

Commerce

Après Le Marquis de Royat, le pâtissier Jérémie Daurat ouvre une deuxième boutique dans le centre de Clermont-Ferrand

CLERMONT-FERRAND COMMERCE - ARTISANAT GASTRONOMIE PUY-DE-DÔME

Publié le 17/12/2020 à 12h00



Le Marquis de Jaude aura également 30 places assises pour la restauration. © Thierry LINDAUER

Deux ans après avoir inauguré sa pâtisserie à Royat, Jérémie Daurat récidive avec Le Marquis de Jaude, à Clermont-Ferrand (Puy-de-Dôme). Une ouverture qui se conjugue avec son entrée chez les Toques d'Auvergne.

Ce n'est pas sans une certaine fierté que, au moment de la photo, Jérémie Daurat arbore sa veste avec l'inscription Toques d'Auvergne. « Je viens juste de la recevoir. » Une bonne nouvelle pour le pâtissier, qui se couple avec l'ouverture de sa deuxième boutique, rue Bonnabaud, à quelques pas de la place de Jaude.

Du Marquis de Royat, en 2018...

Surtout que son premier établissement, Le Marquis de Royat, n'est ouvert que depuis deux ans.

“ Nous avons commencé par de la pâtisserie, des chocolats et un salon de thé. Puis nous avons proposé un menu du jour, car le lieu compte quarante places assises. Cela a bien fonctionné donc je suis passé à une carte, puis, comme la demande était là, à un menu gourmand...”

Foie gras et œuf cuit à basse température ont ainsi fait leur entrée.

A lire aussi : [Le Marquis de Royat vous ouvre ses portes \(novembre 2018\)](#)

... au Marquis de Jaude, en 2020



Alors au vu du succès à Royat, « et comme nous avons la capacité de fournir deux boutiques », Jérémie Daurat a décidé de tenter l'aventure du Marquis de Jaude.

On y retrouve de la pâtisserie, bien sûr, avec la spécialité du chef : « un dôme de mousse verveine avec un cœur coulant à myrtille », ainsi que toute une partie snacking à emporter et une offre salée, comme ce civet de sanglier sauce grand veneur ou le filet de lieu noir, bisque de langoustine et polenta crémeuse.

A lire aussi : [Ces cookies made in Clermont-Ferrand font recette !](#)

Allier cuisine et pâtisserie

Au final, ces établissements reflètent le parcours de Jérémie Daurat, titulaire d'un bac pro cuisine au lycée hôtelier de Chamalières et d'une formation complémentaire à l'école nationale de pâtisserie d'Yssingeaux. Le tout agrémenté de passages dans de belles maisons. « J'ai pu ainsi découvrir différents aspects du métier. » Qu'il met en pratique aujourd'hui.

Marion Chavot

CLERMONT-FERRAND COMMERCE - ARTISANAT GASTRONOMIE PUY-DE-DÔME

A LIRE SUR LA MONTAGNE

Covid-19 - Quels départements pourraient connaître un nouveau confinement ?

La Montagne

Santé - Covid-19 : est-il vraiment possible d'être contaminé après avoir été vacciné ?

La Montagne

CONTENUS SPONSORISÉS

Intestins: Un truc simple pour les vider entièrement

Nutravia | Sponsorisé

Le Pouzin : Ces séniors se ruent sur cette mutuelle depuis la réforme 100 % santé

Assur-go.com | Sponsorisé

Profitez d'offres exceptionnelles sur l'Opel Grandland X !

Opel France | Sponsorisé

Les prix des prothèses auditives en 2021 vont vous surprendre !

Obtenez-vos-aides.fr | Sponsorisé

CONTENUS SPONSORISÉS
