



**Livradois-
Forez** PARC NATUREL
RÉGIONAL
EN AUVERGNE

CATALOGUE GROUPES

Livradois- Forez

Créateur de souvenirs



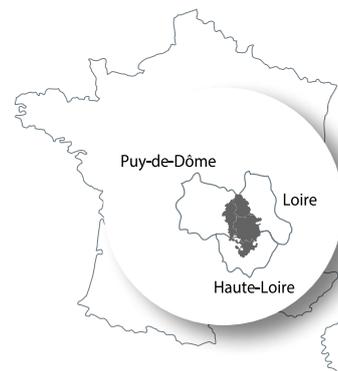
Parc
naturel
régional
Livradois-Forez

WWW.AUVERGNE-LIVRADOIS-FOREZ.COM

 **uvergne**

Bienvenue en Livradois-Forez

*Billom et Lezoux,
terres de cultures
et céramiques*



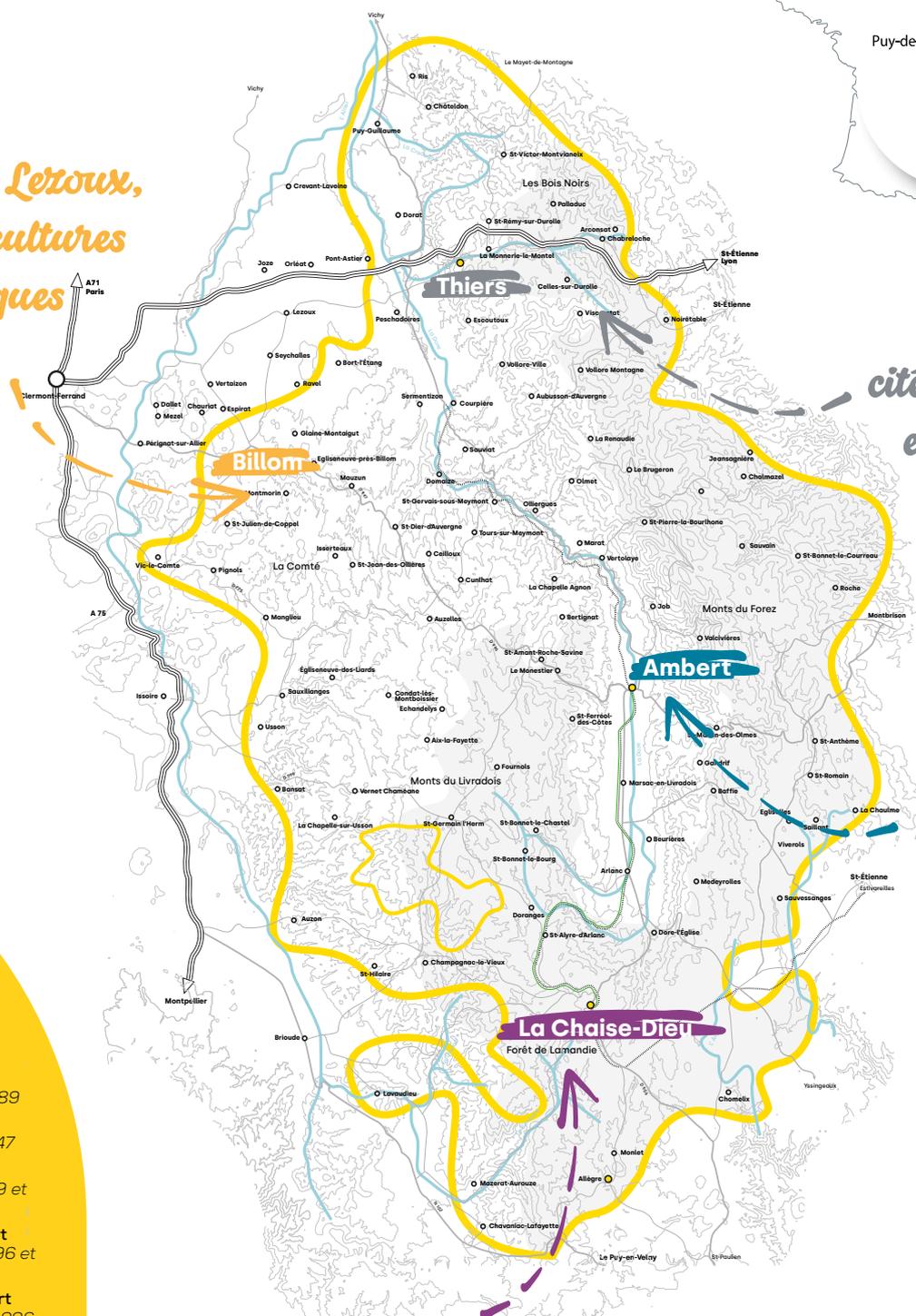
*Thiers,
cité médiévale
et coutelière*

*Ambert,
fourme
et Forez*

*La Chaise-Dieu,
œuvre gothique et volcans*

Accès en voiture

- Lyon > Thiers
1h 33, 135 km, via A89
- Lyon > Ambert
1h 48, 138 km, via A47
- St-Étienne > Thiers
1h 14, 114 km, via A89 et A72
- St-Étienne > Ambert
1h 12, 72 km, via D996 et D102
- Montbrison > Ambert
50 min, 45 km, via D996
- Montbrison > Thiers
1h 05, 85 km, via A89
- Vichy > Ambert
1h 29, 84 km, via D906
- Vichy > Thiers
43 min, 36 km, via D906
- Clermont-Ferrand > Thiers
51 min, 44 km, via D2089
- Clermont-Ferrand > Ambert
1h 18 min, 76 km, via D212



Créez vos souvenirs de demain *en Livradois-Forêt*

Soyez les bienvenu(e)s ! Ici, vous êtes chez vous, je vous ouvre grand mes portes. Laissez-vous surprendre par mon côté...

