



Jérémy Bonhivers et Sonia Lucas, Le P'tit Roseau, assiette Michelin
© Agence ISSOIRE

Le guide Michelin, ce sont bien sûr les étoiles... mais pas que. Dans le bassin issoirien, six restaurants peuvent se prévaloir de l'Assiette, une récompense qui vient saluer « Qualité des produits et tour de main du chef : un bon repas tout simplement ». Présentation.

Trois petits nouveaux arrivés dans le guide

Parmi eux, Jérémie Bonhivers, chef du **P'tit Roseau**, installé depuis 2011 à Issoire, mais qui a emménagé à l'automne 2016 devant la gare. « On est heureux, note le chef de 34 ans. La critique est très chouette et reflète bien notre cuisine, se réjouit-il. On essaie toujours de sortir des sentiers battus et que les gens n'aient pas l'impression de manger à la maison ».