
Ne rien faire sinon...
S'AIMER
AQ-146-JM
63
COMBRAILLES
Auvergne



Lac des Fades, plage du pont du Bouchet, Miremont

Ici, vous ne ferez rien sans...

AMOUR

Quand on entend le mot « amour », on s'imagine souvent un couple. Yeux dans les yeux, main dans la main, pour le meilleur et pour le pire. C'est une belle image mais… un peu réductrice non ? Comme si l'amour se cantonnait à la seule relation romantique. Comme si la tendresse, l'entraide, le soin, l'affection, l'écoute… tout ce qui fait l'amour, ne s'exprimaient pas dans toutes sortes d'autres relations.

Pourquoi dit-on qu'on est « seul·e » quand on est célibataire ? C'est faux. On cultive toutes et tous d'autres relations épanouissantes où l'amour circule aussi.

En changeant de regard, on réaliserait peut-être qu'on est en train de vivre de longues, belles et multiples histoires d'amour avec nos femmes, nos maris, mais aussi nos ami·e·s, nos parents, nos enfants, notre chat, nous…
Peut-être même que l'amour ne s'arrête pas aux frontières de notre petite tribu et qu'il saute la barrière pour aller s'éprendre d'autres gens, d'autres choses.

Peut-être que notre amour a 1000 visages.

Mais alors, comment définir quelque-chose d'aussi pluriel ? Qui est à la fois intime et universel. **Est-ce qu'un seul mot peut suffire ?**

Chez les grecs anciens, la réponse est non. Philautia, philia, eros, pragma, storgë, agapé : pour eux, chaque relation méritait d'avoir son propre nom. On vous propose de les explorer ensemble, de remonter chaque piste et de faire de l'amour le fil rouge qui nous guidera à travers les Combrailles…

SOMMAIRE

Page 4 Philantia

Page 18 Philia

Page 28 Eros

Page 40 Pragma

Page 52 Storgê

Page 66 Agapé



Panorama de la Roche Sauterre, Manzat

PHILAUTIA

Ici vous ne ferez rien...
que prendre soin de vous !

Il y a un amour qu'on oublie souvent de cultiver : celui qu'on se porte à soi-même. Pas l'arrogance, ni la vanité, mais cette bienveillance qu'on a pour les gens qu'on aime vraiment.

La philautia, c'est ça : l'art de se traiter comme son ou sa meilleur·e ami·e. Après tout, qui mérite mieux ce titre ? Qui nous accompagne de la naissance jusqu'au dernier souffle ? Notre première, notre plus longue histoire d'amour, c'est celle qu'on vit avec soi-même. Alors prendre soin de ce corps et de cette vie intérieure qui nous portent chaque jour, c'est le moins qu'on puisse faire pour être heureux·se.

Dans les Combrailles, on vous offre le terrain idéal pour commencer, ou recommencer, à être présent·e pour vous.



Source Lefort, Châteauneuf-les-Bains

MARCHER
pour se retrouver...

Des études l'ont démontré : être exposé à la nature permet d'améliorer notre bien-être et notre santé générale. Dans certains pays, les médecins délivrent des prescriptions de nature, des bains de forêts et distribuent même des entrées pour des parcs nationaux. En France, l'idée n'en est qu'à ses balbutiements mais ici, on a pris de l'avance ! Dans les Combrailles, pas besoin d'ordonnance : on voit la vie en vert et les chemins de randonnées démarrent (presque) au pas de la porte...



TÊTE-À-TÊTE AVEC MARIE-JOSÉ
Voisine aventurière

Partir seule, sans personne, juste soi et le chemin. C'était un rêve de longue date pour Marie-José. Les Combrailles lui ont offert le décor idéal pour le réaliser... et se retrouver.

Je m'appelle Marie-José, j'ai 55 ans, je suis institutrice et j'habite en Creuse depuis 20 ans.
La marche a toujours fait partie de ma vie. J'aime marcher dans des grands espaces, surtout en forêt et en montagne. **J'avais en tête depuis très longtemps de partir seule pour expérimenter la sensation de liberté,** de grande autonomie, pour être en symbiose avec la nature et attentive au monde autour.
Être seule, c'est plus propice à tout ça. J'ai beaucoup marché avec des amis, en groupe : j'aime ces moments-là aussi mais ce sont deux états d'esprits différents.

En décembre 2023, j'ai fait un burn out. Après des mois de repos, de convalescence, les médecins m'ont dit de m'occuper de moi, de faire des choses qui me tenaient à cœur... Mon projet de rando solo est revenu au-devant de la scène. J'ai pris le temps de faire des recherches. J'avais un objectif : partir deux jours avec un hébergement en dur, pas trop loin de chez moi mais dans un lieu que je ne connaissais pas. **J'ai trouvé une boucle de deux jours dans les Combrailles, que j'avais envie de découvrir depuis longtemps.**

En mai 2025, mon état de santé s'étant amélioré, j'étais de nouveau capable de marcher longtemps. Je me sentais mieux. J'ai senti que c'était le moment de franchir le pas. J'ai appelé l'hôtel pour la chambre, c'était ok. Le lendemain je partais seule.

Deux jours en tête-à-tête avec moi-même, dans un endroit inconnu. Je voulais savoir si j'étais capable de le faire. J'en avais besoin pour continuer ma guérison. C'était (c'est toujours) pour moi : être capable de me surpasser, d'accomplir un projet de longue date et d'affronter mes peurs.

Une fois sur le chemin, j'étais bien, heureuse d'être là. L'itinéraire était très beau, j'ai été émerveillée à chaque instant, comme sur un petit nuage.

Je ne connaissais pas le coin et il s'est révélé très agréable. Ce que j'ai énormément apprécié dans les Combrailles, c'est la forêt, l'eau et ce côté « vallonné ». Les paysages sont variés et splendides. En plus, le beau temps était de la partie : que du bonheur !

Le premier jour, je me suis perdue deux fois. Je n'ai pas pris les bons chemins mais rien de grave. J'ai vite retrouvé ma route, j'ai juste fait quelques kilomètres en plus… Le deuxième jour, le chemin était très bien balisé, toujours aussi beau (et j'avais dans mon sac le numéro d'une personne qui me l'avait proposé au cas où je me perde, c'était rassurant). Je n'ai pas eu de moment de découragement. J'étais juste bien, à ma place.

La marche a toujours été très importante dans ma vie et d'autant plus aujourd'hui. Elle joue un très grand rôle dans mon équilibre en général.
Pour voyager seule, il faut d'abord en avoir envie, se préparer physiquement, savoir lire une carte et s'orienter, prendre un sac à dos pas trop lourd et de bonnes chaussures !!!

Cette expérience m'a vraiment aidée à avancer : on se sent pleine d'énergie après, c'est une joie d'être arrivée au bout !

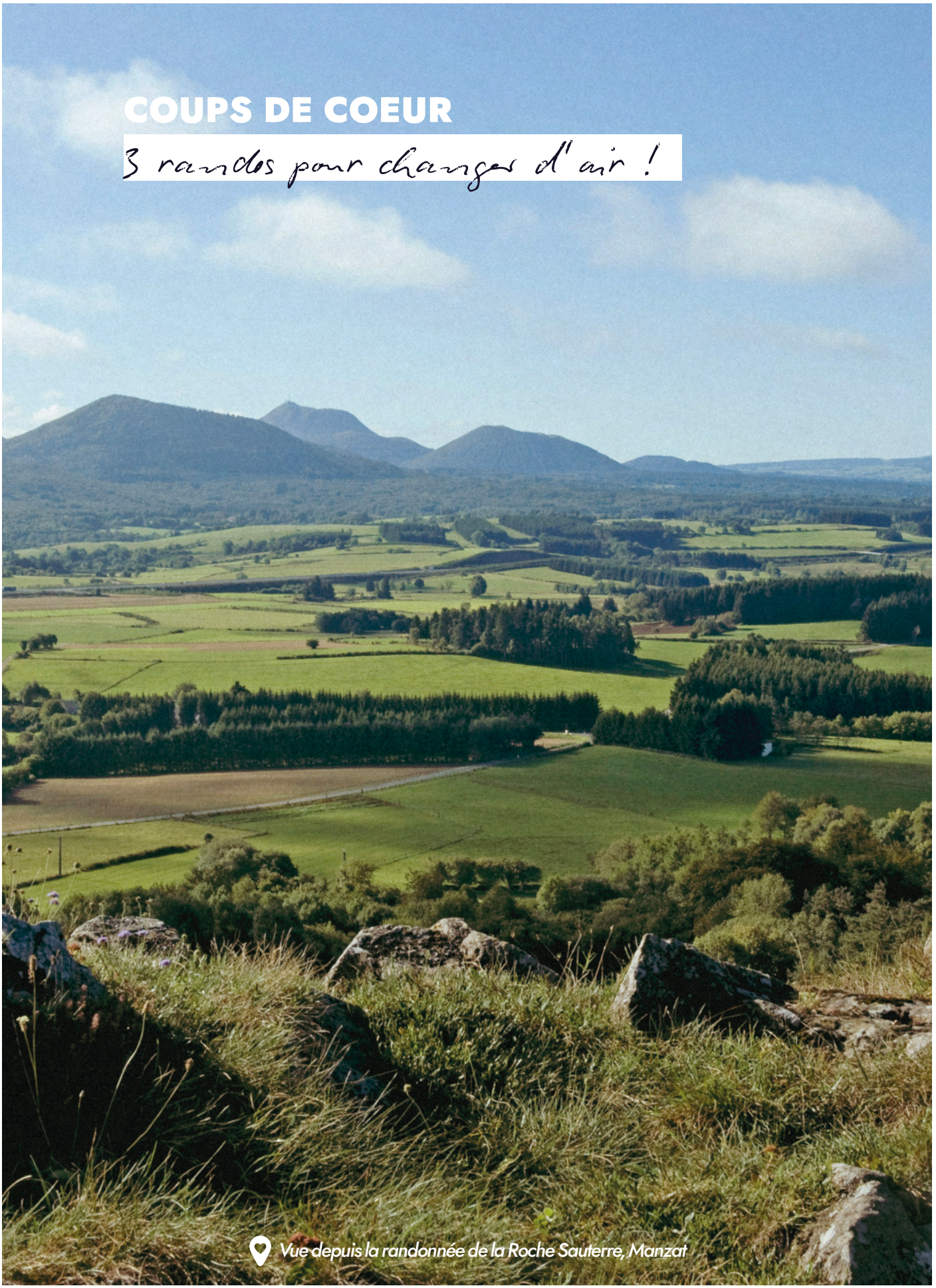


RANDO COMBRAILLES AUVERGNE

Dans notre application de randonnée gratuite, vous trouverez plus de 130 itinéraires répartis sur tout le territoire ! À faire à pieds, à cheval ou à vélo.

COUPS DE COEUR

3 randos pour changer d'air !



Vue depuis la randonnée de la Roche Sauterre, Manzat

1

LA RONDE DU MÉANDRE AU VIADUC

Un parcours qui fait battre le palpitant... dans tous les sens du terme ! Commencez en beauté avec une vue magnifique sur le célèbre méandre de Queuille puis partez pour 10 km de marche à travers la forêt et la campagne. Ça monte, ça descend, il faut avoir (un petit peu) de répondant.
Régal le long du chemin : le viaduc des Fades se dévoile au loin. Le spot d'observation est idéal pour une pause pique-nique mais vous pouvez aussi attendre le retour à Queuille pour manger et boire un verre au paradis...



2

L'ÉTANG DE CHANCELADE

Les Combrailles comptent plus d'une centaine d'étangs mais celui qui vous fera chavirer à coup sûr, c'est Chancelade. Vous saviez que c'est le plus grand étang de tout le département (130 ha) ? Et qu'il est classé en ZNIEFF (Zone Naturelle d'Intérêt Ecologique, Floristique et Faunistique) pour sa faune et sa flore très riches ? Deux très bonnes raisons d'enfiler vos chaussures et de filer direction Charensat pour 3h de balade au grand air !
Pour les bouts de chou : il y a aussi un petit circuit poussette jalonné de panneaux pédagogiques.



3

LES TROIS TOURTES DU SIOULET

Quoi de mieux pour commencer une randonnée qu'une vue exceptionnelle sur les Combrailles et le Massif du Sancy ? On peut dire que les comtes d'Auvergne ont plutôt bien choisi quand ils ont jeté leur dévolu sur Herment au XIIe siècle.
Après un tour sur la promenade des murs et (on vous le conseille) un détour par la collégiale, c'est parti pour 3h15 de balade où vous descendrez vers la forêt, le Sioulet et le rocher des Trois Tourtes... avant de remonter (eh oui, monde cruel).



CHOUCHOUTER

son corps...

Il se lève, même quand il manque de sommeil. Il respire, digère, écoute, réfléchit, avance, hisse, charge, reste immobile pendant des heures, pousse quand il faut tirer et tire quand il faut pousser (foutues portes de magasins...) Tous les jours, notre corps suit notre rythme et offre ses forces sans compter.
Et nous ? On a tendance à l'oublier. On remet à plus tard le rendez-vous chez le médecin, on scrolle sur le téléphone au lieu de dormir, on mange un sandwich vite fait parce-qu'on a le temps de rien et surtout pas de penser à se détendre ou se faire masser !
Si pour une fois, on le prenait ce temps ? Notre corps n'est pas irremplaçable, plus tard c'est maintenant.



Publireportage

TÊTE-À-TÊTE AVEC SOPHIE
Donneuse d'eau

Suivre des virages, admirer les grands arbres qui les bordent, longer la Sioule puis arriver face aux Thermes lovés au cœur des gorges : le voyage pour arriver jusqu'à Châteauneuf-les-Bains, c'est déjà le début du lâcher-prise. Ici, le dépaysement commence avant même de tremper un pied dans l'eau…

Je m'appelle Sophie et je suis directrice des thermes de Châteauneuf-les-Bains.

Quand j'ai commencé à y travailler, ce qui m'a tout de suite frappée, c'est l'atmosphère qui y règne.
C'est un petit établissement où tout le monde se connait, ce qui donne une ambiance très familiale propices aux échanges. C'est plus facile dans une ambiance comme ça d'aller entamer une discussion avec la personne à côté de soi, que dans des grosses structures où on vous appelle par un numéro. Ici, on est à mille lieux de ce type de fonctionnement et je pense que **ça crée une osmose**, des envies de partager…
On voit des amitiés naître et se poursuivre de saison en saison. Il y a des personnes qui programment leur cure en même temps pour se retrouver l'année suivante.

Avec l'équipe aussi, les curistes discutent beaucoup. Souvent, on reçoit des petits cadeaux, on est très gâté·e·s. C'est à nous de les chouchouter et en fait, c'est eux qui le font. On s'attache énormément. **Pour moi, cet endroit**







est bien plus qu'un lieu de soin physique, c'est un espace de reconnexion à soi, aux autres et à la nature aussi.
Parce-que oui, la présence de la nature, ça revient énormément dans les retours qu'on a ! **Les gens sont totalement séduits par la sérénité du lieu,** le calme absolu, le fait de pouvoir se concentrer sur les bruits des oiseaux et de la rivière juste en dessous... Des choses dont on n'a plus l'habitude, surtout si on habite ou travaille en ville. Ça participe véritablement à l'impression de dépaysement qu'on ressent ici.

