LES ACCROS DU PEIGNOIR *le Mag*

15 / MARIE-AUDE ET SERGE VIEIRA
OFFRENT UNE NOUVELLE ADRESSE
À LEURS HÔTES

30 / MARTIN KUBICH,
LE MONSIEUR "CULTURE" DE LA VILLE DE VICHY

39 / NÉRIS-LES-BAINS
SUIVEZ LE(S) GUIDE(S) !

42 / LES FONTAINES PÉTRIFIANTES
DE SAINT-NECTAIRE TRANSFORMENT L'EAU
EN PIERRE DEPUIS 200 ANS

Photo : Marielsa Wiels

Les Accros du Peignoir

Celtô
Bourbon-Lancy
mon rendez-vous bien-être

Spa &
Bien-être

pour Elle &
pour Lui

Espaces Thermoludiques • Instants Bien-être
Modelages • Soins visage et corps
Soins Duo • Séjours à thèmes
Aquagym • Aquabike • Sport et Bien-être

CeltÔ - Spa et Bien-être
en Bourgogne du Sud
12 Avenue de la Libération • 71140 Bourbon-Lancy
Tél : 03 85 89 06 66
www.celto.fr

Conception graphique : Studio Borvo - www.studioborvo.fr

SOMMAIRE

6 LES ACCROS DU PEIGNOIR

9 MONSIEUR AURÉLIEN

12 L'HÔTEL MONTESPAN TALLEYRAND

15 MARIE-AUDE ET SERGE VIEIRA OFFRENT UNE NOUVELLE ADRESSE À LEURS HÔTES

20 AUX SUITES DE CAMPAGNE "LES EYDIEUX"

24 SAINT-HONORÉ-LES-BAINS : ET SI VOUS VENIEZ VOUS RÉGALER AU RESTAURANT DU VEGAS ?

27 ODILE MONSSUS CONFESSIONS D'UNE ACCRO DU PEIGNOIR

30 MARTIN KUBICH, LE MONSIEUR "CULTURE" DE LA VILLE DE VICHY

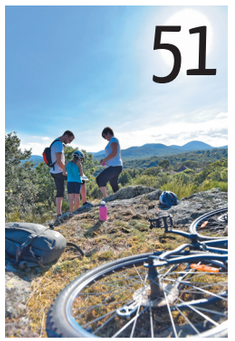
35 NOUVELLE VITRINE MUSICALE LE LARSENIK FESTIVAL

36 CASINO DE MONTROND-LES-BAINS

39 NÉRIS-LES-BAINS SUIVEZ LE(S) GUIDE(S) !

42 LES FONTAINES PÉTRIFIANTES DE SAINT-NECTAIRE TRANSFORMENT L'EAU EN PIERRE DEPUIS 200 ANS

SOMMAIRE



46 ROYAT-CHAMALIÈRES, UNE STATION À LA NATURE IMPRESSIONNANTE

48 INTERVIEW D'ERIC JOURET MÉDECIN THERMAL À VALS-LES-BAINS

51 TERRA VOLCANA : TERRE DE PROMESSES

54 RENCONTRE AVEC BENOÎT LIVERTOUT DIRECTEUR DES THERMES DE CRANSAC-LES-THERMES

56 MARINETTE LANORE DANS LE GRAND BAIN D'EVAUX DEPUIS 35 ANS

59 EN BREF...

62 LES BONNES ADRESSES DES ACCROS DU PEIGNOIR

Le Magazine des Accros du Peignoir
8 avenue Anatole France 63130 Royat - Tél. 04 73 34 72 88
e-mail : info@settcommunication.com
Villes d'Eaux Magazine est une édition de Sett Communication entièrement financée par les annonceurs.

Directeur de la publication : Eric Brut

Création/Mise en page : Aude Lévis - Sett Communication.

Régie publicitaire : Christophe Trescarte - Sett Communication - T. 04 73 34 72 89
Toutes les publicités de ce magazine sont éditées sous l'entière responsabilité des annonceurs.

Rédaction : Audrey Fournier Communication - Stéphane Huin Thermauvergne
Vincent Palazzo Thermauvergne

Impression : Merico

Mentions légales : ce document n'est pas contractuel. **Dépôt légal :** 4e trimestre 2018.

THERMHÔTEL

Bien-être et bons hôtels au cœur du Massif Central

Photo : Unsplash

Les hôteliers membres de notre groupement, tous signataires d'une charte de qualité, vous proposent des séjours tout compris "hébergement + restauration + soins de bien être ou de prévention santé" dans les Villes d'Eaux du Massif Central.

THERMHÔTEL
8 avenue Anatole-France
63130 Royat
04 73 34 72 83
www.thermhotel.com

LE GRAND HÔTEL ***
Bourbon-Lancy
www.grand-hotel-thermal.fr
tél. : 03 85 89 08 87

LE GRAND HÔTEL MONTESPAN-TALLEYRAND ***
Bourbon-l'Archambault
www.hotel-montespan.com
tél. : 04 70 67 00 24

LE PARC DES FÉES ***
La Bourboule
www.parcdesfees.com
tél. : 04 73 81 01 77

LE CHARLET ***
La Bourboule
www.lecharlet.fr
tél. : 04 73 81 33 00

AU VAL DORÉ**
La Bourboule
www.hotel-val-dore.com
tél. : 04 73 81 06 14

HÔTEL SPA THERMALIA***
Châtel-Guyon
www.hotel-spa-thermalia.com
tél. : 04 73 86 00 11

HÔTEL DU BAN **
Chaudes-Aigues
www.caleden.com
tél. : 04 71 23 51 06

LE GRAND HÔTEL **
Le Mont-Dore
www.hotel-mont-dore.com
tél. : 04 73 65 02 64

LE PUY FERRAND ***
Le Mont-Dore
www.hotel-puy-ferrand.com
tél. : 04 73 65 18 99

HÔTEL LE CHÂTEL **
Royat / Chamalières
www.hotel-lechatel.com
tél. : 04 73 29 53 00

LE ROYAL SAINT-MART ***
Royat / Chamalières
www.hotel-auvergne.com
tél. : 04 73 35 80 01

LE PARC DES RIVALLES ***
Néris-les-Bains
http://perso.orange.fr/hoteldu-parcdesrivalles
tél. : 04 70 03 10 50

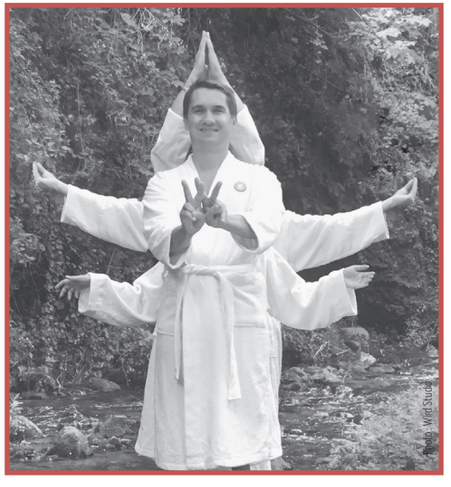
LE CENTRE ET PROXIMA **
Néris-les-Bains
www.hotel-proxima.com
tél. : 04 70 03 10 74

HÔTEL MERCURE **/HÔTEL LES THERMES DES DÔMES**
Vichy
www.destinationvichy.com
tél. : 04 70 30 52 52

HÔTEL LES NATIONS ***
Vichy
www.hotel-lesnations.com
tél. : 04 70 98 21 63

LES ACCROS DU PEIGNOIR

TOUR D'HORIZON AVEC STÉPHANE HUIN, DIRECTEUR DE LA COMMUNICATION DE LA ROUTE DES VILLES D'EAUX DU MASSIF CENTRAL



Webdocumentaire, Exposition itinérante, Websérie ou encore Happenings insolites... le mouvement "Les Accros du Peignoir", c'est un peu tout cela à la fois. Rencontre avec Stéphane Huin, Directeur de la Communication de la Route des Villes d'Eaux du Massif central, l'association de développement culturel et touristique des 17 Villes d'Eaux du Massif central, à l'origine de ces "Accros" qui revendiquent la carte du fun pour dépoussiérer - avec succès - l'image de la station thermale d'autrefois.

L'idée des Accros du Peignoir, c'est de prendre le contrepied de l'image traditionnelle des Villes d'Eaux pour faire de l'objet "peignoir" le point de ralliement des adeptes du bien-être et de la santé au sens large : pouvez-vous nous expliquer comment est né le concept ?

Oui, tout à fait ! En fait, tout est parti du projet "Raconter le patrimoine thermal à travers le storytelling et le numérique", pour lequel nous avons reçu le soutien du CGET Massif central et des régions Auvergne Rhône-Alpes et Nouvelle Aquitaine en 2016. L'enjeu de ce projet était de dynamiser l'image des villes d'eaux en racontant des histoires sur un ton décalé et par le biais de supports innovants. Pour nous aider à créer un discours fun mais surtout pas décrédibilisant pour nos destinations, nous avons fait appel à Marie-Pierre Demarty et Sébastien Saint-Martin, respectivement rédactrice/productrice et auteur/comédien : ce sont eux qui ont identifié le peignoir comme étant le dénominateur commun à toutes nos villes d'eaux mais également à l'ensemble de nos clientèles... d'où le concept des "Accros du peignoir".

Quelles ont été vos premières actions en lien avec l'univers des "Accros" ?

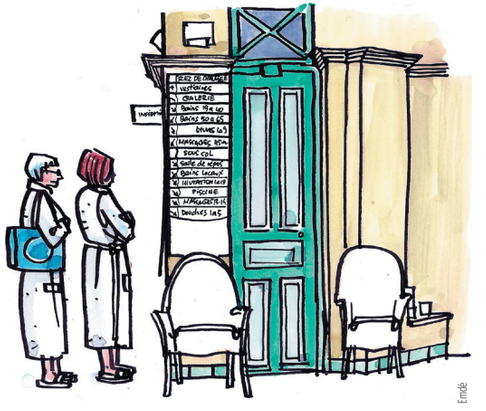
Au printemps 2016, nous avons fait appel à 12 carnettistes pour créer un carnet de voyages insolite autour des 17 Villes d'Eaux que compte notre association et nous leur avons donné comme seul impératif de travailler autour du thème du peignoir. Présenté au public à l'occasion des Rendez-Vous du Carnet de Voyage organisé en novembre 2016 par l'association "Il faut aller Voir", leur travail a donné lieu à l'édition du Manuel à l'usage des porteurs de peignoir ainsi qu'à une exposition itinérante. Cette dernière a notamment eu la chance d'être accueillie à la gare de départ du Panoramique des Dômes puis à la Maison du Tourisme de Clermont-Ferrand et elle tourne depuis dans les Villes d'Eaux de notre réseau. C'est un bel outil que nous souhaiterions à terme exporter dans des villes comme Lyon, qui constitue notre capitale régionale, voire même à l'étranger pour nous permettre de nous faire connaître d'autres types de publics et ainsi agrandir notre communauté d'Accros du Peignoir...

Justement, créer une véritable communauté, c'est le but ultime de l'expérience ?

Effectivement, notre but c'est de rajeunir l'image des Villes d'Eaux et de séduire une population d'actifs connectés grâce au ton décalé de notre discours afin qu'ils deviennent des clients de nos destinations. Les outils numériques comme les vidéos humoristiques de notre websérie où l'on suit les péripéties de personnes qui ont eu LA révélation en enfilant un peignoir ont pour but d'amuser et d'interpeller les gens. Mais cela n'aurait pas de sens si l'on ne fournissait pas à un moment de l'information de fond : c'est l'enjeu de notre plateforme www.lesaccrosdupeignoir.com d'accompagner les visiteurs jusqu'à l'info concrète du séjour bien-être ou de pleine santé que l'on peut réserver à tel prix dans telle station. C'est d'ailleurs en grande partie pour ces Accros "débutants" que nous avons créé le séjour Thermal Spa, un séjour bien-être 1 jour/1 nuit proposé au même tarif dans l'ensemble des villes d'eaux de notre réseau... et que l'on peut offrir en bon cadeau à ses proches !

Vous pensez que les outils numériques suffisent pour créer une communauté ?

Non, évidemment et c'est pourquoi on essaie au maximum de faire se rencontrer les Accros du Peignoir. Cela passe par des inaugurations à l'occasion de chaque nouvelle étape de l'exposition mais également par des happenings rigolos où le décalage de la tenue "peignoir" prend tout son sens. Dans la même idée, on a organisé un grand Afterwork à la Coopérative de Mai à Clermont-Ferrand en juin où tout le monde était invité à venir en peignoir et on coordonne chaque année l'organisation du week-end mondial du bien-être, le 3e week-end de septembre, au niveau du Massif central. Mais notre but ne s'arrête pas au simple buzz : nous souhaitons vraiment créer une communauté d'Accros du Peignoir "initiés" et leur ouvrir grand les portes de nos villes d'eaux !



Monsieur AURÉLIEN Le Mont-Dore

Confiserie - Epicerie Fine - Salon de Thé

La boutique Monsieur Aurélien,
La destination
« GOURMANDISES »
Le Mont-Dore

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

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 faisions 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 1re 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 exquise 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 Cruzilles, 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 Sandevoir, basée à Joyeuse, en Ardèche. "Tous les midis, je propose pour le déjeuner un menu intégrant l'un des plats de Marc Sandevoir 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".

WWW.AUVERGNE-THERMALE.COM

en 2019
du 15 janvier au 15 mars,
c'est **-15%**
jusqu'au 30 juin*

* - 15% du 15/01 au 15/03 pour toute pré-réservation sur une sélection d'offres présentes sur le site **www.auvergne-thermale.com** pour un séjour commençant avant le 30/06/2019

AUVERGNE THERMALE

AUVERGNE THERMALE

Photo : Marielsa Niels

TERRE DE SANTÉ

11 Stations thermales pour une réponse efficace face aux maladies chroniques.

Demandez gratuitement le guide Auvergne Thermale 2019

04 73 34 72 80
info@borvo.com

Photo : Etiophot

L'HÔTEL MONTESPAN TALLEYRAND★★★ S'OFFRE UNE NOUVELLE JEUNESSE...

