

**LE PIÉTON****et les résolutions énergétiques**

En cette nouvelle année 2017, le Piéton s'est dit qu'il pourrait faire un peu plus attention à ses dépenses en électricité : éteindre la lumière quand il quitte une pièce, éteindre les veilleuses, etc. Mais en se promenant au centre-ville d'Aurillac, le Piéton s'est aperçu que plusieurs enseignes ne partageaient pas cette résolution avec lui. Si certaines vitrines sont éteintes, elles sont encore (trop) nombreuses à être allumées, à n'importe quelle heure, qu'on soit dimanche ou qu'il soit minuit. Le Piéton n'a pas envie d'être rabat-joie, mais il se dit que parfois, la planète pourrait passer avant la publicité.

**RENCONTRE LECTURE.** Au café Le France. La compagnie de l'Intime et la librairie Point Virgule organisent conjointement une rencontre « lectures » destinée aux enfants âgés de 7 à 11 ans, ce mercredi 11 janvier, à partir de 15 heures, au café Le France. Plus de renseignements sont disponibles en appelant le 06.07.05.57.24. ■

**ÉCHOS DU COMMERCE**

**SOLDES. Dates.** Les soldes d'hiver débutent cette semaine. Les dates officielles de la période de soldes sont du mercredi 11 janvier au mardi 21 janvier. Les soldes d'été auront lieu du 28 juin au 8 août.

**SUPÉRETTE. Square.** Elle avait fermé avec l'enseigne Carrefour city. Elle vient de rouvrir sous la bannière U express. La supérette du Square a subi de gros travaux pendant plus de deux mois avant de rouvrir la semaine dernière. Une boulangerie Paul est attendue à ses côtés. Les travaux devraient débuter en avril pour une ouverture cet été.

**Aurillac → Place du commerce****GASTRONOMIE** ■ Luc Parmentier et Nathalie Borne ont ouvert le restaurant Cromesquis**Un bistronomique place du Salut**

**Formés dans des établissements étoilés ou réputés, le chef cuisinier et la sommelière sont à la tête du restaurant, le Cromesquis, en centre-ville**

Chemcha Rabhi

**B**istrot gastronomique. C'est le concept du restaurant le Cromesquis, qui a ouvert ses portes le 16 novembre, sur la place du Salut, à Aurillac. Bistrot pour le côté simplicité, accessibilité, convivialité. Gastronomie pour le côté « élaboré » et goûteux des plats.

En cuisine, Luc Parmentier et en salle, sa compagne Nathalie Borne, maîtrisent le sujet haut la main. Et pour cause, c'est auprès de chefs étoilés au Michelin que l'un et l'autre se sont formés et perfectionnés, de la France à la Suisse.

**« Manger une cuisine d'artisan »**

Après le lycée des métiers de l'hôtellerie, à Orveaux, et un bac pro à Angers, Luc Parmentier, originaire de Thouarcé, passe la frontière vers l'autre pays du fromage. Au fil des expériences, notamment à la Ferme de Saint-Siméon à Honfleur, il se retrouve dans le Jura suisse et intègre le restaurant deux étoiles Georges Wenger. C'est là où il rencontre Nathalie, originaire de Saint-Paul-de-Salers.

Après le lycée hôtelier de Saint-Chély-d'Apcher, elle poursuit ses études au lycée hôtelier de Tain-L'Hermitage et décroche un diplôme de sommelière. La

**BONNE TABLE.** Luc Parmentier et Nathalie Borne proposent une cuisine de qualité et accessible. PHOTO CHRISTIAN STAVEL

Cantalienne a aussi travaillé auprès de Régis Marcon, Philippe Rochat...

Tandis que leur savoir-faire s'enrichit au gré de collaborations de haut niveau, le chef et la sommelière ont envie de voler de leurs propres ailes. Ils tombent sous le charme d'une auberge de pays à une dizaine de kilomètres de Lausanne. Leur cuisine va régaler la clientèle durant huit ans, jusqu'à ce que leurs racines françaises ne les titillent.