Je dis « participe » parce qu'évidemment, le point fort des thermes, ce sont les soins qu'on y prodigue !
La majorité des patient·e·s qui viennent nous voir sont là pour des cures en rhumatologie, notre spécialité. La cure peut être prescrite par les médecins pour différentes pathologies, comme l'arthrose, mais aussi après un accident ou une longue opération, en phase de récupération. Nous voyons également de plus en plus de personnes jeunes, souvent pour des problèmes de mal de dos. Notre plus jeune curiste a 18 ans et le plus vieux a 93 ans donc **on touche vraiment un large éventail de personnes.**
Et puis bien sûr, **il y a l'espace détente et bien-être (avec sauna, hammam, solarium, jacuzzis et des soins à la carte)** pour celles et ceux qui ont juste envie de s'accorder une parenthèse de douceur. On a un forfait « rituel thermal et bien-être » : ça c'est la détente absolue !

L'eau de Châteauneuf y est pour beaucoup.
Bicarbonée sodique, naturellement si gazeuse qu'elle remonte seule des puits sans aucun équipement, riche en calcium, magnésium, fer et potassium, elle est **délivrée à environ 35°C dans les soins** (piscine thermale, étuves, bains hydromassants, douches au jet, pénétrantes ou colonnes, enveloppements de boue, gommages, modelages…)
Elle a aussi une particularité : son pouvoir sédatif. Quand les gens sortent des soins, on voit vraiment que les épaules sont tombées, que les corps sont détendus, il y a une vraie sensation de légèreté comme dans du coton… C'est impressionnant.
Quand je suis à l'accueil, je vois la différence entre l'avant et l'après soin. Avant, ils sont parfois stressés, un peu secs, pas très souriants… **Puis, ils passent la porte et on les perd totalement !** Quand on les retrouve après, on se dit : ce n'est pas possible, ce n'est pas la même personne que j'ai accueillie tout à l'heure.

On demande toujours comment ça s'est passé aux nouvelles personnes et à chaque fois, c'est la même réponse : **mais pourquoi je n'ai pas entendu parler de vous avant ?**

THERMES DE CHÂTEAUNEUF LES BAINS
2 place des Grands Bains
63390 Châteauneuf les Bains
04 73 86 67 49

FAIRE CONFIANCE

à sa petite voix intérieure...

Émilie NOBLET *est réalisatrice, elle a grandi à Chapdes-Beaufort puis Saint Georges de Mons. Elle a réalisé (entre autres) le long métrage Bis Repetita avec Louise Bourgoin, la série Zorro avec Jean Dujardin ou encore le long métrage « Dix pour cent » qui sortira prochainement.*
Lucie KERN *est céramiste dans les Combrailles. Elle a terminé vice-championne d'Europe et vice-championne de France de tournage en 2025, après avoir remporté les Championnats de France des Tourneurs Potiers l'année précédente.*
Elles ne se connaissent pas et pourtant… leurs parcours se répondent. Dans des univers très différents, elles partagent ce même élan : celui de créer, de donner forme à une idée, de raconter quelque chose au monde. Derrière leurs gestes, leurs projets, il y a une même exigence, une même sensibilité, et sans doute aussi cette envie profonde d'exprimer ce qui les traverse.

Morceaux choisis de ces deux rencontres...

Vous n'évoluez pas dans les mêmes domaines mais toutes les deux, vous avez suivi quelque-chose d'assez... instinctif à vos débuts. Comment ça s'est passé ?

Lucie - Ce qui est fou, **c'est que la poterie c'est arrivé parce-que ça devait arriver.** À la base, j'ai un bac pro en aménagement paysager donc rien à voir. Une amie de mon frère est venue boire l'apéro et a parlé d'une formation de tournage... Je n'y connaissais rien, je ne savais même pas ce que c'était. Mais comme je suis curieuse et que ça avait l'air chouette, j'ai postulé et j'ai été prise. C'est comme ça que ça a commencé. Et là, c'était la première fois que j'allais à l'école et que c'était facile, que j'étais bonne, que c'était fluide... **La première fois où je me suis dit : je ne suis pas nulle en fait !**

Émilie - Pour moi c'est différent parce que **l'amour pour les histoires était là très tôt,** j'aimais beaucoup lire, puis la prise de conscience viscérale du pouvoir du cinéma et la passion qui s'en est suivie est arrivée lors d'une sortie scolaire. En 3ème, j'ai vu « La vie est belle » de Benigni... **En sortant de la salle quelque-chose de profond avait bougé en moi,** un univers s'était ouvert et même si je ne me formulais pas encore tout à fait le fait de vouloir fabriquer des films, des émotions faites de sons et d'images, **j'ai ressenti le besoin absolu de voir des films, plein de films !** À partir de là, j'ai tenté le lycée Blaise Pascal option cinéma que j'ai eu, et entre le cinéma la Viouze aux Ancizes, les enregistrements de cassettes sur Canal+ et les cinémas clermontois, j'ai commencé à construire ma culture cinématographique.



Vous semblez avoir un rapport particulier au regard des autres, à l'échec aussi, comme si cela ne vous atteignait pas.

Émilie - Très tôt dans le processus de création, on se soumet au regard et au jugement d'autres personnes car le cinéma est un art collectif. **S'exposer au jugement tout le temps fait partie intégrante de mon travail.** Dès le pitch d'une idée à un producteur. Donc **j'ai le temps de m'habituer à recevoir des retours pendant tout le temps de la création.**
Au moment où le film sort, je suis déjà au bout du processus de création, j'ai donc de la distance avec le film. Je ne dis pas que c'est plaisant de recevoir de mauvaises critiques. **Mais**

tant que je peux faire un autre film après, tout va bien.

Lucie - **Moi je me demande toujours : est-ce que je vais mourir si je n'y arrive pas ? Non.** Oui j'ai peur mais ça n'empêche rien. Alors j'essaie. **Et si ça ne marche pas, je réajuste.** En céramique, il ne faut pas avoir peur de se planter, on rate beaucoup de pièces ! C'est ce que j'essaie de transmettre aux gens qui viennent en stage et qui regardent mes vidéos en disant « ça a l'air magique, fluide »... Il y a 15 ans d'expérience derrière, il n'y a rien de magique : c'est du temps, de la pratique, de l'échec et on recommence.

Qu'est-ce qui vous a donné cette confiance ?

Lucie - Je pense que c'est justement parce que je n'avais pas confiance du tout au départ. J'étais nulle à l'école, mon frère était brillant, j'ai entendu pendant toute mon enfance que je n'étais pas douée. **En fait je me suis toujours ramassé les dents ! Donc aujourd'hui, je n'ai pas peur de me tromper.** Et puis, je prends des risques « mesurés ». Je fais des petits pas mais ils sont solides, j'avance tranquillement.

Émilie - Depuis mes 15 ans, le cinéma s'est imposé comme une nécessité. Ce n'était pas un plan de carrière, je n'avais aucune conscience de ce que cela représentait de réaliser un film, aucune voie pour y arriver, mais j'avais un désir profond très puissant. **Ce désir, je le chérissais tellement que je n'en parlais pas. Et il m'a donné une force considérable.**

La créativité, c'est quelque chose qui se nourrit de quoi selon vous ?

Émilie - La créativité se nourrit tout le temps et de tout, et surtout à un niveau inconscient donc difficilement maitrisable. Une idée ne vient jamais quand on la cherche ou qu'on a envie d'en avoir. **Il faut faire ce qu'on aime faire et être curieux.** Pour ma part la lecture et les images me nourrissent beaucoup alors je lis tous les jours et quand j'ai le temps je file faire des expos photos.



Lucie - Personnellement, j'adore regarder la nature, les formes, les couleurs. Mais **ce qui m'inspire le plus, c'est sa lenteur.** J'aime regarder un paysage pendant 10, 20 minutes et le voir évoluer. C'est une expérience qui ne fonctionne pas si on s'y arrête seulement 30 secondes... Il faut laisser du temps au temps.

De quelles réalisations êtes-vous la plus fière ?

Émilie - Toutes et aucune. Elles correspondent chacune à un chemin, un défi, un moment de ma vie. **Je crois que celle qui me rendra la plus fière sera celle sur laquelle j'aurais fait le moins de compromis.** Mais il faut du temps pour cela...

Lucie - Pendant longtemps, je ne me suis pas demandée ce que je voulais montrer, je me laissais un peu porter par les demandes. Alors que depuis un an et demi, je sais ce que je veux. Quand je vais sur les marchés de potiers, je vois des univers singuliers, de belles pièces qui reflètent la personnalité de l'artiste, c'est de ça que j'ai envie maintenant. C'est comme ça qu'est née ma dernière collection. Je fais la transition doucement avec ma gamme précédente.

Pour vous, à quoi « sert » votre métier ?

Émilie - **Le cinéma sert à créer du lien entre les humains.** Il peut changer les mentalités, ouvrir notre regard sur le monde, nous faire ressentir des émotions fortes, nous faire nous sentir moins seul, nous alerter, nous divertir, nous bouleverser, nous aider, mais tout ça ce n'est que construire du lien humain.

Lucie - Côté stages, aider les gens dans leur projet de reconversion, d'installation, c'est ultra valorisant !
J'adore ce moment où ils me font confiance et où ça marche. **Je vibre quand je passe une semaine avec une personne et qu'au bout de 3 jours, elle capte quelque-chose qu'elle essayait de comprendre depuis 10 ans.**

Que diriez-vous à quelqu'un qui cherche à s'écouter davantage, à tenter des choses ?

Lucie - T'as envie d'essayer un truc ? Essaye. **Au cas où ça marche, t'imagines ?**

Émilie - D'oublier absolument ce qu'il cherche à faire. **De réfléchir le moins possible.** De faire. D'ouvrir son ordinateur dans la minute et de commencer à mettre des mots les uns derrière les autres qui n'ont pas de sens, de faire un dessin, de prendre des billets de train sans se poser de questions...

APAISER
sa faim (et ses complexes)...

En France, manger est une affaire qu'on ne prend pas à la légère. On a même réussi à faire inscrire notre « repas gastronomique » au patrimoine culturel immatériel de l'humanité. C'est dire l'importance qu'on accorde à notre assiette ! Acheter de bons produits, trouver la boisson la plus en accord avec un plat, découvrir de nouvelles saveurs... autant d'attentions qui nous apportent joie et plaisir au quotidien alors pourquoi ne les réserver qu'aux grandes occasions ? Ici, on pense que chaque journée mérite son lot de gourmandises alors voici une petite sélection (non exhaustive) de pépites ..à croquer...

Craquez pour...

LA RÂPÉE DES COMBRAILLES

Une recette simple mais qui ravit toutes celles et ceux qui ont bon appétit !

Ingrédients :
1 kg de pommes de terre
2 oeufs entiers
30 g de farine
2 dl de crème fraîche épaisse

Préparation :
Eplucher, laver et essuyer les pommes de terre. Les râper avec une grosse râpe et bien laisser égoutter.
Mélanger les pommes de terre râpées avec la farine et les oeufs battus, puis ajouter la crème.
Verser la préparation dans une poêle et faire dorer chacun des côtés.
Bon appétit !

En 2025, Angélique Maurice a gagné le premier concours de râpée des Combrailles en ajoutant sa touche personnelle à cette recette : associer pommes de terre râpée et pommes de terre en purée, et ajouter des herbes de provence, de l'oignon et un peu de fromage de chèvre.
À vous de jouer et d'adapter la recette à vos envies !

CONFITURE DE LAIT DE BREBIS

Ferme Ho'Rocher Bio

À Saint-Eloy-les-Mines, Flora élabore une confiture de lait de brebis de race Thônes et Marthod. Une pâte crémeuse et sucrée qui ressemble au dulce di leche ou au caramel mou. De quoi vous faire craquer à coup sûr !

LE COMBRAILLOU

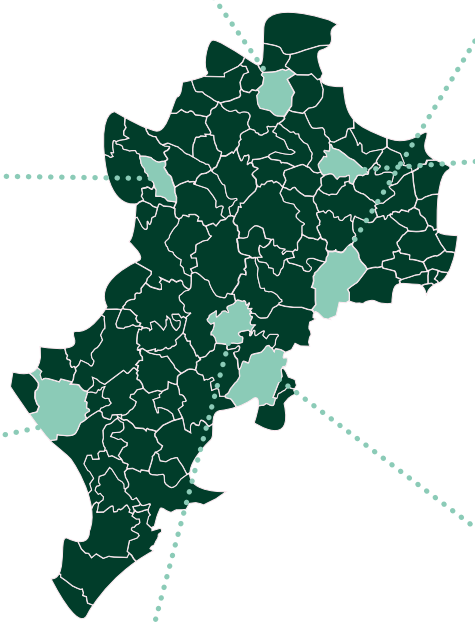
La Ferme de Blomont

À Manzat, Céline prépare ses fromages avec amour et parfois un coup de pouce du destin... D'un restant de préparation de son gros Fromental, elle décide de faire un petit fromage « pour tester ». Une belle intuition, puisque son Combraillou décroche une médaille d'or au Concours international des produits à Lyon en 2026, récompensant son goût et le savoir-faire de la ferme !

BRUNEPEAUTRE

Courgette et Farfadet

À Bussières-Près-Pionsat, Jean-Philippe vous propose une boisson de petit épeautre torréfié et moulu qui se prépare comme un café, mais sans caféine ! Avec ses arômes délicats de noisette grillée et de châtaigne, elle est naturellement douce et légèrement maltée.



TISANE L'AMI GRAINE

Les Radis Actifs

À Saint-Rémy-de-Blot, Benoît le paysan cueilleur pratique la culture et la cueillette de plantes aromatiques et médicinales. Son nouveau mélange, l'ami graine, est toujours là quand on a besoin de lui !

PÂTÉS DE POMME DE TERRE AUX ESCARGOTS

Les Escargots de Coco

À Giat, Coralie revisite une spécialité auvergnate, le pâtée de pomme de terre, auquel elle ajoute escargots et persillade avant de cuire le tout dans une pâte feuilletée.

VELOURS DE PIMENT DOUX

Le carré de verdure

À Bromont-Lamothe, Eve et Pierre-Alain, paysans maraîchers, concoctent une préparation à base de piment gorria (proche du piment d'Espelette). De quoi donner un petit côté *caliente* à votre prochaine recette...

CIDRE LES FRUITS OUBLIÉS

L'Envol Auvergnat

À Saint-Jacques-d'Ambur, Pierrick fabrique des cidres vivants, sans sulfites ajoutés, non filtrés, élevés sur levures indigènes, puis dégorgés à la volée. Le demi-sec « les fruits oubliés » est une gourmandise idéale pour accompagner un dessert !

S'OUVRIR

aux rencontres...

Cultiver sa curiosité, prendre des chemins de traverse, tester, goûter, apprendre : c'est aussi cela s'aimer. S'accorder le droit à la découverte et aux rencontres inattendues.
En chemin, on fera connaissance avec d'autres personnes, d'autres cultures, une passion, une oeuvre... Et peut-être un jour, avec soi-même.
Mais la première étape, c'est toujours de faire un pas vers ce qu'on ne connait pas...





