

# RENCONTRES À LA CAMPAGNE

N°4 | COLLECTION 2009



## ÉDITO

**P**lanète PuydeDôme est heureuse de vous présenter le nouveau magazine de sa collection thématique. Après Planète Rando, voici Rencontres à la campagne, un carnet de route, un carnet de voyage ou encore un album photos. Vous le lirez selon votre envie ou regarderez seulement les images que nous avons précieusement choisies pour être identitaires et représentatives du département du Puy-de-Dôme. Les textes ont été rédigés par un auteur qui a pris le temps et le plaisir d'aller à la rencontre d'artistes, de cuisiniers, d'hébergeurs... pour vous en réciter les échanges.

Les sujets, nous les avons choisis en nous mettant à votre place, en nous demandant ce que vous, visiteurs, vous attendiez de découvrir. Ainsi, nous avons misé sur la qualité de l'accueil, la chaleur des rencontres et leur originalité.

Votre lecture s'articulera autour d'articles illustrés, de bons plans, de sélections d'adresses d'hébergements, de restaurants, de boutiques et de sites de visite.

Soyez en sûr, ce magazine reflète le Puy-de-Dôme. Connue pour ses volcans, il est habité de passionnés de la nature et des pierres, ils aiment transmettre leurs connaissances et leur joie de vivre à qui sait tendre l'oreille.

Bon voyage !

*L'équipe Planète PuydeDôme*

Rédaction : Corinne Pradier ([www.sujetlibre.com](http://www.sujetlibre.com)), Christine Pacaud (ADDT), Stéphanie Nassoy (ADDT), Aurélia Péronnet (ADDT)

Photo couverture : Crédit photo : Luc Olivier. Photo de Yves Connier – sculpteur sur pierre (cf. p26)

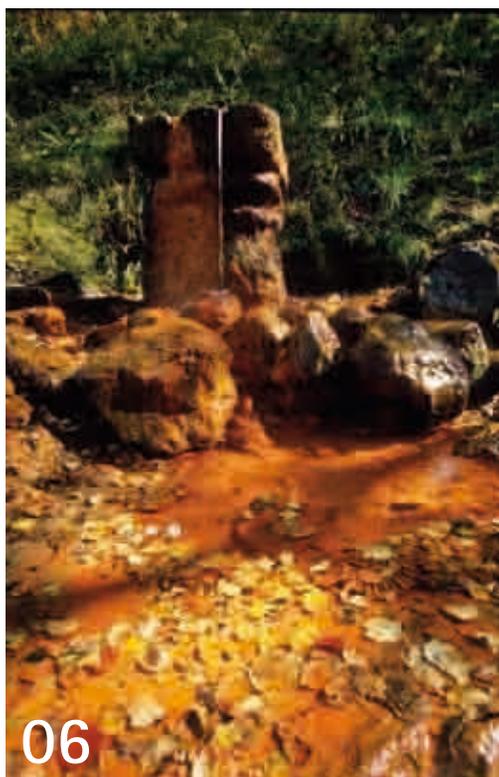
Crédits photo : ADDT63 / Luc Olivier ([www.photo-luc-olivier.com](http://www.photo-luc-olivier.com)), ADDT63 / Pierre Soissons ([www.surterre.com](http://www.surterre.com)), Ludovic Combes, Valentin UTA, Carlos Da Costa, Royatonic, F. Blateron, ADDT63.

Conception et réalisation : Médiafix

Imprimerie : Chirat



*Puy du Pariou et puy de Dôme*



## SOMMAIRE

Rendez-vous nature dans les monts Dore .....	6 - 9
Halte ! Les pierres vous parlent .....	10 - 13
Les secrets de l'histoire révélés .....	14 - 16
Bohème et gourmandise dans les Combrailles .....	17 - 19
Livradois-forez : vivre pour l'art ou art de vivre ? .....	20 - 21
Quand la passion anime les mains d'artistes .....	22 - 25
Le pays de Riom-Limagne en relief .....	26 - 28
Romance le temps d'un week-end .....	29 - 32
Spectacle en sons et couleurs .....	33 - 36
Multipistes en quartier clermontois .....	37 - 41



# RENDEZ-VOUS NATURE DANS LES MONTS DORE

Naturellement préservée

## Vallée de Chaudefour

**D**epuis 1991, date à laquelle elle rejoint le cercle des Réserves naturelles nationales, au nombre de 162 à ce jour, la Vallée de Chaudefour abrite deux individus mâles appartenant à la famille des hominidés et que l'on peut rencontrer évoluant au grand air une bonne partie de l'année. Leur domaine d'activité s'étend sur quelque 820 hectares étagés sur 700 mètres d'altitude et comprend environ trente-cinq biotopes différents. Particulièrement sensibles à la beauté des lieux et à la richesse naturelle qu'ils représentent, tous deux dépendent respectivement du Parc des Volcans d'Auvergne et de l'office national des Forêts, gestionnaires de la Réserve.

L'un est ébloui par la luxuriance esthétique des mégaphorbiaies – groupements d'herbes vivaces de haute taille poussant à l'ombre des couloirs avalancheux ou dans tout terrain dépressionnaire riche en sels minéraux et azote –, l'autre éprouve une fascination pour le faucon pèlerin, « oiseau mythique » dont le comportement en chasse est spectaculaire de vitesse et de précision. Ensemble ils ont pour mission de protéger, gérer et faire découvrir ce jardin miniature alpestre situé sur la commune de Chambon-sur-Lac en plein cœur de l'Auvergne et répondent aux noms d'Éric Vallé, conservateur et Philippe Loudin, garde technicien-animateur.

Lorsqu'ils se voient confier cette tâche, il y a 17 ans, le pli des mauvaises habitudes est aussi marqué que ceux du relief. L'enceinte de l'exceptionnelle vallée en auge est régulièrement troublée par les véhicules qui transforment le chemin d'accès en parking sauvage, les chiens libres de divaguer qui troublent le calme nécessaire à la survie d'espèces rares, ou les marcheurs qui piétinent les richesses d'un monde insoupçonné. Les corps se heurtent au milieu. De plus en plus urbain, le public a perdu en aisance ce qu'il a gagné en connaissances intellectuelles. Reste toute une éducation à refaire pour apprivoiser le monde alentour, apprendre à son voisinage ! Des trésors de patience et d'écoute ont été déployés pour « gérer l'interdit » et redonner à la vallée sa tranquillité originelle « sans pour autant la mettre sous cloche ».

Aujourd'hui Chaudefour a retrouvé l'atmosphère des premiers matins du monde, tout en ouvrant son réseau de chemins à des milliers de visiteurs. Une sortie avec nos deux hommes de terrain permet de toucher du doigt les raisons de cette sauvegarde réussie. La passion chevillée au corps, ils œuvrent à des travaux scientifiques, suivis et inventaires de la faune et de la flore, à l'entretien, à la surveillance et surtout à l'encadrement.

