



# FÊTE DE LA GASTRONOMIE

Au cœur du produit

22 23 24  
SEPTEMBRE 2017

[clermont-ferrand.fr](http://clermont-ferrand.fr)

[fete-gastronomie.fr](http://fete-gastronomie.fr)

## Redécouvrez la pompe auvergnate !



# Redécouvrez la pompe auvergnate

Clermont-Ferrand fête la gastronomie les 22, 23 et 24 septembre 2017. Le thème national, « Au cœur du produit », démontre toute l'importance que nous accordons à l'origine et à la qualité des productions.

Notre ville répond parfaitement à ces attentes car elle est au cœur d'un territoire, entre plaine et montagne, riche de nombreux produits de qualité. Les plus connus sont bien sûr les fromages, les vins d'Appellation d'Origine, les charcuteries et salaisons d'Indication Géographique Auvergne, les produits du maraîchage et de l'arboriculture. Nous pouvons nous procurer chaque semaine ces produits authentiques sur les étals des marchés de notre métropole. Ces circuits courts sont largement plébiscités et la réussite du Marché de Jaude le démontre parfaitement. C'est ce paysage gourmand de productions et de transformations parfois plus confidentielles que préservent nos traditions. Ce sont des femmes et des hommes qui font la gastronomie, pas seulement des produits. Ils sont producteur-trice-s, artisans et distributeur-trice-s, passionné-e-s et amoureux-euses de notre terroir.

La Fête de la gastronomie est l'occasion de les mettre à l'honneur, en nous permettant de créer, chaque jour, une cuisine de qualité, inventive et gourmande.

N'hésitez pas pendant ces trois jours à aller à la rencontre de cette diversité culinaire et des passionnés-e-s qui travaillent au quotidien dans de nombreux quartiers de notre ville.