Après avoir accueilli pendant quarante ans plusieurs générations d'Accros du Peignoir sous la houlette de Michèle et Marcel Livertout, les anciens propriétaires, le Grand Hôtel Montespan-Talleyrand*** de Bourbon-l'Archambault s'offre aujourd'hui une seconde jeunesse avec l'arrivée à sa tête de Sammantha et Jean-Christophe Belin, un couple d'hôteliers tombé à son tour sous le charme de la merveilleuse bâtisse...

Photo : Etiophot

Véritable institution bourbonnaise, le Grand Hôtel Montespan Talleyrand*** conte dans son nom tout un pan de l'Histoire de France. De fait, outre Mesdames de Sévigné et de Montespan, qui y séjournèrent régulièrement, c'est d'ici que le Prince Charles-Maurice de Talleyrand se faisait emmener en chaise à porteur pour prendre les eaux au Logis du Roy, ancêtre de l'établissement thermal actuel, alors même que les deux bâtiments n'étaient seulement distants de quelques mètres ! Et c'est en hommage à celui qui revint en cure à Bourbon-l'Archambault pendant près de trente ans, se plaisant à répéter qu'il devait la rigueur de son corps et la verdeur de son esprit aux eaux de la station, que l'établissement porte encore son nom.

Témoin de ce passé prestigieux, le Grand Hôtel Montespan Talleyrand*** vient d'être repris depuis le printemps 2017 par Sammantha et Jean-Christophe Belin, un couple d'hôteliers dans la partie depuis trente ans, que rien ne prédestinait pour autant à porter haut les couleurs de l'hôtellerie-restauration dans une ville d'eaux auvergnate. De fait, leur arrivée en Auvergne est déjà le fruit d'un premier hasard : "Quand nous avons cherché à nous mettre à notre compte, on nous a présenté l'opportunité de reprendre un hôtel de charme à Thiers : on ne connaissait pas la région mais l'établissement nous a plu et c'est comme cela que nous nous sommes lancés". Treize ans plus tard, nouvelle étape dans le parcours du couple Belin qui rachète un hôtel moderne à Clermont-Ferrand, avant de recréer puis de revendre la partie restauration. "Nous aimons beaucoup cet hôtel, que nous exploitons toujours actuellement mais c'est vrai que l'ambiance de l'hôtellerie de charme nous manquait. Et comme nous sommes tous les deux des amoureux des vieilles pierres, on ne pouvait qu'être subjugués par le Montespan".

Pour la plupart des gens, le simple fait de gérer le Grand Hôtel Montespan-Talleyrand*** assorti de son restaurant, ouvert sept jours sur sept en saison - soit d'avril à fin novembre-, suffirait amplement à occuper un agenda mais le couple Belin a relevé le pari fou de l'exploiter en sus de son hôtel clermontois. "Le bon côté, c'est que cela nous permet de trouver une synergie avec nos clients professionnels qui se déplacent tout à la fois sur les secteurs du Puy-de-Dôme et de l'Allier. En plus, on a eu la chance d'être suivis dans l'aventure par notre chef Grégory Clément qui travaille avec nous depuis toujours, ce qui est un grand (ré)confort pour nous", confie Sammantha, "La partie plus difficile, c'est la logistique familiale puisque lorsque l'un de nous deux se trouve sur Bourbon-l'Archambault, l'autre est à Clermont-Ferrand et vice-versa : nous avons coutume de dire que nous sommes une famille avec parents en garde alternée".

Bien évidemment, avec un tel emploi du temps, pas facile de trouver le temps d'enfiler un peignoir pour aller faire un soin à l'établissement thermal, pourtant relié à l'hôtel par une passerelle : "Le seul peignoir que je connaisse est celui de ma salle de bains mais je peux vous assurer que je rêve de trouver un petit moment pour aller faire un soin", glisse Sammantha dans un sourire.

D'ailleurs quand on leur demande quels sont leurs projets pour l'établissement, les nouveaux patrons n'hésitent pas : "Nous avons la chance de jouir d'une position idéale, au cœur de la station et à deux pas des Thermes donc nous allons bien évidemment continuer à développer toute une gamme de courts séjours autour de la santé et du bien-être. Et nous pensons que l'autre grande chance d'un établissement comme le nôtre, c'est le tourisme vert qui est en plein essor : les gens souhaitent se reconnecter à la terre et nous sommes convaincus à ce titre que le récent classement de la Chaîne des Puys au patrimoine mondial de l'UNESCO va attirer nombre de touristes étrangers sur la région".

Autant de clients qui trouveront quant à eux sans doute le temps d'enfiler un peignoir pour goûter aux eaux bienfaisantes de la station, tant vantées par le Prince de Talleyrand !

Grand Hôtel Restaurant
Montespan Talleyrand
2-4, place des Thermes
03160 Bourbon-L'Archambault
Tél. : 04 70 67 00 24 - Fax : 04 70 67 12 00
contact@hotel-montespan.com

"Le cadre est comme la table, authentique et raffiné. Venez découvrir une cuisine vraie, élaborée et créative, inspirée des produits du terroir et du marché."

Au menu du restaurant gastronomique :
◇ Formule rapide le midi du lundi au samedi de 15,90€ à 19,90€
◇ Menu Sévigné : 29,90€
◇ Menu Montespan : 39,90€

Chaudes-Aigues
Caleden
La station thermale & thermoludique
cantal auvergne

Chaudes-Aigues 82°
Spa
bien-être
Santé-sport
Hébergement
Remise
en forme
Cure thermale

04.71.23.51.06 - info@caleden.com
www.caleden.com

Photo : Pierre Soissons

A CHAUDES-AIGUES,
MARIE-AUDE ET SERGE VIEIRA OFFRENT UNE NOUVELLE ADRESSE À LEURS HÔTES

Après l'ouverture du restaurant gastronomique Serge Vieira "Emotion Culinaire", au Couffour en 2009, suivi de l'obtention d'une première étoile Michelin en 2010 puis d'une seconde en 2012, le couple formé par Marie-Aude et Serge Vieira confirme sa volonté d'oeuvrer au développement touristique du territoire avec l'ouverture de Sodade, littéralement "nostalgie heureuse", un hôtel**** doté d'une table bistronomique et idéalement implanté à deux pas du centre thermal, thermoludique & Spa Caleden.

Photo : Pierre Soissons

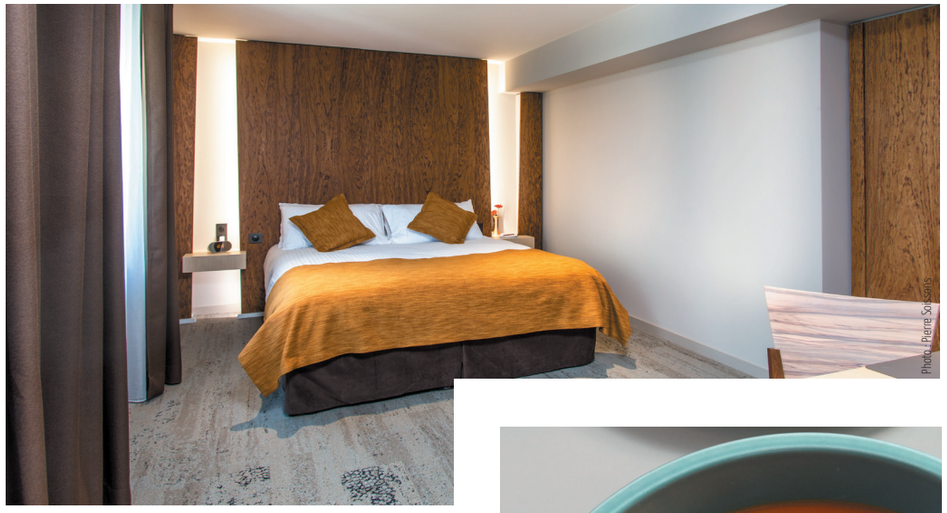


Photo : Pierre Soissons

"Lorsque Serge a gagné le Bocuse d'Or en 2005, à 27 ans, c'est Régis Marcon qui, le premier, nous a poussés à nous installer à notre compte pour que l'on puisse profiter de la notoriété offerte par le titre", explique Marie-Aude. "Nous avons alors cherché une bâtisse de caractère et c'est Bruno Avignon, directeur de Cantal Destination, qui nous a fait découvrir le Château du Couffour". C'est un pari osé mais le couple Vieira y met toute son âme et transforme le lieu en un véritable havre contemporain au cœur de murs médiévaux. Ouvert en 2009, l'établissement, estampillé Relais & Châteaux, bénéficie de la renommée internationale offerte par les deux étoiles Michelin de Serge, si tant est que les trois chambres de l'établissement "sont parfois réservées un an à l'avance par des hôtes qui planifient leurs vacances en Europe en fonction de nos disponibilités".

Aussi, lorsque Marie-Aude et Serge Vieira entendent parler d'un établissement à vendre en centre-ville de Chaudes-Aigues, la décision ne se fait pas attendre. "Nous avions besoin d'une plus grande capacité hôtelière pour les clients de notre propre restaurant gastronomique mais la ville avait également besoin d'un hôtel haut-de-gamme en vue d'accueillir des nouvelles clientèles adeptes du bien-être et des territoires verts", confirme le couple.

Doté de 18 chambres d'une superficie de 35 à 42 m² et d'une grande suite de 65m² comprenant 2 chambres et 2 salles de bains, l'Hôtel & Restaurant Sodade, qui a ouvert ses portes à l'été 2018, est aujourd'hui le seul hôtel**** du Cantal. "Notre souhait est d'offrir à nos clients un camp de base pour visiter Chaudes-Aigues et les alentours, tout en permettant de nous rendre une petite visite au restaurant gastronomique, grâce à notre service voiturier", expliquent Marie-Aude et Serge. Les cuisines, emmenées par le chef Aurélien Gransagne que

Photo : Pierre Soissons

le couple Vieira a connu du temps de son passage dans l'établissement de Marc Meneau à Vézelay, font quant à elles la part belle à la tendance bistronomique, à la fois simple, gourmande et moderne "avec des menus aux alentours de 25-30€".

Bien entendu, le tout est décoré, "à l'aide d'artisans locaux comme l'ébéniste Jacques Mansuy ou encore le tapissier d'art Philippe Pubellier", dans le style contemporain cher au couple Vieira... qui espère un jour trouver le temps d'enfiler un peignoir pour profiter... des eaux les plus chaudes d'Europe !

www.sergevieira.com - hotelsodade.com

RECETTE
DE SERGE VIEIRA

Pièce de bœuf Salers grillée au thym citron, carottes fondantes glacées à la cardamome, croustilles de pomme de terre à l'huile de noisette

Pour 4 personnes

INGREDIENTS

Boeuf Salers
- 480 g de faux filet de bœuf Salers
- 20 g de beurre noisette
- 1 gousse ail confite
- 10 g de feuilles de thym citron
- 20 g d'huile d'olive

Jus de bœuf au vin rouge
- 100 g de vin rouge
- 50 g de Porto rouge
- 50 g de carotte
- 30 g d'échalote
- 1 gousse d'ail
- 1 branche de thym citron
- 5 g de poivre noir concassé
- 200 g de jus de bœuf
- 20 g de beurre

Purée de carotte
- 200 g de carottes
- 200 g de carottes jaunes
- 25 g de beurre
- 200 g de bouillon de légumes
- Sel poivre
- 20 g de crème épaisse

Croustille de pomme de terre
- 400 g de pomme de terre Agria
- 100 g de beurre
- 40 g de fécule
- Sel

Vaporeux de pomme de terre
- 250 g de pulpe
- 150 g de lait
- 15 g d'huile de noisette
- 15 g de beurre
- Noix de muscade
- Sel

Cônes de carottes
- 450 g de carottes jaunes
- 450 g de carottes orange
- 30 g de beurre
- 100 g de bouillon de volaille
- Cardamone poudre pm
- Sel poivre

Lait de cardamome
- 100 g de bouillon de légumes
- 2 capsules de cardamome
- 50 g de lait
- 20 g de beurre
- Sel, poivre

Décors
- 4 pluches de fenouil
- Jus de carotte à l'orange*
- Coques de cardamome
- Fleur de sel, poivre

Recette issue de l'ouvrage
Serge Vieira Emotion Culinaire
paru aux éditions Quelque Part sur Terre

Photo : Pierre Soissons

Recette

Bœuf Salers
- Hacher finement les feuilles de thym citron.
- Les mélanger avec l'huile d'olive et la gousse d'ail confite écrasée. Badigeonner de cette marinade la pièce de boeuf Salers.
- Réserver au frais pendant 30 min.
- Au moment, sur un grill bien chaud, marquer chaque côté de la pièce de boeuf. Finir la cuisson à 160°C pendant 5 à 6 min.
- Laisser reposer 10 min avant le dressage.

Jus de bœuf au vin rouge
- Chauffer le vin rouge et le Porto. Réduire de moitié.
- Dans une sauteuse, colorer au beurre la garniture aromatique émincée.
- Verser le vin et le Porto réduits, ajouter le jus de bœuf et les graines de poivre concassées.
- Réduire de moitié et passer au chinois fin.
- Monter au beurre, rectifier l'assaisonnement et réserver au bain marie.

Purée de carotte
- Dans une casserole, suer au beurre les carottes émincées pendant quelques minutes.
- Verser le bouillon de légumes, assaisonner de sel et de poivre, et cuire à couvert pendant une vingtaine de minutes.
- En fin de cuisson ajouter la crème épaisse. Cuire 2 à 3 min puis mixer et passer au chinois fin. Rectifier l'assaisonnement et réserver au bain marie.

Croustille de pomme de terre
- A l'aide d'un rouet à légumes, réaliser de longs fils de pomme de terre crue.
- Mélanger le beurre fondu salé et la fécule, et verser sur les fils de pomme de terre.
- Chemiser l'extérieur d'un tube inox de 2 cm de diamètre d'une feuille de papier sulfurisé.
- Réaliser 12 cylindres de pomme de terre de 7 cm en enroulant les fils autour des tubes.
- Frire à 130°C pendant 7 à 8 min et démouler à chaud.

Vaporeux de pomme de terre
- Faire bouillir le lait, l'huile de noisette, le beurre et la noix de muscade.
- Verser sur la pulpe de pomme de terre chaude. Lisser l'appareil au fouet et assaisonner.
- Passer au chinois fin et verser dans un siphon. Réserver au bain marie à 65°C.

