

Les Tontons régalaient !

de se lancer, il n'a pas fallu bien longtemps aux deux compères pour écrire un projet cohérent : « Une discussion a suffi, on était sur la même longueur d'ondes. »

Cela faisait un petit moment qu'on en entendait le plus grand bien mais entre périodes de confinement et météo capricieuse, impossible d'aller tester nous-mêmes ! Alors un jeudi ensoleillé du mois d'août, direction le bistrot des Tontons pour vérifier par nous-mêmes et on n'a pas été déçus ! Une carte efficace et gourmande, une large proposition de vins – 80 références à tous les prix avec une bonne place pour le vignoble de Saint-Pourçain –, une cuisine de belle facture du chef Ludovic Cury et un accueil aux petits oignons de Jean-Baptiste Fradin. Tout pour passer un déjeuner agréable autour d'un ris de veau juste poêlé et de gambas en persillade... Pour deux gourmets satisfaits !

DES TONTONS INSÉPARABLES

Ouvert à la mi-décembre 2019, trois mois seulement avant le premier confinement, ce bistrot gourmand est né d'une amitié de longue date. « On s'est connu à l'école hôtelière d'Yzeure et on a ensuite fait tout notre parcours ensemble : stages au Boudes la vigne, jobs d'été, premier emploi... Aujourd'hui, je passe plus de temps avec Ludo qu'avec ma compagne », raconte Jean-Baptiste Fradin, sourire aux lèvres, autour d'un verre de rosé bien frais. Quinze années au cours desquelles les deux larrons ont été inséparables mais surtout, ont mûri un projet commun qui semblait inéluctable. Passé chez Bernard Loiseau après avoir remporté le concours éponyme, Ludovic Cury a surtout œuvré pendant dix ans à l'Hôtel Radio aux côtés de l'étoilé Wilfrid Chaplain. De son côté, Jean-Baptiste Fradin, formé en qualité de sommelier, a exercé chez Jérôme Brochot, alors étoilé à Montceau-les-Mines, et découvre l'envers du décor en devenant commercial chez un grossiste alimentaire... Plutôt malin quand on a en tête la création de son affaire. Alors au moment

Objectif : allier le talent de cuisinier de Ludovic qui « aime sortir des sentiers battus et proposer ce que les autres ne font pas » et le sens de l'accueil de Jean-Baptiste « pour une ambiance familiale et détendue » qui n'empêche en rien la réalisation de très belles assiettes. Ici, terrines, rillettes, saucisson, gnocchi..., tout est fait et transformé par Ludovic – sauf le pain et les glazes – qui tient surtout à ne laisser personne de côté. « Encore moins celui qui est différent des autres car c'est sur cette assiette différente que les regards se poseront. C'est celle-là qu'il ne faut surtout pas louper. » C'est d'ailleurs inscrit sur le mur de la salle : « Quel que soit le problème, la réponse se trouve dans le frigo. » Tous les fins gourmets, y compris végétariens ou intolérants au lactose ou au gluten, trouveront donc leur bonheur chez ces tontons bienveillants (si vous prévenez, c'est mieux ; sinon Ludovic prendra quelques instants pour activer ses petites cellules grises pour vous régaler). Côté dessert, on n'a pas testé la crêpe Suzette flambée à table mais le duo l'affirme : « S'il y a un dessert que l'on ne retirera sans doute jamais de la carte, c'est bien celui-là. » Chouette, on reviendra !

Dis tontons ?

Ils auraient pu appeler leur restaurant Les inséparables, Chez Dupont et Dupond, Les Parrains... C'est finalement le nom Les Tontons qui s'affiche en façade : « On a appris quasiment en même temps qu'on allait être papa. Nos enfants sont nés juste après l'ouverture... Les tontons, c'est un clin d'œil pour nos enfants, pour nos familles, à notre philosophie de travail aussi. Un nom qui sonnait bien dans la philosophie de notre projet. »

www.bistrotlestontons.fr
Facebook : @lestontonsclermont

Ris de veau juste poêlé, gnocchi et petits légumes : une préparation soignée, une portion très généreuse (ris comme garniture), un plat riche, savoureux, onctueux.



Chez les Tontons, ambiance familiale et belle cuisine.



En cuisine, Ludovic Cury cuisine tout au moment.



Gambas en persillade, risotto de céréales et courgettes croquantes : un test important, le gourmet en question ne mangeant pas de fruits de mer. Bilan : délicatesse, gourmandise et finesse. Pari gagné.



Sablé breton, chocolat, caramel : en apparence, une valeur sûre. En réalité, une valeur sûre ! On plonge dans ce dessert où se mêlent saveurs et textures. Les petits zestes de citron vert apportent le peps nécessaire.



Choco-passion, tuile croustillante et vinaigrette cacao : un dressage harmonieux, un jeu de textures intéressant entre tuile, sorbet, biscuit et crème chocolat. Un joli dessert de pâtisseries.

