

Tour de ville

LE MAZET

Les saveurs de la Réunion et de l'île Maurice réunies



RESTAURANT. Didier Dubant propose une cuisine créole dans un nouveau cadre, près de la place du Mazet. PHOTO F. MARQUET

Didier Dubant a grandi à La Réunion, son épouse à Maurice. Deux îles dont il marie les saveurs à la carte de son restaurant.

Le Ri'Onney, qui ouvrait il y a tout juste un an place du Mazet, vient de déménager pour investir à deux pas un lieu plus spacieux, place du Marché aux poissons. Vingt-six places assises au lieu de quatorze, une déco revisitée et une carte agrémentée de nouvelles spécialités. « La cuisine que nous proposons est épicée mais pas relevée », tient à préciser le chef qui prend soin de ne jamais intégrer les piments dans ses prépara-

tions mais de les proposer à côté pour ménager les palais non initiés. Sa carte propose un éventail de recettes traditionnelles et de plats de son invention : samoussas, rougails, carrys, bœuf aux chayottes sauce poire et massalé, canard aux quatre épices et rhum vanillé... Comme autant d'invitations au voyage. ■

Catherine Jutier

➔ **Le Ri'Onney.** 2, place du Marché aux poissons à Clermont-Ferrand. Tél. 04.73.90.30.65. Ouvert midi et soir du lundi au samedi (le samedi midi sur réservations seulement). Plat du jour le midi à partir de 8,50 € et plats à la carte ; menus à 19,50 € et 23,30 € le soir.

AU FIL DES RUES

JAUDE/FOCH ■ Nouvelles enseignes

Plusieurs changements sont d'actualité dans le quartier. Le magasin *Oh La La* a quitté le 12 de la rue Foch pour s'installer rue Ernest-Renan, en lieu et place d'un magasin de meubles et de décoration, où l'enseigne propose un choix vaste et coloré de gadgets, vaisselle, objets déco et accessoires fantaisie.

Dans ses anciens locaux ouvrira bientôt une boutique dédiée à la marque de vêtements *Tommy Hilfiger*. Situé à côté de l'immeuble Jaude/Foch 2, le magasin de prêt-à-porter *Addict* cessera quant à lui son activité à la fin du mois de mars. ■

PLACE DE LA LIBERTÉ ■ Énergie autonome

Une boutique de l'enseigne *1001 Piles et Batteries* vient d'ouvrir au 16, place de la Liberté. Elle propose toutes sortes de piles, batteries et accumulateurs pour tous types d'appareils et véhicules, des téléphones aux ordinateurs en passant par les scooters et les quads et s'adresse aussi bien aux particuliers qu'aux professionnels. ■

RUE DES CHAUSSETIERS ■ Coiffure

Isabelle Laurier et Laurence Wallet sont désormais associées et à la tête du salon de coiffure mixte *Feeling*, situé au 39 bis rue des Chaussetiers. ■

QUARTIER GAILLARD ■ Fermetures

Le magasin *Benetton* a définitivement cessé son activité place Gaillard. Quelques mètres plus loin, sur l'avenue des Etats-Unis voisine, c'est la boutique de lingerie *Votre Ligne* qui a fermé ses portes. ■

Rendez-vous chaque mercredi

Vous retrouverez la page Tour de ville mercredi 24 mars. Si vous souhaitez nous contacter, vous pouvez écrire à La Montagne, rubrique Tour de ville, 45 rue du Clos-Four, 63.000 Clermont-Ferrand, ou adresser un courriel à l'adresse suivante : catherine.jutier@centrefrance.com

CENTRE-VILLE ■ La boulangerie pâtisserie mise sur un nouveau concept

Le Fournil « descend » à Jaude

Du pain, des pâtisseries, des viennoiseries mais aussi une offre plus large en terme de snacking, le Fournil Saint-Esprit compte désormais une nouvelle adresse à deux pas de la place de Jaude.

Catherine Jutier

catherine.jutier@centrefrance.com

« L'esprit gourmand », voilà ce que souhaite promouvoir et susciter Christophe Bichard. Ce boulanger pâtissier originaire de Lezoux a exercé ses talents à Lyon plusieurs années durant avant de reprendre en 2007 Le Fournil, implanté rue Saint-Esprit depuis 1986.

