



# Pep's

2026 / #10  
MAGAZINE ATTRACTIF



AMBERT  
LIVRADOIS  
FOREZ



- 03 Lettre à mon territoire / Léo Barbotin  
04 Énergie positive / Anouk Guillot, un héritage divin  
07 Énergie positive / Jules Berthéol, tel père, tel fils  
10 Atouts fertiles / Générations solidaires  
16 100 % attractif / Anthony Gomez  
18 100 % attractif / Chris Mat  
20 Pep's et leurs petits secrets

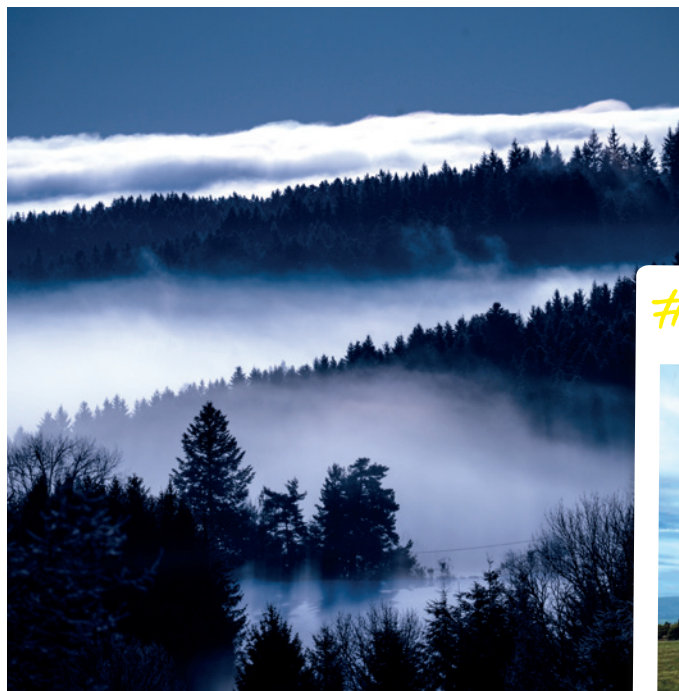
COURS  
Directeur de la publication : Daniel Forestier  
Rédactrice en chef : Gaëlle Goigoux  
Conception-rédaction / création et mise en page : J'article  
En couverture : Rage Maria, résidente et Pouzadoux Amandine, aide soignante EHPAD de Saint-Anthème

Crédits photo : Lotfi Dakhli, Ambert Livradois Forez, ASO Thomas Maheux, Chris Mat, Camila Bordet

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

#commeunepeinture

chris\_mat\_photo



44 J'aime

#landkite

antoine\_636



96 J'aime

#vueduciel

fred\_lebert



LES GRANDS  
ESPACES RAPPROCHENT  
LES GRANDS ESPRITS

291 J'aime

#matinblanc

jeantortille\_pix



46 J'aime

 Livradois-Forez  
PARC NATUREL  
REGIONAL  
EN AUVERGNELibre à vous  
d'explorer

## LETTRE À MON TERRITOIRE

## Les Colporteuses des moyennes montagnes

Nous étions six. Six jeunes architectes, designers et paysagistes. Nous avons passé un an à travailler ensemble dans tout le Livradois-Forez. À l'aube, aucun-e d'entre nous ne connaissait ce territoire. Et quel territoire ! L'œil nommé Ambert et toute la vallée qui l'entoure nous aura offert un accueil des plus chaleureux ! Désormais, c'est toute l'Auvergne qui retiendra ceci : tout ce qui touche La Dore sait recevoir ! Nous avons découvert et vécu un territoire dynamique, riche de son patrimoine et de ses habitant-es, débrouillard, novateur et définitivement contemporain.

Pendant un an, nous avons sillonné le Livradois et le Forez, et pourtant, nous sommes loin d'avoir tout vu ! Encore et encore, nous avons navigué d'un bout à l'autre de la D906 à en user nos quatre saisons. En baskets, en bottes et en raquettes, nous avons grimpé les cols, descendu les vaches puis monté les brebis, fêté la Saint-André et chassé le cervidé, fabriqué de la tresse et du papier... Encore et encore.

Qui aurait cru qu'un petit Breton comme moi, élevé face à la mer battante du Finistère, se sente chez lui entre deux montagnes ? Le secret le mieux gardé de France n'en est plus un pour nous : le Massif central est un écrin protégé et accessible. Mais sa beauté est fragile, et nous devons en prendre soin pour que nos Arvernes conservent leurs Apollons\*.

\*L'Apollon Arverne, Parnassius apollo, papillon endémique en voie de disparition.

Léo Barbotin  
Designer d'objet et photographe





Un  
héritage  
divin

Anouk

Guillot

ÉNERGIE POSITIVE

Saint-Anthème

*A notre arrivée sur la place de l'Aubépin à Saint-Anthème, c'est jour de marché ! Enchantés par cette effervescence, nous nous frayons un chemin avant d'apercevoir Anouk Guillot : première femme sur six générations à reprendre les manettes de la cave familiale. Une histoire née au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle qu'elle a voulu faire perdurer, coûte que coûte, sous le regard bienveillant de sa maman et de son frère, Antoine.*

Postée devant sa jolie vitrine aux couleurs d'automne, Anouk, tout sourire, nous invite à entrer en s'excusant de la taille de la boutique, qu'elle compare en riant à « une chambre à coucher ». Qu'importe, c'est justement en toute intimité que se déroule notre rendez-vous. Nos regards papillonnent de produits régionaux en bouteilles de tous horizons tandis que nos papilles frétilent déjà. Anouk nous installe rapidement sur deux tabourets, un tonneau en guise de table. La gérante, chemisier et pull sans manche, frissonne. L'hiver approche, mais le lieu est on ne peut plus chaleureux. Réchauffés par l'atmosphère boisée et l'odeur de pin, nous félicitons l'aménagement sur mesure, du sol au plafond : « Un ami menuisier m'a fait tout le réaménagement intérieur avec du bois clair. Comme j'adore la décoration, je m'éclate à mettre en valeur les bouteilles dans de jolis coffrets cadeaux », livre Anouk. Nul doute, elle a apporté sa touche résolument féminine au lieu – en quittant néanmoins robe et talons qui, jadis, l'accompagnaient au quotidien. « Pour monter à l'escabeau et gérer les stocks, le jean-baskets est plus pratique ! », dit-elle en désignant sa tenue néanmoins soignée. Ni une, ni deux, Anouk nous entraîne dans le bâtiment

annexe, immense et haut de plafond, rien à voir avec la chambre à coucher où nous étions si bien installés. « Nous voilà dans l'ancien garage des autocars Maisonneuve, racheté par mon grand-père il y a longtemps pour que mon père y développe son activité de grossiste. » Aujourd'hui, la caviste y stocke ses nombreuses références de vin (tout ce qui ne rentre pas dans le magasin !), au milieu de tonneaux de bric et broc, de meubles fabriqués à partir de bois de palettes ou de caisses à pommes... C'est futé.

