

Le temps et l'esprit retrouvés de la Belle Époque

Avant le caoutchouc, ce sont les pâtes de fruits et les fruits confits qui ont fait la réputation de Clermont-Ferrand.

Fins gourmets et têtes couronnées s'approvisionnaient chez les grandes maisons de la ville. Avec l'essor du thermalisme, les confiseries sont à la fête. Royat est renommée pour ses chocolats. La Marquise de Sévigné ouvre des boutiques dans toutes les stations thermales et balnéaires à la mode. Dans les salons de thé, curistes et célébrités achètent des gâteaux de voyage.

À Vichy, un médicament reconnu pour ses vertus digestives se transforme en pastille d'État et connaît un succès fulgurant. Sucre, sels minéraux, eau, une recette inchangée et une véritable madeleine de Proust pour une grande majorité de Français qui en apprécient les saveurs.



Aux Marocains à Vichy Caramels, bonbons et chocolats

Depuis 1866 au cœur du quartier thermal de Vichy, le numéro 33 de la rue Georges-Clémenceau abrite un palais de délices et de saveurs sucrées. Cette confiserie ouverte pour fêter la naissance de la fille du fondateur a été depuis répertoriée à l'inventaire des monuments historiques.

Toute en marbre rouge et dorures, dans l'esprit Napoléon III, la première enseigne du magasin "La confiserie générale" devient à la Belle Époque "Aux Marocains". Un changement de nom qu'explique Valérie Diot qui, éblouie par le cadre, a repris la boutique avec son mari confiseur-chocolatier, il y a 32 ans. "Il est dû à la proximité avec l'hôpital militaire qui soignait beaucoup de coloniaux et son emplacement juste derrière le Carleton où le Pacha de Marrakech aimait séjourner." Deux raisons suffisantes qui donnent l'idée au propriétaire, en ce début du XX^e siècle, d'inventer un bonbon à base de caramel au beurre et à la crème fraîche, inspiré du Négus de Nevers. La recette des Marocains était née.

Les saveurs du Moyen Orient et de l'histoire de France

Dans leur laboratoire en sous-sol, Patrick et son fils Guillaume déclinent, de manière artisanale, une gamme exotique de la spécialité. Pâte d'amande maison à la pistache avec une amande entière, au kirsch accompagnée d'une cerise confite, au café réhaussée d'une noix, à l'orange parsemée d'écorces ou bien encore à la framboise cachant un insert praliné, il en existe pour tous les goûts. Emondage, glaçage, tempérage, tout est réalisé sur place, avec une presse et des ustensiles d'époque. Sans enrobeuse, puisque dans cette maison caramels et chocolats sont travaillés à la main et à la fourchette. "Nos sucres d'orge sont confectionnés avec des empreintes que nous avons conservées



et qui se présentent sous la forme de deux cylindres en cuivre, marqués de l'estampille Vichy."

Dans cette caverne d'Ali Baba gourmande, des bocaux à l'ancienne sont remplis de bonbons, de guimauves, de nougates. Ils côtoient un meuble à chocolats garni de plus de trente variétés, de la porcelaine anglaise, des produits d'épicerie fine, des boîtes en métal finement décorées, des pâtes de fruits multicolores, des fruits confits et des marrons glacés au moment des fêtes de Noël. Un enchantement pour les yeux tout autant que pour les papilles.

A toutes ces références, Valérie et Patrick Diot ont ajouté une petite touche personnelle en proposant deux produits uniques. "Un jour, un monsieur nous a suggéré de ressortir une recette datant de l'époque napoléonienne qui appartenait à sa famille et qui s'appelait l'Alma. Nous avons travaillé ce produit avec l'office de tourisme pour créer un boitage spécial et, depuis 2011, il remporte un joli succès." A la fois croustillant et fondant, il est composé d'un praliné amandes-noisettes et est enrobé d'une glace royale. "Pour satisfaire la demande de beaucoup de clients, mon mari a également imaginé une pastille de Vichy plus noble et plus haut-de-gamme, en ayant l'idée de la réduire en poudre, de la mélanger à de la pâte d'amande puis de recouvrir l'ensemble de chocolat noir. Il pensait que cette nouvelle douceur ne passerait pas l'été alors que nous la vendons depuis 2013 !"

La délicate Amenthille est présentée dans un emballage reproduisant un motif de mantille et un carré graphique, inspiré de l'épure des parfums Chanel. Il est un clin d'œil à la grande



créatrice de mode qui fut donneuse d'eau, en 1906, le temps d'une saison, à la source de la Grande Grille.

Monsieur Aurélien

Luxe, calme et volupté au Mont-Dore

Façade art déco, musique classique, chaises en osier des jardins d'hiver, produits raffinés et ambiance soignée, bienvenue dans l'univers feutré, intime et délicat de chez Monsieur Aurélien.