En pédagogues, ils mettent en pratique les vertus du dialogue et partagent leur savoir avec l'âme de « celui qui guide ». Une fois passé par la Maison de la Réserve naturelle de la vallée de Chaudefour, ouverte en 1993, on n'omettra plus de poser un genou à terre pour scruter les « bestioles » au ras du sol, de tendre l'oreille au chant des oiseaux, de guetter à la jumelle les silhouettes évanescentes ou les corolles d'espèces uniques au monde, conscient qu'évoluer dans une Réserve c'est être touché sans toucher.

Corinne Pradier



### INFORMATIONS

#### MAISON DE LA RÉSERVE DE LA VALLÉE DE CHAUDEFOUR

Sorties thématiques organisées  
Balades sur réservation  
63790 Chambon-sur-Lac  
Tél. + 33 (0)4 73 88 68 80  
reserve.chaudefour@wanadoo.fr



Brigitte Beernaert

## La ferme de la Palfichade

« Si tu veux que ce soit carré, il faut que ça tourne rond ! »

Légèrement en retrait de la Vallée de Chaudfour, la ferme de la Palfichade s'inscrit dans une histoire dont la mémoire préservée par les habitants du Chambon-sur-Lac remonte au Moyen-Âge. En ce temps-là, les ours règnent en maîtres sur la montagne. Deux guérisseuses habitent une masure au bas d'un chemin de muletiers. Un jour la mère envoie sa fille cueillir des plantes sauvages. Suivie en secret par les gars du village, à la fois attirés et craintifs, la belle armée d'un bâton – pointu d'un côté et fourchu de l'autre pour immobiliser les vipères –, monte en forêt où elle tombe sur un ours. Alors qu'ils se font face, un rocher dégringole. Profitant de l'effet de surprise la jeune fille plante son bâton dans le front de l'animal qui tombe anéanti. Ainsi serait né le nom de Palfichade ou « pieu fiché » – on parle également d'une « pierre couchée », mais c'est une autre histoire !

En 1994, Brigitte Beernaert, fille de paysans de l'Oise – dont le nom signifie littéralement « un air d'ours » – cherche un lieu où s'installer. Elle entend parler d'un fermage qui prend fin sur la Palfichade. En deux jours, la ferme alors en ruines « la choisit ». Après deux ans de rénovation, Brigitte installe son atelier de poterie puis, élargissant son goût de la terre à celui de la Nature entière, découvre l'univers des plantes sauvages, médicinales et comestibles, auxquelles elle consacre son existence. La vallée a retrouvé sa « gardienne » !

En compagnie des ânes, des chats et d'un jeune chien de berger joueur, chaque hiver Brigitte résiste au « mal blanc » avant de ressortir au printemps. Située à 1 200 mètres d'altitude, la ferme, exposée sud-est, dispose alentour d'une dizaine d'hectares riches d'environ tous les biotopes, une aubaine partagée avec les visiteurs venus faire le détour

du 1<sup>er</sup> mai au 15 octobre. Afin d'enrichir ses connaissances acquises sur le terrain, Brigitte suit des formations notamment

auprès de l'Association pour le Renouveau de l'Herboristerie créée en 1982 par un groupe d'enseignants, botanistes et praticiens de santé qui tous refusent que « le métier d'herboriste, la connaissance des plantes et le lien vital avec la nature ne soient sacrifiés sur l'autel du progrès ».

Son corps de ferme est désormais un lieu composite – inspiré des « oasis en tous lieux » initiés par Pierre Rabhi – comportant à la fois un gîte d'hébergement pour six personnes, un atelier de poterie, un espace consacré au séchage et à la transformation des plantes, une serre, une cabane pour les ânes, un four à pain... Aux beaux jours des volontaires internationaux adhérant à l'association Wwoof viennent lui prêter main-forte. Rythmée par les cycles solaires et lunaires, la vie y est orientée vers l'autonomie et les échanges. Brigitte organise des balades découverte et des activités autour du four au cours desquelles on prépare et déguste tartes salées et sucrées – au chénopode bon-henri (épinard sauvage) et Rumex des Alpes (rhubarbe des moines) par exemple. Mettant en pratique des valeurs terriennes (il faut que ce soit carré!), la Palfichade œuvre pour un monde qui tourne rond.

Corinne Pradier

### INFORMATIONS

#### FERME DE LA PALFICHADE - BRIGITTE BEERNAERT

La Palfichade - Vallée de Chaudfour  
63790 Chambon-sur-Lac  
Tél. +33 (0)4 73 88 69 75 ou +33 (0)6 11 59 25 10  
[www.palfichade.com](http://www.palfichade.com)



## L'illustre famille Burattini

# « Par le sommeil, cultivons le rêve. »

Nous voici à Rochefort-Montagne, au Musée du patrimoine imaginaire, entourés par les objets insolites de la donation d'Antoine Godillot : costumes d'apparat, chapeaux de cérémonie populaire en l'honneur de la Saint-Fainéant, colifichets et ex-voto... et lieu de notre rendez-vous avec Buratt, scénariste, créateur et montreur de marionnettes, metteur en scène, bonimenteur, et pince-sans-rire de L'illustre famille Burattini. Il fait ses classes buissonnières dans les castelets parisiens – comme le Jardin d'Acclimatation – actionnant les ficelles d'un Guignol « irrévérencieux » avant de rejoindre en 1968 les hauteurs voisines de la Bourboule, pays céleste situé à 1 250 mètres d'altitude, où, dans l'ancre surréaliste de ses ateliers, réel et imaginaire se confondent. Vêtu d'un costume noir contrastant avec l'aspect délirant des créations qui nous entourent, Buratt nous raconte des histoires, déployant pour nous sa « Petite cosmogonie portative » à la Queneau. En pataphysicien, Buratt observe le monde et le recrée à sa manière « particulière ». Héritiers de la grande tradition du théâtre forain (façon Barnum), les Burattini jouent dans les foires et les marchés et trouvent dans la rue le théâtre de tous les possibles. La compagnie présente aussi son répertoire des grandes scènes nationales aux Centres dramatiques nationaux en passant par les festivals européens (Italie, Espagne, Grèce, Allemagne,

Belgique...), voire au-delà de l'Atlantique au festival « Juste pour rire » de Montréal.

Quant aux « histoires racontées à la ville entière », événementiels construits sur le rythme du fait divers, elles agitent les quatre coins de l'hexagone. Avec les Burattini, on ne s'endort pas, on rêve !

