

Pep's

2026 / #11
MAGAZINE ATTRACTIF

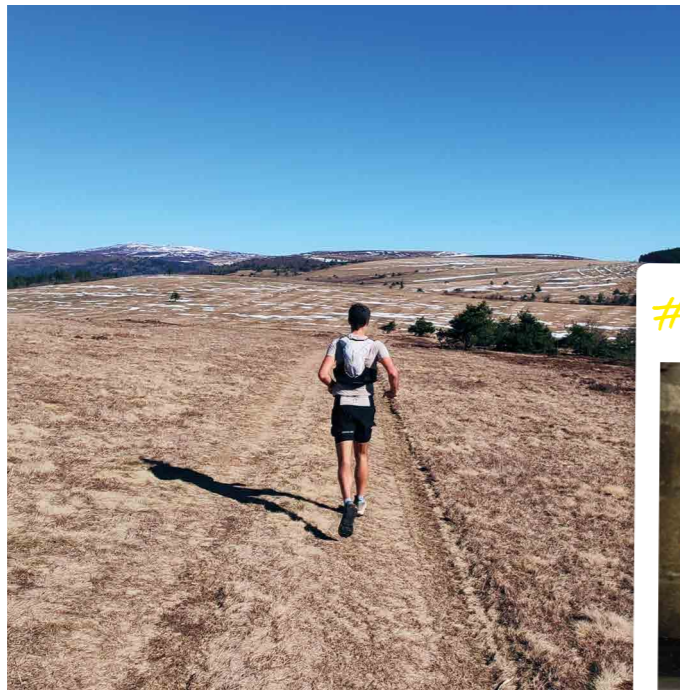


AMBERT
LIVRADOIS
FOREZ



#liberté

florianroiron



95 J'aime



Libre à vous d'explorer

#papiersfactman

moulin_richarddebas



165 J'aime

#chapelle

pierre_namasse_pas_mousse



58 J'aime

LES GRANDS ESPACES RAPPROCHENT LES GRANDS ESPRITS

#orage

bastien.jourfier



46 J'aime

LETTRÉ À MON TERRITOIRE

Je connais le pays où fleurit l'oranger

Ce pays, je l'ai retrouvé après l'avoir quitté, sans le quitter vraiment toutefois.

Cette parcelle de terre travaillée par tant de générations, fragile, vivante, un legs, celui de Philomène à la petite fille que j'étais.

Pour revenir ici, il m'a fallu nager à contre-courant, remonter le cours de la rivière, mettre le pied sur la berge, marcher jusqu'au jardin, passer la porte, il m'attendait.

Dans ce jardin, construire ma maison, une Domus (une maison romaine), pourquoi pas ?

Dans le même temps, un bijou unique et précieux fait d'or et de verre était trouvé, inventé en langage archéologique, dans un bief construit il y a 2 000 ans auprès de la Dore.

Il représente une feuille d'acanthé stylisée, de facture alexandrine ; c'est dire s'il vient de loin.

Autour de la Domus, dans le jardin clos, dans cette terre sans cailloux, terre de jardin, ont poussé : orangers, charmes, ifs, buis, érables, rosiers, figuiers, chênes avec autour d'eux les montagnes, comme une seconde protection.

Le territoire d'Ambert Livradois Forez est exotique !

« On peut y passer ses étés dans un hamac à faire des rêves sans fin. »⁽¹⁾

Tenter d'y convier la sagesse dans un monde qui n'en veut plus, selon Henri Pourrat.

On peut aussi faire sien l'immense domaine des Hautes Chaumes et dans cette solitude, entendre le cri de la mouette des montagnes !

« Quant à l'oranger, il donne non seulement des fleurs, mais encore des fruits qui sont trouvés très bons. »⁽²⁾

Denise Vigny
Jardin du Citoyen Romain, Ambert

⁽¹⁾ Alexandre Vialatte

⁽²⁾ En 1881, le Docteur Mavel cite l'oranger au titre des productions agricoles du canton d'Ambert (Revue du GRAHLF n° 41 - 2005 - Robert Estier)

*La passion
en format
panoramique*

Jacques

Charvat

Il a le sourire enfantin de celui qui collectionne les trésors. Et comme un enfant incapable de tenir sa langue, il adore parler de ces objets d'un autre temps. Lui, c'est Jacques. Et il m'accueille avec un éclair de malice dans les yeux : " Bienvenue à la Grange à images! "

Saint-Amant-Roche-Savine. Une grange isolée. Pas d'enseigne, pas de panneau. L'adresse se mérite – elle se transmet à la demande, tel un secret bien gardé. Et ceux qui la connaissent en ressortent les yeux grands ouverts. Poutres, parquet, étagères chargées... Je suis accueillie par une odeur de bois. Progressivement, dans la pénombre, les formes émergent. Des appareils photo argentiques. Des lanternes magiques. Des lithographies. Un théâtre d'ombres chinoises. Mais aussi des projecteurs et caméras, en veux-tu en voilà. Je déambule, je m'arrête, je me penche, au détour de ce cabinet de curiosités totalement atypique.

AUX ORIGINES D'UNE COLLECTION

Commençons par rembobiner. J'aimerais savoir comment ce jeune retraité à l'allure fringante est devenu incollable sur l'histoire du cinéma, et plus largement, de l'image. « Déjà jeune, je faisais de la photo. Prises de vue, développement noir et blanc, tirage... Et puis, il y a un peu plus de 40 ans, j'ai commencé à collectionner les appareils photo. Un attrait qui s'est vite transformé en passion. » Jacques tombe alors dans la marmite du cinéma, se mettant en quête de matériels signés par la Maison Lumière. Je comprends pourquoi : il suffit de l'écouter cinq minutes pour avoir envie de tout savoir.

