L'AUVERGNE PLURIELLE

Entre Clermont-Ferrand et Saint-Étienne, le parc naturel du Livradois-Forez offre un visage tout en contrastes où les rondeurs de la Toscane d'Auvergne côtoient la rudesse des plateaux des Hautes-Chaumes.

Texte **PATRICIA MARINI** Photos **MARIE-JOSÉ JARRY** Illustration **DAISY PAOLILLO**

Du haut du village d'Égliseneuve-près-Billom, la douceur des paysages se dévoile.

Le Livradois-Forez est émaillé de châteaux, comme celui de Codignat, à Bort-l'Étang.

De la terrasse du château de Ravel, dont on ne visite que les extérieurs, la vue embrasse le paysage. Y fut tourné le film *Les Choristes*.

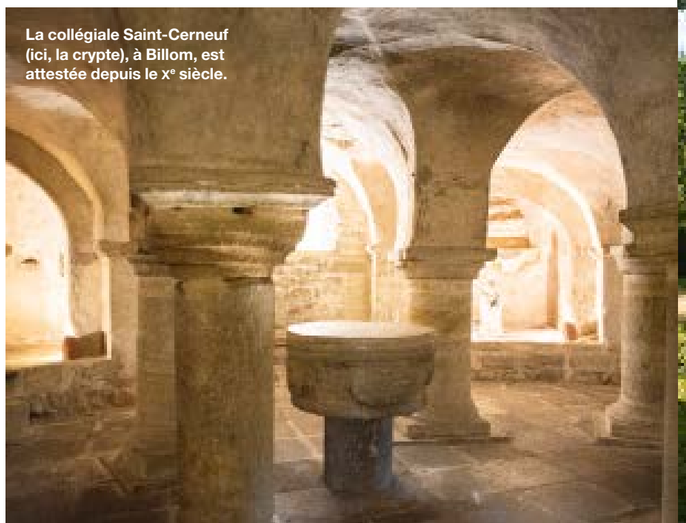
LA TOSCAGNE D'AUVERGNE SIGNE UNE PALETTE DE COULEURS DIGNES DE L'ITALIE

C'est au géographe Pierre Bonnaud que l'on devrait le nom de « Toscane d'Auvergne ». Au sud-est de Clermont-Ferrand, le paysage doucement vallonné est composé de turlurons, des buttes provenant d'anciennes coulées volcaniques sur lesquelles sont perchés de ravissants villages et châteaux de toutes sortes. L'arkose, cette pierre ocre que le soleil fait scintiller, aurait rappelé à Catherine de Médicis sa Toscane natale lorsqu'elle venait à Usson visiter sa fille, la turbulente reine Margot, en exil dans cette ville pendant près de vingt ans. Et ce d'autant plus que l'on éprouve ici la même douceur de vivre. Accroché à un piton dominant le val d'Allier et estampillé « Plus Beaux Villages de France », Usson est aussi marqué par le volcanisme. Les murs des imposantes bâtisses coiffées de corniches en briques mêlent au granit et à l'arkose des blocs issus des orgues volcaniques, nom poétique donné à ces prismes issus du refroidissement d'une coulée volcanique.

BERCEAU DE L'AIL ROSE

À quelques kilomètres de là, à Billom, les jardins de La Croze ont pris racine. Eux aussi fleurent bon l'Italie. Imaginés par Laetitia Bataille, ils s'articulent autour de plusieurs espaces, dont un jardin italien, de superbes roseraies, un verger et un potager de 750 m² du XVIIe siècle divisé en carrés disposés selon un plan géométrique dans le plus pur esprit Renaissance. Dans cette ville d'art et d'histoire, au >>>

C'est à Usson que la reine Margot fut contrainte à l'exil par son frère pendant vingt ans.