63 | LES TONTONS

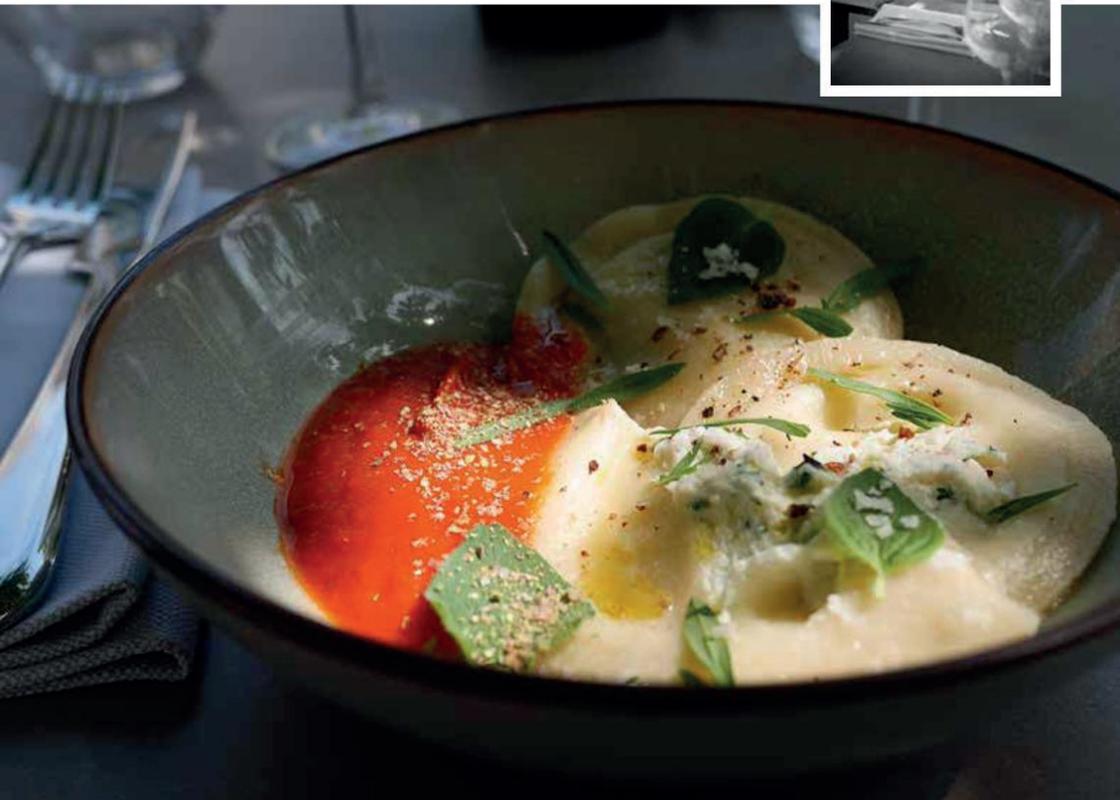
Raviolis ricotta parmesan, condiment томатé et poivre de cassis par Ludovic Cury

Pour 8 personnes

Pâte à raviolis : 250 g de farine | 250 g de semoule fine | 20 cl d'eau bouillante | 4 g de sel fin | 40 g d'huile d'olive | **Farce à raviolis :** 300 g de ricotta | 100 g de parmesan | 30 g d'oignons | 30 g d'oignons | 15 g de cerfeuil | **Condiment томатé :** 10 tomates | 5 cl d'huile d'olive | 50 g d'oignons | 3 gousses d'ail | 10 cl de vinaigre de framboise | 100 g de sucre | thym, laurier, romarin



© Frédéric Nollau



Pâte à raviolis

Mélanger la farine, la semoule, le sel, l'eau bouillante et l'huile d'olive puis malaxer la pâte. Filmer et réserver au froid.

Farce à raviolis

Faire suer avec un filet d'huile d'olive l'oignon ciselé, ajouter la ricotta, le parmesan râpé et le cerfeuil haché grossièrement. Réserver au frais.

Les raviolis

Étaler la pâte à l'épaisseur voulue, plus ou moins fine selon les préférences de chacun, détailler des disques, disposer au centre la farce puis refermer avec un autre disque de pâte. Les cuire dans de l'eau bouillante salée quelques minutes.

Condiment томатé

Moulin, épépiner les tomates, puis les hacher grossièrement. Faire suer avec l'huile d'olive les oignons et l'ail haché finement puis ajouter les tomates. Ajouter le vinaigre, le sucre et les aromates, cuire à feu doux jusqu'à l'obtention d'une jolie marmelade.

Dressage

Mettre dans le fond d'une assiette creuse les raviolis, napper avec le condiment томатé. Poudrer le tout avec le poivre de cassis.



accord mets et vin par Jean-Baptiste Fradin

IGP Val de Loire
"Tressaille" 2020
Domaine des Bérioles

Le tressallier, cépage autochtone méconnu, donne un vin tendu, un peu beurré, avec des notes d'agrumes, dont l'acidité se marie particulièrement bien avec le condiment томатé.

21, rue des Vieillards
63000 Clermont-Ferrand
Tél. : 04 73 19 06 73
Facebook : @bistrolestontons
Instagram : @bistrolestontons63