« J'ai commencé par me spécialiser dans les créations techniques de la famille Lumière. Est-ce qu'ils ont vraiment inventé le cinéma ? La question est débattue. Mais une chose est sûre, ils ont créé le Cinématographe ! » À ce mot, les yeux de Jacques s'illuminent : « J'ai eu l'immense chance de pouvoir en acquérir un. » Le hic ? Cette période faste pour les Lumière ne dure qu'une dizaine d'années. Jacques a donc développé d'autres collections pour étancher sa soif de collectionneur, à commencer par Pathé. « En France, ils ont transformé le cinéma en industrie et fait rentrer le cinéma chez les particuliers, avec la sortie en 1922 du projecteur Pathé-Baby. Le premier système de cinéma amateur grand public. »

LE LIVRADOIS-FOREZ COMME DÉCOR IDÉAL

Je jette un œil à la rangée de sièges de cinéma contre le mur. L'envie de les déplier et de m'y installer me titille... Plus que les films, même s'il en a un paquet dans sa grange de 80 m², ce sont en effet les objets et les mécanismes qui fascinent Jacques. Voilà pourquoi sa collection est composée majoritairement de projecteurs, de caméras, mais aussi de revues, de livres et de catalogues, pour mieux contextualiser et comprendre ces avancées techniques. Et puis, c'est aussi la transmission et le partage



qui l'animent. Par exemple, en 2025, pour les 130 ans du Cinématographe, il s'est mis en tête d'organiser un événement. Ni une ni deux, il contacte le ciné-club d'Ambert et réussit à organiser une projection, avec l'arrière-arrière-petit-fils de Louis Lumière à la manivelle du Cinématographe familial et des films prêtés par l'Institut Lumière. Rien que ça !

Mais au fait, comment Jacques a-t-il atterri au cœur du Livradois-Forez ? Je vous le donne en mille : grâce au 7^e art. C'est un ami, lui aussi passionné par l'image, qui fait découvrir la région à Jacques et à sa femme. Le coup de cœur opère. En 2019, ils achètent une maison à Saint-Amant-Roche-Savine. Ce qui devait être une résidence secondaire s'impose vite comme une évidence, et depuis 5 ans, une fois à la retraite, le couple y pose définitivement ses valises.

C'est là que la grange attenante entre véritablement en scène : Jacques l'aménage minutieusement pour y exposer ses trésors et l'enrichir sans cesse de nouveaux matériels. « Même si un jour, il faudra que je pousse les murs ! » La bonne nouvelle, c'est que depuis deux ans, *La Grange à images* est ouverte au public. Une occasion unique de plonger dans l'histoire de l'image, guidé par un passionné à l'enthousiasme communicatif. Le maître des lieux précise : « Évidemment, l'idée n'est pas de faire une présentation "catalogue", ce serait rébarbatif. Je partage une histoire émaillée d'anecdotes, centrée sur les hommes et les femmes qui l'ont faite. »

“

Ce qui nous a attirés et fait rester dans le Livradois-Forez, c'est l'accueil chaleureux et les rencontres qui nous ont permis de développer de nombreux projets autour de l'image. Expositions, conférences...

LA PETITE HISTOIRE DANS LA GRANDE

Et des anecdotes palpitantes, Jacques en a à revendre ! Comme cette fois où il déniché sur Leboncoin une caméra Étoile d'or, commercialisée en 1938 par Pathé. Un modèle tellement rare, jamais photographié, qu'on n'en connaît aujourd'hui que quatre exemplaires au monde. Le scénario de cette trouvaille ? « En janvier 1938, une commande de 500 caméras est passée à un fabricant autrichien. Mais avec les prémices de la Seconde Guerre mondiale, les industries sont rapidement reconverties. Un seul et unique lot arrivera en France... Et c'est l'une de ces reliques rescapées de l'Histoire qui trône aujourd'hui à Saint-Amant-Roche-Savine. »

Aujourd'hui, Jacques a tissé des liens forts avec des amateurs de cinéma et des acteurs culturels du territoire. Il fait partie du Club Niépce Lumière et du Club des Collectionneurs du Cinématographe. Et ce qui réjouit le plus notre collectionneur, c'est de voir que la magie opère toujours à l'ère du numérique. « Ce qui me rassure, c'est qu'il y a des passionnés, et même des jeunes, qui sont attirés par l'expérience de la salle obscure, et qui ont envie de voir ou même de tourner des films en argentique. » Coupez, c'est dans la boîte ! Pour vous du moins, car pour ma part, je crois que je vais rester encore un peu... Promis, juste le temps d'une histoire ou deux.

Semer les graines du vivant

Sacha

Coultival

*Une petite route à l'écart du bourg d'Arlanc.
Des chênes majestueux, une grange en pisé et une
maison à ossature bois. Il n'y a pas de doute,
si j'en crois les indices donnés par Sacha : me voici
arrivée chez celui qui multiplie les graines.*

Je m'avance sur le chemin pour mieux embrasser le spectacle qui s'offre à moi. Un camaïeu de verts rehaussé de quelques touches de couleurs vives. Et par endroits, le feuillage qui scintille sous un ciel bleu éclatant. À l'arrière-plan, les monts du Forez imposent une présence rassurante. Soudain, une silhouette émerge des hautes tiges : Sacha s'avance, 32 ans, le sourire franc et la tête coiffée d'une casquette. « C'est la période de plantation », lance-t-il. Depuis que le jeune homme s'est installé sur le territoire d'Ambert Livradois Forez, il n'a pas chômé ! En plus de créer son activité de semences potagères paysannes et reproductives, sa compagne et lui se sont aménagé un petit coin de paradis.



L'APPEL DU VÉGÉTAL

« On a refait le toit de la grange qui était tombé, et on a construit une maison ronde de 50 m² à ossature bois », glisse-t-il avec fierté. Car avant de cultiver les semences, Sacha a d'abord appris à manier la truelle. Originaire de la plaine du Forez, il a suivi un CAP Maçonnerie en éco-construction à Olliergues, et monté une microentreprise en charpente et maçonnerie. Mais un voyage en Amérique du Sud quelques années plus tôt a fait germer en lui une envie qui ne l'a jamais lâché : travailler le végétal.

« Après l'achat du terrain à Arlanc et la construction de notre maison, je me suis dit que c'était le moment. J'ai suivi une formation agricole à Clermont-Ferrand, fait des stages chez des semenciers et des maraîchers locaux, puis je me suis installé », me raconte-t-il. Aujourd'hui, il entame sa troisième saison, prêt à distribuer ses « Semences du Livradois-Forez » aux quatre coins du territoire, et même au-delà.