Le concept store, lové dans l'ancien palace Le Sarciron, 7 rue Ramond au Mont-Dore réunit, en un même lieu, sur trois étages, une confiserie-épicerie fine et un salon de thé, un espace dédié à la décoration d'intérieure et une suite à la location, façon boudoir. A l'origine et à la tête de cet endroit unique dans le Sancy, Aurélien Lecompte. Passionné d'histoire et par l'envie de transmettre un certain art de vivre, il a dirigé pendant une quinzaine d'années plusieurs hôtels de luxe, axés sur le bien-être et implantés dans des monuments historiques. Château dans l'Oise, citadelle de Vauban à Belle-Île-en-Mer, abbaye dans la vallée de la Chevreuse, l'amoureux des belles pierres et du raffinement au quotidien décide de se rapprocher de la terre de ses ancêtres. "Mes arrières grands parents ont quitté le Cantal pour ouvrir une épicerie à Nation où j'aime m'imaginer les bonbons et les guimauves sous cloches de verre. Trois générations plus tard, j'ai fait le chemin inverse en quittant la capitale pour l'Auvergne."

Une bulle d'art de vivre hors du temps

A force de prospection, il finit par tomber, par hasard, sur un local commercial en vente depuis 17 ans, à quelques mètres des thermes du Mont-Dore. "Dès la première visite j'ai ressenti de bonnes vibrations et me suis très bien entendu avec la propriétaire. Quand j'ai découvert qu'il se trouvait à



l'emplacement de l'ancien salon première classe du palace Le Sarciron, inauguré en 1907 et fréquenté au faite de sa gloire par Marcel Proust, André Gide, Edith Piaf et bien d'autres, j'ai créé mon projet en fonction de son histoire, sachant que je suis un vrai amateur des salons de thé des palaces et que j'ai toujours été sensible au patrimoine."

Pour lui redonner son éclat, des travaux font ressortir un très beau parquet au point de Hongrie et ornent la devanture de modèles floraux dans l'essence art nouveau. De son côté, le nouveau propriétaire dessine les meubles de sa future enseigne et les fait réaliser sur mesure. "En chinant, j'ai réussi à trouver des fauteuils en rotin, modèle bagatelle, réédités par la maison Kok qui apparaissent sur les photos du jardin d'hiver du Sarciron !"

Chez Monsieur Aurélien, aucun cookie, aucune tartelette, aucune pâtisserie à la crème n'ornent le comptoir et seules quatre tables de deux personnes occupent la partie dégustation. Ouvert toute l'année, cet endroit très cosy propose des cafés, des thés premium et d'onctueux chocolats à l'ancienne servis dans un petit pichet en email, naturellement mousseux. Ils peuvent être accompagnés de madeleines individuelles dégustées tièdes ou à partager comme la tante Léonie, en forme de coquille Saint-Jacques. "J'ai choisi le parti pris de ne vendre que des gâteaux de voyage qui étaient traditionnellement consommés par les habitués des établissements de luxe des stations thermales, car ils pouvaient être facilement conservés et transportés." Gâteaux nantais, fondant au chocolat, pâtes de fruits, fruits confits, restauration légère en bocal avec des plats végétariens, sans gluten, sans lactose, complètent la carte des gourmandises à emporter ou à déguster sur place.




LE MONT-DORE
SANCY

Station thermale
Bien être • Pleine Nature

TÉLÉPHÉRIQUE DU SANCY
Accédez au plus haut sommet du
Massif Central

FUNICULAIRE DU CAPUCIN
Patrimoine historique du XIX^{ème} siècle



Randonnées pédestres • VTT
Via Ferrata • Patinoire • Bowling
Parc Aventures • Sylvatorium

lemontdore.fr



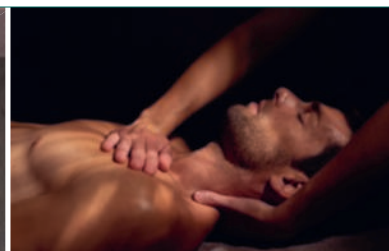
Monsieur Aurélien
Ancien Palace Le Sarciron
07 rue Ramond
63240 Le Mont-Dore
Ouvert tous les jours de 10h30 à 19h
(hors vacances scolaires, fermé le mardi)

www.monsieuraurelien.com
LE MONT-DORE • AUVERGNE

La Destination
Gourmandise
& Bien-être
au Mont-Dore

AÏGA
RESORT THERMAL & SPA
Châtel-Guyon

**L'écrin thermal & touristique
dédié à votre bien-être et votre pleine santé**



10% DE REMISE⁽¹⁾
sur votre hébergement en résidence Aïga****,
vos escapades et forfaits de soins au spa thermal

CODE PROMO : AP2024

Aïga Resort Thermal & Spa
Châtel-Guyon

04 73 86 00 08
resa@aiga-resort.com

aiga-resort.com
Nous suivre



⁽¹⁾ Offre sous réserve de disponibilité, non cumulable avec d'autres offres en cours, hors cure conventionnée et cure prévention santé
Resort Thermal de Châtel-Guyon - RTC - SAS au capital de 75 000 € - RCS Clermont-Ferrand 822 679155 - TVA FR 32 822 679 155 - Finess 630780039.
Crédits photos : M-Niels photos non contractuelles à but d'illustration.