

Dépôt's

2024 / #7
MAGAZINE
ATTRACTIF

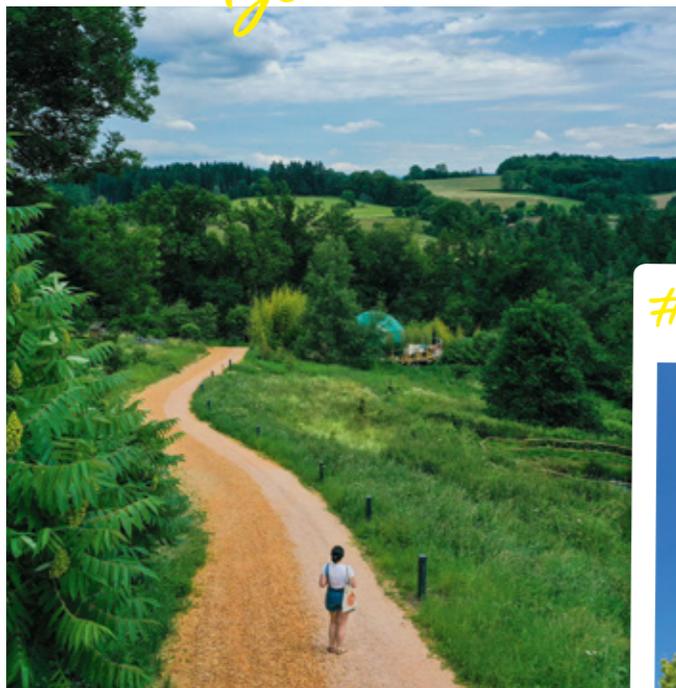


AMBERT
LIVRADOIS
FOREZ



#ecolodge

boisdeluna



159 J'aime

Livradois-
Forez

Libre à vous
d'explorer

#combèbasse

eenprachtplek



78 J'aime

#parenaturel

jeantortille_pix



24 J'aime

LES GRANDS
ESPACES RAPPROCHENT
LES GRANDS ESPRITS

#pradeaux

florianroiron



93 J'aime

LETTRÉ À MON TERRITOIRE

À toi, ALF,

Terre d'adoption du Clermontois que je suis,
Terre natale de ma Mamyslow chérie,
Maman, grand-mère et bisaïeule d'exception,
Qui, sans fin, comme toi, nourrit l'acceptation.

Ô toi, digne terroir, irrigué par la Dore,
Et la sagesse paysanne que j'adore,
On ne naît Ambertois, humain ou citoyen ;
Indubitablement, c'est sûr, on le devient.

Jadis tu m'accueillais pendant quelques vacances ;
Tu forgeas mon enfance et mon adolescence.
J'élève désormais en ton sein mes enfants,
Ma famille d'âmes, du cœur et/ou du sang.

Toi qui m'as conféré la force et le courage
D'écouter, d'enseigner, d'accompagner tous âges,
De mettre sur papier mes contes et romans,
Cultivons la paix dans ton environnement.

Cher ALF, j'ai crié, j'écris et je crie ton nom !
Je clame ta splendeur par tes vaux et tes monts,
Ta ville, ta campagne et tes beaux paysages,
Ta vie civilisée ou ta partie sauvage.

Toi qui tisses les liens sans jamais ligoter
Tu donnes des ailes sans nous déraciner.
Sans trop nous retenir, tu offres un repaire.
Sans nous chasser d'ici, tu ancras nos repères.

Possiblement, un jour, je redécollerai,
Tels des concitoyens explorant les contrées,
Portant la nouvelle qu'en ta noble cité
Se cultive une part de notre humanité.

Que tu me vois rester, partir ou revenir,
Laisse-moi rayonner comme un humain peut luire.
L'essence humaniste qui anime ma chair
Illumine ma foi enflammée par ta terre.

Éclaircis les ombres de l'infâme ignorance.
Chasse les nuages des obscures croyances.
Que nos lucidités gagnent en connaissances.
Que la Lumière éclaire en nous la Conscience.

Ô ALF, pays de liberté, d'intégrité,
D'engagement et de responsabilité,
Sur toi, terrain fertile et ô combien fécond,
Semons, tutorons et enseignons sans sermon.

En guise d'hommage, ta devise j'emprunte.
Hier, aujourd'hui, demain, elle laisse ton empreinte.
Qu'importe ce que le sort nous réservera,
« Fais (donc) ce que deuras, adviegne que porra ».

Simon Paquier

*Habitant, enseignant, historien,
écrivain et... citoyen !*

le goût du
savoir-faire

Étienne

Gouttefarde

Nous sommes surexcités à l'idée de rencontrer Étienne alias @le_dur_de_la_feuille sur Insta ! Son compte est si populaire que sa réputation le précède. Portrait d'un des derniers artisans papetiers de France.

Sur les hauteurs de Marsac-en-Livradois, le printemps est une féerie. Des milliers de minuscules fleurs violettes et jaunes tapissent les prés rappelant les incrustations du papetier. Le voilà, justement. Jean bleu, t-shirt blanc, yeux bleu azur, cheveux blonds noués au sommet du crâne. Étienne a 29 ans. Nous coulons dans les petits fauteuils du salon de jardin avec vue sur les monts du Forez. Comme nous goûtons cet instant, Étienne nous rejoint : « J'ai un côté explorateur qui revient toujours au pays. J'aime trop ma région. Chaque retour ici était si fort, la nourriture, la jaserie familiale avec sa source... j'adore. Je reste. » Les plages de rêve et destinations du bout du monde n'ont plus de secret pour lui. Maintenant, Étienne va pouvoir se poser dans la plus belle région du globe : la sienne.

EXPLORER LA CRÉATION ARTISANALE

Ayant jeté l'ancre, Étienne parle encore d'exploration. « Même si j'ai fait des études de sport, j'adore le travail du bois, du papier. J'ai envie d'exploiter ces talents en développant des gammes créatives de qualité. » Comme nous semblons sceptiques, Étienne livre un aperçu de ce que peuvent être les débouchés commerciaux du papier artisanal : « C'est une

production à la demande pour les particuliers et les artistes. Le sur-mesure intéresse les aquarellistes, les dessinateurs, les peintres. Il y a d'autres possibilités. Le papier à fleurs, par exemple, est utilisé pour les étiquettes de bouteilles de vin, les abat-jour, les menus de restaurant, les faire-part de mariage, l'impression de poèmes. Il y a plein d'usages à inventer. » Attaché aux savoir-faire ancestraux du Livradois-Forez, ce papetier explorateur pourrait en réinventer les codes.

