

## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

### UN TOUR DU MONDE GASTRONOMIQUE EN TERRA VOLCANA

Ce deuxième confinement pousse les restaurateurs à redoubler d'efforts d'une pour préserver leur activité et de deux pour faire connaître leurs offres. La vente à emporter a ainsi le vent en poupe. En Terra Volcana ils sont un certain nombre de passionnés à la mettre en place et à proposer ainsi à tous un vrai tour du monde des saveurs.

#### RIOM, VILLE GOURMANDE

Les restaurateurs de Riom sont en effet en première ligne pour continuer de gâter les palais de leurs habitués et pour fidéliser de nouveaux clients. Et les produits frais et de maison sont de la partie. En plein centre-ville les végétariens et végétaliens sont à la fête avec Ciboulette et Pains d'épices tandis que les amateurs de délices orientaux préféreront commander chez 1001 galettes, de leur fameuse galette faite maison, le Gözleme à l'incontournable couscous du mardi.

Les restaurants l'Aparté et le Soubrany ainsi que le casse-croûtier Baabie misent eux aussi sur le fait maison pour une cuisine plus traditionnelle mais non moins généreuse.

Pour leur part les frères Bonnac au restaurant L'Antre 2 proposent leur célèbre truffade et quantité d'autres plats du mercredi au dimanche.

Le restaurant Saint-Amable, de son côté, « invente » le burger de luxe à base de foie gras ou de noix de Saint-Jacques.

A quelques centaines de mètres de là l'Auberge de la Croix de Fer entre Riom et Châtel-Guyon, et le restaurant Le Stand recommandent aux gourmets leurs spécialités, entre autres cuisses de grenouilles et douceurs pâtisseries pour le premier et viandes diverses et variées pour le second.

Enfin, à Ménétréol, le bistrot de pays En attendant Louise propose de commander ses fameux plats bistrognomiques, de la truffade à l'andouillette en passant par son poisson du jour.

#### GOURMANDISES DANS LA PLAINE

Une virée gastronomique dans la Plaine de Limagne s'impose !

De ce côté-là du territoire les restaurateurs ont aussi pris le pli de la vente à emporter pour maintenir leur activité et satisfaire leurs clientèles.

Ainsi du côté des P'tits creux à Varennes sur Morge et du restaurant Le Puy de Randan les plats du jour, burgers et cuisses de grenouille ont notamment le vent en poupe.



Les amateurs de viande mais aussi les végétariens apprécieront également sans doute les efforts du Bistrot de pays le Caveau du Fort à la Moutade pour satisfaire leurs envies !  
D'envies il en est aussi question à Maringues où le chef Roland Vigier, toque d'Auvergne, alterne avec bonheur dans son restaurant le Clos Fleuri recettes de la mer et de la terre.  
Enfin passage par Effiat où le restaurant Le 5 mars met en avant ses plats du jour traditionnels, du pot au feu à la paëlla.

### ***Pour en profiter comment fait-on ?***

*Ces restaurants sont joignables par téléphone et mettent pour la plupart leurs informations à jour sur leurs sites internet et leurs pages Facebook.*

*Rendez-vous sur le site Internet de l'Office de tourisme pour avoir accès à toutes les informations sur les restaurants en vente à emporter : <https://www.terravolcana.com/2020/11/02/confinement-nos-professionnels-se-mobilisent/> puis cliquez sur « Les restaurants à emporter ». Page mise à jour régulièrement.*

### **Prêt à twitter**

Un petit creux ou une envie vraiment gourmande ? En @terravolcana vos restaurants passent en vente à emporter durant le confinement.  
Entre plats traditionnels, orientaux ou végétariens soutenez-les et faites-vous plaisir ! #auvergne #tourisme @RLV\_agglo  
<https://www.terravolcana.com/je-prepare/confinement-nos-professionnels-adaptent-leur-activite-et-vous-informent/informations-restaurants/>

**Votre contact presse : Sylvain Padeloup [s.padeloup@terravolcana.com](mailto:s.padeloup@terravolcana.com) 04 73 33 28 29**