



Bonjour à toutes et tous,

Alors que l'été se poursuit, voici déjà l'automne qui s'annonce. L'info de ce n°47 est particulièrement riche : ouvertures et reprises de commerces, promotion d'automne du chèque ICA et toute nouvelle version de votre site www.ica63.fr.

Concernant ce dernier point, nous avons tenu le plus grand compte de vos remarques et suggestions, toujours très positives et constructives. Nous espérons que le résultat saura vous satisfaire.

ÉDITO

Nouveauté également avec le beau travail réalisé par Lucie Audouard dans le cadre de son stage de fin de 1^{ère} année de BTS. Lucie a accompli un véritable travail de fourmi en récoltant et en mettant en forme les informations concernant les productions locales et leur réseau de commercialisation. Le résultat se présente sous la forme d'un guide pratique très agréable à consulter grâce à l'assistance efficace de l'imprimerie Cornu & Fils. Je suis certaine qu'il répondra à vos attentes car je vous sais attentifs au développement durable et local.

Ce guide, comme votre journal ICA comporte une nouveauté : tous les liens mail et sites web sont actifs. Ils permettent d'enrichir le contenu et rendent la navigation plus fluide. Le guide peut également être enrichi par vos suggestions : pour savoir comment interagir, rendez vous à l'article qui lui est consacré en pages intérieures. Enfin, quelques infos sont consacrées aux animations du mois de décembre. Tout va si vite qu'il n'est pas trop tard pour vous en parler dès à présent ! Bonne lecture et bonne rentrée.

Arlette GARLASCHI
Directrice de publication

Web

En BREF

Le magasin « Côté Déco » vous informe du lancement de son site www.cote-deco-issuire.fr conçu et réalisé par 3C Communication. Le magasin est également présent sur les réseaux sociaux à l'adresse www.facebook.com/martin01noelle. Ce site catalogue a été conçu pour vous permettre de retrouver en ligne les principaux articles proposés par la boutique. Utile pour une pré-visite ou un repérage avant achat que vous pourrez concrétiser en appelant Noëlle au 04 73 89 97 61 ou en vous rendant au magasin qui justifie le déplacement.

Côté Déco - 21 rue Gambetta
Fâçe à l'abbatiale St Austremoine.

Supplément consacré au commerce issourien édité par l'Office de Commerce d'Issoire
10, rue de la Berbiziale - BP 175 - 63504 Issoire cedex

Tél. 04 73 55 22 55 - Fax 04 73 55 22 08 - oci4@orange.fr - www.ica63.fr - f ica.issuire

Directeur de publication : Arlette Garlaschi - Rédacteur en chef : Eric Lauer

Conception graphique : Imprimerie Cornu & Fils Issoire 04 73 89 51 69

Crédits photos : Office de Commerce d'Issoire - Studio Imag

Dépôt légal à parution - ISSN 1951-4212

OFFICE de
COMMERCE
d'ISSOIRE

Les partenaires de l'Office de Commerce d'Issoire





Découverte

Anne-Marie Esthetic'

Anne-Marie Diougoant est issoirienne et fille de commerçants. Son nom de jeune fille est « Jouve ». Cela rappellera des souvenirs à celles et ceux qui ont autrefois fréquenté « Le Chateaudun », devenu « L'Annexe » ou qui ont connu Odette, la mère d'Anne-Marie, qui travailla dix sept ans comme serveuse au café « Français ».



Faisant appel à des entreprises locales reconnues (*), elle fait réaliser cabine, mobilier et équipements dans le respect des normes sanitaires et de confort les plus récentes. Anne Marie tient surtout à mettre en avant une approche différente et apaisée par rapport aux contraintes de rentabilité qui mettent la pression quand « enseigne » rime trop fort avec « productivité ». Ici, vous êtes au calme et toute l'attention requise vous est portée. Si vous faites partie des « working girls », sachez que l'institut est ouvert entre 12h et 14h. Le samedi est généralement réservé à la préparation des futures mariées. Là aussi, un peu de calme avant la tempête est apprécié!

L'institut situé au n°2 de l'impasse Émile Grailhe est aisément accessible depuis le parking du même nom, connu aussi comme parking de la CAF.

Il nous est impossible de détailler ici la totalité des prestations disponibles. Sachez qu'elles sont très diversifiées et englobent les domaines de l'épilation, des soins esthétiques, du maquillage, de la manucure, des cosmétiques, du massage et du bien-être au sens large.

