

0128

# LE PETIT GOURMET

LE MAGAZINE GRATUIT DE LA GASTRONOMIE EN AUVERGNE

JUIN 2023



CAHIER TABLES DU PUY-DE DÔME

**24 RECETTES  
À REFAIRE CHEZ VOUS**

**100 % TERROIR**

H. MONIER ET J.-P. LAUZET  
**LES TONTONS  
BRINGUEURS**

**ART DES METS**

GILLES ET MARIANNE RUYET  
**MER, PÈRE ET FILLE**

**COUP DE CŒUR**

LE THYMALLUS  
**UNE CUISINE  
QUI FAIT MOUCHE**

# L'ÉCUREUIL

Chef: Benoît Piedpremier

## La sardine



Astuce : Pour éviter les mauvaises surprises, ne pas hésiter à choisir des sardines désarêtées.



Par ici la recette !



18, rue Saint-Adjutor  
63000 Clermont-Ferrand  
Tél. : 04 73 37 83 86  
www.ecureuil-restaurant.com  
Facebook : @l'Écureuil

*Pourquoi ce plat ?*

L'été arrive, ça sent les vacances. La sardine incarne bien cette période estivale. Et ce plat est à la carte du restaurant.

*Qu'est-ce qu'on boit ?*

Un Languedoc blanc comme Le Romarin, viognier du Pays d'Oc.