#### UN SACERDOCE FAMILIAL

La commerçante de 43 ans n'avait pas imaginé une seule seconde reprendre la boutique, avant d'être rattrapée par la passion familiale... « Ce magasin, ce sont mes parents, Yves et Christine, qui l'ont créé. Au temps de mes grands-parents et de mes arrière-grands-parents, l'activité se concentrait dans une vieille cave aménagée. Ils vendaient du vin en tonneaux, mais aussi du fioul ou du bois pour se chauffer, livraient les gens à domicile, même à cheval. Petite, je me souviens d'avoir livré en luge ! » Anouk, le regard éclatant, nous dévoile d'anciennes factures au teint jauni : 1 800 et des poussières peut-on lire





sur l'en-tête, et un certain Claude Guillot, le premier du nom, proposant des « Vins en gros de toutes provenances ». Comme tous les enfants de commerçants, elle a grandi dans l'ambiance du travail sans fin ni plainte, sans vacances ou presque, « au milieu de la boutique, ou au-dessus », dit-elle en pointant du doigt l'appartement où vit encore sa maman : « On fait notre petite réunion tous les matins ! ». Son frère Antoine, jamais loin, lui donne aussi son avis. « C'est important d'avoir son aval. »

### UNE ENVIE DE COMMERCE CHEVILLÉE AU CORPS

Après le décès de son papa il y a dix ans, sa maman Christine, avec l'aide de son fils Antoine, a tenu le magasin à bras le corps, mais à 65 ans, elle souhaitait lever le pied. Assistante commerciale de métier, Anouk troque alors le rêve d'ouvrir une boutique de vêtements contre un projet plus familial : « On n'avait pas envie que la boutique ferme. Tout existait, elle n'attendait que moi ! J'ai mis 8 mois avant de concrétiser. Je me suis formée dans le vin en accéléré et je continue d'apprendre tous les jours ». Anouk reconnaît volontiers qu'elle n'est pas une grande spécialiste, mais sait parler de ce qu'elle aime, les vins rouges puissants qui ont vu le soleil. Qu'à cela ne tienne, elle débouche une bouteille et sort deux verres à pied qu'elle remplit d'un breuvage à la robe pourpre. Elle nous invite à le humer, puis à y tremper les lèvres. Pour nous, une belle surprise tout en finesse, pour Anouk, « des fruits rouges et noirs mûrs, mêlés à des épices douces, des tanins élégants et une belle longueur en bouche ».

“

*J'avais dit que j'ouvrirais  
une boutique de vêtements !  
Mais on ne voulait pas  
que cette histoire s'arrête.  
Aujourd'hui, je suis une des  
rares femmes cavistes dans  
la région.*

Nous poursuivons la découverte de cette boutique pleine de merveilles : une large part y est donnée aux produits locaux, vins des Côtes-du-Forez et Côtes d'Auvergne, bières artisanales, spiritueux à base de verveine ou gentiane, et une épicerie gourmande de confitures, miels, biscuits... Dynamique et tournée vers les autres, la caviste multiplie les projets : elle fait partie d'un groupe d'entrepreneurs sur Saint-Étienne, démarche les entreprises pour leur proposer des cadeaux de fin d'année, projette de créer un site de vente en ligne. Une manière aussi de pallier les jours d'hiver, où l'activité tourne au ralenti.

### SOLIDARITÉ, PARTAGE, CONVIVIALITÉ

Anouk est ravie de participer dès qu'elle le peut à la vie du village où elle a grandi, aux nombreuses fêtes. Elle organise des soirées dégustation et a même lancé en octobre une première « cave à mode », alliant shopping et vin ! Mais c'est aussi une femme de son temps, engagée. Elle court avec neuf copines, « Les gazelles d'Ance », organise des événements locaux comme Octobre rose et des voyages solidaires 100 % féminins. Après la distribution de fournitures scolaires au Sénégal en février 2024, elle ira distribuer des produits sanitaires et inaugurer un bloc sanitaire au Rajasthan, en février 2026. Des projets qui ont du sens, nourris de ces amitiés qui gagnent à vieillir comme le bon vin.

*Tel père,  
tel fils*

**Jules**

**Berthéol**



*Le bâtiment en tôle gris nous apparaît, immense, depuis la route, avec ses lettres majuscules A et T pour Auvergne Thermolaquage. Situé face à la maison familiale, il semble seul, au milieu des champs et des bois, chatouillé par la brume matinale. A l'intérieur, l'activité bat déjà son plein : Jules et son père Christophe sont sur le pont depuis 6 h 30. La journée promet d'être longue. Mais quand on aime, on ne compte pas.*

« Bienvenue à Job, l'un des plus grands villages du Puy-de-Dôme par sa superficie, pas par son nombre d'habitants ! », déclare Jules, la pupille fière et brillante. En pénétrant dans le bâtiment, nous nous attendons à voir d'autres personnes à l'œuvre, pourtant ils ne sont que deux à travailler ici : Jules, 25 ans et son Pap', Christophe, de 30 ans son aîné. « Nous sommes juste tous les deux et tenons à notre liberté », affirme le jeune homme, sourire en coin. Les deux sont assortis : pantalon de travail, chaussures de sécurité et combinaison blanc immaculé. Le style se veut sobre et professionnel, à l'image du parler, franc.

Présentations faites, Jules nous conduit voir la chaîne de thermolaquage lancée l'an dernier ; une spécialité qui n'existait pas sur le territoire. Nous découvrons trois salles, chacune abritée dans un cube d'environ 20 m<sup>2</sup>, côte à côte :

à droite, celle dédiée au décapage, au milieu, la salle de peinture, à gauche, le four de cuisson. Le four est le seul investissement consenti par le père et le fils qui fabriquent tout de leurs mains. Jules nous propose d'assister à la mise en pratique et enfile pour cela un masque à air comprimé. Nous restons à l'écart, observant chaque geste, mesuré : « le décapage se fait dans une salle étanche où l'on projette de la grenaille métallique pour décaper nos pièces, enlever la couche de protection et la rouille qui se développe même sur une pièce neuve », explique-t-il.

Pour l'heure, 230 mètres de barrières de sécurité attendent leur traitement. Chacune pèse 200 kg, de quoi en faire souffrir plus d'un ! Pour faciliter leur port, le fils et le père les tendent sur un convoyeur où elles coulisent sur des rails. L'ingéniosité a du bon, ça glisse comme sur du beurre.

Après le décapage, le jeune homme pulvérise, à l'aide d'un pistolet, une poudre très fine de peinture semblable à de la farine. Vient ensuite la cuisson, 15 minutes à 150°C. « La peinture durcit et se transforme en coque de protection, offrant un aspect homogène et éclatant. Les pièces sortent ensuite du four, la couleur est appliquée, puis elles cuisent à nouveau », nous enseigne Jules. Une odeur particulière se diffuse, industrielle, mais pas désagréable. « On est quand même mieux en atelier, surtout cette semaine où il pleut », s'amuse Jules.