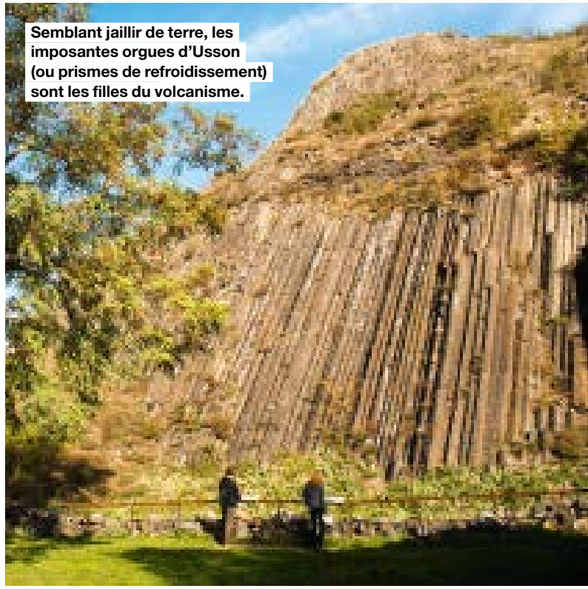
La collégiale Saint-Cerneuf (ici, la crypte), à Billom, est attestée depuis le Xe siècle.

Le château d'Aulteribe, à Sermentizon, est réputé pour son remarquable mobilier et pour ses visites insolites.

TERRE DE POTIERS

À quelques kilomètres à l'est de Clermont-Ferrand et de l'ancienne capitale des Arvernes, Gergovie, les carrières d'argile et les forêts ont été propices à la fabrication de poteries, et ce dès la période gallo-romaine. On y produisait en série des céramiques dites sigillées, soit des poteries utilitaires décorées de motifs en relief, diffusées à grande échelle dans tout l'Empire romain. À Lezoux, dans une ancienne fabrique de la fin du XIXe siècle classée monument historique et toujours équipée de deux fours colossaux, le musée départemental de la Céramique (voir adresse page 107) plonge le visiteur dans le prestigieux passé de ce territoire. Quelques artisans installés dans les environs font aussi perdurer ce savoir-faire potier.

Le musée départemental de la Céramique, à Lezoux, remonte vingt siècles d'histoire.



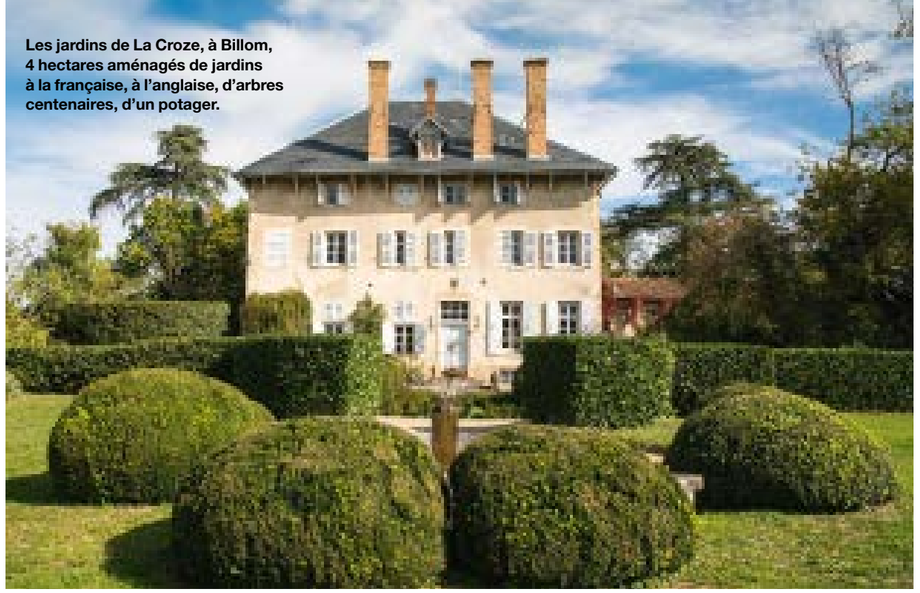
Semblant jaillir de terre, les imposantes orgues d'Usson (ou prismes de refroidissement) sont les filles du volcanisme.

