

Depi's

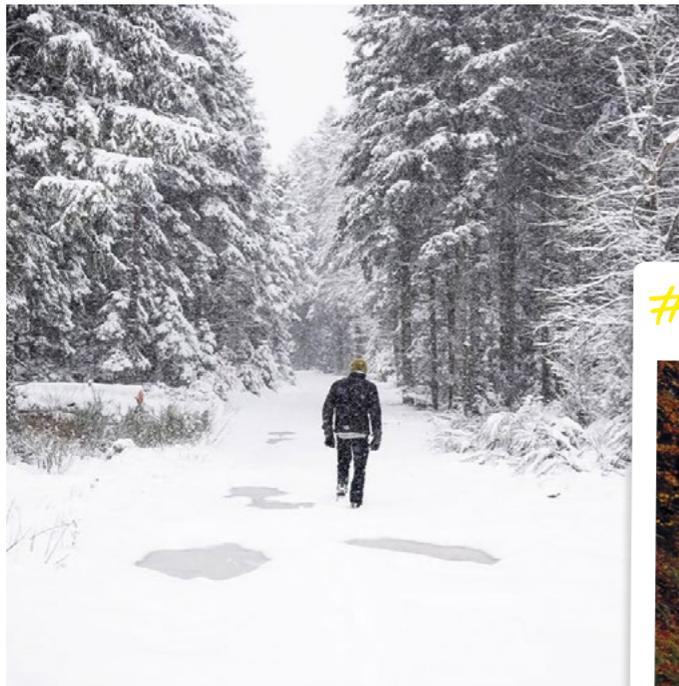
2025 / #8
MAGAZINE ATTRACTIF

9 | AMBERT
LIVRADOIS
FOREZ



#silence

jeantortille_pix



26 J'aime



Libre à vous d'explorer

#automne

lafabriquedecopeaux



163 J'aime

@ Mickael Fraisse

#derby

montbrizonkiteforez



LES GRANDS ESPACES RAPPROCHENT LES GRANDS ESPRITS

42 J'aime

@ Frederic Brassard

#rencontre

jeantortille_pix



16 J'aime

LETTRÉ À MON TERRITOIRE

Au Livradois-Forez, un jour, depuis Ambert, ville-gué,

Chères roches,

Vous me portez depuis que j'ai besoin d'être porté et avez porté avant ça ceux et celles qui m'ont pris dans leurs bras, celles et ceux qui les ont pris dans leurs bras avant ça.

Vous en portez d'autres. Sans doute vieillissez-vous. Sans doute disparaissent-ils pour certaines sous l'humus, et pour d'autres avez été effritées par l'ardeur du ciel et les pluies ruisselantes.

Je vous écris pour vous dire que vous n'avez pas toujours eu ce visage, rochers blanchis, rochers couverts, graviers dragués, halés par le ruisseau. Il est un temps où, femmes et hommes que vous portiez, vous rêvaient, et même s'endormaient chaque soir en imaginant votre sourire de forêts de résineux, vos fossettes-lit de Dore, creusant d'une douce balafre asséchée la vallée de vos visages.

Nous voyions poindre la Volpie qui pour nous, que vous portiez douces rouches, était l'éternel nord-est.

Nous n'imaginions pas que votre géographie puisse changer, que le temps qui nous a effacés puisse vous aussi vous toucher.

Je vous écris de ce temps. Je suis de ceux-là.

J'ai grandi en n'imaginant pas qu'un monde existe au-delà de vos montagnes. Comme vous me bouchiez la vue, vous étiez mon évidence et ma destination.

Sans doute l'êtes vous toujours, l'inévitable, incontournable destination que la mienne, vous l'êtes pour moi comme pour ceux dont je partage le souvenir reçu en héritage, pour avoir été portés par vous.

Chères roches, il a été des hommes et des femmes qui se sont portés les uns les autres, tour à tour, qui ont travaillé vos couvertures d'humus, vos sourires boisés, ont creusé des cicatrices-fines-Bief sur vos contours, qui ont façonné moins puissamment que vous ne le faites vous-mêmes mais plus sensiblement pour leurs pairs, votre beauté. Ils m'ont porté. Ils me l'ont dit.

Je suis de ceux-là. Je vous écris de ce temps. Vous souriez de forêts de sapins, de douglas, de cèpes discrets et rares, vous chantiez de merles et de moineaux, des eaux secrètes du petit ruisseau que je connais.

Je vous écris pour vous dire que nous vous rêvons, nous entendons, et secrètement peut-être, inconsciemment sans doute, vous remercions.

Vous le saurez, et vous souviendrez.

A quelques mètres au-dessus de vous et avec amitié,

Étienne Russias

SOMMAIRE

- 03 Lettre à mon territoire / Étienne Russias
- 04 Énergie positive / Guillaume Ringot, le vélo dans la peau
- 07 Énergie positive / Thomas Guilly, pour l'amour du clocher de son village
- 10 Atouts fertiles / Les moulins du territoire
- 16 100 % attractif / Marilyn Simonin
- 18 100 % attractif / Craig et Olivia Hughes
- 20 Pep's et leurs petits secrets

COURS

Directeur de la publication : Daniel Forestier
 Rédactrice en chef : Gaëlle Goigoux
 Conception-rédaction / création et mise en page : J'articule
 En couverture : Xavier Omerin

Crédits photo : Lotfi Dakhli, Ambert Livradois Forez, Les Fleurs de Suzanne, A.S.O_Charly Lopez, Yann Jouan

Impression : Imprimerie Cavanat, en 17 000 exemplaires, sur papier issu de forêts gérées durablement - imprimerie labellisée IMPRIMVERT

Guillaume Ringot nous attend dans sa petite maison en pierres située en plein bourg de Valcivières, à 850 mètres d'altitude. L'automne est là, accompagné de ses premiers frimas. Il a allumé le poêle pour nous accueillir et le tutoiement s'installe aussitôt, naturellement.

Guillaume

Ringot

*Le vélo dans
la peau*

« J'aime ce coin. Les Hautes-Chaumes du Forez, ces paysages de landes où les vaches paissent, m'ont toujours aimé. Alors je me suis échoué ici ! » Guillaume rit de bon cœur. Le sourire est franc, la tenue sportswear et décontractée, tee-shirt et pantalon de toile. Le quarantenaire sportif a découvert le territoire en 2003, quand il s'est retrouvé moniteur de vélo à Aubusson-d'Auvergne. Presque 20 ans plus tard, en juillet 2021, il a atterri à Valcivières, « le village qui a le plus le caractère de montagne », selon lui. Une terre bénite pour le vélo, au milieu des éléments naturels, avec peu de trafic. Le vélo, Guillaume l'a dans les tripes depuis tout petit : « À vélo, on est en mouvement et on fait des rencontres facilement. » Le vélo, c'est une philosophie de vie, une façon de se déplacer sans utiliser d'énergie, de voyager, se lancer des défis avec des compétitions... C'est aussi sa casquette professionnelle. Tous les jours, il enfourche son vélo cargo électrique pour descendre les 10 km qui le séparent d'Ambert, où il a découvert une vraie vie locale. Là, il poste les colis des commandes passées sur son site internet.