**Olivier Bianchi**

Maire de Clermont-Ferrand  
Président de Clermont Auvergne Métropole

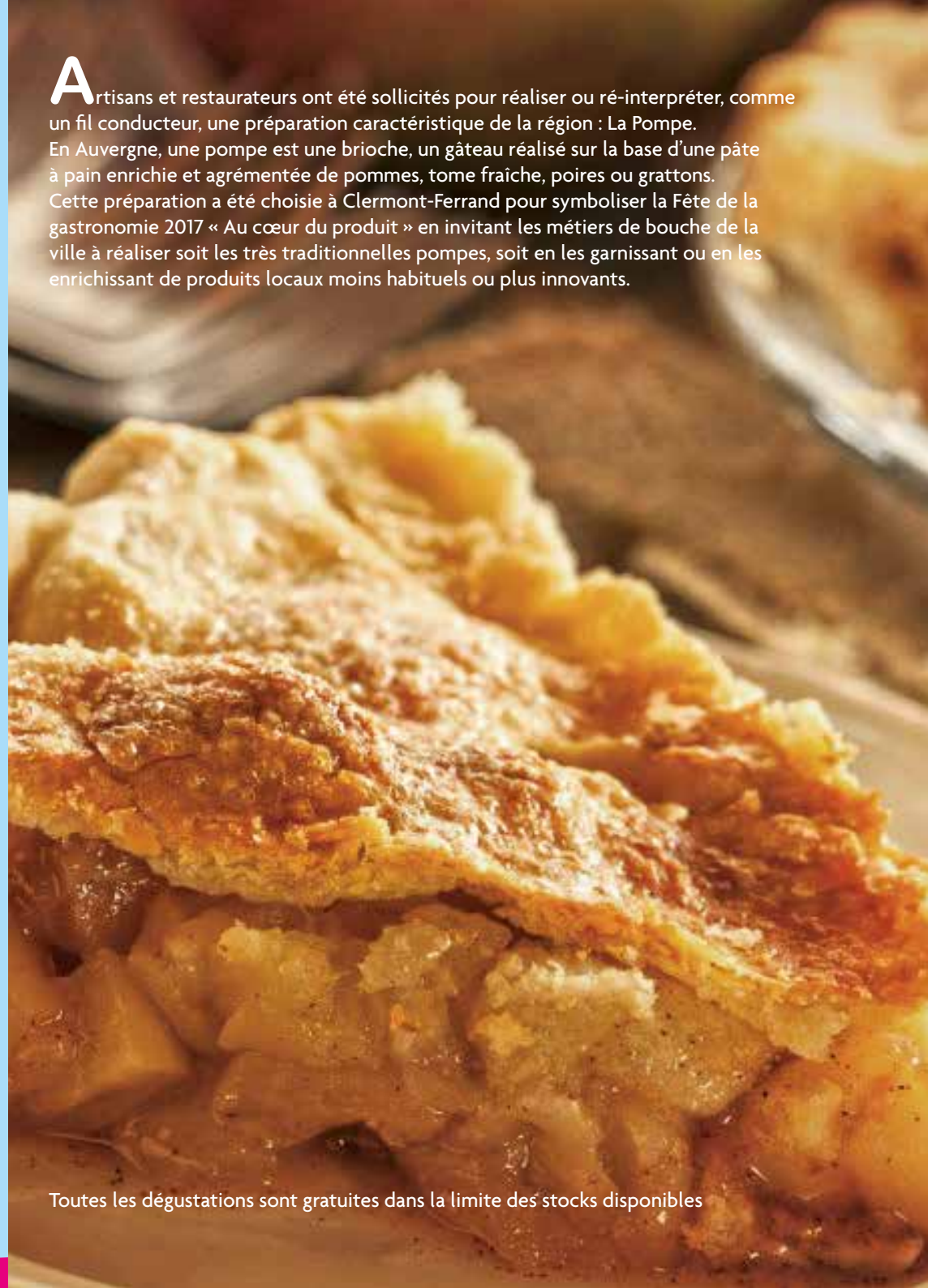


**Saïd Akim Bara**

Adjoint au Commerce  
et à l'artisanat



Artisans et restaurateurs ont été sollicités pour réaliser ou ré-interpréter, comme un fil conducteur, une préparation caractéristique de la région : La Pompe. En Auvergne, une pompe est une brioche, un gâteau réalisé sur la base d'une pâte à pain enrichie et agrémentée de pommes, tome fraîche, poires ou grattons. Cette préparation a été choisie à Clermont-Ferrand pour symboliser la Fête de la gastronomie 2017 « Au cœur du produit » en invitant les métiers de bouche de la ville à réaliser soit les très traditionnelles pompes, soit en les garnissant ou en les enrichissant de produits locaux moins habituels ou plus innovants.



Toutes les dégustations sont gratuites dans la limite des stocks disponibles

# Vendredi 22 Septembre

## Jardin Lecoq

Pavillon Lecoq - 18 h

**Rendez-vous pour le lancement des festivités avec le syndicat de l'AOC Côtes d'Auvergne, le syndicat des cinq fromages AOP d'Auvergne, mais aussi le consortium des producteurs de saucissons, saucisses sèches et jambons d'Auvergne d'indication géographique protégée. Ils vous feront déguster les produits emblématiques de nos territoires en présence de Régis Marcon, chef auvergnat triplement étoilé, membre des Toques d'Auvergne. L'association des Toques d'Auvergne ainsi que les élèves de l'Institut des métiers vous feront découvrir et goûter les pompes dans toutes leurs diversités.**

Jambon d'Auvergne, saucisson sec d'Auvergne, saucisse sèche d'Auvergne sont depuis 2016 des Indications géographiques protégées. L'IGP est portée par le Consortium des salaisons d'Auvergne, qui regroupe une quinzaine de salaisoniers régionaux, ainsi que leurs partenaires de l'amont (groupements d'éleveurs et découpeurs). [www.saucisson-jambon-auvergne.com](http://www.saucisson-jambon-auvergne.com)

Le vignoble des Côtes d'Auvergne est une AOC depuis 2010 avec cinq dénominations locales : Madargue, Châteaugay, Chanturgue, Boudes (en rouge uniquement) et Corent (en rosé). L'aire d'appellation, de près de 300 ha, répartie sur 53 communes est principalement localisée le long de l'Allier, sur les premiers coteaux qui bordent la plaine de la Limagne et sur les contreforts volcaniques de la Chaîne des Puys. L'AOC autorise trois cépages : gamay, pinot noir et chardonnay.

