

LE PETIT

GOURMET

GASTRONOMIE
ACTU DÉCOUVERTES
COUPS DE CŒUR
SHOPPING ET PLUS
SIAFFINITÉS
N°77 JUILLET-AOÛT 2018
GRATUIT



TRUCS ET TOQUES

LE LYCÉE VALÉRY LARBAUD
au Grand-Marché
de Vichy



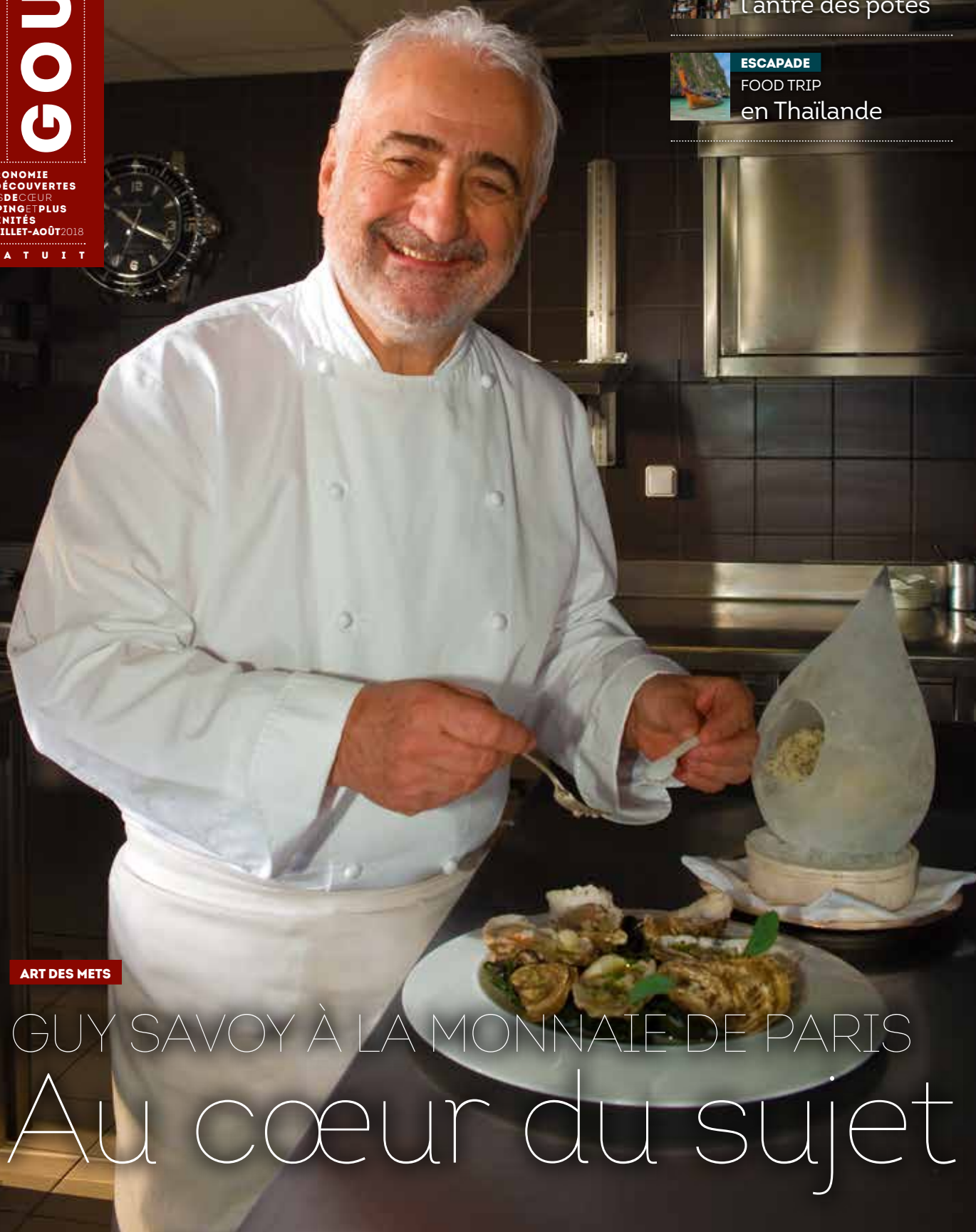
DÉCOUVERTE

INDIAN SALOON,
l'antre des potes



ESCAPADE

FOOD TRIP
en Thaïlande



ART DES METS

GUY SAVOY À LA MONNAIE DE PARIS

Au cœur du sujet

LE P'TIT ROSEAU

Parenthèse
végétale

BIEN CONNUE DES ISSOIRIENS, VOICI UNE ADRESSE INCONTOURNABLE POUR CET ÉTÉ. UNE TERRASSE OMBRAGÉE ET UNE CUISINE FRAÎCHE ET CRÉATIVE, AU P'TIT ROSEAU, LE CHEF JÉRÉMY BONHIVERS, INFLUENCÉ PAR LE GÉNIE DE JEAN SULPICE, PROPOSE UNE EXPÉRIENCE CULINAIRE PLEINE DE SENSIBILITÉ.

Direction Issoire. Face à la gare, se trouve un petit coin de verdure. Une large terrasse ombragée offre une petite bulle d'oxygène.

Le P'tit Roseau porte bien son nom. Ici, pas de carte, une formule du jour pour le midi renouvelée quotidiennement et un menu fixe pour le soir et le dimanche midi qui change chaque mois au gré des saisons permettent au chef de distiller sa cuisine pleine de fraîcheur.

À table, le service souriant met tout de suite à l'aise. Aujourd'hui, l'entrée propose des rillettes de poissons et une soupe à l'oignon revisitée avec ses chips de patates douces, de betteraves et de panais. Présentation soignée, délicate, mes voisins expriment leur admiration : « *mais c'est une véritable œuvre d'art !* ». On s'en rapproche effectivement. Le jeu des couleurs, des saveurs, des textures sur une soupe

à l'oignon onctueuse à souhait, on ne s'ennuie pas dans l'assiette. Avec une touche d'élégance apportée par quelques petites fleurs disposées ci et là.

FILET MIGNON EN 3D