DU MATÉRIEL ET DES VÉLOS HAUT DE GAMME

Guillaume ne tarde pas à nous montrer son atelier pour faire taire notre impatience. Il a transformé sa cave, toute petite et basse de plafond. « Heureusement, je ne suis pas grand, 1,73 m », sourit Guillaume qui aimerait un local plus confortable, pourquoi pas fabriquer un atelier en bois face à sa maison. L'atelier est séparé en deux parties, la première avec l'établi en bois où ses outils sont parfaitement alignés, la seconde sous la cave voûtée où cinq vélos sont en cours d'assemblage. Ils ont pris la place de la Fourme d'Ambert, qui y était autrefois fabriquée. Le passionné monte des vélos sur mesure, à la carte. Mais son activité principale, c'est le site de e-commerce, larouedynamo.com. Il y vend tout le matériel qui tourne autour du moyeu dynamo, c'est-à-dire qui produit de l'électricité en roulant et permet d'alimenter les phares du vélo, un GPS, recharger un téléphone...

Une niche même si la dynamo existe depuis un siècle. Guillaume importe aussi des selles haut de gamme de Californie pour des passionnés de longue distance : « Ce sont les seules au monde où l'on n'est pas en appui sur les ischions. » Des produits assurant confort et efficacité.



PARTIR SOUVENT ET PRENDRE LE TEMPS

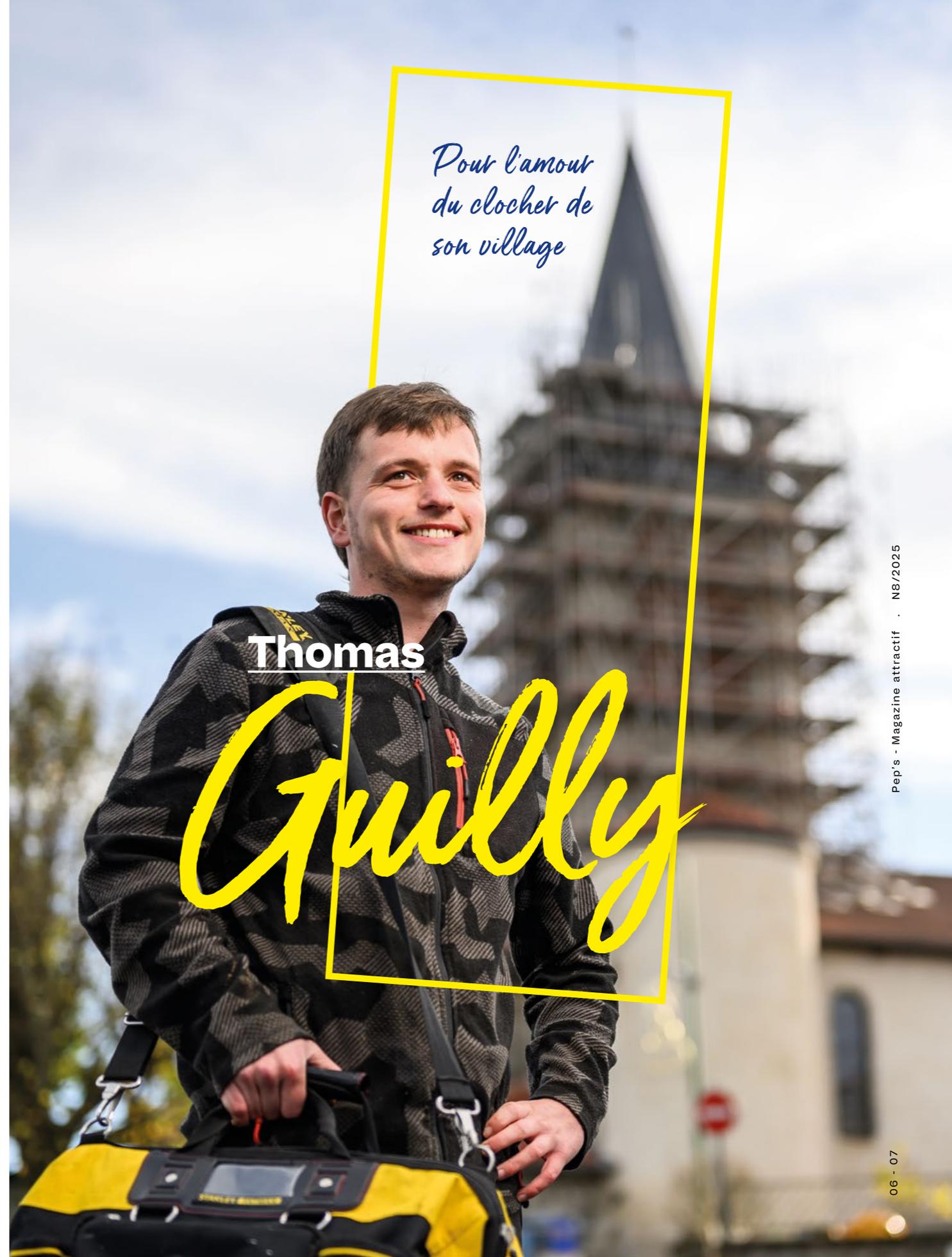
« Générateur d'électrons libres », c'est le slogan de sa boîte. C'est aussi la façon de penser de ce ch'timi d'origine, qui a pas mal bourlingué, Picardie, Franche-Comté, Massif du Pilat... « J'aime bien le changement et je m'ennuie vite, chaque changement correspond à l'envie de faire autre chose. » Vendeur en magasin de vélo, patron ou salarié, Guillaume n'a plus envie d'être enfermé dans un magasin avec des horaires contraints, mais de bosser à sa guise : « La liberté, c'est de choisir ta prison. » Sa prison, c'est le territoire d'Ambert Livradois Forez, une région préservée de l'urbanisme et une activité à distance, lui permettant de partir 20 minutes, une journée, une semaine. Pour jouir de son temps : « C'est notre bien le plus précieux. » Guillaume veut avoir le luxe de partir en vadrouille ou participer à des courses de 500 à 3 000 km, comme la célèbre cyclo sportive « Les Copains » en juillet, 780 km autour de l'Auvergne. La semaine prochaine, il va distribuer des lettres à vélo à Châtel-Guyon et Dijon, des « messages importants et pas urgents » via l'agence des facteurs humains. C'est un collectif de facteurs bénévoles qui livrent des lettres en main propre au gré de voyages lents et décarbonés.

“

Le vélo donne du temps à la réflexion et redonne son importance au temps, une nécessité pour ne pas se perdre dans cette course contre la montre.