Gourmand



Nature



Insolite



Authentique



Au plaisir de vous accueillir pour un moment de partage !

SOMMAIRE



Excursions

THIERS, cité médiévale et coutelière

- 06 # Plongez au cœur des savoir-faire
- 07 # Glissez-vous dans les coulisses du cabaret Le Moulin Bleu
- 08 # Dansez au rythme du Livradois-Forez
- 09 # (Re)découvrez la ville de Thiers



BILLOM et LEZOUX, terres de cultures et céramiques

- 11 # Goûtez à l'élégance et au rêve
- 12 # Explorez le berceau de l'ail rose
- 13 # Voyagez entre patrimoine et jardins secrets
- 14 # Explorez les savoir-faire d'hier et d'aujourd'hui
- 15 # Laissez-vous envoûter entre couleurs et parfums



AMBERT, fourme et Forez

- 17 # Jonglez entre crayons et bulles de savon
- 18 # Expérimentez le Livradois-Forez
- 19 # Aventurez-vous au cœur du savoir-faire ambertois
- 20 # Embarquez pour l'aventure
- 21 # Voyagez au cœur de l'énergie et des senteurs
- 22 # Découvrez les trésors des hauts plateaux
- 23 # Admirez les tableaux de maîtres
- 24 # Partez pour une destination inconnue
- 25 # Composez votre menu forézien

LA CHAISE-DIEU, œuvre gothique et volcans

- 27 # Suivez le fil : de la dentelle à la tapisserie
- 28 # Remontez le temps et les cours d'eau



Idée séjour

- 29/30/31 # Laissez-vous surprendre par l'Auvergne insolite

Infos tarifs

Retrouvez les tarifs et informations complémentaires des circuits sur la page annexe à cette brochure.



THIERS,

cité médiévale et coutelière

Thiers témoigne de la tradition de la coutellerie française qui fait la réputation de la ville depuis six siècles. Vibrez aux sons des couteliers et laissez-vous porter par l'histoire. Autour de Thiers, un patrimoine et des paysages qui vous dévoilent bien des secrets. N'oubliez pas, avant votre départ, de passer au cabaret Le Moulin Bleu, le plus réputé de la

région Auvergne-Rhône-Alpes. En mode VIP, explorez les coulisses du monde du spectacle fait de paillettes et de plumes. Une expérience inattendue et pleine de couleurs comme on les aime !

Vous allez aimer

L'histoire de la coutellerie, la rencontre avec des maîtres couteliers, l'ambiance chaleureuse et féerique du cabaret Le Moulin Bleu...

Thiers
cité médiévale
et coutelière

Thiers,
cité médiévale
et coutelière

Plongez au cœur des savoir-faire

- Le saviez-vous ? -

La tradition veut que l'on remette une pièce de monnaie à la personne nous offrant un couteau afin que l'amitié ne soit pas « coupée » par cette lame offerte.

Matin

Visite guidée de la **Maison des Grenadières - Atelier-Musée de la broderie or à Cervières**. Entre savoir-faire textile, histoire militaire et métier d'art, laissez-vous surprendre par cette technique méconnue qui a bien des secrets à révéler.

Le petit +

Dans l'espace dédié à l'expérimentation, laissez-vous tenter par cet artisanat exceptionnel.

Après-midi

Située aux confins du Haut-Forez et des Bois Noirs, la **Maison Fournet-Fayard à La Monnerie-le-Montel** fabrique artisanalement des produits du terroir de grande qualité : salaisons, conserves, boucherie et charcuterie. Depuis 1950, trois générations se sont succédées. Au cours de cette visite, découvrez les différentes étapes de transformation et de conservation, véritable savoir-faire acquis depuis de longues années.

Le petit +

Une dégustation vous attend en fin de visite.

Déjeuner

Déjeuner dans **une auberge locale**.



Menu suggestion

- Kir
- Salade composée
- Joue de bœuf
- Gratin dauphinois
- Plateau de fromages secs ou faisselle
- Profiteroles
- ¼ de vin/pers.
- Café ou infusion

Ensuite, visite commentée de la **coutellerie artisanale Chazeau-Honoré, située à La Monnerie-le-Montel**. Fondé en 1854, cet établissement conserve une fabrication artisanale en couteaux de poche (Laguiole, Le Thiers), de table, de chasse... Découpage, traitement thermique, émouture, polissage, gravure... Le couteau n'aura plus aucun secret pour vous !

Le petit +

Apportez votre couteau pour le faire aiguiser sur place (service gratuit).



Thiers, cité médiévale et coutellière

Glissez-vous dans les coulisses du cabaret Le Moulin Bleu

EXCURSIONS JOURNÉE

- Le saviez-vous ? -



Le cabaret Le Moulin Bleu est l'un des premiers cabarets en France à s'installer hors des murs de Paris en 1998.

Matin

Découvrez la **coutellerie Arbalète à Thiers** en visitant cette maison artisanale au savoir-faire unique. Toutes les étapes de fabrication sont respectées afin de produire intégralement, depuis le découpage des matières premières soigneusement sélectionnées jusqu'à son conditionnement, le couteau réalisé dans le plus pur respect du geste traditionnel.

Ensuite, vous serez accueillis en mode VIP au cabaret Le Moulin Bleu à Thiers pour une visite des coulisses. Une occasion unique de découvrir l'envers du décor, où se préparent et se maquillent les artistes avant d'entrer sur scène. Puis, à vous de prendre place sur scène pour une séance photo inédite.