Publireportage



TÊTE-À-TÊTE AVEC 2 RÉSIDENTES DE LA COMMUNAUTÉ

Fleurs de lotus en éclosion

Au cœur du paysage vallonné des Combrailles, se dessine à l'horizon le temple bouddhiste du centre Dhagpo Kundreul Ling, dans lequel la sagesse profonde du Bouddha est partagée au-delà de l'Himalaya selon la tradition tibétaine Karma Kagyu. La communauté résidente vous accueille dans ce lieu hors du temps pour y découvrir une tradition spirituelle millénaire et ses œuvres d'art sacrées. L'occasion de se rencontrer soi-même, pour mieux s'ouvrir aux autres et au monde.

Nous sommes résidentes au **centre d'études et de méditation bouddhiques Dhagpo Kundreul Ling à Biollet**, dont fait partie le Grand Temple.

C'est un site très riche, difficile à mettre dans une case... et qui, depuis 40 ans, suscite beaucoup de curiosité ! Pourquoi un temple ici ? Qui est le Bouddha ? Que représentent les œuvres d'art ? Pour répondre à toutes ces questions, **on propose des visites guidées qui offrent un aperçu de son histoire et de sa richesse.** C'est souvent un moment d'étonnement pour les visiteurs et il y a des sensations qui reviennent régulièrement : ils éprouvent une profonde détente, ont l'impression de s'être délestés d'un poids ou que leurs pensées se sont arrêtées.

C'est comme s'ils se connectaient à quelque-chose de bienveillant, qui les dépasse. **Ils sont touchés et ça nourrit quelque-chose en eux.** Quand on a de tels retours, **on a le sentiment qu'il y a eu une rencontre, un moment de bonheur...** C'est justement ce que vise la pratique bouddhiste : faire fleurir ce qu'il y a de meilleur en nous. Et parmi ces qualités, il y a l'amour au sens large, qui se traduit par le souhait profond et sincère que tous les êtres soient heureux sans exception.

Si des personnes veulent approfondir la découverte, il existe des **journées dédiées, des week-ends et des stages**. C'est l'une des vocations du centre : **préserver les enseignements et valeurs du bouddhisme et les partager** avec quiconque le souhaite.
Ces moments sont aussi des occasions de **rencontrer la communauté des résidents** qui vivent ici, pratiquent le bouddhisme au quotidien et participent, entre autres, aux activités artisanales mises en place : fabrication de chocolats, de bougies et tenue d'une crêperie au bord de l'étang du Cheix. Un espace où **vous serez accueillis avec plaisir** et qui est aussi paisible que la bambouseraie en contrebas du Grand Temple !

TEMPLE BOUDDHISTE DHAGPO KUNDREUL LING
4, Le Bost
63640 Biollet
04 73 52 24 34

PHILIA

Ici vous ne ferez rien...
que chérir vos amitiés !

L'amitié n'est pas une salle d'attente, une relation faute de mieux, en attendant que l'amour romantique pointe le bout de son nez. C'est une destination en soi.

Solides, réconfortantes, précieuses, les amitiés sont tout cela, à condition qu'on prenne le temps de s'en occuper. Un coup de fil, une escapade, un repas partagé, une présence dans les moments qui comptent. Comme toutes les relations, elles demandent un peu de soin.

Que se passerait-il si on leur consacrait autant de temps, d'énergie, d'attention qu'à nos grandes histoires d'amour romantique ? À quel point nos vies en seraient-elles plus riches, plus belles, plus pleines ? Dans les Combrailles, on veut vous donner envie d'appeler votre meilleur·e ami·e et de venir le découvrir...



Course d'obstacles l'Infernale, Servant

RÉUNIR
votre tribu...

Si Cupidon tirait une flèche et tombait en plein dans le mille, assurément il tomberait sur les Combrailles !
Situé au centre de la France, le territoire est facile à rejoindre, quel que soit l'endroit d'où l'on vient. Une fois sur place, les paysages de rivières, de volcans et de forêts offrent un terrain de jeu idéal pour partager des moments ensemble. Entre activités de pleine nature, hébergements spacieux et ambiance authentique, tout invite à se retrouver et à profiter simplement d'être réunis.





Craquez pour...

NOS GRANDS GÎTES DE GROUPE

Pour vos évènements familiaux, retrouvailles entre amis et week-ends en groupe en Auvergne, retrouvez notre sélection de gîtes pouvant accueillir plus de 10 personnes !



Canoë dans les gorges de la Sioule

PARTAGER
des expériences...

Bravo, vous avez enfin réussi à fixer une date et un lieu qui conviennent à tout le monde pour les grandes retrouvailles ! Maintenant, vous avez un programme à élaborer et il y a tellement de possibilité que les négociations s'annoncent musclées pour mettre tout le monde d'accord.
Heureusement, on a beaucoup de charme par ici et de quoi taper dans l'oeil de tout le monde...
Entre les randonnées à pieds, à cheval ou à vélo, le canoë dans les gorges de la Sioule, la via ferrata, la baignade, le pédalo et le paddle sur les lacs, les circuits en trottinette électrique, le vélorail... Pfiou... Attendez, on reprend notre souffle... Les sites touristiques et musées, les châteaux et vieilles pierres, les visites insolites, les fermes pédagogiques, les thermes, les concerts, les fêtes... ***Vous allez faire le plein de photos souvenirs et d'anecdotes mémorables !***





Craquez pour...

CE QUI VOUS FAIT PLAISIR !

Sport, détente, culture, patrimoine, festivals... Tout est sur notre site !



ROAD TRIP

à la rencontre d'amis brasseurs !

BRASSERIE DES SAGNES

Installée dans les Combrailles depuis 1999, la Brasserie des Sagnes propose des bières artisanales aux styles variés. A la belle saison, vous pourrez les déguster en allant faire un tour à la taproom ou lors du festival Sagnes Summer Fest organisé chaque été au mois d'août ! Attention, vous pourriez repartir tatoué·e...



La Boule
63560 Menat
07 88 47 45 79

BRASSERIE DU VALHALLA

Microbrasserie au savoir-faire unique de brassage à la roche volcanique. Soucieuse de l'environnement et du bien-être de ses client·e·s, la brasserie est labellisée AB et Nature et Progrès. Ses malts proviennent à + de 90% de la Malterie des Volcans, en Auvergne.



47 Avenue du Pont
63380 Pontaumur
07 48 15 46 18

BRASSERIE NK

Brasserie artisanale implantée sur le Puy de Montaury, entre Limagne et volcans d'Auvergne, dont la terrasse offre une vue panoramique sur les paysages en contrebas et où de nombreux concerts sont organisés pendant l'été. Des visites commentées sont organisées régulièrement.



ZA Champs Saint-Pierre
63460 Teilhède
04 73 66 19 15

DARK LAB MICROBRASSERIE

Dark Lab est une microbrasserie artisanale et un brewpub situé au cœur du Parc Naturel Régional des Volcans d'Auvergne, à quelques minutes de Vulcania et du Volcan de Lemptégy. Vous y trouverez un restaurant où manger une bonne truffade, un burger ou une pizza. Visites commentées possibles sur réservation et concerts tous les vendredis en plein été.



4 Route de la Via Bore
63230 Saint-Ours
04 73 88 92 80

ENTRER

comme chez des amis...

Ces deux-là ont le coeur sur la main et ça se sent : dès que vous passez leur porte, l'atmosphère se détend ! Les lieux sont à leur image, on a envie de s'installer, on resterait bien tout l'après-midi à rire et discuter. Allez-y, vous serez accueilli·e·s à bras ouverts.



Publireportage

TÊTE-À-TÊTE AVEC YVONNE
Créatrice de nid douillet

Yvonne n'a qu'une mission : vous enrober de douceur et de cannelle ! Elle prépare les cakes les plus moelleux des Combrailles, servis avec des thés qu'elle sélectionne avec soin. Faire halte chez elle, c'est être sûr·e de se régaler.

Je m'appelle Yvonne et je suis la propriétaire du salon de thé brocante **« Mon rêve »** au centre du bourg de Servant.

Pour mon mari et moi, « Mon rêve » c'est une reconversion. Au Pays-Bas, on avait un métier très prenant. Notre temps, ce n'était que le travail, le travail, le travail, pendant les week-ends, les vacances, les nuits… **On a voulu changer de vie, avoir un rythme plus calme, plus doux.** Quand on s'est installé à Servant et qu'on a racheté une ancienne menuiserie pour créer notre projet de salon de thé brocante, c'est cet esprit qu'on a voulu transmettre et je crois qu'on a réussi.

Les personnes qui viennent ici sont souvent surprises. Elles découvrent **un endroit chaleureux avec des objets chinés, des créations d'artisans locaux et des douceurs maison.** Elles peuvent boire un thé bio, une bière ou un verre de vin, goûter une tarte aux pommes à ma façon, partager de **délicieuses crêpes néerlandaises** chaque premier dimanche du mois ou des plats d'autres pays quand j'organise des **« escales gourmandes »** (la dernière fois, j'ai fait une soirée espagnole, j'ai eu 70 inscrit·e·s en quelques jours, je ne m'y attendais pas !)

Mais le plus important, c'est de passer un moment ensemble ! J'ai des habitués qui reviennent souvent accompagnés d'amis ou de proches, qui sont heureux de faire découvrir **ce lieu où ils se sentent « comme à la maison ».**
C'est un compliment que je reçois souvent et qui me fait très plaisir parce-que c'est exactement ce que je veux : offrir à d'autres ce que j'aimerais pour moi.

MON RÊVE
SALON DE THÉ ET BROCANTE
14, Rue des Champs
63560 Servant
07 69 77 55 39



TÊTE-À-TÊTE AVEC ANDREW
Roi du fish and chips

Il suffira d'un « hello darling » et vous serez conquis·e... Chez Andrew et Richard, pas de chichis, on se serre dans les bras comme si on se connaissait depuis toujours. Leur parcours est incroyable, impossible de passer par les gorges sans s'arrêter chez eux !



Moi, c'est Andrew et je suis le propriétaire du café restaurant et des chambres d'hôtes **« Les Roches »**.

On s'y est installé en 2020 avec mon compagnon après avoir parcouru l'Europe à moto. On cherchait **une nouvelle aventure à partager ensemble** et on a atterri à Servant, découvert les Roches… Au moment où on a mis les pieds dans la maison, ça a été comme si elle nous avait serré dans ses bras ! On était chez nous, on n'est jamais reparti !

Notre envie ici, c'est de rendre les gens heureux.



On veut transmettre notre passion pour la cuisine et l'hospitalité, avec notre touche personnelle. Tout est fait maison : gâteaux, plats du jour et bien sûr **notre fameux fish and chips** (je le prépare de A à Z et je fais la pâte et la sauce tartare moi-même) qu'on sert dans du papier journal comme en Angleterre.
Selon les moments de l'année, les client·e·s peuvent s'arrêter pour un café, un déjeuner ou une pause gourmande. **Le dimanche, on organise aussi des « sunday roasts »** et les dates se remplissent vite, ça a beaucoup de succès.

Quelque-chose d'important pour nous, c'est que chacun·e puisse s'y retrouver donc on a aussi des options végétariennes et végétaliennes sur demande. **On cuisine pour tout le monde.**
Le soir, le restaurant est réservé aux clients des chambres d'hôtes, **l'idée c'est de passer du temps avec eux et d'échanger, c'est très convivial.** On aime particulièrement ces moments où les nationalités se retrouvent autour de la table.

LES ROCHES
CAFÉ RESTAURANT
D'ARTISANAT D'ART
CHAMBRES D'HÔTES
1 La Vigne
Gorges de la Sioule
63560 Servant
04 73 85 52 46

EROS

Ici vous ne ferez rien...
sans étoiles dans les yeux !

Dans la mythologie grecque, Éros est la divinité de l'amour et de la puissance créatrice. Pas étonnant qu'on lui ait donné un visage ailé : l'éros assaille totalement le corps comme l'esprit. **C'est l'amour qui électrise, qui colore tout, qui fait que le monde semble soudain plus beau, plus intense, plus vivant.** Une pulsion de vie vers l'autre, une expérience unique en dehors de laquelle rien n'existe.
Et si les Grecs mettaient en garde contre ses excès, ils reconnaissaient aussi qu'on a besoin d'éros pour vivre : c'est le mouvement vers le désir, **c'est la vie dans toute sa splendeur.**

Dans les Combrailles, embrassez cet élan, laissez-vous saisir par la beauté des paysages et jouissez des coins secrets où vous ne serez qu'à deux, à l'abri des regards, tout à votre passion.



La dolce vita, quelque-part dans les Combrailles...



COUPS DE COEUR

2 jardins où lui conter fleurette !

JARDINS DU CHÂTEAU DAUPHIN

Le Château-fort domine ce rare potager en creux créé au XVIème siècle et son jardin paysager. Il est classé monument historique depuis 1995 et bénéficie du label « Jardin remarquable ».
Vous pourrez y flâner main dans la main, apprécier la fraîcheur des fontaines en plein été et pour celles et ceux à qui l'amour donne des ailes, une vue magnifique vous attend tout en haut de la tour et... de ses escaliers.





CHÂTEAU DAUPHIN

6, Rue du Frère Genestier
63230 Pontgibaud
04 73 88 73 39

JARDINS DU PEYROUX

Charmant jardin de curé de style anglais constitué majoritairement de vivaces, pivoines, rosiers... Il est agrémenté de carrés d'inspiration médiévale en gaulettes de châtaignier, d'une serre de 1930, de bassins et d'un pigeonnier.
Dans ce havre de paix tout en poésie imaginé par un véritable passionné, vous serez comme hors du temps... L'endroit idéal pour vous la jouer fleur bleue et lui murmurer des mots doux à l'oreille !





JARDINS DU PEYROUX

5 rue du Peyroux
63200 Prompsat
07 60 42 05 78

S'ENLACER
face au coucher de soleil...

Les reliefs vallonnées des Combrailles offrent des points de vue privilégiés pour contempler de magnifiques couchers de soleil avec l'élu·e de votre coeur. Que vous ayez un faible pour les volcans, les lacs, les gorges ou la campagne, on a ce qu'il faut pour vous conquérir ! On vous donne 3 idées mais vous en trouverez bien d'autres sur notre site.



1 BELVÉDÈRE DE CHÂTEAU ROCHER

Saint-Rémy-de-Blot

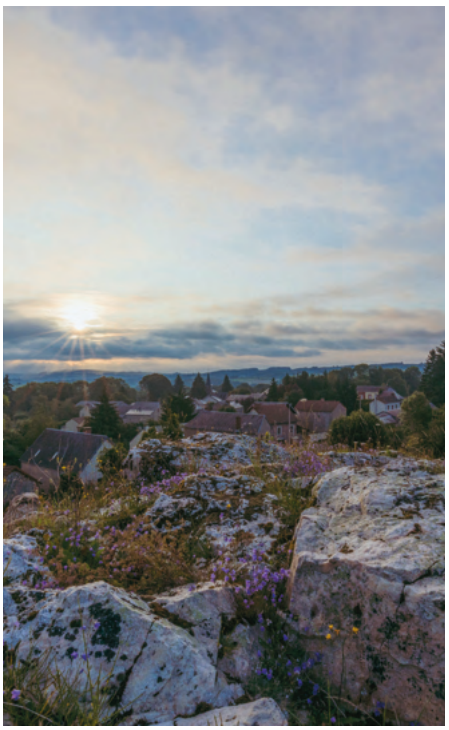
Dans un écrin de verdure au cœur des Combrailles, les ruines de l'ancienne forteresse médiévale de Château Rocher surplombent les gorges de la Sioule.
La vue est imprenable et en été, pendant le festival Terres Vibrantes, vous pouvez vous y laisser envoûter par des airs de musique classique face au coucher de soleil...



