

## Nous avons testé « L'Ecureuil » à Clermont-Ferrand et « Reem's » à San Francisco

Cette semaine, une cuisine créative et de saison dans la capitale auvergnate et les man'ouché d'une cheffe palestinienne en vogue dans la vibrante cité californienne.



(© Amélie Fallière pour « Les Echos Week-End »)

Par **Florence Bauchard**, **Neïla Beyler**

Publié le 7 oct. 2022 à 06:02

**LES PLUS LUS**

Tourte de blettes, galettes rondes à l'huile d'olive... les plaisirs sont dans l'assiette avec deux tables qui valent le détour.

## **A Clermont-Ferrand, pause gourmande à « L'Ecureuil »**

Pour la neuvième année consécutive, cette adresse bien établie a récolté un Bib Gourmand. La reconnaissance d'une cuisine toujours aussi intuitive à prix doux et aux portions généreuses servies rapidement, dans un décor épuré de briques et de bois clair. Revenu sur son terroir d'origine, le chef Benoît Piedpremier déploie une forte créativité dans une carte délibérément courte qui colle aux saisons. Pour commencer, une tourte de blettes ou rillettes de merlu crémeuses accompagnées de roquette, avant un dos de lieu noir poêlé au curry rose. Pour terminer, pain perdu aux mirabelles et millefeuille caramélisé aérien aux framboises. La sélection des vins accorde une bonne place aux vins locaux, y compris au verre. **F. B.**

**Combien :** formule midi entrée-plat-dessert à 18,50 euros. A la carte, budget moyen de 50 euros hors boisson.

**C'est où :** 18 rue Saint-Adjutor, 63000, Clermont-Ferrand. Tél. : 04 73 37 83 86.