

> QUEL AVENIR POUR LE PARC ?

CONTRIBUTION DE L'ASSOCIATION
TECHNOPAR LA PARDIEU
À L'ENQUETE PUBLIQUE – PLAN LOCAL
D'URBANISME – JUILLET 2016

Monsieur le Président,
Au titre des représentants de l'association TECHNOPAR LA PARDIEU, nous avons l'honneur d'apporter notre contribution au projet de Plan Local d'Urbanisme (PLU), arrêté par le Conseil municipal du 26 février 2016 et soumis aux personnes publiques associées pendant un délai de trois mois, qui fait l'objet d'une enquête publique du 13 juin au 15 juillet 2016, en application d'un arrêté de Monsieur le Maire de Clermont-Ferrand en date du 18 mai 2016. Nos propos, ne seront pas des propos de juristes avertis mais ceux d'utilisateurs et d'entrepreneurs ayant investi et cru à La Pardieu.

Préambule :
Le parc technologique de La Pardieu a été créé en 1989 avec comme objectif de rassembler les entreprises innovantes du site Clermontois. En 2000, son caractère technologique a été renforcé par la création de la ZAC des Sauzes dans laquelle les élus ont souhaité accueillir l'ensemble des entreprises dédiées aux NTIC. À cette époque a été créé la pépinière Pascalis puis l'hôtel entreprise dans une zone dédiée, appelée le rapporteur.
La SEAU avait été mandaté afin de commercialiser et gérer la convention de la zone de La Pardieu puis le parc technologique. À ce titre elle a imposé un cahier des charges plus que rigoureux afin de maîtriser et de donner une image high Tech et un environnement naturel préservé. Un espace dédié, appelé le rapporteur, a même été créé avec comme objectif d'intensifier la présence d'entreprises innovantes dans le domaine des nouvelles technologies. Les entreprises retenues par un comité ad hoc se voyaient obtenir une subvention pour l'achat de leur terrain. Néanmoins les années passant le parc technologique a vu se modifier les règles édictées par les élus, un magnifique parking, entre autre, a vu le jour au sein même du rapporteur alors que plusieurs projets innovants avait été rejetés sur cette parcelle. D'autres projets ont vu le jour en étant hors cahier des charges. Dans le cadre de la mixité des services, le parc technologique a vu arriver la SMTC, l'URSSAF, le lycée Lafayette et le RSI. Force est de constater qu'il n'y a plus de foncier disponible sur la zone pour les nouvelles entreprises. À contrario la SMTC

augmente son emprise sur le parc. Bien que nous ne remettons pas en cause l'utilité du tramway, notamment pour les années à venir avec l'avènement du tramway et la création du parking relais, la fluidité du parc a été d'autant réduite. En revanche et de manière concomitante délivrer, un permis de construire au RSI sans que le nombre de places de parking pour accueillir ses employés soient suffisant, génère de gros problèmes de sécurité qui ne feront que s'accroître avec la densification souhaitée. En l'absence de places libres les employés et usagers se garent sur les trottoirs. La création d'un vrai parking relais est urgente et l'on propose que la zone arrière à la gare Sncf soit requalifiée pour se faire.

Cependant nous sommes RESERVÉS :
Sur la mixité fonctionnelle : si celle-ci nous paraît intéressante sur le plan environnemental, elle induit le fait que les nouvelles constructions viendront en lieu et place d'entreprises pour lesquelles nous n'avons déjà aujourd'hui plus de foncier disponible. Si d'aventure la parcelle accueillant la principale zone commerciale ou d'autres terrains privés venaient à se libérer la mixité pourrait être envisagée de manière intéressante pour créer du logement mais aussi accueillir de nouvelles entreprises technologiques.
Le parc technologique, véritable vitrine de la technologie innovante Clermontoise et les efforts conséquents faits par les entreprises de la zone de La Pardieu pour son image ne doivent pas être balayés par l'avènement de logements.
En ce qui concerne l'implantation des constructions, la liberté d'implanter entre 0 et 6 m par rapport à l'alignement des voies ne nous semble pas judicieux car en contradiction avec le bien être actuel.

