

N°21

NUMÉRO 21 | MARS AVRIL 2019 | 4,95 €

# CLERMONT

le mag de la métropole auvergnate

*Le Bistro de la Mairie*

À table

**NANAZCA**  
C'EST LE PÉROU!

**L'ÉLEVEUR BOUCHER**  
DU PRODUCTEUR À L'ASSIETTE  
**AU FÛT ET À MESURE**  
LA MOUSSE EN SELF-SERVICE

**LE MARQUIS DE ROYAT**  
DU SUCRÉ-SALÉ DANS  
LES STUCS DE ROYAT

**LA FOLIE DES SENS**  
ESCAPADE GOURMANDE  
À SAINT-FLOUR

**SAINT-POURÇAIN**  
MON VIGNOBLE BIEN-AIMÉ

## LE GUIDE des bistrots gourmands

NOS BONNES ADRESSES  
POUR SE RÉGALER AU COIN DU ZINC



ESC 100 ans et plein de projets • Boulangerie Moderne Le bon pain de retour rue du Port • Overscan La communication globale • Inside Le concept store du Plateau central • Atelier Blatin L'élégance à la clermontoise  
• Laou Le recrutement intelligent • Carbiolice En pointe sur les bio plastiques  
• François Taillandier Mon Clermont à moi • Les incontournables...

L 18926 - 21 - F: 4,95 € - RD





{ Sucré, salé }

# LE MARQUIS DE ROYAT

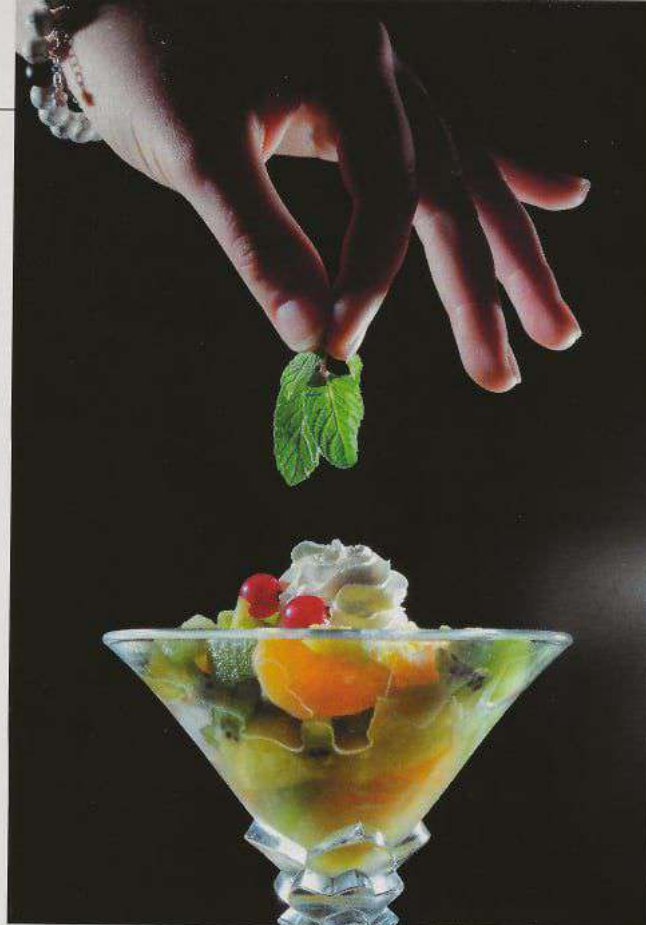
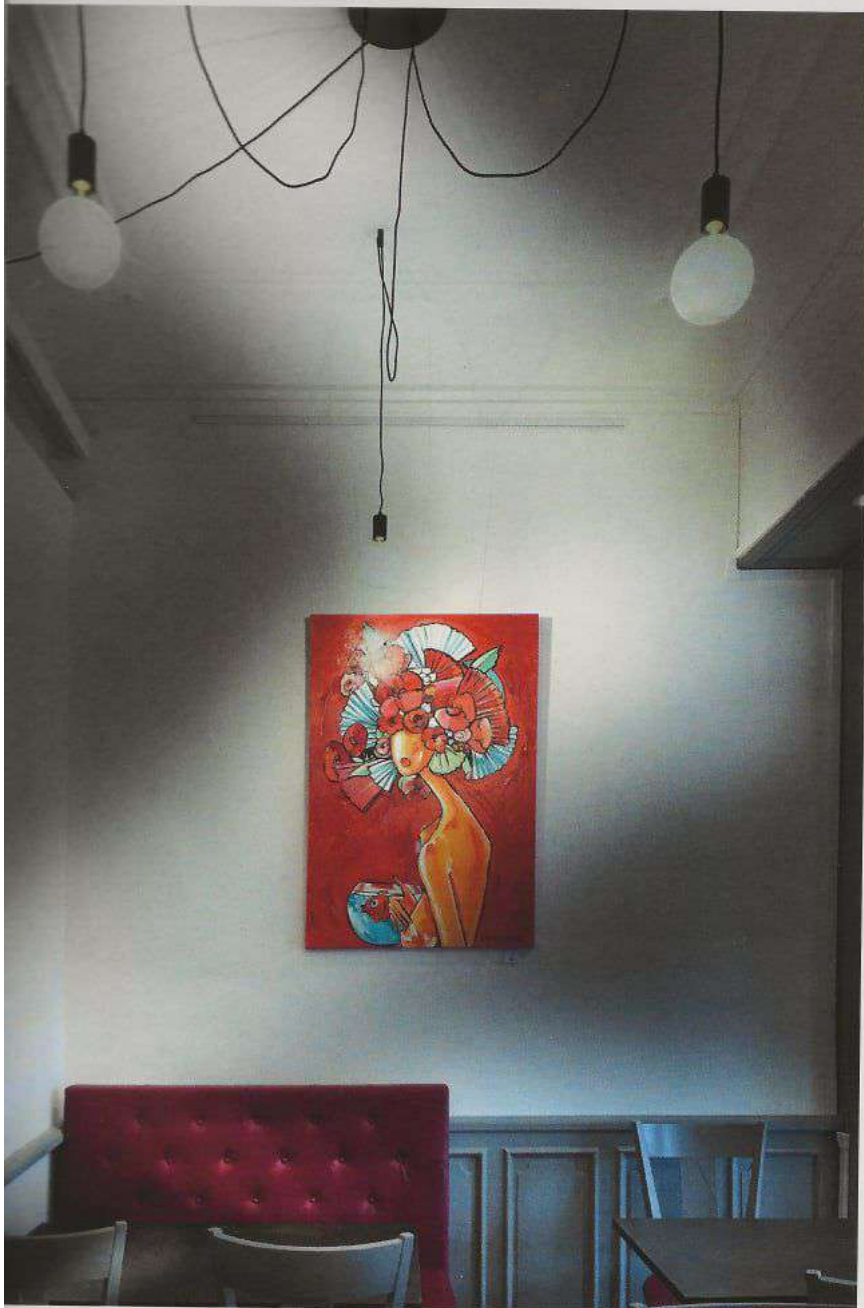