DÉCROÎTRE POUR REVENIR À L'ESSENTIEL

Guillaume est persuadé que la seule issue à l'humanité, c'est de ralentir, stopper cette course effrénée qui génère trop de consommation d'énergie. Il a essayé de vivre sans voiture pendant un an, mais cela l'a obligé à faire une croix sur certaines interactions... « La voiture est un outil pratique mais pas utilisé à bon escient. Si j'avais une baguette magique, je ne mettrais que des bus sur les routes. » En attendant, Guillaume participe aux réunions sur les aménagements, à l'atelier de vélo d'Ambert... Il a organisé le record du vélo d'appartement à la salle des fêtes du village, avec un relais pendant 6 heures. Le prochain ? Un record d'aviron d'intérieur le 25 janvier 2025. Une idée loufoque de record pour s'amuser au cœur de l'hiver. Et réfléchir ensemble au monde que l'on voudrait laisser.



Thomas

Guilley

Thomas Guilly est un enfant du pays. Le jeune homme de 19 ans, la tête bien remplie, trace sa route et sait où il veut aller. Apprendre, restaurer, redonner vie au patrimoine, l'artisan couvreur zingueur en devenir a le sens du détail, surtout quand il rénove le clocher de son village natal, Saint-Germain-L'Herm.

Aujourd'hui, le vent s'est levé et nous fouette les joues. Thomas nous reçoit à l'intérieur, dans la chaleur du foyer de son école, là où il retrouve ses camarades de classe pour discuter, boire un café ou jouer au billard. L'allure est simple, jeans baskets, tenue adéquate pour aller en cours. Arrivé en retard, il s'excuse. C'est un peu la course, car l'apprenti vient de récupérer ses vêtements et sa boîte à outils, grignotant sur sa pause déjeuner. Cette semaine, Thomas est à l'école au BTP CFA de Haute-Loire à Bains, près du Puy-en-Velay, où il suit une mention complémentaire de zingueur. Ils sont seulement trois dans sa spécialité, dont la mission future sera d'assurer l'étanchéité et l'isolation thermique en dessous des toits. Un métier ancestral qui a de l'avenir, où Thomas apprend à manipuler le zinc, le cuivre et le plomb comme personne ! Le reste du mois, il pratique aux côtés de professionnels du métier. Dernièrement, il était encadré par Maurice Nailler, une entreprise de charpente et couverture

spécialisée dans la restauration du patrimoine bâti basée à Clermont-Ferrand. « C'est là que je voulais travailler, les chantiers sont intéressants car on travaille sur des monuments historiques », apprécie Thomas. Son livre de chevet n'est autre que « le traité de couverture », indispensable selon lui pour comprendre le type de pose qu'il faut pour chaque pente, comme mettre le bon angle pour l'arête d'intersection de deux versants de toiture...

DOUÉ DE SES MAINS

Thomas déroule un parcours peu classique. Il est l'un des rares de sa promotion à avoir le bac en poche. « J'ai passé un bac professionnel technicien constructeur bois. Puis, j'ai bifurqué dans la couverture et j'ai passé un CAP de couvreur à Massiac dans le Cantal, en 1 an, que je complète avec la Mention zinguerie. » Pendant les vacances scolaires, le jeune homme a eu la chance de travailler avec Geraud Verne, un artisan installé à Condat-lès-Montboissier. C'est là qu'il a découvert l'univers de la couverture : « Après la charpente, on fait la couverture. C'est un ensemble de choses qui me plaisent : on touche plus de matériaux, il y a un esprit d'équipe et j'aime être dehors. » Pas facile tous les jours, surtout quand les intempéries jouent les trouble-fête : « C'est agréable dès qu'il y a un rayon de soleil ! D'autant que la vue est belle sur le territoire d'Ambert Livradois Forez, surtout entre ciel et terre. »

LA RESTAURATION DU CLOCHER DE SON VILLAGE

Thomas a grandi à Saint-Germain-L'Herm, un village de 500 âmes qu'il rejoint dès que l'occasion se présente, pour voir ses parents, profiter des bons moments et – dernièrement – pour travailler sur un chantier pas comme les autres : la restauration du clocher de l'église romane du village. Perché sur un échafaudage à plus de 50 mètres de haut, il changeait, au côté de trois autres ouvriers, toutes les ardoises qui recouvraient le toit, au moins 10 000 ! « On avait déjà ouvert quatre palettes de 2 000 ardoises et ce n'était pas fini », confie Thomas qui restaurait aussi les abat-sons en bois, les lames inclinées vers le bas qui favorisent la diffusion du son des cloches, pour que le village les entende tinter. Lorsque le bruit du marteau et de l'enclume commençait à résonner dans les rues, les passants aux aguets venaient saluer Thomas, l'enfant du pays.

“

Tout connaître, ce n'est pas possible... Mais j'aime rechercher, aller voir dans les livres comment les artisans travaillaient dans le passé, puis m'appliquer au maximum pour restaurer ces lieux pleins de charme.



« C'est super sympa de travailler sur l'église de son village, les gens me reconnaissent et me saluaient, mes parents aussi depuis la maison, mais elle était un peu loin pour que je les voie ! En tout cas, ce chantier a suscité des discussions. C'était l'un de mes préférés, j'y ai mis tout mon cœur ! »

PARFAIRE SES COMPÉTENCES

Manuel, minutieux, fort en géométrie, organisé, Thomas aime tutoyer les sommets avec des toits pas communs. Le jeune couvreur zingueur a déjà participé à la restauration du clocher de l'église de Saint-Étienne-sur-Usson en tuile canal, ou celle de la tour de l'abbaye de Montpeyroux en ardoise. Des monuments qui accrochent le regard dans le paysage.

Il est 13h30, la cloche a sonné (celle de l'école), Thomas demande à sa prof de maths s'il peut terminer notre échange. Elle n'y voit pas d'inconvénient, il n'a pas besoin de repasser les matières théoriques. La suite, Thomas l'envisage toujours sur le chemin de l'apprentissage. Il souhaite passer un brevet professionnel de couvreur pour parfaire ses techniques, à l'école de Marciac, et en alternance dans une autre entreprise, pour « élargir les horizons ». Toujours entre ciel et terre.



Les moulins, une richesse du patrimoine local

Ils racontent un pan de l'histoire économique du territoire. Les moulins, avec leurs roues qui tournent au fil de l'eau, ont permis de remplacer peu à peu la force de l'animal et de l'homme et ont préfiguré l'industrie d'aujourd'hui. Moulins nourriciers ou moulins à papier, notamment dans les vallées verdoyantes de Lagat ou de La Forie, ils constituent un patrimoine emblématique qui émerveille toujours. Un pont entre le passé et le présent. Des habitants et des entreprises, gardiens de ces lieux séculaires, perpétuent leur savoir-faire ancestral ou les font revivre autrement.

Beaucoup ont disparu, d'autres ont résisté, témoins d'un riche passé, d'un artisanat ancestral exploité le long des rives des nombreux cours d'eau du territoire. Les habitants portent les moulins dans leur cœur, chacun ayant eu un parent ou un aïeul qui a travaillé dans l'un d'entre eux.