DES BROUETTES DE PASTÈQUES

Dans son laboratoire à ciel ouvert composé de rectangles multicolores, Sacha cultive une soixantaine de variétés de légumes et de fleurs – toutes reproductibles, biologiques, et souvent anciennes. Il y a des plantes rampantes, des fleurs à bouquets, des espèces médicinales, et des variétés peu connues, comme ce calendula aux pétales blancs et rouges. Sans compter les nombreux légumes savoureux...



Mais attention à ne pas confondre son métier avec celui de maraîcher, comme il me l'explique avec passion : « Mon but est qu'un légume ou qu'une fleur produise des graines qui germent. Et cela demande une certaine patience... Entre six mois et deux ans pour les plantes bisannuelles, comme le poireau ou la betterave. » Concrètement ? Il faut semer, sélectionner les plants les plus vigoureux, récolter... Puis faire sécher, extraire la graine de sa cosse, trier à la machine. Et, enfin, mettre les heureuses élues au congélateur. Un long processus qui n'incite nullement Sacha à faire l'impasse sur la qualité. Ça serait mal le connaître !

Direction la serre à semis, accolée à la grange. « Je sème 100 graines. Si mon taux de germination est inférieur à 70 %, je ne mets pas en vente la variété. » L'autre grand défi est d'adapter certaines variétés au rude climat du Livradois-Forez avec, parfois, quelques réussites inattendues. Comme ces graines de pastèques habituées à l'altitude : « L'année dernière, j'en ai récolté trois brouettes, des fruits rouges énormes et sucrés qui ont laissé mes voisins sans voix. »

“

Mes graines sont spécialement adaptées à notre climat et au sol. Elles portent en elles les 10 000 ans d'histoire de la domestication des plantes, dans la lignée des chasseurs-cueilleurs.

UNE QUÊTE DE SENS COLLECTIVE

Mais sous ses airs détendus et sa bonne humeur, Sacha mène un vrai combat. « Au niveau mondial, cinq entreprises détiennent 80 % du marché de la semence ! Des géants qui produisent des espèces hybrides non-reproductibles dans des conditions souvent précaires pour leurs employés, et qui obligent les agriculteurs et les particuliers à racheter des graines chaque année. »

Pour le jeune homme, l'enjeu est donc de garantir l'autonomie du territoire, en s'émancipant d'un système capitaliste. Et dans cette quête de sens, il n'est pas seul. Au fil des années, il s'est construit un réseau sur lequel il s'appuie : il y a les agriculteurs du coin et ses voisins qui lui donnent un coup de main, sans oublier le réseau Bio 63 et la Fédération régionale d'agriculture biologique. Sacha est également membre de la Confédération paysanne, et il n'hésite pas à échanger des heures de travail avec d'autres jeunes agriculteurs et agricultrices qui s'installent. « Ça nous permet d'être moins seuls et de s'entraider sur des gros chantiers. »

Aujourd'hui, à force de patience et de travail, près de 50 heures par semaine, Sacha vend ses « graines magiques » (comme l'un de ses clients les a joliment baptisées) sur les foires, les marchés de Noël, auprès de commerces locaux et en direct via un catalogue. Même avec la création de son nouveau site internet, il souhaite conserver ce lien de proximité avec sa clientèle. On peut le contacter par mail ou, encore mieux, par téléphone, car comme il le rappelle avec bon sens « ici, les anciens qui font le jardin galèrent un peu avec Internet ».

Ainsi, au-delà des petits sachets qu'il prépare minutieusement, c'est une véritable philosophie de vie que Sacha sème à tout vent. Celle d'un retour à l'essentiel, au rythme des saisons et à la solidarité locale. Une petite graine qui pousse et qui donne (déjà) des idées... Mais qu'est-ce que je vais bien pouvoir planter dans mon potager ?

Métiers du quotidien, *pratique d'exception*

Travailler plus près de la matière. Plus près du territoire. Plus près de ce qui fait sens. Au sein d'Ambert Livradois Forez, certains ont fait ce choix : revenir, bifurquer, ralentir parfois. Non pas pour renoncer, mais pour exercer leur métier autrement. Ici, le climat, les ressources, le patrimoine ne sont pas des contraintes à contourner, mais des opportunités. Architectes, artisans, entrepreneurs... Ces hommes et ces femmes ont en commun une même exigence : faire avec ce qui est là. Et en faire quelque chose de juste.



S'ancrer

Quelques voix l'avaient même qualifié de doux rêveur, comme il nous le confie. Pourtant, aujourd'hui, son entreprise compte sept salariés à Novacelles. « Nous avons la chance d'être entourés de forêts. Utiliser le sapin, l'épicéa ou le douglas qui poussent localement, c'est une évidence. Le territoire nous donne directement la matière pour construire sainement. »

LIRE AVANT DE CONSTRUIRE

Avant de tracer une ligne, Laura Delorme commence par regarder. Le paysage, d'abord. La pente du terrain, l'orientation, les lignes déjà là. Puis le bâtiment, quand il existe : ses volumes, ses matériaux, son histoire. Architecte à Ambert, gérante du cabinet Atelier DL, elle conçoit son métier comme un dialogue permanent entre l'existant et le bâti. « Nous ne cherchons pas à faire une architecture démonstrative ni un geste spectaculaire. Mais une architecture juste, qui s'appuie sur les ressources du territoire », assume-t-elle.

Formée à Clermont-Ferrand, elle aussi a fait le choix de revenir dans sa région d'origine pour développer son approche, sur des projets très variés. Les matériaux s'imposent presque d'eux-mêmes : bois local, pierre, pisé. Non par contrainte, mais parce qu'ils font sens dans ce paysage. Mais observer ne suffit pas. Encore faut-il interpréter. Chaque projet comporte pour cela un temps d'appropriation : comprendre les usages, les contraintes, les équilibres du lieu. À partir de là, les choix prennent forme. Créer une ouverture pour cadrer une vue. Révéler un mur en pierre. Intervenir sans effacer. « L'idée, c'est de faire des choses simples, mais cohérentes. Respecter le langage du bâtiment passe aussi par une forme de frugalité, en utilisant de manière mesurée les ressources. » Une manière de travailler qui se veut humble et réfléchi.