LES SAISONS AU MOULIN

Alors, comment Étienne est-il devenu papetier en 2023 ? Un « pur hasard ou presque ». À l'été 2022, il est recruté au moulin Richard de Bas pour aider le papetier durant la saison haute. « Il fallait être polyvalent, bricoleur et costaud ! pour porter 25 kilos à bout de bras quand on sort les plus grands formats de feuilles de la cuve. C'était pour moi. » Il s'entend très bien avec le maître papetier et il apprend vite. Dans le moulin entièrement mécanique, il répète des gestes effectués pour la première fois en Chine au II^e siècle avant Jésus-Christ. « Il y a quelques évolutions, mais les gestes sont sensiblement les mêmes », précise-t-il. La seconde saison est éprouvante : le maître papetier s'est coincé le dos, Étienne doit assurer toute la production à lui seul.



LE DUR DE LA FEUILLE

Qu'importe, puisqu'il s'estime « hyper chanceux ». Il a « visité le moulin étant petit, comme tout le monde ici. C'est un monument exceptionnel et assez unique en France, où les moulins à papier mécaniques se font rares ». Le nom de son compte Insta traduit finalement son approche du métier. « Dur de la feuille » : un jeu de mots qui souligne le contraste entre les bras musclés et la finesse du papier. Quant aux sons qui l'entourent, Étienne adore celui « de l'eau, de la planche qui plonge. C'est très ASMR*, avec un côté hypnotisant. » Il aime « le travail de la matière et le contact avec le public », il se sent « privilégié » et sa motivation l'aide à surmonter les difficultés. Il apprend « le fonctionnement de l'eau, du moulin, le bricolage pour entretenir l'outil et fabriquer les feuilles en gérant tous les paramètres ».

EN TRANSITION PROFESSIONNELLE

Maintenant, Étienne est détenteur d'un savoir-faire rare. Le moulin ayant été racheté, le papetier explorateur s'est questionné sur son avenir professionnel. « C'est difficile d'être reconnu quand on fait de l'artisanat d'art. Le métier n'est pas codé », commente-t-il. Nous ne sommes pas

“

Nous explorons la piste associative pour maintenir le savoir-faire et, peut-être, mutualiser un outil de production.

inquiets, le jeune homme a de la ressource : « Il y a un engouement pour l'artisanat écoresponsable. J'ai reçu des demandes du monde entier sur Instagram pour des collaborations. Comme j'étais salarié, je ne pouvais pas dire oui. Localement aussi, il y a plein de gens intéressés pour faire des projets. » Les opportunités semblent finalement prometteuses et Étienne se prépare ! Il aménage en ce moment sa grange pour démarrer au plus vite son activité d'artisan papetier.

* Technique de relaxation basée sur des stimulus, notamment auditifs.



Un projet de vie et de territoire

Fleur

Eggleton



Le Montel, un hameau sur les hauteurs de Novacelles à 900 mètres d'altitude. Bois noirs et vastes cieux changeants. Nous posons pied à terre et avançons jusqu'à la grange. Fleur, 26 ans, nous attend en combinaison de chantier.

À côté d'elle, Guillaume, son mari. « Bonjour », « bonjour ». La maison n'est pas chauffée, aussi nous installons-nous au soleil entre une tranchée de phytoépuration et un ensemble disparate de matériaux de construction. Face à ma mine inquiète, Fleur dit « j'ai toujours rêvé d'avoir une maison avec plein de travaux pour l'aménager et penser les espaces de vie comme j'aime ». Ouf ! Le cauchemar se dissipe. Plutôt grande, Fleur présente un mélange curieux de timidité et d'assurance. « Mes parents sont venus vivre à Saint-Bonnet-le-Chastel quand j'avais 6 ans. Comme je suis fille unique, je passais beaucoup de temps seule avec les animaux », explique-t-elle tandis que quatre chats et un chiot se frottent à nos pattes. D'un autre côté, Fleur est partie de chez elle à 15 ans se disant alors : « Si je reviens vivre ici, c'est que j'ai raté un truc. » Tous les possibles étaient ouverts pour la jeune femme en quête d'ailleurs qui s'est formée à l'ébénisterie dans le Jura, puis aux beaux-arts à Brest.

COMME UN GOÛT D'ENFANCE

« Contrairement à ce que j'imaginai, je n'ai pas du tout aimé la ville. Et la mer avec l'univers marin ne m'a pas vraiment plu », se souvient Fleur. Après huit ans d'études supérieures, elle choisit de revenir sur Ambert Livradois Forez – où elle a rencontré son mari – et de retaper un corps de ferme à l'abandon depuis 100 ans.

« Ce sont les paysages qui m'ont ramenée ici, les petits coins secrets, la possibilité d'être seule mais aussi de voir plein de monde en été. » Elle trouve « super intéressant » le mélange « des gens du coin et des néo-ruraux ». Passionnée par l'habitat, Fleur a aussi été sensible au « prix des maisons » et au « patrimoine super authentique, super simple ». Face à nous, la grange massive et rustique témoigne de cet héritage.

L'ART ET LA MANIÈRE D'HABITER

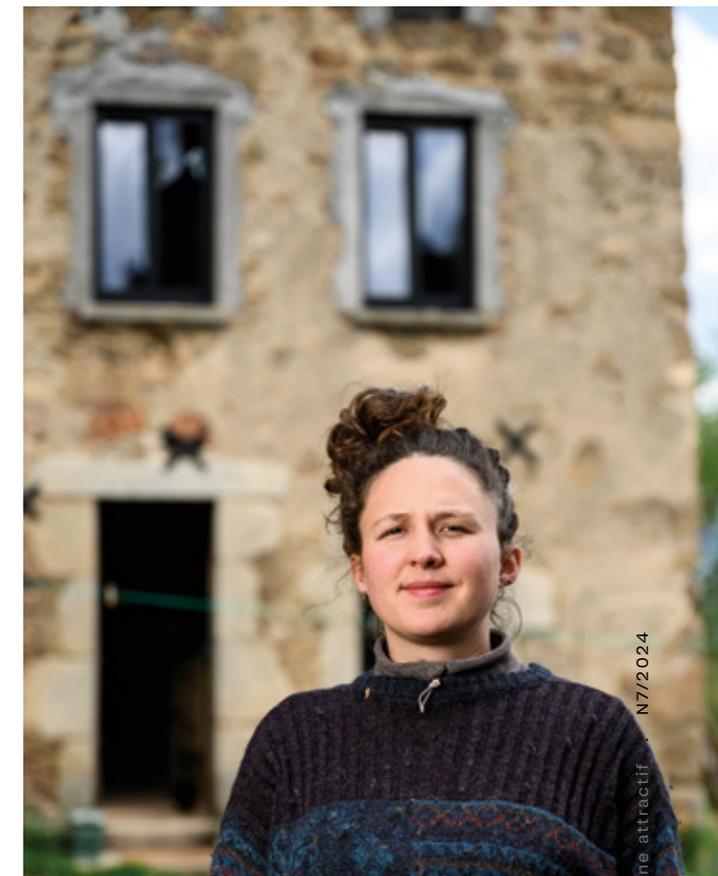
C'est son projet de fin d'études qui l'a ramenée au village. Il fallait choisir un sujet de design en lien avec l'actualité sociale et environnementale sur lequel elle allait travailler pendant deux ans. Elle s'est alors demandé « comment un village pouvait passer de 2 000 à 250 habitants en à peine trois générations » et a investigué. Puis elle a choisi un lieu en forêt où construire une cabane mêlant « design, architecture et artisanat » : un projet en lien avec les habitants et la ressource bois présente en abondance sur le territoire. « La coupe et la transformation des arbres sur place ont entièrement été effectuées au sein du village dans l'atelier familial » précise-t-elle. C'est à ce moment-là que Fleur s'est qualifiée pour entreprendre la rénovation d'une véritable maison, la sienne.