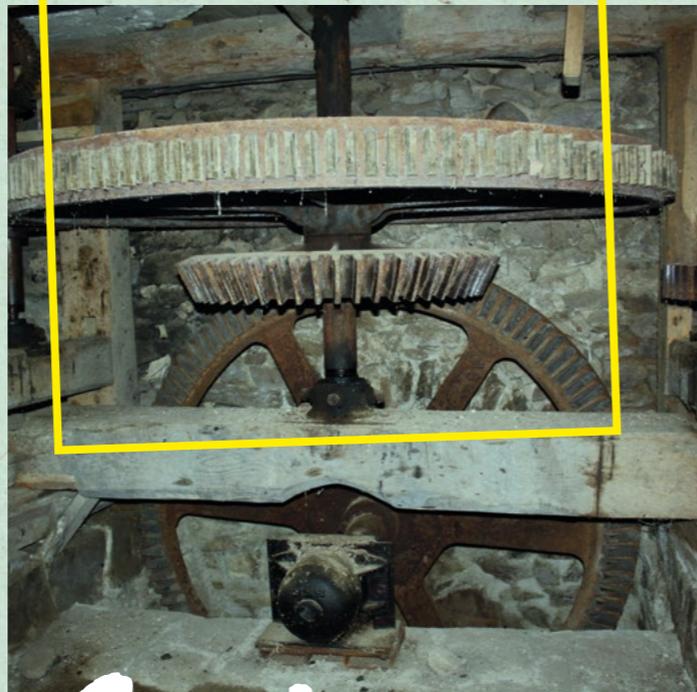
L'apparition des moulins à eau en France remonte au X^e siècle, au milieu du Moyen Âge. Leur nombre a fluctué en fonction de la population et a brusquement chuté à partir de 1850, au moment de l'arrivée de la vapeur, de l'énergie, de l'ère industrielle. « Un moulin à eau, c'est un petit bâtiment en forme de cube posé sur la berge d'un ruisseau, avec une roue à "rodets" qui tourne à l'intérieur à l'horizontale. Au XIX^e siècle, certains moulins se sont agrandis avec des roues verticales à augets », retrace Jean-Louis Boithias, historien amoureux de ce patrimoine et qui lui a consacré un ouvrage.

La plupart des moulins étaient nourriciers et fabriquaient de la farine. Chaque village en possédait une vingtaine, on en comptait 2 000 sur le territoire, 1 000 autres étaient dédiés à d'autres activités : on pouvait écraser des noix pour faire de l'huile, foulonner des tissus, fabriquer de la féculé de pomme de terre, brasser le houblon pour faire de la bière...

La région d'Auvergne a aussi été l'une des premières à fabriquer du papier en France au cours du XV^e siècle, grâce à des dizaines de rivières et ruisseaux à l'eau très pure permettant d'obtenir un papier de grande qualité. Une longue tradition papetière de plusieurs siècles marquée par plus d'une centaine de moulins à papier dans la seule région d'Ambert ! De grandes familles, Vimal, Dupuy, Goubeyre, les dirigeaient dans chaque vallée (Valeyre, La Forie, Chadernolles), transmettant leur savoir-faire artisanal de génération en génération.

UN SAVOIR-FAIRE À PERPÉTUER

Même si les techniques et savoir-faire ont évolué avec la transformation de l'outil de travail, les méthodes ancestrales préservent une part d'authenticité. À Doranges, le moulin de Piers, du XV^e siècle, est le dernier de la vallée de la Haute-Dore à fonctionner avec des mécanismes anciens, sous réserve d'un apport en eau suffisant. Au fil du temps, il y a eu jusqu'à 14 moulins dans ce village qui culmine à 1 100 mètres d'altitude. Aujourd'hui propriété de la Communauté de communes Ambert Livradois Forez, il est en rénovation pour être mis à la disposition d'agriculteurs locaux qui font des céréales. Le projet comprend aussi des visites guidées pendant l'été (sans le faire tourner, faute d'eau) et des journées d'animation autour de la rivière, de la faune, de la flore et du bâtiment, pour faire découvrir les techniques et la fabrication, mais aussi se laisser embarquer par ce milieu propice à la balade, la poésie, la peinture...



LES JOLIS PAPIERS DE RICHARD DE BAS

Autre survivant d'un savoir-faire incomparable, le moulin à papier Richard de Bas, à Ambert, est classé monument historique depuis 1983 et entreprise du patrimoine vivant. Il est le dernier en Auvergne à produire encore 200 feuilles par jour à la main pour les éditeurs, artistes et amoureux de beaux papiers, et à répondre aux commandes du monde entier. Il fournit aussi ces papiers que l'on garde précieusement comme souvenirs : faire-part de mariage, baptêmes, cartes d'anniversaire, papier à lettres... Avec d'autres moulins de la région, il a fourni en papier l'Encyclopédie de Diderot et d'Alembert. « Il y a encore tout l'outil pour fabriquer, l'activité ne s'est jamais arrêtée. Le papier, c'est un métier que l'on n'apprend pas à l'école, mais au moulin. Je suis toujours épatée quand je vois une feuille de papier sortir de l'eau et se solidifier », confie Patricia Bardot qui préside à la destinée du moulin avec son compagnon, Pascal Toupin, entrepreneur dans le bâtiment, et leur fille Chloé, depuis février 2024.

Dès son arrivée, la famille, passionnée par l'histoire et le patrimoine du moulin, a entrepris des travaux pour permettre l'accessibilité au site. Les projets fusent pour que « le moulin redevienne un lieu de vie tout en gardant son âme ». Après 82 ans dans la même famille,

“

Les chiffons étaient importés de Bourgogne et les papiers exportés dans le monde entier. Cette tradition papetière mérite d'être reconnue comme patrimoine mondial de l'humanité.

JEAN-LOUIS BOITHIAS



c'est une nouvelle page qui s'écrit. L'ancien propriétaire Emmanuel Kerbouc'h, petit-fils de Marius Péraudeau, qui avait repris le site en 1941, est resté comme salarié pour transmettre ses secrets de fabrication. « Les chiffons de lin, coton, chanvre ne sont plus broyés pendant 36 heures comme dans le temps, car la mécanique est trop fragile, donc tout arrive en pâte sèche reconstituée dans une "pile hollandaise". Lors des ateliers, les visiteurs mettent la main à la pâte pour fabriquer leur feuille de papier comme dans le temps. Ils sont toujours surpris par le résultat », sourit Patricia Bardot. L'été, le moulin produit, et ce depuis 1950, du papier à inclusions florales inspiré des techniques ancestrales de Madagascar. En revisitant cet art, Marius Péraudeau a contribué à la renommée internationale du site. En plus des ateliers pour les familles et scolaires, le moulin possède désormais une buvette salon de thé où les gens viennent partager un moment. Des animations ont lieu régulièrement. Pour ceux qui ne peuvent venir, les propriétaires projettent d'aller dans les écoles, Ehpad, Esat avec leur camion-musée pour montrer comment on fabriquait le papier avant. Une vraie nouveauté ! « Le partage du savoir-faire est quelque chose qu'il faut préserver », assure Chloé.