Le petit +
Apportez votre couteau pour le faire aiguiser sur place (service gratuit).

Le petit +
Un cadeau souvenir du Moulin Bleu vous est remis en fin de visite.

Repas-spectacle

Place au **spectacle « Les 7 péchés du cabaret »**, version revisitée des « 7 péchés capitaux » par la directrice artistique. Laissez-vous transporter sur des airs populaires ponctués de touches modernes et vivez des moments riches en émotions, dans une ambiance conviviale et intimiste.

À partir de l'automne 2025
Nouvelle revue « Par ici Paris »



Menu paillettes

- Kir pétillant à la liqueur de cassis
- Ballotine de volaille, mousse aux épices douces et mélange de légumes croquants aux herbes fraîches
- Rôti d'échine de porc et sa sauce au cidre, embeurrée de pomme de terre
- Saint-Nectaire fermier et sa petite salade à l'huile de noix
- Douceur sucrée (entremet base croustillante, compotée de poire et mousse au caramel beurre salé et coulis de fruits rouges)
- ½ vin de Pays d'Oc/pers.
- ½ d'eau minérale/pers.
- Café ou infusion





Thiers,
cité médiévale
et coutelière

Dancez au rythme du Livradois-Forez

NOUVEAUTÉ

À partir d'octobre 2025

- Le saviez-vous ? -



Patrick de l'Île aux crayons est le seul « fabricant » de crayons en branche d'arbres de France.

Matin

Visite guidée de l'**Île aux crayons à Olliergues**. Prenez place et rencontrez notre « fabricant de crayons ». Créations aux mines de couleurs, tutti color, zigotos... tout un univers dans un seul crayon ! Chaque réalisation est unique. Patrick partage sa passion et son histoire à travers une démonstration dans son atelier, avec un talent qui lui est propre.

Le petit +

Un crayon graphite vous sera remis en fin de visite.

Déjeuner

Déjeuner dansant à **L'insolite à Vodable-Ville**.

Après-midi

Laissez vous vous séduire par l'orchestre « **Musicalement Vôtre** » qui prend place à la guinguette **L'insolite à Vodable-Ville**.

Nos trois musiciens passionnés vous proposent une animation musicale exceptionnelle, mêlant musette et variétés, pour le plus grand plaisir de vos oreilles. Les notes rythment un repas savoureux confectionné à partir des produits de la ferme et par des producteurs locaux. Vous n'avez plus qu'à profiter de l'instant présent. Faites place aux danseurs(ses) !

Le petit +

À votre arrivée, le propriétaire vous explique l'histoire de cette exploitation familiale.



Menu suggestion

- Kir
- Assiette de charcuteries
- Porc (plein air) et accompagnement
- Fromages fermiers
- Dessert
- ¼ de vin/pers.
- Café ou infusion



Thiers,
cité médiévale
et coutelière

(Re)découvrez la ville de Thiers

NOUVEAUTÉ

EXCURSIONS JOURNÉE

- Le saviez-vous ? -

La tradition veut que l'on remette une pièce de monnaie à la personne nous offrant un couteau afin que l'amitié ne soit pas « coupée » par cette lame offerte.

Matin

Visite du **Bas de Thiers, le quartier du Moutier**. Un parcours de découverte, au bord de la rivière, qui vous invite à retrouver les origines médiévales de Thiers et à replonger dans l'histoire des anciennes papeteries et ateliers d'émouture ayant porté au loin la renommée de l'industrie thiernoise.

Déjeuner

Déjeuner dans un **restaurant local**.

Après-midi

au choix

Visite du **musée de la Coutellerie à Thiers**. Situé au cœur de la ville haute, le musée est une vivante illustration de l'activité coutelière. Les salles d'exposition et les collections retracent l'histoire du couteau de Thiers depuis son origine au XIII^e siècle, étroitement liée à la force motrice de la bouillonnante Durolle et au dur et précis labeur de générations d'émouleurs, de monteurs et de polisseurs.

ou

Au cours d'une balade accompagnée dans la **vallée des Rouets à Thiers**, suivez les traces des émouleurs qui, allongés sur une planche au-dessus de la rivière, donnaient le tranchant à leur lame. Ce site offre aujourd'hui l'image d'une nature sauvage marquée par la patience et la ténacité des générations de couteliers. Dans le dernier rouet en état de marche « chez Lyonnet », venez voir la roue tourner et découvrir les conditions de travail des émouleurs.