UN CHANTIER À QUATRE MAINS, BIENTÔT SIX

Tout de même, nous demandons à visiter le chantier. Nous entrons dans la grange où il fait plus froid qu'à l'extérieur, et faisons attention où nous mettons les pieds – ici des câbles, là des montants en bois – tout en levant le nez. Fleur parle avec intérêt. « C'est une grange banale, commune. Avec une boîte dedans qui est la partie habitation. Nous avons conservé les volumes, juste un peu agrandi les pièces, mais ça reste intimiste, bas de plafond comme un cottage anglais », note Fleur qui a vécu ses jeunes années dans la banlieue de Londres. Et le choix des matériaux ? Écologique, of course ! « Nous travaillons tous les week-ends dans la maison parce qu'en septembre... », et nous comprenons que le couple attend un enfant. La maison, en effet, peut en accueillir quelques-uns avec 100 m² de surface au sol, un étage et un grenier.

“

Je ne me dis jamais que je ne peux pas le faire parce que je suis une femme.



Pep's - Magazine attractif N7/2024

DESIGN DE MOBILIER ÉCO-CONÇUS

Pour autant Fleur imagine plutôt « un ou deux moutons pâturer le champ dessous » dans quelques années. La famille nombreuse n'est pas le projet. « Je ne veux pas m'enfermer, j'ai besoin que l'avenir reste ouvert » dit-elle en jetant un coup d'œil à l'autre grange effondrée plus loin sur le terrain. Nous flairons que le chemin se poursuit à l'endroit de cette ruine. « On ne peut pas y aller pour le moment, mais plus tard... j'aimerais en faire un atelier et créer mes propres pièces de mobilier, éventuellement les vendre en collection limitée » confie à voix basse celle qui ne s'interdit pas de faire un doctorat pour mettre en forme ses réflexions sur l'habitat et le patrimoine local. Mais chaque chose en son temps.

Agriculteurs en 2024

En France, le nombre d'exploitations agricoles est passé de 1,6 million en 1970 à 390 000 en 2020. Pourtant le métier continue d'attirer. Si historiquement Ambert Livradois Forez s'affiche comme un territoire d'élevage, les pratiques se diversifient, les agriculteurs innovent, expérimentent et se réinventent ! Alors comment devient-on agriculteur en Livradois-Forez en 2024 ? Qui sont ces femmes et ces hommes qui se reconvertissent en agriculture ? Quel est leur parcours ? Pourquoi choisir l'élevage, les fleurs, le safran ou encore le maraîchage ? Voici quatre portraits pour en parler.

CONCILIER TOUS LES TEMPS DE LA VIE

Quand on les questionne sur leurs motivations, on découvre l'importance de vivre au rythme qui leur convient. Maxime et son épouse ont centré leur projet autour des besoins familiaux : « autonomie alimentaire et "faire quelque chose ensemble" ». Cinq saisons plus tard, ils ont découvert qu'ils pouvaient « prendre du temps les samedis, les mercredis et les autres jours après 16h30 ». Une latitude qui leur a permis d'accueillir un deuxième enfant. Stéphanie et Hervé souhaitaient « travailler ensemble ». Pour Laetitia et Julien, « si l'élevage est contraignant, on ne ressent pas trop le besoin de partir. La région est si belle qu'on ouvre la porte et c'est là » disent-ils. Aussi ont-ils construit leur maison à ossature bois « à 300 mètres de l'élevage pour un équilibre familial au top ». Être à son compte, vivre sur son lieu de travail ou travailler sur son lieu de vie apportent une qualité de vie appréciée des jeunes agriculteurs.



Entraide

LES PETITES EXPLOITATIONS, UN MODÈLE DE TERRITOIRE

Deux hectares en moyenne pour le maraîchage, 60 hectares pour l'élevage : le terroir d'Ambert Livradois Forez favorise les petites productions locales distribuées en circuit court. Ce format séduit de nouveaux exploitants qui contribuent à assurer la relève en 2024. Comme Laetitia et Julien qui ont « concrétisé l'envie de monter un cheptel de vaches Aubrac » sur une exploitation familiale qui ne trouvait pas repreneur à Saint-Bonnet-le-Chastel – « une ferme d'un seul tenant sur son terrain, un beau potentiel qu'on avait à cœur de faire vivre ». Pour Maxime Tondu, c'est une autre histoire : après avoir connu « des horaires de dingue » dans une entreprise de menuiserie aluminium, il a tout lâché en 2019 pour s'installer en permaculture avec femme et enfants sur la commune de Bertignat. Stéphanie et Hervé Bouilhol, qui ont planté leurs premiers bulbes de safran en 2022 à Marsac-en-Livradois, visent maintenant l'autonomie financière. Quant à Nelly Grange, elle s'est lancée dans une ferme florale à Saint-Bonnet-le-Bourg.

“
Historiquement,
c'est un territoire d'élevage.
Mais en ce moment, autour
d'Ambert, on voit plusieurs
installations en maraîchage
hors cadre familial.”