En 2017, 35 viticulteurs indépendants et près de 65 viticulteurs livrant à Saint-Verny Vignobles ont revendiqué l'AOC. Les vins issus de cépage (syrah, sauvignon, 100 % pinot noir...) hors appellation peuvent être revendiqués comme vins IGP Puy-de-Dôme.

[www.fedeviti-puydedome.com](http://www.fedeviti-puydedome.com)

Déguster les cinq fromages AOP d'Auvergne, c'est goûter la richesse de nos prairies, de nos paysages et de nos valeurs. Le Cantal, le Saint-Nectaire, la Fourme d'Ambert, le Bleu d'Auvergne et le Salers comptent parmi les fleurons de la gastronomie auvergnate. Chacun des cinq fromages, fabriqué sur un terroir particulier, bénéficie d'une Appellation d'origine protégée (AOP), un signe distinctif qui donne au produit ses lettres de noblesse et garantit son origine et sa qualité.

[www.fromages-aop-auvergne.com](http://www.fromages-aop-auvergne.com)

L'association des Toques d'Auvergne rassemble des chefs de l'Allier, du Cantal, de la Haute-Loire et du Puy-de-Dôme passionnés de cuisine. Ils sont une petite cinquantaine de chefs répartis sur l'ensemble du territoire auvergnat, ancrés dans leur terroir et fiers de l'être. Ils sont tous animés par la passion de leur métier et l'amitié fraternelle.

[www.toques-auvergne.fr](http://www.toques-auvergne.fr)

L'Académie des gastronomes du Puy-de-Dôme a pour but de promouvoir et de défendre le patrimoine gastronomique auvergnat. Elle décerne un prix récompensant les professionnels de produits de bouche du département du Puy-de-Dôme appelé les Fourchettes d'Or.

[www.gastronomes63.com](http://www.gastronomes63.com)



## Écoles de la ville de Clermont-Ferrand

Le vendredi midi, tous les enfants des écoles élémentaires de la Ville de Clermont-Ferrand se verront proposer par les équipes des restaurants scolaires un menu spécial Fête de la gastronomie.



## Le Marché saint-Joseph

Rue de Maringues - de 8 h à 12 h

Les producteurs de la Halle Saint-Joseph (association La Jonquille) et les chefs cuisiniers, Jean-Claude Leclerc, Wilfrid Chaplain, Fred Coursol, Bernard Andrieux, Raynald Croix, Martial Ray, Xavier Beaudiment, Alain Vacher, Emmanuel Hébrard et Arkadiusz Zuchmanski fêtent la gastronomie en vous invitant à venir goûter les produits auvergnats.

## quartier des vergnes

L'Institut des métiers

14, rue du Château-des-Vergnes - dès 12 h

Les apprentis réalisent un menu spécial Fête

de la gastronomie servi au restaurant d'application, conçu et préparé sous la direction d'Emmanuel Hébrard, chef du restaurant l'Ostal.

Prix du repas hors boisson : 20 €.

Réservation obligatoire dans la limite des places disponibles au 04 73 23 60 00.

## Marché saint-Pierre



Place Saint-Pierre

En matinée

Démonstrations de cuisine réalisées par les apprentis de l'Institut des métiers.

De 15 h à 16 h 45

Le chef étoilé Arkadiusz Zuchmanski du restaurant Apicius présentera ses recettes en dégustation et vente.

Vous pourrez aussi profiter de dégustations à l'initiative des commerçants de la halle toute la journée.

Venez découvrir et déguster les variétés locales de fruits avec le Conservatoire des espaces naturels d'Auvergne (Cen). Depuis 30 ans, le Cen collecte les anciennes variétés fruitières d'Auvergne, recueille les témoignages, les savoir-faire sur la culture et les pratiques culinaires, forme et informe le public. Ce travail est mené en collaboration avec des particuliers, des collectivités, des pépiniéristes, des arboriculteurs. Aujourd'hui, 42 vergers conservatoires labellisés abritent les richesses de nos terroirs.