2 BELVÉDÈRE DU PUY DE MOUFLE

Bromont-Lamothe

Besoin d'une idée romantique pour surprendre votre partenaire ? Pourquoi pas un pique-nique au sommet du Puy de Moufle sous la lumière dorée de fin de journée ? Quand le soleil décline à l'horizon, le ciel s'embrase. C'est le point de vue parfait pour tomber amoureux·se… du paysage !



3 POINT DE VUE DU DU PITON DE QUARTZ

Roche-d'Agoux

Vous saviez que les manchots papous offrent des cailloux comme symbole d'amour et de fidélité dans leur parade nuptiale ? Voici le coin idéal pour jouer le manchot : ici vous pourrez admirer le coucher de soleil ET trouver un beau caillou à offrir dans les fossés à proximité (quartz en chou-fleur, quartz fumé, petites géodes, agathes...)

Craquez pour...

NOS PLUS BEAUX POINTS DE VUE ET BELVÉDÈRES



Gour de Tazenat, Charbonnières-les-Vieilles

ROUCOULER
dans un nid d'amour...

L'avantage ici, c'est qu'il n'y a pas de voisin·e·s à déranger la nuit.



tes mains me façonnent
me pétrissent comme du pain
et grâce à la levure de notre amour
je deviens dorée chaude et fumante
il y a des jours où
j'ai honte de rencontrer
les voisins de l'immeuble
je me demande toujours
s'ils entendent
comme tu façonnes
puis pétris la pâte

Maria Pilchin
quatrain pétri
Poèmes pour Ivan Gogh



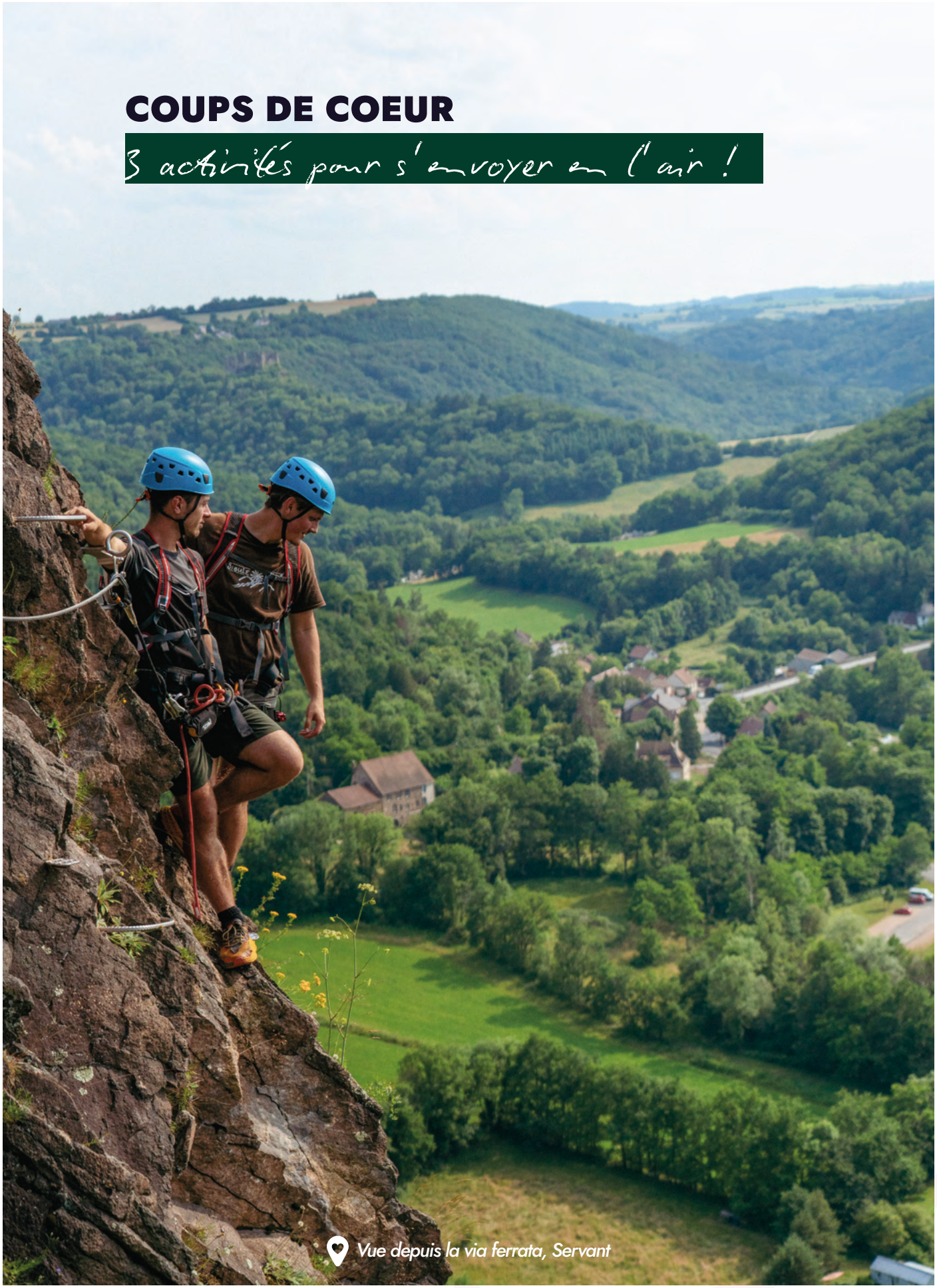
Craquez pour...

UN HÉBERGEMENT INSOLITE

Si vous cherchez un petit nid d'amour blotti en pleine nature, les Combrailles ont exactement ce qu'il vous faut ! Cabanes, yourtes, tentes, dômes, bulles, tiny houses : vous trouverez forcément l'endroit idéal pour vous éclipser...et plus si affinités !

COUPS DE COEUR

3 activités pour s'envoyer en l'air !



Vue depuis la via ferrata, Servant

VIA FERRATA DES GORGES DE LA SIOULE

Cette fois, ce n'est pas au rideau que vous allez grimper mais sur les falaises de Servant !
Cette via ferrata est la 1ère de France en ligne de vie continue, ce qui vous assure de pratiquer l'activité en toute sécurité car aucun décrochage possible. Pendant le parcours, vous franchirez 2 passerelles de 30 m surplombant la Sioule, de quoi vous donner quelques frissons... Et à la fin, vous terminerez au belvédère qui offre une vue magnifique sur les gorges.



Pont de Menat
63440 Saint-Rémy-de-Blot
06 43 92 22 88

VOL EN MONTGOLFIÈRE AVEC LE BALLON BLEU

Voir les Combrailles depuis le ciel, vous en avez rêvé : le Ballon Bleu le fait !
Destination inconnue... Vous irez où le vent vous mène, autour de petites collines et des méandres, dans les ravins, au-dessus de la brume dans la vallée de la Sioule : des points de vue sublimes, que vous et votre moitié serez seuls à connaître ! Une aventure toute en douceur à partager...



130, Rue des Buissons
63390 Sauret-Besserve
04 73 85 31 57

PARAPENTE AU PUY DE DÔME

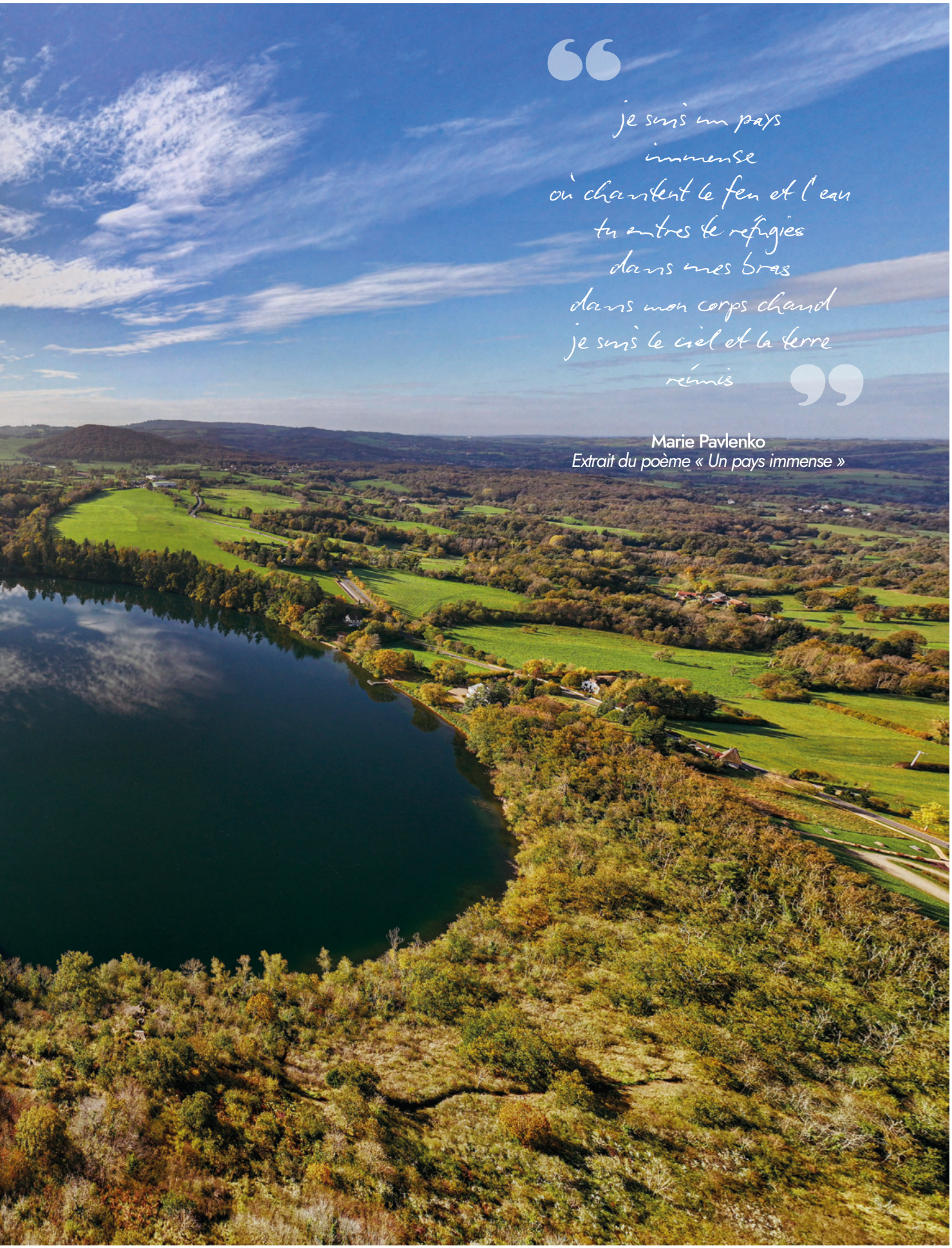
Tout proche des Combrailles, le Puy de Dôme vous tend les bras et s'il est impressionnant les pieds sur terre, imaginez depuis les airs !
Quelques pas de course le long de la pente du volcan et hop, vous avez quitté le sol ! Flotter les pieds dans le vide au-dessus de la Chaîne des Puys, la sensation est magique...
Entre vol découverte, pédagogique, longue durée, adrénaline, VIP, enfant, les stages de formation... Freedom Parapente propose des formules pour tous les niveaux et toutes les envies.



Sommet du puy de Dôme
63870 Orcines
07 62 18 03 60



Gour de Tazenat, Charbonnières-les-Vieilles



« je suis un pays
immense
où chantent le feu et l'eau
tu entres te réfugies
dans mes bras
dans mon corps chaud
je suis le ciel et la terre
réunis »

Marie Pavlenko
Extrait du poème « Un pays immense »

PRAGMA

Ici vous ne ferez rien...
que laisser du temps au temps.

On dit « tomber amoureux » comme si l'amour était une chute, quelque chose qui nous arrive sans qu'on y soit pour grand chose. Pragma, c'est l'envers de cette image : **c'est l'amour long qu'on choisit, qu'on construit, qu'on entretient jour après jour.** Celui qui a mûri, qui s'est bonifié avec le temps comme du bon vin, comme un paysage qu'on apprend à lire au fil des saisons.
Ce n'est pas « tomber amoureux », c'est « rester amoureux » : une décision renouvelée, faite de patience, de compromis, de cette profonde compréhension de l'autre qui ne s'acquiert qu'avec les années.

Dans les Combrailles, où le temps semble s'étirer différemment, c'est peut-être le meilleur endroit pour se rappeler que les plus belles choses ne se précipitent pas.


L.D. ODOBEY CADET
Morez-du-Jura

PRENDRE

son temps...

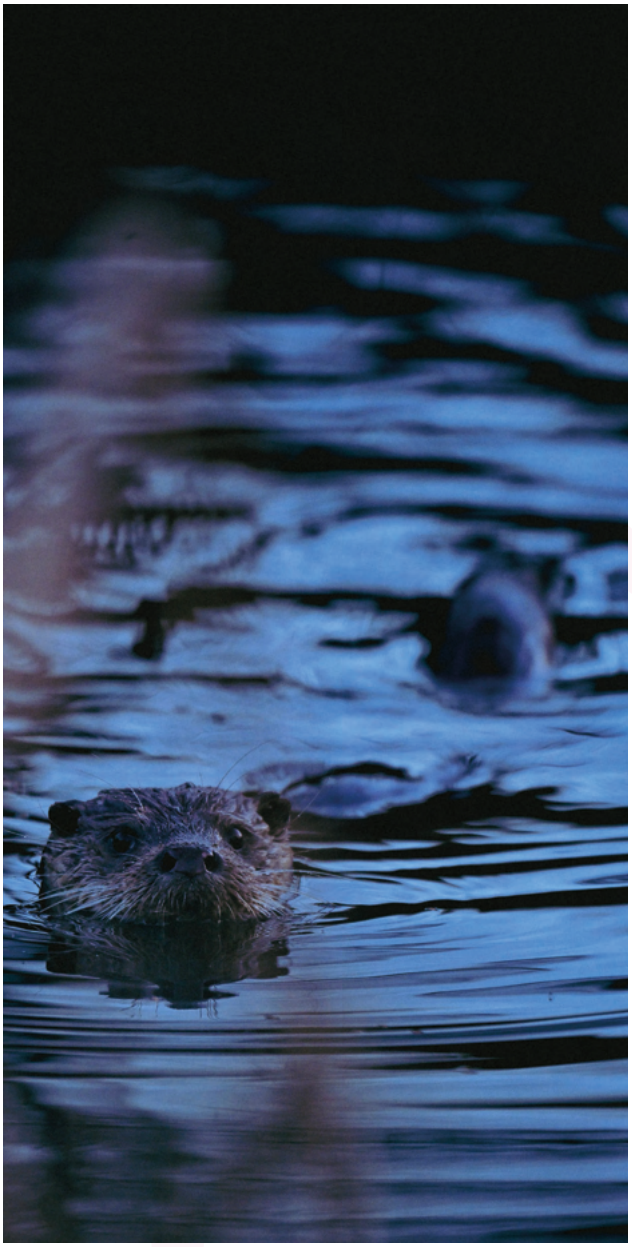
30 millions d'années. C'est le temps qu'il a fallu à la Sioule pour dessiner cette boucle majestueuse. Pragma à l'état pur : la patience, le mouvement lent, et une beauté qui s'approfondit avec le temps...