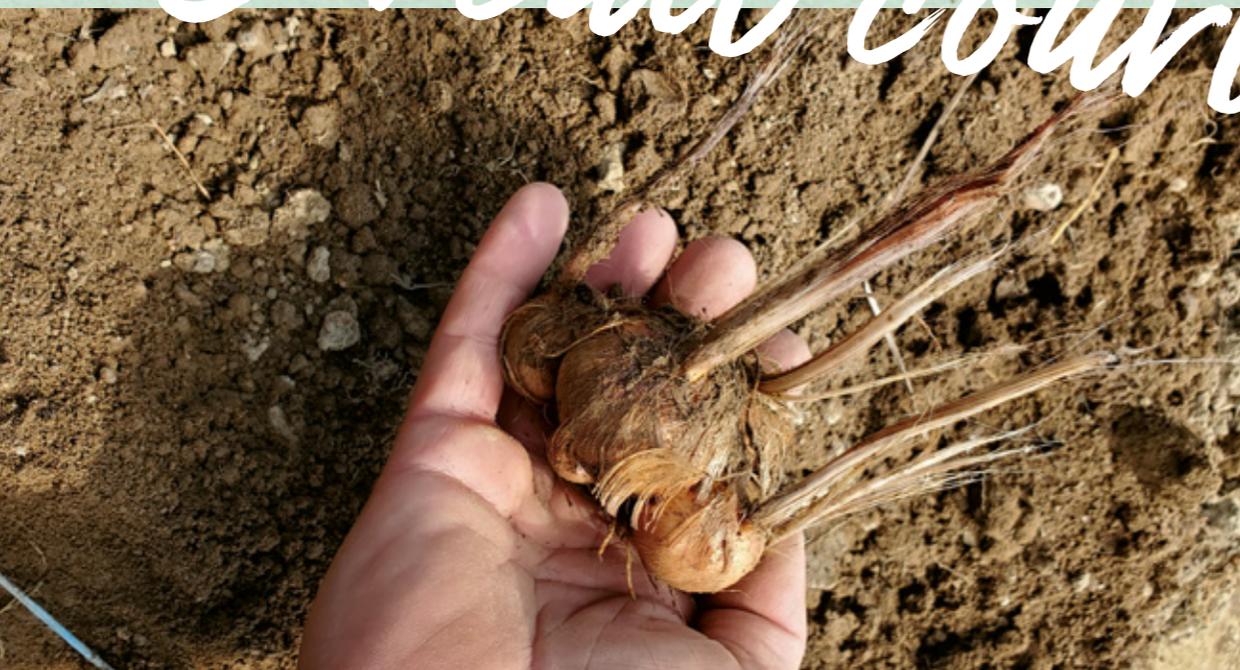
S'ACCORDER AU RYTHME DES SAISONS

Cette envie d'aller à son rythme s'inscrit dans le respect des cycles naturels de la vie. Pour Laetitia et Julien, « vivre en harmonie avec le rythme des saisons est instinctif ». Nelly Grange a choisi de cultiver les fleurs à la main, sans mécanisation ni intrants : « un travail d'amélioration des sols qui continuera de se faire au fil des ans et des saisons ». À la saison haute des fleurs fraîches succède la saison basse des fleurs séchées. Pour Maxime, « la grosse période, c'est entre août et décembre avec le chevauchement des calendriers de la récolte et de la transformation ». Mais c'est la saison du safran la plus spectaculaire : la durée de vie d'une fleur est de 48 heures. « En 2023, le pic a atteint 6 000 fleurs écloses dans la journée », se souvient Hervé Bouilhol. « Il faut récolter, émonder et sécher le jour même. Nous avons deux pots : les pistils prélevés le matin sur les fleurs fermées que nous vendons tels quels, et ceux récoltés l'après-midi que nous réservons à la transformation. » Vivre avec l'élevage, vivre avec les saisons, voir grandir ses enfants et ses plantations font partie de leurs motivations.

DE L'HUILE DE COUDE, DU JUS DE CERVEAU ET DE L'ENTRAIDE

Le métier requiert le goût de l'effort, du travail sans cesse remis sur l'ouvrage. Il faut être manuel, patient, endurant. Outre les qualités physiques indispensables, les agriculteurs que nous avons rencontrés font preuve d'habileté et même d'inventivité au quotidien : pour faire face aux aléas, réparer un outil abîmé, trouver des solutions de distribution, valoriser l'ensemble de la production... Ici, Nelly doit déneiger un tunnel. Là, Maxime se forme à la vente en ligne. Ici, Hervé et Stéphanie expérimentent une recette de nougat safrané. Là, Julien achète un taureau qui va déterminer le rendement du cheptel. En tant qu'entrepreneur, il faut être bon en tout. En tant qu'entrepreneur agricole, il faut être encore meilleur. Heureusement, « il existe une vraie solidarité paysanne. Entre nous, il y a des cycles d'entraide mutuelle. Il n'y a pas de mise en concurrence », explique Maxime. Julien aussi est soulagé de pouvoir compter sur « une importante communauté paysanne en Livradois-Forez ».

Circuit court



DES ACTIVITÉS À ÉCHELLE LOCALE QUI FONT SENS

Motivés par une vie ancrée localement, en accord avec la nature, la famille, les cycles naturels, les jeunes agriculteurs évoquent aussi le sens que revêt pour eux leur activité. Maxime explique que « ce choix répond à des attentes sociétales, des valeurs auxquelles on croit ». Lui qui a développé un atelier de transformation végétale souhaite maintenant agrandir le maraîchage et « proposer un volet pédagogique en accueillant des classes à la ferme ». Pour Julien et Laetitia, « c'est passionnant malgré les contraintes. Nous sommes fiers de faire vivre un domaine assemblé depuis trois générations, de préserver la biodiversité, les paysages et l'environnement, de transmettre un savoir-faire ». Stéphanie et Hervé Bouilhol sont entrés dans le cercle confidentiel des producteurs français de safran – à peine 100 kilos par an contre 150 tonnes pour l'Iran, premier producteur mondial. « Notre safran est à la fois plus puissant et plus fin. Le goût est différent, il en faut très peu » se réjouit Hervé.

DISTRIBUTIONS INVENTIVES ET MICRO-LOCALES

Vendre les fleurs là où elles poussent ? Il se pourrait que ce soit une idée nouvelle. Comme l'explique Nelly Grange, « les fleurs d'importation représentent 90 % du marché national ». Les variétés proposées répondent au cahier des charges du transport et de la conservation. N'ayant pas ces contraintes, Nelly jouit d'une liberté inédite dans le choix des variétés. Maxime aussi vend en « circuits ultra-courts » : épiceries locales, marchés exceptionnels et en ligne sur cagette.net avec un mix de panier maraîcher et de bocaux issus de l'atelier de transformation. Laetitia et Julien ne vendent qu'aux particuliers à portée de camion : « Quand une bête est prête, on envoie un mail pour proposer la caisse et on livre à domicile les vendredis ». Résultat : des clients « très satisfaits sur la qualité de la viande » et un prix maîtrisé « pour que tout le monde s'y retrouve ». Quant aux Bouilhol, ils développent à présent une gamme de produits dont une bière safranée.