Corinne Pradier

## INFORMATIONS

### FAMILLE BURATTINI

Partie administrative : +33 (0)6 80 71 91 86

Partie artistique : +33 (0)6 79 01 18 13

Musée du patrimoine imaginaire

Le Bourg - 63210 Rochefort-Montagne

Tél. +33 (0)4 73 65 82 51

## LAND ART

# Sancy Horizon



Sancy Horizon épaté par son originalité. Le principe est de mettre à disposition d'artistes internationaux la nature privilégiée du massif du Sancy pour y implanter des œuvres plastiques qu'ils réalisent spécifiquement pour le massif. C'est le lieu avant tout qui inspire l'artiste, ainsi sommets de volcans, lacs de cratère, cascades, rivières ou encore champs et forêts sont autant d'endroits magiques que l'artiste habille selon son humeur et ses envies. Aussi lors d'une balade, on devine et imagine la signification des œuvres, de près ou de loin, mais finalement, la curiosité laisse souvent place à l'admiration de l'harmonie dégagée par ces œuvres en pleine nature.

[www.horizons-sancy.com](http://www.horizons-sancy.com)



## La meilleure façon de marcher



**A**griculteur dans le massif du Sancy, Alphonse Bellonte dit « Fonsou » rêvait de faire du cinéma. En 1975, c'est le cinéma qui vient à lui à l'occasion du tournage dans le Puy-de-Dôme du film de Claude Miller, *La Meilleure Façon de marcher*. L'adolescent auvergnat emboîte alors le pas à Patrick Dewaere en criant à tue-tête le prophétique « *dans la troupe y' pas d'jambe de bois* ». Puis, dans la foulée,

il figure dans *L'Argent de poche* de Truffaut tourné à Thiers la même année. À 19 ans, en 1979, après avoir obtenu son BEP agricole à Rochefort-Montagne, il rejoint ses frères au GAEC des Farges, ferme familiale implantée dans un maar à 850 mètres d'altitude depuis 1663. Aux côtés de Bernard et Annie, Pierre et Bernadette, Alphonse assure la succession de ses parents Émile et Bernadette Bellonte.

Ouverte au public en 1980, l'exploitation spécialisée dans la fabrication du saint-nectaire reflète la passion du Fonsou pour le septième art. Son ample silhouette a trouvé là décors, costumes et rôles à sa mesure. Installée depuis huit générations dans le fond d'un cratère, la famille a le feu sacré. En 1946, elle est l'une des premières de la région à s'équiper d'un tracteur – un Massey Harris, 24 CV – suivront assez rapidement une machine à traire Alpha-laval à trois pots, une moissonneuse-batteuse, l'actuelle étable regroupant grange et laiterie... Répondant à la demande d'un « public » de plus en plus nombreux, le site s'enrichit d'une « Boutique gourmande » et d'une « Grange auberge ». Fleuron de cette démarche d'autonomie et de revalorisation du travail – l'ensemble de la production est écoulé sur place –, l'aménagement des quatre habitations troglodytiques médiévales du village, recensées par les Monuments Historiques, où se déroulent Les Mystères de Farges. Mettant en avant son goût pour la lanterne magique et les histoires de jadis, Alphonse Bellonte monte un spectacle sons et lumières scénarisé permettant une découverte ludique du patrimoine au travers de photos en relief prises à partir de 1902, léguées par M. Vigineix et accompagnées de textes de Daniel Tardy ; dans le berceau des grottes on approche également l'incroyable alchimie à l'origine du vieillissement du fromage puis au travers d'une fantasmagorie on s'initie au secret de l'abbé Dubois lequel relate les péripéties des reliques de Saint Nectaire pendant la Révolution. En metteur en scène soucieux de « comprendre le sol qui nous supporte », Alphonse s'entoure de « la crème » comme l'archéologue Dominique Allios ou le géologue et volcanologue Pierre Lavina. Au final une visite spectacle réunissant 30 000 visiteurs par an.



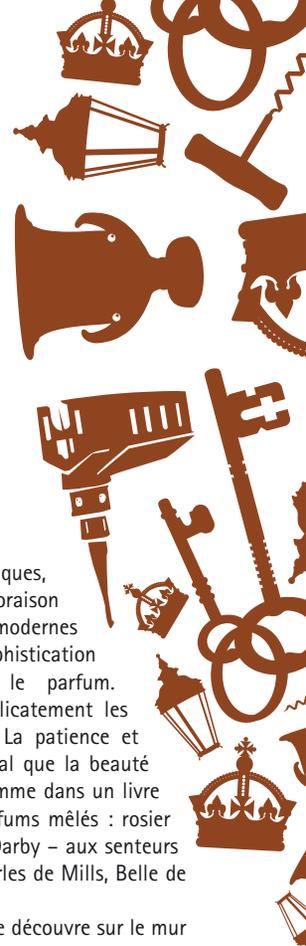
À bien l'écouter conter, on devine en surimposition la figure d'*Uranus* portée à l'écran par Claude Berri, tournage au cours duquel Alphonse obtint sa « piqûre de rappel » cinématographique en 1990 en figurant aux côtés du géant Depardieu. Tout comme lui, notre homme a le goût de la terre et de l'entreprise. Un peu poète, un peu cuisinier, photographe ou comédien, il a « besoin d'occuper sa force ».

Corinne Pradier

### INFORMATIONS

**LA FERME BELLONTE**  
Farges - 63710 Saint-Nectaire  
Tél. +33 (0)4 73 88 52 25  
[www.st-nectaire.com](http://www.st-nectaire.com)

# BOHÈME ET GOURMANDISE DANS LES COMBRAILLES



## La Rose des Prairies

### À voir avec le cœur !

**M**i-mars 2009 dans le hameau de Dourieux – îlot de pierres chargé d'Histoire au cœur des Combrailles –, Catherine Chabry, maîtresse de La Rose des prairies, attend la septième neige en compagnie de son mari ! Surprise dans sa nudité première, la roseraie de 5 000 m<sup>2</sup>, est encore toute décoiffée. À fleur de terre

les prémices d'une vie abondante : primevères, hellébores roses, blanches ou noires... ouvrent le bal. Digitales, ancolies, roses trémières et autres vivaces accompagneront les roses au fil des saisons, assurant une floraison continue et toujours changeante.

Au sortir de l'hiver, nos deux jardiniers savent qu'il leur faudra bientôt se frotter à l'ingratitude des buissons – dont ils dégageront les pieds et brosseront les lichens – avant que les quelque mille deux cents variétés de roses recensées à ce jour exhalent leur bouquet de parfums sur le doux satiné des pétales. Depuis les premières plantations en 1990, le domaine s'est étendu et comprend désormais la roseraie, le jardin secret, le potager aux légumes anciens, les abords de la source miraculeuse – censée apporter force et beauté – et les champs expérimentaux. Catherine m'entraîne sur ses pas dans une balade intimiste, ouverte aux visiteurs chaque année du 15 juin au 15 octobre.

