

La cuisine de Séverine

Bonjour Séverine, peux-tu nous dire quelques mots sur toi ?

Tout ce que je fais, je le fais avec passion et sans modération. Ma plus grande fierté : mes trois enfants.

Comment *Ciboulette* et *Pain d'épices* est né ?

C'est un rêve de vingt ans. Après une maladie douloureuse, j'ai eu conscience que je n'avais pas vécu comme je le désirais et que je devais réaliser mon rêve. J'ai démissionné de mon ancien travail, j'ai quitté mon mari pour pouvoir vivre comme je l'entendais.

Le nom : *Ciboulette* parce que j'aime cuisiner avec des herbes ; *Pain d'épices* parce que j'aime faire des gâteaux maison.



As-tu d'autres projets pour *Ciboulette* ?

J'aimerais donner une dimension culturelle plus importante au restaurant. L'idée serait de développer les repas à thème (contes, lecture, ateliers d'écriture, voyages sonores...). Je suis aussi engagée dans le développement de la monnaie locale puydomoise (*la doume*).

Petit portrait chinois :

Si tu étais

- Une couleur

Vert et rose (comme celles du restaurant)

- Une saison

Le printemps

- Un animal

La mésange

- Un plat

Un caviar d'aubergine

- Un objet

Une pelle à tarte

- Une citation

"Si tout n'était illusion alors j'aurais payé ma moquette trop chère" (Woody Allen)

- Un rêve

Aller à Bruges (voir le musée des primitifs Flamands)

Que proposes-tu ?

C'est un restaurant végétarien et un bar à soupe. Je propose des tartes, des soupes, des lasagnes et des risottos ainsi que des gauffres salées. Des repas vegan y sont maintenant régulièrement proposés. Tout est cuisiné avec des légumes frais, locaux, si possible bio. J'aime que mes desserts aient un goût d'enfance. Le restaurant est ouvert pour le repas de midi du lundi au samedi. Et le soir sur réservation. Je cuisine uniquement la viande sur demande.

Les repas sont indiqués sur la page facebook (du même nom).

Quel est l'esprit de ton restaurant ?

Décontracté, naturel, authentique. J'ai envie que les clients se sentent comme s'ils étaient invités chez moi. Quand je cuisine, je pense toujours à eux, non pas pour réaliser une belle assiette mais pour que mes clients se régalent, soient bien. Je le fais avec amour, non de la belle cuisine ni pour impressionner mais pour qu'ils se sentent bien.

Ciboulette et Pain d'Épices

57 rue du Commerce

63200 Riom

04 43 13 33 16