si vous êtes lecteurs de notre magazine, vous connaissez déjà Lo Scioiattolo («écurieil», en italien), un restaurant de spécialités piémontaises sur lequel nous nous sommes largement étendus l'été dernier (cf. *Tout Clermont* n° 18). Juste à côté, rue Saint-Adjutor, il est grand temps de faire connaissance avec l'Écurieil et sa façade de vieux bistrot. Aux commandes des deux affaires, il y a le couple que

forment Benoît et Monika Piedpremier. L'un est originaire de Malauzat, l'autre du Piémont, mais tous deux se sont rencontrés à La Turbie, sur la Côte d'Azur. «*Moi je travaillais à l'Hostellerie Jérôme, elle au Café de la Fontaine*», se souvient Benoît, passé également par les cuisines du Royal Monceau, à Paris. En 2011, motivés par l'idée d'ouvrir leur propre affaire, les deux tourtereaux se sont installés à Clermont, où ils ont créé l'Écurieil, du nom de l'animal mascotte de Benoît. Ce dernier n'a pas tardé à trouver sa place dans le paysage gastronomique clermontois, avec sa

cuisine de marché dont les saveurs, franches et ensolillées, trahissent un mix d'influences méditerranéennes, piémontaises et auvergnates. Les inspecteurs du Guide Michelin ne s'y sont d'ailleurs pas trompés, puisqu'en 2013, ils lui ont décerné un Bib Gourmand, synonyme de repas de qualité à prix très abordable.

L'heure du lifting

En mai 2018, devenus propriétaires des murs de leur restaurant, Benoît et Monika ont décidé de lui offrir un lifting radical, à la fois pour améliorer l'accueil



BENOÎT PIEDPREMIER
POURSUIT DANS LA VEINE
QUI EST LA SIENNE, AVEC
DES PRODUITS FRAIS ET UNE
CUISINE IMPRÉGNÉE DE L'AIR
DU TEMPS, QUI S'ÉLABORE AU
JOUR LE JOUR. « EN FONCTION
DU MARCHÉ, DE LA MÉTÉO,
DE MES HUMEURS... »



des clients, mais aussi leur propre confort de travail. Malheureusement, à la suite de l'éroulement d'un pilier porteur, les travaux se sont éternisés durant huit mois, un contretemps dont a néanmoins profité le couple pour mener à bien l'ouverture du Scioiattolo. Il a donc fallu attendre le 16 janvier dernier pour renouer avec l'Écureuil, et le moins qu'on puisse dire, c'est que les choses ont bien changé. « On a tout remis à nu et on a tout repris, en cuisine comme en salle, explique Benoît. Il y avait notamment un bar qu'on a enlevé pour offrir plus d'espace à nos convives, sans pour autant augmenter la capacité du restaurant. »

Côté cuisine, Benoît dispose désormais d'une surface, d'une ergonomie et d'un matériel nettement plus conformes à ses ambitions. Partagée en deux, la salle, elle, offre un aspect très tendance, avec ses pans de murs en briques façon loft new-yorkais, son parquet et son mobilier mêlant harmonieusement

chaises design, pieds de table bistrot et système D. « Comme notre budget était assez serré, j'ai dû mettre la main à la pâte, en fabriquant moi-même des étagères à partir de vieux meubles recyclés », explique Monika avec la verve et l'éternelle bonne humeur qui sont siennes.

Provence-Auvergne-Piémont

Benoît, lui, a enfin repris possession de ses fourneaux, après l'intermède Scioiattolo dont il a confié les rênes à un chef exécutif. Et il poursuit dans la veine qui est la sienne, avec des produits frais et une cuisine imprégnée de l'air du temps, qui s'élabore au jour le jour, « en fonction du marché, de la météo, de mes humeurs... » Très marqué par un séjour de onze ans sur la Côte d'Azur, notre chef n'est pas insensible aux saveurs de sa terre natale, comme en témoigne entre autres sa joue de boeuf braisée au vin rouge, que relèvent quand même quelques olives noires,

parce qu'on a beau dire, on a beau faire, on ne se refait jamais vraiment. La Provence, toujours elle, s'incarne dans les artichauts à la barigoule ou le filet de daurade poêlé avec ses légumes du moment. Et puis, il y a le Piémont, sa région d'adoption, dont il maîtrise plus que jamais les goûts et les parfums, à l'image de ce risotto crémeux servi *al dente* avec des œufs de poutargue. Pour le reste, Monika tient à le faire savoir, les classiques de la maison, comme les ris de veau aux morilles ou le millefeuille caramélisé à la crème légère, restent à la carte. « Nos clients nous les réclament sans cesse, assure-t-elle, et nous, nous tenons vraiment à ce qu'ils se sentent comme chez eux. » Dont acte. ■

18, rue Saint-Adjutor. Tél. : 04 73 37 83 86.

Ouvert tous les jours midi et soir, sauf le dimanche.

Formule déjeuner : 14,50 euros.
Menu : 28 euros.

MIAM MIAM