Et nous sommes OPPOSÉS :
À la possibilité de changements de destination de locaux d'activités en logements. L'expérience de la zone de Romagnat nous renvoie à un cuisant échec.
À la hauteur des constructions fixées à 16 M. Les niveaux R+3 atteints aujourd'hui nous paraissent suffisants d'un point de vue architectural.
Aux critères de calcul du nombre de places de stationnement. L'état des lieux actuel laisse déjà apparaître un déficit criant et génère des problèmes de sécurité routière. Voitures stationnées sur les trottoirs aux abords du RSI, du Lycée Lafayette, d'entreprises de la rue Depailler,...

Conclusion :
Nous sommes ouverts au nouveau PLU et à la philosophie qui l'accompagne néanmoins nous souhaitons des solutions adaptées au parc technologique. Le constat actuel nous amène déjà à une contradiction forte entre l'approche globale de la ville d'Aubière et de Clermont-Ferrand. Cette première n'introduit pas de mixité et de densification dans sa partie du parc technologique ce qui à terme introduira une image incohérente et un déséquilibre au niveau de la valorisation. Cette même mairie nous annonce posséder des friches qui pourraient accueillir des projets d'habitations en dehors du parc technologique. Le PLU devrait prendre en compte ces possibilités.
Nous souhaitons être concerté quant à l'évolution des futurs projets sur le parc et participer au renouveau de celui-ci sans qu'il soit dénaturé à terme tant, au niveau architectural qu'environnemental.

Travaillons ensemble à une évolution intelligente et répondant aux besoins actuels et à venir sans pour autant faire disparaître un fleuron Clermontois qui ne demande qu'à évoluer.

LA DISTILLERIE
www.restaurant-ladistillerie-63.com



Salle de la Distillerie 100 places
Réception et repas de groupes
Entreprises - Associations - Particuliers



Salle de Réunion
de 20 à 80 places

LA DISTILLERIE - Aubière - 04 73 44 90 90
Ouvert le midi du lundi au samedi,
le soir sur réservations
Menu et plats du jour
Carte régionale
Forfait accueil groupe de travail

> OLYMPIADES/SOIRÉE DE CLÔTURE
20 années d'olympisme

À l'occasion du 20^{ème} anniversaire des Olympiades, l'Association Technopar a mis un point d'honneur à partager les valeurs qui la caractérise : convivialité, initiative et partage.
Cette année encore cet événement a connu un véritable succès. Plus de 500 participants se sont « affrontés » pendant 3 semaines au travers de 11 disciplines différentes. Des activités inédites ont été proposées tels que le ballon balai, le padle ou encore le rameur girly. Le 7 juillet, à l'occasion de la soirée de clôture, 180 convives ont assisté à la remise des prix des différentes épreuves mais aussi du concours Technochef.
Après un apéritif bien mérité et apprécié, c'est une animation insolite qu'ont pu découvrir les invités. En effet l'Association Technopar a fait preuve de créativité en proposant une discipline jusque-là inconnue du grand public : le rameur Girly. L'objectif : déshabiller le plus vite possible des sportifs de haut-niveau à l'aide de rameurs connectés.
Cette animation a été suivie d'un repas convivial pendant lequel les amateurs de foot ont pu suivre le match de l'équipe de France. Point d'orgue de cette soirée, un superbe feu d'artifice a illuminé le ciel du Parc Technologique et enchanté le public présent.



> COMMENT ELLES L'ONT VÉCU ?



Pour **Magali Sauvagnat** (Apha Transitions) qui s'est impliquée dans l'organisation des épreuves de zumba, de squash, de paddle et du rameur l'un des objectifs était de renforcer la participation féminine cette année, avec une orientation davantage sur l'effort que sur la compétition. Au prix d'un gros investissement temps, les 9 soirées ont pu être organisées (une par semaine), grâce à la collaboration des entreprises ayant accepté d'accueillir les épreuves.
Le rameur girly, au final, a donné la touche d'humour indispensable avec le streap-tease offert par les hockeyeurs en récompense des efforts d'une dizaine de rameuses « en transe »...



Laura Rivière (Openium) a participé avec ses collègues au ballon balai « pour s'amuser, on était tous novices, en baskets sur la glace pour la première fois, on est tombés, mais sans gros bobo... il faut garder la balle et faire des passes, c'est pas simple mais on a bien ri ». Laura s'est essayée aussi au foot, au hand, au badminton, au paddle tennis... Mais c'est au ballon balai qu'elle a décroché le balai doré... la top distinction de la discipline.
« L'année prochaine on recommence sourit l'informaticienne, faire la connaissance d'autres salariés d'entreprises voisines dans ces conditions c'est formidable, et passer du temps avec mes collègues en dehors du boulot, c'est aussi un vrai bonheur ».