Quand arrive le plat, j'ai la même impression : un plat construit, réfléchi, une explosion de couleurs et cette touche végétale qui vient contrebalancer avec la pièce carnée. Le filet mignon de porc et ses petits légumes se déclinent en 3D. Le premier mot qui me vient à l'esprit : la sensibilité. Et le souci de mettre un peu de spectacle dans l'assiette. Telle une colonne vertébrale, la touche végétale se retrouve même dans le dessert avec la poire pochée, meringue, sponge cake au chocolat, sorbet mangue et chantilly où viennent se poser quelques pousses d'agastache qui font toujours leur petit effet avec leur petit goût d'anis.

Pour en savoir un peu plus sur l'univers du P'tit Roseau, je me rapproche des cuisines. Je rencontre le chef Jérémie Bonhivers, maître restaurateur. D'où vient cette sensibilité ? Cette justesse ? « *J'ai travaillé trois ans chez Jean Sulpice (chef étoilé anciennement installé à Val Thorens qui officie désormais sur les bords du lac d'Annecy, NDLR)* », m'explique-t-il. Je comprends mieux cette fameuse touche végétale avec des plantes aromatiques sélectionnées avec soin. « *Je pars parfois dans le Sancy cueillir mes propres plantes et fleurs, mais je m'approvisionne souvent chez Chris Kilner* », un Anglais installé près d'Issoire qui cultive des micro-pousses pour les chefs de la région. Du fait-maison, des produits frais, du local tant que possible, Le P'tit Roseau propose de la vraie cuisine. La lecture du menu du soir me donne déjà envie de revenir. Pour profiter un jour d'été, et pourquoi pas le dimanche puisque c'est ouvert à midi, de cette fabuleuse terrasse et vivre une nouvelle expérience culinaire où le végétal vient sublimer le moindre plat. Mais attention, pensez à réserver pour vous laisser porter par l'univers du chef.

→ MATHILDE JARLIER

www.lepetitroseau.fr