Cônes de carottes
- A l'aide d'un couteau bien affuté, réaliser des cônes de carotte jaune et orange.
- Les cuire à l'anglaise pendant 5 à 6 min puis rafraichir.
- Dans une sauteuse, réduire le bouillon de volaille de moitié.
- Le monter au beurre et ajouter la cardamome en poudre. Au moment, chauffer les carottes dans ce bouillon jusqu'à sa réduction complète.

Lait de cardamome
- Mélanger le bouillon de légumes et les graines de cardamome concassées.
- Réduire de moitié. Ajouter le lait et le beurre. Porter à ébullition, assaisonner et passer au chinois fin.
- Au moment, mixer pour en récupérer l'écume.

Finition
- Dresser les cônes de carottes dans une assiette.
- Réaliser 2 traits de purée de carotte et 2 traits de jus de carotte à l'orange.
- Garnir les tubes de pommes de terre à l'aide du siphon et les déposer dans l'assiette.
- Tailler la pièce de boeuf en 4 portions, les lustrer de beurre noisette et les assaisonner de fleur de sel et de poivre.
- Saucer de jus de bœuf au vin rouge et d'écume de lait.
- Décorer de pluche de fenouil et de coque de cardamome.

cantal.com auvergne.

Chaudes-Aigues

Les eaux naturellement
les plus chaudes d'Europe

Volcanisme
Patrimoine
Gastronomie
Thermalisme
Pleine nature

Photos © P. Soissons, D. Frobert, H. Vidal

LES PAYS DE SAINT-FLOUR

OFFICE DE TOURISME DES PAYS DE SAINT-FLOUR
Bureau de tourisme de chaudes-Aigues
Tél. 04 71 23 52 75
www.pays-saint-flour.fr

LES EYDIEUX ·LES COMBRAILLES · PUY-DE-DÔME

TOURISME ULTRA-VERT

AUX SUITES DE CAMPAGNE "LES EYDIEUX"

Qu'on se le dise : on ne vient pas aux Eydieux par hasard ! Déjà parce que les superbes "Suites de Campagne" de Marie-Claire Mercier et Cyr Sallé, installées dans une ferme traditionnelle entièrement rénovée, se situent au bout d'une (toute) petite route en impasse. Ensuite parce qu'on est ici dans l'antithèse du tourisme de masse ! "Quand on est arrivé aux Eydieux, il y a 22 ans avec Cyr, on a commencé par rénover nous-mêmes tout le bâti, hormis les travaux de toiture, d'électricité et de plomberie. Nous avons ensuite démarré le chantier des chambres d'hôtes en 2012, avec la volonté de nous limiter à deux grandes suites pour offrir un maximum de tranquillité aux personnes qui nous rendent visite".

Au cœur du territoire secret des Combrailles, entre rivières et volcans, les Eydieux offrent en effet tout ce dont a besoin le citadin stressé en quête de reconnexion avec la nature : "Les gens qui viennent nous voir ont souvent perdu le sens de la nature. Ils viennent ici pour goûter aux joies des plaisirs simples comme marcher sur l'herbe pieds nus, mettre les pieds dans l'eau de la rivière ou encore regarder les étoiles".

Ce goût des choses simples et vraies est érigé en véritable art de vivre dans cet établissement atypique qui offre un véritable supplément d'âme du côté de la naturalité et de la préservation de l'environnement. De fait, vous aurez beau chercher, impossible ici de rencontrer la moindre petite parcelle de plastique : "Je suis depuis très longtemps une adepte du zéro déchet et j'essaie de sensibiliser nos visiteurs à cette philosophie", confie Marie-Claire. On prend mieux la mesure du propos quand on sait que ces serial-entrepreneurs, "qui aimeraient bien être des Accros du Peignoir mais n'en ont absolument pas le temps même s'ils partagent totalement la philosophie", sont également à la tête d'une entreprise spécialisée dans l'installation de chaufferies centralisées sur réseau à partir de bois déchiqueté à destination de collectivités et privés . "Dans ce type de projets comme pour notre activité de chambres d'hôtes, on souhaite valoriser le territoire à tous les niveaux et c'est pourquoi on monte à chaque fois une équipe d'artisans locaux : l'idée, c'est que le local rapporte au local".

On retrouve cette même idée de défense du terroir local dans les produits proposés aux hôtes des Eydieux : "Côté alimentation, nous sommes d'ardents défenseurs de l'esprit locavore

et d'ailleurs, tous les produits que nous proposons au petit-déjeuner, depuis les tisanes jusqu'aux confitures en passant par les gâteaux et les jus, sont faits maison, à partir des ressources locales. Nous proposons également de nombreux produits du terroir dans notre boutique et nous incitons nos hôtes à visiter les artisans locaux, comme l'Huilerie de Blot ou encore la Savonnerie Belles de Savon ". D'ailleurs, si le cœur vous en dit, sachez qu'ici, vous pourrez vous initier aux joies de la cueillette sauvage grâce au botaniste Guy Lalière, qui propose des balades sur les chemins alentour... à moins que vous ne préfériez découvrir les petites routes au volant d'une superbe 2CV vintage prêtée par le couple. "On est deux grands amoureux de la 2CV et on a d'ailleurs démarré en prêtant notre propre véhicule de 1959 mais on a investi depuis dans une seconde voiture à destination de nos hôtes".

Pour autant, la 2CV est loin d'être la seule expérience de découverte proposée aux Eydieux puisque Marie-Claire et Cyr, tous deux également cavaliers et motards, proposent tous les services à destination des diverses montures, en l'occurrence un pré pour les chevaux et un parking stabilisé pour les motos avec possibilité d'assistance mécanique. Enfin, pour les adeptes du 2-roues non motorisé, les Eydieux travaillent avec un loueur de VTT à assistance électrique afin de vous permettre de partir à la découverte des nombreux chemins forts sympathiques du territoire des Combrailles.

Et si c'est plutôt la découverte intérieure qui vous anime, vous pourrez (là encore !) faire appel à Marie-Claire pour profiter de l'un de ses merveilleux massages ayurvédiques : "Je masse de manière traditionnelle, sur le sol des suites, pour être au plus proche de cette philosophie indienne".

Massages, balades, cueillette, découverte de l'artisanat et du terroir local, l'état d'esprit des Eydieux est de laisser chacun être guidé par ses envies du moment. Et c'est vrai qu'au bout de cette toute petite route, dans ce territoire secret et merveilleux des Combrailles, il souffle comme un immense vent de liberté...

eSPAce Sioule
CHÂTEAUNEUF-LES-BAINS

**Ouvert de mai à octobre,
l'eSPAce Sioule situé au premier étage
de l'établissement de Châteauneuf-les-Bains est
entièrement dédié à votre bien-être.**

**Jacuzzis en extérieur,
Hammam, Sauna, Douches,
Salle de détente…**

Ouvert en mai, septembre et octobre les week-ends, en juin, juillet et août du mardi au dimanche

tél. : 04 73 86 67 49 • etablissement-thermal@orange.fr • www.thermes-chateauneuf.com

Photos : Marielisa Niels

SAINT-HONORÉ-LES-BAINS :
ET SI VOUS VENIEZ VOUS RÉGALER AU RESTAURANT DU VEGAS ?

A Saint-Honoré-les-Bains, petite ville d'eaux nivernaise de 850 habitants situés au cœur du Parc Naturel Régional du Morvan, le restaurant du casino "Le Vegas" accueille petits et grands pour le déjeuner et le dîner, à deux pas des Thermes. Découverte de ce lieu convivial, ouvert à tous

Réunion de famille, repas d'affaire, anniversaire... ou tout simplement envie de vous retrouver entre amis autour d'une assiette de cuisine traditionnelle, dans un cadre convivial donnant sur les arbres centenaires du parc thermal de Saint-Honoré-les-Bains... il y a toujours une bonne raison de se rendre au restaurant du Vegas, le casino de la station !

Outre le foie gras maison et les fruits de mer, l'établissement propose des menus à 12, 18 et 25 € ainsi que des plats à la carte pour permettre à chacun de trouver son bonheur et ce, midi et soir sept jours sur sept (sauf le samedi midi : sur réservation uniquement).

"Souvent, les gens pensent que le restaurant du casino est réservé aux joueurs alors que l'activité de restauration, disjointe des jeux, est totalement indépendante", souligne Jean Doutreligne, directeur du Casino de Saint-Honoré-les-Bains, "Chez nous, vous pouvez par exemple venir pour un repas familial, avec vos jeunes enfants... ou encore venir participer à l'une de nos nombreuses soirées thématiques à l'instar de nos soirées jazz ou encore de nos karaokés".

Bien entendu, il est tout à fait possible, - à condition d'être majeur(e) et d'avoir pensé à emmener sa carte d'identité-, d'aller tenter sa chance du côté de la cinquantaine de machines à sous et du jeu "Boule 2000" de l'établissement... à moins que vous ne souhaitiez profiter d'une petite balade digestive au sein de l'ambiance majestueuse du parc thermal !

Infos pratiques : www.casino-le-vegas.fr - 03 86 30 70 99
Service midi et soir 7/7 (sauf samedi midi, sur réservation)

Photo : Unsplash

Photo : Les thermes de St-Honoré

SAINT-HONORÉ-LES-BAINS
Unique station thermale de la Nièvre

Thermalisme et bien-être

- Cure rhumatologie
- Cure voies respiratoires
- Mini-cures thermales
- Spa thermal

Photo : Les thermes de St-Honoré

Photo : Marie les Nièvre

Photo : Office de Tourisme BLM

Photo : Office de Tourisme BLM

Culture et patrimoine

- Expositions
- Salons
- Musée de la Résistance
- Château de la Montagne

Photo : Casino Le Vegas

Sports et loisirs

- Cinéma
- Piscines
- Casino
- Sentiers de randonnées balisés
- Balade numérique

Photo : Office de tourisme BLM

Office de tourisme
13 rue Henri Renaud
58360 Saint-Honoré-les-Bains
tél. 03 86 30 43 10

Bazois Loire Morvan OFFICE DE TOURISME

Saint-Honoré les Bains
Ville Thermale de Bourgogne
O.R.L. Voies Respiratoires · Rhumatologie

CASINO St-Honoré les Bains

Le Cloître
Bistrot - Restaurant - Traiteur

mon rendez-vous saveurs

« Acteur du Fait Maison »
et Maître Restaurateur
depuis 2014.

L'intégralité des mets
que nous vous proposons
sont issus de fabrication maison,
élaborés par nos soins,
sur la base uniquement
de produits frais.

Le Restaurant

Menus
à partir de 23 €

Cuisine Traditionnelle
Menu Dégustation

Planchettes
Charolaise et Fraîcheur

Le Bistrot

Formules et Menus
à partir de 14 €

Burger «Maison» • Grillades
Plats mijotés de notre terroir
Formule Express • Salades

servis les midis,
du lundi au samedi

Le Traiteur

Plats et repas à emporter
ou en livraison

Repas de groupe,
Famille,
Anniversaire,
Fêtes de fin d'année...

Le Cloître
Bistrot • Restaurant • Traiteur
1 Parc Thermal • 71140 Bourbon-Lancy
Tél : 03 85 89 18 91 • cloitre@stbl.fr

www.restaurantducloitre.fr

• Ouvert 7 jours / 7, midi et soir,
d'Avril à Octobre.
• Ouvert du mercredi soir au dimanche
midi de Novembre à Mars.
• Fermeture annuelle
de mi-décembre à mi-février.

Cuisine Maison Certifiée Maître Restaurateur

Logis

ODILE MONSSUS · BOURBON-LANCY · SAÔNE-ET-LOIRE

ODILE MONSSUS

CONFESSIONS D'UNE ACCRO DU PEIGNOIR

C'est en 1995 qu'Odile Monssus arrive à Bourbon-Lancy avec son époux, Didier, PDG de la Société Thermale de Bourbon-Lancy. Odile Monssus est à la fois l'âme du Spa Celtô qu'elle a dirigé depuis sa création et une femme de théâtre, à la tête du Cercle Saint-Louis, la compagnie de Bourbon. Entretien avec cette femme passionnée qui fait se rejoindre ces deux univers...

Quelle est votre idée du bonheur idéal ?

C'est une question que l'on devrait se poser chaque jour ! La vie d'aujourd'hui est une course permanente... et même si nous habitons une petite commune où tout est plus facile, nous courons ! pour faire plus de choses, pour faire face, pour être toujours plus performants ! le bonheur est là et on ne prend pas le temps de le déguster ! en fait, on ne peut pas ! on n'a pas vu qu'il était là, à portée de main, tout proche !

Le bonheur idéal pour moi, c'est se dire chaque jour que nous l'avons et c'est prendre le temps de le savourer ! c'est jouir de ces 1001 petites choses de la journée qui vous font avancer, des petites joies toutes simples....

Chaque jour, je me dis que j'ai de la chance car j'aime tout ce que je fais. Ma plus grande chance est d'avoir mes 3 enfants autour de moi, et mes 3 petits-enfants. Et tant que je peux me sentir utile aux autres et avoir l'énergie pour y parvenir, je pense que c'est mon bonheur idéal !

Quel est votre passe-temps favori ?

Le théâtre bien sûr ! En Amateur, depuis 42 ans et plus....

Quelle est votre plus grande folie ?

Ce fameux matin lors d'un petit-déjeuner courant de l'année 2003, lorsque la tartine de Didier Monssus est restée en apesanteur quand je lui ai dit que nous n'avions qu'à acheter les thermes de Bourbon-Lancy qui étaient à vendre. Je ne voulais pas quitter Bourbon-Lancy ! Mais ce fut le début d'une belle aventure humaine et familiale.

Quelle est votre plus grande réussite ?

Cela va vous paraître un cliché si je vous réponds : "mes enfants " ?

Et puis, il y a CeltÔ ! Nous avons fêté les 10 ans l'an dernier et c'est là que j'ai réalisé que c'était une belle réussite ! Même si je tiens à en parler avec humilité, car j'ai été entourée et épaulée par des collaborateurs de grande compétence, sans lesquels rien n'aurait pu se réaliser. Et ça continue.

Quel est votre plus grand regret ?

Mes amis me disent souvent qu'il est dommage que je n'ai pas fait une carrière professionnelle dans le théâtre. Beaucoup pensent que je regrette, mais non, c'est faux ! J'ai de la chance de pratiquer ma passion comme je veux... de la transmettre !

