

le monde de **L'ÉPICERIE FINE**

Monsieur Aurélien :
un concept-store chic et atypique

Article mis en ligne par Marine · 3 janvier 2022



Ouvert en 2017 par Aurélien Lecomte cette boutique de luxe au charme suranné a commencé par surprendre les habitants de la station du Mont Dore qui la trouvait trop chic, trop chère, trop parisienne.

Il fallait plus que l'accueil dubitatif de quelques locaux pour décourager Aurélien Lecomte. Ex-grand professionnel de l'hôtellerie ce jeune homme (en 2017) fut pendant 15 ans le bras droit de Philippe Savry, le célèbre créateur du groupe Les Hôtels Particuliers. 14 établissements prestigieux, 350 salariés et la pression qui va avec ce type de fonction. « A l'époque se souvient Aurélien, je dirigeais en direct l'Abbaye des Vaux-de-Cernay dans les Yvelines et je m'occupais de la partie commerciale pour l'ensemble du groupe : j'étais arrivé au bout de bout. J'ai eu envie de revenir à des choses essentielles et de me rapprocher de l'Auvergne où le groupe avait exploité le château de Varillettes du côté de Saint-Flour. »

Proust dînait là...

C'est un local situé au rez-de-chaussée d'un ancien palace de la station thermale du Mont Dore qui va retenir son attention. « Je suis tombé par hasard sur cette boutique art nouveau d'un immeuble classé Monument Historique. Elle était fermée depuis 17 ans, précise Aurélien et elle avait accueilli Proust, Gide ou Piaf à dîner quand ils venaient prendre les eaux. Il y avait tout un historique qui m'a plu et l'activité s'est créée par rapport au lieu. A commencer par le nom, Monsieur Aurélien, qui a un côté dandy belle époque et le choix du logo, l'agapanthe, qui est l'emblème de l'art nouveau. » Pour le personnage d'Aurélien dont la silhouette illustre boîtes et sachets, le commerçant a fait appel à une illustratrice de renom : Aurélie Dève à qui l'on doit une merveilleuse déclinaison autour de la Madeleine de Proust.

