

# Montmarault : l'eldorado des restos

14/05/23

**Autoroutes, label village étape et offre diversifiée font de Montmarault un lieu privilégié. La commune compte huit restaurants sur ses 9 km<sup>2</sup>.**

**Delphine Simonneau**  
delphine.simonneau@confreance.com

**M**ontmarault affiche quasiment un restaurant au kilomètre carré. Avec pas moins de huit établissements, pour une petite commune de 1.524 habitants. Un nombre impressionnant, qui s'explique par deux facteurs.

**1 Un village étape.** Les restaurants sont unanimes, le label village étape est « un avantage ». « On caronne à tous les départs en vacances et l'été », affirme Michaël Nathan, propriétaire de La Table de Milka. Ce bar-snack ouvert depuis trois ans, peut accueillir environ 200 convives.

L'emplacement du buffet à volonte n'a pas posé question. À proximité des autoroutes A71 et A79, Monmarault offre une place de choix pour drainer de nombreux clients. « En plus, on est à côté d'une station essence. Ainsi, les gens se posent chez nous, puis font le plein, lavent leur voiture et peuvent même gonfler leurs pneus avant de repartir. »

« l'impact exact est un peu difficile à mesurer », admet Matthieu Oumont, de l'Hôtel de France. « Mais ça apporte de la visibilité. Beaucoup suivent ce label de près. » Même constat à La Table de Milka : « Quand les voyageurs voient le panneau, ils savent qu'ils vont pouvoir trouver à manger dans un coin agréable. C'est important pour les commerces. »

Une évidence pour la municipalité. « Ce label permet d'informier sur une belle offre de service, ça pousse à sortir de l'autoroute pour venir chez nous », se réjouit le maire, Didier Lindron.

« Beaucoup de gens voient le village étape sur Google. Ils s'arrêtent, prennent le temps de se balader », explique Jean-Louis Chambaron. Avec son beau-père, Jacky Côme et sa mère, Pauline Dior-Côme, ils tiennent Le Central. L'établissement, en plein bourg, voit aussi beaucoup de vacanciers. « Depuis l'auto-



**OFFRE.** Les huit restaurants se complètent pour satisfaire les goûts et les portefeuilles de tous. PHOTO DELPHINE SIMONNEAU

route, ils viennent jusque dans le village ! »

Être village étape demande quelques exigences. Une capacité hôtelière et de restauration suffisante, un assez grand nombre de places de stationnement

gratuites, des amplitudes horaires assez larges... « Une fois, on a eu des Espagnols qui voulaient manger à plus de 15 heures.

Bien sûr, on les a servis », raconte le maire. « Plus d'autoroute », soutient Didier Lindron.

manger les soirs. Un village étape est également l'assurance de trouver tout ce qu'il faut pour une pause salvatrice. « Plus agréable que sur une autre

autoroute », soutient Didier Lindron.

Montmarault détient le label depuis 2012. Elle était la trentième commune à rejoindre le cercle des villages étapes. Avec sa petite particularité. « Normalement, les panneaux village étape ne sont posés que sur les axes routiers gratuits », explique le maire. Or, l'A79 était la Route centre-Europe atlantique (RCEA) il y a encore peu de temps. Gratuite. Lors du changement, Montmarault a obtenu de conserver les panneaux sur cet axe.

**2 Une offre diversifiée.** Haut de gamme, relais routier, pizzeria, buffet à volonte... Il y a donc pléthore de restaurants et tout autant de tranches de prix. Une situation qui rend possible la cohabitation des restaurants monmaraultois. « Ce n'est pas du tout la même restauration, d'un établissement à l'autre », affirme Michaël Nathan. La Table de Milka propose un buffet à volonte pour environ 15 euros en semaine et 22 euros les week-ends.

Dans la cuisine du Central, Jacky Côme prépare sa fameuse tête de veau une fois par semaine. « Elle a un vrai succès », se félicitent les patrons. Avec leur menu unique à 15 euros, Jean-Louis, Jacky et Pauline s'adressent à « une clientèle ouvrière. On se complète. On discute beaucoup, personne ne se mariche dessus. »

Quand ils ont repris le lieu, il y a six mois, la famille clermontoise a reçu bon accueil. « Le Bocage, juste à côté, était content. Un nouveau commerçant, c'est toujours plus de vie dans le village. Et on s'envoie des clients les uns et les autres », indique gaiement Jean-Louis Chambaron.

De son côté, l'Hôtel de France sert, midi et soir, des menus entre 27 et 35 euros. « Il faut relativiser la concurrence », avance Matthieu Oumont. Dans l'établissement, ouvert par son père en 1991, ce chef, membre des Toques d'Auvergne et Bib Gourmand, met du cœur à l'ouvrage pour être une « vitrine pour le village ». « Notre cuisine est faite maison. On met en valeur nos produits locaux, notre cuisine bourbonnaise. »

« Si beaucoup de restaurants d'une même gamme ouvraient sur le secteur, ça pourrait devenir compliqué », estime Matthieu Oumont. Pour l'instant, l'offre se complète. ■