PUISER DANS LES RESSOURCES LOCALES

Quand on arrive sur le territoire d'Ambert Livradois Forez, on pense d'abord au calme. Aux paysages (et à leur beauté). À l'espace. Puis, en regardant de plus près, on comprend autre chose. Ici, travailler ne consiste pas seulement à produire : c'est aussi composer avec un territoire, observer ce qu'il offre, et décider de s'en servir. Forêts, pierre, terre, eau... Autant de ressources disponibles, à portée de main, qui permettent de faire des choix différents. Plus exigeants, parfois. Mais aussi plus cohérents.

Julien Dorchies, natif d'Ambert, en a fait l'expérience. Après s'être formé chez les Compagnons du Devoir, puis à l'École Boulle à Paris, il aurait pu poursuivre son parcours ailleurs. Il choisit pourtant de revenir au pays. Son pari ? Se consacrer à la rénovation du bâti ancien... et développer la construction de maisons à ossature bois, en s'appuyant sur des méthodes traditionnelles. À l'époque, certains doutent.

S'APPUYER SUR DES SAVOIR-FAIRE ANCIENS

Il faut dire que, dans le Livradois-Forez, les bâtiments en racontent déjà beaucoup. Inclinaison des toits, orientation des ouvertures, débords de toiture... Rien n'est le fruit du hasard. « Les anciens construisaient avec beaucoup de bon sens. Chaque détail répondait à une contrainte précise : se protéger du vent, de la neige, du froid, ou au contraire capter la lumière », rappelle Julien. Difficile, dans ces conditions, de plaquer des standards contemporains sans réfléchir. Alors il adapte, mais ne dénature pas. « Les proportions, les matériaux, le format des tuiles... Tout ça doit être respecté, tout en étant cohérent avec les modes de vie actuels. »

“

Nous reproduisons architecturalement ce qui se faisait autrefois, en y ajoutant juste ce qu'il faut d'outils pour rester compétitifs.

Dans son atelier, cette exigence se retrouve dans les gestes. Le charpentier est en effet intransigeant avec les méthodes employées. Il privilégie le « taille-main » et les assemblages traditionnels (tenons, mortaises, chevilles en bois) plutôt que l'utilisation de connecteurs métalliques et de clous industriels. Résultat ? Ne comptez pas sur lui pour poser des fenêtres en PVC : « Je ne supporte pas ! » Idem pour les volets roulants. « C'est une aberration esthétique et écologique. Un volet traditionnel en bois est non seulement en harmonie avec nos façades, mais il défie le temps s'il est bien conçu. » Fervent défenseur de cet héritage, Julien vient d'obtenir le Diplôme d'Université « Patrimoine et gestion durable » : un moyen d'accéder à des projets de rénovation de bâtiments classés, jusqu'alors réservés à des entreprises labellisées venues d'ailleurs.



RÉAPPRENDRE À CONSTRUIRE POUR DURER

À Cunlhat, Lloyd Kenneth a fait un choix radical : dire non au ciment. Installé depuis une vingtaine d'années sur le territoire d'Ambert Livradois Forez, ce maçon d'origine britannique s'est spécialisé dans la rénovation du bâti ancien. Et dans ce domaine, il a ses convictions. « Le ciment emprisonne l'humidité. Il étouffe les murs et finit par faire pourrir les structures en bois. » Pour lui, un mur n'est pas un simple assemblage de matériaux : c'est un organisme vivant, qui réagit aux saisons, aux variations d'humidité, aux mouvements du terrain.

« Un mur ancien a besoin de respirer », nous enseigne-t-il. Alors, plutôt que d'appliquer des solutions standardisées, il revient aux fondamentaux : la chaux, le sable, les gestes traditionnels. « Contrairement au ciment, conçu pour bloquer l'humidité et figer les structures, ce mortier traditionnel possède une souplesse naturelle. Il permet au mur d'accompagner les légers mouvements du terrain sans se fissurer. » Dans sa pratique quotidienne, tout est réfléchi. Le choix des matériaux, d'abord : Lloyd s'approvisionne directement dans les carrières voisines pour retrouver des sables proches de ceux utilisés à l'origine. Les dosages, ensuite, qu'il ajuste en fonction de chaque chantier. Les gestes, enfin, hérités de techniques anciennés, qu'il adapte aux spécificités de chaque bâtiment.

Chez lui non plus, pas question d'appliquer une solution toute prête, à l'aveugle. On observe, on comprend, puis on intervient. Une manière de travailler qui garantit une chose : que les murs qu'il rénove passeront l'épreuve du temps sans encombre.

UNE AUTRE NOTION DU TEMPS

Les chantiers faits dans l'urgence ? Connaît pas. Pas de rénovation express, pas de solution standardisée : le temps long fait partie du projet. « En quittant la ville pour Ambert Livradois Forez, on a retrouvé une autre temporalité, confie Lloyd. C'est ce rythme plus lent qui permet de réaliser des restaurations de qualité. » Julien confirme : « Notre travail est minutieux, bien souvent invisible une fois le chantier achevé. Pourtant, c'est la véritable garantie d'une restauration qui tiendra sans dommage pendant plusieurs décennies. »

Faire accepter cette philosophie, à l'heure de l'immédiateté, exige néanmoins un peu de pédagogie. À l'Atelier DL, Laura explique à ses clients que la sobriété est une opportunité : « Investir dans une charpente en bois de pays ou une isolation naturelle représente un coût initial, mais c'est le meilleur moyen d'assurer la pérennité de son patrimoine. »

Équilibre



Au-delà du bâti, cette conscience du temps long résonne intimement avec l'identité du territoire. Car y travailler, ce n'est pas seulement changer de cadre. C'est aussi changer de rythme, de relation aux autres, et de manière d'exercer. Lloyd parle d'un « bond de cinquante ans en arrière ». Mais pour lui, c'est une richesse, parce qu'il y retrouve un véritable sens de la communauté et de l'entraide au quotidien. Un rapport plus direct aux gens et aux projets, aussi. Laura, elle, compare sa pratique à celle d'un médecin généraliste. Entre particuliers, communes et artisans locaux, elle suit les projets de près, dans la durée. Elle connaît ses interlocuteurs, leurs contraintes, leurs histoires.

