

Menus dans les écoles publiques de Clermont 28 mars-1^{er} avril

■ **Produit bio**

Lundi 28 mars

VÉGÉTARIEN

- Pois chiches, légumes sauce coco curry
- Semoule
- Fromage fouetté
- Ananas

Mardi 29 mars

- Carottes râpées
- Bœuf bourguignon
- Blé pilaf
- Comté
- Compote de fruits

Mercredi 30 mars

VÉGÉTARIEN PAIN BIO

- Chou rouge vinaigrette
- Vol au vent
- Riz
- Fromage blanc
- Poire au sirop

Jeudi 31 mars

VÉGÉTARIEN

- Aiguillettes de poulet
- Brocolis
- Cantal
- Orange

Vendredi 1^{er} avril

PAIN BIO

- Salade verte, dés d'emmental
- Poissonnette
- Pâtes aux légumes
- Crème aux œufs
- Oreillon d'abricot



Source : Mairie de Clermont

LA MONTAGNE

Clermont → Vivre sa ville

TOUR DE TABLES ■ Retrouvez notre rubrique chaque samedi et notre newsletter sur les restaurants chaque jeudi

Alerte nouveauté : le banh mi de Buumii

Chaque samedi, on vous fait découvrir un restaurant testé et approuvé. Aujourd'hui, direction un lieu qui vient tout juste d'ouvrir : Buumii.

Marion Chavot

marion.chavot@centrefrance.com

On adore découvrir de nouvelles adresses gourmandes. Et c'est le cas, rue des Minimes, avec Buumii, qui a ouvert ses portes il y a quelques semaines.

■ **Le lieu.** La rue des Minimes, décidément, n'en finit plus de proposer de belles adresses gourmandes. Dernière en date : Buumii, qui a pris place, mi-février, dans un ancien garage. Pour vous décrire les lieux : quinze places à l'intérieur, bientôt autant en extérieur, un comptoir, une vue sur la cuisine, des murs blancs, des chaises en métal, noires, jaunes, bleues, de gros coussins...

■ **Le patron.** Son visage n'est pas inconnu dans le monde de la gastronomie puisque Manh Ha Doan est le chef du 62, le restaurant de la rue Fontgèze auréolé d'un Bib gourmand. Il avait envie d'une nouvelle aventure et durant le confinement, il a réfléchi au concept. En l'occurrence des banh mi, ces sandwiches vietnamiens qui ont bercé sa jeunesse. « On en mangeait



ÉQUIPE. Le chef du 62, Manh Ha Doan (à droite sur la photo), s'est lancé dans une nouvelle aventure. PHOTOS RÉMI DUGNE

tout le temps. Même en pleine nuit ! » Le chef se partage désormais entre ses deux adresses.

■ **La cuisine.** Elle allie les deux cultures de Manh Ha Doan, parti à 17 ans du Vietnam. « Les marinades, les assaisonnements, c'est l'Asie. Et j'utilise des techniques culinaires françaises. » Les viandes et les poissons sont saisis à la plancha, les desserts présentent différentes textures,

comme ce tiramisu étonnant mêlant coriandre et agrumes, saupoudré de thé matcha. Le ketchup est une composition du chef. Tout comme la recette des pains, confectionnés ensuite par Pain Paillasse.

■ **Notre plat coup de cœur.** Nous n'avons pas goûté les bowls, avec notamment des nems (vraiment) faits maison. Ce sera pour la prochaine fois. Là, nous avons

voulu découvrir le banh mi au porc mariné et grillé, accompagné de pickles carottes-daïkon (grand navet blanc) excellents, de crudités et d'un jus de viande, sans oublier les herbes fraîches comme la coriandre. Pour changer des frites, ce banh mi est servi avec des paillasons de patates douces, sur lesquels du sel à la fève tonka est ajouté au dernier moment. Un régal !

■ **On boit quoi ?** Et pourquoi pas une bière pour accompagner son banh mi ? Pour le coup, le chef ne propose que du local, avec la brasserie 360 (pour ceux qui ne sont pas encore au courant, elle vient d'ailleurs d'ouvrir un comptoir à bières et boutique place de Jaude. On vous en reparle très vite). Mais aussi des eaux pétillantes infusées aux fruits bio.

■ **L'addition.** Banh mi seul : 8 à 9,50 euros ; avec l'accompagnement : 11,50 euros ; avec boisson et dessert : 17,30 euros. Bowl : 14,80 euros. Dessert : 5 à 5,50 euros. Bière : 4,20 euros.

■ **L'adresse.** Buumii, 4 Rue des Minimes, à Clermont-Ferrand. Ouvert mardi, de 19 heures à 21 h 30 ; du mercredi au vendredi, de 11 h 30 à 14 heures et de 19 heures à 21 h 30 ; le samedi de 12 heures à 14 h 30 et de 19 heures à 21 h 30. Sur place, à emporter ou en livraison. Tél. 09.84.14.98.36. ■



SPECIALITÉ. Le banh mi.

Rest'Hotel & Métiers de Bouche

SALON PROFESSIONNEL

ENTRÉE GRATUITE RÉSERVÉE AUX PROFESSIONNELS

— 27.28 MARS —

CLERMONT-FERRAND - GRANDE HALLE D'Auvergne
9H30 > 19H www.rest-hotel.fr/clermont-ferrand Salon Rest'Hotel Clermont-Ferrand

GAGNEZ DU TEMPS
TÉLÉCHARGEZ VOTRE BADGE
GRATUITEMENT
WWW.REST-HOTEL.FR/CLERMONT-FERRAND



Tour de Tables

Découvrez des restaurateurs inspirés, des plats enchanteurs et toute l'actu gourmande !



Inscrivez-vous à notre newsletter sur :
https://www.lamontagne.fr/newsletters/MT_Tour_de_tables