Nelly Grange

GÉRANTE DE LA FERME LES FLEURS DE LA MAISON BLEUE À SAINT-BONNET-LE-BOURG

« Quand je suis revenue de Polynésie française avec mon mari et nos animaux, j'ai réinvesti la maison de mon enfance à Saint-Bonnet-le-Bourg. J'ai beaucoup jardiné, beaucoup fleuri. Je cherchais une activité à développer sur place. C'est comme ça qu'est venue l'idée de la ferme florale. J'ai fait quelques investissements, en particulier une grande serre car nous sommes à 1 000 mètres d'altitude et je voulais faire démarrer la saison plus tôt. C'est ma première floraison. Je fais des tests pour voir ce qui marche. J'ai beaucoup de nuances pastel que j'affectionne particulièrement. Je teste une centaine de variétés 100 % biologiques suivant une méthode de plantation serrée avec un renouvellement rapide des planches en fin de floraison pour optimiser mon espace de production qui est réduit. Je suis agréablement surprise par la demande locale en bouquets de fleurs, c'est encourageant. Il est vrai qu'il n'y a pas de fleuriste à moins de 20 kilomètres. Je sais que je ne vivrai pas complètement de cette activité, mais ce n'est pas le but. »



DIVERSIFIER SES REVENUS POUR CHERCHER LA RÉSILIENCE

La résilience des petites exploitations passe souvent par des modèles économiques diversifiés. Si Julien Radisson a atteint son prévisionnel, le revenu de son épouse infirmière apporte de la sécurité au foyer, de même que sa double activité de menuisier-charpentier. Nelly Grange, propriétaire de sa maison, ne vise pas l'autonomie financière avec la production de fleurs, et poursuit une activité de célébration de mariages laïcs, par ailleurs. Maxime Tondu a la possibilité d'aménager un gîte pour développer l'accueil à la ferme et compléter le revenu issu du maraîchage. Il peut aussi « arrêter l'activité agricole et changer de métier si ça ne marche pas. Il n'y a pas de prêt bancaire, et nous sommes totalement indépendants avec le jardin autour de la maison », explique-t-il. Quant aux producteurs de safran, ils espèrent pouvoir vivre à 100 % de leur culture : en rupture de stock au mois de mars 2024, ils vont augmenter leur production. Les petites exploitations agricoles sur Ambert Livradois Forez ont de beaux jours devant elles.

Bridget Emmitt



ÉTÉ 2003.
UN COUPLE DE
LONDONIENS
ACHÈTE UNE
MAISON DE
VACANCES À
SAINT-FERRÉOL-
DES-CÔTES.
CE LIEU VA
PRENDRE UNE
IMPORTANCE
INATTENDUE.



“ **A**u début des années 2000, Colin et moi vivions à Londres et travaillions dans la finance. On avait déjà découvert la Dordogne et la Côte d'Azur, mais on ne connaissait pas l'Auvergne. On allait tout le temps à la *French Property Exhibition* où l'on voyait des morceaux de France : des paysages, des fromages, des objets typiquement français. C'était très excitant ! C'est là que nous avons trouvé l'agence immobilière JB Transaction qui vendait des maisons de caractère en France. L'agent nous envoyait des dossiers que nous regardions, puis nous programmions un séjour pour visiter les maisons. C'est comme ça que nous avons découvert le Livradois-Forez en 2002.

Et en 2003, quand on a visité cette maison... *that was love at the first sight*. Vous connaissez cette expression ? Je suis entrée dans la cuisine, j'ai regardé les vues et j'ai su tout de suite que c'était la bonne. C'était drôle parce que la maison devait être mise en vente le lendemain. Nous étions les premiers clients... et les derniers !

Nous venons dans la maison juste pour les vacances. C'était romantique. Nous nous sommes mariés ici en 2005. Madame le maire, Andrée Valentin, a dit que nous étions le premier

*Maintenant nous
avons plein d'amis,
et nous avons
emméné un groupe
visiter Dublin au
mois d'avril, car je
suis Irlandaise
du Sud-Est.*

couple étranger qu'elle mariait dans le village. Nous l'aimions beaucoup. Nous avons déjà des liens assez forts avec le village et nous pensions venir nous y installer à la retraite.

Finalement, c'est allé plus vite que prévu. Mon mari était gravement malade, et en 2007 nous avons décidé de quitter nos emplois, de vendre notre logement à Londres et de venir nous installer dans la maison de vacances pour avoir une vie plus reposante. Nous avons à peine plus de 40 ans et ne parlions vraiment pas bien le français.

Ici, l'air est meilleur pour la santé. Et aussi la nourriture. C'est beaucoup plus « fresh » qu'en Angleterre et en Irlande. Il y a la salade et tous les petits marchés pour acheter des fruits et des légumes de saison. Le problème, c'est la pâtisserie. C'est vraiment trop, trop, trop bon. Mais pas pour le régime, hein ! Heureusement que nous faisons aussi plus de sport.

Colin a pu se rétablir, et nous avons appris le français. Ce n'était pas nécessaire pour nos voisins de parler anglais, mais c'était vraiment nécessaire pour nous de parler français ! Nous avons pris des cours particuliers pendant deux ans. Moi, je suis tout de suite allée voir Andrée Valentin pour me rendre utile, avoir quelque chose à faire. Je suis devenue bénévole au comité des fêtes qui organise énormément de choses, puis vice-présidente. Puis j'ai pensé que je pouvais enseigner l'anglais. Alors je me suis renseignée et en 2008 j'ai commencé à donner des cours comme assistante dans l'Éducation nationale.

Ça m'a vraiment bien plu. Je voyais des enfants, des petits et des plus grands, des adultes. J'avais deux ou trois contrats par an. Pour aller plus loin, j'ai décidé de passer le TEFL, niveaux basic et international. Puis j'ai donné des cours du soir au Greta aux adultes qui veulent voyager ou parler anglais au travail. À présent je donne des cours particuliers avec un numéro de Siret que j'ai créé exprès pour payer les taxes. C'est chez moi ici maintenant.

”

Peter

AOÛT 2020. PETER ET DAVID ARRIVENT D'AMSTERDAM ET S'INSTALLENT À LA CHAUX, SUR LA COMMUNE DE JOB. DESTINATION FINALE POUR DEUX CITOYENS DU MONDE.

“

Nous avons acheté cette maison pour ouvrir des chambres d'hôtes. Et nous l'avons fait maintenant. Nous avons ouvert pour la première fois à l'été 2021. Nous étions ouverts tout le temps au début. Ah oui ! Finalement, nous ouvrons seulement l'été car il y a peu de fréquentation en hiver, et le chauffage coûte cher. Il y a de plus en plus de monde chaque année : 300 personnes, puis 400, puis 500... On ne sait pas vraiment, on ne compte pas. L'hiver, on se repose.