Répondez à des questions sur la culture gastronomique pour gagner l'un des nombreux lots offerts par les commerçants du Marché Saint-Pierre.

Tirage au sort samedi 23 septembre, 16 h.





## Place de la victoire

Espace Victoire de Clermont

Auvergne Tourisme

Maison du tourisme

Du 19 au 24 septembre

Découvrez une exposition d'affiches retraçant la diversité des eaux auvergnates embouteillées (prêt de la Bibliothèque du Patrimoine Clermont Auvergne Métropole).

De 11 h à 17 h

Clermontois, Auvergnat ou touriste, seul ou en famille : découvrez, goûtez, jouez, gagnez... amusez-vous avec l'association Coeur de Ville, commerçants et restaurateurs du centre historique de la ville de Clermont-Ferrand.

(Retrouvez le détail des informations en direct dès la rentrée sur le site :

[www.coeur-de-ville-63.fr](http://www.coeur-de-ville-63.fr)

Facebook :

[cœur de ville 63/Actualités, infos, bons plan](#)



## quartier saint-genès/ Ballainvilliers

**Boucherie Durif**

7, rue Saint-Genès - dès 19 h

• Dégustations de grillades « nouvelle génération ».

**Le Fournil Saint-Esprit**

1, rue Ballainvilliers - dès 14 h 30

• Dégustation de pompes aux pommes, tourtes au bleu et autres gourmandises d'Auvergne.

**Nougat des Arts**

9, rue Ballainvilliers - toute la journée

• Dégustation de nougats et autres confiseries en boutique.

## quartier place delille/rue du port

• Les restaurants jouent le jeu de redécouvrir la pompe Auvergnate.

Allez à la découverte de leurs menus ou de leurs dégustations autour de la pompe.

**Le Rodizio**

13, rue du Port

Menu brésilien exotique.

**L'Ostal**

16, rue Claussmann

Menu gastronomique.

**l'Atelier de Marius**

6, place Delille

Menu spécial Fête de la gastronomie.



## quartier saint-dominique (rues saint-dominique, des minimes, saint-Adjutor...)

• Parcourir ces rues vous permettra de rencontrer tous les restaurateurs et artisans de bouche et de goûter à leurs spécialités : toujours des histoires de pompes !

**Les Ambiances**

7, rue Saint-Dominique - 18 h

Le cinéma d'art et d'essai diffusera « Noma au Japon : 6 semaines pour (re)inventer le meilleur restaurant du monde » de Maurice Dekkers. Film précédé de la présentation du livre « Le Beaufort : réinventer le fruit commun », par son auteur, France Harvois. La Ville de Clermont-Ferrand offre une place aux

dix premiers spectateurs de chaque séance.

## rue des petits-gras

De 14 h à 18 h :

**L'AOC**

4, rue des Petits-Gras

• Dégustation de pompes, magrets en saison, gravlax, etc.

**L'Ostrog**

1, rue des Petits-Gras

• Dégustation de charcuterie des Balkans.

**Objectif Découverte**

17, rue des Chaussetiers

• Fabrication de bonbons.

## quartier de la polyclinique

**Comptoir du Vin et de la Truffe**

7, rue Ramond - 10 h à 19 h

• Dégustations de produits locaux en association avec des producteurs (Safran, vin, fromage, etc.).

• Forge de couteaux réalisée par un forgeron coutelier.

## Montferrand

• La Gastronomie à l'honneur !

Les métiers de bouche et les restaurateurs du quartier vous feront découvrir, déguster ou acheter un plat, traditionnel ou plus innovant, mais toujours des pompes : aux pommes, aux poires, aux gratons, des rois, à l'angélique, à la tome, etc.

• Tombola commerciale

Du mardi 19 au samedi 23 septembre, tickets à 1 € disponibles chez tous les commerçants adhérents identifiés. Nombreux lots à gagner d'une valeur totale de 2 000 €.

• Exposition

Salle Auguste-Ricard, rue de la Rodade  
Organisée par l'Association Montferrand Renaissance, sur le thème des Fêtes gastronomiques emblématiques de Montferrand.