patrimoine

LIEUX D'HISTOIRE ET DE VILLÉGIATURE

Au moulin de la Passerelle, au lieu-dit Barrier dans le village de Grandrif, à quelques kilomètres à l'est d'Ambert, Christine Miller et Nourredine Zennaf n'en finissent pas d'être étonnés par le riche patrimoine qu'ils ont entre les mains. « Nous continuons de découvrir ce moulin depuis que nous l'avons acheté en 2003. Nous cherchions un lieu patrimonial, authentique, pour le faire vivre avec des chambres d'hôtes. Nous ne savions pas que nous y organiserions des visites historiques », livre Christine. Quand ils découvrent le site, un jour de novembre pluvieux, c'est une grosse friche pas très attirante, mais c'est le coup de foudre. Archéologue de formation, Christine découvre des indices particuliers, un moulin à meule d'après Révolution, précédé d'un moulin à épingles pour épointer les épingles des dentellières, une minoterie construite sur des fondations immenses, précédée de deux moulins à meule et un moulin à huile. « Aidée par des lectures et des personnes-ressources, j'ai remonté 400 ans d'histoire. Au fur et à mesure des nettoyages, j'ai fini par ouvrir des trappes qui ont révélé le passé. C'est un lieu atypique avec une histoire incroyable de moulins bâtis les uns sur les autres. » Après avoir créé deux chambres d'hôtes dans le grenier avec vue imprenable sur la vallée, la rivière et le moulin, Christine et Nourredine ont réutilisé la passerelle qui servait à l'époque pour conduire les sacs de graines jusqu'à la minoterie. Elle mène à la chambre du meublé de tourisme, aménagé à la place du bâtiment où étaient stockés les sacs de grains et de farine. Les hôtes et visiteurs découvrent avec beaucoup de curiosité ce lieu à part, les systèmes de poulies et autres techniques, même si la roue ne tourne plus pour le moment. Ils se ressourcent dans ce havre de paix, près de la grande rivière, le Grand Rif, bercés par le chant des cascades.

UN PATRIMOINE À SAUVER ET REFAIRE VIVRE

Au moulin de Nouara, voisin de Richard de Bas, on ne fabrique plus de papier. Pourtant le hameau a connu jusqu'à 7 roues aux XVII^e et XVIII^e siècles. Mais il a eu aussi plusieurs vies, de moulin à papier

Transmission

Sur le chemin des papetiers

Pour découvrir les moulins du Livradois-Forez, se plonger dans leur riche histoire, quoi de mieux que de s'aventurer sur le chemin des papetiers ! Ce circuit thématique, au départ d'Ambert, emmène le visiteur sur les traces des papetiers grâce aux différents moulins qui jalonnent le parcours, témoignant de la fabrication du papier chiffon qui, dès la fin du XV^e siècle, fit de cette vallée l'un des berceaux de la papeterie française. Ces anciens moulins à papier sont de grandes bâtisses en granit, soutenues par des contreforts en pierre, et surmontées par un dernier étage en bois, faisant office de séchoir. Durant trois siècles, les moulins du pays d'Ambert ont fabriqué un papier blanc utilisé pour l'impression des livres et des estampes à destination de l'Europe entière. Au XXI^e siècle, un seul moulin poursuit son activité grâce à sa roue toujours en fonctionnement : Richard de Bas. Le chemin des papetiers offre aussi une lecture du paysage originale mariant nature, patrimoine et création artistique : le randonneur découvrira le paysage de nuit, une vision à 360° et des effets photographiques en light painting, le cycle de l'eau, les échanges entre les arbres, et les filigranes, symbole du maître papetier. Il s'immergera dans le monde végétal par le chant du noisetier, de la reine-des-prés, du chêne... Grâce à la musicothérapie botanique, les végétaux offrent aujourd'hui à nos oreilles leur harmonie sonore !



à moulin à farine, puis à colonie de vacances de 1952 à 2003. Xavier Omerin, issu d'une longue lignée d'industriels spécialisés dans la tresse, puis les câbles électriques, a voulu faire revivre ce lieu emblématique du patrimoine culturel, industriel et historique de la région. « Il était fermé et méritait d'être sauvé. L'idée était de le rouvrir à tous les publics, en créant un centre touristique et culturel pour accueillir aussi bien des masterclass que des classes vertes, des associations, des entreprises, des spectacles dans notre magnifique auditorium. » L'entrepreneur a créé une fondation pour concrétiser son projet d'intérêt général et patienté longtemps. Après des années de travaux menés par des entreprises locales, le moulin a réussi sa mue et ouvert en juillet 2022. « Les travaux ont été suivis par beaucoup d'anciens colons, amoureux des lieux. Certains ont acheté une maison dans les parages », glisse le président de la Fondation, dont la famille est liée à ce moulin depuis longtemps : « Le premier entrepreneur de la famille, Jacques Omerin, a créé une entreprise de tresses et passementeries en 1906. Avant cela, il était meunier au moulin de Nouara puis fabricant de perles à Valeyre. »

Le moulin, restauré dans un esprit de conservation des traceurs historiques, marie tradition et esprit contemporain. Une scénographe et une décoratrice ont réinséré les objets des différentes époques, les poutrelles,

les objets réalisés par les enfants de la colonie... Le moulin à farine a été restauré, le bief rouvert, les meules réparées, une roue réinstallée. « C'est un Phoenix qui renaîtra toujours de ses cendres », disait le père Duval qui dirigeait la colonie. Sur la devanture, deux cœurs entrelacés rappellent ceux de l'emblème dans le filigrane de la famille de papetiers Gourbeyre qui a tenu ce lieu sur dix générations.

“

Ces projets plaisir sont menés grâce à la passion des propriétaires de ces moulins, qui veulent les sauvegarder, les offrir au plus grand nombre, mais aussi contribuer à faire rayonner et mieux connaître la région.

Marilyn Simonin



6 SEPTEMBRE
2022. MARILYN
SIMONIN OUVRE
AU CŒUR
D'AMBERT SON
ÉPICERIE Ô
DEUX TERROIRS
ET RÉALISE
UN RÊVE.



“ J'aime recevoir comme à la maison, dans la bonne humeur. Après avoir poussé les portes saloon, on peut prendre place dans les confortables fauteuils bleu et vert sur l'estrade, à l'entrée de la boutique. Si on veut, on peut aussi s'installer au fond dans la partie salon de thé. Mais le rayon de soleil qui perce, à l'entrée, est agréable.

Côté boissons, j'aime proposer du choix : un café en grains acheté directement auprès du torréfacteur L'Amphore à Ambert, des thés, des tisanes, du chocolat, du cappuccino, sans oublier les boissons fraîches, jus de fruits, limonades et sirops, le tout artisanal. Dès le départ, j'ai voulu créer un salon de thé pour offrir de l'écoute, de la chaleur humaine, que les gens s'installent et qu'on papote. C'est super, j'ai déjà des habitués qui apprécient de venir ici et les bons produits de terroir, de l'Auvergne ou de mon Var natal.

Je suis fin gourmet, j'ai toujours aimé cuisiner les produits des artisans du Cannet des Maures, une petite ville entre Draguignan et Toulon où je vivais avant, à la campagne.