COMMENT SE FORME UN MÉANDRE ?

Dans cet extrait de « C'est pas sorcier », Jamy vous explique tout pour que le magnifique méandre de Queuille n'ait plus de secrets pour vous !





LA SIOULE ET SES GORGES

Dans les Combrailles, la Sioule est bien plus qu'une rivière : c'est un véritable symbole du territoire.

Prenant sa source au Lac de Servières, au cœur du massif du Sancy, elle serpente ensuite en de magnifiques méandres à travers l'Auvergne.
Sur son chemin, elle alimente le plan d'eau des Fades, apprécié pour ses plages et ses moments de baignade, avant de poursuivre sa route.
Puis la rivière se resserre et s'engouffre dans ses spectaculaires gorges. Là, entre falaises boisées, forêts profondes et villages accrochés aux pentes, la nature révèle toute sa beauté... Ce paysage préservé abrite une faune et une flore remarquables, faisant de la vallée un espace naturel d'une grande richesse. Si vous savez vous faire (très) discrèt·e, vous pourriez peut-être y apercevoir une loutre !

La Sioule est aussi un lieu privilégié pour les amoureux de pêche. Ses eaux fraîches et bien oxygénées sont un vrai paradis pour la pratique de la pêche à la mouche. Là, sur ses rives, le temps semble ralentir pendant que les pêcheurs observent le courant et attendent patiemment de faire une touche...

TRANSMETTRE

ses connaissances...

Comme la nature, nos ancêtres ont laissé des traces. Sous ces paysages façonnés par le temps, une histoire s'est écrite et n'a pas fini de se raconter. Ici, on ne se contente pas de la garder précieusement, on la raconte, on partage, on fait le lien entre celles et ceux qui étaient là avant et les générations d'aujourd'hui.



Publireportage

TÊTE-À-TÊTE AVEC PIERRE

Chasseur de hache en bronze

S'il y a bien ici une passion qui défie les années, c'est celle de Pierre Ganne pour son métier ! A 12 ans, il dégage un fragment d'un temple gallo-romain sur un site de fouilles entre Voingt et Giat. C'est le début d'une vocation qui ne s'éteindra plus jamais. Quarante ans plus tard, il est devenu le gardien de la Maison Archéologique des Combrailles et l'un des derniers témoins d'une aventure collective pionnière : créer un musée en milieu rural, là où personne ne l'attendait.

Je m'appelle Pierre, archéologue et animateur de la Maison Archéologique des Combrailles, un endroit qui vaut vraiment le détour !

Son emplacement en soi est déjà remarquable : **Voingt est une des plus petites communes** du département mais elle est **au cœur d'un triangle exceptionnel de sites historiques complètement différents !** En une journée, on peut aller de la MAC jusqu'à chacun des sites et parcourir **5000 ans d'histoire en quelques heures, de la Préhistoire au Moyen Âge, en passant par l'Antiquité.** C'est un voyage qu'on peut rarement faire ailleurs.

Évidemment, ce que je conseille c'est de faire la visite guidée parce-que moi, j'adore embarquer les gens ! En plus ici, on est loin de la foule donc on peut échanger en tout petit comité, s'interroger, faire des digressions... Ça c'est intéressant ! Ça permet de **faire des liens et des connexions** avec d'autres sujets, d'autres lieux. On n'est pas dans quelque-chose de figé avec un audioguide sur

les oreilles qui ne répond à aucune question.
Donc après avoir visité la MAC, on peut partir sur le terrain pour voir les sites évoqués au musée. **On a un circuit avec la collégiale d'Herment, la motte castrale de Giat (la plus volumineuse et la mieux conservée d'Auvergne, vestige des premiers châteaux en terre et en bois) et le dolmen de Saint-Étienne-des-Champs (le seul quasiment intact des Combrailles).** C'est très rare pour un musée d'avoir à proximité les lieux où ont été découverts ses objets, avec des vestiges encore visibles.

Il y a encore tellement de mystères à découvrir dans les Combrailles…
Ici, on a un site gallo-romain presque tous les 4 km et dans le secteur que je connais le mieux autour de Giat, il y a 700 sites de toutes époques recensés sur seulement 20 communes !
C'est impossible de tout fouiller.
Et aujourd'hui l'archéologie a évolué : on est plutôt dans la préservation que dans la fouille systématique. Il y a des nouvelles technologies qui sont utiles comme le géoradar, qui permet de scanner le sol sans avoir à creuser. Il y a 5 ans, on a lancé un programme de recherche qui nous a permis d'avoir des images exceptionnelles du site gallo-romain entre Voingt et Giat. Elles ont révélé des thermes et 3 sanctuaires inédits, en plus de celui qu'on connaissait déjà. On discerne des bâtiments de plusieurs centaines de m^2 au sol, totalement inconnus et qui changent toute la donne sur ce qu'on pensait du site. Pourquoi est-ce qu'il y avait 4 temples ici ? On ne sait pas…
Il n'y a ça nulle part ailleurs en Auvergne. C'est de la folie tout ce qui se cache encore sur notre territoire !
À l'avenir, les Combrailles auront une vraie carte à jouer en archéologie, il suffit juste de patienter...

Ça confirme que ceux qui ont décidé de créer un musée à cet endroit en 1986 ont vraiment eu du nez…
À cette époque, c'était une idée peu courante en milieu rural mais les maires de Condat-en-Combraille, Giat, Herment, Saint-Étienne-des-Champs, Verneugheol et Voingt, qui pourtant n'y connaissaient rien en archéologie, avaient l'intuition que **sous leurs pieds il y avait des trésors à protéger de la poubelle…**
Ils ont créé une association loi 1901, récupéré l'ancienne salle de classe de Voingt et commencé à réunir des objets





éparpillés dans les greniers des mairies ou des particuliers. Au départ, c'était vraiment tout petit, on ne parlait pas de la MAC d'ailleurs mais de maison du patrimoine. Dès que la communauté de communes a été créée, le musée a été reconnu d'intérêt communautaire, avec un nouveau bâtiment, plus d'espace et une vraie mise en valeur.
Chaque commune aurait pu garder jalousement ses trésors **mais elles ont choisi de tout mettre en commun et c'est ce qui fait la force du lieu aujourd'hui, ça a permis de réunir une collection unique** avec des objets rares comme les poignards en silex du Grand-Pressigny ou les graffitis à Totates (des tessons qui ont été identifiés il y a une vingtaine d'années comme étant les seules attestations en France de l'existence du fameux dieu gaulois Toutatis d'Astérix). **On a des gens qui sont venus de l'étranger pour voir ces objets** après les avoir découverts dans une publication scientifique !

Depuis 1986, petit à petit l'exposition s'est enrichie, notamment grâce aux habitant·e·s.
J'ai passé des années à frapper aux portes, à discuter avec des gens qui avaient trouvé des objets, à expliquer pourquoi certains méritaient d'être conservés, étudiés voire exposés... J'ai aussi beaucoup rassuré parce-que, donner, en Auvergne comme ailleurs, on n'aime pas trop !
Donc je propose autre chose : prêter les objets et venir voir ensuite comment ils sont mis en valeur sur place, avec les noms des propriétaires. **Il n'y a pas longtemps chez un monsieur, au milieu des fourchettes et des couteaux, il y avait une hache en bronze datant de 1500 ans avant JC !** Il a accepté de la prêter à la MAC et un jour, il est passé la voir. Elle était exposée, son nom était indiqué sur le cartel et il m'a dit **« Elle est bien mieux là que chez moi… »**

C'est en partie grâce à des personnes comme lui que les collections continuent d'évoluer et ça, sans aucun budget d'acquisition. Ici rien n'est acheté, on m'a toujours prêté les choses (certaines sont même données). Parfois ça a pris du temps... Il y a une colonnette, ça a mis 30 ans mais maintenant elle est là et en fait, les gens sont heureux. Pour moi ces prêts, ces dons, ce sont des victoires, ça veut dire que j'ai réussi à faire

comprendre **la démarche de la MAC : créer un pont entre hier et demain et faire vivre notre patrimoine commun.**
Ce n'est pas seulement un lieu d'exposition, il a aussi **un rôle de conservation** (rassembler et protèger des informations héritées d'ancêtres très lointains) **et de transmission** (faire passer ces informations aux générations suivantes).
Ces générations, elles ont besoin qu'on leur montre leur patrimoine parce-qu'**on ne préserve que ce qu'on connait.** Une fois, pendant une visite avec des élèves, j'ai sorti une hache polie et ils ont pu la toucher. Grâce à ça, un ou deux ans plus tard, un gamin est revenu à la MAC avec ses parents et il m'a montré ce qu'ils avaient trouvé : une hache polie… S'il ne l'avait pas vue avant, le truc serait passé à la poubelle !
En partageant, on se donne une chance de sauver des informations et de conserver une petite partie de l'histoire de notre territoire.

Rendez-vous dès juin 2026 avec une nouvelle scénographie, qui permettra de redécouvrir les objets de la MAC sous un nouveau jour, notamment à travers des technologies innovantes comme le motion design ou la reconstitution 3D.



MAISON ARCHÉOLOGIQUE DES COMBRAILLES
1, passage du musée
Le bourg
63620 Voingt
04 73 79 70 70





Craquez pour...

LES VISITES DU PATRIMOINE

Organisées par le SMAD des Combrailles, ces visites guidées vous invitent à tomber sous le charme du patrimoine local aux côtés des guides Renée Couppat et Pierre Ganne. Au fil des villages, églises, châteaux et paysages, ils racontent avec passion les histoires qui font battre le cœur des Combrailles.

PRÉSERVER
un savoir-faire...

Certains amours se construisent dans la durée. Ils demandent de la patience, de la constance et une attention de chaque instant. Les savoir-faire artisanaux naissent souvent de cette fidélité : génération après génération, des femmes et des hommes choisissent de préserver des gestes anciens, par respect pour ceux qui les ont transmis. Aimer un métier à ce point, c'est accepter d'y consacrer du temps, de l'énergie et parfois toute une vie, pour que l'histoire continue de s'écrire.



Publireportage

TÊTE-À-TÊTE AVEC BERNARD
Alchimiste gourmand

Vous saviez que l'expression « se faire triturer les noix » existe et qu'elle n'a rien de coquin ? Au contraire, elle signifie « broyer ; réduire en parties très menues ou en poudre ». Aïe ! Heureusement, tout est bien qui finit bien (sauf pour les noix) et après les étapes de concassage, chauffage puis pressage, place à la dégustation des huiles délicieusement parfumées...

Je m'appelle Bernard et je suis le propriétaire de l'huilerie de Blot-l'Église.

J'ai toujours aimé cet endroit…
Je me souviens, **quand j'étais enfant on s'y arrêtait de temps en temps le dimanche après-midi avec mes parents,** c'était ouvert quasiment tout le temps. J'avais même fait un exposé dessus quand j'étais en seconde !
À ce moment-là, elle appartenait encore à la famille Foussat, qui en était propriétaire depuis 110 ans. Et avant eux, il y avait eu Monsieur Touzet pendant 30 ans. C'est lui qui avait monté l'huilerie en 1857 puisque qu'à l'époque, les petits villages vivaient presque en autarcie et on fabriquait de l'huile partout, de la farine aussi. Il y a eu jusqu'à 12 huileries dans le canton ! Aujourd'hui, il ne reste que celle de Blot-l'Église et **la méthode de fabrication n'a pas changé depuis 169 ans…**

L'idée quand on a repris l'huilerie avec Edwige, c'était de **fabriquer de l'huile vierge bien sûr mais surtout de sauvegarder son savoir-faire.** Les produits étaient





exceptionnels, je ne voulais pas qu'un tel artisanat soit perdu ! Alors en 1997, quand Pierre et Georgette ont pris leur retraite, on a repris l'affaire. Sur l'acte de vente, il était stipulé que Monsieur Foussat devait me transmettre son savoir-faire... **on n'apprend pas à être moulinier à l'école !**
Au début, il n'y avait que 3 sortes d'huiles, celles qui se vendent le plus : **colza grillé, noix et noisette** (ma préférée, j'adore son petit goût praliné). Petit à petit, **on a agrandi la famille avec des saveurs plus atypiques** ; pistache, amande, pépin de courge, œillette, cameline… Celle-ci, elle a un petit goût de navet, de chou-rave et en fin de bouche on retrouve presque l'artichaut. On l'utilise avec parcimonie, **une petite goutte et ça parfume toute l'assiette !**
Maintenant **on fabrique 11 variétés d'huile vierges** et pour compléter notre boutique, on a ajouté des vinaigres, des sauces, des moutardes, des petits gâteaux, du « vin de noix »... et aussi des produits d'autres artisans locaux. **On peut trouver de quoi faire de jolis paniers garnis dans notre atelier-boutique.**

Ce qui surprend les clients quand ils arrivent, c'est souvent **l'énorme meule en granit.**
Elle est juste en face de l'entrée et avec ses 1600 kg, on ne peut pas la rater ! **Elle est d'origine et écrase les noix depuis 1857.** A l'époque, **c'était un cheval qui la faisait tourner et puis l'électricité est arrivée à Blot en 1930**. Poulette la dernière jument à avoir travaillé ici a cédé sa place à un moteur électrique et c'est toujours le même aujourd'hui ! La presse a bientôt 100 ans, sa pompe à eau les a déjà dépassés. **Ce n'est pas un musée, c'est authentique !** On est fier de ça et de ce qu'on a réalisé ici. Quand on a commencé, c'était confidentiel, maintenant nous sommes une équipe de 5. L'offre s'est diversifiée tout en sauvegardant les lieux et le savoir-faire. Nos produits ont du succès, on en envoie jusqu'au Japon. On propose toujours de faire de l'huile à façon sur rendez-vous, ce matin 20 personnes sont venues faire triturer leurs noix. Tous les 15 août, on organise une fête de l'huilerie qui réunit de nombreux exposants et attire toujours plus de monde et toute l'année on accueille des groupes. On ne s'ennuie pas !

Il y a tout l'amour d'un patrimoine chez nous et on est heureux de le préserver pour le partager !

HUILERIE ARTISANALE DE BLOT
2 rue de l'huilerie
63440 Blot-l'Eglise
04 73 97 49 22

ACCUEILLIR
de génération en génération...

Accueillir, ce n'est pas seulement ouvrir une porte. C'est transmettre une attention, un sens du partage, une manière d'être au monde. Dans certaines maisons, cette culture de l'hospitalité se cultive patiemment, au fil des années et des générations. Les gestes se répètent, les valeurs se transmettent et les souvenirs s'accumulent. Ainsi naissent ces lieux rares où l'on ne vient pas seulement dormir ou manger, mais revivre des souvenirs.