🍷 L'Aventure Michelin

**32, rue du Clos-Four - de 14 h à 18 h**

(site culturel du groupe Michelin)

Venez « goûter à l'Aventure Michelin », dégustation de confiseries régionales.

Animation en libre accès.

En tram : ligne A station Stade Marcel-Michelin

En bus : ligne B arrêt Stade Marcel-Michelin

En voiture : parking gratuit



## quartier de la gare

**Gare SNCF**

**46, avenue de l'Union-Soviétique - de 16 h à 18 h**

Les cuisiniers et les équipes de la restauration scolaire de la Ville accueillent les voyageurs et font goûter leurs pompes aux pommes.

**Vous pourrez également déguster des pompes :**

**Brasserie Le Gavroche**

**1, place Louis-Aragon**

**La Régalade**

**9, rue Nestor-Perret**

**Hôtel Holiday Inn**

**59, boulevard François-Mitterrand**

**Hôtel Kyriad Prestige**

**25, avenue de la Libération**

**Brasserie Chez Flo**

**18, rue du Cheval-Blanc**

Les dégustations sont gratuites dans la limite des stocks disponibles.

# Samedi 23 Septembre

## quartier saint-genès/ Ballainvilliers

**Boucherie Durif**

**7, rue Saint-Genès - midi et soir**

🍷 Dégustations de grillades « nouvelle génération »

**Le Fournil Saint-Esprit**

**1, rue Ballainvilliers - à partir de 14 h 30**

🍷 Dégustation de pompes aux pommes, tourtes au bleu et autres gourmandises d'Auvergne.

**La Cave des Beaux-Arts**

**7, rue Ballainvilliers - de 15 h à 18 h**

🍷 Atelier d'éveil des sens.

**Nougat des Arts**

**9, rue Ballainvilliers - toute la journée**

🍷 Dégustation de nougats et autres confiseries en boutique.

## quartier saint-pierre

**Marché Saint-Pierre**

**Place Saint-Pierre - de 10 h à 12 h**

🍷 Le chef étoilé Arkadiusz Zuchmanski du restaurant Apicius présentera ses recettes en dégustation et vente.

**Toute la journée**

🍷 Vous pourrez aussi profiter de dégustations à l'initiative des commerçants de la halle.

🍷 Venez découvrir et déguster les variétés locales de fruits avec le Conservatoire des espaces naturels d'Auvergne (Cen). Depuis 30 ans, le Cen collecte les anciennes variétés fruitières d'Auvergne, recueille les témoignages, les savoir-faire sur la culture et les pratiques culinaires, forme et informe le public. Ce travail est mené en collaboration avec des particuliers, des collectivités,

des pépiniéristes, des arboriculteurs. Aujourd'hui, 42 vergers conservatoires labellisés abritent les richesses de nos terroirs.

🍷 Répondez à des questions sur la culture gastronomique pour gagner l'un des nombreux lots offerts par les commerçants du Marché Saint-Pierre.

**Tirage au sort, 16 h.**



## rue de la boucherie

**Toute la matinée**

Cette rue a l'habitude de vous inviter à goûter et à découvrir ses productions les samedis de marché ; elle est un des lieux de grande convivialité pour la Fête de la gastronomie.

Bruno Dufayet, éleveur de Salers, et Jacques Sèques, éleveur d'Angus seront présents avec leurs bêtes et parleront de leur métier d'éleveur. Dégustations auprès des commerçants de la rue :