Votre partenaire en développement de compétences
Formations ouvertes aux Salariés (CPE, DIF)
Demandeurs d'emploi, CSP, Contrat de Professionnalisation

Téléphone : 04 73 15 14 14 - ifcg-formation.fr
1, rue de l'Hermitage La Pardieu Clermont-Ferrand

News letter du Parc technologique
de la Pardieu - Clermont-Ferrand

N° 2 • octobre 2016



les news du Parc

> L'avenir du Parc Technologique se joue aujourd'hui

Alors que le PLU induit de nouvelles orientations urbanistiques, quel en sera l'impact pour la vie des entreprises du Parc ? Quelles conséquences pour la mixité (entreprises/habitat) ? Pour le transfert du quartier numérique ? Quid de l'accès au très haut débit ? Autant de craintes pour l'avenir que l'association Technopar souhaite lever en renforçant le dialogue avec les élus, et notamment en organisant la réunion d'échanges avec Olivier BIANCHI, Président de Clermont Communauté, le 11 octobre.



> Technochef

Le Technochef, permet à des équipes de cuisiniers amateurs de se confronter au cours d'une compétition conviviale animée par des experts.

Découvrez les lauréats 2016 et préparez vous pour la prochaine édition
Page 2



> Forwork

Le Forwork donne l'occasion à une dizaine d'entreprises de mieux se faire connaître lors d'une auto-présentation de 240 secondes maxi. Une épreuve un peu stressante, mais tellement utile ! Ils ont réussi l'exercice avec brio. Serez vous parmi les vainqueurs de la prochaine sélection ?
Page 2

- 11 octobre à 18h
« La Pardieu 2030 » invité Olivier BIANCHI, Président de Clermont Communauté
- 20 octobre
lancement FORWORK 2016 Pitch de présentation entre entreprises
- 17 novembre et 8 décembre
Phases de présentation FORWORK 2016
- 19 janvier 2017
Finale FORWORK 2016
- 2 février 2017
Assemblée Générale et élections du nouveau bureau TECHNOPAR

> Où déjeuner à La Pardieu ?



On trouve toutes les formules de restauration sur le Parc. Des plus rapides aux plus sophistiquées, il y en a pour toutes les occasions. Les professionnels du secteur redoublent d'efforts pour s'adapter aux besoins des entreprises tertiaires, en termes d'horaires ou d'originalité de services. Les news du parc vous invitent à les découvrir.
Lire pages 3 et 4

Carton vert

Retour sur ces Olympiades de l'été. Un magnifique succès pour les 20 ans. Pas loin de 40 entreprises engagées pour plus de 540 participants. Convivialité, bonne humeur et fair play au rendez-vous.

Au programme :

- Ballon balai
- Zumba
- Football
- Handball
- Badminton
- Course à pied
- Padel Tennis
- Pétanque

Et un final avec le rameur Girly réservé aux filles âgées de plus de 18 ans.

Un grand merci aux entreprises qui nous ont accompagnés pour l'organisation et aux hockeyeurs du HCCA qui ont fait fondre la glace...

Bravo à tous nous vous attendons nombreux pour l'édition de juin 2017.

Carton jaune

Au Plan Local d'Urbanisme porté par la mairie de Clermont Ferrand qui souhaite nous imposer la mixité Entreprises/Logements au sein du Parc Technologique. À notre invitation, Olivier BIANCHI accompagné de plusieurs élus viendra nous présenter leur projet. D'ores et déjà à la lecture des éléments qui nous ont été remis nous sommes très sceptiques sur l'évolution du Parc. La mairie d'Aubière qui gère pour sa part 40% du Parc ne souhaite pas aller dans ce sens et nous précise même qu'elle est détentrice de friches qui peuvent accueillir de nouveaux logements...

Quel intérêt pour nous entreprises que de voir nos bureaux requalifier en logements ? Quel horizon architectural avec des bâtiments de 16 mètres de haut ?