TÊTE-À-TÊTE AVEC ALICE
Gardienne de souvenirs

Il y a des lieux qui résistent au temps parce que quelqu'un les a aimés assez fort pour ça. Le Castel 1904 à Saint-Gervais-d'Auvergne est de ceux-là. Une bâtisse du XVIIe siècle, une famille, quatre générations et un amour du territoire qui n'a jamais faibli ! Ici, rien n'est décoratif. Tout est vrai.

Je m'appelle Alice et je suis l'arrière-petite-fille d'Eugénie Chassagnette, dit la mère Castel.

T**out a commencé en 1904,** quand mon arrière-grand-mère rachète cette maison chargée d'histoire, ancienne demeure noble, puis ancien pensionnat de jeunes filles tenu par des religieuses. Une femme avec un sacré caractère pour son époque, qui aimait son métier, disait-elle, « avant la bagatelle » et que personne n'osait contrarier !
C'est elle qui a rendu le Castel 1904, indissociable du village de Saint-Gervais d'Auvergne. **Les générations suivantes ont continué, chacune apportant sa pierre.** Chacune a toujours veillé à préserver l'esprit du lieu.

On entre ici comme dans une maison de famille. Les neuf chambres portent chacune le nom d'un des ancêtres de la famille avec sa photo sur la porte. Les couloirs, tout comme les pièces de la maison, racontent l'histoire de la bâtisse et de la famille à travers photos et souvenirs. Et l**a crêpe Célina (imaginée par ma grand-mère et ma mère Anne-Marie Chassagnette, dit Nanette)** est







toujours à la carte. **C'est notre plat emblématique.** On a des clients qui ont goûté cette crêpe quand ils étaient enfants et qui 20 ans plus tard nous la réclament encore ! Pour les chambres, c'est pareil : **on a des personnes très fidèles et très attachées au lieu** qui demandent à avoir toujours la même chambre. Si par malheur elle n'est pas disponible, il faut tout faire pour qu'elle puisse leur être attribuée !

Aujourd'hui c'est mon frère qui est aux fourneaux. **Il a été formé auprès de grands chefs étoilés avant de prendre la relève.** Sa cuisine est profondément **ancrée dans le terroir des Combrailles :** légumes en partie cultivés dans nos champs, fromages achetés directement chez les producteurs, confitures de Tante Ninette, miel de Saint Gervais... **On a la volonté de mettre en avant le local !**

On a deux restaurants avec deux ambiances bien différentes : le Restaurant du Castel 1904 avec son parquet de chêne et son argenterie, et Le Comptoir, plutôt bistrot années 50.
Si vous avez envie de les découvrir, c'est maintenant ou jamais car… le temps poursuit sa route et, demain, l'avenir du Castel s'écrira sans notre famille. Il n'y a pas de successeur parmi nous pour reprendre le flambeau. **Avec beaucoup d'émotion, nous trions, rassemblons, préservons les souvenirs de plusieurs vies, afin que leur mémoire ne s'efface pas.** Mes parents et grands-parents, tout comme Eugénie, étaient profondément enracinées dans ces terres, et toute notre famille a suivi leurs pas, s'imprégnant à jamais de ce territoire sur lequel nous continuerons à vivre.

Et même si demain notre famille n'est plus aux commandes, nous espérons que le Castel continuera d'accueillir des histoires et des souvenirs, perpétuant l'âme que nous y avons insufflée. **Puisse cette maison continuer à vibrer, à s'emplir de rires, d'arômes et d'émotions,** pour que l'histoire familiale se mêle à celle de nouveaux venus, et que le Castel demeure vivant et écrive une nouvelle page de sa longue histoire, vieille de plus de 400 ans !

LE CASTEL 1904
17 Rue du Castel
63390 Saint-Gervais-d'Auvergne
04 73 85 70 42

STORGÊ

Ici vous ne ferez rien...
sauf créer des souvenirs.

Il y a des amours qu'on ne choisit pas, ils arrivent avec la vie, avec les liens du sang, avec les années qui s'accumulent.

La storgê, c'est ça : cette **tendresse profonde et protectrice qui unit les parents et les enfants, les frères et les sœurs, mais aussi les vieux amis devenus, au fil du temps, une famille.** Un amour qui n'a pas besoin d'être mérité pour exister, qui est là, ancré, solide, nourri de souvenirs partagés.

Et c'est justement là sa matière première : les instants vécus ensemble, l'intimité, les repas qui durent, les expériences dont on parle encore des années plus tard

Dans les Combrailles, venez créer de nouveaux souvenirs...



Étang Philippe, Saint-Gervais-d'Auvergne

FABRIQUER
des souvenirs...

Il y a des moments qui semblent ordinaires… et restent gravés pour toujours. Des madeleines de Proust qui ressurgissent, nous faisant redevenir l'enfant que nous étions, comme si toutes les années écoulées n'avaient jamais été. Dans les Combrailles, la vie prend son temps. Elle vous invite à profiter de ces instants ensemble, à les laisser prendre racine pour qu'ils vous accompagnent des années durant.



Chemin Fais'Art, Chapdes-Beaufort



Craquez pour...

NOS ACTIVITÉS À FAIRE EN FAMILLE

Visites, balades, sport, ateliers, jeux : sur notre site, il y en a pour tous les goûts et pour tous les âges. De quoi s'amuser un peu, beaucoup, passionnement, à la folie !

RASSEMBLER
les générations

TÊTE-À-TÊTE AVEC CHRISTOPHE
Sauveur de voies ferrées

Le vélorail, c'est l'activité familiale par excellence ! L'assistance électrique aide beaucoup et change tout : certain·e·s peuvent pédaler pendant que les autres profitent du paysage à l'arrière. Petits-enfants, parents et grands-parents (même à mobilité réduite) : toute la famille peut participer. C'est une des rares activités de plein air qui peut réunir toutes les générations.

Je m'appelle Christophe et je gère des vélorails depuis 15 ans maintenant. J'en ai 3 en France : un à Grenoble, un en Haute-Loire et celui du Viaduc des Fades dans les Combrailles, que j'ai ouvert en 2020 et pour l'instant, **c'est lui qui séduit le plus !**

Pour la petite histoire, quand une ligne ferroviaire ferme et qu'on veut lui donner une seconde vie, il faut du temps pour que les choses évoluent, au moins une bonne dizaine d'années.
On attend d'être sûr que la SNCF ne rouvrira pas la ligne, puis il y a des discussions : faire un train touristique, une voie verte, un vélorail ? Qu'est-ce qui est possible et qu'est-ce qui ne l'est pas ? Combien ça coûte ? On échange et on laisse le temps aux idées de se rencontrer...

Quand la ligne qui passait sur le viaduc a fermé en 2007, le processus a commencé et s'est achevé en 2019, quand la collectivité s'est lancée et que j'ai pu commencer les travaux. Il y avait beaucoup à faire mais quand j'ai vu cette voie avec son superbe viaduc... **L'attrait touristique était évident !** Après des mois de débroussaillage, nettoyage, reconstruction de rails volés, le vélorail a enfin pu ouvrir.



Publireportage



Le public était au rendez-vous dès le début. En 2020, malgré une ouverture en retard à cause du Covid, on a accueilli 23 000 personnes. En 2025, la saison s'est terminée à 30 600 personnes… **Il y a une soixantaine de réseaux de vélorails en France, celui des Combrailles est dans le top 5 ! C'est mérité, le parcours est exceptionnel.** Ce qui fait sa magie, outre le côté sauvage des voies en pleine nature, ce sont les deux moments « waouh » : l'entrée dans **le grand tunnel qui nous plonge dans le noir pendant quelques secondes** pour une petite poussée d'adrénaline et évidemment, **l'arrivée sur le viaduc** qui enjambe la Sioule à 133 mètres de hauteur, face au barrage des Fades ! **Une vue pareille, ça ne se trouve pas partout !**
On a d'ailleurs largement le temps de l'admirer. Le trajet dure 2h : 25 min de descente, puis 15 à 30 min sur le viaduc (c'est le moment des photos pour immortaliser ce panorama hors du commun) avant de remonter.

Beaucoup viennent en famille mais on a aussi des ami·e·s, des scolaires, des camps de vacances, des IME. **C'est vraiment adapté pour tous les publics** et comme on peut accueillir jusqu'à 120 personnes, c'est parfait pour les groupes.

En 2024, j'ai voulu savoir d'où venaient les client·e·s alors on leur a demandé pendant toute une saison : une bonne partie est hors Auvergne, on attire beaucoup de monde. On a même eu des familles qui sont arrivées après un reportage sur TF1. Elles sont venues tester le vélorail et sont restées une semaine entière pour découvrir le territoire.
Le tiers restant, ce sont des habitant·e·s du département du Puy-de-Dôme et notamment des Combrailles. **On a des fidèles qui adorent et qui reviennent régulièrement !** Dès qu'ils ont des proches en vacances à la maison, direction le vélorail pour leur offrir une vue à couper le souffle…

VÉLORAIL ÉLECTRIQUE DES FADES
Avenue de la gare
63770 Les Ancizes-Comps
06 60 54 33 29

ENCOURAGER

une passion...



TÊTE-À-TÊTE AVEC MARIE-JEANNE ET GUILLAUME - ALIAS COFEE

Mère et fils aux âmes d'artistes

Un chat en 2017... et plus de 70 en 2026 !
Il suffisait d'une petite impulsion pour que Gouttières embrasse son destin et devienne « the place to be » pour tous les amoureux·ses de matous ! Comment cette histoire a commencé ? Par une histoire d'amour passionnée évidemment..

Cofee, c'est son nom de graffeur. Marie-Jeanne, c'est sa maman.

Marie-Jeanne : Je suis née ici, littéralement au village. J'ai travaillé toute ma vie à Clermont-Ferrand mais **Gouttières, c'est mes racines.** Au moment de la retraite, avec mon mari on s'est demandé : est-ce qu'on habite dans un appartement à Clermont, est-ce qu'on reste à Gouttières ? Les gens nous disaient qu'on ne saurait pas quoi faire ici… Ça fait dix ans que je suis retraite, je ne me suis pas ennuyée une seconde ! **Pour peu qu'on soit un peu curieux, les Combrailles c'est inépuisable.**

Guillaume : Moi j'habite Châtel-Guyon mais j'ai grandi ici et même si on s'appelle tous les jours avec ma petite maman, je reviens souvent ! **Quand j'étais petit, je la regardais peindre, créer des trucs.** Ça m'a donné envie de faire pareil !

Marie-Jeanne : Je ne l'ai pas forcé mais c'est vrai qu'entendre ça... **Il est doux à mon cœur de me dire que j'ai pu participer à sa passion.** Moi je suis une bricoleuse, j'ai toujours aimé dessiner mais sans jamais vraiment approfondir. Je suis contente qu'il se soit lancé, qu'il ait choisi de faire ce qu'il aime.

Guillaume : **Ce qui m'a donné beaucoup d'élan et de force, c'est d'avoir une famille et des amis qui me soutienne à 100% !** Si ça n'avait pas été le cas, je ne pense pas que j'en serais là aujourd'hui. Quand tu





sens que tu as du soutien, tu ne te poses plus de questions et tu peux avancer en te concentrant uniquement sur ce que tu aimes. C'est stimulant. Alors évidemment, quand mes parents et l'association Louma m'ont appelé pour créer des chats, j'ai dit oui tout de suite !

Marie-Jeanne : On a eu l'idée après l'installation d'une grande sculpture en bois devant la mairie en 2017. Il y avait tellement de passant·e·s qui s'arrêtaient pour photographier ce chat... On s'est dit qu'il fallait aller plus loin. Aujourd'hui, il y a **plus de 70 chats dans tout le village sur des façades, des galets, des palettes, des bottes de paille...**

Guillaume : Oui, les habitant·e·s jouent vraiment le jeu. J'adore peindre à la campagne parce-qu'il n'y a pas d'hyperconcurrence comme à Paris où le street art est tellement partout qu'on ne le voit plus. Ici, une grande fresque c'est un événement. On commence à peindre et hop, ça connecte tout de suite ! **Il y a des rencontres, du lien social qui se créent,** juste par la magie de la peinture...
Donc en 2019, on a débarqué avec le crew Rino, Topaz et les autres pour un premier festival de street art. Rino a fait le Chat Botté sur la façade de l'ancien château Bottes, Topaz le Lion Cat, moi May sur la façade des voisins. On était mordus. On est revenus en 2021, puis en 2024. On reviendra en 2026 et encore après !

Marie-Jeanne : Aujourd'hui, je suis contente parce-que le but de ce projet, c'était de faire venir du monde dans le village et ça fonctionne. Je suis une piailleuse et j'aime bien savoir quel vent a poussé les gens jusqu'à moi alors à chaque fois que je vois quelqu'un qui passe et qui regarde les chats, je vais discuter, je demande d'où la personne vient et comment elle a entendu parler de Gouttières. J'adore ! **Ça me plait de parler avec les gens. Ces chats m'ont permis de rencontrer énormément de personnes.**

LES CHATS DE GOUTTIÈRES

Le bourg
63390 Gouttières
04 73 85 74 12

S'APPRIVOISER
mutuellement...

Apprendre à se connaître demande du temps. Il faut observer et écouter pour comprendre les signaux, s'approcher quand « c'est oui » et laisser de l'espace quand « c'est non ». C'est ainsi que la confiance peut s'installer et la relation s'épanouir, ainsi que chacun peut apprendre quelque chose de l'autre...



Publireportage

TÊTE-À-TÊTE AVEC MARINE
Dompteuse de bêtes pas très féroces

Vous saviez que les cornes d'un boeuf Watusi peuvent aller jusqu'à 2,50 m d'envergure ? Qu'il existe des canards avec des pompons sur la tête ? Que le Nez Noir du Valais est surnommé « mouton le plus mignon du monde » ? À la Ferme de la Marinette, l'émerveillement est garanti pour les petits comme pour les grands !

Je m'appelle Marine et j'ai lancé la Ferme de la Marinette il y a 5 ans.

À l'origine, je suis clermontoise mais mes grands-parents avaient une maison à la campagne dans les Combrailles et quand j'étais petite, c'était le bonheur d'y venir ! Il y avait une ferme à côté, j'y passais tout mon temps, dehors avec les animaux, à explorer, jouer, rêvasser… **Des petites choses en réalité mais dont je garde des souvenirs impérissables, un véritable espace de liberté.**

Aujourd'hui, il y a moins de fermes, les enfants ont moins de possibilités de vivre ce genre d'expériences, d'être au contact de la nature, d'apprendre à connaître les animaux et donc de les aimer. D'où l'idée de créer une ferme pédagogique.
Au début, c'était une sorte d'utopie, de rêve qui me trottait dans la tête et que je ne pensais pas du tout réaliser. Mais… Il y a quelques années, j'ai suivi mon compagnon (originaire des Combrailles) et nous nous sommes installés à Chapdes-Beaufort. Le temps a passé et puis un jour, un voisin a décidé de vendre sa ferme.

Ses enfants n'allaient pas reprendre l'activité… Mon rêve de ferme pédagogique est devenu beaucoup moins utopique et en 2021, j'ai lancé la Ferme de la Marinette !