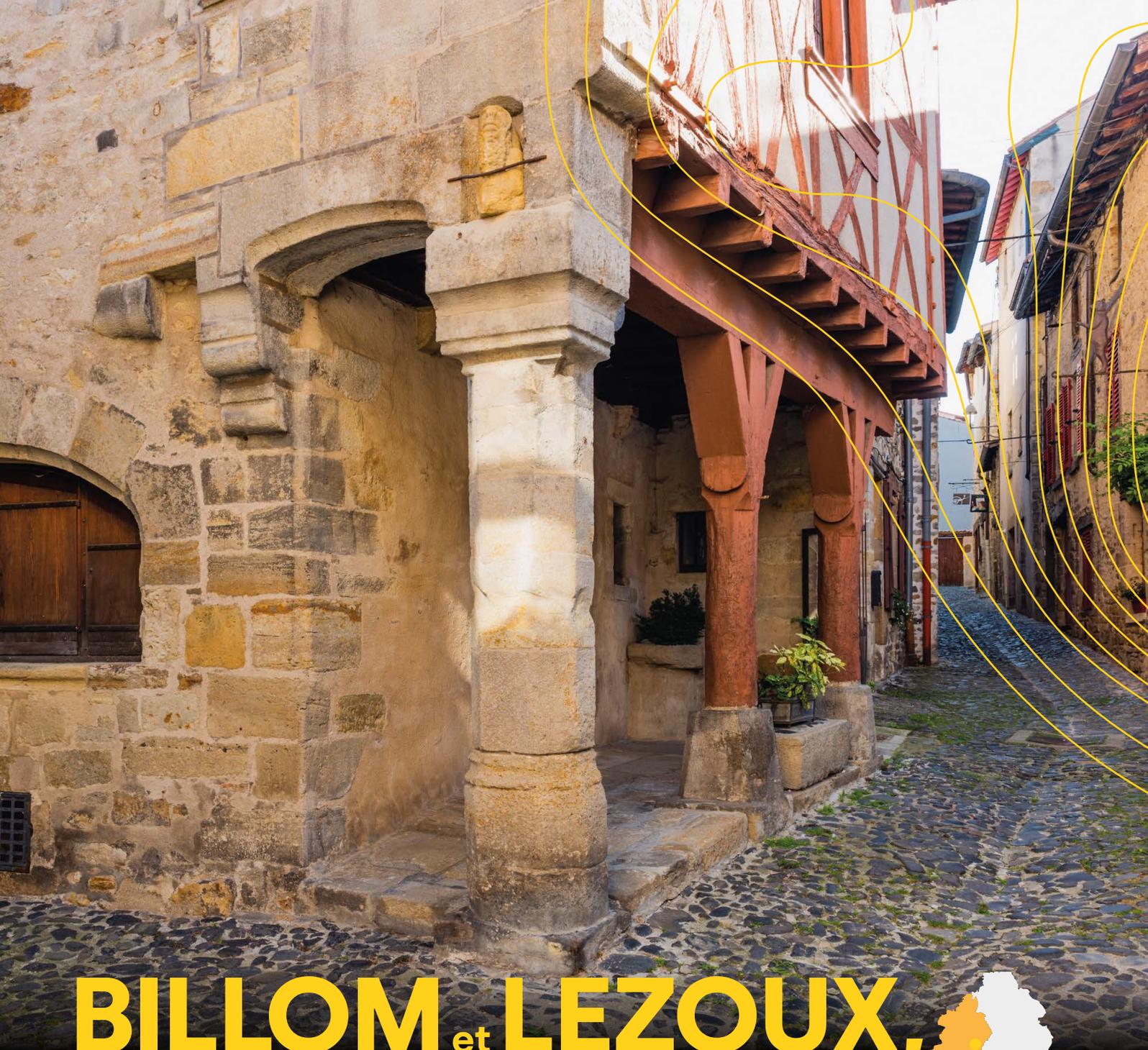
Circuit de 3 km – durée 1 h 30.



Menu suggestion

- Kir de bienvenue
- Terrine de campagne
- Truffade servie avec jambon cru et salade
- Tiramisu
- ¼ de vin/pers.
- Café ou infusion

© Logis abbatial du Moutier
Musée de la Coutellerie © David Frobert



BILLOM et LEZOUX,

terres de cultures et céramiques

Billom et Lezoux,
terres de cultures
et céramiques

Billom vous transporte à travers le temps avec son bourg médiéval, ses ruelles et vous invite à savourer ses produits locaux, l'ail rose et le vin de la « Toscane d'Auvergne ». Laissez-vous séduire par cette invitation chez les producteurs qui vous attendent pour vous partager leur histoire et leur savoir-faire.

Entendez-vous les gestes des maîtres potiers ? Ces artistes de la terre façonnent des pièces uniques. Prenez le temps de vous rendre au musée départemental de la Céramique pour en apprendre plus sur cet art. De l'Antiquité à nos jours, la collection de ce musée vous révèle l'histoire d'un savoir-faire emblématique d'un territoire. Observez, touchez, écoutez... embarquez pour une visite sensorielle !

Vous allez aimer

Le bourg médiéval de Billom, son ail rose (Site remarquable du goût), le musée départemental de la Céramique, les paysages volcaniques...



Billom et Lezoux,
terres de cultures
et céramiques

Goûtez à l'élégance et au rêve

EXCURSIONS JOURNÉE

- Le saviez-vous ? -

L'original du portrait du Cardinal de Richelieu réalisé en 1642 par le peintre français d'origine flamande Philippe de Champaigne est conservé au château d'Aulteribe.

Matin

Au choix

Visite guidée du **château d'Aulteribe à Sermentizon**. Partez à la découverte des derniers propriétaires du château d'Aulteribe à Sermentizon, le marquis et la marquise de Pierre. En parcourant les salons, les chambres et les corridors, vous entrez dans l'intimité de ce couple passionnel. L'amour entre ces 2 êtres vous accompagne tout au long de votre visite. Voyagez à travers le temps et les pays grâce à l'extraordinaire collection d'objets d'art qu'ils ont réunie pour faire de cette demeure l'une des plus meublées de France.

ou

Visite guidée du **château des Martinanches à Saint-Dier-d'Auvergne**. Ce lieu entouré

d'un cadre enchanteur saura vous conter ses dix siècles d'histoire et vous séduire par sa prestance. Parcourez ses pièces de réception qui se composent d'un salon voûté avec une cheminée monumentale, d'une salle à manger, des plafonds à la française, des porcelaines de la Compagnie des Indes...

Déjeuner

Déjeuner dans un **restaurant local**.