(* Anne-Marie Diougoant remercie les entreprises « Compte Isolation », « Rouchy », « Moureau », « Decotech » et « Charles Brun » pour la qualité de leur prestation lors de la réalisation des installations de son institut.

L'ancrage local d'Anne-Marie est aussi professionnel puisqu'elle a travaillé de 1989 à 1995 chez « Anabelle ». Amenée à suivre les fréquentes mutations de son époux militaire, formé à l'ENT-SOA d'Issoire, Anne-Marie a fait un large tour d'horizon du monde et des différents métiers de l'esthétique. Parfumerie à Nice, puis en Guyanne, nouveau passage chez « Beauty Success » de 2001 à 2004. C'est l'année où elle crée « Anne-Marie Esthetic' à domicile ». Puis nouveau départ, cette fois à La Réunion où elle représente « Chanel ». Elle intervient aussi comme maquilleuse sur le plateau de « Antenne Réunion » et participe à des campagnes publicitaires pour SFR. Le retour définitif à

Issoire s'effectue en 2007. De 2009 à 2014 elle travaille chez « San Marina ». Diverses circonstances alimentent sa réflexion et la conduisent à finaliser son projet professionnel. Bénéficiant du soutien indéfectible de son mari et de ses enfants, elle décide de créer sa propre structure pour appliquer sa vision du métier de l'esthétique dans un cadre serein et chaleureux.

Esthéticienne diplômée depuis 1989, elle a eu le temps de cibler ses prestations et les produits qu'elle souhaite mettre en œuvre. Ces derniers sont bio, à base de végétaux et élaborés par des marques françaises. Qu'il s'agisse des soins, des cires ou du maquillage, la qualité est au rendez-vous.

Anne-Marie Esthetic' - 2 impasse Emile Grailhe - 06 09 43 61 11 - Anne-Marie Esthetic'

Sur RDV du lundi au vendredi / 9h à 18h - Mercredi de 13h30 à 18h00, déplacement au domicile des personnes à mobilité réduite

Emile Grailhe - Gratuit

Nouveauté

En BREF

Laure Teungna vient d'ouvrir son restaurant de spécialités africaines à l'enseigne « La Sanaga ». Elle cuisine yassas, mafés, n'dolé, accras à consommer sur place ou à emporter.

La SANAGA

30 rue Notre Dame des Filles
04 43 12 44 13 / 06 68 71 60 46

la sanaga

Mardi au dimanche: 11h/15h30
& 19h/22h30

Promo

Les NEWS

Eyrysol booste la promo d'automne !

Le magasin Eyrysol, spécialiste de la vente et de la pose de revêtements de sol, propose des conditions très attractives à l'occasion de la Promo d'Automne sur le chèque ICA : 15% de remise immédiate pour tout paiement à l'aide des chèques ICA sur les peintures présentes en démonstration en magasin ainsi que sur tout revêtement de sol commandé entre le 2 et le 31 octobre 2017. À noter qu'Eyrysol assure également sur demande la pose des revêtements. Attention : la pose n'est pas concernée par la promotion.

Eyrysol

40 bvd de la Manlière
Tél. : 07 73 71 16 68
wilfried.vildari@bbox.fr
Lundi, mardi, jeudi : 9h/12h30
& 13h/17h30
Vendredi : 9h/16h
Samedi : 9h/13h
Fermé le mercredi



Foirail

Comptoir des 3 Bœufs

Réouverture attendue que celle du restaurant « Comptoir des 3 Bœufs », 1 rue du Mas. Pierre et Svetlana Pilon ont cédé leur affaire en juin à Elidie et Julien Drouet. Voici leur portrait, la nouvelle philosophie de l'établissement et les tarifs qui seront pratiqués dès la réouverture programmée pour le 1^{er} août.

Avant cela, Elidie et Julien Drouet souhaitent profiter de cet article pour remercier leurs prédécesseurs pour leur l'honnêteté et l'efficacité de leur démarche. Ils estiment que cela à grandement facilité cette transaction qui leur tient à cœur.

Côté parcours professionnel, Elidie et Julien sont des habitués de l'hôtellerie-restauration. Julien a exercé comme serveur au Relais du Château au Vernet la Varenne. Puis, ensemble, ils ont exploité de 1999 à 2004 l'auberge « Les Acacias » située à Champagnat le Jeune. L'établissement faisait alors bar, tabac et restaurant. Ils y seraient bien restés mais n'ont pas eu la possibilité de l'acheter à l'époque. Ils sont donc repartis dans le secteur salarié. Elidie devient alors cuisinière à l'Ephad de Sauxillanges. Virent ensuite cinq années dans les cuisines du « French » à Issoire et plusieurs expériences en traiteur, brasserie et semi-gastronomique. Souhaitant à nouveau travailler ensemble, ils ont franchi le pas en faisant l'acquisition du « Comptoir des 3 Bœufs ».

