

# Au P'tit Roseau à Issoire, « on est heureux »

Ils sont cinq restaurateurs du Puy-de-Dôme à avoir obtenu l'Assiette dans le nouveau guide Michelin. Parmi eux, Jérémy Bonhivers, chef du P'tit Roseau, installé depuis 2011 à Issoire.

« On avait vu quelqu'un du guide pendant l'été et quand on lui avait demandé si on le méritait, il nous avait dit : "Vous verrez en janvier" ». Lundi dernier, Sonia Lucas a scruté le site internet du guide Michelin de près... jusqu'au moment où elle a vu avec bonheur s'afficher le nom du P'tit Roseau, restaurant qui a emménagé devant la gare à l'automne 2016, et qu'elle tient avec son mari, Jérémy.

## En route vers le Bib gourmand

« Un emplacement pas glamour mais largement compensé par la cuisine enthousiasmante de Jérémy Bonhivers [...] De quoi passer un super moment ». C'est par ces mots que le Guide rouge a salué le travail réalisé par le jeune chef de 34 ans. « On est



**COLLECTIF.** « Cette Assiette Michelin, c'est une récompense pour toute l'équipe », insiste Jérémy Bonhivers, à la tête du P'tit Roseau depuis 2011 avec son épouse, Sonia (à droite).

heureux. 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 ».

Pour ce cuisinier passé chez plusieurs étoilés, et formé notamment chez Jean Sulpice à sa période Val Thorens, l'entrée dans

le guide est une récompense pour l'équipe, mais aussi « un encouragement pour le Bib gourmand ».

En attendant, il espère au printemps et à l'été voir débarquer une clientèle extérieure, voire étrangère, avide des avis du Guide rouge.

Des visiteurs qui n'auront que l'embarras du choix puisqu'outre

l'étoile de l'Atelier Yssourien, le bassin issoirien compte six adresses récompensées d'une Assiette Michelin. « On a cette chance de tous s'entendre et cela donne un dynamisme », se félicite le nouveau lauréat, qui veille aussi à se servir au maximum chez les artisans et producteurs locaux. ■