

LE PETIT

GOURMET

GASTRONOMIE
ACTU DÉCOUVERTES
COUPS DE CŒUR
SHOPPING ET PLUS
SIAFFINITÉS
N°72 FÉVRIER 2018

GRATUIT



Éternel

CHEZ MONSIEUR AURÉLIEN

Un goût d'e

AFIN QUE LE MONT-DORE RENOUVE ÉLÉGAMMENT AVEC LES FASTES ET SAVEURS DE LA BELLE ÉPOQUE, L'ANCIEN PALACE HÔTEL LE SARCIRON A CHOISI SON NOUVEAU MAÎTRE DE MAISON. « MONSIEUR AURÉLIEN » EST LE NOM D'UNE ÉPICERIE FINE, CONFISERIE, SALON DE THÉ PARTICULIER OÙ L'ON VIENT SAVOURER DES DOUCEURS D'EXCEPTION.



n France!



Le 7 rue Ramond a retrouvé son âme d'antan.



Souvenirs du temps où l'on achetait au détail caramels, sucettes, bonbons, pâtes de fruits, marrons glacés et autres gourmandises.

Lorsqu'on peut se targuer d'avoir été le premier hôtel de luxe d'Auvergne, rivalisant en son temps avec les fastes du Ritz ou du Negresco, on veille à maintenir sa destinée. Le Sarciron et Aurélien Lecomte étaient donc faits pour se rencontrer. Le parcours de ce dernier est jalonné de maisons plus belles les unes que les autres. Après six ans d'études hôtelières (BEP hôtellerie-restauration/Bac technologique d'hôtellerie/BTS gestion et mercatique hôtelière), Aurélien a très vite œuvré aux côtés de Philippe Savry, fondateur et président des « Hôtels Particuliers ». « J'ai pour ainsi dire été parachuté à l'Abbaye des Vaux-de-Cernay, qui était alors la maison mère. » Huit siècles d'histoire, nichés en vallée de Chevreuse dans la forêt domaniale de Rambouillet, et un ancien réfectoire des convers rebaptisé La Table du Prieur où Aurélien voit défiler 70 000

couverts à l'année. Un parcours riche et passionnant qui le conduit à offrir une nouvelle vie à la Citadelle Vauban de Belle-Île-en-Mer, et même à diriger une gentilhommière cantalienne du xv^e siècle, le Château de Varillettes, situé à une lieue de Saint-Flour. « C'était le plus petit établissement du groupe et par ailleurs l'un des premiers à rejoindre le réseau Nattitude Auvergne. En 2012, j'ai eu envie de m'installer vraiment en Auvergne. » Le grand retour est amorcé. La mémoire peut entamer sa mystérieuse alchimie.

RAFFINEMENT DES DÉTAILS

Aurélien rêvait d'un chez lui. Et c'est en alliant sa passion pour le beau et le bon, « le chic non pompeux », qu'il décide d'inventer son épicerie fine. « Mon arrière-grand-père paternel et sa femme, deux Cantaliens, en tenaient une à Paris, vers Nation. Mon

père l'appelait grand-père bonbons. Il nous racontait les bocaux emplies de caramels et de boudoirs, tout cela a nourri mon imaginaire. Quand j'étais étudiant, j'aimais aller dans des lieux magiques, boire un chocolat chaud au Ritz, goûter un thé et une madeleine à Deauville.. » Initié par Philippe Savry à « l'intemporelle harmonie de l'esthétique et de l'élégance à la française », Aurélien a trouvé dans Le Sarciron l'écrin dont il rêvait. « Six mètres de linéaire en façade, sur ce que furent les Champs-Élysées du Mont-Dore », inespéré! « Après les Hôtels Particuliers, j'ai travaillé pour la marque Interior's Country Corner. J'ai réalisé des mises en ambiance. J'aime les détails. » Et ça se voit, du sol au plafond. Des lustres haut de forme en feutrine aux bocaux Le Parfait, en passant par les boutons d'interrupteur en porcelaine, les carreaux de métro, ou encore le parquet en point de Hongrie exhumé des couches

« UN LIEU
OÙ L'ON VIENT
SE POSER. »



© Jérôme Mondière

Chaises Bagatelle en rotin, emblème de la Belle Époque.

Monsieur Aurélien devienne un lieu où l'on vient se poser. »

PLAISIRS ÉPICURIENS

Dans son boudoir Art Nouveau du 7, rue Ramond, installé dans ce qui fut la salle à manger première classe, on prend place sur une chaise en rotin Bagatelle (de la maison Kok), une matière emblématique de la Belle Époque pour la facilité de sa mise en œuvre en volutes, arabesques et autres enchevêtrements. Alors, on croque à pleines dents la fameuse madeleine de Proust, « *la vraie, celle d'Eure-et-Loir, d'où je suis originaire* ». Réinventée par un ancien chef pâtissier du Meurice, Camille Lesecq, et une passionnée de littérature, Maxime Beucher, celle-ci est en forme de coquille, confectionnée avec du beurre, du miel et du blé de Beauce. « *Je la sers tiède avec un chocolat chaud de la Maison Jeanne Antoinette [à Lyon]. Je fais fondre des copeaux de chocolat: noir à l'orange, coup de foudre ou souvenir d'Afrique.* » Parce qu'il a, à l'image des

compagnons d'autrefois, bouclé son tour de France, Aurélien propose des produits fabriqués aux quatre coins de l'Hexagone, une mise en rayon de ses bons souvenirs. Les Fondant Baulois® de Marylou, la mythique fleur de sel de Noirmoutier, les pâtes de fruits de la Maison Cruzilles – entreprise du Patrimoine vivant qui connut un fort développement avec le thermalisme –, les Nougats des Arts – jeune maison clermontoise qui propose également des macarons à l'ancienne et des pâtes d'amandes –, les finesses des Maisons

Rullier, Bonnat-chocolatier, Calvagnac ou Gramm's... « *Le midi, je propose aussi une restauration légère. Je pioche dans les bocaux de Marc Sandevour qui tient une conserverie à Joyeuse, en Ardèche. Joue de loup au fenouil, curry de porc aux pommes... Des soupes, des tartes et quelques pâtisseries.* » Redonner vie à un établissement en préservant amoureusement son côté suranné, c'est faire oublier qu'il fut un temps fermé.

→ CORINNE PRADIER

www.monsieuraurelien.com



© Jérôme Mondière

Aurélien Lecomte en maître de céans.