Cette idée de boutique trottait dans ma tête depuis longtemps, après douze ans comme auxiliaire vétérinaire puis cinq ans comme ambulancière, dans le soin aux autres.

*C'est un énorme
changement de vie !
J'avais envie depuis
très longtemps de
travailler avec des
producteurs, mettre
en valeur leur
savoir-faire.*

Mais j'avais envie de changer, de créer, et d'un autre décor. Alors j'ai quitté mon job en mai 2021 et j'ai entrepris les démarches à la fois dans le Sud et dans le centre de la France, encouragée par des amis qui habitent Thiolières. Lui est Auvergnat, elle du Sud. Ils m'ont dit : « Pourquoi tu ne le ferais pas ici ?! » J'ai commencé à faire des recherches et toutes les portes se sont ouvertes... J'ai rencontré des personnes à l'écoute et enthousiastes. Je suis venue cinq fois en Livradois-Forez en un an et j'ai pleuré à chaque départ ! Je suis tombée amoureuse du coin. C'est très oxygénant, la nature est magnifique et les Ambertois chaleureux. Tout s'est fait naturellement, c'était le bon moment... Je me sens à ma place ici, c'est une région où l'on se ressource.

Depuis le 10 septembre 2024, l'épicerie fine s'épanouit dans un nouveau local lumineux et mieux placé, place de l'Hôtel de Ville après avoir été rue de la Fileterie. Les étals en bois qui mettent en valeur les pépites locales et varoises sont toujours là. Côté Auvergne, j'ai mis à l'honneur le fromage comme la Fourme d'Ambert et le Saint-Nectaire, les volailles fermières, les filets de truite fumée, les bières artisanales et vins, la farine, les pâtes et huiles du moulin de la Ribeyre... Du Sud, j'ai rapporté des Côtes de Provence de la Bastide de Fave, un petit domaine en bio, de l'huile d'olive extra, des tartinales, des soupes de poisson. Depuis peu, je fais aussi point relais pour Poissaille, un regroupement de pêcheurs responsables de toute la France. Je propose également des fruits et légumes frais, des savons et de la cosmétique naturelle zéro déchet. Derrière chaque produit, c'est une belle rencontre avec des artisans passionnés. Comme au marché sur la place, où je me rends chaque jeudi ! Je suis attachée à ce territoire vrai, authentique et je suis ravie d'en être l'ambassadrice à ma manière.

Ma maman m'a suivie dans cette nouvelle vie et s'est installée ici en juillet 2023. Depuis, j'ai aussi trouvé l'amour. Que demander de plus si ce n'est un peu plus de visiteurs dans ma boutique ?

Quand la boutique est close, j'adore me promener dans la forêt accessible à deux pas de la ville, passer des bons moments en compagnie de mes amis et de ma famille. Je m'adonne aussi au Qi Gong, de la gymnastique énergétique chinoise, une manière de faire une pause et prendre soin de moi.

ORIGINAIRES D'AFRIQUE DU SUD, CRAIG ET OLIVIA HUGHES SONT TOMBÉS SOUS LE CHARME DU PETIT VILLAGE AUTHENTIQUE DE FOURNOLS OÙ ILS HABITENT AVEC LEUR FILLE DE 11 ANS. ILS FÊTERONT LEURS DIX ANS DE VIE ICI EN 2025 ET NE S'IMAGINERAIENT POUR RIEN AU MONDE AILLEURS.

Craig et Olivia Hughes



“

ici, tout est absolument magnifique ! La campagne, la forêt, les étangs, les lacs, le brouillard du matin, le silence. On ne se verrait pas ailleurs. Nous sommes chez nous. Mes parents (ceux de Craig) ont choisi d'habiter en France pour leur retraite et résident à Saint-Amant-Roche-Savine. Nous leur rendions souvent visite avant de venir nous installer ici, à Fournols, qui compte 300 habitants. Notre maison est au cœur du bourg en face de l'église : les cloches rythment notre journée.

Nous avons un peu peur de nous expatrier, mais les habitants ont été super accueillants. Nous avons dû laisser une partie de notre famille à Pretoria, la capitale de l'Afrique du Sud, mais la vie est devenue dangereuse là-bas.

Dès notre arrivée sur le territoire, en juin 2015, nous avons eu envie de nous intégrer, de faire partie de la commune. Quand on s'investit dans un petit village, on n'est pas noyé comme dans une grande ville, c'est apprécié. Alors nous avons

créé avec des amis une association « Fournols Envie » pour faire vivre le bourg, proposer des activités pour les enfants, Halloween, repas de Noël... L'an prochain, nous souhaitons organiser un festival autour d'un troc de vêtements, avec des causeries sur l'utilisation et le réemploi des textiles, en faisant venir des couturières avec leurs machines à coudre pour initier les visiteurs, montrer comment on peut réparer, transformer les habits...

Ce qui nous plaît par-dessus tout dans la région, c'est le sens de la famille. Elle est au centre de tout. Nous apprécions que les gens soient autant attachés aux traditions, aux repas en famille le dimanche... Dans le métier de photographe que j'exerce, je me suis d'ailleurs spécialisé dans les photos de famille et les moments importants de la vie, baptême, communion, mariage. J'aime aussi immortaliser les événements qui animent le territoire comme les festivals de musique. Les spots sont incroyables, le Mont-Dore, le Puy de Sancy, le col du Béal avec sa vue à couper le souffle sur les Hautes-Chaumes ou le col du

Chansert. Les Hautes-Chaumes nous font penser aux highlands d'Écosse, c'est joli, sauvage, battu par les vents, la neige, avec des conditions parfois extrêmes. Passer du temps à parcourir la forêt pour photographier les animaux, biches, faisans, papillons, abeilles, est aussi un grand plaisir...

Peu de monde connaît ce coin de paradis qu'est le Puy-de-Dôme, cette beauté offerte à tous, pas comme en Angleterre où nous avons aussi vécu. Beaucoup de parcs y sont privés. Bientôt, Neale James, photographe à l'origine du podcast The photowalk, va organiser une rando photo sur le territoire d'Ambert Livradois Forez avec des photographes du monde entier. Nous allons faire une reconnaissance aux beaux jours.

Olivia est aussi artiste : elle fait de la peinture à l'huile, adore les natures mortes et s'est tournée récemment vers les portraits. Elle s'intéresse à présent aux paysages, inspirée par mes photos. Car elle partage le même goût pour les paysages qui lui plaisent énormément. L'idée, c'est que je parte en reconnaissance, pour trouver le bon lieu, la bonne lumière, ensuite, elle sortira ses pinceaux en plein air pour capturer le moment.

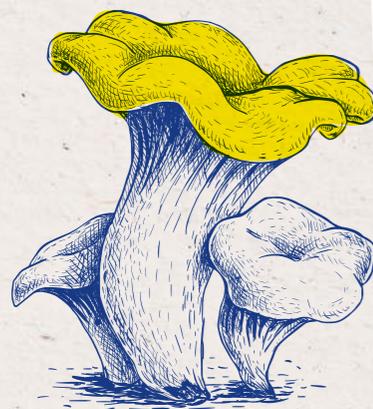
Peu de monde connaît ce coin de paradis, cette beauté offerte à tous.