Encore en travaux au moment où nous rédigeons cet article, l'établissement s'offre une cure de jouvence : murs blancs, plancher couleur chêne cérusé, linge de table en tissu, feuille de pierre en parement du bar et motifs apaisants en fond de salle constituent la nouvelle signature visuelle de l'établissement. Elidie souhaite créer une ambiance relaxante, reflet des terroirs dont sont issus les produits qu'elle travaille, sans pour autant tomber dans le cliché du « rustique ».

L'orientation du nouvel établissement est donnée sous le terme « bar à viandes ». Derrière cette appellation se cache une sélection des espèces et provenances étudiées selon les caractéristiques propres à chaque terroir : Aubrac pour la côte de bœuf et le tournedos, Fleur d'Aubrac et Simmental pour la bavette et l'onglet. Le bœuf haché nécessaire à la confection du burger maison provient de Haute-Loire.

Même démarche concernant le fromage de chèvre issu de l'exploitation de Bastien et Justine



basée à Anzat-le-Luguet. Le vin d'Auvergne est mis à l'honneur avec la production du Domaine de Lachaux situé à Parent. Soulignons au passage que son exploitant, M. Sciortino, organise des séances d'oenotourisme dans les caves de son domaine.

Côté formule du jour, comptez de 8€50 à 14€ selon que vous choisirez 1, 2 ou 3 plats dont le dessert maison. La carte débute entre 12€ et 14€ pour la bavette et la brochette d'andouillette et propose la côte de bœuf « Aubrac » 500g à 22€.

Les frites et les desserts sont faits « maison » et les glaces sont de provenance artisanale. Elidie explique qu'elle à privilégié un choix restreint mais de qualité faisant la part belle aux produits frais. Cette recette s'applique

aussi aux salades, sauces et condiments.

Les desserts sont au nombre de quatre, constamment renouvelés en fonction des approvisionnements. Vous pourrez les déguster même l'après-midi, ainsi que les glaces.

Si vous êtes en groupe, pensez à réserver au préalable. L'établissement s'est organisé pour recevoir tous types de groupes, constitués aussi bien pour raison professionnelle, familiale ou purement festive. La partie bar sera assurée par Julien dès 7h30. C'est lui également qui supervisera le service en salle tandis qu'Elidie s'exprimera en cuisine, son domaine de prédilection.

À découvrir dès le 1^{er} août en profitant notamment de la terrasse de l'établissement.

Comptoir des 3 Bœufs - 1 rue du Mas - 04 73 55 98 06

comptoides3boeufs@gmail.com - comptoir des 3 boeufs

Ouvert tous les jours : du lundi au jeudi - 7h30 / 18h + service également le soir vendredi, samedi & dimanche jusqu'à 22h

- 1 à 3mn : places du Foirail et de la Montagne, plg Suzanne Noël et bdv Jules Cibrand

Promotion d'automne

La désormais traditionnelle promotion d'automne du chèque ICA débutera le **lundi 2 octobre**. Elle vous propose la formule suivante : pour chaque tranche de 20€ que vous payez, ICA vous offre 10€ supplémentaires à consommer jusqu'au 31 décembre 2017.

Vous pouvez ainsi acheter 20€, 40€, 60€, 80€, 100€, 120€, 140€, 160€, 180€ ou 200€ qui est le montant maximum autorisé.

La vente se fait exclusivement par réservation via notre site internet : www.ica63.fr

Vous allez bénéficier de la nouvelle interface simplifiée :

- Allez sur le site www.ica63.fr
- Sur la page d'accueil, cliquez sur le bandeau « Promotion d'Automne »
- Choisissez votre montant en cliquant sur la formule qui vous intéresse
- Une page contact s'ouvre : remplissez la fiche confirmez l'envoi, c'est tout !

Nous recevons votre mail qui comportera toutes les informations nécessaires au bon traitement de votre commande. Les chèques seront à retirer auprès de l'Office de Commerce d'Issoire, 10 rue de la Berbiziale, aux horaires indiqués.

Nous assurerons au moins une permanence un samedi matin. Toutes les infos utiles seront mises en ligne sur le site www.ica63.fr lors du lancement de l'opération. La dotation totale est de 30.000€, soit 20.000€ à la vente et 10.000€ offerts.