Tandis que nous arpentons l'allée Joséphine – du nom de l'impératrice qui constitua la plus célèbre collection de roses d'Europe –, nous remontons le cours du temps jusqu'aux racines d'une passion. Catherine a 5 ans lorsqu'elle s'écorche les doigts sur une *Rosa rugosa thunbergiana* dont la fragrance douce et suave l'enivre. À 6 ans, elle suit sa nourrice dans les vignes. Émerveillée par les rosiers en fleur placés en tête de chaque rangée de ceps, la fillette s'interroge : « Mais pourquoi ont-ils planté tous ces raisins ? » Cette « piquée de la rose » – émue par le souvenir des boutons de *Rosa centifolia muscosa*, dont elle frottait la mousse en guettant le défroissement des corolles chargées d'arômes de résine et de myrrhe – rêve, elle, d'un jardin infini où collectionner « la reine des fleurs ».

Sa vocation l'oriente principalement vers les roses galliques, superbes de finesse et de subtilité, dont la floraison annuelle embaume – à la différence des roses modernes nées de surhybridations et dont la sophistication et les couleurs clinquantes l'emportent sur le parfum. Tandis que nous déambulons, Catherine relève délicatement les branches venues barrer le chemin ourlé de buis. La patience et l'ampleur du travail restant à accomplir n'ont d'égal que la beauté à venir. Dès le printemps, on viendra poétiser là comme dans un livre ouvert, goûtant une symphonie de noms et de parfums mêlés : rosier comte de Chambord, Félicité Parmentier, Abraham Darby – aux senteurs de pêche et pamplemousse, sur fond de foin –, Charles de Mills, Belle de Crécy, rose des peintres et tant d'autres.

Quittant à pas lents ce miraculeux coin de paradis, je découvre sur le mur du potager un éclat de quartz... rose, dont un filon gît sous nos pieds.

Corinne Pradier

## INFORMATIONS

### LA ROSE DES PRAIRIES

Dourieux – 63410 Charbonnières-les-Varennes.  
Jean-Pierre et Catherine Chabry (Jardin Privé). Ouverture des jardins à la visite du 5 juin au 15 octobre, de 14 h 30 à 19 h et dimanche après-midi sur rendez-vous au +33 (0)4 73 86 65 40. Animations musicales, sous la gloriette, lors des Rendez-vous au jardin et des Journées du patrimoine.





Jean-Luc Mouty

## Il était une fois...

Lorsque je rencontre le cuisinier Jean-Luc Mouty pour la première fois, à quinze jours de la réouverture de son établissement – un hôtel, un bistrot et un restaurant d'agrément –, le temps semble pris dans la ouate. Échappé d'un conte de Perrault, La Belle au Bois Dormant, le Castel-Hôtel 1904 repose sagement auprès d'une basilique ornée de gargouilles moyenâgeuses, perché à 725 mètres au cœur des Combrailles, à Saint-Gervais-d'Auvergne.

À défaut de pouvoir m'inviter en cuisine, ce grand discret à l'œil rieur me reçoit en compagnie de sa mère, Anne-Marie, et prend place dans l'âtre d'une cheminée en pierre de lave au tablier sculpté. Réchauffée par la touchante et souveraine complicité qui règne entre mes hôtes, me voici prête à remonter le fil du temps jusqu'en... 1904. C'est à cette date qu'Eugénie Chassagnette, aubergiste et arrière-grand-mère de Jean-Luc, acquiert contre « quelques » pièces d'or le château, ancien couvent des religieuses de Cluny au XVII<sup>e</sup> siècle. Après une enfance passée en ce berceau, Jean-Luc suit le cours d'une histoire tracée par trois générations de cuisiniers, implantés ici depuis 1875. Il s'inscrit au lycée hôtelier de Chamalières, puis à l'École Supérieure de Cuisine Française Grégoire Ferrandi à Paris. « Après c'est trop tard pour changer d'avis », dit-il. Fouillant dans sa biographie, j'apprends qu'il sortit major de la première promotion. Pour le moins réservé, Jean-Luc Mouty avance dans la vie comme en cuisine, avec une économie d'effets et un sens de la mesure. Appréciant « la simplicité et le sens pratique de la recette », il respecte avec sagesse les contraintes et les règles, veillant à « ne pas avancer envers et contre tout ».

Revenue debut avril apprécier le fumet des cuisines, je goûte au respect de la tradition et aux fruits d'un apprentissage effectué auprès des maîtres de la table – Michel Rostang, Joël Robuchon ou Jacques Lameloise – le tout rehaussé, n'en déplaise à sa modestie, de talent et de créativité. Une fois plongée dans l'atmosphère merveilleusement surannée de la salle à manger, tout invite à la gourmandise et l'on s'accorde avec délices au rythme des cuissons longues d'où sortent de savoureux jus que l'on « sauce bien » – « un morceau mijoté accompagné d'un autre cuit sur le moment ». En homme imprégné des valeurs paysannes, notre cuisinier sait d'instinct que les meilleurs produits gagnent à être dégustés sur place afin de conserver

intacte leur symbiose magique. Il aime à préparer les produits du terroir comme la pomme de terre qu'il décline à l'infini, les légumes du petit jardin, le charolais de Saint-Gervais, l'agneau du Bourbonnais, le porc capelin du Cantal élevé aux châtaignes...

Au Castel-Hôtel 1904 – de l'Auberge de la mère Castel au Comptoir à Moustache où règne le souvenir d'un père négociant en vin –, le goût de la famille donne corps à une cuisine généreusement sentimentale. Apuès d'Anne-Marie, de tante Ninette, de sa compagne Rachel qui officie avec bienveillance au service, et de toute son équipe, Jean-Luc Mouty nous invite simplement à vivre en vrai une vie de château.



Corinne Pradier

### INFORMATIONS

**CASTEL HÔTEL 1904**  
**L'AUBERGE DE LA MÈRE CASTEL**  
Rue de Castel  
63390 Saint-Gervais-d'Auvergne  
Chambre double : de 59 € à 79 €  
Demi-pension : 59 €  
Tél. +33 (0)4 73 85 70 42  
[www.castel-hotel-1904.com](http://www.castel-hotel-1904.com)



## Le bonheur est auprès du berger !

Lorsque son neveu vient voir Bernard à la ferme de La Bussière, il lui parle de son « faux travail » ! Entre les sorties en tracteur, les réparations de cabanes et la compagnie des 150 blanches du Massif central, il faut bien avouer que la vie du bonhomme à de quoi faire rêver. Et les gamins, d'où qu'ils viennent, ne s'y trompent pas. Leur séjour au gîte du berger est une récompense au cœur du calendrier. Rénovée entre 2005 et 2006, la ferme accueille désormais deux gîtes entièrement « fait maison » et décorés avec soin par Christine. Cette villégiature occupe une aile de l'exploitation, laquelle donne directement sur la bergerie.