## Pâtisserie « et » restaurant

**C**hez le Marquis de Royat, on découvre une atmosphère contemporaine, décontractée et authentique en même temps, notamment avec ces deux colonnes mise au jour lors de l'abattement d'une cloison. Des toiles de François Groslière habillent les murs et confèrent au lieu une touche colorée et romantique. Un souci d'esthétique qu'on retrouve également dans les assiettes.

La très élégante devanture de cette ancienne chocolaterie est presque aussi délicieuse que le concept qu'elle dissimule : une pâtisserie doublée d'un restaurant. Un « deux en un » harmonieux imaginé par Jérémy Daurat, jeune chef de 31 ans, tout nouveau propriétaire du Marquis de Royat.

Le parcours professionnel de Jérémy Daurat explique cette attention portée à la présentation. À 31 ans, notre homme a déjà bien bourlingué, en France comme en Suisse. Il a travaillé aux côtés de Michel Troisgros, François Gagnaire, Rodolphe Regnault (l'Auberge du Pont, à Pont-du-Château), Didier Gigot (Le Petit Bonneval, à Pérignat-lès-Sarliève) ou encore le traiteur Gilles Bettiol. Depuis le mois de novembre, il est enfin son propre patron. Pour l'épauler, une équipe de six personnes :



LA VITRINE DES GÂTEAUX, C'EST UN PEU LA GALERIE DES GLACES DE VERSAILLES, À TRAVERS LAQUELLE OÙ CHAQUE REFLET NOUS RACONTE UNE HISTOIRE.

trois en cuisine et trois en salle. Dès l'entrée, on tombe sous le charme de cette pâtisserie où flotte des parfums de citron vert, de pistache, de fruits rouges ou de thé, que Jérémy adore marier au chocolat. La vitrine des gâteaux, c'est un peu la galerie des glaces de Versailles, où chaque reflet nous raconte une histoire. On laisse longtemps s'y balader son regard, le temps de faire son choix. Un millefeuille aux pommes ? Un baba au rhum ? Un entremet royal au chocolat ? Un dôme verveine-myrtilles ? Un paris-brest ? Un macaron pistache-framboise ? Une tartelette framboise ? C'est à vous de voir...

### Le dressage et le goût

Spacieuse, la partie pâtisserie ouvre sur la salle de restaurant. Trente-huit places y sont généreusement réparties en tables de deux ou de quatre, avec un mobilier de type bistrot à l'ancienne : pieds de tables en fonte, assises rouges et banquettes très confortables. Je choisis le menu complet avec mise en bouche incluse (le tout à 15,90 euros) : feuilleté d'escargot, millefeuille de crevettes, hachis Parmentier de canard aux patates douces et entremets citron vert (le choix de desserts est large, on s'en doute !). Séduit par le dressage et le goût, j'ai été agréablement surpris jusqu'à la fin, avec un excellent

chocolat maison pour accompagner mon café. Juste en face, outre le centre aqualudique Royatonic, il y a le parc thermal, qui s'avère idéal pour une promenade apéritive ou digestive, ou tout simplement pour déguster un gâteau dans un cadre végétal et apaisant. Les places de parking sont également un atout considérable, lorsqu'on a peu de temps pour déjeuner. Ouvert sept jours sur sept de 7 à 19 heures, le Marquis de Royat fait également office de salon de thé. ■

6, boulevard Vaquez, à Royat.

Tél. : 04 73 35 80 30.

Ouvert tous les jours de 7 à 19 heures.