Si le PLU est voté en l'état La Pardieu commerciale et le Parc vont devenir la cible de marchands de logements. Nous nous sommes battus depuis 30 ans pour que La Pardieu soit une zone de référence ou il fait bon travailler nous souhaitons conserver ce « luxe ».

les news du Parc

News letter du Parc technologique de la Pardieu - Technoparc - Clermont-Fd

Directeur de publication : Bertrand Tabellion

Adresse : 15 rue Jean Claret, Clermont-Fd

Rédaction : M. COM'MASSIF

Conception et impression :



> LES TOTEMS SONT ARRIVÉS

Fin aout, en accord et concertation avec Le Technoparc, Clermont Communauté à livrer et fait poser 5 totems de 6 m de haut. Indiquant la présence du Parc Technologique de la Pardieu ces totems renforcent notre image et doivent permettre, avec les écrans digitaux à venir (intégrant une carte interactive du Parc), une localisation accrue de nos entreprises. Les anciens plans ont été supprimés, ils n'étaient plus à jour depuis presque 10 ans.



Les différents totems sont implantés aux entrées du Parc :

- Angle de la rue de l'Hermitage et rue Jean-Claret (face à la gare sncf)
- Après sortie n°1 sur la D765
- Boulevard Schuman en arrivant de Clermont (devant Poivre d'âne)
- Aux 2 extrémités de la rue des Sauzes (coté Aubière)

> LE PROCHAIN FORWORK : 30 entreprises attendues

Fort du succès de la session 2015, le Technoparc renouvelle en cette fin d'année le « concours » Forwork.

Qu'est-ce que cela donc ? C'est l'occasion pour les entreprises du Parc Technologique de la Pardieu de démontrer en 240 secondes aux autres entreprises du Parc qu'elles peuvent trouver à côté de chez elles des ressources souvent bien meilleures que celles qu'elles vont chercher bien loin, par ignorance. Nous ne connaissons pas nos voisins et c'est très dommage ! Cette année deux sessions auront lieu les 20 octobre et 17 novembre. C'est un concours festif.

Les sessions sont limitées à 10 présentations. Un jury sélectionne les trois meilleures des deux sessions pour une finale qui se déroulera le 8 décembre prochain. À l'issue de la finale, trois prix seront remis dont le premier est une tablette informatique d'une valeur d'environ 800 euros. Concours festif : chaque session se termine par un apéritif offert au court duquel il est recommandé de continuer à échanger. Festif oui, mais une présentation de 240 secondes, pas une de plus (c'est chronométré), cela se prépare. À vos imaginations !

Inscriptions sur le site : Technoparc.fr

> TECHNOCHEF : Une recette qui prend !

La première édition du technochef a rencontré un franc succès. Ce concours de cuisine amateur réservé aux entreprises de La Pardieu consistait à réaliser un plat en binôme sur une base imposée. Pour accéder à la demi-finale puis à la finale, les candidats ont été sélectionnés par un jury composé de professionnels de la restauration. Selon les participants, ce moment était très intense : « On se prend au jeu et on se sent complètement immergé dans le concours. C'était un excellent moment... » Les finalistes se sont vu remettre leur récompense lors de la soirée de clôture des olympiades.

piades : 1^{er} prix 1 repas chez un chef étoilé, 2^{ème} prix journée en thalasso, 3^{ème} prix 1 coffret de 3 grands crus. Des lots amplement mérités et des félicitations du jury qui a été surpris par le travail fourni et la qualité des plats proposés tout au long du concours. Au vu de l'engouement suscité lors de cette édition 2016, le prochain concours devrait apporter autant de partage et promet une belle compétition... Alors ne manquait pas les prochaines inscriptions de l'édition 2017 !!! À vos plans de travail... prêt... CUISINEZ... !!!



> CRÉATIVITÉ...

Carole Pomarat et Elia Marchadier (Grandes cuisines Ingénierie), inscrites « à leur insu de plein gré » par leur bien intentionné patron se sont prises au jeu dans cette première participation au Technochef. « On avait aucune prédisposition pour ça, mais pour ne pas être ridicules on a foncé et finalement ça nous a beaucoup plu. » Très créatives, les deux chefs cuisinières ont imaginé un crumble avec la peau du poulet, une infusion de thé et d'épices avec le magret de canard dans une version sucré/salé et une sauce au fenouil pour le poisson, des trouvailles qui les ont conduites en haut du podium. Au delà de la convivialité et de la bonne humeur, les deux collègues reconnaissent avoir appris à mieux se connaître, et sans doute à collaborer encore plus efficacement. Sans compter l'émulation de la compétition et aussi le plaisir de déguster la création des autres. Une réussite sur toute la ligne (enfin presque) et qui se prolonge dans des initiatives individuelles, cours de cuisine complémentaires, petit repas en entreprise ou en famille. Le Technochef fait naître des vocations, crée des liens et renforce les équipes... L'édition 2017 est déjà sur les rails. N'oubliez pas de vous inscrire !