La liste des commerces acceptant le chèque ICA est en ligne sur ce même site. Elle vous permet de préparer vos achats. *Opération limitée à un maximum de 200€ achetés par foyer fiscal (même nom / même adresse).*



Berbiziale

Le Petit Puech

Anciennement connu sous l'enseigne « Lapepita », le restaurant du n° 39 rue de la Berbiziale est sur le point de réouvrir ses portes. Initialement prévue pour fin juillet, l'ouverture repoussée par des contraintes de travaux aura finalement lieu à la mi-août. Au futur pour nos lecteurs en ligne et au passé très proche pour nos lecteurs de la version papier.

Cette nouvelle appellation est celle du nouveau propriétaire, Grégory Puech. Il travaille dans le domaine de la restauration depuis dix ans. Ayant débuté au service en salle, il s'oriente en 2009 vers la cuisine et prépare successivement son CAP et son Brevet Professionnel. Jeune papa, il prend la direction des cuisines de la brasserie « Le Faisan Doré », établissement bien connu des clermontois et situé à l'angle de la place de Jaude et de la rue Blatin.

« Le Petit Puech » proposera une cuisine traditionnelle et bistronomique à base de produits frais qui suivent le rythme des saisons, conformément à la tendance en vogue actuellement. Il s'agit avant tout de produits travaillés mais pas trop afin de conserver des saveurs franches et authentiques.

L'offre se composera de deux menus aux tarifs de 18€90 et 27€90, auxquels il faut ajouter


un menu végétarien dont le tarif sera proche de 22€.

Le service du midi sera assuré du lundi au samedi entre 12h & 14h. À l'exception du samedi, l'établissement proposera un plat du jour à 9€90 qui pourra être décliné en deux plats à 12€ ou en formule complète à 14€. Il vous en coûtera 1€ supplémentaire si vous souhaitez terminer par le café gourmand. Le soir, service du jeudi au samedi entre 19h & 22h.

L'établissement retrouve la terrasse de 30m² qui faisait son charme et qui dynamisera ce secteur de la rue de la Berbiziale. Sachez enfin que tous les moyens de paiement seront acceptés à l'exception des chèques vacances.

Nous vous ferons découvrir les photos de l'établissement à l'occasion d'un prochain numéro d'ICA. D'ici-là, le mieux est de vous rendre sur place pour vous forger votre propre opinion.



Le Petit Puech - 39 rue de la Berbiziale - lepetitpuech@gmail.com - 
lepetitpuech - Ouvert le midi : 12h à 14h du lundi au samedi - Le soir : 19h à 22h du jeudi au samedi - Fermé le dimanche.

        -  1 à 3mn : rue du Palais, Place de Neumarkt, place de la Montagne et du Chancelier, boulevards A. Buisson et J. Cibrand

Ponteil

L'Authentic

La restauration est une activité qui a le vent en poupe auprès des créateurs de commerce. Elle est poussée par le besoin de la clientèle de trouver près de chez soi une source d'évasion et de convivialité.



Toutefois, le métier est exigeant et ne s'improvise pas restaurateur qui veut. Vinciane et Maryline ont pleinement conscience de cette situation qui mixe avantages, contraintes et exigence de qualité. Très complices et complémentaires, elles se sont connues dans le cadre de leurs activités professionnelles antérieures dans les domaines de l'assurance et de l'automobile. Elles se sont ainsi forgé un important carnet d'adresses très utiles à l'occasion du lancement de leur établissement situé au n° 16 rue de Ponteil.

Ouvert depuis le 1^{er} avril, « L'Authentic » propose une cuisine simple et goûteuse faite maison. On parle ici de terroir et de repas ouvrier. La viande de Salers est sélectionnée sur pied au sein du cheptel élevé par le père de Maryline aux environs d'Allanche. Chaque tête de bétail est suivie jusqu'à l'étape de la découpe et bénéficie d'une maturation de six semaines. Tous les morceaux sont cuisinés et

permettent de remettre en scène les plats mijotés, toujours très appréciés.

L'établissement s'est vite forgé sa réputation et sa clientèle, permettant de tenir les prévisions d'exploitation. Occupant trois personnes, dont une assistante culinaire, il contribue à redonner des couleurs à la rue du Ponteil. Impliqué dans les animations des « Vendred'issoire », son ambiance est souvent festive, toujours conviviale.

Les tarifs débutent à 12€80 pour le menu du jour servi en semaine, sauf le samedi midi. Il est composé d'une entrée, d'un plat et d'un dessert. La carte propose des tarifs accessibles qui débutent à 13€50 pour un steak de Salers jusqu'à 21€50 pour l'entrecôte de même origine.