Je voulais vraiment créer un lieu accueillant, où les enfants puissent découvrir en s'amusant et les animaux vivre dans de bonnes conditions. Chaque espèce a son enclos et son abri, les enfants apprennent à les nourrir, à les apprivoiser, les manipuler en douceur. **Il y a des panneaux pédagogiques avec des informations et des énigmes sur tout le site, un circuit d'un kilomètre à suivre dans tout le parc avec une partie en forêt, des tables de pique-nique.** J'organise aussi des animations, des fêtes d'anniversaire à thème, des balades à cheval ou poney. Il y a beaucoup de vie ici !

Quand les enfants arrivent, ils ont plein d'animaux à rencontrer : **lapins, cochons d'Inde, rats, poules, canards, oies, chèvres, cochons, moutons, lamas et alpagas, bœufs, poneys et chevaux…** Et bien sûr, Totem, mon chien qui les accompagne partout. Au total, ils découvriront plus de **15 espèces animales et 35 races différentes** parmi lesquelles des races étonnantes et d'anciennes races locales qu'on essaie de préserver.

Ce n'est pas de tout repos bien sûr. **Évoluer avec des animaux, c'est évoluer avec du vivant** donc il faut être là tous les jours pour nourrir, soigner, nettoyer, câliner, gérer les imprévus, sans compter la partie administrative. Je ne m'ennuie pas !





Heureusement, c'est un projet familial et mes enfants aiment s'occuper des animaux avec moi, d'ailleurs ma fille adore se promener avec Socquette sur l'épaule (mais pour savoir qui est Socquette, il faudra venir nous voir…)

Une chose très gratifiante dans ce projet, c'est aussi l'aide que je peux apporter aux personnes qui viennent à la ferme. Je reçois des enfants, mais aussi des personnes âgées et/ou porteuses de handicaps et **les voir interagir avec les animaux, c'est parfois émouvant.** Par exemple, certains enfants se détendent et sont bien plus doux, d'autres dépassent leur peur en voyant leurs camarades faire, des personnes avec des douleurs dans les mains arrivent à les ouvrir pour nourrir les animaux… Ça peut sembler anecdotique alors que ce sont des progrès énormes !

Quand je vois les effets bénéfiques de ces rencontres, ce qu'elles font naitre (la confiance, le respect, la curiosité) je me dis que **les animaux ont beaucoup à nous apprendre. Avec eux, on cultive une forme d'amour très simple : l'attention à l'autre.**

LA FERME DE LA MARINETTE

Pranot
63230 Chapdes-Beaufort
06 14 77 72 31

Consultez...

L'AGENDA DES ANIMATIONS



Ludoparc de la Chatreuse Port-Sainte-Marie, Chapdes Beaufort

S'AMUSER
en famille...

Peut-on vraiment s'étonner d'une baisse de la natalité... dans un pays où les enfants ne sont pas les bienvenus ? On pense par exemple à la SNCF qui préfère créer des wagons « no kids » plutôt que des espaces aménagés pour les familles comme c'est le cas en Suisse ou en Allemagne.
Ici, on pense qu'être parent, c'est déjà un défi, inutile de rajouter des difficultés en plus alors on a sélectionné 3 fêtes où vous et vos bambins pourrez profiter tous ensemble !







1 LA FÊTE DU PAIN

Saint-Germain-près-Herment

Sur les rives de l'étang des Farges, les générations se côtoient et chacune trouve son bonheur entre les concerts, les expositions, les jeux, les ateliers créatifs et sportifs, les démonstrations de savoir-faire... Les enfants peuvent s'essayer à l'escalade, au canoë, à la pêche, au tir à l'arc, à la poterie... Pendant que les parents profitent du marché, des concerts et de la buvette !

2 LA FOIRE DES CHARTREUX

Chapdes-Beaufort

En pleine nature, dans le cadre patrimonial de la chartreuse, les visiteurs découvrent les produits d'artisans et producteurs locaux, chinent dans l'espace brocante, s'amusent avec les nombreux jeux anciens installés tout l'été dans le ludoparc et profitent de l'apéro concert. Le cadre est magnifique, la Sioule est à deux pas, que demander de plus ?

3 LA FÊTE DE L'EAU

Châteauneuf-les-Bains

Tous les 15 août, le parc thermal s'anime et la fête bat son plein ! Les rives de la Sioule sont investies par un marché de producteurs, les chapiteaux du grand repas et de nombreux jeux et animations pour les petits et les grands. Un peu plus loin, en direction de la source Lefort, un vide-grenier vous attend.

APPRENDRE
ensemble...

Montaigne disait « Mieux vaut tête bien faite que tête bien pleine ». En (beaucoup) d'autres mots : mieux vaut une personne capable de penser par elle-même, de réfléchir de manière critique et de comprendre le monde plutôt que d'accumuler simplement des connaissances sans les analyser. Fonctionner ainsi ne va pas de soi : cela se construit peu à peu, dès le plus jeune âge, guidé par ses proches.
Le processus n'est pas à sens unique. Parents et enfants s'enrichissent les uns les autres, évoluent ensemble, car il n'y a pas d'âge pour apprendre et s'émerveiller.



TÊTE-À-TÊTE AVEC FABRICE
Big boss de la vulgarisation

Vulcania n'est pas dans les Combrailles mais on se fait de l'œil depuis si longtemps qu'on a fini par s'adorer. Allez-y les oreilles et les yeux grands ouverts, vous ne le regretterez pas ! Dans ce lieu hybride entre culture et divertissement, vous pourrez apprendre, vous amuser, contempler, être émerveillé·e, frissonner, poser mille questions et obtenir bien plus de réponses. On vous pardonnera bien cette petite infidélité au territoire…

Je m'appelle Fabrice et je suis directeur de la diffusion scientifique à Vulcania. J'étais déjà là à l'ouverture en 2002 et je me souviens très bien de la première visite, avec des enfants en sortie scolaire qui avaient plein de questions. On leur avait fait visiter tout le parc, c'était une grande nouveauté pour eux et pour nous aussi, on découvrait les lieux en même temps. C'est fou de se dire qu'**aujourd'hui, ils reviennent avec leurs propres enfants** parce qu'ils ont gardé un bon souvenir de leur venue il y a plus de 20 ans ! **Dire que tout est parti de la passion un peu folle d'un couple pour les volcans…**

Vulcania est littéralement né du rêve de **Katia et Maurice Krafft, pionniers de la volcanologie,** dits les « diables des volcans ». Ils ont assisté à 175 éruptions volcaniques dans leur vie et rêvaient d'un lieu où partager leur passion. Avec sa magnifique chaîne des Puys, l'Auvergne semblait toute désignée et ils évoquent le projet en 1990 à de la foire de Clermont-Ferrand. Malheureusement, la suite de l'histoire se fera sans eux… Ils décèdent sur les



flancs d'un volcan au Japon en 1991. Malgré ce tragique événement, leur idée survit : le Conseil Régional porte le projet et Vulcania finit par ouvrir ses portes en 2002. **On y découvre les sciences de la terre et de l'univers, les phénomènes naturels, l'astronomie et évidemment les fameux volcans...** Au début, le site était très muséal, un peu comme une petite cité des sciences. Il a évolué au fur et à mesure parce qu'on était **à l'écoute des visiteur·euse·s.** On a compris qu'ils voulaient VIVRE davantage de choses, de s'immerger dans une ambiance… Alors on a pris des notes !

Aujourd'hui, **on propose jusqu'à 50 animations selon la période** : ateliers, spectacles, soirées astronomie, concerts, attractions, expositions, films, conférences… **On tend beaucoup plus vers les expériences et les émotions parce qu'elles créent des souvenirs plus durables et aussi parce-que c'est une manière bien plus accessible et ludique d'apprendre.** On veut que les gens retiennent sans s'en rendre compte, s'amusent, contemplent, soient émus.

Un autre point primordial pour nous, c'est que **chacun·e trouve son bonheur peu importe son âge.** On a des jeux **pour les petits** à partir de 3 ans à la cité des enfants, un roller coaster et des animations en 3D dynamique **pour les ados,** des films magnifiques qui invitent à la contemplation dans le planétarium et **des activités transgénérationnelles où toute la famille** profite en même temps d'un même moment.
C'est impossible de s'ennuyer. Rien qu'en animations scientifiques, il y a parfois une trentaine d'heure de programmation par jour ! Les gens ne soupçonnent pas tout ce qu'il est possible de faire et beaucoup reviennent parce qu'**une journée ne suffit pas.**
Un de mes incontournables, c'est le planétarium. On a la chance d'avoir le plus grand de France, il fait 22 mètres de diamètre et il a des qualités de diffusion numérique parmi les meilleures du monde. **On a des gens qui viennent d'autres pays pour le voir !** Dernièrement, on a créé une animation qui s'appelle « L'aventure volcano-sidérale », qui simule la configuration du ciel de n'importe-quelle époque (jusqu'à 10000 avant ou après nous). C'est un voyage dans le système solaire avec des images magnifiques, de la musique, un médiateur qui commente en direct les phénomènes à l'écran, le public adore ! C'est quelque-chose qu'on garde en tête longtemps…

D'ailleurs, parmi les **8 millions de personnes passées à Vulcania** depuis 2002, certaines ont gardé leur expérience en tête tellement longtemps qu'elles en ont fait leur métier ! On a recroisé des volcanologues, des astrophysiciens et même un spécialiste mondial des nuées ardentes ! On a peut-être allumé quelques étincelles…

VULCANIA

2 Route de Mazayes
63230 Saint-Ours
04 73 19 70 00

AGAPÉ

Ici vous ne ferez rien...
que célébrer le vivant !

Et si l'amour pouvait déborder de nos vies intimes pour aller plus loin, vers les autres, vers la nature, vers ce qui nous dépasse ?

L'agapé, c'est cet amour-là : vaste, désintéressé, universel.
Celui qui nous pousse à prendre soin de ce qui nous entoure sans rien attendre en retour.
Les études le montrent : un geste généreux nous fait autant de bien qu'à celle ou celui qui le reçoit.

Dans les Combrailles, la nature invite à cet élargissement du regard : les horizons ouverts, la faune, les saisons. Ici, on apprend (ou on se rappelle) que tout est lié, et que prendre soin du monde, c'est aussi une façon d'aimer.


“Qu'est-ce que signifie "apprivoiser"?
demanda le petit prince.
C'est une chose trop oubliée dit le renard,
ça signifie créer des liens.”
Antoine de Saint-Exupéry
Le Petit Prince

VIVRE
avec la nature...

Ici, pas de grandes agglomérations ou de zones commerciales. Sortir de chez soi, c'est être à la campagne, sans doute à deux pas d'une forêt, d'un étang, d'un lac. **La nature est partout et ses autres occupante·e·s aussi** : nous vivons côte à côte et chacun a droit à sa place.

Plusieurs zones des Combrailles bénéficient d'une protection : les gorges de la Sioule sont classées à de nombreux titres, notamment par le réseau Natura 2000 pour ses zones d'habitats d'espèces protégées ou en voie d'extinction (rapaces, chauve-souris...)
Au sud, **les Gorges du Chavanon et la vallée de la Clidane** sont également des zones protégées reconnues, notamment en tant que gîtes pour chauve-souris ou rivière à loutre.

L'inventaire National du Patrimoine Naturel a permis de mettre en lumière des **zones naturelles d'intérêt écologique, faunistique et floristique** (ZNIEFF) du nord au sud des Combrailles, incluant lacs, rivières, puys, tourbières, grottes...
Différents sites sont gérés par le **Conservatoire des Espaces Naturels d'Auvergne** (CEN).

Le val de Morge ainsi que la butte et le marais de Saint-Pierre-le-Chastel ont été classés « Espaces Naturels sensibles » (ENS) dans le but de les protéger et de les aménager dans le respect de l'environnement pour favoriser leur découverte de manière respectueuse pour leurs écosystèmes.









DÉCOUVRIR LE PATRIMOINE NATUREL

Espace Naturel Sensible, marais de Saint-Pierre-le-Chastel

PROTÉGER

ce qui nous entoure...

Observer la nature, respecter ses rythmes, préserver ce qui existe déjà plutôt que transformer à tout prix. Dans les Combrailles, certain·e·s cultivent, plantent ou transmettent avec cette idée simple en tête : faire durer ce qui compte. Une manière d'habiter le territoire avec attention et de tisser peu à peu un lien durable avec le vivant.

TÊTE-À-TÊTE AVEC MARGAUX

Croqueuse de pommes

Je m'appelle Margaux et j'ai monté une **ferme paysanne** à Briffons, dans les Hautes-Combrailles. Je suis dans ma 3ème année d'installation en **pépinière de fruitiers bio** et j'ai beaucoup d'autres projets.

Pendant mes études, je cherchais ce que je voulais faire et un de mes objectifs, c'était d'être dehors le plus souvent possible ! Je me suis orientée vers l'agricole, j'ai tâtonné et à force d'échanger avec des agriculteur·rice·s, j'ai trouvé ce qui m'intéressait... Beaucoup de choses en réalité, parfois je n'ai pas assez d'heures dans la journée.
À long terme, mon but c'est de **créer un pré verger avec les arbres et des animaux qui pâturent dessous** (des poules, des oies, des lapins...) et je veux aussi mettre en place un **verger conservatoire**. Tout cela, en faisant en sorte de **favoriser la biodiversité** avec différentes actions (culture bio, traction animale, plantation de haies et de plantes mellifères, etc.)
En soi, là tout de suite, ça ne me « rapporte rien » de faire tout ça, à part du travail en plus... Mais ça me tient à coeur. D'abord parce-que ce qui est meilleur pour la nature est meilleur pour nous ! Et puis aussi parce-qu'elle nous rend des services écosystémiques gratuits, ce serait dommage de ne pas en profiter. Par exemple, depuis que je suis arrivée, je vois des hermines revenir sur le terrain. Elles mettent la pression au rats taupiers et même si ce n'est pas miraculeux, ça m'aide.

Donc pour l'instant, j'ai commencé avec la pépinière. **J'ai des pommiers, poiriers, cerisiers, pêchers, pruniers, cognassiers, nashis...**
Je trie mes arbres sur le volet pour mettre en avant des **variétés anciennes et locales, ou spécifiquement adaptées à la production en altitude.** C'est important pour moi de privilégier ces arbres-là parce-que les grosses jardineries ne s'embêtent pas avec ça et si on attend sur elles, il y a des variétés qui vont disparaître alors qu'elles sont **robustes, bien adaptées au territoire et délicieuses.**

Après, je fais attention aussi parce-qu'il y a pas mal de mode sur les jardins forêt et j'ai goûté certaines espèces oubliées... Bon, on sait pourquoi elles ont été oubliées !