Pour développer son entreprise, Christophe Bichard a choisi de miser sur une seconde adresse, très centrale. « On souhaitait se rapprocher d'une partie de notre clientèle qui rechigne à monter là-haut (NDLR comprenez sur le plateau central). C'est aussi l'occasion de s'inscrire dans l'avenir, avec cet emplacement situé juste en face du Carré Jaude 2 », souligne-t-il.

Au 2 avenue Julien, dans les locaux qu'occupait le magasin *Aigle*, son nouveau commerce arbore une décoration d'une élégante sobriété, dans les



SUCRÉ-SALÉ. Christophe Bichard entend mettre en avant le travail artisanal à travers une offre allant du pain aux macarons en passant par les sandwiches maison. PHOTO FRANCK BOILEAU

tons crème et bordeaux et se veut fidèle aux spécialités qui ont fait le succès du Fournil. A savoir le pain, les viennoiseries, les pâtisseries, les macarons, les entrées traiteurs et les sandwiches. « Le tout maison, évidemment », s'empresse de souligner Christophe Bichard, très attaché à la qualité du travail artisanal de son équipe, laquelle a été renforcée de cinq personnes avec

l'ouverture du second point de vente.

« Au niveau de l'offre, nous allons apprendre à connaître quelles sont les attentes de la clientèle, qui ne sont peut-être pas les mêmes que rue Saint-Esprit, et nous nous adaptons ». Une chose est sûre, le maître des lieux n'a pas attendu pour développer une gamme de produits très demandée : celle du snacking. Les sandwiches,

pizzas, quiches et autres tartes salées qui partent comme des petits pains à l'heure du déjeuner pourront très bientôt être dégustés sur place, tout au long de la journée, dans une salle d'une dizaine de tables actuellement en cours d'aménagement en mezzanine. ■

➔ **Le Fournil Saint-Esprit Jaude.** 2, avenue Julien à Clermont-Ferrand. Ouvert du lundi au samedi de 7h30 à 19h30 non stop.

BRÉZET ■ Nouveau départ pour un restaurant routier plus que trentenaire

Deux femmes prennent les commandes

Cela fait plus de trente ans que la Croix du Sud est implantée au Brézet. Mais pour la première fois, ce sont deux femmes qui sont aux manettes de ce restaurant plébiscité par les routiers.

Isabelle Renoux et Valérie Magnan étaient auparavant commerçantes à Saint-Nectaire. A la recherche d'une affaire sur Clermont, elles ont eu un véritable coup de foudre pour cet établissement situé avenue Jean-Mermoz.

Routiers et employés

« On a tout de suite senti qu'il y avait une âme ici, nous souhaitions quelque chose de convivial et une ambiance familiale », confient les deux restauratrices, qui ont revisité la déco en misant sur les couleurs et une thématique, celle des belles voitures, une de leurs passions communes, avec le sport. Et la cuisine, bien sûr : Isabelle, qui est aux fourneaux, privilégie les recettes maison et les produits frais, elle qui est une in-



BAR-RESTAURANT. Valérie Magnan et Isabelle Renoux ont eu un coup de cœur pour cet établissement implanté depuis plus de trente ans dans la Z.I du Brézet. PHOTO FRANCK BOILEAU

conditionnelle de la cuisine dite traditionnelle. Bœuf bourguignon, boudin aux pommes, émincé de volailles, truffade et autres pâtés aux pommes de terre sont ainsi des classiques des - copieux - menus du jour servis midi et soir. « Les routiers constituent une partie importante de la clientèle, mais nous avons aussi

beaucoup d'actifs qui travaillent dans la zone industrielle », note Isabelle Renoux. Les nouvelles restauratrices misent aussi sur les vins d'Auvergne, qu'elles s'attachent à faire connaître aux Clermontois et aux visiteurs de passage, en proposant chaque mois le travail d'un producteur local. Bref, Isabelle et Valérie n'ont pas tar-

dé à insuffler leur supplément d'âme à cette Croix du Sud qui pour beaucoup est déjà devenu « Chez Isa et Val ». ■

Catherine Jutier
catherine.jutier@centrefrance.com

➔ **La Croix du Sud.** 103, avenue Jean-Mermoz. Tél. 04.73.90.63.49. Ouvert du lundi au jeudi midi et soir et le vendredi midi. Formules à partir de 8 € ; sandwiches maison 4,50 €. Formule quasi imbattable à 12 € ; jugez plutôt : entrée, plat, fromage, dessert, café et 1/4 de vin.