Nous avons choisi cet endroit par rapport à notre budget. Et aussi nous adorons la France ! Ah vraiment, c'est très beau, l'Auvergne. La montagne et la campagne, les paysages... Nous avons beaucoup voyagé dans notre vie. Moi je suis né aux États-Unis, Peter est né aux Pays-Bas. Moi j'ai vu Paris, et Peter le sud de la France : Avignon, la Côte d'Azur, Nice, le Rhône. Et aussi les Vosges. La sœur de Peter est propriétaire d'un gîte dans les Vosges. On s'est dit : « Ah, tiens, et si on faisait pareil ? ». Nous sommes venus deux fois pour trouver une maison

en France, d'abord à Montluçon, puis dans le Sud. Nous avons cherché environ quatre mois avant de trouver ce bâtiment. Nous cherchions un paysage de montagnes. Ici, c'est parfait. C'est vide, très tranquille. Très différent de notre vie à Amsterdam !

Peter fait de la peinture. La lumière de France est très bien pour lui, et les paysages aussi. Moi je cuisine. Je cuisine beaucoup. Maintenant, j'ai 4 hectares pour faire le potager ! Avec le soleil ici, ça pousse bien. Je pourrai mettre mes légumes en conserve pour l'hiver : des tomates, des piments...

Depuis l'âge de 15 ans, je rêvais de venir vivre en France. Maintenant j'ai 65 ans et je réalise mon rêve.

Au début, le gîte nous a donné beaucoup de travail. Ah ça, oui ! Avant c'était un hôtel avec des chambres, un restaurant et un bar. Maintenant il y a trois suites et deux chambres simples. Nous avons fait des choses nous-mêmes : les peintures, le sol en parquet, le crépi... mais pas



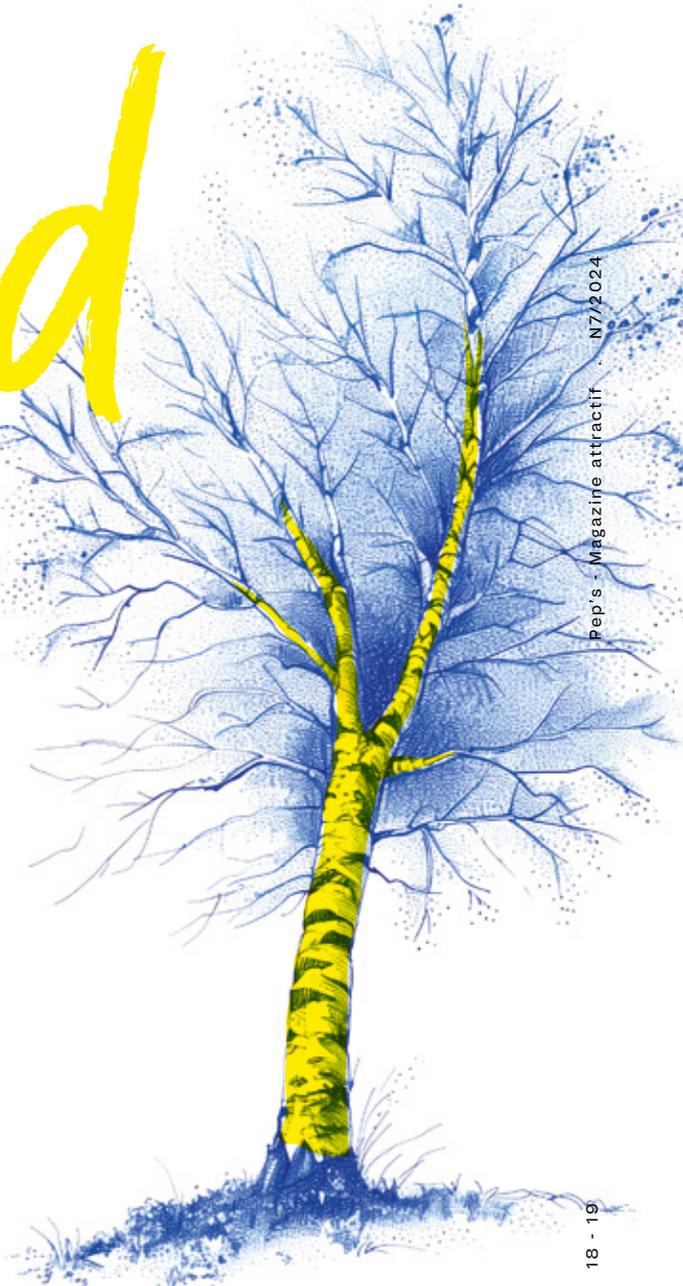
et

David

tout ! Des entreprises nous ont aidés pour les murs et les portes. C'est une maison ancienne, très belle. Nous l'avons appelée nous-mêmes Les Neufs Bouleaux parce qu'il y a neuf bouleaux. C'était difficile de choisir, nous regardions autour de nous pour trouver une idée... on a aussi pensé à Les Arbres. Mais c'était pour rire.

Les gens d'ici nous ont beaucoup aidé. Les voisins sont formidables, et tout le monde se connaît. On a besoin d'un plombier ? Ah OK, pas de problème. Voici Monsieur Machin, son numéro de téléphone, il habite un peu plus loin. Et c'est comme ça tout le temps. Ça nous va très bien. Nous avons aussi des amis. Nous les avons rencontrés ici. Ils sont hollandais, anglais, américains, irlandais et même français ! Waouh. Je pense au coiffeur qu'on a rencontré au restaurant par exemple. Il connaît des gens aux États-Unis et, ici, il connaît tout le monde. Et puis, l'été, nous accueillons toutes les nationalités : des Français, des Suisses, des Hollandais, des Belges, des Italiens, des Anglais... Heureusement que nous parlons plusieurs langues ! Moi je serai en retraite dans trois ans, mais je pense que je vais continuer.

Depuis l'âge de 15 ans, je rêvais de venir vivre en France. Maintenant j'ai 65 ans et je réalise mon rêve.



LE **recyclage** PASSE LA SECONDE !

Le recyclage, on maîtrise ; le zéro déchet, on essaie ; mais le surcyclage, on connaît ? Lucie Floret en a fait son activité avec ReCrea 63. Le principe ? Faire de nos déchets du quotidien la matière première pour customiser, décorer et fabriquer de nouveaux objets ! Lucie se fait ainsi designer de toutes sortes de pièces, du bougeoir à des décorations extérieures. Ses ateliers de création, ouverts à tous les publics, n'ont pas pour seule ambition de promouvoir cette forme surprenante d'artisanat d'art, mais également de créer de l'utile et du lien entre toutes les générations.