Après-midi

Visite découverte des coulisses du **Moulin Bleu à Thiers**. En mode VIP, franchissez les portes du cabaret. L'occasion unique de rencontrer le milieu des artistes et de partager leur passion du spectacle. Les hôtes de ce lieu emblématique vous dévoilent l'histoire du Moulin Bleu et du cabaret music-hall en France. Découvrez les loges, les costumes et terminez sur scène par une séance photo.



Menu suggestion

Kir

Salade de lentilles blondes d'Espirat, œuf en cuisson douce

Dôme de volaille, sauce fourme d'Ambert et pilaf de petit épeautre

Assiette de 3 fromages ou faisselle

Tarte à la bouillie, chantilly praline

¼ de vin/pers.

Café ou infusion

Château d'Aulteribe © D.Bordes, CMN, Paris
Le Moulin Bleu © Sarah Roz





Billom et Lezoux,
terres de cultures
et céramiques

Explorez le berceau de l'ail rose

- Le saviez-vous ? -



L'ail rose de Billom est Site remarquable du goût depuis 1994 et est aussi inscrit au Patrimoine culturel immatériel en France.

Matin

Commencez votre savoureuse escapade en vous rendant au village d'Espirat (ou de Moissat), haut lieu de la production d'ail rose de Billom. Sur l'exploitation, le maître des lieux vous présente cette production si singulière, de la plantation à la récolte ainsi que ses bienfaits pour le bon fonctionnement du corps humain. En fonction de la période de visite, une démonstration de tressage est proposée (d'août à fin décembre).

Le petit +

La visite se termine par la dégustation de la soupe à l'ail rose, en compagnie de la confrérie des Grands Goussiers d'Auvergne.

Déjeuner

Déjeuner dans un restaurant local.

Après-midi

Visite guidée de Billom, la médiévale. Billom est un carrefour d'échanges économiques, intellectuels et religieux depuis l'Antiquité. L'espace urbain se développe au cours du Moyen Âge avec la construction d'importants édifices religieux, la fondation d'un hôpital, d'un beffroi et du premier collège de Jésuites au XVI^e siècle. Parcourez la rue pavée, jalonnée de maisons à pans de bois dont les façades arborent boutiques à étals et fenêtres à meneaux. Voyagez dans l'histoire de cette « Bonne ville d'Auvergne » !



Menu suggestion

Kir

Pounti « Maison »

Dôme de volaille, sauce fourme d'Ambert et pilaf de petit épeautre

Assiette de 3 fromages ou faisselle

Nougatine glacée

¼ de vin/pers.

Café ou infusion



Billom et Lezoux, terres de cultures et céramiques

Voyagez entre patrimoine et jardins secrets

NOUVEAUTÉ

EXCURSIONS JOURNÉE

- Le saviez-vous ? -
L'eau de Châteldon se fit connaître à la cour des rois à Versailles pour ses vertus digestives. Sous Louis XIV, cette eau était transportée en bonbonnes depuis l'Auvergne jusqu'à la table du Roi à Versailles.

Matin

Visite guidée de **Châteldon**. Entre vallée de la Dore et contreforts des Bois Noirs, Châteldon jouit d'un environnement naturel remarquable et d'un bourg castral d'origine moyenâgeuse. Dégustation dans les jolies petites ruelles de cette cité homologuée « Petite cité de caractère ».

Le petit +
Dégustation de l'eau de Châteldon en fin de visite.

Déjeuner

Déjeuner dans une ferme-auberge locale.

Après-midi

Déambulez au rythme de l'histoire des **jardins de la Croze à Billom**. D'innombrables roses, réparties ici et là, bordent le potager et le verger. Des variétés anciennes aux plus modernes, vous allez être incollables sur la reine des fleurs. Accompagnés par les propriétaires des lieux, votre parcours de visite est parsemé d'anecdotes, de senteurs et de couleurs.

Le petit +
Terminez par une note gourmande avec un goûter « rose ».



Menu suggestion

- Kir
- Charcuteries maison (terrines, rillettes)
- Viande à la broche,
Gratin de pommes de terre
- Fromages secs
- Tarte aux pommes et bouillie
- ¼ de vin/pers.
- Café ou infusion

Rose © Jardins de la Croze M Bataille
Châteldon © MDT Livradois-Forez





Explorez les savoir-faire d'hier et d'aujourd'hui

NOUVEAUTÉ

- Le saviez-vous ? -

La vaisselle sigillée a contribué à la renommée internationale de Lezoux : l'export massif dans toute l'Europe de la production issue de ses ateliers en témoigne.

Matin

Visite gourmande au cœur des saveurs romaines au **musée départemental de la Céramique à Lezoux**. Découvrez l'incroyable aventure de cette petite ville arverne, lieu majeur de fabrication de céramiques de l'Empire romain. À partir des découvertes archéologiques du site de Lezoux, plongez-vous dans la cuisine gallo-romaine. S'y côtoyaient des récipients pour conserver, préparer et cuire les aliments qui étaient ensuite servis dans une vaisselle de table richement décorée de motifs romains : la céramique sigillée ! Une expérience savoureuse en 5 étapes de dégustations et test olfactif qui surprend par son originalité et par ses saveurs anciennes.

Laissez-vous conter son histoire, un récit entrecoupé de pauses gourmandes. L'occasion d'apprendre tout en dégustant. La cuisine et les arts de la table à l'époque romaine n'auront plus de secret pour vous.

Déjeuner

Déjeuner dans un restaurant local.

Après-midi

Visite de la coutellerie **Le Fidèle à Lezoux**. Depuis 1991, elle fabrique des couteaux de façon artisanale. Poussez les portes des ateliers pour admirer les différentes étapes de fabrication de la conception jusqu'à l'affûtage.



