NÉO-AUVERGNATS

Un endroit pour vivre !

Parce qu'ils ont choisi de donner un nouveau souffle à leur vie, ils sont venus s'installer aux quatre coins de l'Auvergne. Certains pour y créer ou reprendre une activité, d'autres pour poursuivre la leur en de nouvelles dimensions. Tous nous livrent leurs motivations, offrant ainsi à chacun de porter un regard distancié sur une terre qu'on dit parfois « loin de tout », mais où la plupart d'entre eux se recentrent.

Textes : **Corinne Pradier** - Photos : **Ludovic Combe**

Philippe Duvet et Aïcha Rennane

La ligne de vie

Il y a sept ans, Philippe Duvet, ingénieur en plasturgie originaire de Lille, et Aïcha Rennane, comptable dans une association porteuse de projets pays en Alsace, décident de changer de vie. Dans le même temps, ils font le choix de monter un projet professionnel qu'ils porteraient conjointement. Partis en quête d'un commerce à reprendre, ils ouvrent leur horizon au plus large, hésitent entre la Manche et le Limousin, puis au final s'installent à Tiranges, au nord de la Haute-Loire. *« Nous souhaitions une zone rurale, et la région est magnifique, même si on n'a pas vraiment le temps d'en profiter ! »* Ouverte neuf heures par jour, six jours sur sept, la petite épicerie Tirangeoise offre une occupation à temps plein. *« Difficile de travailler plus ! »*, assure le couple en gardant le sourire. *« Autrefois, les gens ne prenaient pas de vacances. Nous, on ferme un mois par an, à raison d'une semaine tous les trois mois, mais les clients de plus de 70 ans ont l'impression que nous sommes toujours en congés ! »* Apparence trompeuse, car nos deux épiciers ne mégotent pas leur peine. Tandis qu'Aïcha, devenue conseillère municipale, continue d'assouvir avec passion sa vocation sociale, y compris dans le magasin, Philippe, lui, part effectuer les traditionnelles tournées dans les villages voisins. À raison de 200 kilomètres hebdomadaires, il égrène les hameaux de Valprivas, Bas-en-Basset, Boisset ou Saint-Pal-en-Chalencon… Sur 150 personnes visitées, entre 40 à 50 font toutes leurs courses chez lui. *« Je suis béni par certaines clientes. Il faut dire que tout comme l'infirmier ou le médecin, on permet aux gens de rester chez eux. Mais dans dix ans, nous serons devenus facultatifs. »* Au terme des deux premières années d'installation, le chiffre d'affaires a atteint les objectifs fixés ; toutefois, il commence à baisser. *« Aujourd'hui, 70 % du chiffre vient du camion. »* Même s'il reste compétitif sur les produits frais, le magasin joue un rôle insuffisant en termes d'équilibre économique. Parce qu'ils ont connu d'autres réalités ailleurs – *« le Nord, c'est la population la plus jeune de France, une population très mélangée ; l'Alsace est une région innovante, à la pointe de tout »* –, Aïcha et Philippe savent qu'il tient à chacun de faire changer les choses. Pas facile lorsqu'*« on n'est pas d'ici »*. *« Il faut des clients motivés pour mettre en place une tournée. »* Tandis qu'une prise de conscience tarde à venir, Philippe et Aïcha tendent une ligne de vie dans nos campagnes. Pour combien de temps encore ? ■

Épicerie Tirangeoise
Route de Boisset, 43530 Tiranges. Tél. : 04.71.61.37.18.