> OÙ DÉJEUNER À LA PARDIEU ?

Une restauration multifacettes

À ceux qui pensent que les bonnes tables sont forcément ailleurs... le Parc Technologique de La Pardieu offre un cinglant démenti. On compte ici (presque) toutes les facettes de la restauration : brasserie, restauration rapide, restauration d'affaires pour le business, gastronomie, pour répondre à tous les besoins et surtout dans un esprit de qualité, avec le souci de bien faire.

« Un jour on cherche un bon sandwich, et quelques jours plus tard on organise un repas d'affaire avec de bons clients, c'est l'opportunité qui crée le besoin et oriente naturellement vers l'établissement adapté ».

Avec une douzaine de maisons* très appliquées, la restauration de La Pardieu couvre bien le marché et attire les gens de passage et la clientèle venue d'autres zones économiques comme le Brézet ou la zone commerciale d'Aubière. Avec une large gamme de prix ces établissements couvrent tous les besoins. Au delà des tarifs les établissements de La Pardieu se démarquent. Ouverts pour une grande part aux aurores, service de petit déjeuner oblige, ils ont axé leur stratégie sur le service, bien calés sur les besoins et attentes de leur clientèle tertiaire, elle aussi soumise aux exigences de la société d'aujourd'hui. Une andouillette à 8 heures du matin, un déjeuner à côté des alambics dans les effluves de gentiane, un sandwich diététique que vous composez exactement à votre goût, un repas que vous apprenez à réaliser sous les conseils d'un chef, le flan aux œufs de votre grand mère, et tant d'autres... tout cela c'est à La Pardieu et nulle part ailleurs... Les News du parc vous invitent à visiter à tour de rôle les établissements de La Pardieu qui font de leur mieux, en se levant souvent très tôt le matin pour nous régaler et nous rendre, par cette pause gourmande, la journée plus agréable.

*Au-delà des établissements cités, Midi-Pile, le Cocot, La Part des Anges et Chabichou peuvent également vous accueillir.

GOOTU

Cuisine maison haute qualité et service rapide en 20 mn.

Exemples : Salades-repas, toastés (panini revisités au pain de campagne) quiches, lasagnes, pâtes au pesto, saumon/épinard Burgers, croques, crumbles végétariens, sandwichs auvergnats ou italiens... et des desserts goûteux : tiramisu, cookies, flans, mousses, crumble, salades de fruits frais 50% de la clientèle repart manger au bureau. Livraison possible petit déjeuner, plateau repas.

RESTAURATION

GOOTU

SANDWICHES
SALADES

PLATS CHAUDS
GOURMANDISES

Ouvert du lundi
au vendredi
de 7h30 à 15h00

04 73 28 16 60
contact@gootu.fr
www.gootu.fr

www.facebook.com/gooturestaurant

6, Avenue Michel Ange - Rond-Point de la Pardieu
63000 CLERMONT-FERRAND

BISTRO ROMEU

Chaque jour une entrée froide, une entrée chaude, une viande et un poisson frais maison.

Spécialités : lasagnes maison, morue lyonnaise, jambon braisé aux morilles, araignée de bœuf, onglet de veau, aligot maison, ris de veau à la crème, andouillette, même tôt le matin ! Sans oublier en dessert le fameux tiramisu aux framboises, et le tout, fait du jour. Repas de groupes/événements Petit déjeuner : 3 formules sucré/salé.

BISTRO ROMEU

2, avenue Michel-Ange
Rond-point La Pardieu
63100 CLERMONT-FERRAND

04 73 43 32 62

Du lundi au vendredi de 8h à 18h



LA DISTILLERIE

Restaurant bien connu de la Pardieu. La Distillerie souhaite vous proposer ses salles de réunion pour vos repas de travail et événements de toute nature, au cœur du parc (jusqu'à 80 personnes). Voir annonce page 5.