11 000 curistes à l'année

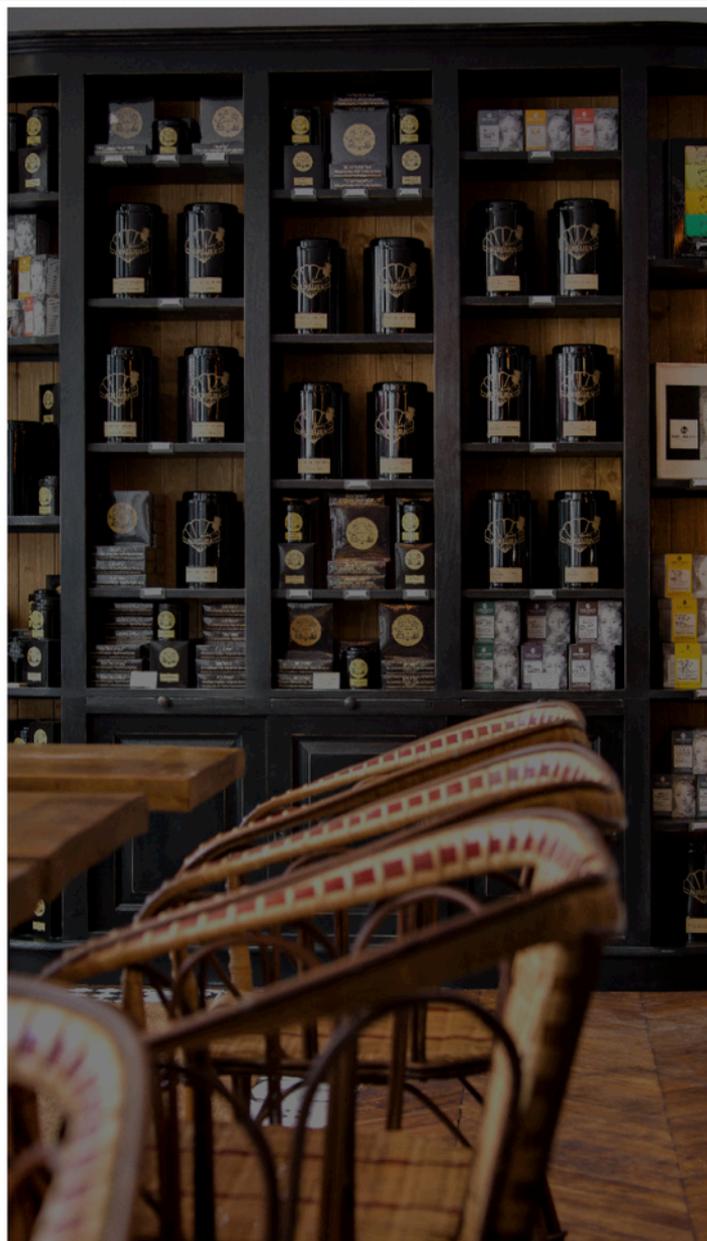
Aurélien Lecomte s'est également chargé de l'aménagement du local. « Cela a pris un an. J'ai redessiné tous les meubles et retrouvé les fauteuils en rotin qui étaient dans le palace à l'origine. » Sur place l'accueil n'est pas spontané. « J'étais le parisien qui venait se mettre au vert et on ne me donnait pas 6 mois. Un jugement qui s'est vite estompé : la persévérance – rare dans la station le commerce reste ouvert à l'année- a eu raison des doutes. « J'étais convaincu de ce qu'il fallait faire dans cette boutique et j'ai continué à ne pas accueillir les groupes – avec 11000 curistes à l'année il y en a- : je reste sur 10 places que je sers seul ce qui ne m'empêche pas de faire une moyenne de 40 personnes par jours à 25 € le ticket moyen pour cette seule activité. » A l'heure du déjeuner, ces tables permettent de servir du salé : les plats en bocaux de Marc Sandevour (Ardèche), les potages de la Maison Marc, les soupes de poisson de la Conserverie La Belle-iloise... L'offre en épicerie fine est conséquente. Environ 1000 références constituées exclusivement de produits rares. « Je ne sais pas vendre 2 marques d'un même produit précise l'épicier fin et je ce que je vends ne se vend pas ailleurs dans la station. Je travaille par exemple avec la Charcuterie Laborie qui fait de la vraie charcuterie auvergnate, avec les thés Mariage Frères, le caviar Perle Noire et avec Bonnat pour le chocolat ; en tablettes (une vingtaine) et, ce qui est plus rare, en bonbons chocolatés. « Je vends entre 5 et 10 tablettes par jour à une clientèle qui vient de toute la région, de Clermont-Ferrand par exemple qui est à ¾ d'heure de route. »

Avec cette clientèle le panier moyen monte entre 45 et 50 €.

Un nouvel espace

Depuis 2017 Monsieur Aurélien a fait ses preuves. Propriétaire, travaillant seul et logeant sur place (à l'étage) le commerce a trouvé un équilibre qui a permis récemment d'investir dans la boutique adjacente. Une acquisition qui permettra de doubler la surface de vente (90 m2 en tout) : 15 m2 seront dédiés au développement de l'offre en épicerie fine et 35 m2 à la décoration haut de gamme. Sur le principe qui lui a porté chance Aurélien Lecomte a d'ores et déjà référencé quelques marques qu'il est certain de vendre en exclusivité : ce sera le cas des Tissus Arpin (filature alpine), mais aussi de la vaisselle de la Manufacture de Digoïn et de quelques objets correspondant à l'esprit « montagne chic » bien évidemment.

Bruno Lecoq



Monsieur Aurélien, 7, rue Ramond, 63240 Mont-Dore
Téléphone : 04 73 21 81 41
www.monsieuraurelien.com