## UN DUO COMPLICE ET FUSIONNEL

Pendant la cuisson, le jeune associé nous invite à boire le café dans la maison familiale, de l'autre côté de la route. La pluie nous fouette vivement le visage, mais une fois dans la cuisine, la chaleur du breuvage nous réconforte. Assis face à face, Jules nous remonte le fil de son histoire. C'est l'aîné de la fratrie, deux sœurs le suivent : toutes deux en faculté de médecine. Lui s'est formé au métier d'élagueur grimpeur paysagiste, mais n'a quasiment pas travaillé au contact de la nature, freiné par des obstacles administratifs. Sans regret, car son but premier était de travailler en famille, occupant fièrement la 5<sup>e</sup> génération chez les Berthéol, peintres-plâtriers de père en fils. « J'ai racheté la moitié de l'entreprise il y a 2 ans et nous avons créé Auvergne Thermolaquage en septembre 2024. Mon père voulait développer cette expertise depuis plusieurs années, mais il était seul. Il faut être deux pour manutentionner les pièces », précise Jules qui a senti dès le plus jeune âge sa vocation. « Tout petit, je voulais travailler avec

“

*L'organisation, je l'ai acquise grâce à mon père. Il a davantage les réflexes de chef d'entreprise par son expérience, mais nous sommes très complémentaires. Il me transmettra les rênes. Mais il ne faut pas lui parler de retraite, au risque de le fâcher !*

mon papa. Nous partageons plein de choses, la passion du travail, une activité manuelle qui nous plaît, et la volonté d'être à notre compte. »

Les associés ne sont jamais loin l'un de l'autre, chacun avec son caractère, Jules, calme et tempéré comme sa maman, Christophe, expansif. Ce dernier en profite pour nous rejoindre dans la cuisine et nous confier, fier comme père, « je ne pourrais pas rêver mieux que de travailler avec Juju », son fils.

## LES IDÉES FUSENT... JUSQU'À CRÉER LEUR MARQUE LOCALE

Le duo a le même regard profond, brillant de détermination, avec la satisfaction de répondre à un besoin sur le territoire. « Nous n'avons pas de concurrence à 2 h à la ronde, nous informe Jules. Nous travaillons avec les serruriers-métalliers pour peindre leurs garde-corps, portes métalliques, portails, verrières... Mais pas que ! Le procédé de thermolaquage, écologique et durable, intéresse aussi les particuliers, par exemple pour rénover un portail en fer forgé, des jantes automobiles... Les possibilités du thermolaquage sont infinies et couvrent de nombreux secteurs ! »

Les artisans nous invitent ensuite à pénétrer dans le bâtiment annexe, plus ancien, où nous découvrons un florilège de matériels : la machine à transformer le bois, du matériel électroportatif, une commande numérique à faisceau plasma et une plieuse. C'est ici que sous leurs mains expertes, du mobilier à partir de feuilles d'acier et de bois prend forme : tables, chaises, consoles, lampes, plateaux... « Quel plaisir de fabriquer de nos mains et de voir que ça plaît ! », confie Jules. Dix modèles design et épurés viennent d'être déposés au sein de l'Institut national de la propriété industrielle, sous la marque « La Pugerie », du nom du hameau où ils sont installés. Certains meubles sont déjà exposés au sein de la boutique de déco « Mise en scène » à Ambert. La marque, en plein lancement, devrait essaimer dans des boutiques indépendantes.





# Généralions solidaires

**Ambert Livradois Forez :  
quand les liens se tissent**

Côtoyer des personnes, c'est recevoir de l'attention, c'est aussi avoir envie d'en donner. « L'homme est un animal social », disait Aristote. Il est lié depuis toujours aux autres, vit en groupe, s'épanouit dans la relation avec ses semblables. Sur le territoire d'Ambert Livradois Forez, les liens humains se tissent sans doute un peu plus qu'ailleurs, se traduisent dans le sens profond du service aux autres, dans l'amour du travail bien fait, mais également dans l'aide déployée envers son voisin, son prochain, son aîné, à travers de multiples initiatives individuelles et collectives. Cette vie sociale s'enrichit enfin dans les relations qui se nouent entre les générations, ces expériences et regards croisés sur le monde et la vie.





Dans un territoire rural, tout semble plus intense : le sens du service, la passion du métier, les liens humains, le plaisir du travail accompli. Cette quête de sens et de simplicité que l'on retrouve chez tant de salariés des grandes villes s'incarne ici au quotidien, et c'est peut-être pour cela qu'il est si dur de raccrocher le tablier. Nicole Fontanive Geneix, 66 ans, est installée comme coiffeuse à Arlanc depuis 1984. Elle a pris une retraite progressive et travaille encore deux jours et demi par semaine, le jeudi, vendredi et samedi matin, aux côtés de son ouvrière Patricia, 30 ans de métier. Commerçante du quartier Saint-Joseph, elle n'a pas vu les années passer. « L'avantage à la campagne, c'est qu'il y a beaucoup de relationnel. Je coiffe les parents, les enfants, les petits-enfants. C'est générationnel. Je m'occupe d'eux pour les baptêmes, communions, mariages. Ma plus ancienne cliente a 92 ans, mon plus petit bout de chou, Pierre, 2 ans. On ne vient pas chez moi par hasard », annonce sans détour la coiffeuse qui continue par passion et pour le contact humain. « C'est le dernier salon où l'on cause ! Ce n'est plus de la clientèle, ce sont des amis que j'appelle par leur prénom et à qui je fais la bise. Un jour ou l'autre j'arrêterai, mais je souhaite à tous les artisans d'avoir la même fin de carrière que moi, ma vie est magique. Je fais ce que je veux et le tiroir-caisse m'intéresse moins qu'il y a vingt ans. » Les 6 et 7 juin 2026, Nicole participera de nouveau à l'opération « Les vitrines qui parlent » à Arlanc sur le thème de la transmission. Objectif : réinvestir, faire revivre des locaux vacants le temps d'un week-end avec des artistes du territoire, mettre en avant ces commerces de proximité, qui sont autant de lieux de lien et de sociabilité. Lors de la première édition, Nicole avait nettoyé les locaux avant leur réouverture et adoré l'animation artistique sur le pas de sa porte. Cette initiative a vu le jour à Ambert, au départ sous l'impulsion du Centre

culturel Le Bief et de l'association Carton Plein qui s'attelle à réenchanter le territoire pour le rendre vivant, durable et solidaire. L'association, qui croise des sociologues, artistes, architectes, paysagistes, s'intéresse à cette vie passée inspirante, ces anciens bourgs vivants aux nombreux hôtels, cafés, restaurants, boutiques, réfléchit à la transmission de ces lieux de mémoire dans nos vies modernes, à la façon dont nous pourrions les réinventer.