Le service est assuré le midi du mardi au samedi avec une amplitude comprise entre 12h et 15h. Service le vendredi soir de 19h à 23h. L'établissement accueille sur réservation groupes et repas d'entreprises.

L'Authentic - 16 rue du Ponteil - 09 67 76 26 14 - Service le midi du mardi au samedi : 12h à 15h - Vendredi soir uniquement : 19h à 23h - Groupes sur réservation.

        -  1 à 3mn : place de la République, rue du Palais, place de Neumarkt, place du Général de Gaulle, boulevards

Evolution

www.ica63.fr 2.0

C'est fait ! Votre site www.ica63.fr a évolué en profondeur. Mis en ligne fin juillet, le site présente de nombreuses améliorations : Design épuré, plus clair, plus moderne et encore plus lisible reposant sur l'utilisation de deux tons sobres qui prennent des couleurs uniquement quand la souris est prête à activer la rubrique désirée.



Page d'accueil modifiée avec les principales infos et commandes immédiatement accessibles : journal ICA, commander votre carte de fidélité, infos, promo en cours, mentions légales et accès direct aux sites web de nos deux principaux partenaires, commune d'Issoire et chambre de commerce et d'industrie du Puy-de-Dôme ;

Nouvelles rubriques pour sélectionner les commerces ouverts, les marques disponibles, le stationnement, l'accessibilité des commerces ;

Introduction de la rubrique « Free Pass » pour permettre aux jeunes utilisateurs de savoir ou dépenser leurs chèques offerts par le service Jeunesse de la commune d'Issoire ;

...et, surtout, une toute nouvelle interface pour commander vos chèques cadeau à l'occasion des opérations promotionnelles !

Attardons nous quelques instants sur cette évolution majeure :

Depuis décembre 2016, les chèques ica en promotion peuvent être commandés exclusivement à partir d'ica63.fr

À l'usage, nous avons compris que l'ancienne version n'était pas adaptée à ce nouveau besoin : trop complexe pour l'utilisateur, pas assez communicante et source d'éventuelles erreurs de commande. Nous avons donc accéléré la refonte du site en intégrant des développements spécifiques pour résoudre ces problèmes. Le résultat tient en quelques mots :

Les opérations promotionnelles sont annoncées sous forme de bandeau cliquable dès la page d'accueil ;

Les infos sont claires : nom et durée de l'opération, montants disponibles et combinaisons autorisées ;

Le bandeau est activé aux dates précises de l'opération. Du coup, plus de risque de commandes anticipées, une annonce claire de

la fin de l'opération, un compteur qui averti les visiteurs que l'opération est sur le point de se terminer.

Les montants sont représentés de façon simple : il vous suffit de cliquer sur celui qui vous intéresse pour déclencher votre commande, sans risque d'erreur.

Dans un autre domaine, les fiches de présentation des commerces sont enrichies avec des infos concernant les jours et horaires d'ouverture, les marques et services proposés, des liens cliquables pour vous connecter directement à la messagerie, au site web ou à la page Facebook des commerces qui en sont dotés. Ceci concerne bien évidemment les commerces qui ont accepté de renseigner ces rubriques. Les autres devraient avoir envie de faire de même très rapidement, nous l'espérons.

Ces informations permettent de renseigner les moteurs de recherche qui sont présents en haut de chaque page du site :

- Recherche par jour pour savoir quels sont les commerces ouverts
- Recherche par marque

Il suffit de préciser votre recherche à l'aide des rubriques cliquables pré-remplies et d'appuyer sur le bouton « OK » : la réponse à votre demande apparait instantanément.



L'objectif est de vous permettre de bénéficier de plus de confort, de plus de réactivité, d'une information enrichie destinée à vous permettre de mieux connaître l'offre commerciale disponible à Issoire. Elle est beaucoup plus riche qu'on ne l'imagine !

Enfin, un simple clic sur le bouton « facebook » positionné en haut à gauche de chaque page vous connectera directement sur notre page, très riche en infos et promos. La meilleure preuve ? Elle est suivie par plus de 600 abonnés. Rejoignez-les dès à présent.

Pour toutes ces raisons, nous vous invitons à faire un tour sur www.ica63.fr

N'hésitez pas nous faire part de vos commentaires. Ce sont eux qui ont largement contribué à cette importante évolution pour un commerce issoirien mieux identifié et toujours plus agréable.