Sur le chemin du retour, une fois nos échanges terminés, la question nous reste en tête. Et si c'était possible, finalement ? Sur le territoire d'Ambert Livradois Forez, tout semble réuni pour faire un pas de côté : du temps, de l'espace, des ressources... et la possibilité de travailler autrement, sans renoncer à ses exigences. Certains diront que c'est une vision un peu utopique. Nous serions tentés de répondre qu'ici, c'est déjà une réalité.

“

Les bâtiments ont été pensés avec beaucoup de bon sens. Ils sont bien orientés, adaptés aux reliefs. Je m'attache à révéler ces qualités pour les associer à des usages contemporains.

Et si tous les métiers pouvaient se réinventer ?

Façonné par des générations d'hommes et de femmes, Ambert Livradois Forez est aujourd'hui un territoire fertile où perdurent des gestes transmis depuis la nuit des temps. Du vitrail au papier recyclé, en passant par la coutellerie ou la fabrication de la fourme, nombreux sont les artisans et producteurs qui parviennent à conjuguer héritage traditionnel et usages contemporains.

Pour faire rayonner cette richesse, la Communauté de communes Ambert Livradois Forez a créé une « Encyclopédie vivante des techniques et métiers ». Son but ? Partager et diffuser la connaissance de ces savoir-faire locaux, qu'ils soient artisanaux ou industriels. Loin d'être un simple inventaire (ou un clin d'œil à l'Encyclopédie de Diderot et d'Alembert), c'est un formidable outil pour comprendre comment ces pratiques se réinventent au regard des défis d'aujourd'hui.

Cette initiative est également une véritable mine d'or pour celles et ceux qui rêvent de redonner du sens à leur vie professionnelle. Et peut-être le déclic... Au plus près du vivant et de la matière, dans le respect du patrimoine et de l'environnement, elle incite à embrasser un métier en harmonie avec ses convictions profondes. Alors, prêt à vous lancer ?

Laure Valet

JUIN 2025. LAURE QUITTE SA NORMANDIE POUR S'INSTALLER PRÈS D'AMBERT. UNE NOUVELLE VENUE DOTÉE D'UN TALENT RARE, QUI CONJUGUE GESTES MINUTIEUX ET AMOUR DES BELLES MATIÈRES. SON MÉTIER ? ELLE EST RELIEUSE-DOREUSE.



“ Du plus loin que je me souviens, j’ai toujours aimé les livres. Que ce soit pour m’évader dans la lecture... ou simplement admirer ces couvertures qui invitent au voyage. Alors je me suis dit, et si j’en faisais mon métier ? Voilà comment, depuis Lisieux, j’ai suivi un CAP Arts de la reliure, puis un brevet des métiers d’art.

Pour valider mon diplôme, je devais effectuer un stage. Comme j’avais envie d’apprendre à fabriquer mon propre papier, j’ai décidé d’être infidèle à ma Normandie natale et de passer six semaines au moulin Richard de Bas. Et là... Tout a changé. J’ai découvert une région où la nature est une vraie source d’inspiration. Et j’ai rencontré quelqu’un. Je suis tombée amoureuse. Après ça, impossible de quitter le territoire d’Ambert Livradois Forez !

Depuis, je vis aux Chaux, près d’Ambert, où j’ai installé mon atelier à l’étage. C’est ici que mon entreprise, *De fil en Grenouille*, grandit un peu plus, chaque jour. Ce nom ? Un clin d’œil à l’époque – pas si lointaine – où je me teignais les cheveux presque de toutes les couleurs. Cisaille, massicot, étau à endosser... Avec mes outils et mes machines, je couds et j’assemble des carnets, je travaille le cuir et des papiers décoratifs. Je dore à chaud et je fabrique des couvertures. Mon chat Batman, alias Boubouille, n’est jamais loin pour me faire un câlin entre deux siestes.

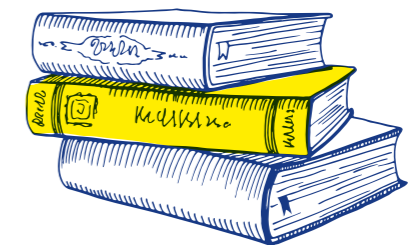
C’est un grand changement de vie ! Mais la beauté des paysages et l’accueil des gens ont facilité mon installation. Petit à petit, je fais mon nid.

Parfois, je sillonne la région pour me rendre à un salon du livre ou à un marché d’artisanat d’art. C’est l’occasion d’aller à la rencontre d’autres créatifs, mais aussi de fournisseurs, et de faire le plein de toutes sortes de cuir et de papier fabriqués à la main. Je dois avouer, j’ai un goût affirmé pour les motifs et les papiers colorés... J’adore recouvrir les livres de petites fleurs, un peu comme les prés au printemps, quand ils se parent de narcisses et de gentianes. Les tableaux de Claude Monet sont aussi une grande source d’inspiration pour moi. Le chatolement des couleurs y est presque féérique.

Évidemment, je m’adapte aux goûts de mes clients. Beaucoup viennent me demander de restaurer des livres qui sont chers à leur cœur : ils souhaitent leur donner une seconde vie et les recouvrir d’une couverture spéciale. Notons qu’il faut compter quatre-vingts étapes, soit deux jours, pour confectionner un livre de A à Z ! C’est minutieux, ça demande beaucoup de patience et de concentration. Ainsi qu’un long temps de séchage et de pressage.

En plus de confectionner et de restaurer des livres, je crée d’autres objets. Des agendas perpétuels, des carnets à lignes qui attendent de recueillir des pensées, des carnets à dessin pour croquer une nature morte ou un paysage et des carnets de voyage à glisser dans sa valise.

Pour compléter cette collection, je fais des boîtes... Oui, des boîtes de toutes tailles, pour y glisser ce que l’on veut : des dents de lait, des pin’s, des bijoux ou des petits trésors. Et depuis peu, je propose aussi des écrans personnalisés. Mais ça, c’est encore un secret... Alors le mieux, c’est de venir me rendre visite dans mon atelier. Je suis toujours ravie de faire découvrir l’étendue de mon univers.