**Boucherie Gauthier**

**17, rue de la Boucherie**

**Le Phnom Penh**

**23, rue de la Boucherie**

**O Bacalhau**

**19, Rue de la Boucherie**

**Le Claque Dents**

**16, Rue de la Boucherie**

**Le Buronnier**

**7, Rue de la Boucherie**

**L'Atelier du Vin**

**18, Rue de la Boucherie**



## Et autour du Marché Saint-Pierre :

### Gozleme

22, Place Saint-Pierre

### Le Bistrot du Marché

10, Place Saint-Pierre

### Le Clair Mont

28, Place Saint-Pierre

### Fromagerie Nivesse

23, Place Saint-Pierre

### Le Coq Argenté

25, Place Saint-Pierre

### Le Chapelier Toqué

2, Place Saint-Pierre

### La Mignonne

1, Rue Saint-Barthélemy

### Au Naturel

30, Rue des 2 Marchés

### Myrtille

4 Petite Rue Saint-Pierre

## Place de la victoire

### Nelson Dance

6, place de la Victoire - toute la journée

Les cuisiniers des restaurants de la place de la Victoire se relaient toute la journée chez leur voisin Nelson Dance, maraicher, pour des démonstrations de cuisine utilisant la grande diversité des légumes cultivés localement.

### Espace Victoire de Clermont

#### Auvergne Tourisme

Maison du tourisme

Du 19 au 24 septembre

Découvrez une exposition d'affiches retraçant la diversité des eaux auvergnates embouteillées (prêt de la Bibliothèque du Patrimoine Clermont Auvergne Métropole).

De 11 h à 17 h

Clermontois, Auvergnat ou touriste, seul ou

en famille : découvrez, goûtez, jouez, gagnez... amusez vous avec l'association Coeur de Ville, commerçants et restaurateurs du centre historique de la ville de Clermont-Ferrand.

Retrouvez le détail des informations en direct dès la rentrée sur le site :

[www.coeur-de-ville-63.fr](http://www.coeur-de-ville-63.fr)

Facebook :

[cœur de ville 63/ Actualités, infos, bons plans](#)



### Office de tourisme

De 15 h 30 à 17 h 45

Visite guidée, « Sur les pas des confiseurs clermontois », suivie d'une dégustation de pâtes de fruits. La transformation des fruits en pâte de fruits ou en fruits confits est une spécialité de Clermont-Ferrand, réputée depuis la marquise de Sévigné. Le guide conférencier conduit une promenade sur les lieux de leur fabrication d'antan et d'aujourd'hui et évoque les familles de confiseurs et leurs gourmandises.

Dégustation à l'issue de la visite en connivence avec l'association Puy Confit.

Billets à retirer à l'Office de tourisme communautaire ou sur [www.clermont-fd.com](http://www.clermont-fd.com)

Rendez-vous, muni de son billet devant la statue d'Alexandre Varenne, angle rues Blatin et Lamartine, à 15 h 30 (durée : 2 h 15)

Tarif unique : 9,90 € (comprenant la dégustation)

Réservation souhaitée avant le 22 septembre.



### quartier place delille/rue du port

Place Delille - de 8 h à 13 h

Les producteurs fermiers du Puy-de-Dôme à l'invitation de la Chambre d'agriculture du

département, vous accueillent place Delille pour vous présenter et vous faire découvrir leurs productions : fromages, viandes, miel, ail d'Auvergne, vins, safran, tisanes et huiles essentielles.

Les restaurants jouent le jeu de redécouvrir la pompe Auvergnate. Allez à la découverte de leurs menus ou de leurs dégustations autour de la pompe :

### Le Rodizio

13, rue du Port

Menu brésilien exotique.

### L'Ostal

16, rue Claussmann

Menu gastronomique.

### l'Atelier de Marius

6, place Delille

Menu spécial Fête de la gastronomie.

### Le Bar Bar

19, boulevard Trudaine

Dégustation offerte de pompe aux fromages d'Auvergne pour l'achat d'une bière locale.



## quartier de l'étoile

Dès 12 h

Un programme plein de diversités et de pompes.

### La vache qui tête

24, rue de l'Ange

Dégustation de vins d'Auvergne et de tartare coupé au couteau.

### LOL restaurant

21, rue des Vieillards

Dégustation de pâtés aux pommes de terre.

## L'Écureuil

18, rue Saint-Adjutor

Dégustation de pompe aux pommes version salée.

### La Fée Carabosse

7, rue des Vieillards

Dégustation de pompe aux pommes revisitées.

### L'Eau-qui-pique

11, rue Saint-Adjutor

Dégustation de pompe aux pommes.