”

35 KG DE CHAMPIGNONS

en une seule balade et en un temps record, c'est le formidable exploit d'un habitant du territoire ! Pour connaître les coins à champignons, rendez-vous...

Nulle part, secret le mieux gardé de l'histoire !



Devenir berger, LE TEMPS D'UNE LECTURE

Une saison avec le berger des Hautes-Chaumes, c'est le titre de l'ouvrage réalisé par Gérard Rivollier, ancien journaliste de France 3 et passionné par les plateaux d'altitude du Forez. Paru le 2 octobre dernier, il dresse, sans cliché, le portrait d'un berger « nouvelle génération », celui d'Esteban Guéneuc. À lire absolument !

UNE BELLE RECONNAISSANCE POUR LE GAEC des Beaucerons

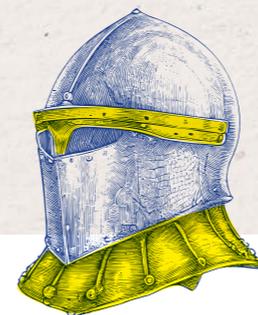
La toute première édition des Trophées de l'Agriculture du Puy-de-Dôme, organisée par La Montagne lors du Sommet de l'élevage, a tenu toutes ses promesses. Ce rendez-vous a été rythmé par des histoires familiales enthousiasmantes et des aventures humaines inspirante avec un objectif clair : promouvoir l'agriculture départementale. Parmi les nommés, deux fermes emblématiques du territoire : le GAEC de Piedfroid à Tours-sur-Meymont, en lice pour le prix « Installation et Transmission », et le GAEC des Beaucerons à Bertignat, dans la catégorie « Création de Valeur et Performance Globale ». Ce dernier a d'ailleurs remporté le trophée tant convoité grâce à sa délicieuse production de Glace



QUAND JOUBERT S'INVITE DANS LARGO WINCH

Si vous avez vu le 3^e volet de la saga Largo Winch : Le prix de l'argent, alors vous n'avez certainement pas manqué la descente en luge mémorable du héros incarné par Tomer Sisley.

Un objet détourné puisqu'il s'agit en réalité d'un coffre de toit de la marque Polaire Select, appartenant au groupe ambertois Joubert. Un sacré coup de projecteur pour l'entreprise qui ne cesse de prouver la robustesse et la fiabilité de ses équipements. Test approuvé, même à toute vitesse !



UN MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE À ÉGLISOLLES !

C'est en 1997 que Pierre Chapuis, issu de la troisième génération d'armuriers, reçoit le prestigieux titre de meilleur ouvrier de France. Si la totalité des pièces est produite au sein de son entreprise à Saint-Bonnet-le-Château, Pierre habite, pour notre plus grande fierté, sur la commune d'Églisolles.

UNE ARRIVÉE FÉMININE À AMBERT !

C'est officiel, Ambert Livradois Forez, territoire « vélo » par excellence, aura le privilège d'accueillir le Tour de France Femmes avec Zwift ! Le jeudi 31 juillet 2025, le peloton fera étape à Ambert pour conclure une étape 100 % puydômoise. Ce parcours vallonné devrait donner l'opportunité aux meilleures coureuses de s'illustrer, avec des passages incontournables par le col de Chansert et le col du Béal. La fête promet d'être belle !

La Fashion Week À CUNLHAT

Après Paris et New York, la Fashion Week a fait escale à Cunlhat ! Si l'un des objectifs était de dénoncer l'industrie du textile et la surconsommation, l'envie première était surtout de s'amuser et d'apporter un peu de gaieté dans la grisaille du mois de novembre. Pari réussi puisque 28 maisons de couture ont défilé et pas moins de 700 spectateurs ont participé à l'événement. Chapeau !

Fashion Week de Cunlhat

Épi c'est tout !

Imaginez une épicerie où chaque rayon raconte l'engagement d'un village, où chaque produit est le fruit d'un lien direct avec les producteurs du coin et parfois d'ailleurs. Bienvenue à Épi C'est Tout, l'épicerie participative et associative qui fait vibrer le Haut-Livradois ! Créée et gérée par les habitants de Saint-Bonnet-le-Chastel, Saint-Bonnet-le-Bourg, Novacelles, Doranges, Chambon et même d'Arlanc, cette initiative collective réinvente la manière de consommer mieux et ensemble.

Soutenue par la municipalité, qui a généreusement mis à disposition un local équipé en plein cœur du bourg de Saint-Bonnet-le-Chastel, Épi C'est Tout est ouverte le mercredi de 16 h 30 à 18 h 30, le vendredi de 18 h à 20 h et le dimanche matin de 10 h à 12 h. Ici, pas de salariés, chaque membre donne 2 heures par mois de son temps pour faire tourner l'épicerie, réceptionner les commandes, gérer la trésorerie, etc.

Avec une adhésion fixée à 10 euros par foyer, les adhérents accèdent à des produits de qualité, sans marge, au plus près des prix producteurs. On y trouve des produits locaux et de base, ainsi que des fruits de la Drôme et d'Andalousie, soigneusement sélectionnés. Plus de 100 adhérents participent déjà à cette aventure humaine, en lien direct avec une vingtaine de producteurs partenaires. Le tout se gère en ligne, commandes comme paiements, facilitant l'accès aux produits frais pour tous.

Enfin, Épi C'est Tout, c'est bien plus qu'un lieu d'achat : c'est un lieu d'échanges et de rencontres grâce à des ateliers cuisine et des événements qui viendront prochainement enrichir cette belle dynamique.

epicesttout63630@gmail.com
www.monepi.fr/epicesttout



Des maillots de bain made in Ambert

Avec sa façade blanche et ses touches bleu azur, l'enseigne Paul Wainberg SA ne passe pas inaperçue dans le paysage ambertois. Depuis 1945, cette entreprise se distingue pour son savoir-faire en lingerie et maillots de bain. Aujourd'hui, c'est la quatrième génération - Clara et Marie, arrière-petites-filles du fondateur - qui reprend les rênes de la société

familiale. Avec une petite vingtaine de salariés, principalement des femmes, l'entreprise confectionne près de 200 000 pièces chaque année pour des marques qu'on adore : Monoprix, Oxbow, Sézane, Ysé, Maje, Linvosges... De quoi faire rougir d'envie les fashionistas des quatre coins de l'hexagone !

www.wainberg.fr
@PAUL WAINBERG

À VOS IDÉES

Pep's est toujours à la recherche de nouvelles actualités et d'initiatives croustillantes pour alimenter son magazine. Et qui de mieux placés que les habitants d'Ambert Livradois Forez pour proposer des idées de sujets, des personnes à rencontrer, des pépites cachées, etc. ? Pour recueillir vos idées, nous organisons deux fois par an un comité éditorial composé uniquement d'habitants vivant sur l'une des 58 communes du territoire.