Claire Palfreyman

EN VOYAGE DANS LE NORD DE LA FRANCE, CLAIRE ET SON MARI, TOUS DEUX LONDONIENS, ONT BIEN DU MAL À PLIER BAGAGE. ILS DÉCIDENT DE PROLONGER LEURS VACANCES EN PASSANT UNE SEMAINE EN AUVERGNE. CES QUELQUES JOURS VONT TOUT CHANGER... CLAIRE NE LE SAIT PAS ENCORE, MAIS ELLE VIENT DE TROUVER SON FUTUR TERRAIN DE JEU.

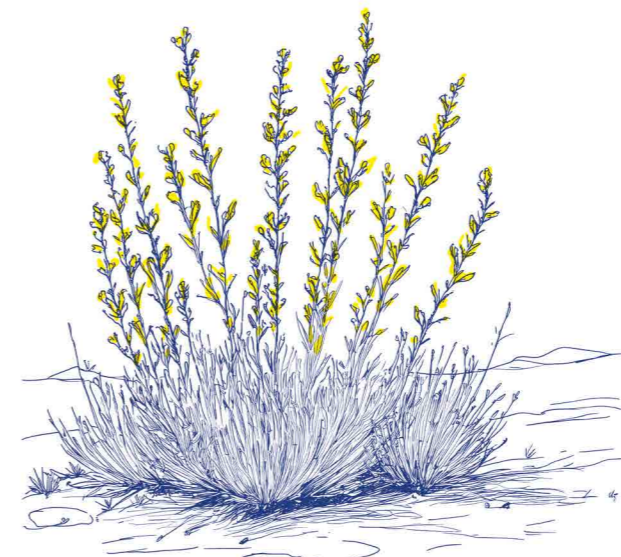


“ **E**n 2010, mon mari et moi habitons à Londres depuis près de 20 ans, alors que nous sommes tous deux originaires d'Écosse. Cette année-là, nous posons nos valises en Auvergne pour la première fois. Une révélation ! Les paysages rappellent à notre mémoire les massifs écossais et les maisons en pierre évoquent des souvenirs de notre enfance. Comme un air de déjà-vu tellement réconfortant, mais avec des ciels bleus magnifiques.

De passage à Ambert, nous nous arrêtons par simple curiosité devant une agence immobilière. Au milieu des annonces, une petite maisonnette attire irrésistiblement notre attention. Inhabitée depuis 60 ans, elle semble n'attendre que nous pour reprendre vie. Ni une ni deux, on improvise une visite la veille de notre retour à Londres... Le coup de foudre est total. Quelques semaines plus tard, nous devenons les heureux propriétaires d'une petite bicoque en pierre à Marsac-en-Livradois.

Au départ, nous envisageons cette nouvelle adresse comme un pied-à-terre secondaire. Mais l'Histoire, avec un grand -h, s'en est mêlée ! Avec le Brexit, nous décidons de nous installer définitivement sur le territoire d'Ambert Livradois Forez. Si mon mari est obligé de retourner une semaine par mois en Angleterre pour son travail, je quitte définitivement mon poste de professeure d'arts plastiques dans une école londonienne. Rapidement, ma créativité trouve un nouveau terrain de jeu pour s'exprimer, au plus près d'une nature qui m'avait tant manqué.

Les mains dans la terre, j'aménage le petit jardin accolé à notre maison. Et j'en fais un vrai coin de paradis, tout en gravier, où foisonnent des



Je m'inspire du paysage qui m'entoure pour créer des jardins composés de plantes de la région et d'espèces capables de s'adapter au changement climatique.

plantes variées. J'y mets tellement de cœur que mes amis et voisins sont conquis. Certains passants s'arrêtent même, surpris de voir des fleurs en hiver. Mon secret ? J'ai composé un décor mêlant des plantes vivaces, des massifs et des graminées qui s'épanouissent au fil des saisons.

Ce premier succès me pousse à reprendre des études en conception de jardin. Aujourd'hui, cela fait trois ans que je suis diplômée et que j'accompagne des clients dans la création de leurs extérieurs. Pour chaque projet, je prends le temps de m'imprégner des lieux pour en saisir l'âme. Tout est une question de ressenti. J'observe la lumière, la façon dont elle tombe à différents moments de la journée, les zones d'ombre... Ensuite, une émotion s'installe, puis l'idée surgit. Au-delà de la nature, je puise aussi mon inspiration dans l'art, capturant en photo le moindre détail qui m'interpelle.

Aujourd'hui, je me sens parfaitement à ma place. J'adore offrir à mes clients un espace dont ils n'imaginaient pas à quel point il allait changer leur quotidien. Les voir s'approprier leur nouveau jardin est ma plus belle récompense. Et leur faire accepter que certaines plantes aient le droit de pousser, même si on les qualifie, à tort, de mauvaises herbes !

Mais au-delà de cette nouvelle activité, c'est une nouvelle vie que mon mari et moi avons bâtie ici. Croyez-moi, même si les premiers mois de l'année peuvent sembler calmes, on ne s'ennuie jamais ici. Nous avons tissé de belles amitiés au fil du temps et l'esprit de communauté est bien vivant. Avec nos voisins, on se réunit pour décorer le sapin de Noël, on organise une petite fête l'été et on partage régulièrement de bons repas ensemble. Il faut le dire, nous avons bien fait de suivre notre instinct.

”

Des talents qui rayonnent

LE TERRITOIRE D'AMBERT LIVRADOIS FOREZ PEUT COMPTER SUR DES FEMMES ET DES HOMMES ENGAGÉS, CRÉATIFS ET RECONNUS BIEN AU-DELÀ DE NOS FRONTIÈRES. TOUR D'HORIZON DE QUELQUES TALENTS QUI FONT RAYONNER LE TERRITOIRE.

Alex Bordet, l'or en ligne de mire

Le jeune Arlancois Alex Bordet a décroché la médaille d'or aux WorldSkills en pâtisserie-confiserie, lors de la compétition nationale des métiers organisée à Marseille. Cette victoire lui ouvre désormais les portes du mondial, à Shanghai, en septembre 2026.