Eh oui, pour surcycler, pas besoin d'un outillage d'expert, tout est bon à être bricolé.

www.recrea63.fr

 [Recrea63 - créations déco-design](https://www.facebook.com/Recrea63)

MAIS QUE SE PASSE-T-IL DU CÔTÉ DU LIEU-DIT LA FARGE, À AMBERT ?

1 500

ARBRES ET ARBUSTES DONT 800 FRUITIERS (POMMIERS, POIRIERS, CERISIERS, PRUNIERS, PÊCHERS, CHÂTAIGNIERS, NOYERS, ETC.)



et **4 500**

FRAISIERS ET FRAMBOISIERS ONT ÉTÉ PLANTÉS, AVEC UNE PREMIÈRE GROSSE RÉCOLTE PRÉVUE EN SEPTEMBRE

Jeune agriculteur originaire de Marsac-en-Livradois, Étienne Challet a pour objectif de produire du bio et de vendre localement ! Son projet va plus loin encore... Il installe haies et nichoirs afin que la faune et la flore puissent s'y établir confortablement et durablement ! Et ça, ça ne compte pas pour des prunes !

Les concerts de 7 lieuxX

À SAINT-BONNET-LE-CHASTEL ET SES ALENTOURS

Attention, avec Emmanuelle Audouard, musicienne et directrice artistique, mais surtout amoureuse du Livradois-Forez, tout lieu est susceptible de devenir une salle de spectacles intimiste. Dans l'esprit des salons et des veillées, elle fait entrer la musique sous toutes ses formes - classique, jazz, contemporaine, musique du monde - chez l'habitant, dans des ateliers, médiathèques, yourtes, EHPAD, châteaux, auberges, etc. L'objectif ? Faire sonner la musique d'excellence dans les campagnes, principalement d'octobre à mai, avec la complicité de ses habitants. Ça vous tente ?

www.labascule-livradois.com



Comme Chez Nous!

On s'y sent bien souvent comme à la maison, les cafés associatifs ont la cote sur le territoire d'Ambert Livradois Forez. Lieux de convivialité et d'animations, ils permettent de se retrouver autour de boissons et gourmandises, généralement locales. Après Le Colibri à Saint-Germain-l'Herm, Comme Chez Vous à la Gare de l'Utopie et le Café d'Aire à Domaize, c'est au tour du café des Lococotiers de se lancer ! Rendez-vous tous les jeudis de 10h à 12h30, rue de Goye à Ambert. Entrée et boissons à prix libre et ambiance sympa garantie !



MADE IN LIVRADOIS-FOREZ, C'EST TOUT VU !

Habitante de Saint-Germain-l'Herm et créatrice de Yonocto, la pétillante Chloé Malnoury fabrique des lunettes, des bijoux et autres accessoires en bois : une passion pour cette matière qui lui vient de son grand-père ébéniste. Tout est fait sur mesure dans son petit atelier niché au milieu des forêts du Livradois-Forez, plus exactement au Vernet-Chaméane. Un coin de nature qu'elle qualifie d'inspirant pour sa créativité. Les créations de Chloé sont à retrouver sans plus tarder dans la boutique Les Adroits à Ambert. Coup de cœur assuré !

www.yonocto.com

 YONECTO  YONECTO

Tai-chi-chuan À ARLANC

Le tai-chi-chuan ne vous dit encore rien ? À la fois art martial et pratique spirituelle, cette discipline permet de travailler le souffle, l'équilibre et l'harmonie. À Arlanc, Sophie Agraphioty propose des cours toute l'année au Jardin pour la Terre, à la salle des fêtes et dès la rentrée de septembre, à Ambert.

06 50 48 34 06

www.autourdutigretaiji.com

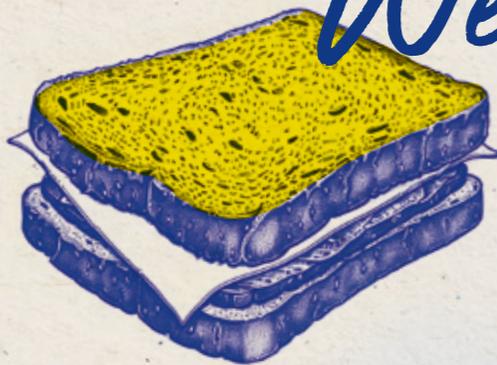
 [Autour du Tigre Tai Chi Chuan](https://www.facebook.com/autourdutigretaiji)

 [autour.du.tigre.taichi](https://www.instagram.com/autour.du.tigre.taichi)

UN SAVOIR-FAIRE QUI ENVOIE DU **pâté!**

Et le prix Richelieu de la tradition du 14^e Championnat du monde de pâté-croûte 2023 est décerné à... Antonin Roux ! S'il œuvre aujourd'hui dans les cuisines de La Mère Brazier à Lyon, notons qu'il est originaire d'Ambert Livradois Forez. Quand même !

L'Auvergnat Welsh Rarebit



PAR SAM WYDYMUS, ÉCOSSAIS ET CHEF DU RESTAURANT
« TERROIR63 » À OLLIERGUES

Ingrédients pour
4 personnes :

- 100 ml de lait
- 50 ml de Fornabera Ambrée (bière locale)
- 25 g de beurre
- 25 g de farine
- 150 g de vieux cantal
- 2 càc de sauce Worcestershire
- 1 jaune d'œuf
- 2 càs de moutarde ancienne
- 4 tranches épaisses de pain de mie (fait maison ou du boulanger – pas en sachet !)

1. Préchauffer le grill.
2. Faire chauffer le lait et la bière dans une casserole.
3. Faire fondre le beurre dans une autre casserole, ajouter la farine et laisser cuire 2 minutes (comme un roux).
4. Incorporer le mélange de lait chaud et de bière et cuire jusqu'à ce qu'il soit épais et brillant, en remuant constamment le mélange.
5. Retirer du feu et incorporer le fromage, la sauce Worcestershire, le jaune d'œuf et la moutarde.
6. Faire griller le pain des deux côtés, puis répartir le mélange de fromage sur les tranches. S'assurer que tout le pain grillé est couvert jusqu'aux bords.
7. Enfourner jusqu'à ce que les tartines soient dorées.
8. Servir avec une simple salade verte.