J'ai la chance de vivre une aventure professionnelle extraordinaire, à CeltÔ, aux thermes où je me consacre à la fibromyalgie. Je chante aussi parfois au restaurant du Cloître, car c'est mon autre passion !

En quoi êtes-vous une Accro du Peignoir ?

En 2019, Didier Monssus et moi, fêterons nos 30 années de thermalisme à Bourbon-Lancy.

Nous habitons au-dessus des thermes. Voilà donc 30 ans, soit 10950 matins que je me lève et que je vois par la fenêtre, des peignoirs qui vont et viennent !

Cela fait 30 ans que nous œuvrons pour le thermalisme ! 30 ans que nous faisons le maximum pour satisfaire nos curistes, 30 ans que nous vivons au rythme des saisons thermales, 30 ans de passion, de sacrifices parfois, 30 ans de cures thermales, tout simplement... Alors, peut-être peut-on dire que je suis une Accro du Peignoir !

Que représente pour vous cette tenue ?

LE PEIGNOIR ? C'est 30 ans de ma vie !

Mais c'est aussi le symbole pour moi de la tenue idéale que l'on adopte pour sa cure à Bourbon-Lancy ! Quand on veut se sentir bien, se laisser prendre en charge par une équipe compétente et sympathique, quand on veut apprécier les bienfaits d'une eau thermale.

Le peignoir, c'est le symbole d'une douce étoffe qui vous enveloppe, et vous vous laissez choyer, dorloter.

Que vous apporte le théâtre ?

La Liberté ! Le théâtre vous donne tous les droits. Vous pouvez revêtir de multiples personnalités. Votre imagination est sans cesse en travail, vous créez, inventez, c'est vivifiant !

J'utilise cette passion pour divertir mes curistes et j'aime chaque année quand ils arrivent et qu'ils demandent quand se joue notre dernière pièce. Mais je l'utilise aussi à des fins plus techniques, en animant des ateliers d'expression pour les curistes fibromyalgiques.

Bref, se servir de sa passion dans son travail et en procurer des bienfaits et du plaisir ? N'est-ce pas merveilleux ?

Pourriez-vous vivre ailleurs qu'à Bourbon-Lancy ?

Bourbon-Lancy et moi, nous nous sommes adoptés en 1989 et il n'y a aucune raison que l'on change.

J'ai tout ici : ma famille, mon travail, mes passions, mes amis, ceux qui viennent car ils adorent Bourbon, des thermes, un CeltÔ. Pourquoi irais-je ailleurs ?

Le mot de la fin

Comme le thermalisme et le théâtre animent ma vie depuis quelques années, je suis en train d'écrire un spectacle, un one woman-show, qui fera partie du programme que nous élaborons pour fêter nos 30 ans de cure à Bourbon-Lancy. Il s'intitulera "30 anecdotes de vie thermale". Il pourra s'adapter à d'autres stations, contactez moi !

Car je peux vous le dire : thermalisme et théâtre forment un cocktail délicieux, étonnant et... détonant !

Thermes de Bourbon-Lancy
mon rendez-vous santé

Saison Thermale 15 avril > 16 novembre 2019

30 ANS DE THERMALISME AVEC VOUS !
30 ANS 1989 2019
THERMES DE BOURBON-LANCY

Et si je prenais Soin de moi ?

RH : RHUMATOLOGIE
Rhumatismes inflammatoires et chroniques dégénératifs • Arthrose • Tendinites • Polyarthrite • Séquelles de traumatismes

MCA : MALADIES CARDIO-ARTÉRIELLES
Hypertension artérielle • Troubles circulatoires • Artérite des membres inférieurs • Maladie de Raynaud •

FIBROMYALGIE

MINI-CURES SANTÉ ET PRÉVENTION SANTÉ

Conception graphique : Studio Bonvo - www.studiobonvo.fr

www.thermes-bourbon-lancy.fr

Thermes de Bourbon-Lancy en Bourgogne du Sud
5 Place d'Aligre • 71140 Bourbon-Lancy
Tél : 03 85 89 18 84 • contact@stbl.fr

Photo : Joël Damase

Photo : Marielsa Niels

Photo : Joël Damase

Photo : Joël Damase

MARTIN KUBICH,

LE MONSIEUR "CULTURE" DE LA VILLE DE VICHY

"Créer du lien avec les publics et les territoires sans rien renier du niveau d'exigence", telle est la ligne de conduite de Martin Kubich, qui occupe depuis fin 2017 la double fonction de directeur de l'Opéra de Vichy et de directeur de la Culture de la Ville. Rencontre avec un (jeune) homme de 35 ans pour qui création artistique rime avec développement économique...

Bonjour Monsieur Kubich, votre parcours est absolument fulgurant, pouvez-vous nous en brosser les grandes lignes ?

Oui tout à fait. J'ai une formation de chanteur lyrique et c'est ainsi que j'ai démarré ma carrière artistique avant de me rendre très vite compte que je préférais œuvrer aux côtés des artistes dans les coulisses plutôt que d'être seul sur scène. J'ai alors monté une compagnie dans l'Indre, plus précisément à Saint-Benoît-du-Sault, avec laquelle nous avons notamment créé le Festival des Bouchures. De là, j'ai été repéré par le chef d'orchestre international Jérôme Kaltenbach, qui était à la recherche d'un directeur artistique pour le Festival musical du Haut-Limousin et pour la Ferme de Villefavard, une structure qui propose à l'année des résidences d'artistes de haut niveau et organise à ce titre des concerts, des spectacles ou encore des master-class sur site. C'est ce poste que j'occupais avant d'arriver à Vichy.

Est-ce le fait d'être "un Accro du Peignoir" qui vous a donné envie de venir travailler dans la Reine des Villes d'Eaux ?

Il est tout à fait exact que, vu sous cet angle, le poste était prédestiné ! En effet, non seulement pour moi les soins aux Thermes et en Spa sont absolument nécessaires à mon bien-être, notamment pour m'aider à lutter contre le stress inhérent à ma fonction, mais je suis également un grand amoureux de l'univers des Villes d'Eaux. Je connaissais déjà Vichy avant de venir y travailler : il y a ici une âme et une atmosphère qu'il s'agit de continuer à faire vivre.

Quels est le principal défi de votre mission ?

Eh bien, il y en a beaucoup, mais je dirais que le principal enjeu pour moi, c'est de décloisonner. Ne rien mettre dans des cases et créer des passerelles entre les gens, cela résume bien la vision que j'ai de mon nouveau poste. En effet, pour moi, l'univers du spectacle vivant ne doit pas être une affaire d'initiés : on parle souvent de la novlangue du "cultureux" et c'est quelque chose contre laquelle il faut absolument lutter car cela est excluant pour une large part du public. Or, en tant que directeur de l'Opéra de Vichy, justement, mon défi, c'est de développer les publics.

Pour ce faire, j'ai vraiment la chance d'être épaulé par des élus, aux premiers rangs desquels le maire de la ville Frédéric Aguilera et Charlotte Benoit, 1ère adjointe en charge de la Culture, qui me font confiance car ils partagent cette vision de la culture comme créateur de lien social. D'ailleurs, le poste de directeur de la culture que j'occupe actuellement n'existait pas auparavant. La nouvelle municipalité l'a créé car elle veut faire de la culture à Vichy, l'un des pôles majeurs d'attractivité de la ville, au même titre que le sport, le dynamisme commerçant du centre-ville et bien entendu l'activité thermale au sens large.

Photo : Marielsa Niels

Photo : Marielsa Niels

Est-ce à dire que vous portez une mission de "vulgarisation" culturelle ?

Alors là, pour le coup, pas du tout ! Je n'aime pas le terme de vulgarisation car il laisse à penser que l'on simplifie le propos et que l'on abaisse le niveau pour se rendre accessible au plus grand nombre. Non, justement, le défi, c'est d'arriver à faire adhérer le public à des choses pointues, sans dénaturer la création originelle.

Comment choisissez-vous les spectacles que vous proposez en programmation ?

Moi, j'ai une démarche, simple, sincère et qui pour autant vise l'excellence. Avant d'être programmateur, je suis avant tout un spectateur : ce que je recherche en premier, c'est l'émotion que procurent les belles découvertes artistiques, quels que soient leurs styles, et c'est cette émotion que je souhaite retransmettre à mon tour dans le cadre des spectacles que je programme. En quelque sorte, mon discours serait de dire au public "Faites-moi confiance et je vais vous emmener découvrir des choses merveilleuses". Pour moi, c'est vraiment ça le rôle du programmateur : emmener avec soi des publics, avertis ou non, vers des expériences inédites.

Comment comptez-vous attirer de nouveaux publics à l'Opéra ?

A Vichy, nous avons la chance inouïe de disposer d'un Opéra doté d'une salle de 1200 places, qui plus est l'une des plus belles d'Europe, alors même que la commune compte moins de 30 000 habitants. Pour autant, ce faste est également un écueil puisqu'il crée une sorte de barrière avec toute une tranche de la population que se dit, à tort, que "ce n'est pas pour elle". Du coup, dès mon arrivée, j'ai engagé plusieurs actions comme la mise en place de tarifs promotionnels de dernière minute. J'ai aussi permis à des artistes comme Julien Doré de louer la salle, afin de désacraliser le lieu et donner aux gens le goût d'y revenir. Enfin, j'ai initié, notamment dans le cadre du Festival d'Eté, - qui vient avec la Saison remplacer l'alternance Saison d'Eté/Saison d'Hiver qui existait auparavant et qui nous permet désormais de nous inscrire dans la lignée de tous les grands festivals de musique estivaux -, toute une série d'événements gratuits. L'an passé, pour mon tout premier Festival d'Eté, nous avions par exemple organisé un grand concert symphonique gratuit sur l'esplanade de l'opéra pour l'ouverture et nous avions même relevé le défi d'envoyer ledit orchestre symphonique, soit quarante musiciens, rejoindre Clermont-Ferrand à vélo avec des haltes musicales sur les communes de Randan et de Pont-du-Château.

En tant que Directeur de la Culture de la Ville, votre souci d'ouverture est le même ?

Effectivement, pour ce second volet de mon poste, l'idée est de définir une politique culturelle globale pour la Ville de Vichy, en innovant sans pour autant déstabiliser l'existant. Outre l'Opéra, j'ai en charge la direction du Centre Culturel et de la Médiathèque Valéry Larbaud, que je souhaite vraiment replacer au cœur de la vie des Vichyssois et du développement économique de la ville. Par exemple, en ce qui concerne le Centre Culturel Valéry Larbaud, je souhaiterais en faire un lieu de résidences d'artistes. Tout d'abord parce que cela a du sens pour une ville d'eaux comme Vichy de redevenir un pôle de création artistique comme elle le fut jusque dans les années 60, à une époque où 150 techniciens œuvraient à la création de spectacles à l'Opéra, ce qui explique encore aujourd'hui le gigantisme des coulisses. Ensuite parce qu'accueillir des artistes en résidence, cela signifie loger des équipes pendant plusieurs semaines sur la commune donc cela génère obligatoirement des retombées économiques au niveau des hôtels, des restaurants et des commerces. La culture doit faire partie de la vie de la ville et de ses habitants, dans tous les sens du terme.

REMISE EN Santé

Un séjour santé de courte durée afin de découvrir le thermalisme et adapté à celles et ceux qui ne peuvent pas consacrer 3 semaines aux soins.

THERMES DE VICHY®

www.thermes-de-vichy.fr

132 boulevard des États-Unis - 03200 Vichy
e-mail : info@compagniedevichy.com
Tél.: +33 (0)4 70 97 39 59

• Notre objectif ?

Nos nouveaux modes de vie, notre environnement, l'hyper-connectivité, la pollution... Sont autant de facteurs qui ont une influence considérable sur notre santé.
Les Thermes de Vichy ont conçu un programme de prévention santé et de remise en forme, afin de conserver votre capital vital le plus longtemps possible, en associant des soins thermaux minéralisants, relaxants et apaisants et une remise en activité physique.

• Programme

- Programme de soins sur 5 jours

2 modelages sous affusion d'eau thermale, 3 applications de boue thermale de Vichy, 2 douches de Vichy à 4 mains, 3 bains avec douche en immersion, 3 douches à jet tonifiant et 5 accès cours d'aquagym et renforcement musculaire (après-midi).

Les avantages du programme : accès à l'espace Forme et Détente (salle de cardio-training, sauna, hammam, bain bouillonnant, salle de repos, tisanerie BIO et eau Vichy Célestins disponible à la pression).

• Séjour à partir de 135 €*

Aux Thermes les Dômes intégrés à l'hôtel des Thermes les Dômes. 2 jours/2 nuits, 3 jours/3 nuits, 5 jours/5 nuits, 6 jours/6 nuits en chambre double et petit-déjeuner, hors formule restauration (possibilité de pension complète diététique sur demande).

**Tarif 2019, par personne et par jour en période de basse saison, hors taxe de séjour. Devis gratuit sur simple demande.*

S.A. au capital de 5 680 000 € RCS Cusset B 542 105 291 | Crédits photos © : Emanuela Cino, istockphoto, Flatcon | Conception graphique : service communication de la Compagnie de Vichy

NOUVEAUTÉ 2019

LPG endermologie

INNOVATION ENDERMOLOGIE CORPS

Le **nouveau brevet endermologie** combine la meilleure efficacité de ses technologies brevetées pour une stimulation plus intense et plus rapide de la peau.

Grâce au nouveau capteur
ALLIANCE SKIN IDENTITY
la stimulation s'adapte précisément à chaque identité de peau :
l'intensité du soin est optimisée.

Une triple action en un même traitement :

- **Déstockage** des graisses résistantes et localisées + 70%
- **Lissage** de la peau d'orange
- **Redensification naturelle du derme** (collagène, élastine, acide hyaluronique endogènes)

DES RÉSULTATS VISIBLES, DÈS LA 3E SÉANCE

GRANDS THERMES
LA BOURBOULE

Espace Bien Etre des Grands thermes
1 rue du Pr Cuvelier • 63150 La Bourboule
Réservations : 04 73 81 21 39 - bienetre@grandsthermes.com

Photo : Pierre Tatinclaux

NOUVELLE VITRINE MUSICALE
LE LARSENIK FESTIVAL

Pour sa 3e édition, le LARSENIK FESTIVAL, nouvelle vitrine musicale de la scène Auvergne-Rhône-Alpine a décidé de revenir du 25 Février au 1er Mars 2019 au Théâtre de La Bourboule (63).

