

## Entrez les artistes !!! Et laissez-vous régaler !!!



*L'était une fois, un petit bouchon ponot appelé « Entrez les artistes !!! » où coule une ambiance traditionnelle et chaleureuse, avec une pointe de piment d'Espelette. Une artiste pétrie de sa passion pour une cuisine honnête et généreuse vous y accueille... Nous allons vous conter son histoire...*

Son aventure commence par un dilemme cornélien à 18 ans : le sport ou la cuisine... La passion transmise par sa grand-mère l'emportera : Pascale Suc, « Calou », pour les artistes qui lui sont proches, deviendra major de promo à l'école hôtelière de la Chaise Dieu. Elle complète sa formation par un passage en pâtisserie, ce qui lui permettra de rajouter des cordes à son arc. Native de la Drôme, elle boulingue dans le pays avant de s'établir au Puy-en-Velay. Elle y vivra de belles rencontres avant de devenir l'artisan de sa propre œuvre d'art : un petit bouchon ponot, ancré dans l'authenticité de la ville d'Art et d'Histoire.

**« Quand je mets la clef dans la serrure chaque matin, une nouvelle aventure commence... »**

Des valeurs propres à elle, une tradition culinaire et une franchise sans égale, le tout agrémenté d'un soupçon d'humour, tel est le portrait de Pascale Suc. Une femme investie à 400% dans ce qu'elle qualifie de « métier-passion ». Et on la croit volontiers ! A la carte, des saveurs d'antan portant sa griffe, des produits du terroir, et cela servi dans une jolie vaisselle ancienne, familiale. Aux murs, son amour pour la ville du Puy enrobé d'un rouge chaleureux qui incite le client à se sentir comme chez lui. Son équipe ? Une petite compagnie d'artistes ... Au service c'est Julie qui vous accueille gaiement, et Cécile la rejoint les après-midis. Derrière le piano, c'est Pascale elle-même qui vous mitonnera des pieds de cochon panés ou autre tartare pour lesquels les clients viennent parfois de contrées lointaines.

**« Ce métier forme à être rigoureux et en accord avec soi-même. »**

Le nom de ce bouchon « Entrez les artistes !!! » n'a pas été choisi au hasard... En effet, c'est un clin d'œil à l'artiste qui sommeille en vous, une invitation à venir régaler ses papilles. Ici, la qualité de l'accueil est un point d'honneur. Avec une capacité de 24 couverts, le tout n'est pas de faire beaucoup, mais de faire bien ! Ainsi, Pascale choisit avec attention les produits locaux dont elle fera émaner les saveurs dans sa cuisine. Une rigueur qu'elle a à cœur de transmettre à tout futur professionnel qui, répondant à l'invitation, entre dans son restaurant ...



Pascale Suc accueille avec générosité, en tout client, l'artiste qui sommeille...

Par les apprentis de CAP 2<sup>ème</sup> année en Cuisine et Restauration « Cu21Re21 ».  
IFP43 CFA interprofessionnel de Haute-Loire  
Les Yssets  
43370 BAINS  
Académie de Clermont Ferrand