### « VIEILLIR VIVANT », SELON SES POSSIBILITÉS, TOUT AU LONG DE SA VIE

Pour entretenir le lien social coûte que coûte, des initiatives culturelles et artistiques se développent sur le territoire, notamment pour faciliter le quotidien du 3<sup>e</sup> âge et des personnes les plus fragiles. On l'a observé pendant et après la crise sanitaire : un maillage de solidarités fortes s'est tissé envers les personnes âgées isolées à domicile, avec des réseaux existants comme celui des médiathèques intercommunales, ou des projets culturels itinérants comme les Marionnettes à domicile de la compagnie La Trouée qui ont permis de recréer les liens de voisinage essentiels.

Les aînés, Carton Plein s'y intéresse tout particulièrement à travers le projet « Vieillir vivant », qui explore comment faire du vieillissement un atout, renverser les fragilités en forces, permettre aux personnes âgées de reconstruire des liens forts entre elles et avec les autres, vivre dans des conditions décentes, des lieux sympas quand on ne peut plus être chez soi, accéder à la culture et aux loisirs... Car l'enjeu est bel et bien de créer des lieux plus accueillants et inspirants à l'image de structures à taille humaine comme l'EHPAD de Saint-Amant-Roche-Savine qui accueille 22 résidents dans un cadre rénové agréable, ou la résidence partagée O'lavie, destinée aux personnes âgées ou non, handicapées ou valides, au cœur du bourg d'Olliergues.

### LE CŒUR SUR LA MAIN

Sur le territoire, la solidarité prend naissance avant tout dans le cœur des gens, qui n'hésitent pas à tendre la main, offrir un sourire, une présence, du temps. Annie Grenier fait partie de ceux-là depuis onze ans : chaque mardi après-midi, elle se rend avec une amie, Véronique, au chevet de personnes malades au sein de l'hôpital d'Ambert via la pastorale de la santé. Ce sont des « visites d'amitié », comme les nomme Annie, Ambertoise « pure et dure », qui connaît beaucoup d'habitants : « On écoute, on discute, on essaie de changer les idées des patients. Ils nous racontent leur vie, nous recevons beaucoup de confidences, c'est un peu un rôle de psychologue. Certaines personnes ne voient que nous en dehors du personnel médical », confie Annie qui a le cœur bien accroché. Pas facile de voir des gens frappés par la maladie, en souffrance, parfois en fin de vie, même jeunes, d'assister à leur départ. « Je me suis fait une carapace, mais en tout cas, ce n'est pas à sens unique : les malades nous donnent beaucoup, ce sont des moments de partage. C'est important d'apporter du réconfort dans ce monde où c'est chacun pour soi. » Comptable à la retraite, Annie a toujours eu le cœur sur la main. Au décès de sa maman, il y a une vingtaine d'années, son papa est allé vivre en maison de retraite. « J'allais le voir tous les jours, mais aussi les personnes autour, qui étaient seules. J'étais présente pour tout le monde. C'est dans mes gènes... »

“

*Les malades nous donnent beaucoup, ce sont des moments de partage. C'est important d'apporter du réconfort dans ce monde où c'est chacun pour soi.*



# Transmission



## FACE À L'URGENCE, UNE AIDE SPONTANÉE

Cet élan de générosité est encore plus flagrant lors de catastrophes ou coups durs, où toute une chaîne de solidarité se met en place dans l'urgence pour venir en aide aux sinistrés. Les exemples ne manquent pas. En septembre dernier, un violent incendie s'est déclaré dans une maison à Vertolaye, obligeant la famille et ses six enfants à quitter les lieux. La famille a pu être relogée provisoirement dans un hôtel. La mairie a immédiatement lancé un appel aux dons pour des vêtements et des produits de première nécessité. Ceux-ci ont afflué de tout le département, remplissant une salle municipale : la famille a pu être rhabillée et remeublée et une cagnotte a été lancée en ligne pour les dons d'argent. Un peu plus tôt, le 1<sup>er</sup> juin dernier, l'est du département a été frappé par un violent orage, des pluies diluviennes et des chutes de grêle causant d'importants dégâts. Les agriculteurs de la région ont été durement touchés, notamment à Tours-sur-Meymont. La ferme des Rodilles a vu son outil de travail dégradé, ses légumes détruits ou abîmés et certaines récoltes compromises. La création spontanée d'une caisse de soutien par l'entourage a permis de récolter 4 400 euros. Rémi et Mathilde, frère et sœur installés sur la ferme de Piedfroid, ont également payé un lourd tribut, avec la destruction de la moitié du toit de leur bâtiment principal qui abrite leurs vaches laitières, la salle de traite, la fromagerie et les céréales. Pour assurer l'avenir de l'exploitation, la fratrie envisage la construction d'un nouveau bâtiment et a lancé une collecte pour financer les études et l'achat du terrain : 17 000 euros ont pu être réunis ! Dans l'urgence, aider son prochain s'impose comme une évidence, la mobilisation est naturelle, immédiate, sincère.



## UN LIEN À DOUBLE SENS

Donner reste une source infinie de bonheur, partager ce que l'on a, ce que l'on est. Cela est peut-être encore plus fort dans le lien qui se noue entre les générations, cet enrichissement mutuel. Le territoire d'Ambert Livradois Forez a bien compris l'importance de cultiver ce lien à travers le temps en valorisant ce que chaque génération a à offrir : transmission de savoir et d'expérience, regards croisés sur le monde, partage d'énergie... À 79 ans, Janine Belliard, habitante de Valcivières, anime un atelier de couture chaque mercredi, pendant deux heures, au sein des Lococotiers, un tiers-lieu à Ambert. Né en 2020, cet espace animé par un collectif d'associations et d'individus apporte de la vitalité au centre-bourg d'Ambert avec des bureaux partagés, un atelier d'auto-réparation de vélo, une grande salle d'activité, des ateliers (couture, chant, peinture, danse...), et plus encore... « C'est un vrai lieu de rencontres intergénérationnelles. Je ne sais jamais qui sera là, ni combien nous serons, ni ce que nous allons faire », annonce la tonique Janine. Habile de ses mains, elle a appris la couture en autodidacte, avec des patrons, et vendait ses créations de vêtements aux expositions artisanales à Grenoble, Toulouse, Paris lorsqu'elle était en activité... « Ce ne sont pas des cours ! tient-elle à préciser. Les participants viennent avec ce qu'ils ont envie de faire ou de réparer et moi je les aide. Il suffit d'être adhérent à l'association, le prix de l'atelier est libre et permet notamment de payer le chauffage. » Les projets sont variés, de la reprise à la création de vêtements : une maman réalisant un tapis d'éveil en patchwork pour son bébé, une jeune fille de 12 ans cousant les rideaux de ses parents, un petit garçon de 6 ans, accompagné de sa maman, apprenant à manier la machine à coudre sous le regard attendri de Janine, mais

aussi beaucoup de retraités. « Le secret, c'est l'envie de faire. Nous avons à disposition des machines à coudre, du fil, des ciseaux, une table à repasser. Deux heures, ça passe très vite ! » Janine accompagne jeunes et moins jeunes, apprécie ces liens qui se cousent à double sens, comme un fil invisible entre les générations.

