

le monde de

# L'ÉPICERIE FINE

Magazine Professionnel

N° 80 - Octobre/Novembre 2026 - 8,50€



**DOSSIER  
COFFRETS CADEAUX  
LE PLAISIR  
D'OFFRIR  
À TOUT PRIX**

**SIAL PARIS 2026  
PLUS DE 8 000  
EXPOSANTS VOUS  
ATTENDENT**



## **PRODUIT FRAIS**

**CAVIAR :  
À CHAQUE  
ESTURGEON SON  
CARACTÈRE**



## **L'INVITÉ**

**JULIEN ALVAREZ :  
J'AIME TROUVER  
DES IDÉES DANS  
LES ÉPICERIES FINES**

MONT-DORE

MONSIEUR AURÉLIEN,  
UNE DIVERSIFICATION BIEN PENSÉE

Depuis 2017, Aurélien Lecomte a installé au Mont-Dore son concept store dans l'ancienne salle à manger "première classe" du Palace Le Sarciron, l'un des grands témoins de l'âge d'or thermal auvergnat. Dans ce décor Belle Époque, l'épicerie fine côtoie la décoration et une diversification plus originale encore : une suite hôtelière aménagée au-dessus de la boutique.



Le cadre s'y prête particulièrement bien. Inauguré en 1907 face aux thermes du Mont-Dore, Le Sarciron comptait alors quelque 300 chambres et suites et employait plus de 200 personnes. Fréquenté par une clientèle internationale, il fut longtemps considéré comme l'un des grands palaces français avant de

fermer ses portes en 1953. C'est dans une partie de cet ensemble qu'Aurélien Lecomte a choisi de développer son activité, à l'image de ses arrière-grands-parents qui avaient quitté l'Auvergne pour ouvrir à Paris, dans le quartier de Nation, une confiserie-épicerie fine. Avant de devenir commerçant, Aurélien Lecomte a surtout fait carrière dans l'hôtellerie. De 2001 à 2014, il dirige le groupe de luxe Les Hôtels Particuliers, spécialisé dans des établissements patrimoniaux comme l'Abbaye des Vaux-de-Cernay ou la Citadelle Vauban à Belle-Île-en-Mer. Passionné de décoration, il travaille ensuite dans l'univers de l'ameublement.

UNE BOUTIQUE ENTRE ÉPICERIE FINE ET DÉCORATION

Pour restaurer les lieux, Aurélien Lecomte a notamment recherché les anciens plans de la façade et travaillé avec les Monuments Historiques afin de lui restituer ses tonalités Art nouveau. À l'intérieur, de nombreux détails anciens ont été conservés ou reconstitués : parquet en point de Hongrie, interrupteurs en bakélite, mobilier dessiné sur-mesure, chaises en rotin ou encore suspensions évoquant des hauts-de-forme. L'ensemble tient à la fois de l'épicerie fine, de la confiserie d'autrefois, du salon de thé et de la maison de décoration. Les produits alimentaires y occupent

une place centrale. Mariage Frères, Bonnat, Cruzilles, La Belle-Iloise ou Maison Laborie figurent notamment parmi les marques d'une sélection qui compte plus de 3 000 références pour la seule épicerie fine.

Au sous-sol, l'offre se prolonge dans l'univers de la décoration : arts de la table, linge de maison, petit mobilier, rideaux, coussins et plaids composent une sélection "campagne et montagne chic" autour de marques comme Arpin, Digoïn, Sylvie Thiriez ou La Rochère. Aurélien Lecomte propose également des prestations d'aménagement pour les appartements et chalets de la région.

LE BOUDOIR MONSIEUR AURÉLIEN : 80 % DE TAUX DE REMPLISSAGE EN AOÛT DERNIER !

Située dans l'ancien palace et accessible depuis son hall, la suite de 25 mètres carrés reprend l'univers esthétique de Monsieur Aurélien et permet aux clients de prolonger l'expérience de la boutique en y séjournant. Aurélien Lecomte en a lui-même dessiné les plans, avec l'objectif de retrouver l'esprit de la Belle Époque sans tomber dans la reconstitution historique.

Le décor associe verre, métal, carreaux de métro, tentures et papier peint à motifs. Interrupteurs rétro, robinetterie ancienne et textiles renforcent l'identité du lieu. La chambre est équipée d'un lit queen size avec du linge en lin lavé, tandis que le salon comprend un canapé et une cuisine ouverte entièrement équipée. Pas de télévision mais une radio vintage modernisée, des ouvrages consacrés à la région et des textes de Marcel Proust. Une grande partie de ce que le visiteur voit ou utilise dans la suite – vaisselle, linge de maison ou éléments décoratifs – est également proposée à la vente dans la boutique. Le Boudoir devient ainsi une extension du magasin dans laquelle les produits sont présentés en situation et peuvent être utilisés par les clients. La même logique s'applique à l'alimentaire. Le petit déjeuner et les repas sont préparés à partir de références vendues dans l'épicerie. Proposée entre 155 et 250 euros la nuit selon les périodes, la suite affiche, selon Aurélien Lecomte, un taux d'occupation annuel d'environ 45 %, qui peut atteindre près de 80 % au mois d'août.



UNE OFFRE DÉJEUNER SANS CUISINE ET AVEC TRÈS PEU DE PERTE

Depuis 2017, Monsieur Aurélien propose également une offre de restauration légère, particulièrement appréciée des curistes, des randonneurs et d'une clientèle qui vient parfois seule profiter des quatre tables de deux personnes installées dans l'espace dégustation. La carte repose entièrement sur les produits commercialisés dans la boutique, boissons et madeleine de Proust – le dessert de référence – comprises. Elle compte environ huit plats de viande, trois de poisson et quatre à cinq références végétariennes proposées en bocaux, autour de 16 euros, auxquels s'ajoutent les soupes et potages de la Maison Marc. L'intérêt de cette formule tient à sa simplicité de fonctionnement. Aucune production n'est réalisée sur place : les plats sont uniquement remis en température. Les pertes sont par ailleurs très limitées, puisque les références utilisées pour la restauration continuent d'être commercialisées en rayon. Seuls quelques produits frais, notamment le pain, doivent être anticipés. La restauration du midi reste toutefois marginale dans le chiffre d'affaires de l'établissement. Elle constitue avant tout un service supplémentaire proposé aux clients et un prolongement direct de l'activité d'épicerie fine.

Bruno Lecoq

MONSIEUR AURÉLIEN CONCEPT STORE  
7 rue Ramond 63240 Mont-Dore  
Tél. 04 73 21 81 41  
[www.monsieuraurelien.com](http://www.monsieuraurelien.com)

La Fabrique de caramels  
la MAISON d'ARMORINE  
Depuis 1946

Découvrez notre offre pour les fêtes

Scannez !

Service commercial  
Isabelle Guiguen  
06 70 16 78 08  
[isabelle@maison-armorine.com](mailto:isabelle@maison-armorine.com)

LA MAISON D'ARMORINE  
1, Rue des Confiseurs  
56170 QUIBERON  
[www.maison-armorine.com](http://www.maison-armorine.com)