

NOUVEAU

# Tour de Tables

*Clermont-Ferrand*

Cuisine française

Bistronomie

Gastronomie

Saveurs d'ailleurs

Sur le pouce

Les bons plans  
viande et vegan



Plus de **150**  
adresses

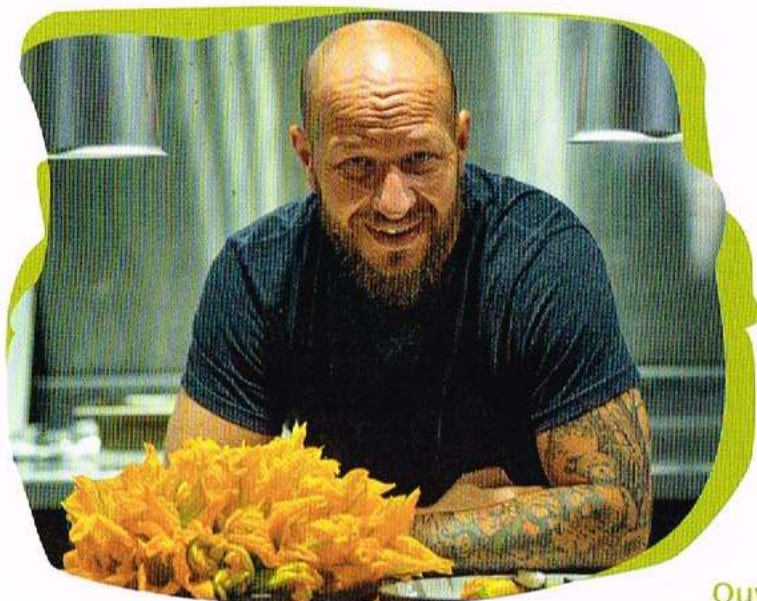
testées et approuvées  
par nos journalistes  
Catherine Jutier et Marion Chavot



 la montagne

# L'Écureuil

18, rue Saint-Adjutor, à Clermont-Ferrand - 04.73.37.83.86 - ecureuil-restaurant.com



## Le lieu

Nous sommes dans le centre-ville de Clermont-Ferrand, à quelques mètres de la cité judiciaire. Les murs en briques, les chaises couleur camel et les tableaux d'artistes locaux donnent un côté très chaleureux à L'Écureuil, tout comme son immense ardoise où sont inscrits les menus. Des petits rongeurs, clin d'œil sympathique au nom de l'établissement, trônent également dans la salle.

Ouvert

lundi et mardi, et du jeudi  
au samedi, midi et soir

## Le chef

Benoît Piedpremier est originaire de la région de Riom. Il a fait son apprentissage à l'Hôtel du Commerce de Volvic. Puis direction Paris, où il a commencé comme commis dans un restaurant un macaron au Michelin, avant de partir à La Turbie, près de Monaco, en tant que chef pâtissier puis sous-chef auprès du doublement étoilé Bruno Cirino. Il a décidé, au début des années 2010, de revenir dans sa région natale et d'ouvrir son propre restaurant. Il a repris L'Écureuil, en lui donnant une nouvelle destination.



## La cuisine

Elle est inspirée du Sud-Est, bien sûr. On retrouve par exemple des fleurs de courgettes cuisinées, un artichaut poivrade à la barigoule avec un beurre de parmesan, une sardine farcie à la ricotta en escabèche. Mais Benoît Piedpremier a souhaité aussi proposer une autre facette de sa cuisine, en mettant par exemple au menu (avec interdiction de les enlever) des ris de veau aux morilles. Il pioche aussi dans son jardin et son verger, entretenu par son père, Robert, de quoi nourrir sa carte. Potimarron, panais, blettes, tomates, basilic, romarin, carottes... Les produits passent du potager à l'assiette.

Autre incontournable : le mille-feuille, qui se décline selon les saisons. Nous aimons beaucoup les desserts, très bien exécutés, comme cette panacotta à la fraise. A priori simple, mais avec un petit truc en plus : des fraises fraîches et des pistaches concassées.



Le mille-feuille caramélisé  
aux framboises fraîches



L'ADDITION

Formule du midi (entrée+plat+dessert) à 18,50 €, menu du soir à 34 €, possibilité de prendre à la carte midi et soir.