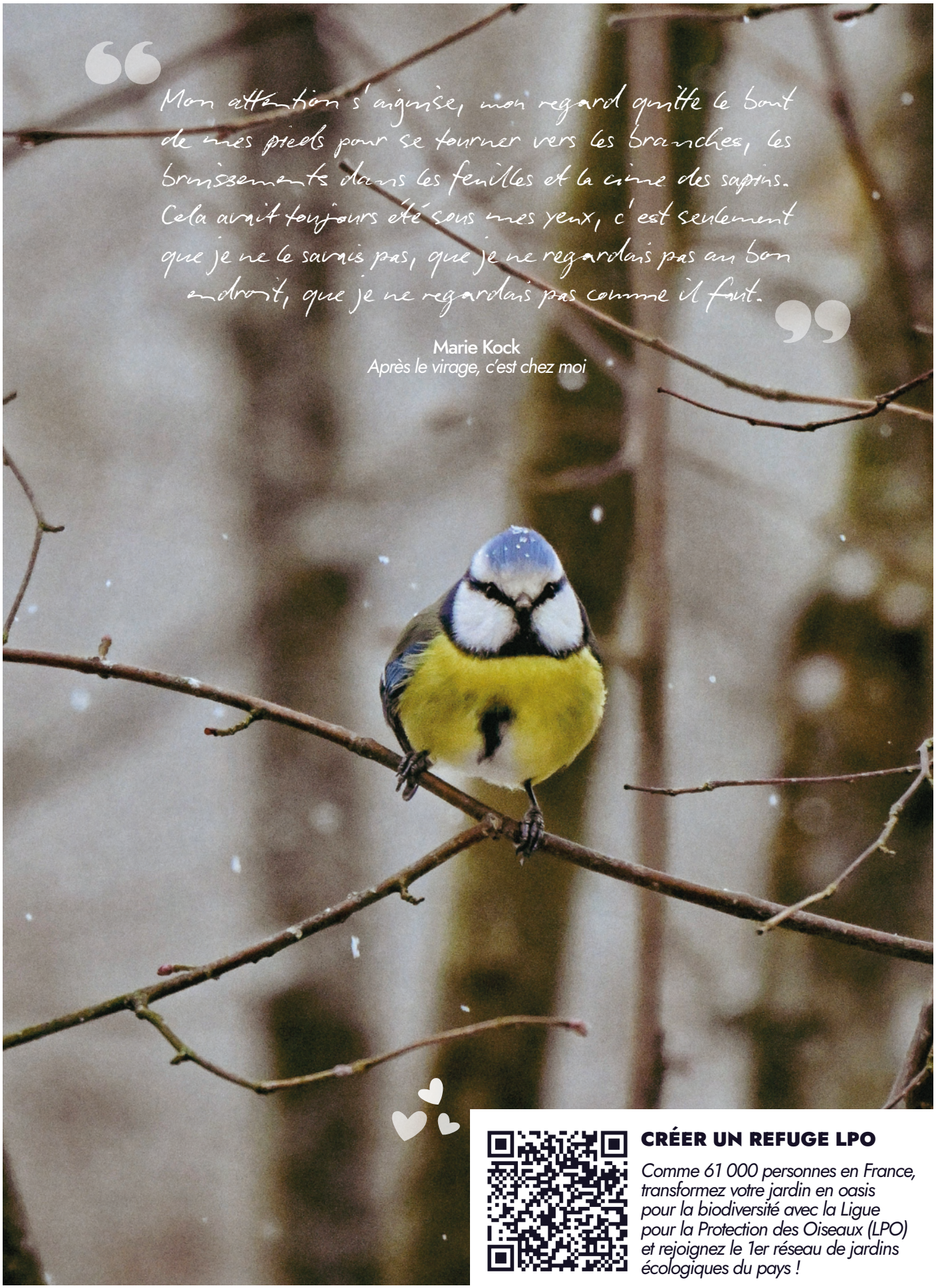


Dans les variétés que je propose, **il y en a une qui date de 1800, c'est la pomme « Double belle fleur rouge »**. C'est un beau fruit rouge et jaune, polyvalent, qui se garde très bien. J'ai testé, même après plusieurs semaines à la cave, la pomme reste croquante. Alors que les fruits de supermarché que je goûte parfois... Mieux vaut ne rien manger !

Sinon, jaurai bientôt de l**a cerise « Franche Noire »** qui est originaire des Combrailles. Ça donne des petites cerises utilisées pour le clafoutis historiquement.

Je ne peux pas faire la liste de tout, **j'ai entre 130 et 150 variétés !** On peut les voir sur mon site, parce-que je fais de la vente directe et aussi en ligne.
Sur mon site, j'ai aussi une rubrique « journal » où je partage des conseils pour choisir ses arbres, des comparatifs, des guides par variétés, des informations sur les maladies... **J'essaie de donner un maximum d'infos pour les gens soient capables de concevoir leur verger eux-mêmes.**
Mais si je devais donner un seul conseil, ce serait de choisir une variété qu'on a goûtée et qu'on aime ! Ah, et qui est adaptée à son territoire aussi parce-que planter des fruits exotiques dans les Combrailles... Alors que planter un pommier, c'est peut-être classique, ce n'est peut-être pas sexy, mais on est sûr d'avoir des pommes !

LA FERME DE MARGAUX
78 allée des Tilleuls
63 820 Briffons
06 49 80 86 89



Mon attention s'aiguise, mon regard quitte le bout de mes pieds pour se tourner vers les branches, les bruissements dans les feuilles et la cime des sapins. Cela avait toujours été sous mes yeux, c'est seulement que je ne le savais pas, que je ne regardais pas au bon endroit, que je ne regardais pas comme il faut.

Marie Kock
Après le virage, c'est chez moi

CRÉER UN REFUGE LPO

Comme 61 000 personnes en France, transformez votre jardin en oasis pour la biodiversité avec la Ligue pour la Protection des Oiseaux (LPO) et rejoignez le 1er réseau de jardins écologiques du pays !

VIBRER
à l'unisson...

Le mot « gökotta » désigne le rituel suédois qui consiste à se réveiller tôt le matin pour entendre les oiseaux chanter. Les Combrailles sont à plus de 1600 km de la Suède mais ici comme là-bas, c'est une véritable symphonie de chants, gazouillis et pépiements qui précède le lever du jour...

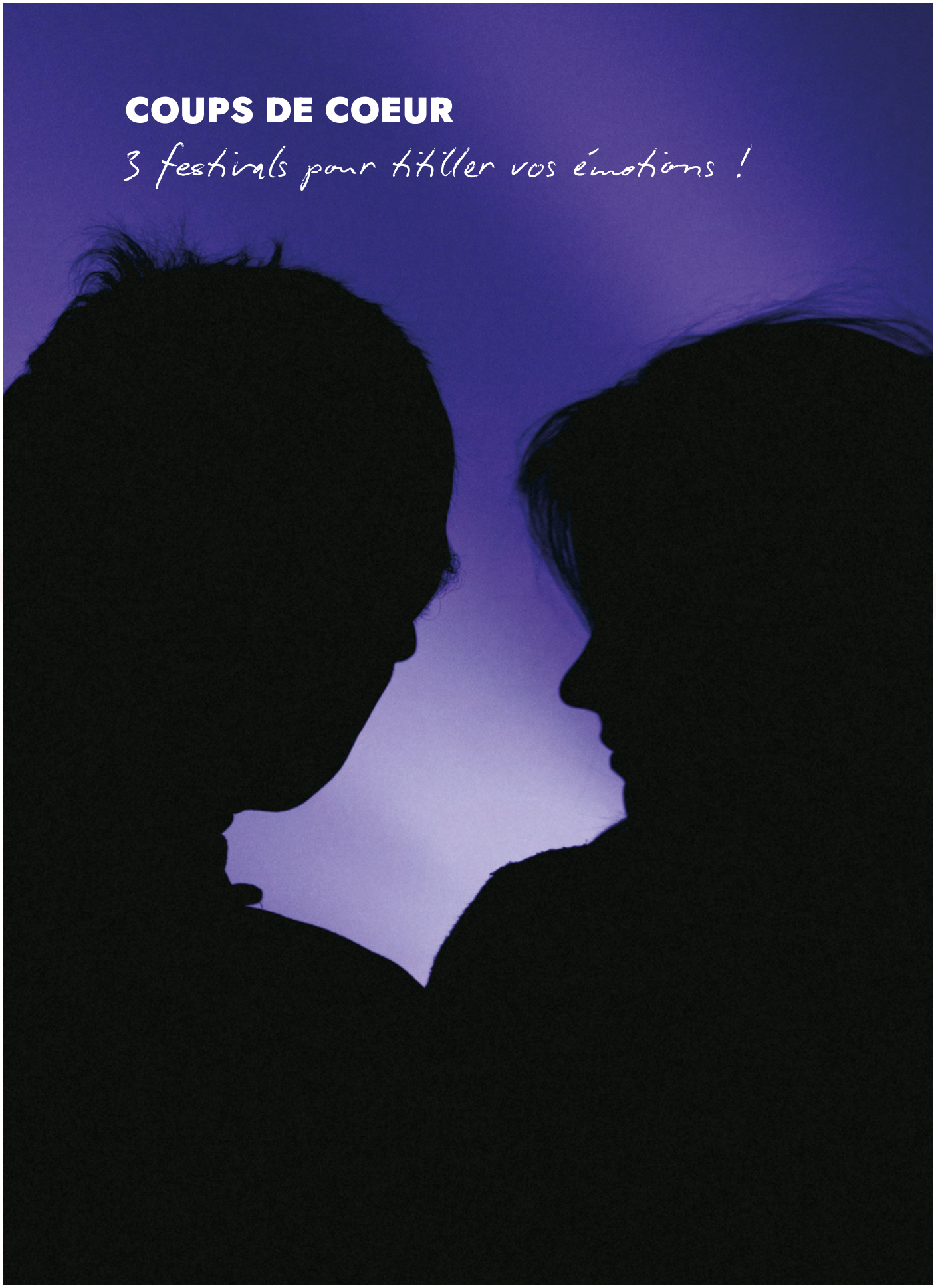
Est-ce pour imiter cet incroyable concert que nous avons un jour eu l'idée d'inventer des airs, de les chanter en choeur et de créer des instruments ?
Ou est-ce pour la joie pure, le shot de dopamine (hormone du bonheur) que nous procure l'écoute d'une mélodie qui nous plait ?

Peux-être pour ces 2 raisons, peut-être pour d'autres. Peu importe, l'idée fût lumineuse ! Elle nous a offert un langage universel pour se connecter les un·e·s aux autres et dépasser les frontières culturelles et générationnelles.



COUPS DE COEUR

3 festivals pour titiller vos émotions !



FESTIVAL
BACH EN COMBRAILLES

Chaque été, le festival fait résonner la musique de Bach au cœur des Combrailles. Né d'un projet un peu fou, faire construire à Pontaumur **une réplique la plus fidèle possible de l'orgue d'Arnstadt** sur lequel a joué Bach, il s'est imposé comme une référence nationale.
Concerts, récitals et rencontres prennent place dans des églises et lieux intimistes. Ici, l'exigence musicale se mêle à la simplicité du partage. Certains moments, plus confidentiels, invitent à une écoute presque suspendue. Une manière sensible de découvrir Bach, au plus près des artistes et du territoire.



FESTIVAL
COMBOROS

Au mois d'août, pendant 4 jours, Saint Gervais d'Auvergne vit au rythme **des musiques et danses traditionnelles.** Le village entier devient un **lieu de fête, ouvert à toutes et tous. Bals, concerts, ateliers et rencontres se succèdent** dans une ambiance conviviale et accessible. Des artistes venus d'ici et d'ailleurs font dialoguer les cultures et les répertoires.On y vient pour **écouter, apprendre, danser**… et surtout partager ! Une immersion vivante dans les traditions, portée par l'énergie collective et le plaisir d'être ensemble.



FESTIVAL
63 MILLE VOLTS

63 Mille Volts et l'association ChambOule TOuthéâtre oeuvrent main dans la main pour le développement de la vie culturelle dans les Combrailles.
L'évenement se déroule aux Ancizes sur deux jours et propose des **concerts et spectacles d'horizons variés avec toujours un point commun : des musiques festives et cuivrées !** Le public se déplace de loin pour profiter d'une programmation de qualité avec des **artistes de renommée locale et nationale.**
Les pitchounes ne sont pas oubliés et peuvent assister à des rencontres et atelier musicaux de sensibilisation grâce aux différents partenariats, notamment avec la Communauté de Communes Combrailles Sioule et Morge et l'Union Musicale en Combrailles.





Barrage de la Sep vu du ciel, Saint-Hilaire-la-Croix

DÉCOUVREZ NOS NEWSLETTERS

Que vous soyez là pour un jour ou pour toujours, touriste, habitant·e ou prestataire, vous trouverez forcément votre bonheur parmi nos newsletters.
Inscrivez-vous gratuitement pour recevoir l'agenda des animations, la newsletter professionnelle ou encore la lettre du Dédé (spéciale développement durable).

COMBRAILLES AUVERGNE TOURISME
2 place Raymond Gauvin
63390 Saint Gervais d'Auvergne
04 73 85 80 94
contact@tourisme-combrailles.fr
www.combrailles-auvergne-tourisme.fr

Directrice de la publication : Hélène Viennet
Rédaction et conception graphique : Combrailles Auvergne Tourisme

Cette brochure est éditée par Combrailles Auvergne Tourisme (février 2026). Ce document n'est pas contractuel. La responsabilité de Combrailles Auvergne Tourisme ne saurait en aucun cas être engagée par les renseignements communiqués. Toute représentation ou reproduction intégrale ou partielle, faite sans consentement de l'auteur ou de ses ayants droit, est illicite (art. L 122-4 du CPI).

Crédits photos
Couverture : © Joël Damase
2ème de couverture : © Vincent Tiphine Videos
Pages 3, 32, 41, 44, 53, 54, 72, 74, 75 : © Vincent Tiphine Videos / Pages 5, 7, 11 : © Marielsa Niels / Pages 6, 19, 23, 24, 25, 27, 29, 30, 31, 34, 45, 49, 50, 51, 58, 59, 61, 62, 63 : © Hélène Viennet / Pages 8, 11 : © Joël Damase / Page 9, 32 : © Mélanie Mista / Page 10 : © dashapetrenkophotos / Page 12 : Christophe Brachet / Page 13 : © Marie Legal / Page 14 : © gettysignature / Page 16, 17 : © Temple bouddhiste Dhagpo Kundreul Ling / Pages 16, 20 : © Elyas Saens / Pages 22, 38, 43, 47, 76 : © Jodie Way / Page 23, 36, 37, 46, 57 : © Les Coflocs / Page 25 : © Brasserie des Sagnes / Page 25 : © Brasserie du Valhalla / Page 25 : © Microbrasserie Dark Lab / Page 26 : © Yvonne Persoon / Page 27 : © Andrew Keaton / Page 33, 42 : © Francis Cormon / Page 37 : © Franck Schweppe / Page 37 : © Freedom Parapente / Page 43, 67, 68, 71 : © Mathieu Perrin / Page 45, 69 : © Pierre Peyrard / Page 48 : © Bernard Bouleau / Page 51 : © Le Castel / Page 56 : © Gérard Clauzure / Page 60 : © Jérôme Palle / Page 61 : © Marine Bellumori / Page 63 : © Eva Glasziou / Page 64 : © Alexis Cacheux / Page 70 : © Margaux Ogé / Page 75 : © Antoine Thiallier / Page 75 : © Sophie Hervet

COMBRAILLES
Auvergne

Ici vous ne ferez rien...

www.combrailles-auvergne-tourisme.fr

FSC
MIXTE
Papier
FSC® C016758