Berbiziale

Au-delà du Miroir

Un commerce qui s'arrête projette toujours une image négative sur son environnement. Sa réouverture est attendue. Lorsqu'elle survient, le positif reprend le dessus.



coupes aux méthodes traditionnelles mettant en œuvre rasoir, ciseaux, tondeuse.

Un SPA couleur permet de composer la teinte adaptée en s'appuyant sur un bar à couleurs offrant une riche palette. Une offre de fidélisation accompagne cette prestation afin d'en conserver l'effet sur la durée.

Ce sera ainsi l'occasion de faire évoluer votre coloration selon les saisons. Le professionnalisme de Murielle Atala inclue la technique exigeante du chignon et le traitement de tous types de cheveux mélangés dans une approche qu'elle qualifie de style « femme afro-américaine » chic. Ici on ne parle pas de nattes ou autres coiffures ethniques.

Originalité, un jour par mois sur RDV sera consacré aux coupes pour les personnes qui veulent tenir compte des phases de lune. « Au Delà du Miroir » fera usage de produits traitants et bio et proposera à la revente une gamme se situant dans un budget pouvant aller de serré à moyen.

Enfin, Murielle étant titulaire du brevet de maîtrise, elle peut et souhaite devenir un lieu de formation pour celles et ceux qui partagent sa vision de la coiffure et de l'accompagnement de la clientèle pour plus de bien-être. Ouverture prévue en août.

« Au-delà du Miroir » se situe dans cette logique. Il redonne vie au salon de coiffure situé au n°67 rue de la Berbiziale. Mais il devrait faire plus encore. Murielle Atala souhaite donner plus de « profondeur » à son activité. Elle connaît parfaitement le métier de la coiffure pour avoir possédé son salon en Normandie avant de venir vivre à Issoire depuis octobre 2014. Tout d'abord manager d'un salon sous enseigne, elle exercera la même fonction dans un salon indépendant du centre-ville avant de revenir à l'exercice en tant qu'entrepreneur indépendant. Avec cette nouvelle affaire, Murielle veut donner corps à sa vision du métier. Elle souhaite que ses clients et clientes trouvent dans son établissement une réponse adaptée permettant de développer leur personnalité. Elle constate que les images dont nous sommes abreuvés en permanence conduit hommes et femmes à vouloir trop souvent ressembler à un style imposé ou à une icône de l'écran. Elle préfère contribuer à faire de chaque client et cliente

une personne à part entière, totalement à l'aise avec son caractère et sa morphologie.

C'est tout le sens du nom qu'elle a choisi pour son établissement : passer au-delà du miroir pour trouver la vraie personne qui sommeille en nous au lieu de se contenter du reflet plus ou moins heureux d'une autre.

Le salon sera ainsi accessible aux hommes, femmes et enfants. Les tarifs appliqués se veulent très raisonnables pour ne pas opérer de sélection par l'argent : comptez de 12€ à 19€ pour les coupes hommes et enfants, de 20€ à 60€ pour les coupes et soins capillaires réservés aux femmes.

Murielle travaille tous les types de cheveux et s'appuie sur des



Au-delà du Miroir - 67 rue de la Berbiziale - Tél. : NC - audeladumiroirah@gmail.com
Ouvert le 1^{er} lundi de chaque mois : 9h/12h & 14h/18h - Du mardi au vendredi : 8h30/19h - Samedi : 7h30/14h
1 à 3mn : boulevards A. Buisson & J. Cibrand, place du Chancelier, Foirail et Montagne

Animations

En BREF

Noël en perspective et en bref

Comme le temps passe très vite, nous vous donnons dès à présent quelques grandes lignes des animations de fin d'année à Issoire. Le point majeur, c'est que tout va débiter beaucoup plus tôt qu'à l'ordinaire, dès le vendredi 1^{er} décembre et jusqu'au 6 janvier avec la participation active de vos commerçants :

- **Vendredi 1^{er} décembre** : Début de la Promotion de Noël sur www.ica63.fr
- **Du 6 au 20 décembre**, patinoire, quads, photo du Père Noël et ateliers dans les commerces participants mercredi, samedi et dimanche après-midi ;
- **Du vendredi 15 au dimanche 24 décembre** : Marché Artisanal de Noël à la Halle aux Grains ;
- **Dimanche 17 décembre après-midi** : Parade du Père Noël en centre-ville
- **Vendredi 22 décembre** : Nocturne « Vendred'hiver »
- **Du samedi 23 décembre au samedi 6 janvier**, animations tous les jours sauf 25 décembre et 1^{er} janvier. D'autres surprises sont à venir dans le n°48 d'ICA disponible en ligne sur www.ica63.fr à partir du jeudi 9 novembre et dans votre boîte aux lettres entre le 27 novembre et le 1^{er} décembre. Un numéro toujours très attendu car il contiendra le programme complet des animations de fin d'année.



