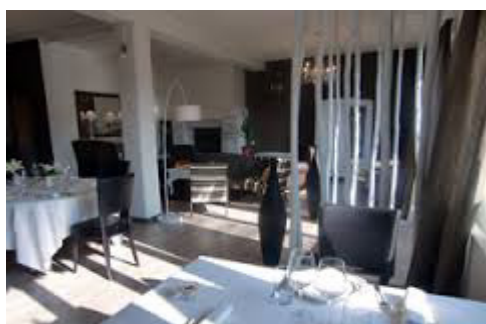




L'Auvergne fait son show en cuisine, adopte les bonnes tables, ne compte plus les étoiles. Et Toques !



NOUVELLE STAR, LE CARROUSEL

Maringues ••• Puy-de-Dôme

Olivier et Dominique Said aiment faire tourner les têtes et les papilles, entre cuisine aux accents du sud et produits fermiers auvergnats. Ancien chef tournant et chef saucier chez Bocuse, Olivier a créé ce restaurant en 2000 et vient d'obtenir sa **première étoile au guide Michelin**. Une reconnaissance officielle pour cette belle adresse dans les petits papiers des fins gourmets depuis longtemps. www.restaurant-lecarrousel.com



ESSAI TRANSFORMÉ, L'EN-BUT

Clermont-Ferrand ••• Puy-de-Dôme

Jeune chef du restaurant *L'En-But*, Stéphane Raniéri est dorénavant partenaire des Toques d'Auvergne, association de restaurateurs d'Auvergne. Situé dans un des tournants du stade Michelin, temple officiel des matchs de rugby et de l'ASM, le restaurant n'est pas ouvert aux seuls fans de l'équipe. Il régale aussi quotidiennement les gourmets avec une cuisine inventive et raffinée. www.lenbut.com



VALEUR SÛRE, LA TABLE DE MARLÈNE ♥

Vichy ••• Allier

Marlène Chaussemy et Bruno Cassard vous accueillent dans un lieu exceptionnel, un vaisseau rond flottant sur les eaux de l'Allier, et vous proposent deux ambiances. Atmosphère brasserie avec *La Rotonde*, univers gastronomique de *La Table de Marlène*, avec Marlène aux pianos. Sans oublier le salon de thé *Les gourmandises volcaniques de Marlène* pour partir avec un souvenir gourmand de cette belle table vichyssoise. www.restaurantlarotonde-vichy.com



FRAÎCHEUR, BAMBOU ET BASILIC

Le Puy-en-Velay ••• Haute-Loire

Voici l'un des nouveaux Bib du guide Michelin 2014. Rien d'étonnant puisque Michaël Ruat demi-finaliste du meilleur apprenti cuisinier de France en 2000 fit ses armes dans les meilleures tables de la région et d'ailleurs. Avec Amandine Parat, il est à la tête de son restaurant depuis 2011, défendant ensemble une cuisine traditionnelle de saison, pleine de fraîcheur. www.bambou-basilic.com



COMPLICITÉ, *B2K6*

Lempdes ●●● Puy-de-Dôme

La réunion des talents de Jérôme Bru, chef cuisinier, et Romain Billard, sommelier, a donné naissance à une cuisine entre bistronomie et gastronomie. Inventive et audacieuse, leur cuisine de marché surprend et donne l'envie de revenir pour se laisser envouter de nouveau. Une belle harmonie qui vient de gagner la reconnaissance du guide Michelin, bien après celle des habitués. www.b2k6.com



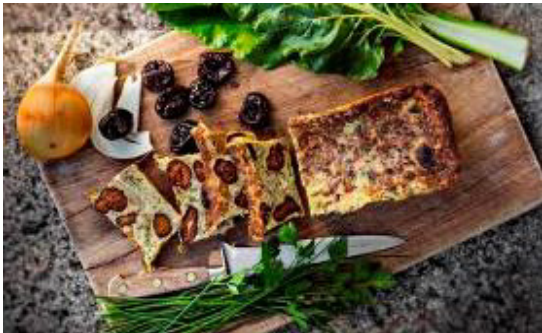
BISTRONOMIE, *LE BISTROT ZEN*

Montpeyroux ●●● Puy-de-Dôme

Cyrille Zen, étoilé en 2011 à La Bergerie de Sarpoil, vient d'ouvrir le 7 mai un deuxième établissement dans le village de Montpeyroux. La cuisine de bistrot offrira un autre visage des talents de ce jeune chef, une cuisine tournée vers le circuit court mettant en valeur les producteurs des alentours.

<https://fr-fr.facebook.com/cyrillezen>

NOUVEAU



AUBERGE ATTITUDE, *LA FERME DU BRUEL* ♥

Saint-Illide ●●● Cantal

Mettez-vous en mode ferme à l'*Auberge du Bruel*, un petit bijou gastronomique du Cantal. Après la découverte de l'exploitation, la table de Françoise Feys réjouira les plus pointilleux avec sa cuisine de terroir revisitée. Simplicité et convivialité qui cachent une sophistication des plats inattendue pour une ferme-auberge.

www.aubergedubruel.com

NOUVEAU



CONVIVALITÉ, *L'ARBRE VAGABOND*

Le Chambon-sur-Lignon ●●● Haute-Loire

Loin des fast-foods, de la « malbouffe » et de l'individualisme, *L'Arbre vagabond* met en exergue les petits producteurs du coin, la douceur du temps et les plaisirs partagés autour d'un verre... et d'un livre. Dans l'ancien atelier de typographie de Cheyne Editeur, vous pourrez découvrir au cœur d'une librairie une sélection de vins bio et nature, déguster des tapas, des assiettes du jour, de la charcuterie et des fromages de pays. Et tout au long de la journée des pâtisseries, un choix de jus de fruits frais, de thés et de cafés... www.arbre-vagabond.fr

COMITÉ RÉGIONAL DE DÉVELOPPEMENT TOURISTIQUE D'AUVERGNE :

Contact Presse : Corinne BOULEGUE - 04.73.29.49.46 - mail corinne.boulegue@crdt-auvergne.fr

Crédits photos : Le carrousel ; l'En-But ; CRDTA/Denis Pourcher ; Bambou et Basilic ; B2K6/Nathaël Verdier - NG-Creation.fr ; CRDTA/Sébastien Martin ; CRDTA/Pierre Soissons ; L'Arbre vagabond.