Parents de deux enfants, ils voient dans le Cantal le lieu idéal pour les élever. La famille s'y installe au début de l'année 2015. « On cherchait quelque chose dans la restauration à Aurillac, en centre-ville et pas trop grand pour pouvoir gérer à deux », explique Luc Parmentier qui, entre-temps, a travaillé à la ferme de Triel, à Thiézac, et chez le traiteur Fabrègues. Après quelques travaux (changement de la devanture, du mobilier, rénovation de la cuisine...), ils

ouvrent leur restaurant (anciennement le Sud) sous le nom de Cromesquis. Une sorte de croquette panée, fil conducteur de leur carte volontairement limitée pour privilégier la qualité, les produits frais et locaux. « L'idée, c'est que les gens viennent chez nous pour manger une cuisine d'artisan. » ■

➔ **Pratique.** Le Cromesquis propose un service le midi, du lundi au samedi, et un service le soir, vendredi et samedi. Menu du jour, formules, carte. Tél. 04.71.62.34.80.

**TOUR DE VILLE****OUVERTURE**

■ Au petit salon

**COIFFURE.** Le salon de Laëtitia Fournié a ouvert le 1<sup>er</sup> décembre.

Après plusieurs années de coiffure à domicile, Laëtitia Fournié a ouvert son propre salon au 17, rue des Frères, à Aurillac. Un projet mûrement réfléchi par la coiffeuse cantalienne. « Ma priorité était d'ouvrir mon propre salon en centre-ville d'Aurillac. J'aime cet endroit, j'ai envie qu'il vive ! Avant de me lancer, j'ai dû faire des travaux conséquents. Toute la décoration a été refaite, pour en faire un endroit chaleureux. » À noter que le salon de coiffure offre des tickets de stationnement pour les clients se déplaçant en voiture.

**DISCOTHÈQUE** ■ Du nouveau à l'Aventure

Des travaux ont été réalisés à la discothèque Le Bateau lavoir, place Gerbert. Depuis le 15 décembre, la salle Aventure est séparée du reste de l'établissement. Destinée à une clientèle de trentenaires et de quadragénaires, cet espace dispose d'un nouvel agencement et d'une nouvelle décoration. Cette séparation était demandée par les clients de la boîte de nuit depuis plusieurs années. Les plus jeunes n'ont plus accès à la salle Aventure. Il y a maintenant deux espaces distincts, avec deux styles différents. La salle Aventure est ouverte le vendredi et samedi à partir de 23 heures. ■

**EXOTISME** ■ Un nouveau restaurant a ouvert depuis le 13 décembre dans le quartier de la Ponétie**Ana Maria régale ses convives avec des saveurs du Brésil**

**Le sourire, les couleurs et les saveurs du Brésil sont réunis dans le nouveau restaurant d'Ana Maria Serhani.**

La jeune femme de 34 ans a ouvert Saveurs du Brésil, le 13 décembre, avenue du général Leclerc. Originaire de Belo Horizonte (Etat du Minas Gerais), elle est installée depuis 14 ans en Europe. « Je suis tombée amoureuse d'un Français qui est originaire du Cantal, confie-t-elle. J'ai vécu six ans en Suisse puis en Haute-Savoie. J'ai travaillé dans une pizzeria là-bas. J'aime ce métier. C'est speed !

**BRÉSILIENNE.** Ana Maria Serhani accueille les clients avec le sourire. L. PAULUS

C'était un rêve d'avoir ma propre affaire. »

Le couple, qui a quatre enfants, est installé près d'Aurillac

depuis 2012. Son mari tient la station de lavage installée juste à côté du restaurant. Ne vous fiez pas à l'aspect extérieur du bâtiment en tôle bleue, l'intérieur est joliment décoré. Ana Maria Serhani a choisi des sets de table en feuilles de palmier, du mobilier vert et jaune, une immense photo de Rio de Janeiro... Son restaurant compte une trentaine de couverts.

Dans l'assiette, elle propose des plats typiques du Brésil, mais pas uniquement. Elle fait par exemple découvrir la feijoada (à base de haricots noirs), la

moqueca (poisson), les salgados (petits beignets), sans oublier les mousses aux fruits de la passion ou à la mangue en dessert. « Notre cuisine a beaucoup de variété. Chaque État a son plat typique, indique la jeune femme, qui travaille avec un cuisinier brésilien. Et tout est fait maison. » ■

Catherine Perrot

➔ **Pratique.** Le restaurant est ouvert le midi, du mardi au samedi, avec une formule à 14 € (entrée-plate), sur place ou à emporter. À partir du 9 février, il sera ouvert le soir. 109 avenue du général Leclerc. Tél. 04.71.64.58.19. Facebook : Saveurs du Brésil.