



Atmosphère, atmosphère, ... dans le Sancy elles sont réussies !!!!

Pour ceux en quête de farniente, de ressourcement serein, ou tout simplement d'atmosphères authentiques, le Massif du Sancy saura répondre à chacune de ces attentes.

Un bar à vin au Mont-Dore

Le Bistrot du 1050 a ouvert au Mont-Dore cet été. C'est un bar à vin qui propose des apéritifs dinatoires avec ardoises de charcuterie et de fromages. Il est également possible pour le déjeuner de commander une salade et pour le dîner un plat chaud. Plus de 100 références de vin venant de France et de l'étranger sélectionnées en partenariat avec M. Christian Lambert, meilleur sommelier de Belgique et responsable de la Cave Tissandier à Clermont-Ferrand, sont proposées dans ce bistrot de montagne à l'ambiance cosy.

Rue Favart 63240 LE MONT-DORE. Tél : 04 73 65 05 97

Aficionados du 7^e art, le Roxy est l'adresse de vos sorties à La Bourboule

Jean Esnault, passionné et passionnant, partage sa vie entre 2 étages : au rez-de chaussée le cinéma Le Roxy et au sous-sol son bar, l'ancre des salles obscures. Adresse bien connue des Bourbouliens, son ambiance entièrement dédiée au 7^{ème} Art avec des affiches d'acteurs et d'actrices célèbres ainsi que son large choix de cocktails aux noms tous plus évocateurs les uns que les autres ne vous laisseront certainement pas de marbre. En amuse-bouche, une sélection pour vous faire saliver : Paris-Texas ; Dolce Vita ; Série Noire ; Lune de miel ; Dr Jivago et enfin le Mad Max avec 8 alcools différents tout en légèreté et douceur !

*44 avenue d'Angleterre (sous-sol cinéma Roxy)
63150 LA BOURBOULE. Tél : 04 73 81 15 06*

A table en compagnie... de Salers à l'auberge de Fontaneix à Super-Besse

Quoi de plus dépayçant que de prendre son repas dans une ancienne étable en compagnie des vaches Salers élevées par le propriétaire. C'est l'aventure gustative et visuelle qui vous attend à l'auberge de Fontaneix. Peut-être souhaitez-vous prolonger cette expérience en réservant une chambre située au-dessus de l'étable ? N'hésitez pas, faites-vous plaisir !

*Auberge de Fontaneix - Tél : 04 73 79 68 51
www.auberge-ferme-auvergne.com*

Depuis « le 27 », vue imprenable sur les volcans enneigés

Avis aux amateurs de beaux paysages, dans le bar de l'hôtel Le Panorama***, situé dans la station du Mont-Dore, vous passerez un moment agréable dans ce bar à l'ambiance lounge tout en dégustant avec vos papilles de délicieuses boissons et avec vos yeux cette carte-postale à échelle humaine.

*Avenue de la Libération - 63240 Le Mont-Dore
Tél. 04 73 65 11 12 - www.hotel-le-panorama.com*



Un Bib Gourmand pour l'Auberge de La Golmotte au Mont-Dore

Le guide Michelin 2011 des « Bonnes petites tables » a mis à l'honneur 39 restaurants en Auvergne. L'Auberge de La Golmotte au Mont-Dore fait partie de ceux-là ! Le Chef, Michel Longuet, vous accueille chaleureusement dans cette auberge située à mi-chemin entre le Lac du Guéry et la ville du Mont-Dore. Réputée pour sa table, l'Auberge de la Golmotte propose une cuisine locale et recherchée dans un joli décor montagnard.

www.aubergelagolmotte.com - 04 73 65 05 77

Au Mont-Dore, la pause sucrée s'impose !

Salon de thé créé par l'hôtel-restaurant Le Russie, déjà connu pour sa déco authentique et inventive, « Café tartine et chocolat » accueille les gourmands en quête de cocooning. L'ambiance cosy toute en gris et beige dans un style chaleureux appelle à la pause pour déguster pâtisseries maison, cafés, thés ou chocolats aromatisés. Petit plus, un large choix de saveurs pour les cafés : caramel, pain d'épices, cannelle...

*Café tartine et chocolat rue Favart au Mont-Dore.
Tél : 04 73 65 05 97*

A l'Amuse-Bouche, vos papilles vont défailir de plaisir !

Jacques Peyraud, jeune chef du restaurant l'Amuse Bouche, propose une cuisine fraîche et inventive. A travers son parcours hors pair – pour commencer chez Bernard Andrieux à Durtol (Puy-de-Dôme) puis chez Ducasse au Jules Vernes de la Tour-Eiffel et encore chez Ducasse à Monaco - il a acquis un savoir-faire de très haut niveau avant de se décider à ouvrir son propre établissement « dans son pays natal ». Réserver une table chez Jacques Peyraud, c'est l'assurance de faire un voyage gustatif raffiné.

