

Auvergne



Le Routard

40 ans de partage

2013

routard.com

hachette

📍 | **Midland Hôtel** (plan couleur B2, 7) : 4, rue de l'Intendance. ☎ 04-70-97-48-48. • hotelmidlandvichy@wanadoo.fr • hotel-midland.com • Resto fermé dim soir. Congés : 10 nov-15 mars. Doubles 65-90 € selon confort. Formules déj 18-21 € ; menus 15 € (en sem)-50 €. Parking privé payant. ☑️ Café offert sur présentation de ce guide. La façade 1900 a conservé une certaine allure, le vaste hall d'entrée aussi. Chambres décorées dans un style ancien ou plus actuel, avec, pour certaines, une baignoire hydromassante. Dans les 2 cas, calme et confort de rigueur. Restaurant qui fait honneur au terroir, si vous n'avez pas envie de sortir en ville.

📍 | **Le Pavillon d'Enghien** (plan couleur A1, 8) : 32-34, rue Callou. ☎ 04-70-98-33-30. • hotel.pavi@wanadoo.fr • pavillondenghien.com • Resto fermé dim soir et lun (plus ven soir en hiver). Doubles 68-120 € selon confort et saison ; ½ pens 70-85 €. Formule déj 16 € ; menus 20-35 €. ☑️ ☑️ Apéritif offert sur présentation de ce guide. Cette adresse discrète est, dans sa catégorie, un bon rapport agrément-prix. Les chambres sont agréables, personnalisées et insonorisées, l'accueil est courtois et prévenant, et la cuisine fraîche est axée sur les produits de saison. Jolie piscine dès que les beaux jours arrivent.

De chic à très chic

📍 | **La Demeure d'Hortense** (plan couleur C2, 9) : 62, av. Président-Doumer. ☎ 04-70-96-73-66. • catherine@demeure-hortense.fr • demeure-hortense.fr • Chambres d'hôtes de charme (clim) 100-130 € ; suite 145 €. Table d'hôtes ven 25 € (vin et café compris). ☑️ Apéritif offert sur présentation de ce guide. Un riad à la mode vichyssoise, il fallait oser ! Catherine Gauthier l'a fait, et ce Citybreak estampillé par les Gîtes de France est devenu un des lieux les plus cosy pour une virée à Vichy hors du temps. À deux pas de la gare, coupée de l'animation de la rue par un jardin, la maison fera le bonheur des amateurs de déco contemporaine, d'art de vivre à la

mode actuelle. Catherine a donné des thèmes à chaque chambre, a fait travailler les meilleurs ouvriers du pays et l'ensemble est réussi, sans ostentation – ce n'est pas le genre de la maison. Il y a des roses trémières dans le jardin, des chardons bourbonnais dans le vitrail de la porte, le reste fait partie des surprises du voyage. Confort total évidemment.

📍 | **Aletti Palace Hôtel - Restaurant La Véranda** (plan couleur A2, 10) : 3, pl. Joseph-Aletti. ☎ 04-70-30-20-20. • alettireception@aletti.fr • ☎. Doubles à partir de 130 € selon confort et saison. Formule en sem 16 € ; menus 23-36 € ; carte de dernier palace de la grande époque encore en activité. Dans le hall, le buste du fondateur Joseph Aletti vous regarde (il a aussi dirigé le Claridge et Negresco...). Ambiance résolument chic, où l'on parle bas dans les couloirs pour ne pas déranger les rois et stars dont la mémoire hante les lieux. Plafonds hauts, moquette épaisse, fleurs fraîches, lustres en cristal. Ces chambres, du grand classique dans ce genre, impeccables et spacieuses. Cuisine sous la verrière Art déco du resto. Piscine et terrasse à l'arrière.

Où manger ?

Pas mal de restaurants, mais passé 21h (ou 13h30), pas facile d'être servi, alors, soyez ponctuel ! Le soir ou le week-end également, les menus abordables sont assez rares... et attention à certains prix qui s'envolent un peu en haute saison.

De bon marché à prix moyens

📍 | **Brasserie du Casino** (plan couleur B3, 20) : 4, rue du Casino. ☎ 04-70-98-23-06. • bdcvichy@wanadoo.fr • ☎. Ouv tjl sf mar-mer. Congés : ven scol de fév. Résa conseillée. Menus 17,50 € (déj lun-sam)-27,50 € ; carte 32-37 €. Voilà, sans doute, le resto qui a le plus d'âme à Vichy. Cette brasserie 1920, aujourd'hui classée, a su garder le charme certain des grandes

brasseries d'antan. Au-dessus, de grandes photos des stars ont été prises là... Faut dire que l'endroit est un lieu de spectacle. Cuisine classique avec de belles pièces de pâtisseries maison.

📍 | **L'Aichimiste** (plan couleur A1, 11) : 11, rue de Paris. ☎ 04-70-98-33-30. Fermé le soir mar-jeu. Congés : 10 nov-15 mars. Noël. Formules 12 € (en sem)-15 € ; menus 17-27 €. D'extérieur, cette petite brasserie n'a pas de mine, mais l'accueil est sympathique et le service est impeccable. Le cuisinier sa clientèle est fidèle. À la carte, assiettes originales et gargantuesques (telle l'œuf en sautoir) dans un décor qui invite au voyage rapide pour un bon rapport

Chic

📍 | **L'Escargot qui Tenait la Route** (plan couleur C2, 6) : même adresse que l'Escargot. Fermeture que l'Escargot. Formule en sem, puis 40-50 € ; carte de dernier palace sur présentation de ce guide. L'Escargot a pointé ses cornes dans les années 1930, et depuis, il a tenu le chemin. Ne vous laissez pas impressionner par les nappes blanches et les serveurs attentionnés. Ici, on vous sert des escargots à l'ancienne (ou des viandes charnues) coupées avec habileté. Bonne cuisine gastronomique, surtout en week-end !

📍 | **La Table d'Antoine** (plan couleur B2, 22) : 8, rue Buisson. ☎ 04-70-98-99-71. Fermé dim et jours fériés, plus jeu soir hivers. Carte jusqu'à 20h45 (21h45 hors scol de fév. Formule en sem 21,90 € ; menus 30,90 €). Formules « recettes d'Antoine » sur présentation de ce guide. La Table du quartier piétonnier est inspirée par ses voisins. Ici, on sert tout à base de produits locaux. L'Antoine Souillat est un chef « être délirante », précisons-le avec ça ! Salle aux couleurs de la région, terrasse sur une rue piétonne. Cave où les vins bio si