Fleur Noirjean récompensée pour son savoir-faire

Artisane d'art et fondatrice de La Fleur du Verre, Fleur Noirjean a été désignée lauréate départementale Artinov 2025, dans la catégorie Innovation de savoir-faire.

Une distinction qui salue son travail autour du vitrail, entre création artistique, réemploi et démarche responsable.

Étienne Gouttefarde distingué aux Prix aurhalpins

Avec Les Papiers de la Grange, Étienne Gouttefarde a reçu un Prix aurhalpin du patrimoine, dans la catégorie Savoir-faire, décerné par la Région Auvergne-Rhône-Alpes. Une belle reconnaissance pour un artisanat ancré dans le territoire.

Binnaz Yalcin, une Ambertoise primée en neurosciences

Née à Ambert, Binnaz Yalcin a été distinguée par le prix Alba-Roche en neurosciences, remis à Amsterdam. Chercheuse aujourd'hui basée à Lyon, elle travaille sur les maladies cérébrales génétiques, les spectres autistiques et l'épilepsie.

Sophie Agraphioty double médaillée à Taïwan

Enseignante de taiji à Ambert, Arlanco et Viverols, Sophie Agraphioty s'est illustrée lors de la 9th World Cup Tai Chi Chuan Championship, à Taïwan. Elle y a remporté deux médailles dans l'épreuve de sabre : l'or au classement international et l'argent au classement général.

Depuis début février, Julie et Victor ont ouvert Au Silence du Puy, un nouveau salon de tatouage à Ambert. Tous deux tatoueurs, ils proposent des univers complémentaires : Julie travaille un style très fin et détaillé, tandis que Victor est le maître des lignes et de l'ornemental.

Derrière ce projet, il y a aussi un parcours de vie. Après plusieurs expériences professionnelles, Julie s'est tournée vers le tatouage, un métier choisi par passion et par envie de se consacrer pleinement à ce qui faisait sens pour elle. Avec Victor, installé lui aussi sur le territoire, ils ont imaginé un salon à leur image : aéré, soigné, attentif au confort des clients et aux normes d'hygiène.

Le lieu proposera aussi, à terme, d'autres prestations comme le maquillage permanent et des journées piercing en partenariat avec une professionnelle invitée. Une nouvelle adresse qui vient enrichir l'offre artisanale et créative à Ambert.

36 Avenue Maréchal Foch - 63600 Ambert
www.ausilencedupuy.fr @ausilencedupuy.ambert

UN NOUVEAU SALON DE TATOUAGE



Des vélos chargés d'histoire à Ambert

À Ambert, Christophe a ouvert La Patte Cyclo, un atelier pas comme les autres, entièrement dédié aux vélos anciens. Ici, pas de production en série : il restaure des bicyclettes datant de 1900 à 1980, souvent uniques, en intervenant le moins possible pour préserver leur histoire et leur authenticité. Dans ce lieu à mi-chemin entre atelier et musée, certaines pièces racontent même des épisodes du passé, comme ce vélo lié à un fait de Résistance en 1943. Un lieu singulier, où chaque vélo a une histoire à raconter.

13 rue de la Fileterie, Ambert
06 88 81 16 88 [f La patte cyclo](#)

Une nouvelle caserne pour renforcer le maillage territorial

À Viverols, une nouvelle caserne de pompiers est en projet pour améliorer la couverture opérationnelle du secteur. Le futur centre de secours doit accueillir une vingtaine de sapeurs-pompiers volontaires et intervenir sur plusieurs communes environnantes.

Pensé pour répondre aux besoins actuels, l'équipement offrira des locaux adaptés aux interventions et à la formation, dans des conditions modernisées. Un projet structurant qui contribue à la sécurité et à l'attractivité du territoire.



28 000

VISITEURS

AU MOULIN RICHARD DE BAS EN 2025

NOUVELLES ADRESSES



*pour sortir,
se retrouver,
partager*

DE NOUVEAUX LIEUX ÉMERGENT SUR LE TERRITOIRE, ENTRE RESTAURATION, LOISIRS ET INITIATIVES LOCALES. AUTANT D'ESPACES POUR SE RENCONTRER, PRATIQUER, DÉCOUVRIR... ET FAIRE VIVRE LES VILLAGES.

L'Encrier, un nouveau lieu de vie À AIX-LA-FAYETTE

Dans l'ancienne école du village, Margot et Mathieu ont ouvert L'Encrier début février. Au menu : cuisine bistrannique le soir et le week-end, menu du jour à 18,50 € en semaine, produits locaux et faits maison. Bar, épicerie, dépôt de pain et bientôt des animations : un projet soutenu par la commune pour redonner vie au village.

Restaurant l'Encrier
 @restaurantlencrier

Le Cercle, un nouveau complexe de loisirs À AMBERT

Deux terrains de soccer intérieurs « dernière génération » au complexe de loisirs Le Cercle.

Ces équipements offrent des conditions d'entraînement de qualité et annoncent un lieu dédié au sport et à la convivialité, prochainement accessible à tous.

Sport, nature et hébergement À SAINT-AMANT- ROCHE-SAVINE



La Grange du Marcepoil est une ancienne grange devenue lieu hybride : salle d'escalade avec 80 blocs sur 7 niveaux, 2 gîtes pouvant accueillir jusqu'à 12 personnes, séjours à thème (yoga, cirque, plantes sauvages...).