*15 rue Frères Rozier à La Bourboule.
Tél : 04 73 21 68 85*

La Taverne au Mont-Dore, adresse plébiscitée par les noctambules.

Dans ce pub avec ambiance irlandaise en plein coeur de la station thermale, les amateurs de whisky et de bières seront séduits par la diversité de la carte ainsi que le large choix de tapas, charcuterie maison. Précision, Luc Ceyssat, Montdorien d'origine, est également traiteur au Mont-Dore, gage de qualité pour les gastronomes et les noctambules qui testeront cette adresse !

*Rue Meynadier - 63240 Le Mont-Dore.
Tél : 04 73 21 52 98. Ouvert de 18h à 1h du matin. Hors période de vacances scolaires : ouvert le vendredi et le samedi soir. Pendant les vacances scolaires, ouvert tous les soirs.*

Immersion réussie dans Le Caveau du Beffroy à Besse et Saint Anastaise

Pour s'y rendre, un seul repère : dirigez-vous au pied du beffroy de la cité médiévale et renaissance de Besse et Saint Anastaise, empruntez ensuite la porte de cette maison du XVI^e siècle pour entrer dans le Caveau. Le voyage initiatique pourra alors débiter : voyage dans le passé avec ce décor en pierres apparentes et plafond voûté tout en gardant un pied dans le présent avec un mobilier contemporain choisi avec goût et une note de douceur avec le poêle qui dégage ses rayons de chaleur - fortement appréciés lors des nuits hivernales sancyliennes ! Les heures s'y égreneront en un clin d'oeil et le moment sera déjà arrivé de repartir pour une journée skis ou raquettes aux pieds.

Caveau du Beffroy - 63610 Besse - Tél : 04 73 62 87 55

Déguster une truffade dans un buron au pied des pistes, promesse gustative tenue à La Bergerie à Super-Besse.

Tout d'abord, zoom sur cette ancienne bergerie : à l'ouverture de la station en 1960, le buron est transformé en restaurant pour accueillir les premiers skieurs. Ce bâtiment, au toit de chaume et en pierres apparentes niché au milieu des pistes de la station, est un véritable havre de paix proposant une halte réparatrice dans un décor mettant en avant le patrimoine local. Depuis son ouverture, la truffade a toujours eu une place prépondérante dans le menu proposé aux hôtes affamés. Marie-

Jo Verny en détient la recette et ne vous en livrera pas le secret mais vous la fera déguster servie dans une lourde poêle en acier. Le goût du petit lait de tome fraîche sur les pommes de terre cuites, entre en bouche de façon délicieuse. Accompagnée d'un bon jambon cru d'Auvergne, d'une simple salade et d'un Côtes de Boudes rouge, vous ne pourrez vous empêcher de vous resservir...

*Ronde de Vassivière - 63610 Super-Besse
Tél : 04 73 79 61 06*



3 QUESTIONS À...

Xavier Condroyer, brasseur à Picherande

Pourquoi avoir ouvert une brasserie artisanale à Picherande ?

Amateur de bière et brasseur pour mon plaisir depuis quelques années, suite à une reconversion professionnelle, j'ai décidé de faire de cette passion mon nouveau métier. Une formation d'opérateur de brasserie à l'Université de La Rochelle m'a permis de peaufiner mes connaissances dans l'alchimie de

la fabrication de la bière. Amoureux de l'Auvergne et plus particulièrement du Massif du Sancy, j'ai rénové une grange à Picherande afin d'y installer ma brasserie. Ouverts depuis avril 2011, nous accueillons depuis lors avec plaisir les «Miengués» (habitants de Picherande) et les touristes de passage, randonneurs et autres...

Quel type de bière fabriquez-vous ?

Notre brasserie se caractérise par ses méthodes artisanales. Dans un cadre privilégié, au coeur des volcans d'Auvergne, et au pied du Massif du Sancy, nous bénéficions d'une eau de source d'une qualité exceptionnelle. Nos bières sont élaborées selon des recettes bien personnelles, privilégiant le goût, grâce à un mélange subtil de malts, de houblons et d'épices. De faible teneur en alcool, chacune de nos bières a son propre caractère : 5 bières sont proposées à la dégustation.

Pourriez-vous nous en dire plus sur La Mienguette ?

La racine de Gentiane apporte à cette bière une amertume très caractéristique : c'est LA BIÈRE de Picherande !

*Gaïa, brasserie artisanale à "Ravel"
63113 PICHERANDE. Tél. : 04 73 21 17 24
www.gaia-biere-du-sancy.com*

Tarifs entre 2 et 4 € pour 30 et 75 cl.

Ouvert pendant les vacances scolaires, les après-midis de fin de semaine. Visite de la brasserie sur rendez-vous.