Fort de ses 10 concerts et d'une fréquentation de plus de 2000 personnes sur 5 jours en 2018, ce Festival à vocation nationale a plus que jamais la volonté de programmer et de mettre à l'honneur la richesse du "vivier artistique régional", venant compléter la place que lui laissait la saison culturelle de La Bourboule depuis bientôt plus de 7 ans. Développer cette troisième édition en ouvrant toujours plus la programmation à nos voisins de Rhône Alpes devient aujourd'hui une évidence, et s'inscrit logiquement dans le processus, déjà enclenché, de mutualisation des programmateurs et tourneurs régionaux autour de projets artistiques transversaux. Ce festival s'inscrit dans le paysage culturel régional comme un rendez vous incontournable des programmateurs, spectateurs et autres passionnés de musiques amplifiées en tous genres.

- **lundi 25 Février**
  - 17h30 / Gatshen's (World folk)
  - 21h / Peyo (Chanson festive)
- **mardi 26 Février**
  - 17H30 / The Belfour (Rock)
  - 21h / Lalala Napoli (Bal Napolitain)
- **mercredi 27 Février**
  - 17h30 / Kawrites (Pop électro)
  - 21h / Golan (éléctro)
- **jeudi 28 Février**
  - 17h30 / Raqoons (pop rock)
  - 21h / Dan Gharibian (Jazz manouche)
- **vendredi 1er Mars**
  - 17h30 / Calle Alegria (chanson world pop)
  - 21h / Ktipietok Orkestar (BAL FANFARE FESTIF)

Entrée gratuite.

KTIPIETOK ORCKESTAR

C'est en cave, comme les fromages d'Auvergne, que s'affine le Ktipietok Orkestar. Véritable produit du terroir clermontois, cette bande d'une vingtaine de musiciens, de tout âge et à la mixité presque parfaite, vous propose son plateau de musiques à danser.

Les cuivres, les percussions, les bois et l'accordéon se mêlent avec goût pour vous interpréter des Rumbas d'Europe de l'Est, des valses de tous les continents mais aussi des compositions originales. Le tout est servi dans un écrin de costumes à l'élégance incomparable, et parmi ces costumes évidemment... le peignoir !!!

À Royat, on se souvient encore de la déambulation en peignoir et en fanfare dans les rues de la commune, à l'occasion du lancement du Weekend Mondial du Bien-Être dans les stations de La Route des Villes d'Eaux, en septembre 2018.

La fête peut commencer !

CASINO DE MONTROND-LES-BAINS

ENTREZ DANS UN NOUVEAU MONDE DE LOISIRS !

Situé dans la Loire, à 30 min de Saint-Etienne et 1h10 de Lyon, le casino de Montrond-les-Bains constitue un véritable complexe de loisirs accessible à toute la famille, constituant en cela le fer de lance des casinos "Nouvelle Génération" du groupe JOA. Découverte.

Vous n'auriez jamais pensé entrer dans un casino pour fêter l'anniversaire de votre enfant ou encore suivre un match entre amis sur un écran géant ? Installé au cœur de la station thermale ligérienne, le casino de Montrond-les-Bains revisite les codes pour vous offrir de nouvelles expériences de loisirs à partager !

Ici, outre plusieurs centaines de machines à sous et les jeux de table traditionnels bien connus des adeptes de la chance et du hasard (Black Jack, Texas Hold'em Poker, Roulette anglaise, Boule...) qui sont des espaces bien évidemment réservés aux personnes majeures sur la base d'une carte d'identité, le casino dispose d'un restaurant ouvert à tous 7j/7 midi et soir ainsi que d'un espace loisirs pour toute la famille avec bowling et salle de jeux d'arcades (simulateurs de conduite, billard, baby foot...).

Pour les plus connectés, le casino a inauguré en décembre dernier la salle Arena, un espace de dernière technologie entièrement dédié aux jeux électroniques et à la réalité virtuelle. Et si c'est le sport qui vous fait vibrer, direction le Bar des Sports et son mur d'images de près de 12m afin de vivre pleinement l'adrénaline des matchs et autres grands événements sportifs. Ici, vous profiterez de la bière artisanale en provenance directe de la microbrasserie du casino et de la possibilité de parier en ligne. Enfin pour celles et ceux souhaitant se déhancher au son de rythmes endiablés, sachez que le casino dispose d'un dancefloor ouvert tous les vendredis et samedis soir ainsi que les veilles de jours fériés !

A noter que le lieu, doté d'une architecture design et élégante, offre également la possibilité d'organiser des événements professionnels, avec privatisation de certains espaces !

Alors, poussez la porte et laissez-vous surprendre...

Casino JOA de Montrond - 04 77 52 70 70 ou www.joa.fr

Photo : Unsplash

destination MONTROND

Culture, Bien-être & Loisirs

les passerelles
la médiathèque
l'espace numérique

le casino JOA
les foréziales
la saison culturelle
les estivales

la voie verte
les bords de Loire
le château médiéval

les iléades
les thermes
le parc thermal & mini-golf

MONTROND-LES-BAINS - www.montrond-les-bains.fr
STATION THERMALE - VILLE D'EAU

LES FORÉZIALES auditorium – centre de congrès · JOA CASINO DE MONTROND · Les iléades Montrond-Les-Bains · FOREZ.EST tourisme · ROUTE DES VILLES D'EAUX MASSIF CENTRAL · MONTROND LES BAINS STATION THERMALE

NÉRIS-LES-BAINS

SUIVEZ LE(S) GUIDE(S) !

Les "passionnés passionnants", tel pourrait être le surnom de Marylène Cortay, Delphine Lairet et Pierre Yon, la dynamique équipe de guides-conférenciers de l'Office de Tourisme et d'Animation de Néris-les-Bains. Découverte des 1001 façons de découvrir cette charmante cité thermale Belle Epoque, classée parmi les Plus Beaux Détours de France et située à la croisée des chemins entre le Berry et l'Auvergne, en compagnie de Delphine et de Pierre, qui évoquent pour nous les coulisses de leur métier.

Photo : Mariella Niels

Photo : Mariella Niels

Bonjour à tous les deux, tout d'abord, pouvez-vous nous expliquer comment vous êtes devenus guides ?

Delphine : Oui, tout à fait mais avant toute chose, il faut bien expliquer que Pierre et moi-même ne sommes pas tout à fait des guides-conférenciers au sens propre nous avons également d'autres missions au sein de l'Office de Tourisme.

Pierre : Delphine est référente qualité et développement durable et s'occupe à ce titre de missions comme la mise en place de légumes à cultiver librement, en collaboration avec le mouvement "Incroyables Cosmestibles". Quant à moi, je suis en charge de la commercialisation du Pavillon du Lac, la salle socio-culturelle que la commune a aménagée dans l'ancienne gare de Néris-les-Bains, et qui accueille aussi bien des mariages que des séminaires d'entreprise.

Delphine : Pour revenir à la question, nous sommes tous deux détenteurs de la carte professionnelle de guide-conférencier. Pierre l'a obtenue pendant ses études et moi, j'ai passé le concours en candidate libre...

Pierre : Mais ce qui est commun à nos deux parcours, c'est que nous avons une grande curiosité pour ce qui nous entoure et surtout, nous aimons échanger avec les visiteurs.

Justement, que souhaitez-vous transmettre aux visiteurs qui viennent à votre rencontre ?

Delphine : Pour ma part, étant née à Saint-Yorre et ayant fait mes études à Vichy, j'adore l'ambiance apaisante propre aux Villes d'Eaux. C'est pourquoi, j'aime beaucoup montrer des cartes postales anciennes aux visiteurs car je trouve que cela les aide à se plonger dans l'atmosphère.

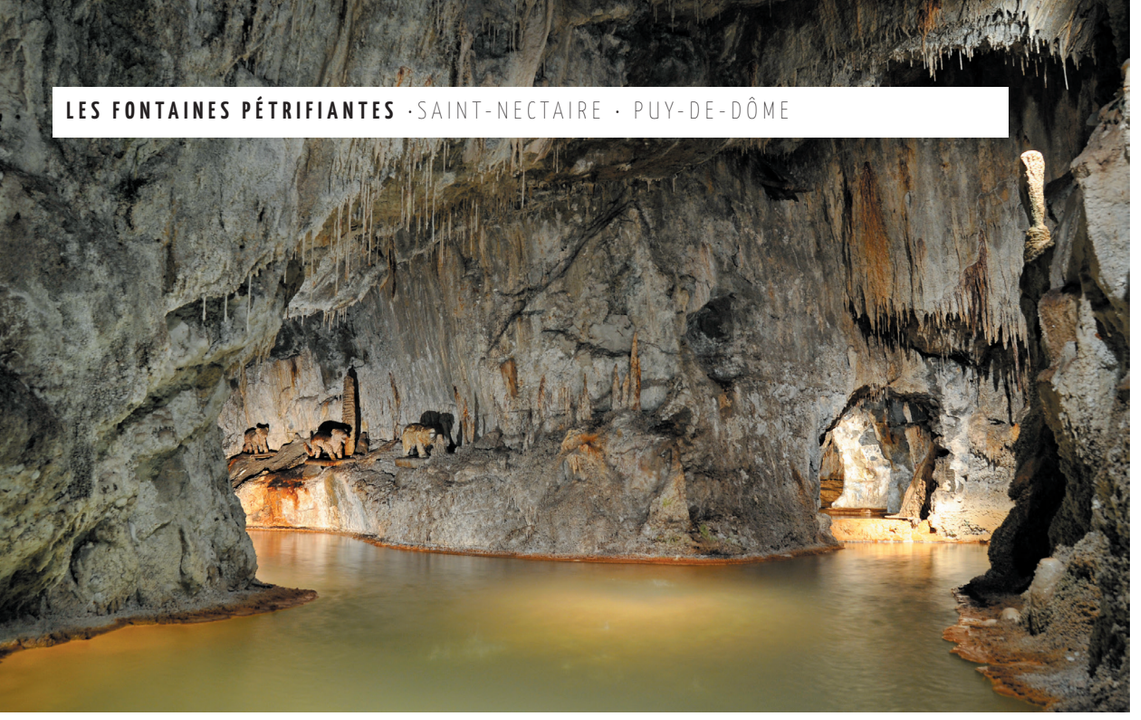
Pierre : Moi, je viens de Saint-Lô, dans le Calvados, donc j'avais déjà été sensibilisé au style architectural des stations balnéaires comme Deauville ou Trouville. Pour autant, en arrivant sur Néris-les-Bains, j'ai été frappé par la qualité de la préservation du quartier thermal Belle Epoque. Certes, il y a ici des vestiges d'autres périodes, comme les piscines et les sites de fouilles gallo-romains ou encore la nécropole mérovingienne, mais quand on se retrouve sur l'esplanade thermale et que d'un seul coup d'œil on embrasse une partie des parcs, le théâtre, les villas aux architectures incroyables, les grands hôtels, les thermes et le casino, on est véritablement transporté cent ans en arrière. D'ailleurs, le grand public ne s'y trompe pas car les gens se mettent très souvent à se rêver en mondains de la Belle Epoque lorsque l'on se retrouve à cet endroit. J'en profite généralement pour citer des ouvrages de littérature et notamment la nouvelle "La Philosophie de l'Ameublement" d'Edgar Allan Poe, qui décrit parfaitement l'organisation des réceptions de cette époque. En quelques secondes, le public est transporté et tout le monde passe un excellent moment. Pour moi, c'est vraiment cela qui est le plus important : que le public passe un bon moment.

Delphine : Tout à fait ! Une visite, c'est avant tout un échange. Cela n'aurait pas de sens de réciter une litanie de dates et d'événements, sans faire ressentir l'essentiel, à savoir l'âme de la ville ou du bâtiment que l'on visite.

D'ailleurs, à quelles visites nous conseillez-vous de participer si l'on se rend sur Néris-les-Bains ?

Delphine : Alors là vous n'aurez que l'embarras du choix ! Tout d'abord, je pense que la visite de ville est indispensable car elle donne une vue d'ensemble. Ensuite, selon votre époque de prédilection, on pourra vous orienter du côté du Théâtre André Messager, que l'on peut visiter en diurne ou en nocturne, à la lampe torche, ou encore les chantiers de fouilles gallo-romains comme la villa de Cheberne par exemple.

Pierre : Vous pouvez également partir à la découverte des plantes médicinales grâce à "La Balade de l'Apothicaire" organisée chaque mois par un pharmacien et vous initier à la botanique avec la visite des parcs et jardins avec un professeur du lycée agricole de Montluçon-Larequille. Et si vous avez l'âme d'un joueur, sachez que l'on dispose même d'une activité de Geocaching avec quatorze étapes dans la ville et des énigmes à la manière d'un rallye numérique !



LES FONTAINES PÉTRIFIANTES DE SAINT-NECTAIRE

TRANSFORMENT L'EAU EN PIERRE DEPUIS 200 ANS

Depuis 1821, l'eau de Saint-Nectaire sert à produire... des objets en calcaire ! A la tête de ces exceptionnelles fontaines pétrifiantes, une même famille œuvre depuis l'origine à la renommée de la technique et de la destination. Rencontre avec Christine et Eric Papon, la 7e génération, un couple qui s'est donné pour mission de repousser plus loin les limites de la technique et de faire par là-même rayonner le nom de Saint-Nectaire au-delà les frontières...

"C'est Jean Serre, le beau-père de Michel Papon, mon ancêtre, qui fut à l'origine de la technique de la pétrification à Saint-Nectaire. En effet, c'est lui qui, le premier, eut l'idée de creuser dans le sous-sol de la station pour y trouver des sources fortement chargées en carbonate de calcium. Son idée de génie a été ensuite d'avoir eu l'intuition qu'en faisant tomber les gouttes sur des échelles de grande hauteur, cela permettrait à l'eau et aux minéraux de se séparer pour que ces derniers viennent se déposer dans des moules déposés en contrebas à cet effet", explique Eric Papon, actuel gérant du site des Fontaines Pétrifiantes.