Menu suggestion

Kir

Salade de lentilles blondes d'Espirat, œuf en cuisson douce

Dôme de volaille, sauce fourme d'Ambert et pilaf de petit épeautre

Assiette de 3 fromages ou faisselle

Tarte à la bouillie, chantilly praline ou nougatine glacée

¼ de vin/pers.

Café ou infusion





Billom et Lezoux,
terres de cultures
et céramiques

Laissez-vous envoûter entre couleurs et parfums

EXCURSIONS JOURNÉE

- Le saviez-vous ? -



Le Livradois-Forez accueille le plus grand gisement d'améthyste d'Europe ! Cette pierre, à la couleur violette, a des vertus anti-stress et bénéfiques pour le sommeil.

Matin

Plongez au cœur du **musée de la Maison de l'Améthyste au Vernet Chaméane**, lieu d'exception dédié à la découverte de ce minéral précieux et fascinant. Réputée pour ses nuances de violet, elle est exploitée dans la région depuis des siècles. Un véritable voyage entre science, nature et histoire vous attend. Au-delà de l'émerveillement, cette visite vous sensibilise à la richesse géologique de l'Auvergne et à la préservation de ce patrimoine naturel unique.

Le petit ☺

En souvenir de cette visite, le guide vous donne une améthyste roulée, taillée sur place, provenant des gisements.

Déjeuner

Déjeuner dans un restaurant local.

Après-midi

Pénétrez au cœur de la **distillerie Saint-Hilaire, installée depuis plus de 30 ans dans le Parc naturel régional Livradois-Forez**. Ce sont plus de 100 plantes différentes qui arrivent chaque saison à la distillerie : les lavandes et les menthes cultivées par les producteurs locaux ; le millepertuis ou la reine des prés cueillis dans le Parc naturel régional ; les branches de résineux ramassées au cœur de la forêt ; sans oublier les fragiles bourgeons prélevés avec parcimonie sur les arbres et arbustes. La Distillerie Saint-Hilaire est un producteur d'huiles essentielles, toujours soucieux de l'environnement.

Le petit ☺

Une dégustation de tisane froide vous est proposée en fin de visite.



Menu suggestion

Kir

Délice au bleu (confit de canard démonté en terrine)

Rôti de porc aux pruneaux, pommes brayaudes (pommes de terre au four) et gratin de courgettes

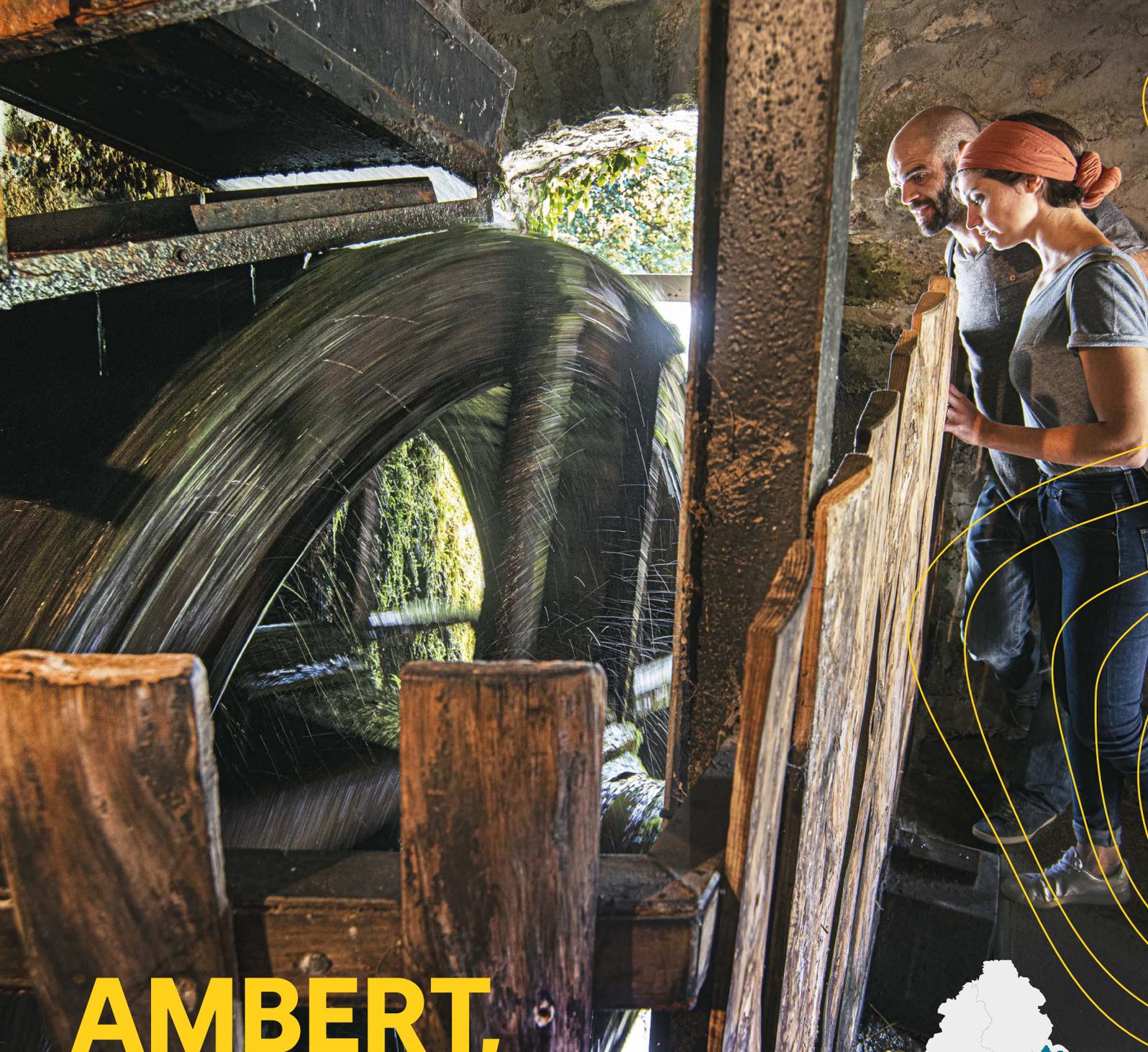
Fromage

Dessert du moment

¼ de vin/pers.