Dans le village de Saint-Anthème, la micro-crèche et l'EHPAD sont des établissements voisins, avec un hall d'accueil et un parking extérieur communs. Grâce à un partenariat entre les deux structures, pensé dès la création de la micro-crèche en avril 2024, les moments entre générations ont lieu une à plusieurs fois par mois, réunissant des bambins (dix enfants âgés de quelques mois à 3 ans) comme des personnes âgées de la résidence autonomie. « Nous proposons beaucoup de temps partagés sous forme d'ateliers. Les animations sont variées et se terminent par un goûter. Il y a aussi des temps informels, où nous allons rendre visite aux papas mamies et vice-versa. Passer un moment ensemble procure de la joie aux enfants comme aux résidents », se réjouit Sandrine, directrice de la micro-crèche. À l'occasion du Tour de France féminin qui faisait étape cet été à Ambert, les petits ont fait le tour de l'EHPAD à vélo devant les résidents transformés en spectateurs. D'autres temps forts dans l'année sont mutualisés, comme le spectacle de Noël. L'an dernier, il avait été offert par l'EHPAD, cette année, ce sera au tour de la micro-crèche. Pour partager ces instants de féerie tous ensemble.

“

*On a fait notre petit Tour de France à nous qui était juste le tour de l'EHPAD. Les résidents jouaient le rôle des spectateurs. Une caravane est passée, puis les enfants ont fait la course de vélo devant les résidents.*

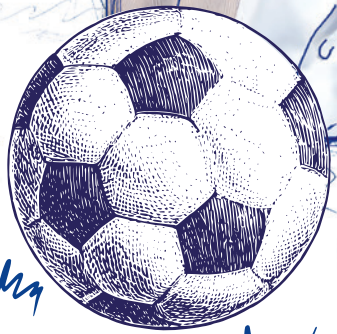
## Prendre soin en Livradois Forez

L'association Carton Plein, en partenariat avec le Centre culturel Le Bief, a interrogé le prendre soin en Livradois Forez avec le projet intitulé « À la bonne santé ! ». En 2024, les élèves en 1<sup>re</sup> « Accompagnement, soins et services à la personne » du lycée Blaise Pascal ont travaillé pendant un an sur le local historique des Meubles Chanut, qui était le premier hôpital d'Ambert et rencontré d'anciens soignants. Une manière de valoriser les métiers du soin, de réfléchir entre générations à leur évolution dans le temps. En point d'orgue, une exposition sur l'histoire de l'Hospice était proposée sous forme de visites guidées par les lycéennes, avec un petit film réalisé par les CE2 de l'école Henri Pourrat. D'autres projets d'action culturelle réalisés avec et pour les aînés sont en préparation. La Charte de solidarité avec les aînés, coordonnée par la MSA, permettra de déployer dès 2026 des résidences d'artistes et projets pour les personnes âgées en s'appuyant sur les acteurs du prendre soin (Centre local d'information et de coordination d'Ambert...).



# Anthony Gomez

D'UNE DESTINATION DE VACANCES, LE TERRITOIRE AMBERT LIVRAOIS FOREZ EST DEvenu LE LIEU DE VIE D'ANTHONY GOMEZ EN 2016. UN ENDROIT SIMPLE, AUTHENTIQUE, IDÉAL POUR Y VOIR GRANDIR ET S'ÉPANOUIR SES TROIS ENFANTS. AVEC SON ÉPOUSE, AUDREY, L'ENTREPRENEUR DE 39 ANS N'A PAS EU PEUR DE QUITTER LA MER ET LES CALANQUES POUR OFFRIR À SA FAMILLE UNE QUALITÉ DE VIE INDÉNIABLE, À AMBERT.



“ Quand la mer me manque, je peux faire l'aller-retour sur un coup de tête, partir à 4 h du matin, être à 8 h sur le bateau pour aller pêcher, reprendre la route en début d'après-midi pour être rentré en fin de journée ! Mais ici, nous avons la chance d'avoir des lacs, des étangs, des rivières comme La Dore, juste à côté de la maison où j'ai toujours cette impression que nous sommes seuls au monde, entre les monts du Forez et ceux du Livradois.

Cela n'a pas été difficile de quitter une grande ville comme Marseille. Audrey, ma femme, vient dans la région depuis qu'elle est née avec ses parents qui avaient une résidence secondaire, devenue résidence principale. Quand nous avons eu notre premier enfant, ça a été le déclic ! Audrey en avait envie, mais elle ne pensait pas que cette vie à l'année me plairait.

Nous avons acheté notre maison en 2014, une ferme que nous avons retapée avant de nous y installer en 2016. Je voulais vivre à la campagne : avoir mon jardin, mon potager, mes poules, mes canards, mes fleurs, les oiseaux qui me rendent visite... Venir vivre à Ambert est ce que nous avons fait de mieux. Les choses simples de la vie me nourrissent.

Je joue en senior amateur à Ambert Livradois Sud FC. J'ai grandi sur un terrain de foot et je rêvais de devenir professionnel. J'ai fait quelques années à l'Olympique de Marseille comme défenseur.

*Le "cercle", dans le Sud, c'est le lieu où les anciens se réunissent, jouent à la pétanque, aux cartes...*

Mon oncle travaillait dans le funéraire : il avait perçu que ce métier pouvait me plaire, car je suis gentil, j'aime aider les gens et les accompagner. Moi, je ne voulais pas faire croque-mort, mais footballeur ! Je devais avoir 17 ans. J'ai quand même fait un stage dans l'entreprise familiale à Draguignan et cela a été un électrochoc. Accompagner une famille jusqu'au bout, recevoir un merci, avoir ce sentiment du devoir accompli, d'avoir fait en sorte de rendre la mélodie du dernier voyage la plus douce possible. Comme je suis fonceur, j'ai passé mes six diplômes pour être gérant d'entreprise de pompes funèbres à l'école funéraire de Lattes. Mais à cette époque, j'étais trop jeune pour être à mon compte et je n'avais ni la maturité ni les finances.

Passionné par la marque Porsche, je me suis orienté dans les voitures de sport. N'étant pas né dans une famille riche, je ne me suis jamais fixé de limites. Quand on veut, on s'en donne les moyens et on y arrive doucement, à force de travail, sérieux et sacrifices. J'ai commencé par la vente de véhicules d'occasion toutes marques, et j'ai eu ma première Porsche à 24 ans. J'ai eu mon propre parc automobile à Aix-en-Provence et de plus en plus de Porsche 911, le modèle mythique. J'ai vécu mon rêve de gamin ! La passion a glissé peu à peu vers l'écœurement, avec des clients toujours plus exigeants, une vie effrénée entre la pollution, les embouteillages et le stress.