Productions & savoir-faire locaux



Lucie Audouard est élève en 1^{ère} année de BTS « Développement, Animation des Territoires Ruraux » au lycée « La Bretonnière » de Chailly-en-Brie, proche de Coulommiers (77). Elle réalise un guide des savoir-faire locaux afin de le proposer en partage gratuit à partir du site www.ica63.fr.

cette démarche, tant comme producteur que comme diffuseur de ces productions.

Ce guide est scindé en trois rubriques principales :

- Productions agricoles
- Créations
- Boutiques

Les productions agricoles recouvrent des domaines variés : viandes, champignons, farines & pains, fromages, fruits & légumes, miel & pain d'épices, safran, confitures, biscuits, vins bières & liqueurs, produits laitiers, escargots, vinaigre, pâtes de fruits, plantes aromatiques, poisson...

La rubrique « création & fabrication » regroupe des activités liées aux bijoux, travail des métaux pierre et bois, textile cuir et maroquinerie, bougies, céramique, peinture, liège, sculpture,

émaux, lutherie, vitraux, verrerie, encadrement, ébénisterie, calligraphie, coutellerie, illustration, luminaires, savons & huiles essentielles...

Il existe aussi une rubrique destinée aux gourmands de tous âges dans laquelle vous pourrez trouver l'inspiration si vous avez des envies de chocolat, pâtisserie et glaces.

Tous domaines et commerces cumulés, ce sont près de 130 références mises gratuitement à votre disposition.

Lucie explique qu'il n'a pas été simple d'effectuer ce recensement tant l'information est dispersée. Pas évident non plus de valider les informations glanées ici et là avant de pouvoir les mettre en forme utile et claire pour le public. Consciente que son document peut être sujet à amélioration,

elle vous communique une adresse à laquelle vous pouvez lui faire part de vos suggestions ou informations complémentaires : macontribution63500@gmail.com Lucie se fera une joie de les intégrer si cela peut contribuer à enrichir ce document conçu pour le bon usage de tous.

À ICA, nous sommes très favorables à cette approche de valorisation des potentiels locaux et nous espérons que vous prendrez plaisir à consulter ce guide qui doit devenir le vôtre.

Quand à Lucie, il lui reste une semaine à effectuer début novembre avant la soutenance de son rapport de stage consacrée à la conception et à la diffusion de ce guide. Vos commentaires objectifs seront bienvenus. Nous lui souhaitons bonne réussite.

L'OCI a tout de suite adhéré à cette approche pour plusieurs raisons en lien avec son objet social :

Valoriser les productions locales présentes à l'échelle de l'agglomération ;

Répondre à l'attente grandissante des consommateurs pour des produits authentiques qui participent à l'identité et au développement local ;

Mettre en avant les commerces d'Issoire qui sont investis dans

Découverte

COMM360°

Dimitri Darrot a créé son activité il y a 3 ans. Depuis octobre 2016 il vous reçoit dans ses bureaux du n°34 place de la République.

Spécialisé dans tout ce qui a trait à l'identité visuelle, COMM360° compte déjà de nombreuses références professionnelles à Issoire : Le Français, Le Globe, le Kyllian's Pub, HoBistro, l'Atelier Yssoisien, les transports Robin, le FIFI et Beilhé Paysage font appel à ce jeune entrepre-



neur pour dynamiser leur communication et leur image.

Les prestations vont de la conception d'outils imprimés traditionnels jusqu'à l'habillage

de véhicules et la conception de sites internet. Quand vous croisez le véhicule de la Maison Houlbert, c'est le travail de COMM360° que vous voyez.

Idem quand vous découvrez la communication de la salle « La Fabrik » installée dans la Maison des Jeunes ou que vous fréquentez l'Arena Multisports. Comptez de 1.500€ à 2.000€ pour un site internet offrant l'essentiel.

Dimitri s'appuie sur la collaboration avec des imprimeurs pour finaliser ses réalisations, telle l'imprimerie Cornu à Issoire.

Il nous paraissait utile de vous donner ces indications concernant un prestataire de proximité enfant du pays.

Triozon

HoBistro

Derrière ce nom très « tendance » se cache une évolution comme on aimerait en voir souvent. Mehdi a conçu un établissement chaleureux qui ne désemplit pas. Difficile parfois de trouver une place sans avoir réservé. La clientèle française et auvergnate étant particulièrement attentive au contenu de son assiette, quelles sont les raisons de ce succès ?