Café ou infusion

Maison de l'améthyste © David Frobert
Distillerie Saint-Hilaire © MDT Livradois-Forez



AMBERT,

fourme et Forez



Plongez dans l'immensité de ce plateau aux landes de bruyère appelé les Hautes-Chaumes, où l'homme a su dompter la nature pour se faire une place. Ensemble, ils ne font qu'un et ont créé l'authenticité forézienne. Nos passionnés sauront vous accueillir en vous ouvrant leur porte et en éveillant vos papilles à travers des dégustations de produits du terroir.

La région d'Ambert, quant à elle, vous dévoile son histoire. Elle

est l'une des toutes premières à produire du papier en France dès le début du ^{xiv}^e siècle et perpétue cette tradition avec le Moulin Richard de Bas, encore en activité de nos jours. Ce musée vous permet de comprendre l'histoire du papier, son origine et sa fabrication. Les mains dans la pâte, comme les maîtres papetiers, fabriquez vous-même votre feuille. N'oubliez pas de déguster la fameuse fourme d'Ambert avec ses notes savoureuses : le plus

doux des fromages bleus séduisant tous les palais...

Vous allez aimer :

L'histoire de la fourme d'Ambert, la rencontre et la générosité des habitants du Livradois-Forez, l'air ressourçant de nos montagnes, l'histoire de la fabrication de papier, une escapade en train pas comme les autres, des visites gourmandes et surprenantes...



Jonglez entre crayons et bulles de savon

EXCURSIONS JOURNÉE

- Le saviez-vous ? -



Patrick de l'Île aux crayons est le seul « fabricant » de crayons en branche d'arbres de France.

Matin

Visite guidée de l'Île aux crayons à Olliergues. Prenez place et rencontrez notre « fabricant de crayons ». Créations aux mines de couleurs, tutti color, zigotos... tout un univers dans un seul crayon ! Chaque réalisation est unique. Patrick partage sa passion et son histoire à travers une démonstration dans son atelier, avec un talent qui lui est propre.

Après-midi

Visite commentée de la savonnerie La Goutte Noire à La Chapelle-Agnon. Cette entreprise familiale vous ouvre ses portes et vous dévoile ses secrets de fabrication de savons naturels aux mille et une senteurs. Créateurs de produits originaux ou à façon, les maîtres des lieux sauront vous transmettre toute leur passion.

Le petit +
Un crayon graphite vous est remis en fin de visite.

Le petit +
Une savonnette vous est remise avant votre départ.

Déjeuner

Déjeuner dans une auberge locale.



Menu suggestion

- Kir
- Terrine maison & sa petite salade
- Sauté de veau aux champignons
- Gratin et légume de saison
- Fromages secs
- Tarte de saison
- ¼ de vin/pers.
- Café ou infusion

Savonnerie La Goutte Noire © MDT Livradois-Forez
L'Île aux Crayons © MDT Livradois-Forez





Expérimentez le Livradois-Forez

Ambert,
fourme et Forez

- Le saviez-vous ? -

Le Moulin Richard de Bas à Ambert produit encore aujourd'hui quelques 200 feuilles de papier à la main par jour.

Matin

Visite commentée de la **Maison de la Fourme d'Ambert et des fromages d'Auvergne à Ambert**. C'est dans ce lieu que vous est racontée l'histoire de la fourme d'Ambert, de son origine jusqu'à son arrivée sur nos incontournables et traditionnels plateaux de fromages. Découvrez la fabrication de la fourme, une collection d'ustensiles et de matériel laitier ainsi que des éléments liés à la vie en estive. La cave d'affinage vous présente les cinq fromages AOP d'Auvergne.

Option (en suppl.) :
Dégustation de 3 fromages AOP (Appellation d'Origine Protégée) en assortiments sucrés et 1 verre de vin ou de sirop/pers. en fin de visite.

Déjeuner

Déjeuner dans un **restaurant local**.

Après-midi

Visite guidée du **Moulin Richard de Bas à Ambert** : dernier « moulin à papier » d'Auvergne, vous révélant l'histoire locale du papier chiffon lors d'un parcours original de la salle des marteaux, actionnés par la roue à augets, jusqu'au séchoir aménagé d'étendoirs remplis de feuilles de papier. Toutes les étapes sont expliquées : triage et découpage des vieux tissus, transformation par les maillets en pâte à papier, dépôt dans la cuve, égouttage avec la forme, pressage de la feuille et séchage dans les greniers du moulin.

Le petit +

Un souvenir du moulin vous est remis en fin de visite.



