



Le chef Manh Ha Doan propose les Banh mi Bougnasiat.



Le truffade pastrami est une des spécialités du Bien Roulé d'Estelle Hébrard.

CLERMONT-FERRAND

Les chefs craquent pour la street food

Les confinements successifs auront parfois nourri l'inspiration des chefs. À Clermont, deux d'entre eux ont ouvert récemment leur adresse de street food, avec une signature plus gastronomique et bien sourcée. Truffade twistée, bourriol dépoussiéré, ou banh mi bistrannique, la créativité s'amuse avec la tendance à emporter.

C'est une tendance déjà observée ailleurs, avec le Croq'Michel de Michel Sarran qui revisite le croque-monsieur à Toulouse et à la gare de Lyon, ou encore toujours dans la ville rose, Le Capucin et le Fast Cook de Sébastien Bras. À Clermont-Ferrand, l'entrée de la rue du 11-Novembre, à deux pas de la place de Jaude, l'enseigne attire forcément l'œil avec son nom Bien Roulé. À l'intérieur, ce sont deux spécialités auvergnates qui se voient distillées avec tous les codes de la *street food*. La truffade se décline en mode barquettes pratiques à manger, et le bourriol, cette crêpe rustique du Cantal à la farine de blé noir est roulée sur elle-même, renfermant des produits locaux préparés et cuisinés sur place. Offrir le terroir à emporter, telle était l'idée d'Estelle et Emmanuel Hébrard

du restaurant étoilé L'Ostal. Derrière ce projet, c'est l'innovation poussée par le confinement et l'offre en VAE que l'on trouve. « Nous proposons une truffade roulée dans un bourriol, une crêpe épaisse rustique de la région à base de sarrasin. Et déjà quand j'avais découvert cette recette qu'Emmanuel a héritée de son grand-père il y a trois ou quatre ans, je m'étais dit que le support était idéal pour du snacking. Et le confinement m'a permis de creuser l'idée », explique Estelle Hébrard. Depuis décembre, elle a donc délaissé son poste de directrice de salle dans l'adresse gastronomique pour se focaliser à 100 % sur Bien Roulé. La priorité de ce projet : « Nous voulions réactualiser les recettes traditionnelles et les rendre accessibles et plus alléchantes pour les 25-35 ans. » Et ça marche. La truffade connaît une nouvelle jeunesse avec un pulled pork ou un pastrami de

bœuf. Les ingrédients locaux sont largement valorisés, comme la truite de Loire, le porc fermier d'Auvergne, l'Huilerie de Blot, la pâte à tartiner Lorlut pour les bourriols sucrés, ou les légumes cultivés sur la plaine de la Limagne... Quant au bourriol, il enveloppe une volaille fermière marinée au citron vert sauce chimichurri ou un jambon d'Auvergne affiné accompagné d'un coleslaw, de pickles d'oignons doux, de tomme fraîche et de sauce cornichons.

TERRAIN DE JEU CRÉATIF

Un peu plus loin, rue des Minimes, c'est le chef du resto bistrannique Le 62, rue Fontgèze, qui a ouvert en mars 2022 sa vision de la *street food* vietnamienne : le Buumii. « Pendant les confinements, j'ai vraiment ressenti ce besoin de créer. Et le banh mi est vraiment le mets que j'aime le plus manger quand je suis au pays. Et c'est une spécialité qui permet d'être libre dans la création. »

Manh Ha Doan offre ainsi une vision élégante, moderne et généreuse du célèbre sandwich banh mi. À l'intérieur de cette baguette imaginée avec la boulangerie clermontoise du Pain Paillasse, se côtoient des ingrédients premium et locaux au maximum.

« Nous gardons aussi une vision de cuisinier. Tous les fonds de viandes et les fumets de poisson sont faits maison. » Le grand classique au porc grillé s'inspire de la recette traditionnelle, et les autres ont suivi l'inspiration du chef. Comme le Bougnasiat aux boulettes de bœuf aux herbes d'Asie et tomme fraîche, cacahuètes et jus de viande. L'originalité est poussée jusque dans les sides. Exit les frites, bienvenus les paillassons de patate douce. Ou les fingers d'aligot chez Bien Roulé. Ou quand la *street food* décuple l'inspiration des chefs. ●