Vous souhaitez rejoindre cette belle aventure ? Écrivez-nous à communication@ambertlivradoisforez.fr Pep's compte sur vous !

ALERTE nouvelles enseignes !

En l'espace d'un mois, le paysage de la zone commerciale d'Ambert a complètement changé avec l'installation de grandes enseignes telles que But, Action ou encore la salle de fitness l'Orange Bleue.



Un coin de paradis

fleurri !

En vadrouille du côté de Domaize, Pep's a fait une halte à la ferme florale Les fleurs de Suzanne, située au lieu-dit Charguelon. Un véritable arc-en-ciel de couleurs et de parfums !

Suzanne, la magicienne des lieux, cultive avec soin et amour une multitude de variétés de fleurs, selon la saison (adieu les roses en hiver !). Envie de repartir avec un bouquet champêtre ? Vous trouverez des bouquets fraîchement cueillis ou des créations séchées, disponibles directement à la ferme, sur certains marchés locaux ou chez ses partenaires. Un mariage, un baptême ou une belle occasion à célébrer ? Suzanne se fera une joie de fleurir votre événement !

06 40 07 07 48
suzanne.fayolle@hotmail.com
www.lesfleursdesuzanne.fr
@les_fleurs_de_suzanne
Les fleurs de Suzanne

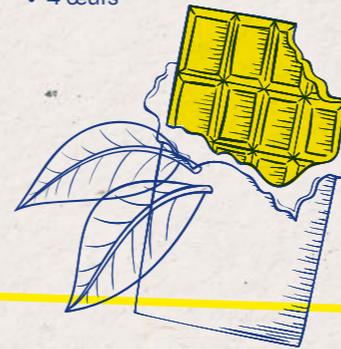
Mousse au chocolat gourmande

Virginie Chartier, nouvelle repreneuse du Relais de la Fontaine à Échandelys, partage sa délicieuse recette de mousse au chocolat.

04 73 82 34 54
virginie.chartier.7@gmail.com
Le Relais de la Fontaine/
Échandelys 63980

Ingrédients pour 8 personnes :

- 200 g de chocolat noir pâtissier
- 200 g de beurre doux
- 100/150 g de sucre blanc
- 4 œufs



Préparation :

1. Faire fondre le beurre et le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes (mettre un peu d'eau pour éviter que ça brûle), le mélange doit être bien lisse !
2. Ajouter le sucre au mélange beurre/chocolat.
3. Séparer les blancs des jaunes d'œuf et ajouter les jaunes au mélange chocolat/beurre/sucre.
4. Monter les blancs en neige bien ferme puis les incorporer dans le mélange au chocolat. Attention : il faut incorporer les blancs en neige délicatement, à la spatule, en faisant un mouvement de dessous vers dessus pour éviter de faire retomber les blancs.
5. Laisser reposer une nuit au réfrigérateur !

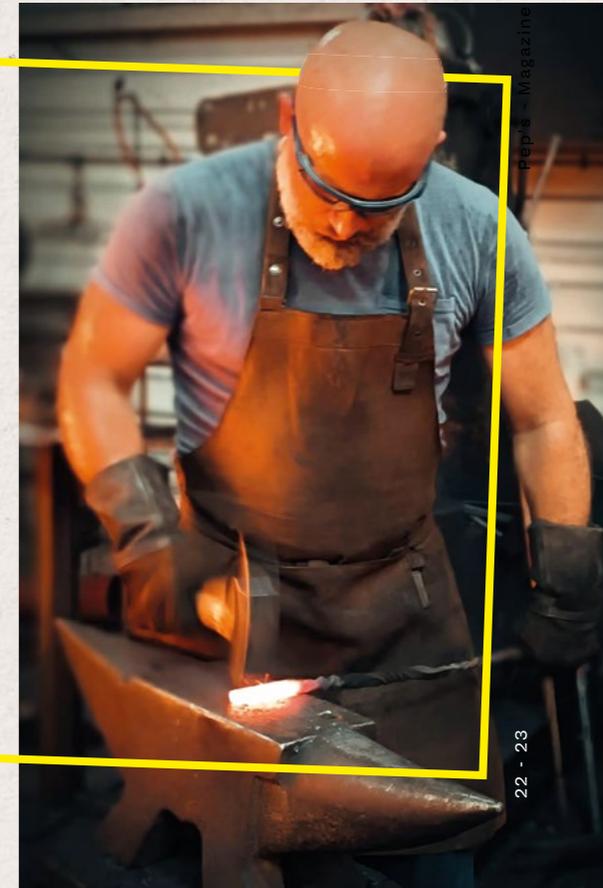
Astuces :

1. Préparer la mousse au chocolat la veille, elle sera meilleure et aura une belle consistance.
 2. Ajouter de l'extrait de vanille/caramel ou praliné dans le mélange beurre/chocolat au moment de faire fondre pour parfumer la mousse.
- Testée et approuvée !

YANN JOUAN, un coutelier à Valcivières

Les couteaux, c'est à Thiers ! Eh bien pas toujours ! Yann Jouan, 40 ans et ancien informaticien, a décidé de tout plaquer pour se former à la fabrication de couteaux : un objet qui l'a toujours fasciné. Depuis, il réalise dans son atelier situé à Valcivières des couteaux fixes et pliants 100 % made in France, avec principalement des matériaux locaux ! Chaque pièce est pensée comme une œuvre unique, reflet de son savoir-faire et de son attachement au terroir. Passionné, Yann propose également des ateliers et des visites pour faire découvrir et tester son savoir-faire.

Atelier ouvert 7j/7 sur réservation - 07 76 90 66 51
jouan.yann@gmail.com - www.coup2coeur.fr
@yannjouancoup2coeur





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

L'ATELIER DU VÉLO - LA ROUE DYNAMO p4

06 13 76 43 73

larouedynamo@gmail.com

www.larouedynamo.com

JEAN-LOUIS BOITHIAS p12

Auteur de « Moulins, papiers et papetiers d'Auvergne »

Éditions des Monts d'Auvergne

www.editions-des-monts-dauvergne.com

MOULIN RICHARD DE BAS p13

04 73 82 03 11

rdb@wanadoo.fr

www.richarddebas.fr

Richard de Bas

@moulin_richarddebas

CHAMBRES D'HÔTES DU MOULIN DE LA PASSERELLE p14

04 73 72 60 58

contact@aumoulindepasserelle.fr

www.aumoulindepasserelle.fr

MOULIN DE NOUARA p14

04 73 82 75 50

contact@moulin-de-nouara.fr

www.moulin-de-nouara.fr

Moulin de Nouara

@moulinde nouara

Moulin de Nouara

LE CHEMIN DES PAPIETIERS p14



ÉPICERIE Ô DEUX TERROIRS p16

place de l'Hôtel de Ville, 63600 Ambert

04 73 95 65 96

www.odeuxterroirs.fr

O_deux_terroirs

CRAIG HUGHES PHOTOGRAPHY p18

06 37 50 19 64

craig@craighughesphotography.com

www.craighughesphotography.com

Craig Hughes Photography

@craighughes_63

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 !*