42-50 Diaporama LA13-d.indd 42-43 21/06/10 11:08

Viviane Royer et Michel Philibert

Dans le calme des hauts plateaux

Au mitant de leur existence, Viviane Royer et Michel Philibert ont fait le choix de travailler ensemble. C'est entre Queyrières et Le Chambon-sur-Lignon, au lieu-dit Chantegrenouille, qu'ils ont trouvé le souffle d'une seconde vie et installé leur atelier, consacré à la création de meubles, luminaires et autres objets de décoration pour la maison.
Née en Ardèche, à Saint-Agrève, Viviane a grandi au Chambon tandis que Michel, originaire de Saint-Étienne, passait ses étés non loin de là, à Saint-Julien-Chapteuil, village du Meygal où plongent ses racines paternelles. C'est sans conteste à leurs années d'enfance en Haute-Loire que remonte leur attachement viscéral à la nature. En 2007 et 2008, tous deux décident de tourner une page. Viviane vend son magasin de décoration et Michel quitte son entreprise de produits d'hygiène pour suivre une formation de charpentier de marine en Bretagne. Là, il se consacre à la conservation du patrimoine maritime en réalisant des copies d'anciens gréements. Dans le même temps naît le projet de leur entreprise, baptisée Badjao en hommage à ce peuple de l'eau qui vit aux confins de la Malaisie, de l'Indonésie et des Philippines. Un clin d'œil à l'esprit nomade qui les habite… Aujourd'hui, tous deux se réalisent dans la création à base de matériaux naturels, une façon de s'inscrire dans le cycle du renouveau des saisons, de donner une seconde vie aux objets. Michel, qui à l'âge de 20 ans fabriquait des vélos sur mesure, retrouve la joie *« de rechercher des solutions adaptées »*. *« La nuit, je pense, et au matin, j'ai la solution. »* Dans l'atelier qui déborde des murs de la maison, posée à deux pas de la forêt, ils réalisent des lampes poétiques et aériennes en cocons de vers à soie (une soie non-violente, les cocons n'étant pas ébouillantés), des tabourets reposant sur leurs pieds en douelles de tonneaux légèrement teintés par un reste de tanin, des miroirs en bois flotté, des abat-jour en laine Arpin… *« On crée en fonction de ce que l'on vit, de notre état d'esprit. »* La magie de la création est à la mesure des heures passées sur l'établi. Au dernier salon « Maison et objet » de Paris, une très belle commande s'est concrétisée. Nés sur le plateau du Lignon les objets de Viviane et Michel vont rayonner dans quarante boutiques à travers le monde, sur la péninsule Arabique, au Caire, en Suisse ou en Italie… Hors ces moments de forte visibilité, leur site Internet leur assure une vitrine permanente. Il est donc possible en puisant son inspiration dans le calme des hauts plateaux d'être présent de par le monde. Un rêve d'ubiquité devenu réalité ! ■

Badjao Maison
Chantegrenouille, Le Chambon-sur-Lignon.
http://www.badjao.fr/

42-50 Diaporama EA13 ch.indd 44-45 21/08/13 11:08

« Un terrain de jeu idéal »

Jean-Luc Berlot

Sa vie, Jean-Luc Berlot la partage entre trois lieux d'élection: le Piémont – d'où est originaire sa femme, Grazia Varonne –, l'avion, qui le conduit d'un fuseau horaire à l'autre, et Neuilly-le-Réal, devenu il y a cinq ans son « *terrain de jeu idéal* ». Leader mondial du conseil aux patrons de chaînes et producteurs d'émissions de télévision – comme « Ushuaïa », au lancement de laquelle il œuvra de 1986 à 1988 –, il possède l'âme d'un conquérant. « *Plus le terrain est grand, plus il détient de vérités; plus il est petit, plus on peut les exprimer.* » Et c'est dans l'Allier, un sol autrefois travaillé par ses grands-parents paysans, qu'il décide d'exprimer sa vérité. Une aventure humaine qu'il mène au plus près de la nature et de ses protagonistes. Avec Grazia et quelques amis, il a acquis un domaine de 200 hectares en Sologne bourbonnaise, un espace historiquement clos, dont les deux époux prennent soin de laisser le portail ouvert. S'inspirant de l'imaginaire italien – l'Italie est le premier pays d'Europe à avoir su développer son propre terroir –, ils créent un « *lieu racine* » sous la forme d'une structure d'accueil constituée de cinq chambres d'hôtes et de trois gîtes aménagés. « *J'aime raisonner en termes de système. Ce qui nous intéresse, Grazia et moi, c'est l'autonomie. Cela oblige à faire ensemble, avec l'autre. À la campagne, tout seul on ne peut rien.* » Pour lui qui passa ses premières années en forêt de Fontainebleau, le Bourbonnais est une extension du domaine de l'enfance, un espace fait de géographie et d'histoire, « *la vraie* ». Et si l'Allier occupe une place à part en Auvergne, « *on est encore plus oubliés que les autres. On a une chose unique. C'est ici que le vert des prés rencontre le bleu du ciel* ». Ce « microterroir » qui le fait vibrer, Jean-Luc Berlot souhaite le valoriser. À ce jour, l'activité fait vivre quatre personnes. « *On crée de la valeur et des emplois.* » En bon ambassadeur, il joint ses compétences de médiateur télévisuel à celle du comité départemental du tourisme. Une carte maîtresse pour le territoire! Ainsi, grâce à lui, au printemps 2009, une équipe de la Rai Uno, première chaîne de télévision italienne, a consacré son émission *Linea Verde* (un des programmes les plus regardés du pays) à l'Allier. Tandis qu'il s'inspire de la nature à l'œuvre alentour, à chacun de ses séjours Jean-Luc Berlot savoure le bonheur d'un lieu « *où les quatre dimensions s'accordent* ». Un espace-temps idéal, à l'heure de Neuilly-le-Réal! (Lire également notre hors-série *Chambres et maisons d'hôtes*.) ■