Un véritable luxe si l'on songe aux deux agnelages annuels auxquels assisteront les hôtes. Après les visites en famille qui ponctuent le rythme des journées de vacances – entre le gour de Tazenat et le méandre de Queuille les environs se prêtent à la balade –, les parents sont priés de rentrer à la bergerie pour le biberon de 19 heures. Parmi les autres activités primées par les petits, la relève des œufs occupe une place de choix. Le lendemain de l'arrivée chacun est

convié à un apéritif de bienvenue, occasion idéale de déguster un saint-nectaire arrosé d'un côtes-d'auvergne blanc, comme le Gergovia. Chaque été une soirée auvergnate est organisée afin de regrouper les deux gîtes. Une recette qui a fait ses preuves au regard des mots amicalement tracés dans le livre d'or, agrémenté page à page d'une aquarelle de Bernard. En projet, le berger et sa bergère envisagent de restaurer la maison du four afin d'y proposer quelques produits régionaux, un « dépanneur » à l'auvergnate et une raison de plus de rester ici.

Corinne Pradier

### INFORMATIONS

#### LES GÎTES DU BERGER

La Bussière - 63780 Saint-Georges-de-Mons  
Tél. +33 (0)4 73 86 51 83 ou +33 (0)6 30 70 09 65  
[www.lesgitesduberger.com](http://www.lesgitesduberger.com)



## Sélection d'adresses



### HUILERIE ARTISANALE DE BLOT-L'ÉGLISE

Fabrication artisanale d'huiles vierges de noix, noisette, colza, amande, pistache, amande, sésame et cacahuète.

63440 Blot-l'Église  
Tél. +33 (0)4 73 97 49 22

### MANOIR DE VEYGOUX

Demeure du XVII<sup>e</sup> siècle où vécut le Général Desaix, compagnon de Bonaparte. Décors animés et vidéo-projections racontent les aventures du Général jusqu'en Égypte.

63410 Charbonnières-les-Varennes  
Tél. +33 (0)4 73 33 83 00  
[www.manoir-de-veygoux.com](http://www.manoir-de-veygoux.com)



### CHAMBRES D'HÔTES LES EYDIEUX

Au cœur des Combrailles d'Auvergne, à mi-chemin entre rivières et volcans, venez profiter d'un authentique séjour de Bien Être !!!

Les deux suites de campagne : le « Poulailleur » équipé d'un hammam et le « Pigeonnier » d'une baignoire balnéo, vous permettront d'apprécier ce lieu où le temps s'arrête, où l'étranger est reçu comme un ami, où tout concourt à votre détente et à la découverte des valeurs sûres du territoire. Suite à 105 € pour 2 personnes avec petit-déjeuner gourmand.

Marie-Claire Mercier - 63410 Saint-Angel  
Tél. +33 (0)4 73 86 91 95  
[www.leseydieux.com](http://www.leseydieux.com)

### AUBERGE LA HULOTTE

Auberge de Pays d'Auvergne nichée dans un environnement champêtre et propice à la randonnée. Les chambres sont douillettes, habillées de bois et de meubles de famille. La salle de restaurant créée dans l'ancienne étable est tout aussi charmante et conviviale pour profiter de la cuisine familiale qui y est servie.

Chambre 45 € / 2 pers. - Demi-pension 42 € / pers.  
Gaëlle et Dominique Aubignat  
La Pêche - 63230 Saint-Jacques-d'Ambur  
Tél. +33 (0)4 73 87 72 71  
[www.aubergedelahulotte.com](http://www.aubergedelahulotte.com)

### CHAMBRES D'HÔTES LE TILLEUL

Chambres et table d'hôtes labellisées Gîtes de France 3 épis Jolies chambres d'hôtes dans un lieu calme et en pleine nature au cœur des Combrailles. Vue dégagée sur la campagne et possibilité de randonnées, VTT, pêche... 3 chambres, 7 personnes  
Nuitée à 50 € - repas à 18 €, boissons comprises

Nicole et Laurent Biancheri - Les Abouranges  
63390 Sainte-Christine  
Tél. +33(0)4 73 85 87 60  
[perso.orange.fr/lesabouranges](http://perso.orange.fr/lesabouranges)



# QUAND LA PASSION ANIME LES MAINS D'ARTISTES

Martine Nonnenmacher

## Sous le sceau de l'enfance

C'est dans le bourg de Teilhède – lieu où poussent les tilleuls – qu'en 1974 une artiste de talent est venue réaliser son rêve d'enfance : celui d'une maison à la campagne où consacrer son temps aux formes et aux couleurs.

Sur les murets qui étagent les contreforts de l'église, aux rebords des fenêtres, gît une assemblée de chats débonnaires. En un temps trois mouvements, me voici dans le jardin imaginaire de la céramiste Martine Nonnenmacher. Nous sommes à une semaine des Journées nationales de la céramique en Auvergne – qui se déroulent chaque année au mois de mars –, et Martine met la dernière main à son nouvel espace où se dérouleront désormais les stages qu'elle organise entre printemps et automne.

Née sous le signe des Gémeaux, l'artiste a su au fil du temps concilier sa première vocation de peintre à sa pratique de céramiste. Chez elle tout va par paire. Ainsi pénétrons-nous dans la première salle de sa galerie, consacrée aux sculptures Raku où alternent « à fleur de peau » engobes, émail et traces noires de feu. Des personnages méditatifs aux silhouettes élancées affirment leur présence avec discrétion, aux côtés de figures gémeillaires issues d'un bestiaire à la Douanier Rousseau. Quant aux chats de terre, confondus avec leurs partenaires de chair, ils émaillent l'espace de leurs postures lascives. Descendant quelques marches, nous accédons à la seconde salle, vouée aux terres vernissées et à l'art populaire. Sur les étagères une explosion de couleurs vives enchante l'espace. Martine laisse rugir son fond de peintre sur une gamme d'objets utilitaires – bol, compotiers, jarres, théières... – ou décoratifs, dont la fantaisie débridée rappelle l'univers de Bobby Lapointe.

Empruntant une suite d'escaliers, nous voici bientôt dans son vaste atelier. C'est ici qu'elle passe le plus clair de son temps « à faire du beau avec ce que les gens foulent au pied ». Alors que je lui demande si ses sculptures ont le ventre vide ou plein, Martine m'offre une démonstration par l'exemple et entreprend la réalisation de sa figure totémique : un chat. L'entretien cède la place à l'observation ponctuée d'infimes îlots de paroles. Au départ un pain de terre chamottée que l'on passe dans une croûteuse artisanale et finit d'aplanir au rouleau à pâtisserie. Une fois la feuille de terre préparée, Martine outillée d'une vieille lame de scie dégage une plaque puis une succession de formes simples et arrondies qu'elle assemble une à une à la barbotine (bandelette de terre humide

qui permet de « souder » les divers éléments en supprimant toute bulle d'air par pression du pouce). Sous la fluidité du geste le corps du félin prend forme. Tout est réalisé dans un premier jet sans repentir aucun. À force d'expérience Martine a su dompter son impatience. Chaque idée donne naissance à des réflexions puis à une mise en œuvre concrète de solutions adaptées. Cheminant vers l'épure, alliant technique et liberté, en un tour de « main levée » le dernier chat de Martine est né.

