

Casse - Croûte Géant en plein air

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Rendez-vous le 24 août 2024, rue Saint-Genès pour un casse-croûte géant en plein air. L'Amijoteur, la Boucherie Durif et la Cave du Barbu organisent le 24 août un casse-croûte rue Saint-Genès à Clermont-Ferrand. Au programme : Menu sandwich 100% maison et vin vivant au verre ou à la bouteille.

LE CONCEPT DES CASSE-CROÛTES

Le **casse-croûte**, une tradition française qui rime avec convivialité, se réinvente le temps d'un événement unique en plein air. Pain, charcuterie, fromage, et un bon verre de vin : voilà les ingrédients d'un **moment de partage simple mais authentique**, à savourer entre amis ou en famille. Un rendez-vous que les commerçants de Clermont-Ferrand ont pris au sérieux.

L'idée a pris forme sur Instagram, où **l'Amijoteur**, cuisinier amateur et créateur de contenu, partage régulièrement des **moments de casse-croûte** avec **Loïc de la Cave du Barbu**. Ensemble, ils célèbrent **l'art de bien manger** avec des **plats maison** et une **sélection de vins** soigneusement choisis.

Pour compléter ce trio épicurien, la **Boucherie Durif** apporte son savoir-faire et **ses produits de qualité**, donnant vie à des recettes simples mais pleines de saveurs, **partagées en vidéo sur Instagram** pour le plus grand plaisir de leurs abonnés.

"Et si on partageait ce bon moment avec le plus grand nombre ?"

Le **samedi 24 août**, la rue Saint-Genès **se transforme en un grand banquet en plein air**, une première à Clermont-Ferrand. Un événement qui offre aux Clermontois la chance de déguster des **sandwichs gourmands** et un **dessert** préparées avec soin par l'Amijoteur, la Boucherie Durif, et la Cave du Barbu.

Plus qu'un simple repas, ce casse-croûte géant est une **célébration du savoir-faire local et de la culture gastronomique de la région**. C'est une chance unique de rencontrer ceux qui font vivre ces traditions, de découvrir leur passion, et de goûter à des produits qui font la fierté de Clermont-Ferrand.

Ne **manquez pas cette occasion de partager un moment convivial** tout en soutenant les artisans locaux.

ANTHONY
MISCIOSCIA

DIRECTEUR
GÉNÉRAL

ANTHONY@LAMIJOTEUR.COM

+336 32 94 81 91

MENU & INFORMATIONS PRATIQUES

Le **samedi 24 août**, l'Amijoteur, la Boucherie Durif et La Cave du Barbu vous donnent rendez-vous **rue Saint-Genès à Clermont-Ferrand** pour partager un **casse-croûte exceptionnel**. Les passants pourront alors déguster un **menu unique et 100% maison**, directement inspiré de la **street-food italienne** et mettant en avant les **produits locaux**.



MENU

Une recette exclusive de L'Amijoteur qui mêle produits locaux et saveurs de l'Italie :

- Un **Focaccia bun**, pétri et cuit sur place.
- Un **smash saucisse** préparé et **cuit au brasero** par les pros de la Boucherie Durif.
- Un **pesto rouge** et une sauce façon **stracciatella**, pour la gourmandise.
- Un **tiramisu servi à la louche** en dessert.
- Option végétarienne selon arrivage

LE BON VIN

Le tout est accompagné par **des vins spécialement sélectionnés par Loïc de La Cave du Barbu**, qui sqit marier au mieux les saveurs. Dégustation au verre ou à la bouteille pour votre tablée : c'est vous qui choisissez, avec modération bien sûr.

Pour l'occasion, le devant de la Boucherie Durif et quelques places de parking **seront privatisées** et vous pourrez profiter de places assises sur réservation. Les sandwiches seront aussi disponibles à emporter pour les manger dans la rue ! De quoi **savourer les derniers jours d'été** tout en se régaland !

Pour réserver les places assises disponibles, n'hésitez pas à le faire directement auprès de la Boucherie Durif au numéro suivant : 04 73 91 36 11

24 AOÛT 2024

11H À 16H

RUE SAINT-GENÈS
CLERMONT-FERRAND

RÉSERVATION
04 73 91 36 11

À PROPOS DES ORGANISATEURS

L'Amijoteur - Présent sur Instagram, YouTube et TikTok, l'Amijoteur est un créateur de contenus culinaires qui partage quotidiennement ses recettes, astuces et bons petits plats en vidéo. Passionné de street-food, de saveurs italiennes et expert en communication, il multiplie les idées originales de collaboration et de contenus avec des restaurateurs, professionnel des métiers de bouche et food-trucks de la région Clermontoise.

La Cave du Barbu - La Cave Du Barbu est avant tout une histoire de passion pour le vin. Loïc, diplômé de l'université du vin, accueille ses clients et leur propose des bouteilles adaptées à leurs envies. Sa vision du métier de caviste est simple et décomplexée. Le Barbu souhaite que ses clients se sentent chez lui comme chez un ami, toujours à la recherche du meilleur vin correspondant à vos besoins.

Boucherie Durif - Boucherie-Restaurant Durif est une entreprise familiale clermontoise qui travaille avec des producteurs locaux pour proposer de la viande française et locale. Avec plus de 60 ans d'expérience, la boucherie charcuterie met à disposition une large variété de produits et de plats de qualité et assure un service traiteur pour différents événements. La boucherie est notamment reconnue dans la préparation de viande pour barbecue et travaille uniquement avec de la viande d'origine française.