De 17 h à 21 h

**Le Puy de la Lune** (du 22 au 24 septembre 2017)

3, rue de la Michodière

Venez à deux, ne payez qu'un seul repas (seule condition : prendre chacun un menu de même valeur) et en dessert la pompe aux pommes vous sera servie.

### Le Comptoir

42, rue de l'Ange

Dégustation de jambon de pays et truffade.

### La Mesita

32, rue de l'Ange

Dégustation mousse surprise.

### Les Berthom

6-8, place de l'Étoile

Un morceau de pompe aux pommes offert avec chaque consommation pendant l'happy hour, dans la limite des stocks disponibles.

### Beerland

9, rue des Vieillards

Un morceau de pompe aux pommes offert en accompagnement des planches de charcuterie et de fromages dans la limite des stocks disponibles.



Credit photo : Puy Confit®

## quartier saint-dominique (rues saint-dominique, des minimes, saint-adjutor...)

Parcourir la rue Saint-Dominique et celles qui la bordent vous permet de rencontrer tous les restaurateurs et artisans de bouche et de goûter à leurs spécialités : toujours des histoires de pompes !

Jean-Claude Leclerc, chef étoilé de la rue Saint-Adjutor, réunit les énergies pour fêter la gastronomie rues Saint-Adjutor, Saint-Dominique et alentour.

Un quartier qui bouge avec tous les restaurateurs et métiers de bouche de ses rues pour des dégustations et invitation à découvrir des menus "spécial fête".

### rue saint-dominique :

La Chaumière, Le Mayerling, L'Everest, le Pile-Poêle, Kafe Niho, Café Pile, Boulangerie Tournadre, Santooka, Dicken's Bar, Punjab, Pizza Pinocchio, Nhu Y, Mojitos, Cap Méditerranée.

### rue des minimes :

Bouchon de Jaude, Lard et la Manière, La Gourmandine, Le Bistrot d'à Côté.

### rue saint-adjutor :

Jean-Claude Leclerc, La Suite.

### Les Ambiances

7, rue Saint-Dominique - 18 h

Le cinéma d'art et d'essai diffusera, « Noma au Japon : 6 semaines pour (ré)inventer le meilleur restaurant du monde » de Maurice Dekkers. Le film sera précédé d'un échange avec Eric Roux (auteur du film "Alain Ducasse", sortie le 11 octobre 2017)

sur les chefs cuisiniers, René Redzepi, Anne-Sophie Pic, Michel Bras et Alain Ducasse.  
La Ville de Clermont-Ferrand offre une place aux dix premiers spectateurs de chaque séance.

## rue des petits-gras

De 14 h à 18 h

### L'AOC

4, rue des Petits-Gras

• Dégustation de pompes, magrets en salaison, gravlax...

### L'Ostrog

1, rue des Petits-Gras

Dégustation de charcuterie des Balkans.

### Objectif Découverte

17, rue des Chaussetiers

Fabrication de bonbons.

• Exposition

Par l'association Montferrand Renaissance,  
**Salle Auguste-Ricard, rue de la Rodade**

Sur le thème des Fêtes gastronomiques emblématiques de Montferrand.

• Marché de producteurs

**Rue Jules-Guesde et place de la Fontaine**

De 8 h à 12 h

• « Les samedis du terroir », marché de circuits courts avec concours de pesée de la plus belle citrouille, du plus gros œuf d'autruche et parade de musiciens.

**Place de la Rodade**

• Vide-greniers

Par l'association Il était une fois Montferrand  
Réservation obligatoire au 04 73 23 19 29 ou au 06 61 77 38 22.

De 10 h à 16 h

• Foireil

La Chambre d'Agriculture du Puy-de-Dôme et la Ville de Clermont-Ferrand invitent les éleveurs de races rustiques du Massif-Central sur ce lieu historique des relations entre la ville et la campagne. Vaches Salers, Charolaises, Aubracs, Limousines et moutons de races Bizet, Rava, Noir du Velay, Blanche du Massif central et Limousine.

La meilleure des manières pour échanger avec les agriculteurs de notre région, découvrir leur travail et leur engagement professionnel.