Corinne Pradier



### INFORMATIONS

#### MARTINE NONNENMACHER

Céramiste « Atelier de céramique de Teilhède »  
Le Bourg - 63460 Teilhède  
Tél. +33 (0)4 73 63 55 54  
[www.atelier-ceramique.com](http://www.atelier-ceramique.com)



## Une architecture de rêve où séjourner en paix !

**S**e lancer dans une création, quelle qu'elle soit, c'est faire œuvre de visionnaire. Quand en 2004, ils acquièrent l'ancienne maison de vigneron (1884), étroite colonne de pierres érigée sur quatre étages, Véronique et Thierry Daubord voient ce que personne d'autre ne voit et s'emploient dès lors à donner corps à l'invisible. Né d'une motivation à toutes épreuves, le résultat – niché dans une courette du bourg de Prompsat – est prodigieux : une restauration de patrimoine exemplaire, mêlant lignes anciennes et contemporaines dans une écriture tout à fait originale.

Ancien conducteur offset passionné, Thierry est aujourd'hui devenu factotum. Rien d'étonnant pour ce fils d'aventurier au long cours à qui il fut chaudement recommandé d'apprendre à la fois le morse et la couture – on ne sait jamais ! Aucune prouesse technique ne lui résiste ainsi qu'en témoigne la verrière pyramidale allongée sur le toit terrasse de l'extension du Mas d'Aubord. Un rai de lumière ouvrant sur le soleil ou

la voie lactée et qui vaut à la demeure un charme incontesté.

Véronique, quant à elle, veille au moindre détail, présidant au maillage des correspondances (choix des formes, des matériaux et nuances), le secret d'une harmonie qui rayonne dans et sur les murs. La couleur jaune ocre de la façade n'est autre qu'une réplique à l'identique de celle du clocher de Saint-Tropez – pigment non référencé et qu'à force de persévérance elle finit par trouver.

Le 21 juin prochain, nos deux bâtisseurs ouvriront les portes de leur dernière re-création, L'Anclos de l'olivier. Un nid aux couleurs chatoyantes exposé plein sud avec en son centre un olivier sorti tout droit de terre. Tout un symbole pour ce lieu idéal où séjourner en paix !

*Corinne Pradier*



### INFORMATIONS

#### THIERRY ET VÉRONIQUE DAUBORD

5 rue du Château – Chirat  
63200 Prompsat  
Tél. +33 (0)4 73 64 10 53  
ou +33 (0)6 60 45 22 82  
vero.thierrydaubord@free.fr



## Les Brayauds, musique et danse traditionnelles

L'association les Brayauds tend à mettre en valeur la musique et la danse traditionnelles. Ainsi, la musique, le chant et la danse sont les éléments qui inspirent les actions diverses de l'association. Les Brayauds proposent des stages d'été, créent des ensembles musicaux aux répertoires et styles variés, mettent en œuvre des spectacles combinant musique, danse et théâtre, organisent des bals, concerts, veillées ou événements tel le festival des Volcaniques qui a lieu début juillet.

Les Brayauds - Le Gamounet

40 avenue de la République - 63200 Saint-Bonnet-près-Riom  
Tél. +33 (0)6 60 45 22 82 - <http://brayauds.free.fr>

## L'art du vin

En mai 2008, Philippe Gallon le bien nommé – le gallon de vin désigne une unité de mesure anglo-saxonne – ouvre les portes de son café œnologique dans l'antre d'un ancien cuveau en arkose sculptée, situé sur les hauteurs du village classé de Montpeyroux, à deux pas de la capitale auvergnate.

Après une formation en œnologie à Toulouse et Bordeaux durant laquelle il s'initie à l'agronomie, la chimie ou l'étude des sols, Philippe effectue son compagnonnage dans les vignobles de l'Hexagone puis franchit la frontière espagnole. Son insatiable soif de connaissances le conduit à s'inventer un métier de passeur, complétant ainsi son activité de conseil auprès des viticulteurs locaux et s'assurant de fait un ancrage sur le territoire. En choisissant de s'installer face au vigneron Yvan Bernard qui s'emploie à la réhabilitation des terrasses étagées les contrebas du donjon, Philippe a eu du nez. Débordant d'imagination, il creuse son sillon dans un terroir rural à vocation viticole reconnu pour ses qualités gustatives et sa diversité.

Cours d'œnologie, week-ends œnologiques, soirées à thèmes (tango et vins argentins, vins rouges et chocolat...) et balades vigneronnes forment la charpente de son activité, laquelle va s'élargissant au fil des rencontres. Usant d'une pédagogie ludique, propre aux fervents de Bacchus, il dispense les secrets de l'art du vin – de la culture à la consommation en passant par la récolte, la vinification, l'élevage, la conservation et la dégustation – dans une ambiance studieuse et conviviale. À découvrir sans modération !

Corinne Pradier



### INFORMATIONS

**OENOFEEL, CAFÉ OENOLOGIQUE**

**PHILIPPE GALLON**

Place de la Reine - 63144 Montpeyroux

Tél. +33 (0)4 73 54 95 51

ou +33 (0)6 62 52 09 20

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



# LE PAYS DE RIOM-LIMAGNE EN RELIEF

L'Âne gris

## À la manière d'un grand festin

Le 11 bis rue Gomot à Riom n'a rien d'une adresse comme les autres.

Cet ancien bureau de Poste autrefois investi par un fabricant de limonade, abrite un établissement pétillant où l'on vient à la fois se restaurer et prendre une grande bouffée d'oxygène. Derrière une devanture discrète, voire austère, L'Âne gris est un repère au caractère rabelaisien. Son décor regorge d'anciennes plaques émaillées disposées autour d'une mangeoire. Quant à l'assiette, elle est à l'image du maître des lieux, authentique, débordante et sans manière. Affublé d'une belle paire de bacchantes, Francis, un colosse aux pieds d'argile, a l'amour du verbe, de la bonne chère et des gens.

À chaque service, il s'en donne à cœur joie, y allant tantôt d'un « Salut babouin » à « Ma bichette » et j'en passe. Rien de tel qu'une bonne gouaille mâtinée d'humour pour échapper à la pression d'un monde aseptisé. À l'entrée un panneau de signalisation rouge et blanc donne le ton : « Espace interdit aux portables. » Le fumet qui frise les narines nous renvoie illico presto à la cuisine rustique de nos grands-mères. Truffade au saindoux, comme à son origine (et non au saint-nectaire) ; steak Georges, réduction d'échalotes, vinaigre, vin, beurre et... crème fraîche, en mémoire du pater ; et l'incontournable patranque, « rien qu'un peu de pain, mais qui réchauffe le corps et qui dans l'âme brûle

encore à la manière d'un grand festin ». En cas de coup dur, une place au chaud à côté du patron, table 6. Et, surtout n'oubliez pas « en r'partant de bien tirer l'barriaud ».

