



Photo : Jérôme Monodier

MONSIEUR AURÉLIEN : DU CÔTÉ DES SAVEURS...

Il est des lieux dotés d'une âme et des esthètes qui y sont sensibles : entre l'ancien Palace du Mont-Dore Le Sarciron, fréquenté en son temps par tous les grands de ce monde et Aurélien Lecomte, ancien bras droit de Philippe Savry, le président-fondateur des Hôtels Particuliers, un groupe d'établissements hôteliers situés dans les lieux qui connurent les plus riches heures de l'Histoire, le coup de foudre était inévitable.

"J'ai toujours été fan de décoration et mes treize années passées aux côtés de Philippe Savry, un véritable amoureux des vieilles pierres, n'ont fait que renforcer cette passion. A chaque acquisition d'un nouveau monument, nous faisons des recherches historiques pour adapter le lieu au confort d'aujourd'hui sans rien renier de son atmosphère propre", confie celui qui œuvre désormais à la tête de "Monsieur Aurélien", le concept-store "Confiserie-Epicerie Fine - Salon de Thé" qu'il a ouvert en décembre 2017 au cœur de la station thermale du Mont-Dore.





"Ma boutique est située dans l'ancien Salon 1^{re} Classe du Palace Le Sarciron, un superbe bâtiment Art Nouveau qui fut considéré en son temps comme l'un des plus beaux palaces de France", explique Aurélien Lecomte. "Les murs où nous nous trouvons ont vu dîner au cours des décennies une clientèle huppée à l'instar de Marcel Proust, Sacha Guitry, Charles Trenet ou encore Edith Piaf. C'est pourquoi j'ai voulu y installer une activité totalement cohérente, où les gens pourraient (re)prendre le temps de déguster mille et une petites douceurs".

De fait, outre des Thés Mariage Frères en vrac, vous pourrez ici savourer une exquisite collection de madeleines dont la "Tante Léonie", conçue pour être partagée "comme cela était l'usage dans les salons de thé d'autrefois" ou encore la "Marcel", en hommage à Marcel Proust et à sa fameuse madeleine. "J'aime beaucoup ces madeleines car, outre leur excellente qualité gustative, elles sont en forme de coquille, un motif emblématique de l'Art Nouveau que j'ai d'ailleurs repris dans le logo de mon établissement".

Preuve du raffinement du maître des lieux, on retrouve le même souci du détail à travers les chaises en osier Belle Epoque "un modèle ancien qui a été réédité", les luminaires surmontés en forme de chapeaux haut-de-forme - petit clin d'œil au style dandy du propriétaire - ou encore la vaisselle en porcelaine, les pots émaillés anglais et les couverts en argent. Quant aux

meubles d'exposition, tous ont été dessinés par le propriétaire lui-même, une compétence acquise du temps où il était "Responsable France", dans une autre vie, de l'entreprise de décoration Country Corner by Interior's. "J'aime l'élégance non pompeuse", résume ce dernier.

Cette philosophie se retrouve bien évidemment dans la sélection de produits, tous choisis avec amour et "au coup de cœur". Les pâtes de fruit proviennent ainsi de la maison Cruzilès, Maître Confiseur à Clermont-Ferrand et dont l'histoire est indissociable de l'épopée thermale, le chocolat est celui du Maître Chocolatier Stéphane Bonnat, de la Maison éponyme, basée à Voiron, en Isère, et les caramels sont issus de la Maison d'Armorine de Quiberon. Même exigence d'excellence du côté du salé avec de la charcuterie d'Auvergne de la Maison Laborie, dans le Cantal, ou encore les plats cuisinés en bocaux de la conserverie artisanale Marc Sandevor, basée à Joyeuse, en Ardèche. "Tous les midis, je propose pour le déjeuner un menu intégrant l'un des plats de Marc Sandevor comme le Curry de Porc à la Pomme ou encore le Sauté de canard aux Panais", confirme Aurélien Lecomte. "D'une manière générale, tous les plats et toutes les boissons que je propose en dégustation sont également disponibles à la vente".

Et quand on demande à ce bourreau de travail, qui est sur le pont tous les jours de 10h30 à 19h00, sauf le mardi en dehors des vacances scolaires, s'il trouve le temps d'être un Accro du Peignoir, la réponse fuse : "Vous savez, moi, je suis un amoureux de l'art de vivre et j'aspire vraiment au bien-être. Alors oui, j'aime beaucoup l'univers des spas et des soins en général mais le bien-être, cela passe également par le fait d'être en accord avec soi-même. C'est d'ailleurs pourquoi, près d'un siècle après mes arrière-grands-parents qui avaient quitté le Cantal pour venir ouvrir une confiserie - épicerie fine à Paris, j'effectue aujourd'hui le chemin en sens inverse : pour moi, c'était un nécessaire retour aux sources".