« J'adore utiliser des ingrédients locaux dans des recettes influencées par mon enfance britannique. Welsh Rabbit (ou Rarebit pour faire plus chic !) était un casse-croûte populaire mais assez copieux pour le déjeuner ou le dîner. Bizarrement, ce plat est très populaire dans les bistrotts et bars du nord de la France, peut-être plus qu'au Royaume-Uni ! »

09 77 39 65 26

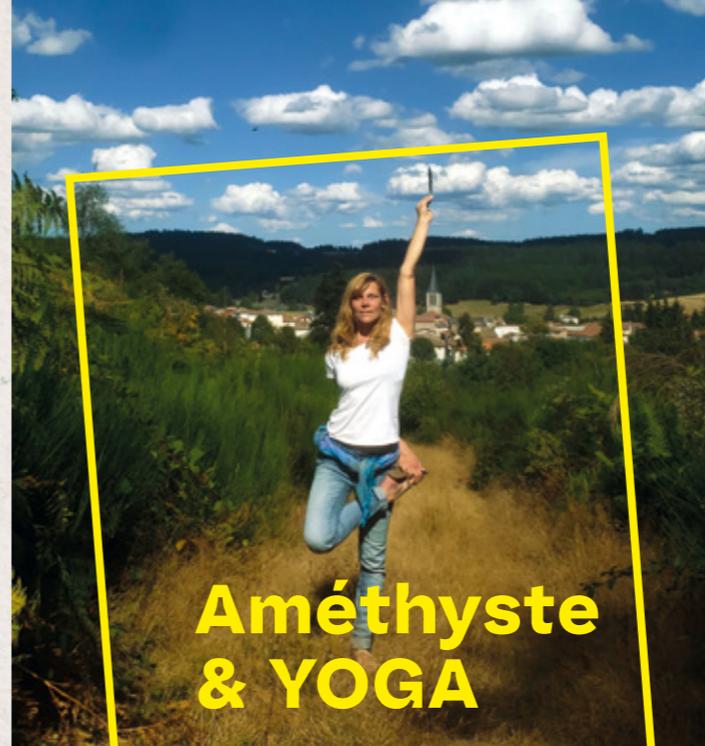
f Terroir63
i Terroir63

Avis aux gourmands cosmopolites !

Marilyn Simonin, en visite chez des amis thiolérois, a fait d'Ambert la terre d'accueil de son rêve : ouvrir une épicerie fine et salon de thé où spécialités du Var et locales se rencontrent, 7 rue de la Fileterie. Quand on dit que le territoire fait chavirer les cœurs !

www.odeuxterroirs.fr / 04 73 95 65 96

f O_deux_terroirs i o_deux_terroirs



Améthyste & YOGA

Marielle Van Der Meersch a deux passions : l'améthyste et le yoga. Alors pourquoi choisir ? Elle peint, sculpte, taille et polit les pierres qu'elle assemble en œuvres d'art. Elle propose aussi des cours de yoga, collectifs ou individuels, principalement sur Fournols et Saint-Germain-l'Herm.

Plus d'info : www.foret-amethyste.fr
marielleyogam@gmail.com
06 50 99 59 36

VIVE LE STOP !

Prix du carburant, manque de transports en commun, isolement, panne de véhicule... pas de panique ! L'Amicale du Bas-côté (basée à Saint-Amant-Roche-Savine) suggère une alternative simple et bienveillante : l'auto-stop ! Si le concept est connu de toutes et tous depuis longtemps, l'association va plus loin en proposant pléthore d'outils, d'astuces et d'activités autour de cette pratique : les bons réflexes, les endroits judicieux, le café stop (offert contre une anecdote !), la création de panneaux dédiés dans les communes du Livradois-Forez, mais aussi une cartographie de l'autoroute du stop !

N'hésitez pas à embarquer dans leur site internet www.vivelestop.fr qui regorge d'informations.

L'ÉCOLE DES ARTS DÉCO DE PARIS SINON RIEN !

Vous ne rêvez pas, même la prestigieuse École Supérieure Nationale des Arts Décoratifs de Paris pose ses valises chez nous, pour 3 ans minimum ! Face au succès de sa formation post-master « Design des Mondes ruraux » lancée en Dordogne, et soutenue par le ministère de la Culture, l'école souhaitait s'installer dans un petit coin du Livradois-Forez pour y étendre et appliquer les méthodes de design de services. Pour faire simple, ce programme d'un an mise sur la capacité du design à redynamiser les territoires. Étonnant, non ?

Dès la rentrée 2024, entre 6 et 8 étudiants, venus d'horizons divers – tant sur le plan géographique que professionnel – s'installeront à Ambert. Ils sillonneront le territoire d'Ambert Livradois Forez à la rencontre de celles et ceux qui vivent, travaillent et s'investissent ici, pour réfléchir et répondre à des problématiques qui nous sont propres au moyen de méthodes quelque peu innovantes, parfois même surprenantes. Les questions autour du pastoralisme, du tourisme vert et des territoires après neige seront probablement au cœur des réflexions. Affaire à suivre...



Plus d'infos : www.ensad.fr/fr/design-des-mondes-ruraux-0



VOUS RENCONTREZ DES DIFFICULTÉS POUR VOUS DÉPLACER ? GRÂCE AUX MÉDIATHÈQUES D'AMBERT LIVRADOIS FOREZ, LIVRES, CD, DVD, JEUX ET REVUES VIENNENT À VOUS ! EN VOILÀ UNE BELLE IDÉE !

Renseignements : 04 73 72 79 85



AMBERT
LIVRAOIS
FOREZ

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES

15 avenue du 11 Novembre, 63600 Ambert

04 73 72 71 40

accueil@ambertlivradoisforez.fr

www.ambertlivradoisforez.fr

-  Ambert Livradois Forez
-  Pep's Ambert Livradois Forez
-  ambertlivradoisforez
-  Communauté de communes Ambert Livradois Forez

On reste en contact !

*Ce magazine a été conçu
par et pour les habitant·es
d'Ambert Livradois Forez.
La Communauté de communes
anime ce projet, le porte
financièrement et c'est tout !*

ÉTIENNE GOUTTEFARDE p4

Artisan papetier

 le_dur_de_la_feuille

LE CROQUE JARDIN p10

Culture de légumes de saison

06 89 51 56 65

contact@lecroquejardin.fr

-  Le Croque Jardin
- app.cagette.net/lecroquejardin

SAFRAN D'AUVERGNE p10

Culture de safran

06 76 90 79 72

www.safrandauvergne.com

LES FLEURS DE LA MAISON BLEUE p12

Culture de fleurs coupées

06 09 86 04 97

lesfleursdelamaisonbleue@gmail.com

-  Les fleurs de la maison bleue
-  lesfleursdelamaisonbleue

LA FERME DES PÂTUREAUX p12

Élevage bovins

06 98 08 02 17 / 04 73 82 33 80

laetitia.convert@laposte.net

BRIDGET EMMITT p16

Cours d'anglais

07 50 34 17 59

bridget.emmitt@hotmail.co.uk

LES NEUF BOULEAUX p18

Chambres d'hôtes à Job

www.lesneufbouleaux.fr