

Puy-de-Dôme → Actualité

CARITATIF ■ Au moins 42.000 euros collectés pour la fondation Analgesia par l'école de management IAE

Un sommet de l'excellence auvergnate



DÉPART. Le professeur Eschalié a présenté Analgesia aux chefs d'entreprises participant au dîner de bienfaisance, avant qu'ils n'empruntent le Panoramique des Dômes pour aller dîner au Bistronomique des Dômes. PHOTOS FRANCK BOILEAU

Près d'une vingtaine de chefs d'entreprise ont partagé un dîner d'exception afin de financer la recherche contre la douleur.

Laurent Bernard

Il fallait monter au sommet du puy de Dôme, hier soir, pour se sentir, encore plus que d'habitude, proche des étoiles. Celles du chef ailifigérien Régis Marcon, venu avec d'autres cuisiniers et arti-

sans réputés d'Auvergne (*lire ci-contre*) offrir sa patte à une belle cause : un dîner de bienfaisance organisé par les étudiants et les enseignants de l'école universitaire de management (IAE de Clermont-Ferrand).

Dix-sept dirigeants de grandes entreprises auvergnates ont eu la chance de partager ce dîner, contre un don au profit d'Analgesia, une fondation clermontoise créée et dirigée

par le professeur Alain Eschalié. L'argent collecté servira à financer la recherche contre la douleur. En plus des dons déjà enregistrés, une vente aux enchères (de vins, d'une œuvre d'art) devait permettre, pendant le dîner, de dépasser les 42.000 euros collectés.

Un premier dîner caritatif, organisé l'an passé, avait permis de recueillir une somme semblable, 46.000 €, au profit du cen-

tre Jean-Perrin. « Ce qui a représenté 60 % des dons au centre l'an passé », note Lionel Tixier, enseignant à l'IAE Clermont. En plus de cette magnifique cause, la soirée avait pour lui un autre objectif : montrer l'excellence de l'Auvergne en matières économique, culinaire et universitaire. Une rencontre qui ne pouvait être organisée ailleurs que sur son sommet le plus célèbre. ■

Un menu très auvergnat par la sélection d'un soir

Hier soir, l'équipe aux fourneaux ressemblait à une sélection façon Barbarians au rugby.

Elle mêlait des jeunes chefs et des anciens, souvent rangés de fourneaux et qui sont venus là pour se faire plaisir. Mais avec sérieux. L'aura et l'autorité naturelle de Régis Marcon l'ont rapidement désigné comme le capitaine d'un soir. Le plat de résistance est revenu au « galactique »

de printemps, morilles gourmandes. Le reste du menu aussi a fait la part belle aux produits d'Auvergne : fourme d'Ambert, verveine du Velay, veau de lait, asperges de Limagne. L'entrée a été réalisée par l'équipe du restaurant du puy de Dôme, le dessert par Stéphane Raniéri (l'En-But à Clermont). Fernand Aurouet, Jean-Yves Bath et les MOF Stéphane Dupuy, Pierre Nury et Amandio Pimenta ont aussi participé. ■



BISTRONOMIQUE DES DÔMES. Régis Marcon et ses collègues aux fourneaux pour la bonne cause.

RÉTRO, C'EST JAMAIS TROP!

Toute l'actualité marquante et anecdotique de **MAI 1968** dans ce numéro spécial de **la montagne**

LA MONTAGNE
dans le *Rétro*
Le Grand Quotidien d'Information du Centre

2€
PRINTEMPS 1968

IMPOSANTE MANIFESTATION HIER A CLERMONT-FD
Après la dispersion des manifestants, des heurts assez violents ont opposé certains éléments aux forces de police

Un rendez-vous manqué?

4381673

CHEZ VOTRE MARCHAND DE JOURNAUX ET SUR **CentreFrance boutique**

*Rétrospective des éditions puydomoises de Mai 1968.

UN MONDE D'ÉMOTIONS

PARC Le PAL

NOUVEAUTÉ 2018 : YUKON QUAD
1 km de folle randonnée dans le grand nord canadien!

Photos: Langlois & Poulhaud, Bistronomique

700 ANIMAUX - 27 ATTRACTIONS
3 SPECTACLES ANIMALIERS
LES LODGES DU PAL POUR UN SÉJOUR MAGIQUE

PARC Le PAL

Entre Moulins et Mâcon
Saint-Pourçain-sur-Besbre - 03290 DOMPIERRE-SUR-BESBRE
Consultez notre calendrier d'ouverture et réservez sur www.lepal.com - Tél. 04 70 42 68 10

CERTIFICATION TOURISME DURABLE

PARIS: LE SUD 414872