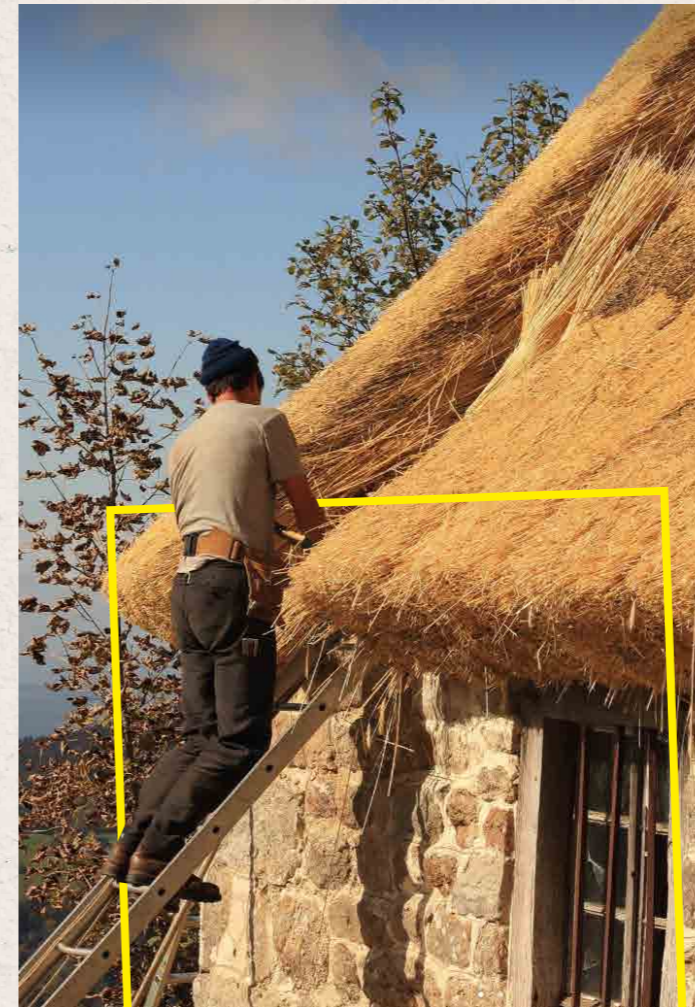
Un projet local qui mêle activités, tourisme et nature, au cœur d'Ambermont Livradois Forez.

gitelemarcepoil@gmail.com
04 73 95 85 57

Un poissonnier à l'origine d'une auberge atypique À ÉGLISOLLES

Poissonnier ambulant dans le Livradois-Forez, Frédéric Zenatto sillonne les villages avec ses produits frais et ses plats préparés. Dans la continuité, il a ouvert l'Auberge du Dauphin à Églisolles : un lieu convivial et vivant. À la carte, une cuisine bio, locale et de saison. Et côté ambiance : concerts, spectacles, soirées à thème... et même des soirées drag queen. Un lieu singulier, où l'on vient autant pour manger que pour partager.

Le Dauphin Eglisolles 63
 @le-dauphin-eglisolles-63



SUR LES TRACES DU colporteur des jasseries

Au départ des hauteurs du Livradois-Forez, cette randonnée vous invite à suivre les anciens chemins empruntés par les colporteurs. Sur environ 8 km, le parcours alterne entre landes, sous-bois et points de vue ouverts sur les monts du Forez.

Une balade à la fois nature et patrimoine, qui permet de découvrir l'histoire des jasseries, ces habitats d'estive typiques, et d'imaginer la vie d'autrefois sur ces plateaux.

Arancini au Saint-Nectaire

QUAND LE CROUSTILLANT
ITALIEN RENCONTRE LE CŒUR
FONDANT AUVERGNAT

Ingrédients pour 12 arancini

Pour le risotto :

- 300 g de riz arborio
- 1 oignon ciselé
- 10 cl de vin blanc
- 1 L de bouillon de volaille
- 40 g de parmesan râpé
- 30 g de beurre
- Sel, poivre

Pour la garniture :

- 200 g de Saint-Nectaire

Pour la panure :

- 100 g de farine
- 2 œufs
- 150 g de chapelure
- Huile de friture (cuisson)

1. Préparer le risotto

Faire suer l'oignon avec un filet d'huile d'olive. Ajouter le riz et nacer 2 minutes. Déglacer au vin blanc. Cuire en ajoutant le bouillon progressivement. Hors du feu, incorporer beurre et parmesan. Étaler le risotto sur une plaque et refroidir complètement.

2. Façonner les arancini

Prendre une portion de riz froid dans la main. Former une boule, creuser au centre, insérer un cube de Saint-Nectaire. Refermer et bien sceller.

3. Paner

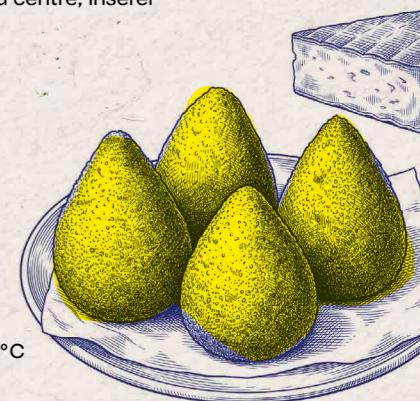
Passer successivement :

- dans la farine,
- dans l'œuf battu,
- dans la chapelure.

4. Cuire

Plonger dans une huile à 170°C pendant 3 à 4 minutes. Égoutter sur papier absorbant.

Une recette gourmande de Mathieu Laforet-Jumbou, chef du restaurant L'Encrier à Aix-la-Fayette.





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

LA GRANGE À IMAGES p4

contact@click-clack.fr

www.collection.click-clack.fr/la-grange-a-images/

LES SEMENCES DU LIVRAOIS-FOREZ p6

 @sacha_artisan_semencier

JULIEN DORCHIES – CHARPENTE p12

Le Bourg, 63220 Novacelles

04 73 72 19 68

www.julienдорchies.fr

 JulienDorchiesSAS

ATELIER DL ARCHITECTES p12

26 Av. du 11 Novembre, 63600 Ambert

09 74 97 07 65

www.atelierdl.elementor.cloud

 @atelierdl_architectes

LLOYD KENNETH – MAÇONNERIE p14

Cunlhat

04 73 72 21 90

L'ENCYCLOPÉDIE VIVANTE DES TECHNIQUES ET MÉTIERS p15

www.ambertlivradoisforez.fr/un-territoire-a-votre-service/culture-et-vie-associative/patrimoine/

DE FIL EN GRENOUILLE p16

defilengrenouille@gmail.com

 @defilengrenouille

CLAIRE PALFREYMAN STUDIO GARDEN DESIGN p18

07 85 79 05 61

www.clairepalfreyman.com

 @clairepalfreymanstudio

n reste
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 !*