>>> centre médiéval extrêmement bien conservé, les étroites ruelles pavées sont bordées de maisons à pan de bois ornées de portails sculptés ou de fenêtres à meneaux. Calée entre les plaines céréalières au nord et les contreforts du Livradois à l'est, la capitale de la Toscane d'Auvergne fut un carrefour commercial dès l'époque gallo-romaine. Les chanoines de Billom revenus des croisades y auraient rapporté la relique du Précieux-Sang en même temps que l'ail rose, signale Jean Jallat, le président de la confrérie des Grands Goussiers. La plante s'est facilement adaptée à ce terroir propice. Mais si l'on totalisait près de 2 000 hectares consacrés à sa culture dans les années 1960, il n'en reste plus qu'une centaine aujourd'hui. Pour protéger l'ail rose, il fut décidé en 2018 de l'inscrire sur la liste de l'Unesco comme patrimoine culturel immatériel de la France. Aujourd'hui ce sont trente producteurs du département à perpétuer cette production. Parmi eux, Sébastien Bourletias. Après la cueillette en juillet, il le fait sécher sur barres d'une manière traditionnelle pendant trois semaines, avant de le nettoyer, de le blanchir et de le tresser, pour le vendre à la ferme ou dans les foires du secteur.

AMBERT ET SA FOURME

Le nom d'Ambert, commune cernée par les monts du Forez d'un côté et du Livradois de l'autre, peut difficilement être dissocié d'un fromage emblématique : la fourme, dont l'appellation d'origine protégée (AOP) a célébré ses 50 ans en 2022. Chaque jeudi matin, elle garnit les étals du marché, repaire de producteurs installé sous les arcades de la mairie ronde construite en 1820 sur les anciens jardins et le premier couvent des Ursulines. Pour mieux >>>

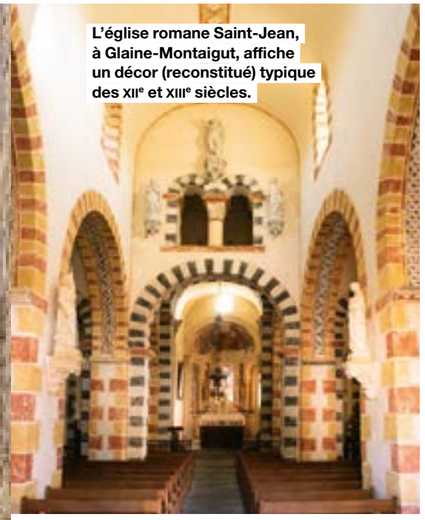
L'ail rose, emblématique de la région, est défendu par des producteurs engagés, ici Sébastien Bourletias.



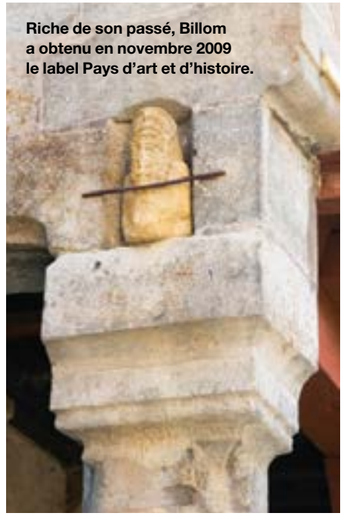
Les jardins de La Croze, à Billom, 4 hectares aménagés de jardins à la française, à l'anglaise, d'arbres centenaires, d'un potager.

Riche en couleurs et en saveurs, le marché de Billom est un incontournable du lundi matin.

Flâner dans les rues médiévales de Billom peut prendre des airs de voyage dans le temps.



L'église romane Saint-Jean, à Glaine-Montaigut, affiche un décor (reconstitué) typique des XIIe et XIIIe siècles.



Riche de son passé, Billom a obtenu en novembre 2009 le label Pays d'art et d'histoire.

De la colline de Peuchat, qui surplombe le village de Glaine-Montaigut, on profite de la vue à 360° sur la plaine de la Limagne.

RÂPÉE DE **POMMES DE TERRE**

PRÉP. : **15 MIN.** CUISSON : **6 MIN.**
POUR 4 PERSONNES.