Corinne Pradier



### INFORMATIONS

#### L'ÂNE GRIS, RESTAURANT

Pour un repas pantagruélique, compter 18 à 25 € (à la carte).

11 bis rue Gomot - 63200 Riom

Tél. +33 (0)4 73 38 25 10

Yves Connier

## La magie du dessin

« La pierre c'est un métier de brute mais une matière dans laquelle on entre avec délicatesse. »

Ainsi pourrait se résumer l'univers paradoxal du tailleur et sculpteur de pierre Yves Connier. De l'apparent chaos régnant au 14 rue de l'Ancien-Couvent à Châteaugay émane un savant mélange de bruit et de silence, de force et de douceur, saupoudré d'un voile de poussière.

C'est là que depuis 20 ans il s'applique avec patience à redonner corps au patrimoine local, son principal champ d'investigation. Passionné d'architecture et d'archéologie, il ressent très vite le besoin de faire quelque chose de concret, qui ne soit pas aveugle au monde. C'est dans la sculpture appliquée qu'il se réalise, se tenant « sur le fil de ce qui est nécessaire » afin d'entretenir et prolonger le patrimoine pour que chacun puisse en jouir. L'in vraisemblable diversité minérale du Massif

central répond à son appétit – sur les édifices romans la nature des pierres change tous les dix kilomètres. À force d'en avoir goûté, il sait l'état d'esprit et l'humeur de chacune, si elle est agréable ou si c'est une harpie, si elle est vive ou morte. Lorsqu'il s'applique à la restauration, il veille à ce qu'ombres et saillies soient fidèles à l'original, et recompose avec sensibilité et créativité tout en aspirant à être invisible. Au marteau pneumatique, il préfère la main. Question de rythme ! Car pour que batte le cœur de l'œuvre, il convient de s'accorder, de trouver l'irrégularité dans la régularité, de laisser place au « dessin ». Sur la sellette repose un personnage féminin « pleurant » issu du calvaire de Sainte-Marguerite à Escoutoux. La finesse des traits et des plis de la draperie laisse transparaître l'œuvre d'un grand artiste. Yves Connier poursuit le subtil dialogue avec la matière, engagé il y a quatre siècles.

Corinne Pradier

### INFORMATIONS

#### YVES CONNIER - SCULPTEUR SUR PIERRE

14 rue de l'Ancien-Couvent - Pompignat

63119 Châteaugay

Tél. +33 (0)4 73 23 08 84

yves.connier@wanadoo.fr

À lire, "Volvic, une pierre et des hommes", ouvrage collectif sous la direction de Yves Connier et Marc Prival, aux éditions Créer.



# ROMANCE LE TEMPS D'UN WEEK-END

**Domaine Royal de Randan**

## Le temps suspendu

**A**u fond d'une grande avenue bordée de nobles ombrages, une silhouette hiératique dentelle l'horizon. À la fois fragiles et sereins, les vestiges d'un chateau de briques polychromes imposent leur superbe. Nous sommes à quelques pas de Vichy au Domaine royal de Randan. Le grand incendie qui, dans la nuit du 24 au 25 juillet 1925, réduisit en cendres le cœur du bâtiment n'eut pas raison de son âme. On la devine habitant les moindres recoins du domaine, de la chapelle à l'Orangerie en passant par les communs, les serres et les cuisines, points cardinaux de ce jardin de 100 hectares (dont 40 ouverts à la visite) – reconnu comme une des plus importantes créations paysagères de la première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle.

À deux mois de sa réouverture au public (en juin 2009) après 10 ans de restauration, Lionel Sauzade chargé de la mission de rénovation du domaine, nous fait part du patient travail de sauvetage d'un site longtemps resté en déshérence – et propriété du Conseil régional d'Auvergne depuis février 2003. Faisant écho à la vaste nature qui l'entoure, le parc s'ouvre en grand sur les monts d'Auvergne, la chaîne des puys et le Plomb du Cantal. Entourés par une grande variété d'essences librement implantées – séquoia, cèdres, hêtres pourpres, frênes, tilleuls et autres chênes –, nous approchons de l'aile des cuisines que personne n'a revue ainsi depuis 1893. Édifiée sur un seul niveau et couverte d'un toit-terrasse disposant d'une promenade jardinée ornée de son mobilier de fonte extérieur dessiné par l'architecte

Fontaine, elle relie le chateau à la chapelle. Le contraste est émouvant entre les vestiges du chateau drapés de lierre et l'éclat des mosaïques de briques nouvellement restaurées. Le temps suspendu laisse place aux songes. Par une porte ouverte, je découvre un vitrail de la manufacture de Sèvres ornant le chœur de la chapelle. Orientée plein ouest, dans l'alignement de la chambre à coucher de la reine Marie-Amélie, la Vierge au couchant rappelle par la finesse de son exécution l'œuvre d'un peintre romantique. La magie des perspectives, subtil raffinement architectural, participe à l'harmonie et au rayonnement ressenti.

À partir de juin prochain, Randan accueille une exposition exceptionnelle : le Musée cynégétique du duc de Montpensier, composé de quatre cent cinquante trophées rapportés du monde entier et naturalisés par la maison Rowland-Ward à Londres, meilleur taxidermiste de l'époque. Expression de l'expansion coloniale, cette collection présente aujourd'hui un intérêt scientifique. Les dioramas très réalistes seront présentés dans les immenses cuisines en cours de restauration dans une scénographie volontairement minimaliste, un face-à-face avec les animaux dépouillé de tout commentaire (guide à la demande). Ce choix illustre le patient travail de réappropriation d'un lieu soumis aux vicissitudes de l'Histoire. Tel un Phénix, Randan renaît de ses cendres dans une reconquête progressive ouverte au questionnement et à la réflexion.

*Corinne Pradier*

### INFORMATIONS

**DOMAINE ROYAL DE RANDAN**  
Place Adélaïde d'Orléans  
63310 Randan  
Tél. +33 (0)4 70 41 57 86

## « Avancer avec le progrès de demain »

Après trois ans de travaux, le 31 mars 2009, l'atelier usine de Cataroux lève enfin le voile sur le monde secret d'une manufacture de province devenue multinationale et dont le Bibendum, figure tutélaire absorbant tous les obstacles, a maintes fois fait le tour du monde Michelin.

