

Tour de tables

Restaurants à Clermont-Ferrand : Le 62, nouvelle bonne adresse à découvrir rue Fontgiève

Publié le 28/09/2019 à 11h00



Un jeune couple de restaurateurs vient de s'installer rue Fontgiève, où il propose une cuisine bistro-bonomique simple et bien tournée. © BOILEAU FRANCK

Quoi de neuf côté restaurants à Clermont-Ferrand ? Une nouvelle adresse à découvrir pour un repas plaisir : Le 62, fraîchement installé rue Fontgiève.

On a toujours très bien mangé à Fontgiève, où le nombre de restaurants n'a d'égal que la diversité des cuisines proposées. La semaine dernière, on a testé le « petit dernier », et on vous conseille d'en faire de même.

Le lieu

Il abritait, depuis des années, un restaurant de spécialités marocaines. Le Marrakech a baissé le rideau, emportant avec lui son décor aux couleurs chaudes et ses miroirs dorés. Le 62 lui succède : voilà un bistrot moderne au cadre épuré, murs bleu pâle et ardoises noires au mur, tables en bois design et belle terrasse à l'arrière.

Les boss

Un jeune couple est aux manettes : c'est leur première affaire et ils sont tout à ce qu'ils font. De la passion, de l'application. Pas mal de stress aussi, celui du rodage et de ses petits couacs inhérents aux premiers services. Manh Ha Doan est un ancien élève du lycée de Chamalières, il a fait son apprentissage auprès de Laurent Jury, à La Belle Meunière (Royat). Uyen Vu est sa compagne et associée ; elle est passée par le même établissement, filière BTS gestion hôtelière.

L'esprit

« Nous, on veut proposer une cuisine d'envie. Faire ce que l'on a envie de faire et ce que les saisons nous permettent de faire », résume le chef. « Simple et convivial », c'est l'esprit.

Une bistronomie non formatée, associant des plats voulus plutôt classiques (sur le papier) et des recettes pimpées de petites touches asiatiques, révélant d'étonnantes saveurs d'épices et d'herbes, réminiscences de la cuisine familiale au Vietnam, où l'un et l'autre ont grandi.

L'assiette

Un menu déjeuner unique chaque jour, pas plus. Il complète une carte courte montée autour de plats réalisés avec des produits d'ici, bio aussi souvent que possible. La formule choisie pour démarrer est celle-ci, il n'est pas interdit qu'elle évolue, glisse le chef. C'est appétissant sur le principe et réjouissant côté dégustation.

L'assiette de maquereaux grillés, escabèche acidulée à la moutarde et nectarine en compotée a fière allure. La soupe de melon à la menthe et glace vanille est un dessert beaucoup plus élaboré que son intitulé et le magret de canard sauté, bigarade aux myrtilles et épices, polenta aux lentilles, inscrit au menu « Entre deux terres », nous donne carrément envie de revenir.

L'addition

Menu déjeuner : 15,50 € (plat - dessert + un verre de vin ou un quart d'eau minérale) servi du mardi au vendredi. Menus à 19 € et 29 €.

Où et quand ?

Le 62, au 62, rue Fontgiève, à Clermont-Ferrand. Ouvert du mardi au samedi, midi et soir et (bon à savoir) le dimanche soir. Tél. 04.73.36.18.49. Tickets restaurants acceptés le midi.

Catherine Jutier