

♥Coup de cœur LE PETIT PARIS

Ne surtout pas hésiter! Franchir résolument le seuil de ce petit bistrot hors du temps, dont la déco défie superbement les modes, avec ses moulures, ses murs couverts de photos en noir et blanc, ses banquettes en cuir, ses tables en bakélite et son comptoir en zinc derrière lequel officie Michèle Paris. Depuis 25 ans qu'elle a pris en main la destinée du Petit Paris, « Mimi » a su créer une ambiance unique. fédérant touristes et habitués autour de sa passion pour la musique. « J'ai passé mon enfance dans les bals». aime souligner Mimi, qui organise régulièrement des concerts de jazz ou du blues, étape obligée des musiciens d'ici et d'ailleurs. « J'aime l'idée d'une culture qui soit populaire», affirme la dame, qui a même aménagé une petite bibliothèque dédiée au jazz. L'endroit idéal pour boire un verre en toute décontraction, ou pour déguster sur le pouce une truffade, une fondue, une omelette, une salade ou encore une crêpe, préparée avec soin par l'indispensable Valérie.

Rue Jean-Moulin,
63240 Le Mont-Dore.
Tél.: 04.73.65.01.77.



Faire ses emplettes



LES MARCHÉS

À La Bourboule, difficile de manquer le marché du samedi matin qui s'étire le long des boulevards et attire la grande foule des estivants, avec ses étals de camelots et de producteurs locaux. Très couru aussi, à la belle saison, le marché bio du mardi matin, un des plus importants d'Auvergne. Au Mont-Dore, c'est le vendredi matin que ça se passe...

11 LA BISCUITERIE DU SANCY

Tous les chemins peuvent mener à la pâtisserie, même les plus inattendus. Voir par exemple la trajectoire de Fabrice Rénier qui, après avoir travaillé près de quatorze ans dans l'hôtellerie, s'est lancé dans une tout autre aventure, en créant la Biscuiterie du Sancy. Inspiré par les biscuiteries bretonnes ou vendéennes, Fabrice Rénier a imaginé un lieu ouvert, où Benoît Hubon, son complice pâtissier, œuvre en vitrine, sans tricher. La garantie d'une production véritablement artisanale, basée sur les saveurs locales: biscuit à la myrtille, à la framboise, à l'abricot de Riom, aux noisettes... À la Biscuiterie du Sancy, on trouve également des quimauves, des macarons, des madeleines ou du pain d'épice, et encore des flocons du Sancy (à la noix de coco) et l'hiver, la fameuse brioche à la tome.

• 1, place de la République, 63240 Le Mont-Dore. Tél.: 04.73.21.67.09.



CHEZ NONO

Ce n'est pas forcément l'étal le plus clinquant de la ville, mais au Mont-Dore, un chœur unanime love la démarche et le travail de Noël Jaubert. Sous le marché couvert, « Nono » propose des fruits et des légumes le plus souvent issus de la production locale, ainsi que des produits régionaux triés sur le volet. Vins, fromages, conserves, confitures, miel ou liqueurs, tout ici est estampillé « Auvergne », au sens le plus authentique du terme. On est loin des « attrape-touristes » qui pullulent un peu partout sur le Sancy, mais à l'image de Noel Jaubert et de Bernard Bellot, son pendant de l'après-midi (notre photo), chez de vrais passionnés, plus préoccupés par la satisfaction de leur clientèle que par l'épaisseur de leur portefeuille.

• 23, place de la République 63240 Le Mont-Dore. Tél.: 04.73.65.26.41.