Domaine du Masoé des Chatards
03340 Neuilly-le-Réal. Tél.: 04.70.43.28.05 ou 06.82.72.84.10.
www.masoe-des-chatards.com/

« Une vie partagée »

Laurence et Pascal Colombel

Originaire de Normandie, la famille Colombel a choisi de quitter le bord de mer pour les rives du Moulègre, petite rivière de la Châtaigneraie. Après avoir tenu un restaurant à Fécamp, puis passé 12 ans sur les routes, entre Grande-Bretagne et Allemagne (où ils participaient à des foires expositions), Laurence et Pascal ont finalement posé leurs valises dans le sud du Cantal. En octobre 2009, ils participent à la douzième « session d'accueil d'actifs » organisée par la chambre de commerce et d'industrie d'Aurillac. Là, ils découvrent « *une administration à visage humain* » et après huit jours de réflexion, reprennent un hôtel-restaurant fraîchement retapé à Boisset. Les derniers propriétaires, un couple de Belges, avaient jeté l'éponge après seulement trois semaines d'installation. Pour les Colombel en revanche, tout s'enchaîne naturellement, et le 11 mars dernier, pile poil pour l'ouverture de la pêche, c'est l'inauguration. « *On souhaitait trouver une petite affaire et pour finir, nous voici à la tête d'un paquebot!* » La réouverture du Rendez-vous des Pêcheurs, ancien lieu de vie inscrit dans l'histoire locale, était pour le moins attendue: des années durant, les gens du pays avaient pris le pli d'y manger la truite au lard, à n'importe quelle heure de la journée. Et, comme on ne change pas les bonnes vieilles habitudes, Pascal a repris le flambeau et remis le vivier en eau, où s'égaillent 200 à 300 truites arc-en-ciel. « *Aujourd'hui encore, 30 % de la clientèle vient pour ça!* » Venu tester le terrain, Mathieu, leur fils, a vite été séduit par la dynamique et s'est installé derrière le bar. En dehors des amateurs de pétanque, le village compte deux équipes de foot et les soirs de matchs sont animés. Si les semaines sont pleines (ouverture tous les jours, sauf le lundi, et soixante-dix couverts dès le jeudi soir), la convivialité qui règne à Boisset rend les choses aisées. « *Ici, je n'ai qu'à demander, les gens sont "rendeurs" de service, disponibles et toujours à l'écoute.* » Une écoute à laquelle le chef fait écho: « *Les gens viennent chez nous en famille. Ils s'habillent pour la sortie du dimanche.* » Aussi, pour répondre à la demande des Cantalous, réputés gros mangeurs et qui souhaitent des menus de fête pour le week-end, Pascal met les bouchées doubles. À la cuisine locale, il ajoute les recettes normandes à la crème et au calvados, aux pommes et aux noix de saint-jacques. Certains jours, les convives s'éternisent jusqu'à cinq heures de l'après-midi. « *Une fois le service terminé, on s'installe avec eux. C'est une vie partagée!* » ■

Au Rendez-vous des Pêcheurs,
la Planche du Souq, 15600 Boisset.
Tél. : 04.71.45.69.40.

42-50 Diaporama EA13-d.indd 46-47 2/06/10 11:08

Remplir le monde

Rob Nypels

Son premier séjour en Auvergne, le photographe hollandais Rob Nypels le fait remonter à l'adolescence. *« Pour nous Hollandais, la France est l'une des premières destinations. On va un peu partout. De mon côté, j'ai toujours recherché le calme de la campagne. »* En mai 2006, il s'installe définitivement à Pébrac, hameau situé dans la vallée de la Desges, tournant le dos au photojournalisme et au documentaire – *« une répétition de tout ce qu'on sait déjà »* – pour se consacrer à la photo d'art. Pour autant, il continue d'enseigner à l'Académie des beaux-arts de Groningen, au nord de la Hollande, où il se rend quatre fois par an. À chacun de ses séjours, il fait la boucle par Amsterdam, afin de garder le contact avec sa famille, le laboratoire – où sont développés ses tirages argentiques –, les musées et ses collègues photographes. *« En France, je suis un débutant ! »* Partageant son attachement pour les gorges du haut Allier avec nombre d'entre eux, ils les invitent à séjourner chez lui. *« En Hollande, tout est construit. Ici, peu entravée par les barbelés, la nature sauvage est à son plus fort niveau. Pour moi, en tant qu'artiste, ça veut dire que je retrouve mes sentiments dans le paysage, mes émotions quelles qu'elles soient. »* Personnalité à fleur de peau – *« Je suis très sensible au bruit ! »* –, Rob Nypels apprécie la qualité de silence absolu qui règne autour de lui. Peu importe le temps qu'il fait, taillé au couteau, le paysage ne verse pas dans la demi-mesure : *« C'est clair ou sombre, chose qui n'existe plus dans beaucoup de pays »*. Des parents de nationalités différentes, une petite enfance passée à Surabaya, en Indonésie, et l'expérience de tous ses voyages ont facilité l'ancrage. *« Il faut prendre le temps de connaître les gens, respecter les règles d'usage, ne pas aller trop vite, car si on fait une erreur, c'est fini. »* La patience, Rob Nypels connaît, tant son travail s'accorde sur la durée. Dans les quatre ans à venir, il va concentrer son regard sur l'eau, avec en vue un projet de *« cinquante photos intéressantes, comme autant de cadeaux, de surprises quasi impossibles »*. Invité au prochain Festival de photographie d'Arles, en tant que critique d'art, Rob Nypels est également sélectionné pour le Prix Pictet, premier prix au monde dédié à la photo et au développement durable. *« Il faut donner une signification personnelle aux choses. Elles ne sont pas faites spécialement pour nous. Ici, je me retrouve. Le sentiment de solitude est celui d'une présence. C'est moi qui remplis ce monde. »*