L'entreprise familiale aurait pu rester un simple site touristique si la famille Papon n'était animée d'un fort esprit entrepreneurial : "Notre entreprise fêtera son bicentenaire en 2020 et pour y parvenir, chaque génération a dû apporter les innovations en

rapport avec son époque. Avec Christine, nous sommes arrivés la tête de l'entreprise en 1998 et notre premier chantier a tout d'abord été de repenser tout le bâtiment pour permettre aux visiteurs de vivre une expérience pour le moins insolite, passant de l'univers souterrain de nos sources à l'atelier de fabrication pour terminer par une scénographie de présentation de nos œuvres d'art et bien entendu la boutique où nos visiteurs peuvent acquérir les bas-reliefs et autres objets qui font notre réputation depuis toujours".

Chantier colossal pour une TPE de cinq permanents, la construction du nouveau bâtiment, achevé en 2007 a été le point de départ d'une nouvelle ère. De fait, deux ans plus tard, en 2009, les Fontaines Pétrifiantes de Saint-Nectaire, les dernières au monde à faire perdurer l'art de la pétrification, obtiennent la reconnaissance de l'état via l'obtention du Label "Entreprise du Patrimoine Vivant", qui récompense les savoir-faire d'excellence. Puis c'est la collaboration avec le sculpteur Romain Langlois, née d'une rencontre fortuite lors d'une visite de l'atelier, ou encore le designer Thibault Huguet, qui font entrer l'entreprise de plain-pied dans l'univers de l'art et de la décoration intérieure.

Chaque projet pousse alors Eric Papon, unique détenteur du titre de Maître artisan en pétrification, à développer de nouveaux procédés : "Aujourd'hui, nous sommes tout aussi bien capables de produire des bas-reliefs monumentaux que des troncs d'arbre en trompe l'œil ou encore des pièces de mobilier", confie celui qui aime repousser toujours plus loin les limites de "sa" matière, en l'occurrence la calcite, et qui s'interroge actuellement quant à la meilleure manière de créer du calcaire armé.

La démarche artistique menée par Romain Langlois et Eric Papon amène aujourd'hui l'entreprise à voir certaines de ces œuvres exposées dans les musées, à l'instar de l'exposition "L'Empreinte du Geste" au Musée des Arts Décoratifs de Paris en 2016, qui a permis aux gérants de rencontrer Audrey Azoulay, la Ministre de la Culture de l'Epoque.

"A travers tous ces projets, notre but est de faire parler de Saint-Nectaire", résume Christine. "Nous sommes l'exemple-type de l'entreprise du territoire, non délocalisable. Grâce à nos œuvres, on va à la rencontre de personnes qui se trouvent parfois très loin et on souhaite qu'ils soient assez intrigués pour avoir envie de découvrir in situ comment on s'y prend pour créer toutes ces choses merveilleuses en utilisant uniquement de l'eau".

Très investis au niveau associatif, Christine et Eric Papon sont d'ailleurs de tous les projets en lien avec de l'eau sur Saint-Nectaire, à l'instar de la réhabilitation des anciens thermes du Mont Cornadore menée par l'Association de Sauvegarde du Patrimoine de Saint-Nectaire. "Nous avons été très peinés lorsque l'activité thermale de Saint-Nectaire s'est arrêtée. Du coup, on fait tout ce qu'on peut pour redynamiser l'activité de la commune", confient les deux passionnés qui avouent tenter de prendre chaque année quelques jours de détente bien mérités... en peignoir !

Thermadore
St-Nectaire
Centre Lignerat

espace aqualudique

Piscine chauffée à 32°

tarif adulte 11 €*

* tarif piscine+jacuzzi +hammam+sauna !

Hammam

Jacuzzi

Sauna

L'institut bien-être
Centre Lignerat

Institut de beauté
et espace bien-être

modelage du corps, bien-être, manucure, pédicure, et soins esthétiques...

Diverses formules détente !

Renseignements : 04 73 78 83 47

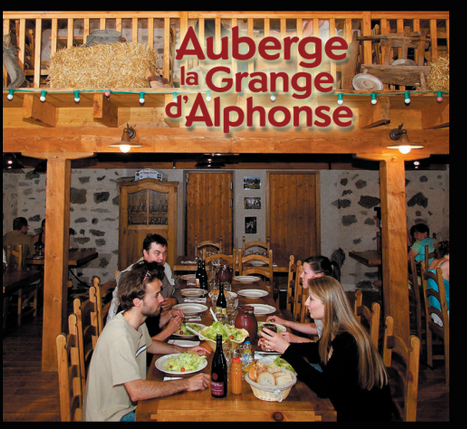
www.thermadore.fr

Création graphique : TC.contact@yahoo.fr

Il était une fois Saint-Nectaire

La Ferme Bellonte

Les Mystères de Farges



Auberge la Grange d'Alphonse

Accueil du Parc naturel régional des Volcans d'Auvergne

TOURISME & HANDICAP

Village de Farges à 3km de Saint-Nectaire
www.st-nectaire.com - 04 73 88 52 25

Photo : Marielsa Niels

ROYAT-CHAMALIÈRES, UNE STATION À LA NATURE IMPRESSIONNANTE

À la fois proche de Clermont-Ferrand et du Parc Naturel Régional des Volcans d'Auvergne, Royat - Chamalières est une agréable ville d'eaux au bord de la Tiretaine, riche d'un étonnant patrimoine thermal. De par son emplacement et son cadre d'exception, la station est la destination idéale pour passer un agréable séjour thermal. En témoignent ses 4 écrins de verdure qui recèlent bien des trésors. Promenade.

Le Parc Thermal

Cet espace arboré s'étend depuis le bourg de Royat, longe la rivière la Tiretaine et sert d'écrin aux monuments de la grande époque du thermalisme mondain : thermes, buvettes et casino. Il a, de tout temps, revêtu une importance prépondérante dans la vie de la station, témoin de la qualité du cadre de vie et de villégiature proposée par la cité thermale, renvoyant l'image d'une ville saine, au plus près de la nature.

Le parc thermal recèle d'intéressants vestiges archéologiques sur sa partie nord mais aussi un géoscope (parcours avec des panneaux explicatifs) ainsi que des échantillons de roches pour comprendre la géologie locale. De nombreuses essences d'arbres et arbustes agrémentent la promenade du visiteur. Dans sa partie haute, le jardin des plantes d'Auvergne, région en miniature, rassemble une importante collection de plantes endémiques.

Le Parc Bargoin

Parc arboré de type anglais de 7,5 ha, c'est un havre de paix perché sur les hauteurs de Chamalières. Il présente plus de 60 essences d'arbres pour un total de 800 (érables sur les pentes du parc, séquoias plus que centenaires, ifs, cèdres bleus du Liban et de l'Atlas, ginkos bilobas, bananier, pins, épicéas, frênes, tilleuls et hêtres pleureurs pourpres). À ne pas manquer, l'érable de 250 ans de plus de 7 m de circonférence, répertorié comme l'un des plus gros spécimens en France.

Un petit paradis pour les pies, mésanges, pinsons, chouettes, hulottes, pics verts, rouges queues, écureuils et blaireaux, mais aussi moutons, lapins, poules, poissons qui peuplent les lieux ainsi que quelques cabanes à insectes. Les promeneurs, toujours à l'ombre et au frais (de par la situation nord-est du parc) ont aussi le choix entre le petit château de Bellevue, deux intrigantes statues, le Chalet d'Edmond (un fils Bargoin) et surtout la peu banale Tour des deux frères qui offre un beau panorama sur Clermont-Ferrand, la Limagne et les monts du Forez.

L'Arboretum de Royat

Situé en haut de Royat, l'Arboretum offre sur 41 ha près de 600 espèces centenaires d'arbres. Massif forestier couvrant 74 % de la surface de la commune de Royat, il a été planté au XIXe siècle contre l'érosion suite à des orages catastrophiques et devait servir de rempart naturel.

Par la suite, de nombreuses espèce d'arbres du monde entier furent plantées des années 1930 à 1950 comme le Pin d'Oregon ou le sapin du Colorado. L'endroit, unique et ressourçant où poussent des arbres gigantesques du nord-ouest américain, invite au voyage et à la découverte. Pour les sportifs, des ateliers d'exercices jalonnent le parcours.

Le Parc Montjoly

Parc emblématique de Chamalières, entourant l'actuel Hôtel de Ville, ancienne demeure du XVIIIe siècle, le parc Montjoly multiplie les ambiances en combinant "jardin à la française", composé de 3 terrasses, parterres classiques, pelouses, jets d'eau, zones de loisirs et espaces d'éducation à l'environnement.

Son potager, lieu de rencontres intergénérationnel, invite à jardiner. On y trouve des légumes, des fleurs pour attirer les insectes, un récupérateur d'eau de pluie ou encore une multitude de "petites bêtes".

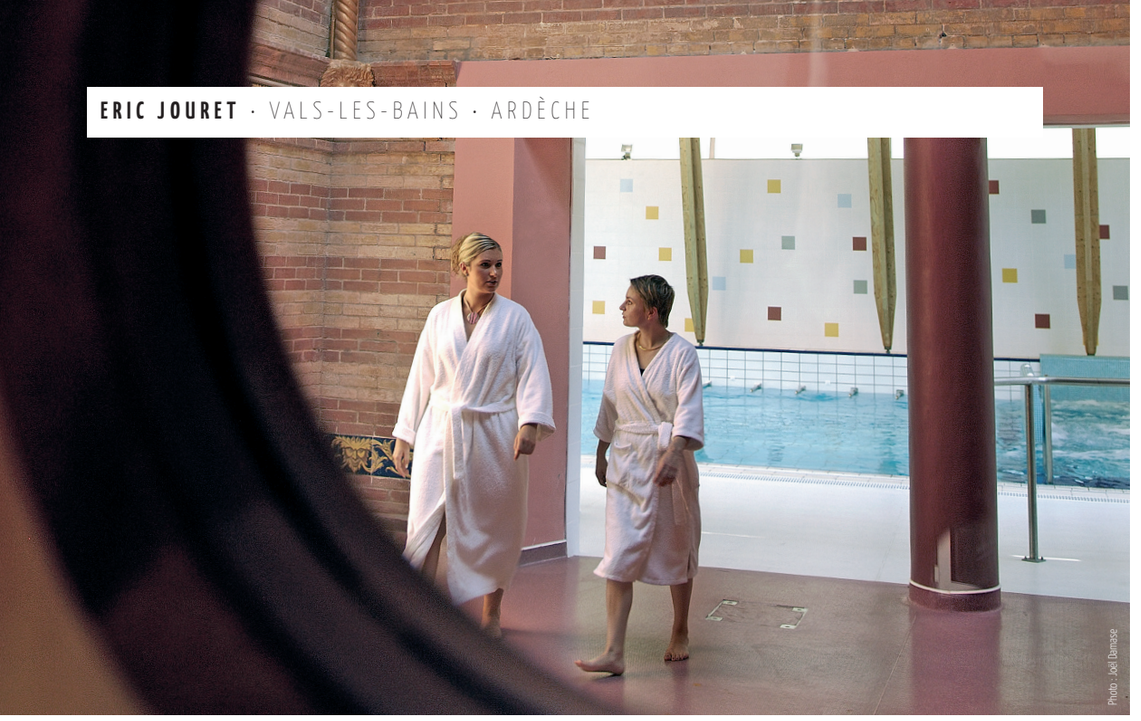
Envies d'en savoir plus sur les parcs de Royat-Chamalières ?

L'office de Tourisme métropolitain propose des vendredis nature à la découverte du parc Montjoly (et de son potager), du parc Bargoin, du parc thermal et de l'Arboretum de Royat.

Découvertes proposées par des salariés des Services Espaces verts de Royat et de Chamalières

Plus d'informations :

Clermont Auvergne Tourisme - Site de Royat-Chamalières
Place Allard - 63130 Royat - T. 04 73 29 74 70



INTERVIEW D'ERIC JOURET
MÉDECIN THERMAL À VALS-LES-BAINS

Installé à Vals-les-Bains comme médecin généraliste et médecin thermal depuis 1983 et élu à la mairie depuis 1989, Eric Jouret œuvre au quotidien pour le développement de la station thermale ardéchoise. Entre deux visites de patients, il a accepté de répondre pour nous à quelques questions sur son quotidien et sur la mission de médecin thermal en général.
Rencontre.

Bonjour Monsieur Jouret, pouvez-vous nous expliquer en quoi consiste la fonction de médecin thermal ?

Oui, tout à fait. Déjà, pour ma part, je tiens à préciser que je suis tout à la fois médecin généraliste et médecin thermal. En tant que médecin généraliste, je reçois des patients du territoire, que je soigne à l'année comme n'importe quel médecin de ville, et, parallèlement, pendant la saison thermale, j'effectue le suivi des curistes qui viennent aux thermes de Vals-les-Bains pour suivre une cure thermale dans l'orientation "Affections Digestives et Maladies Métaboliques", principalement pour traiter un diabète.

On peut donc dire que vous êtes quelqu'un de particulièrement occupé…

Alors ça, je ne vous le fais pas dire ! A certaines périodes de l'année, j'ai bien conscience que mon rôle de médecin thermal empiète sur mon agenda de généraliste. Mais ce qu'il faut bien comprendre, c'est que la cure de trois semaines impose un rythme médical très strict, avec trois visites chez le médecin thermal, respectivement positionnées avant l'arrivée aux thermes, en milieu de cure, puis en fin de cure. Chacune de ses trois visites répond à des objectifs propres : ainsi, la première visite médicale a pour but d'expliquer au curiste le déroulement de la cure et de lui prescrire les soins thermaux qui lui seront prodigués quotidiennement aux thermes. La 2e visite permet de faire le point et de modifier la prescription initiale le cas échéant. Enfin, la troisième et dernière visite de cure permet de faire le bilan de la cure et de préparer les documents à l'attention du médecin prescripteur de la cure. A Vals-les-Bains, ces trois visites revêtent un intérêt tout particulier puisque c'est un moment privilégié pendant lequel je prodigue de nombreux conseils d'hygiène de vie qui, comme on le sait, sont d'une importance capitale pour apprendre à mieux gérer son diabète.

Vous recevez beaucoup de curistes chaque année ?