Inaugurant ainsi un véritable retour sur soi comme pour mieux assurer son élan, avec L'Aventure Michelin l'entreprise met en lumière 120 ans d'une histoire industrielle, technologique et commerciale, au sein d'un espace muséographique de 2 000 m<sup>2</sup>, subdivisé en 9 « boîtes » successives, organisées selon un parcours chronologique et thématique.

La lumière jaillissant au travers de la verrière et des toitures décalées en shed, fait oublier d'emblée la froideur et la grisaille supposées du monde industriel. En compagnie de Stéphane Nicolas, historien du patrimoine, j'entre de plain-pied dans l'extraordinaire aventure humaine lancée en 1889 par les frères Michelin. L'Aventure Michelin présente à la fois des productions mythiques – une micheline de 1952 rapportée de Madagascar ; une réplique du Bréguet XIV, vétéran de la Grande Guerre ; la fontaine Bibendum qui alimentait en eau la

piscine de l'ASM ou l'ahurissant « 1 000 Pattes », prototype destiné à tester les pneus des poids lourds – ainsi que des objets du quotidien comme les anciennes remorques tractées par des deux roues, moteur ou non, que beaucoup ont encore dans leur garage. Conçue par l'agence parisienne Abaque, la scénographie prend appui sur certains matériaux authentiques comme les dalles métalliques caractéristiques des sols des anciens ateliers, reconnaissables par nombre d'inités, ou des poutres métalliques, tous conservés et restaurés. Au fil d'une visite basée sur l'éveil sensoriel et l'interactivité, qui offre de sentir pour mieux comprendre, c'est toute une mémoire collective et personnelle qui reprend vie. Feuilletant un recueil de publicité anciennes sur écran tactile ou tendant l'oreille aux statuettes grandeur nature venues conter leurs souvenirs des missions sociales, on entre en intelligence avec l'univers Michelin.

À bien observer l'ampleur des connaissances rendues aujourd'hui accessibles et la manière à la fois didactique et sensible de les véhiculer, on retrouve en filigrane la personnalité d'André, ingénieur de formation et celle d'Édouard, artiste peintre de vocation. C'est sans aucun doute cette exemplaire complémentarité, forgée à l'épreuve des faits, qui leur permit de savoir équilibrer les performances pour des exigences contradictoires – « si on sait parfaitement faire un pneu qui ne s'use pas, en revanche, il ne tient pas la route ». Dans cette quête tenace d'un juste milieu pour faire avancer le monde des transports, les frères Michelin, célèbres inventeurs du pneu démontable, allaient révolutionner le monde tout court. Passée maître dans l'art des « innovations de rupture », la multinationale clermontoise sait pertinemment qu'il n'est pas d'avancée sans mémoire. L'aventure qu'elle nous propose est une somme d'expériences à vivre !

Corinne Pradier



### INFORMATIONS

#### L'AVENTURE MICHELIN

32 rue du Clos-Four - 63100 Clermont-Ferrand  
Tél + 33 (0)4 73 98 60 60 - [www.laventuremichelin.com](http://www.laventuremichelin.com)

Picnic en ville

## Un Déjeuner sur l'herbe tendance street-food

On reconnaît la France, et à plus forte raison l'Auvergne, à sa sacro-sainte pause déjeuner. Or, par les temps qui courent – toujours un peu plus vite –, certains ont su trouver une alternative à la restauration rapide, un juste équilibre entre le radicalement terroir et la simplicité extrême d'une nourriture lyophilisée.

Clermont-Ferrand dispose depuis 4 ans de « prêts-à-manger » haute couture signés Picnic en ville. Derrière cette abréviation se cache Frédéric Coursol, chef de cuisine du restaurant gastronomique Le Radio, à Chamalières (où sont confectionnés les plats), épaulé de Caroline Mioche et Damien Lejeune qui l'aident à piloter l'affaire.

Le lieu est irréfutable, un design à la fois épuré et bucolique, où l'on peut manger debout dans un recoin intimiste ou bien confortablement assis sur des poufs et banquettes chocolat, voire lové dans de délicats pétales d'un blanc quasi transparent donnant sur un comptoir. Les murs anis apportent une tonalité de fraîcheur tandis que la couleur framboise offre une note acidulée qui met l'eau à la bouche. Toutefois pour ceux qui comme moi aiment à se laisser guider par leur flair, il faut bien avouer que le pari n'était pas gagné. Et c'est heureux, car la surprise n'en fut que meilleure. Dans la « banque froide » un choix éclectique et métissé, en renouvellement perpétuel, sorte de mini tour du monde au travers de plats habilement structurés : canard sauté au miel et nouilles de blé tendre, salades thaï, plats italiens, tajines divers et variés et, « cerise sur le gâteau », quelques desserts créés au Radio, comme la crème prise aux pralines ou la crème citron gentiane. Battant au rythme de la capitale auvergnate, un Déjeuner sur l'herbe ultramoderne tendance street-food !

Corinne Pradier



PIC NIC EN VILLE

7 rue Eugène Gilbert - 63000 Clermont-Ferrand  
Tél. +33 (0)4 73 34 13 36 - [www.picnicenville.com](http://www.picnicenville.com)

## La Coopé, une scène pour la culture et la modernité

La Coopérative de Mai, dite « La Coopé », c'est la salle de spectacle et de concert favorite des clermontois et des auvergnats !

Depuis 2000, la scène de musiques actuelles a reçu 700 000 spectateurs et pas moins de 2 500 artistes se sont produits. La grande salle de 1 500 places avec gradins et la « Petite Coopé » qui peut accueillir 450 personnes offrent des espaces « à échelle humaine » qui permettent aux artistes de donner une dimension intimiste à leur concert, ce qui n'est pas pour déplaire au public.

La Coopérative de Mai défend un projet artistique résolument engagé dans la diversité et la structuration du secteur : programmer régulièrement des artistes locaux, nationaux et internationaux en offrant une place importante aux artistes en développement de carrière, favoriser la création par des démarches de pré-production, de coproduction, de résidences, favoriser l'émergence de nouveaux talents et consolider l'insertion d'artistes professionnels au sein de l'industrie musicale...

La politique tarifaire accompagne la volonté forte de la Coopé à rendre accessible la culture, le tarif moyen tourne autour de 16 €. En dehors des concerts abondants d'une programmation riche et variée, la Coopé organise des Afterwork. On se donne volontiers rendez-vous à « l'After » de la semaine, souvent le jeudi, entre collègues ou entre amis pour boire un verre à la Coopé au son du DJ qui met l'ambiance de 18 h à minuit, l'entrée est gratuite et on est sûr d'une soirée à l'ambiance lounge avec sons et lumières... incontournable.

INFORMATIONS

LA COOPÉRATIVE DE MAI  
rue Serge-Gainsbourg - 63100 Clermont-Ferrand  
Tél. +33 (0)4 73 14 48 00 - [www.lacoope.com](http://www.lacoope.com)