Je suis alors revenu à ma formation initiale : les pompes funèbres. C'est devenu une évidence et j'ai ouvert mon agence à Ambert en 2020. On nous a fait confiance rapidement. Ici, tout le monde se connaît : quand il y a des obsèques, tout le village vient. Nous sommes indépendants de tout réseau, attachés aux choses simples. En cinq ans, j'ai dû manquer deux ou trois cérémonies. Tout le bonheur tant personnel que professionnel que nous apporte le territoire, nous souhaitons le lui rendre en créant le « Cercle », lieu de partage, de rassemblement et de joie de vivre. Ce complexe de loisirs, qui ouvrira d'ici le printemps, comprendra deux terrains de football en salle, des terrains de pétanque intérieurs et extérieurs et une structure de jeux pour les enfants.

”



# Chris Mat

PHOTOGRAPHE  
AUTODIDACTE COMME  
DANS TOUT CE QU'IL  
ENTREPREND, CHRIS  
MAT A POSÉ SES  
VALISES ET SON  
APPAREIL PHOTO IL Y A  
TOUT JUSTE DEUX ANS  
À SAINT-GERMAIN-  
L'HERM, PRÈS DE SA  
FILLE AÎNÉE ANAÏS,  
AGENT IMMOBILIER.  
AU CŒUR DU PARC  
NATUREL RÉGIONAL  
LIVRADOIS-FOREZ, IL  
A TROUVÉ UN TERRAIN  
DE JEU AUSSI RICHE  
QU'INSPIRANT, UN  
AUTRE RYTHME, OÙ  
L'ON PREND LE TEMPS  
DE VIVRE.

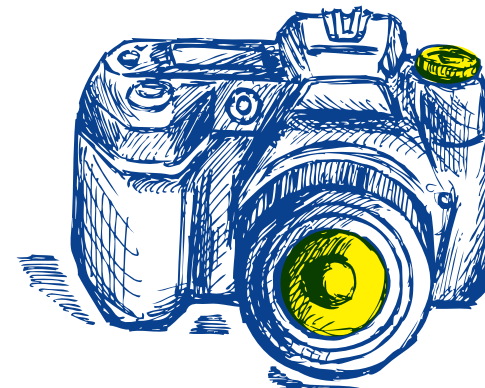


“

J'aime raconter une histoire à travers un visuel, un mouvement, une ambiance. Un petit insecte au milieu de pétales, une mer de nuages sur Ambert traversée par les oiseaux au loin. Je sors rarement sans mon appareil photo afin de pouvoir capturer l'extraordinaire qui peut surgir dans le quotidien. J'habite dans le Haut-Livradois, la nature y est omniprésente, sauvage et mystique avec ces brumes matinales. Je suis servi en fleurs, en insectes. C'est un environnement très inspirant.

M'installer ici était un risque, ne sachant pas si la ruralité me conviendrait. Au final, c'est une autre vie, un autre rythme, où l'on n'a pas tout à portée de main, où l'anonymat n'existe plus. Je venais régulièrement dans la région rendre visite à ma fille Anaïs, qui vit à Doranges depuis huit ans, et à ma petite fille Charlie, sept ans, une pure Auvergnate qui en connaît plus que moi sur les insectes et les plantes ! Je me suis rapproché d'elles et c'est d'ailleurs Anaïs qui m'a trouvé le petit corps de ferme que je rénove depuis octobre 2023. Je suis enfin propriétaire et je vais pouvoir proposer un service de studio photo dans ma grange une fois transformée.

J'ai toujours évolué dans le domaine de l'image, la photographie, la vidéo et l'animation. Pendant plus de vingt ans, j'ai mis mes compétences au service d'Air France, notamment sur des sujets de sécurité, de sûreté et d'innovation. Ce travail m'a permis de voyager et de partager mon regard sur des horizons nouveaux et des cultures différentes. J'avais envie de faire quelque chose de plus personnel, à mon compte, et de tenter une nouvelle aventure en quittant la région parisienne pour moins de gris, moins d'embouteillages et une vie plus simple.



Un jour, une dame a reconnu tel sapin dans l'une de mes photos, elle savait précisément où celle-ci avait été capturée. C'est bluffant !

La photo est arrivée dans ma vie quand j'avais 12 ans, lorsque j'ai eu un premier reflex argentique en main et l'occasion de développer mes clichés en chambre noire. Une petite flamme était née. Pour moi, le beau est partout. Il suffit de prendre le temps d'observer. Mes images traduisent mes émotions. C'est un langage universel pour communiquer sans mot, toucher les cœurs et inspirer les esprits. Je n'ai pas de thème de prédilection, mais j'aime particulièrement photographier des performances artistiques. Viennent ensuite les photos de paysages, les portraits, l'artisanat et les reportages régionaux.

La retouche photo, des couleurs, des contrastes et des lumières, est une étape incontournable. Elle me permet de m'approcher d'un rendu peinture que j'affectionne. Ce travail poussé m'a donné avec le temps un style personnel. Je profite de mon expérience d'éclairagiste et régisseur dans le théâtre pour créer des ambiances et une belle architecture lumineuse. Le plus beau compliment que l'on puisse me faire, c'est de me dire que mes images ressemblent à des peintures !

Je suis aussi dessinateur, musicien et compositeur. J'aime lier la musique à l'image, pour servir des films, courts ou longs-métrages. J'ai eu la chance de jouer avec plusieurs groupes et me suis produit en professionnel. Le jazz est mon style de prédilection. Ici, je joue beaucoup plus. Il y a une grande vitalité artistique dont je ne soupçonnais ni l'existence ni l'ampleur.

Mon travail artistique est assez bien accueilli. En particulier ma démarche pour mettre en valeur le Livradois-Forez. Régulièrement, je participe à des expositions, à la Mécanique des Arts à Sauxillanges ou au Colibri, café associatif à Saint-Germain-L'Herm. J'envisage d'exposer à Ambert, Issoire, Clermont-Ferrand, pour mieux faire connaître notre région.

”



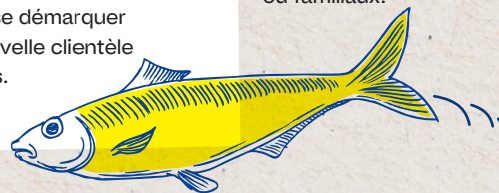
## BUDGET ÉCOCITOYEN DU DÉPARTEMENT :

### 8 PROJETS LAURÉATS

Pour la troisième fois, les projets citoyens en faveur de la transition écologique ont émané de tout le département. Une cinquantaine d'initiatives candidates au Budget Écologique et Citoyen du conseil départemental du Puy-de-Dôme et parmi eux 8 lauréats sont issus de notre territoire ! Des collectifs associatifs de Domaize, Grandrif, Marat, Cunlhat, Tours-sur-Meymont, Bertignat et Saint-Amant-Roche-Savine se verront soutenus financièrement dans leurs initiatives, portant principalement sur le patrimoine végétal et l'éducation à l'environnement.