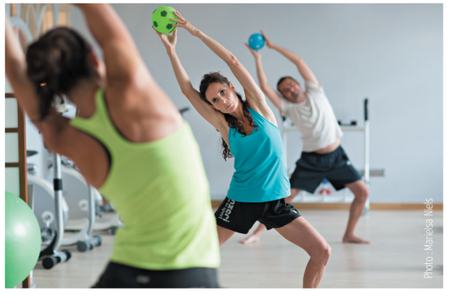
Actuellement, la fréquentation des thermes a un peu baissé car nous réalisons des travaux de grande ampleur au niveau de l'établissement, ce qui ampute la saison thermale de quelques mois. Néanmoins, la station reçoit chaque année environ 2500 - 2700 curistes et j'assure le suivi d'environ la moitié d'entre eux, sachant que nous sommes actuellement trois médecins thermaux sur Vals-les-Bains.

Justement, qu'est-ce qui vous a poussé à devenir médecin thermal ?

Je suis originaire de Vals-les-Bains, qui plus est issu d'une famille très implantée localement puisque mon père et mon grand-père avant lui siégeaient déjà au conseil municipal de la commune. De ce fait, j'ai toujours été confronté à la problématique de la cure et c'est pourquoi, lorsque j'ai choisi de suivre des études de médecine, il était pour moi évident de préparer le diplôme d'hydrologie et de climatologie médicale. En effet, le médecin thermal est indispensable à l'économie d'une station thermale car sans médecin pour accompagner les curistes, les thermes ne peuvent pas fonctionner. De ce point de vue, mon rôle de médecin thermal est complètement en adéquation avec ma fonction d'élu : dans les deux cas, je donne de mon temps pour permettre à la station de se développer.

D'ailleurs, quelles sont les pistes de développement du thermalisme à Vals-les-Bains ?

Eh bien, nous en avons beaucoup ! Déjà, comme je l'ai évoqué précédemment, nous sommes engagés dans un grand projet de réhabilitation et d'extension des thermes de Vals-les-Bains, afin de favoriser l'accueil des curistes et des autres clientèles. Parallèlement, nous réalisons actuellement une étude médicale, sous l'égide d'une équipe médicale grenobloise, afin de nous permettre de faire la demande d'agrément pour une seconde orientation de cure, en l'occurrence la rhumatologie, de manière à pouvoir à terme proposer des cures de double orientation à nos curistes, pour le traitement conjoint d'un diabète et d'une arthrose des genoux par exemple. Enfin, d'un point de vue plus personnel, je me suis fixé comme objectif de continuer mon activité de médecin jusqu'en 2022 et c'est pourquoi nous avons quelques années devant nous pour assurer l'accueil de nouveaux médecins sur la station… afin que je puisse devenir moi-même un véritable "Accro du Peignoir" !



Le Spa
Source d'équilibre
CHÂTEL-GUYON

VOTRE ESPACE BIEN-ÊTRE

• salle de sport • fitness •
• aquabike •

• Massages du monde •
• Rituels visage et corps •
• Balnéothérapie • Hammam •
• Sauna •

7 bis rue d'Angleterre
63140 Châtel-Guyon
04 73 86 12 22
www.spa-chatelguyon.com

DÉCOUVREZ AUSSI

Pour vos cures thermales
Intestin, Rhumatologie et Prévention Santé

LES THERMES
DE CHÂTEL-GUYON

Parc thermal B.P. 51 • 63140 Châtel-Guyon
04 73 86 00 08
www.thermesdechatel-guyon.fr

DESTINATION SANTÉ / NATURE

THERMALISME • CULTURE
PATRIMOINE
SPORTS • BIEN-ÊTRE

Office de Tourisme et du Thermalisme
TERRA VOLCANA
Bureau de Châtel-Guyon
1 avenue de l'Europe - 63140 Châtel-Guyon
T. 04 73 86 01 17
chatel-guyon-info@terravolcana.com
www.terravolcana.com

TERRA VOLCANA : TERRE DE PROMESSES

Vous êtes amateur d'émotions grandeur nature ou de sensations fortes ? Vous êtes plutôt adepte de vieilles pierres ? Ou vous préférez peut-être simplement prendre soin de vous le temps d'une échappée belle ? Ne cherchez plus, située en Auvergne, au cœur de la Chaîne des Puys, récemment inscrite au patrimoine mondial de l'UNESCO, la destination Terra Volcana saura répondre à vos attentes. Laissez-vous guider...

Inspirez à pleins poumons

Lacez vos chaussures, remplissez votre sac et partez à la découverte de ce nouveau territoire.

Ici, pas moins de 50 circuits balisés, 700 km de sentiers et même quelques grands noms vous attendent : Tour de la Chaîne des Puys (GR 441), Grande Traversée du Massif Central (GTMC)...

À pieds, à cheval, à vélo ou en VTT, il y en a pour tous les goûts et tous les niveaux. Des parcours plus accessibles de la plaine de la Limagne, à ceux plus physiques de la Chaîne des Puys, avec ou sans assistance électrique, c'est vous qui choisissez.

Envie de vous dépasser ? Terra Volcana est également le théâtre chaque année de nombreux événements sportifs au cours desquels amateurs et compétiteurs se rencontrent et défient les éléments : Trail de Vulcain, Volvic Volcanic Expérience, cross de Volvic... liste non exhaustive !

Au bout de vos efforts, la même récompense, la découverte d'un territoire aux mille et une facettes et des souvenirs plein la tête.

Plongez dans nos eaux

Thermale, minérale ou vive, l'eau est partout ici !

Avec Volvic, elle est même mondialement connue. Alors, laissez-vous tenter par une visite du site de la source, découvrez son histoire et remontez aux origines de sa minéralité. Pour les plus gourmands, vous pourrez vous laisser aller à une petite dégustation des nouveautés et des produits de la marque en fin de visite.

Photo : Marie-Amélie Journel

Située à deux pas, la station thermale de Châtel-Guyon se mettra en quatre pour vous recevoir. Dès le printemps 2020, elle vous accueillera même dans son nouvel établissement thermal. Au menu, services et équipements de haute qualité, personnel à votre écoute, gamme de soins flambant neuve, repas diététiques... Mais on vous donne d'ores et déjà rendez-vous dans l'écrin naturel du parc thermal au Spa Source d'équilibre. Préparez votre peignoir : hammam, sauna, massage du monde, balnéothérapie sont à votre disposition... On se sent déjà mieux, n'est-ce pas ?

Voyagez dans le temps

Vous pensiez que la pierre de lave de Volvic était seulement noire ? Avec ses sept œuvres d'art monumentales disséminées au sein d'un décor 100% nature et inscrit à l'UNESCO, l'artiste-sculpteur Thierry Courtadon vous prouve le contraire. Comme pour suspendre le temps, ces créations surgissent de terre : une cascade au milieu d'un bosquet, l'horizon au pied des volcans, la rencontre du minéral et du végétal dans un parc... Chacune d'elles transcende le paysage de son enfance et dévoile aux passants, randonneurs, sportifs, un peu de son imaginaire.

Les amoureux de vieilles pierres et de culture ne seront pas en reste. Domaine Royal de Randan, châteaux de Tournoël et d'Effiat, sites clunisiens, villages vignerons, Pays d'Art et d'Histoire, Piano à Riom, Jazz aux sources... Ils pourront profiter des nombreuses visites et événements proposés tout au long de l'année pour découvrir nos joyaux, remonter les pages du temps et s'offrir une parenthèse enchantée.

Quant aux épicuriens, ils pourront se délecter des quelques trésors du terroir proposés par nos chefs attablés dans un restaurant de Riom ou surplombant le territoire depuis l'éperon de Volvic.

Photo : Jérôme Chabanne

Partez à l'aventure

Oserez-vous explorer les entrailles d'une mine explosive ? Déambuler dans une coulée de lave ? Descendre au cœur d'un cratère ? Affronter les forces de la nature ? À pieds ou en petit train, visitez le volcan de Lemptégy, franchissez les portes de la Grotte de la Pierre de Volvic ou vivez une aventure inoubliable à Vulcania, LA sortie incontournable. Nos sites de visites proposent pour tous les âges des aventures grandeur nature, souvent prolongées en été par des visites animées ou des spectacles nocturnes. Autant d'occasions de percer les mystères de nos volcans.

Préparez votre séjour en Terra Volcana - Les Pays de Volvic

Retrouvez toutes les informations et bons plans
de la destination sur www.terravolcana.com

Restez connectés et suivez toute notre actualité :

Châtel-Guyon, tél. : 04 73 86 01 17
Riom tél. : 04 73 38 59 45 ; Volvic tél. : 04 73 33 58 73

Photo : Joël Damase

EN 2019, PARTEZ EN EXPLORATION **À VULCANIA !**

Au cœur de la Chaîne des Puys, premier site naturel en France métropolitaine à être inscrit depuis début juillet 2018 au patrimoine mondial de l'UNESCO, le parc Vulcania accueille petits et grands explorateurs pour vivre une expérience exceptionnelle !

Parc unique en Europe sur le thème des volcans et des phénomènes naturels de la planète Terre, les animations de Vulcania sont marquées par l'émotion et la découverte. La science est à portée de tous et différents niveaux de lecture sont proposés. Les mystères de la Terre se dévoilent aux détours des galeries de Vulcania creusées dans une véritable coulée de lave, vieille de 30 000 ans !

A Vulcania, L'Auvergne se survole à dos d'aigle sur un écran à 180°, la puissance de l'ouragan Lucy se vit sur l'écran géant de 415m² (l'un des plus grand d'Europe) et l'on peut découvrir des mondes moins connus comme celui des volcans sous-marins ou imaginer ce qu'il se passerait si les volcans d'Auvergne venaient à se réveiller !

Les familles peuvent étancher leur soif de découvertes comme au coin des expériences où ils partagent des expériences ludiques, la Terre et ses volcans peuvent s'observer du ciel via satellite, le travail des scientifiques et sauveteurs lors des séismes est mis en lumière au travers d'expositions... Il y en a pour tous les centres d'intérêts.

L'été c'est les spectacles qui sont au cœur des animations du parc avec en particulier dix nocturnes prévues en juillet et en août : théâtre de rue, spectacle de magie, vol de rapaces et spectacle pyrotechnique sont au programme avec la possibilité d'arriver à 18h pour profiter uniquement de la soirée sur le parc !

Le parc est ouvert du 20 mars au 03 novembre 2019. Tarifs à partir de 25 € pour les adultes, 17,50 € pour les enfants (de 6 à 16 ans) et 6 € pour les bambins.

Nocturnes (billets à 16€ pour accéder au parc à partir de 18h) les 17, 24, 30 et 31 juillet et 6, 7, 13, 14, 21 et 28 août 2019. A 15km de Clermont-Ferrand, parking gratuit.

Publi-rédactionnel

RENCONTRE AVEC BENOIT LIVERTOUT

DIRECTEUR DES THERMES DE CRANSAC-LES-THERMES

A Cransac-les-Thermes, unique station thermale de l'Aveyron (12), se cache une communauté d'Accros du Peignoir adeptes de la cure thermale... sans eau. Rencontre avec Benoît Livertout, le directeur des thermes, qui a accepté de lever le voile sur ce mystère et sur les atouts de son établissement.

Bonjour Monsieur Livertout, étant donné que vous n'utilisez pas d'eau dans vos thermes, d'où provient la ressource thermale exploitée pour les soins ?

Bonjour à vous et à vos lecteurs. Cransac-les-Thermes jouit effectivement d'un statut tout à fait particulier dans le paysage thermal car nous sommes la seule station de l'hexagone et même de l'Europe à disposer d'un captage exclusif de gaz naturel sec. Dans notre commune, le sous-sol, longtemps exploité par les industries minières, est en effet riche de pyrites qui, une fois oxydées, se mettent à émettre des gaz naturels chauds chargés de dérivés de Soufre. Cela prend la forme de fumées d'où le nom occitan "Lou Puech que Ard", signifiant littéralement "La Montagne qui Brûle", que les anciens donnaient déjà à ce phénomène naturel remarquable.

Ce sont ces fumées que vous récupérez ?

Nous disposons effectivement d'un captage de gaz en haut de la montagne pas le biais d'un équipement unique en son genre que nous appelons "la soufflante". Ces gaz sont ensuite acheminés grâce à des réseaux spécifiques au sein de notre établissement pour alimenter des soins comme des étuves et des bains de gaz sec ou encore le Berthollaix, un soin thermal non conventionné et très apprécié de nos curistes car il envoie du gaz thermal chaud sur l'ensemble de la colonne vertébrale, depuis les hanches jusqu'aux épaules, ce qui procure un effet décontracturant et antalgique immédiat. Parallèlement à ces soins de gaz, nous disposons également de cataplasmes de boue, qui soulagent efficacement les douleurs articulaires.

Quelles sont les pathologies que vous soignez aux Thermes de Cransac ?

Notre station dispose de l'orientation "rhumatologie", ce qui signifie que nous sommes habilités à traiter les rhumatismes, au premier rang desquels l'arthrose, et les séquelles de traumatismes ostéo-articulaires. Ceci dit, grâce à notre gaz thermal et aux soins tout à fait particuliers qui en découlent nous proposons, parallèlement à la cure thermale "rhumatologie", des cures spécifiques pour le traitement des cervicalgies ou encore des lombalgies. Au sein du programme spécifique pour le traitement de l'arthrose cervicale et des cervicalgies par exemple, on retrouve notamment les soins supplémentaires Berthollaix, que j'évoquai précédemment, mais également des séances de kinésithérapie pour rééduquer la nuque et le haut du dos ainsi que de nombreux ateliers visant à soulager la douleur par exemple.

Vous êtes un adepte de la cure vous-même ?

Pour tout vous dire, je n'ai pas encore eu le temps d'effectuer une véritable cure thermale de trois semaines à Cransac depuis mon arrivée mais je connais très bien l'univers thermal car mes parents ont tenu pendant plus de 40 ans l'hôtel Montespan-Talleyrand qui était relié aux Thermes de Bourbon-l'Archambault, dans l'Allier. De ce fait, j'ai eu l'occasion de suivre la cure thermale de Bourbon-l'Archambault tout en étant actif car la station de Bourbon, tout comme la nôtre, propose des cures "spécial actif" avec les soins en soirée pour les personnes qui travaillent. A ce titre, je peux témoigner que c'est très efficace pour réduire les douleurs liées à des problèmes articulaires comme les tendinites par exemple.