• 1 kg de pommes de terre (de préférence variété Monalisa) • 3 c. à soupe de farine • 1 œuf • 2 c. à soupe d'huile de tournesol • sel • poivre

1. Épluchez et râpez finement les pommes de terre.
2. Dans un saladier, mélangez-les avec l'œuf et la farine. Assaisonnez de poivre et de sel.
3. Confectionnez des petites galettes entre vos mains.
4. Faites chauffer l'huile de tournesol dans une poêle. Déposez les galettes dans l'huile bien chaude, laissez cuire 3 min de chaque côté.

Le saviez-vous ? Ce plat de pays est appelé *panlade* en patois, référence à « quelque chose de plat ».

Une recette de Cathy Bouchet, de l'Auberge de Valcivières.

Ces râpées sont parfaites pour accompagner une viande en sauce, une omelette et même une simple salade.

À hauteur du col des Supeyres (1 366 m), le rude paysage des Hautes-Chaumes est composé de plateaux défrichés par l'homme pour faire pâturer les bêtes l'été.

La visite de la Maison de la fourme, à Ambert, permet de comprendre les étapes de fabrication de ce fromage emblématique.

Les plantes transformées en tisanes et apéritifs révèlent toute la richesse du terroir.

Une glace à la myrtille au bon lait de la ferme, ou la gourmandise auvergnate mise en pot.

Typique des Hautes-Chaumes, la jasserie est formée de bâtisses aux toits de chaume destinées à la fabrication des fromages en estive.

>>> comprendre la fabrication de ce fromage à la forme cylindrique plus haute que large, rien de tel qu'une immersion à la Maison de la fourme lors d'une visite-dégustation doublée d'ateliers.

STEPPE MONGOLE

Les vaches, dont le lait est réservé à la fabrication de la fourme, paissent à la belle saison sur les plateaux d'altitude du parc naturel régional du Livradois-Forez. Défrichées par l'homme depuis la nuit des temps, les Hautes-Chaumes, qui couvrent les sommets des monts du Forez culminant à 1 634 m, sont dessinées par des landes à bruyère, à callune et à myrtilles, des prairies et tourbières. Ces bovins sont les voisins placides des chevreuils, sangliers et chats sauvages mais aussi des nombreux rapaces dont c'est le terrain de chasse. Pour y accéder, la route en lacets sillonne à travers les hêtraies et les forêts de conifères, émaillées de bâtisses aux toits de chaume. Appelées jasseries, elles rassemblaient des habitations d'estive avec grenier à foin, logis, sans oublier l'indispensable cave à fourmes. Celle du Coq Noir, tenue par une association, met en avant le savoir-faire des producteurs fermiers, dont on peut déguster le fruit du travail, avec de multiples animations. En suivant à pied le circuit du « colporteur des jasseries », on se glisse, le temps d'une balade de 3 h, dans les traces de ces vendeurs ambulants qui circulaient de l'une à l'autre.

Terre de contrastes, le Livradois-Forez nous fait passer en quelques dizaines de kilomètres à peine de la lumière dorée de la Toscane d'Auvergne aux rigueurs de ce paysage de steppe. Dépaysement garanti, le décalage horaire en moins.

LES BONNES ADRESSES DU Livradois-Forez

SE RENSEIGNER

• Maison du tourisme
Tél. : 04 73 80 64 48.
www.vacances-livradois-forez.com

• Parc naturel régional
Tél. : 04 73 95 57 57.
www.parc-livradois-forez.org

SE REPOSER

• Manoir de la Manantie
5, rue Georges-Clemenceau, 63190 Lezoux.
Tél. : 04 44 05 21 46. *www.manoir-manantie.fr*
Un charme indéniable pour cette maison de maître des années 1820 entourée d'un vaste parc de 1,3 hectare. Véronique Vernat profite de sa table d'hôte pour se faire la porte-parole des vignerons de l'appellation d'origine protégée Côtes d'Auvergne. À partir de 145 €, petit déjeuner compris. Table d'hôtes à partir de 50 €.

• La Plaine
3, lieu-dit La Plaine, 63930 Augerolles.
Tél. : 04 43 14 59 76, 06 04 50 21 71.
De retour dans la région après plus de quinze ans passés en Guadeloupe, Odile et Harry Stein ont ouvert leur maison avec deux chambres simples d'un bon rapport qualité/prix. Savoureux repas à base de produits locaux et du potager. À partir de 70 €, petit déjeuner compris. Table d'hôte 23 €.