## LES SOURCES DU FOREZ TRACENT LEUR CHEMIN AU FIL DE L'EAU

Arrivés du Gard en 2020 pour changer de vie, Amandine Olivier, David Aubert et leurs enfants ont relancé Les Sources du Forez, à Saint-Pierre-la-Bourlhonne. Sur la route du col du Chansert, le ruisseau Le Vertolaye alimente de son eau fraîche les bassins de cette pisciculture qu'il a d'abord fallu remettre en état et en service. Désormais sont élevés truites farios, arc-en-ciel et saumons de fontaine. Quelques restaurants ont inscrit ces poissons à leur carte, mais la majorité de la clientèle prend plaisir à pêcher à la ligne, à plus de 900 mètres d'altitude. Les prochains objectifs de David et sa famille ? Produire 5 tonnes de poissons par an, miser sur la qualité grâce à une eau fraîche et introduire dans les bassins l'omble chevalier, pour se démarquer et viser une nouvelle clientèle de restaurateurs.



## Au Prieuré, LA GASTRONOMIE POUR SACERDOCE

Quel plus grand plaisir que celui de faire rayonner son village d'enfance ? Lucas Sollelis, chef cuisinier, accompagné de son épouse Lucille, maître d'hôtel, vit cette fierté depuis août 2023. Ensemble, ils écrivent un nouveau chapitre de la vie de l'hôtel-restaurant Le Prieuré, à Chaumont-le-Bourg. Cet ancien monastère propose à ses clients une cuisine locale et généreuse avec une touche de tradition, grâce à la cuisson à la cheminée. L'hôtel propose 24 chambres et peut accueillir jusqu'à 66 personnes. Enfin, le lieu sait aussi se transformer pour accueillir les événements, qu'ils soient professionnels, amicaux ou familiaux.



## Une fresque

### tout en symboles locaux

Le Livradois-Forez pouvait se parcourir de long en large sans que rien, ou presque, ne mette en valeur ses richesses patrimoniales aux yeux des automobilistes. C'est désormais chose faite grâce à la fresque réalisée par les graffeurs clermontois Iggy et Sker, aidés par les élèves de l'école Henri Pourrat. On admire des références au papier, à la pie-grièche, à la Fourme d'Ambert, aux activités de pleine nature, à Vialatte et Gaspard des Montagnes... Située à l'entrée nord d'Ambert, cette œuvre se distingue par ses dimensions impressionnantes, environ 200 m².

## Une vitrine POUR LES TALENTS LOCAUX À ARLANC



Depuis cet été, la boutique associative Artizon a ouvert ses portes à Arlanc. Porté par l'association du même nom, le projet se veut un véritable tremplin pour les artistes : un lieu où exposer, rencontrer le public et vendre ses créations devient enfin accessible, même en milieu rural. Bijoux, céramiques, objets décoratifs, œuvres d'art... les collections se renouvellent régulièrement pour surprendre les visiteurs.

Artizon, c'est aussi une association qui défend un retour au commerce de proximité et aux savoir-faire locaux. Déjà une vingtaine d'artisans participent à l'aventure, dont 80 % sont issus du territoire – et l'équipe souhaite accueillir de nouveaux talents !

Artistes, artisans : rejoignez l'aventure !  
Contactez Hugo Imhof au 06 09 24 20 20  
pour exposer vos créations et faire vivre  
ce bel écrin d'artisanat à Arlanc.

## PLONGÉE DANS LES SOUVENIRS DU TOUR



Un célèbre proverbe l'affirme : « une image vaut mille mots ». Alors combien valent les 2'30" d'images capturées le 31 juillet dernier, lorsque le peloton féminin du Tour de France traversait huit communes d'Ambert Livradois Forez ? Probablement beaucoup, aux yeux des fans de cyclisme et habitants du territoire, massés au bord des routes pour applaudir les championnes.

Replongez dans ces souvenirs, grâce à l'aftermovie de l'étape !



## Cap sur la Source de la Jarpe

Partez de Grandrif pour une belle boucle de 3,5 km (environ 1 h 25) à travers bois et chemins, jusqu'à la source pétillante et ferrugineuse de la Jarpe. Une balade fraîche et insolite pour (re)découvrir les paysages du Livradois-Forez et ses petites merveilles cachées. À vos baskets !





## La Belette

ROUVRE SES PORTES  
AU MONESTIER

Depuis octobre 2025, l'auberge de la Belette a retrouvé sa convivialité d'antan. Diplômée de l'hôtellerie et originaire de l'Allier, Ingrid, secondée par son fils en cuisine et sa fille en pâtisserie, souhaite faire de cette adresse une histoire de famille et de partage.

Dans un décor entièrement repensé, la Belette propose une cuisine maison, locale et généreuse, avec un menu unique qui change chaque jour et valorise les producteurs du territoire. Une offre de snacking sur place ou à emporter est en cours de développement.

Mais ici, il ne s'agit pas seulement de bien manger : l'auberge se veut un véritable lieu de rencontre. On peut venir boire un café au bar du matin, partager une partie de belote, un moment de détente autour du baby-foot, ou juste venir discuter avec Ingrid autour du poêle à bois.

L'Auberge offre également cinq chambres d'hôtes à thème et peut accueillir jusqu'à 13 personnes. Le soir les visiteurs sont invités à partager un dîner à la table d'hôtes. Bref, un lieu à découvrir sans plus attendre !

**Du mardi au dimanche midi (bar dès 8 h et jusqu'à 19 h)**  
04 73 72 21 30 - [contact.belette@gmail.com](mailto:contact.belette@gmail.com)  
Chaque jour le menu sur [Facebook](#) L'Auberge de la Belette

## DYNAMISME & TERRITOIRE

### LE COMBO GAGNANT

Un trophée dans la catégorie « Dynamique du territoire », ça ne pouvait que remonter aux oreilles de Pep's ! Cette récompense, c'est le GAEC de la Bergeronnette qui l'a remportée lors des Trophées de l'Agriculture du Puy-de-Dôme. Un prix venu « récompenser notre travail au quotidien sur l'exploitation. Pour une petite commune qui se développe comme Olliergues, c'est aussi une belle mise en lumière », se félicite Emilie Chantegrel. Pour faire pencher la balance, le GAEC a mis en avant la transformation d'une partie de sa production laitière et la vente directe qu'il propose. Cette ferme attachée à son territoire emploie quatre salariés et un apprenti, pour prêter main-forte aux trois associés de la famille Tixier.