Quels sont les atouts de Cransac-les-Thermes selon vous ?

Tout d'abord, le cadre : entièrement fait de bois et de verre, notre établissement date de 2003 et il offre une vue à 360° sur la nature environnante, ce qui est absolument magnifique. Par ailleurs, outre leur grande efficacité, nos soins "secs" sont très appréciés des curistes qui craignent l'eau ainsi que des personnes qui ont du mal à se déplacer, car ils n'ont de ce fait aucun risque de glisser. D'ailleurs notre établissement est entièrement accessible aux personnes à mobilité réduite. Enfin, nous disposons d'un spa avec trois esthéticiennes à l'année, ce qui nous permet de proposer des soins de bien-être aux curistes et à leurs accompagnants mais également aux touristes de passage et aux habitants du bassin de Decazeville. Comme vous le voyez, la communauté des Accros du Peignoir de l'Aveyron a de beaux jours devant elle !

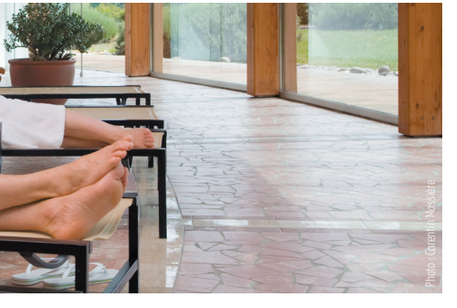


Photo : Mariessa Niels

MARINETTE LANORE

DANS LE GRAND BAIN D'EVAUX DEPUIS 35 ANS

C'est à la faveur d'une mutation professionnelle de son époux que Marinette Lanore, originaire de Guéret, découvrit un beau jour de 1984 la station thermale d'Evaux-les-Bains : "J'ai intégré l'association "le vallon des Thermes", qui exploitait à l'époque l'établissement thermal, comme aide-comptable saisonnière et je suis passée en CDI l'année suivante".

Depuis, Marinette n'a plus quitté le Vallon des Thermes, situé en contrebas de la commune et elle a vécu pleinement toutes les évolutions de la station jusqu'à la création d'un véritable complexe thermal : "Notre structure dispose aujourd'hui d'un établissement thermal de plein-pied entièrement reconstruit en 2001, du Spa Evahona qui a ouvert ses portes en 2010 et du Grand Hôtel Thermal qui possède la particularité d'être relié à la fois aux Thermes et au Spa".

Idéale pour les Accros du Peignoir ne souhaitant plus déplacer leur voiture pendant tout le temps de la cure, la station d'Evaux-les-Bains propose des cures thermales en Rhumatologie, Phlébologie et Gynécologie : "Ce que nos curistes apprécient plus que tout, c'est notre ambiance familiale et conviviale assortie d'une large gamme d'activités de pleine santé (réflexologie, shiatsu, yoga, aquagym/aquabike...) et de techniques de soins très modernes, à l'instar de l'appareil Thalaxion Bras qui nous permet de traiter le lymphœdème des membres supérieurs, l'une des conséquences potentielles du traitement du cancer".

Au contact au quotidien avec ses équipes, Marinette Lanore encadre une soixantaine de salariés en saison. Elle suit également les divers chantiers du complexe thermal : "Actuellement, nous avons un gros projet de restructuration du bassin extérieur en eau thermale et d'aménagement des abords et nous souhaitons créer un bassin ludique ouvert à l'année. Nous disposons déjà d'escapades en partenariat avec des structures comme le golf et le casino et ce nouvel équipement devrait nous permettre de compléter notre offre à destination des touristes".

EVAUX les Thermes
Sources de santé.
RHUMATOLOGIE
PHLÉBOLOGIE
GYNÉCOLOGIE
Établissement Thermal 23110 Evaux-les-Bains
Tél. 05 55 65 50 01 - contact@evauxthermes.com
www.evauxthermes.com
ÉVAUX-LES-BAINS
LA STATION THERMALE DU LIMOUSIN
18 MARS - 9 NOVEMBRE
2019
Conception et réalisation : Agence Les petites ficelles
Centre de Bien-être Evahona 23110 Evaux-les-Bains
Tél. 05 55 65 89 48 - evahona@evauxthermes.com
www.evahonabienetre.com
EVAHONA le Bien-être
Instant détente.

ÉVAUX-LES-BAINS
OFFICE DE TOURISME

Naturellement authentique

Évaux-les-Bains saura vous combler par la richesse de son histoire, sa chaleureuse hospitalité, son centre de bien-être Evahona et ses Thermes.

Ici, on prend le temps de vivre et même de bien vivre, on goûte avec délice cette authenticité naturelle.

Photo : Voir

CREUSE CONFLUENCE TOURISME
Place Serge Cleret • 23110 Evaux-les-Bains • tél. : 05 55 65 50 90
contact@creuseconfluencetourisme.fr • **www.creuseconfluencetourisme.com**

En bref...

DES NOUVELLES DU FUTUR RESORT THERMAL *de Châtel-Guyon*

Les travaux avancent à Châtel-Guyon pour la construction du Resort Thermal dont l'ouverture est prévue au Printemps 2020.

Ce Resort proposera un concept de médecine thermale unique en Europe, développé autour de la qualité digestive, du micro-biote intestinal, des pathologies rhumatismales et de la Pleine Santé.

Photo : JOA Architectes

Ce nouveau complexe de 15 000 m², comprendra sur un seul site différentes prestations intégrées avec :

- un établissement thermal nouvelle génération sur 2 niveaux,
- un spa thermal avec piscine intérieure / extérieure et Thermes premium,
- une résidence de tourisme 4 étoiles de 90 appartements,
- un restaurant de 90 couverts ouvert à tous,
- une résidence services seniors de 60 appartements,
- un centre de recherche et de formation sur le micro-biote

Pour suivre toute l'actualité du Resort : www.thermesdechatel-guyon.fr

Guillaume Cerdini... DE LA GLACE AU CHOCOLAT...

À Vals-les-Bains, Guillaume Cerdini s'est installé à côté de la Béatrix, le glacier familial. Son univers, c'est le chocolat, mais il propose aussi de multiples créations sucrées dans sa boutique très design.

Dans son laboratoire qui donne dans la boutique, le jeune chocolatier donne libre cours à son imagination. Avec un large choix de bonbons, de chocolats, il propose également macarons, panettones, confitures, pâtes à tartiner et autres délices sucrés. À découvrir absolument, la boutique située au 3 de l'avenue Paul Ribeyre à Vals-les-Bains, dans le quartier Thermal.

+ d'infos : gastronomico.fr/guillaume-cerdini-artisan-chocolatier

ROUTE DES VILLES D'EAUX MASSIF CENTRAL

Vic-sur-Cère 18e VILLE D'EAUX

À l'occasion de son adhésion à La Route des Villes d'Eaux du Massif Central dès janvier 2019, Les Accros du Peignoir souhaitent la bienvenue à Vic-sur-Cère, ancienne cité thermale du Cantal et capitale politique du Carladès lorsqu'elle fut sous l'autorité des princes de Monaco.

Cité pionnière dans le tourisme, elle a gardé les traits de son passé riche en couleur, qui ne manqueront pas d'être valorisés par l'Association, qui comptait déjà 17 communes membres.

À n'en pas douter, Vic-sur-Cère trouvera naturellement sa place dans le réseau qui porte haut les valeurs des villes d'eaux.

En bref...

De nouvelles aventures POUR Stéphanie Pissavin

Les habitués de Châtel-Guyon la connaissent bien, après notamment de nombreuses années à l'Office de Tourisme de la station... Stéphanie Pissavin a pris goût à l'hôtellerie depuis quelques mois et s'est lancé avec passion dans un nouveau défi : reprendre et moderniser entièrement l'hôtel Chante Grelet***, situé avenue du Général de Gaulle.

L'ouverture est prévue en avril 2019 avec déjà la perspective d'accueillir des curistes qu'elle a côtoyés dans sa précédente vie, des hommes d'affaires pour des soirées étapes chaleureuses et conviviales ou bien encore des amateurs de bien-être séduits par les nouveaux équipements de l'hôtel (sauna, hammam, jacuzzi, fitness...).

Les Accros du Peignoir souhaitent pleine réussite à Stéphanie et à son équipe !

Une ville d'eaux et d'histoire

Besoin de vous ressourcer ?
Destination Montrond !

Station thermale reconnue, au cœur du département de la Loire, Montrond-les-Bains possède de multiples facettes.
Ville d'eaux par sa situation sur le fleuve Loire, elle l'est également par sa ressource hydrominérale.
C'est aussi une ville d'accueil et de bien-être, avec ses équipements de santé et de loisirs (Thermes, lléades, Casino...).
Son château féodal, monument emblématique de la ville, en fait également une ville Patrimoine.

C'est enfin une ville de Congrès, de Loisirs, d'Animations et de Culture avec son centre de congrès "Les Foréziales", son espace culturel "Les Passerelles" et des manifestations phares comme la Fête médiévale, dont la XIe édition aura lieu les 3 et 4 août 2019.

Les Accros du Peignoir VOUS DONNENT RENDEZ-VOUS EN 2019

- **24 au 27 janvier :** les Accros du Peignoir sont aux Thermalies Paris
- **8 au 10 février :** les Accros du Peignoir sont aux Thermalies Lyon
- **Pour la saison 2019**, les Accros du Peignoir dévoilent une gamme de produits en boutique des Offices de Tourisme, Thermes, hôtels...
- **En mai et en juin**, les Accros du Peignoir fêtent le Printemps du Thermalisme en Auvergne
- **22 et 23 septembre :** les Accros du Peignoir se mobilisent pour le World Wellness Weekend et les Journées Européennes du Patrimoine
- **Durant toute l'année**, la tournée de l'exposition "Les Accros du Peignoir" se poursuit : Chaudes-Aigues, Saint-Honoré-les-Bains...
- **À venir...** "Voyages Artistiques avec les Accros du Peignoir".

"JE PRENDS SOIN DE MOI" à La Bourboule

Pour cette saison 2019, les Grands Thermes de La Bourboule ont innové et proposent des nouveaux séjours "Je prends soin de moi" autour de leurs deux principales orientations thérapeutiques, les Voies Respiratoires et la Dermatologie.

L'idée est de profiter des propriétés de l'eau thermale de La Bourboule durant ces mini-cures de 6 jours, les soins se pratiquant en matinée.

La première offre baptisée "Séjour Oxygène" a pour objectif de détoxifier et régénérer les voies respiratoires, grâce à 36 soins thermaux, complétés entre autres par des soins relaxants et l'accès au nouvel espace hammam / jacuzzi des thermes.

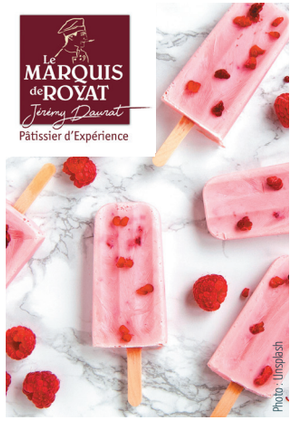
Le deuxième séjour intitulé "Jouvence" va permettre à ses bénéficiaires de régénérer leur peau et de se sentir totalement zen. Il s'appuie sur une alliance efficace de soins thermaux "dermatologie" et des prestations relaxantes autour du lit sensoriel ou des bains bouillonnants à l'eau thermale.

Détail des offres : www.grandsthermes-bourboule.com

NOUVELLE ADRESSE GOURMANDE à Royat

Les Accros du Peignoir saluent l'ouverture d'un nouvelle pâtisserie-chocolaterie-salon de thé qui porte le joli nom de Marquis de Royat et qui propose également un menu du jour.

À retrouver au 6 boulevard Vaquez



NÉRIS-LES-BAINS

Une cure thermale efficace pour soulager ses rhumatismes

Charmante station Belle Epoque au cœur de paysages verdoyants de l'Allier (03), Néris-les-Bains dispose d'une eau thermale particulièrement riche en Lithium et en Magnésium, ce qui lui permet de proposer une cure thermale RHUMATOLOGIE très efficace pour soulager les douleurs. D'une durée de 18 jours, cette cure s'appuie en effet sur les vertus antalgiques de soins tels que bains, douches ou encore applications de boue thermale mais également sur les bienfaits du Magnésium, qui vient enrayer la dégénérescence du cartilage, et du Lithium qui apaise les tensions musculaires.

Saison thermale 2019 :
4 avril au 16 novembre

Renseignements et Réservations :
www.thermes-neris.com
04 70 03 10 39

Les bonnes adresses
des Accros du Peignoir

N3

Menus de 26€ à 72€. Menus à la carte.
Cuisine équilibrée à l'eau minérale Vichy Célestins.
Ouverture à l'année, sauf fermeture exceptionnelle

111 Boulevard des États-Unis - 03200 Vichy
04 70 30 82 00
vichy-spa-hotel-les-celestins@compagniedevichy.com
www.vichy-spa-hotel.fr

Le Royal St-Mart

Menus de 31€ à 40€
Ouvert toute l'année.

6 avenue de la Gare - 63130 Royat
04 73 35 80 01
contact@hotel-auvergne.com
www.hotel-auvergne.com

Le Centre et Proxima

Menus à la carte ou plats du jour
Ouverture du 3 avril au 4 novembre 2019.

10 rue capitaine Migat - 03310 Néris-les-Bains
04 70 03 10 74
proxima.hotel@orange.fr
www.hotel-proxima.com

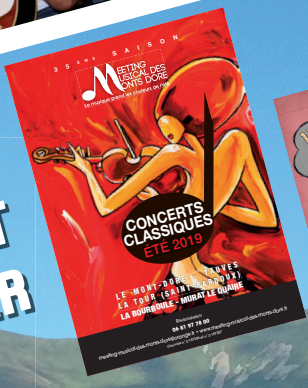
La Table de l'Ours

Plat du jour 9,50€.
Menus de 18€ à 39€ (enfant 10,50€).
Ouverture midi et soir, tous les jours, toute l'année.

Station du Sancy - 63240 Le Mont-Dore
04 73 65 18 99
www.restaurant-hotel-mont-dore.com

LE MONT-DORE

2019



STATION THERMALE
STATION DE TOURISME VERT
STATION DE SPORTS D'HIVER

INFOS

www.sancy.com

Anim Montdore

LE MONT-DORE

Où la vie prend des couleurs