CHEZ EPICURE

Un nouveau concept culinaire : restaurant, mais aussi école de cuisine, salon de thé, épicerie fine, cave à vins, ustensiles de cuisine, cadeaux... Les plats sont préparés dans de petits bocal à déguster sur place ou à emporter : plats de saison, gibiers, poissons, salades, pâtes et riz. On peut suivre un cours de cuisine et déguster son plat, en compagnie d'un chef de cuisine et d'un chef pâtissier (tiramisu, tartes au citron, compotée de rhubarbe, clafoutis). Un lieu original à découvrir absolument pour se faire plaisir et pour offrir.

**CHEZ
ÉPICURE**

SAVEURS & SAVOIRS

6-8 boulevard Robert Schuman
63000 Clermont-Ferrand

04 73 29 67 86 • 06 08 41 43 55

bonjour@chezepicure.fr
chezepicure.fr

CAFÉ'IN

La maison se plie à tous vos caprices : une cuisine de saison à consommer sur place, à emporter ou livrée à votre convenance. De belles surprises dans les menus : sauté de bœuf français aux châtaignes, suprême de volaille de l'Allier, queue de lotte rôtie aux poivrons, tartes chaudes, crumbles...) mais aussi salades, sandwichs, menu pasta'in avec pâtes du jour ou végétariennes. Café'in propose aussi les petits-déjeuners, pauses sucrées ou goûters, l'organisation de vos cocktails. Vous manquez de temps ? Un coup de fil et ils arrivent.

Café'in

Cuisine maison de saison
sur place ou à emporter

ROND POINT DE LA PARDIEU
63000 CLERMONT FERRAND

09 86 19 73 53

cafein63@gmail.com

RESTO INTER ENTREPRISE

Avec une grande capacité d'accueil l'établissement présente chaque jour des plats nouveaux. 2 formules : self ou brasserie. Un choix varié de desserts et des fromages du pays. Bien qu'ouvert à tous, le restaurant propose aussi aux entreprises des conventions, avec une grande souplesse, pour faciliter le repas des salariés. Les viandes proviennent en majorité du Cantal. Service traiteur, livraison plateaux repas, pauses café, pauses gourmandes. Terrasse en été, parking et site calme.

**RESTAURANT
INTER-ENTREPRISES**

5, allée Alan Turing
ZAC des Sauzes
Parc Technologique de La Pardieu
63170 Aubière

AU POIVRE D'ÂNE

La cuisine traditionnelle revisitée, sur fond de terroir et d'arômes. Chaque midi un poisson et une viande. Le fromage s'invite dans les plats originaux : le St Nectaire en entrée, le pain perdu au Cantal entre-deux. Ne pas rater : le saint nectaire pané à la crème de lentille verte du Puy, l'œuf poché au vin, l'entrecôte gratinée au chèvre poivre d'âne, le pied de cochon en Hamburger. Et en dessert, la grande spécialité du Cantal : le cornet de Murat. Le chef déniché lui-même ses vins et cultive la sarriette : le poivre d'âne !

Au Poivre d'Âne
RESTO - BISTRO

4, Bd Robert Schuman
63000 Clermont-Ferrand
04 73 31 36 86
aupoivredane.fr

LE PATIO

Cuisine traditionnelle et saveurs d'autrefois, au fil des saisons. Viandes du Cantal : blanquette, boulettes de viande au coriandre, pot au feu... Salades goûteuses et snacking. Chaque jour suggestion de viande, poisson et dessert. Ne pas rater : la forêt noire et le mille-feuille aux fraises, les desserts d'antan... La déco change avec les saisons. Accueil (personnalisé) de groupes et organisation de cocktails...

**le
Patio**

RESTAURANT - BAR - TERRASSE

Rue de l'Hermitage
63000 Clermont-Ferrand
04 73 26 87 57
Ouvert du lundi au vendredi

LE CHAUDRON

Le classique qui change tous les jours pour des habitués fidèles. Salades et plat du jour. C'est l'ardoise qui vous guide : Viandes du massif Central : sauté de veau, bourguignon, langue de bœuf, hamburger charolais, pavé de Salers, tendron de veau... Sauces et desserts maison : pana cotta, crème anglaise, œufs à la neige, mousses, crèmes caramel. Les clients apprécient le calme, entretenu par l'établissement. En projet : la vente à emporter.

**LE CHAUDRON
BAR • RESTAURANT**

LA PARDIEU 66, RUE DES COURTIAUX
63000 CLERMONT-FERRAND

RÉSERVATION : 04 69 00 13 84
TEL : 04 73 28 94 01

WWW.LECHAUDRON63.COM