Rob Nypels Studio
Le Bourg, 43300 Pébrac.
Tél. : 09.63.21.44.17. www.robnypels.com/

42-50 Diaporama EA13 d.indd 48-49 21/08/13 11:09

Romy Deppoyan

Au bonheur du Parc

Pour Romy Deppoyan, originaire de Dresde (Saxe), *« la France, c'est une grande histoire d'amour »*. En tant que traductrice – du français à l'allemand –, cet attachement doit beaucoup à la langue, *« une langue compliquée mais belle »*. *« En ex-RDA, l'entrée dans l'âge adulte était une étape importante. Dans notre famille, au lieu de célébrer la grande fête traditionnelle* (Jugendweihe – NDA), *nous avons choisi de faire un voyage de trois jours à Paris. Je me suis alors fait la promesse de revenir. »* En 1994, elle s'installe en France, passe un an dans la capitale, puis s'inscrit à la faculté d'Aix-en-Provence où elle complète ses acquis linguistiques par un DESS de psychologie du travail. C'est à cette époque qu'elle rencontre Alain, alors étudiant en droit et qui deviendra son mari. En 2006, Romy quitte l'univers du recrutement et des ressources humaines pour s'installer à son compte comme traductrice. Pour le jeune couple, l'Auvergne restera longtemps une *terra incognita* jusqu'à ces dix jours de vacances passés en 2007, dans *« une ambiance de calme, à savourer les choses simples de la vie »*. Aussi, lorsqu'ils font le projet de quitter Puyricard (devenue une banlieue-dortoir d'Aix et de Marseille) pour monter une chambre d'hôtes, ils repensent à cette parenthèse de repos. *« Ce qui nous avait frappés, c'est la gentillesse des gens, la facilité du contact. »* Alain voit là une chance de quitter son poste dans l'entreprise familiale où, depuis huit ans, il fait du contrôle technique automobile. Renonçant à monter un tel projet dans le Sud, où l'immobilier atteint des sommes prohibitives, ils repensent tout naturellement à l'Auvergne et particulièrement à l'Allier, bien loin du stress et de la pression démographique. *« L'annonce venait de sortir. On a eu le coup de cœur. On est venu passer une nuit dans cet ancien hôtel très renommé. Et là, on s'est décidé. »* En juillet 2009, après deux mois de rafraîchissement des chambres et d'entretien du parc arboré et fleuri, ils ouvrent leurs chambres d'hôtes, baptisées Au bonheur du Parc. Très vite, leur table occasionnelle reçoit des demandes croissantes. Et la chance aidant, c'est leur voisin, ancien chef cuisinier, qui vient prêter main-forte. Aujourd'hui, chacun a trouvé ses marques au cœur du village, véritable *« centre de vie »* avec son école, sa cantine, son Vival et sa boulangerie, *« où l'on vend du vrai bon pain »*. Romy retrouve ses dictionnaires tandis qu'avec son sens affirmé de la convivialité, Alain fait merveille aux côtés de la petite Anna. Même les grands-parents, partis d'ex-RDA pour s'installer à Lapalisse l'an passé, participent aux joies de cette nouvelle vie ! ■

Au Bonheur du Parc, **le Parc, 03120 Le Breuil.**
Tél. : 04.70.99.24.91 ou 06.11.05.92.09.
www.aubonheurduparc.com www.deppoyan.com/

42-50 Diaporama EA13-d.indd 50 21/06/10 11:09