• Moulin du Nouara
Lieu-dit Nouara, 63600 Ambert.
Tél. : 04 73 82 75 50. *www.moulin-de-nouara.fr*
À quelques kilomètres du centre-ville, cet ancien moulin à papier puis à farine a été réhabilité par la fondation Omerin en centre culturel et touristique. Inauguré en 2022, il propose cinq chambres contemporaines spacieuses et dotées de terrasses, deux gîtes (4 et 12 personnes), un auditorium, des salles de réception et de réunion, une résidence d'artiste ainsi qu'une riche programmation. À partir de 87 €, petit déjeuner compris.

SE RESTAURER

• Les Copains
42, boulevard Henri-IV, 63600 Ambert. Tél. : 04 73 82 01 02. *www.hotelrestaurantlescopains.com*
Depuis 35 ans, Thierry Chelle est à la tête de cet hôtel-restaurant de dix chambres transmis par ses grands-parents. Il s'y distingue par une cuisine classique gourmande et généreuse, où tout est fait maison, depuis le feuilletage du vol-au-vent jusqu'à la glace à la fourme d'Ambert. Une valeur sûre. Menus de 29 € à 57 €, 17 € le midi en semaine.

• Auberge de Valcivières
Le Bourg, 63600 Valcivières. Tél. : 04 73 82 94 59.
Dans cette auberge typique de village labellisée Bistrot de Pays, Cathy Bouchet prépare une goûteuse cuisine familiale avec un menu du jour à petit prix (de 15 € à 19 €, vin et fromage inclus) et une formule plus élaborée le week-end comprenant des cuisses de grenouille en persillade, une spécialité de la région (19 € et 25 €). Sur réservation.

À RAPPORTER

• Ail rose
8, chemin du Coin, 63160 Espirat. Tél. : 06 68 17 90 78.
Stéphane Bourletias est producteur d'ail rose, qu'il commercialise en direct à la ferme.

• Ail noir
63160 Billom. Tél. : 06 58 72 30 98.
www.ailnoirdebillom.fr
Sur le marché du lundi matin, Laurent Girard vend de l'ail noir fermenté selon une méthode ancestrale qui lui donne un goût sucré. Boutique en ligne.

• Fourme d'Ambert
Fromagerie l'Ambertoise, lieu-dit Ligonne, 63600 Ambert. Tél. : 04 63 33 24 64.
De mai à octobre, on peut assister à la traite les lundis et jeudis à 14 h, et observer par la vitrine de la boutique la production de fourme fermière les mardis et jeudis matin. Également, vin, bière, jus, confitures et conserves.

À VISITER

• Musée de la Céramique
39, rue de la République, 63190 Lezoux.
Tél. : 04 73 73 42 42.
musee-ceramique.puy-de-dome.fr
Des parcours spécifiques sont proposés au jeune public ou aux visiteurs en situation de handicap. Entrée 5 €, 2,50 € pour les 8-17 ans et les + de 65 ans.

• Jardins de La Croze
4, rue de La Croze, 63160 Billom.
Tél. : 06 88 74 47 34. *www.jardinsdelacroze.com*
Une fête des plantes a lieu chaque année le premier week-end de septembre. Entrée 6 €, 3 € pour les – de 12 ans. Fermé du 1er novembre au 1er mai.

• Visites accompagnées des cités du Livradois-Forez
Tél. : 04 73 80 64 48.
www.vacances-livradois-forez.com
Ambert, Lezoux, Usson, Billom… Des visites guidées, « décalées » ou contées sont proposées toute l'année sur réservation. Adultes 5,50 €, 4 € pour les 12-17 ans.

• Maison de la fourme d'Ambert
29, rue des Chazeaux, 63600 Ambert.
Tél. : 04 73 82 49 23. *www.maison-fourme-ambert.fr*
Pour tout connaître de ce fromage AOP, que l'on apprend même à confectionner. Entrée 4 € et 6,90 €, 3,50 € et 4,50 € pour les 6-18 ans. Atelier de fabrication 7 €.