## le concept store qui pétile à Ambert

Envie d'idées cadeaux originales ? Passez découvrir Mise en Scène, le concept store de Camila Bordet, place du Pontel à Ambert. Originaire de Viverols, cette baroudeuse revenue au pays a fait de la boutique un lieu plein d'inspiration : objets déco, vêtements, papeterie, créations locales et trouvailles d'ailleurs. Camila renouvelle ses rayons presque chaque semaine et travaille avec de nombreux artisans et marques régionales, du bijou clermontois à l'abat-jour du Puy, en passant par le porte-clé de Thiers. Un passage incontournable pour trouver la pépite parfaite : Saint-Valentin, Pâques, Fête des mères, Secret Santa ou cadeau de dernière minute. Coup de cœur garanti !

Pour ne rien manquer des nouveautés, suivez Mise en Scène sur les réseaux !

[Facebook](#) Mise en Scène - Ambert  
[Instagram](#) mise.en.scene.ambert

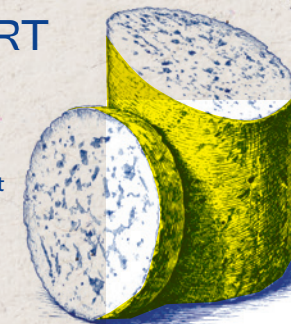
# Beignet de pieds de cochon

## À LA FOURME D'AMBERT

LE DOMAINE DU  
PRIEURÉ VOUS  
PROPOSE DE  
PRÉPARER SES  
FAMEUX BEIGNETS  
CROUSTILLANTS DE  
PIEDS DE COCHON  
À LA FOURME  
D'AMBERT.

### Ingédients :

- 4 pieds de cochon
- 150 g de Fourme d'Ambert
- Farine
- 2 œufs
- Chapelure
- Huile de friture
- Assaisonnement selon votre goût : sel, poivre, épices, herbes...



# 732

TONNES  
DE FOURME  
D'AMBERT

ont été exportées en 2024, soit 13,5 %  
du volume produit ! Si la Fourme d'Ambert  
AOP a, depuis longtemps, convaincu nos  
compatriotes par sa douceur, elle s'en est  
aussi allée conquérir les marchés étrangers.  
Les pays de l'Europe de l'Est représentent le  
premier débouché (31 %). Rien que ça !

### Préparation :

1. Dans une grande cocotte, couvrez les pieds de cochon d'eau. Ajoutez le sel, le poivre, les épices et les aromates. Couvrez et laissez cuire doucement pendant 6 heures pour obtenir une chair fondante et bien parfumée.
2. Retirez les pieds du bouillon, laissez-les tiédir un peu. Désossez-les entièrement, en enlevant tous les petits os et cartilages.
3. Hachez la chair le plus finement possible au couteau ou au hachoir. Étalez-la ensuite sur une plaque et passez-la rapidement au four chaud pour la rendre légèrement croustillante (quelques minutes suffisent).
4. Quand la chair est encore tiède, faites un millefeuille :
  - une fine couche (2 mm) de pied de cochon,
  - une fine tranche (2 mm) de Fourme d'Ambert,
  - et ainsi de suite, jusqu'à épuisement des ingrédients.Pressez bien l'ensemble dans un petit moule rectangulaire ou entre deux plaques. Laissez figer une nuit au réfrigérateur.
5. Le lendemain, découpez le millefeuille en bâtonnets, ou petits cubes. Passez-les successivement dans : la farine, les œufs battus puis la chapelure.
6. Faites chauffer l'huile à 180°C. Plongez les beignets et faites-les frire 5 minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés et croustillants.

À servir chauds, avec une petite salade de mâche ou un confit d'oignons pour la touche sucrée-salée. Le mieux étant encore de venir directement les déguster au domaine du Prieuré !

## Design des Mondes Montagneux : UNE RÉSIDENCE AU CŒUR DU TERRITOIRE

Accueillie en 2024 par la communauté de communes Ambert Livradois Forez, la résidence Design des Mondes Montagneux, à l'origine de la revue « Les Colporteuses », a réuni, pendant un an, six jeunes concepteurs issus du design, de l'architecture et du paysagisme. Leur mission ? Explorer le territoire du Livradois-Forez, questionner ses usages et imaginer des solutions adaptées à la vie en milieu rural. Une belle manière de décentraliser les métiers de la création, souvent concentrés dans les villes. Cette aventure collective a été immortalisée par Léo Barbotin et Alice Bertrand, photographes, à travers une série d'images prises au fil des saisons. Les clichés offrent un regard sensible sur les paysages, les savoir-faire et la vie locale.

À découvrir régulièrement sur  
[Instagram](#) ambertlivradoisforez





AMBERT  
LIVRAOIS  
FOREZ

#### COMMUNAUTÉ DE COMMUNES

15 avenue du 11 Novembre, 63600 Ambert

04 73 72 71 40

[accueil@ambertlivradoisforez.fr](mailto:accueil@ambertlivradoisforez.fr)

[www.ambertlivradoisforez.fr](http://www.ambertlivradoisforez.fr)

Ambert Livradois Forez

Pep's Ambert Livradois Forez

@ambertlivradoisforez

Communauté de communes Ambert Livradois Forez

#### CAVE GUILLOT p5

Place de l'Aubépin, 63660 Saint-Anthème

04 73 95 40 17

cave\_guillot

Cave Guillot

#### LES GAZELLES D'ANCE p6

lesgazellesdance

Les gazelles d'Ance

#### AUVERGNE THERMOLAQUAGE / LA PUGERIE p8

La Puerie, 63990 Job

06 60 20 26 93

[contact@auvergnethermolaquage.com](mailto:contact@auvergnethermolaquage.com)

[auvergnethermolaquage.com](http://auvergnethermolaquage.com)

#### NICOLE FONTANIVE GENEIX p12

2 place Saint-Joseph, 63220 Arlanc

04 73 95 00 06

#### CENTRE CULTUREL LE BIEF p12

Association Carton Plein / « Vieillir vivant »

[carton-plein.org](http://carton-plein.org)

[vieillir-vivant.org](http://vieillir-vivant.org)

#### LA FERME DES RODILLES p14

Les Rodilles, 63590 Tours-sur-Meymont

[lafermedesrodilles@gmail.com](mailto:lafermedesrodilles@gmail.com)

La Ferme des Rodilles

#### LA FERME DE PIEDFROID p14

PiedFroid, 63590 Tours-sur-Meymont

[fermedepiedfroid@gmail.com](mailto:fermedepiedfroid@gmail.com)

Ferme de Piedfroid

#### LES LOCOCOTIERS p14

38 rue de Goye, 63600 Ambert

04 73 82 10 09

[leslococotiers@gmail.com](mailto:leslococotiers@gmail.com)

[leslococotiers.fr](http://leslococotiers.fr)

Les Lococotiers

#### POMPES FUNÈRES DU LIVRAOIS FOREZ p16

2, place Georges Courtial, 63600 Ambert

[pf-livradois-forez.fr](http://pf-livradois-forez.fr)

04 73 82 93 67

Pompes Funèbres du Livradois-Forez

#### CHRIS MAT p18

[chris-mat.lumys.photo/galerie](http://chris-mat.lumys.photo/galerie)

@chris\_mat\_photo

# On reste en contact

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