## quartier de la polyclinique

### Comptoir du Vin et de la Truffe

7, rue Ramond - 10 h à 19 h

• Dégustations de produits locaux en association avec des producteurs (Safran, vin, fromage, etc.).  
• Forge de couteaux réalisée par un forgeron coutelier.

## montferrand

• La gastronomie à l'honneur !

Les restaurateurs du quartier vous feront découvrir et déguster des mets nouveaux ou anciens en rapport avec les pompes auvergnates, aux pommes, aux poires, aux gratons, des rois, à l'angélique...

• Tombola commerciale

Du mardi 19 au samedi 23 septembre, tickets à 1 € disponibles chez tous les commerçants adhérents identifiés. De nombreux lots à gagner d'une valeur totale de 2 000 €.



#### Halle Poly - dès 12 h

🍷 Repas musical géant

Par l'association Commerces et Services à Montferrand. Menu à 10 € (gratuit pour les - de 6 ans) comprenant aligot accompagné de viande, salade et pompe aux pommes. Réservation obligatoire au 06 60 40 08 52.

#### L'Aventure Michelin

32, rue du Clos-Four - de 14 h à 18 h

Venez « goûter à l'Aventure Michelin », dégustation de confiseries régionales. Animation en libre accès.

En tram : Ligne A station Stade Marcel-Michelin

En bus : Ligne B arrêt Stade Marcel-Michelin

En voiture : parking gratuit

[www.puy-confit.com](http://www.puy-confit.com)



**Vous pourrez également déguster des pompes :**

#### Brasserie Le Gavroche

1, place Louis Aragon

#### La Régalade

9, rue Nestor Perret

#### Hôtel Holiday Inn

59, boulevard François Mitterrand

#### Hôtel Kyriad Prestige

25, avenue de la Libération

#### Brasserie Chez Flo

18, rue du Cheval Blanc

Les dégustations sont gratuites dans la limite des stocks disponibles.

## Dimanche 24 Septembre Place de Jaude

Dès 11 h

🍷 Pour la Fête de la gastronomie, Clermont-Ferrand renoue grâce à l'UMIH (Union des métiers et des industries de l'hôtellerie) et l'association Cœur de ville, commerçants et restaurateurs du centre historique, avec la tradition de la course des garçons de café dans les rues du centre-ville.

Venez les encourager sur le parcours qui partira au pied de la statue Desaix et arrivera place de la Victoire vers 11 h 45 pour se terminer par un parcours d'esquives.

Retrouvez le détail des informations en direct dès la rentrée sur le site :

[www.coeur-de-ville-63.fr](http://www.coeur-de-ville-63.fr)

Facebook :

[coeur de ville 63/Actualités, infos, bons plans](https://www.facebook.com/coeur-de-ville-63)



## quartier place delille/rue du port

### Julie et Nicolas

18, rue du Port - de 11 h à 14 h

Les nouveaux boulangers proposent une dégustation de pompe salée : venez les encourager !

### l'Atelier de Marius

6, place Delille

continue de faire sa pompe.



## quartier saint-dominique

(rues saint-dominique, des minimes, saint-Adjutor...)

### Les Ambiances

7, rue Saint-Dominique - 18 h

Le cinéma d'art et d'essai diffusera, « Noma au Japon : 6 semaines pour (ré)inventer le meilleur restaurant du monde » de Maurice Dekkers. Le film sera précédé d'un échange avec Joan, jeune pâtissier clermontois, formé au Japon qui présentera une recette inspirée par le cuisinier du Noma, René Redzepi.

La Ville de Clermont-Ferrand offre une place aux dix premiers spectateurs de chaque séance.

## Jardin Lecoq

Un jardin à l'anglaise de cinq hectares au cœur de Clermont-Ferrand, c'est le Jardin Lecoq. La Ville vous invite à l'investir pour pique-niquer.

En famille, entre amis, venez étendre vos nappes à pique-nique et pourquoi pas goûter aux spécialités et délices que contiennent les paniers de vos voisins.

Les dégustations sont gratuites dans la limite des stocks disponibles.







HÔTEL DE VILLE  
10, RUE PHILIPPE-MARCOMBES  
63033 CLERMONT-FERRAND  
CEDEX 1