Elles semblent tenir en deux points principaux : la personnalité du chef et la qualité des produits. Mehdi rêve depuis toujours d'avoir son établissement pour appliquer sa vision d'une cuisine qualitative et décontractée. Il a beaucoup travaillé pour parvenir à ce résultat. De 16 à 21 ans, il ne compte pas son temps, prépare un CAP puis un BAC Pro en alternance, enchaîne avec un CDI de traiteur et se consacre également au rugby à Bort-les-Orgues où il est joueur, puis entraîneur de l'école. Il pose ses valises à Issoire en 2010 pour être intervenant en section sportive. Il retrouve sa fonction d'entraîneur de l'école de rugby et prend en charge l'équipe des

cadets, son diplôme d'Etat en poche. Mais la cuisine reprend ses droits : direction Sydney en Australie ou il passe sept mois au « Bistro de Paris » puis chez « Wine Odissey », face au célèbre opéra. Un petit tour marquant lui fait effectuer la traversée de la Nouvelle-Zélande et retour à Issoire. Nous sommes alors en 2015. Mehdi se lance avec un « Foodtruck », autrement dit en français un camion restaurant. Dénommé « HoBoTruck », il le fait connaître et apprécier un peu partout autour d'Issoire. L'offre est alors centrée sur la réalisation de burgers et desserts maison. Aidé par la fidélité de ses amis du rugby, il voit rapidement décoller son activité. Problème : l'installation peine à suivre et Mehdi s'interroge. Faut-il améliorer le concept ou voir différent ?

Le déplacement de l'Atelier Yssoirien qui souhaite s'agrandir un peu plus loin apporte une réponse. Mehdi rachète le local du 23 bvd Triozon Bayle et lui insuffle sa vision de la restauration. Nous sommes fin 2016. Un an plus tard, le succès est toujours au rendez-vous.

La carte de l'établissement est restée fidèle au concept de départ faisant la part belle aux burgers et desserts maison. Elle s'est enrichie au passage et offre le soir uniquement 3 burgers, 3 viandes, 3 plats cuisinés. Cette « règle de trois » est un leitmotiv de l'établissement puisque la



carte change tous les trois mois afin de suivre le rythme des saisons. C'est logique dans la mesure où seuls les produits frais ont la faveur du chef. La provenance des viandes et légumes est très majoritairement auvergnate et limousine.

Le côté convivial du lieu est renforcé par sa déco décalée tout en étant chaleureuse. Les « Dips » maison sont des entrées à partager entre convives et offrent un agréable début de repas.

Le midi en semaine, l'offre se compose d'un plat et d'un menu du jour. Le « Burger du jour » est proposé moyennant un supplément de 2€. Avec des tarifs compris entre 10€ et 15€, l'addition demeure digeste et contribue au succès de l'établissement. Les groupes sont également bienvenus à condition de réserver leur présence.

Medhi dresse un premier bilan positif au terme de ce premier

exercice : 4 à 5 personnes jeunes travaillent dans l'établissement. L'ambiance décontractée s'accompagne néanmoins d'une assiette au contenu sérieux qui surprend favorablement le convive exigeant. Les résultats d'ensemble sont au-delà de l'objectif initial. Cependant Mehdi garde la tête froide. Il n'aime pas dire non à ses clients et voit bien que la capacité de son établissement et de la petite terrasse peine parfois à les accueillir tous en dépit des 30 à 40 couverts disponibles. Il cherche constamment des solutions. De même, il tient absolument à ce que son équipe continue à travailler avec la double exigence de la qualité et du plaisir.

Medhi a aussi tenu à ce nous profitons de cet article pour adresser un vrai et grand merci à tous ses amis du rugby issoirien pour l'avoir suivi et soutenu dans ces démarches. Voilà qui est fait.

HoBistro - 23 bvd Triozon Bayle -09 86 70 51 06 -contact@hobistro.fr
www.hobistro.fr - f hobistro

Attention, l'adresse mail sera opérationnelle à partir d'octobre 2017.
Plat du jour : 10€ / Menu du jour : 15,50€ ou 13€ avec 2 plats (entrée/ plat ou plat / dessert maison) - Ajouter un supplément de 2€ si vous choisissez un burger maison.

€ Chq - P direct 1 à 3mn devant l'établissement, Cascade, Altaroche

Pensez
à la carte de fidélité
ICA



gratuite,
simple d'utilisation,
pour gagner des €uros.

Infos et commande en ligne
sur www.ica63.fr