Menu suggestion

Kir

Salade ambertoise (salade verte, jambon de pays, tomate, fourme et croûtons)

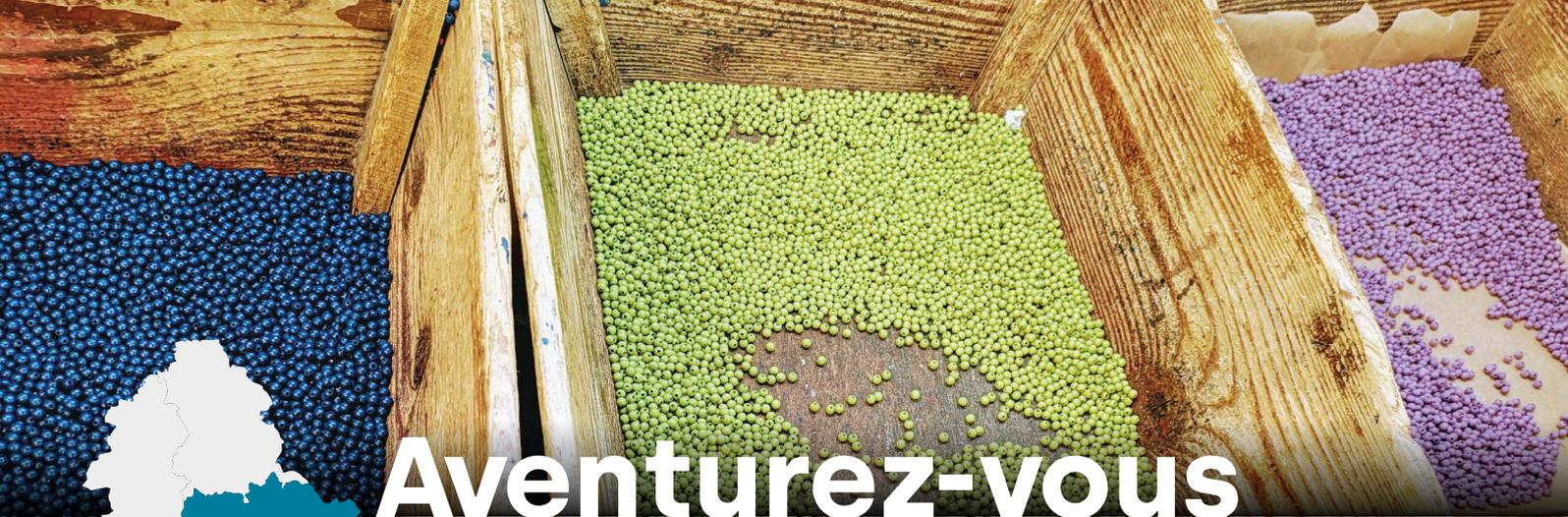
Caillette, sa crépine de porc et sa truffade

Tarte feuilletée aux fruits

¼ de vin/pers.

Café ou infusion



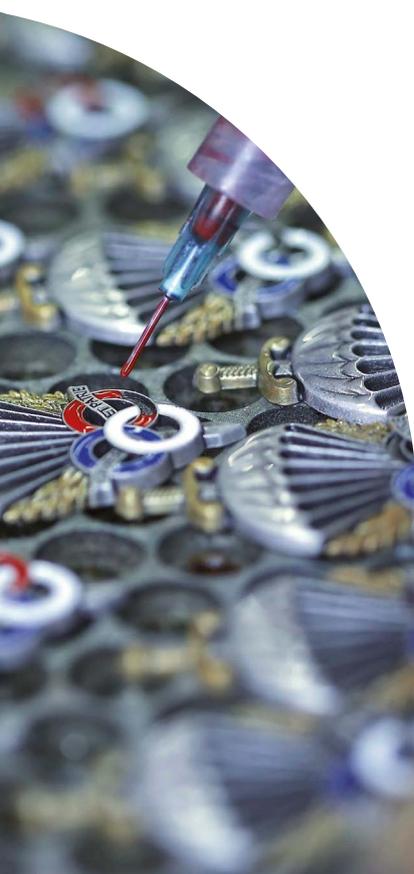


Aventurez-vous au cœur du savoir-faire ambertois

NOUVEAUTÉ

EXCURSIONS JOURNÉE

- Le saviez-vous ? -
Beraudy & Vaure est fournisseur agréé du Ministère des Armées au travers du label UAF pour les insignes métalliques des Armées de Terre, de l'Air et de l'Espace et de la Marine Nationale.



Matin
À Mus'énergie à Ambert, venez découvrir l'histoire du chapelet ambertois, une industrie insolite et passionnante ! Une exposition de machines pour la fabrication des différents éléments (tour à perles, machine à guillocher, presse...) et des extraits vidéo vous permettent d'appréhender tous les secrets de sa production. Une remarquable collection illustre la richesse et la créativité dont les patenôtriers ont fait preuve pour qu'Ambert devienne le centre d'excellence de cette industrie.

Après-midi
Poussez les portes d'une entreprise ambertoise Beraudy & Vaure. Dotée d'un riche savoir-faire Made in France depuis 1855, ce site est spécialisé dans le travail du bois pour réaliser des perles, des chapelets ou de petites pièces longues pour l'industrie de luxe.

Le petit +
Et pourquoi ne pas prévoir votre sortie un jeudi pour profiter dès votre arrivée à Ambert du marché !

Reconnu pour son affluence, son histoire et son intégration dans le patrimoine bâti, le marché d'Ambert s'est classé 3^e plus beau marché d'Auvergne, dans le cadre du concours « Votre plus beau marché » en 2019.

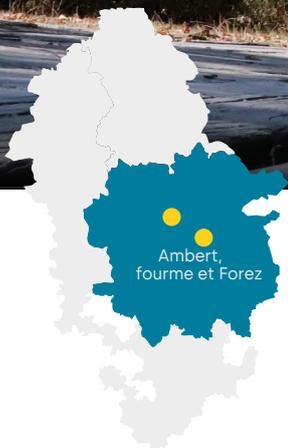
Déjeuner
Déjeuner dans un restaurant local.

 **Menu** suggestion

- Kir
- Amuse-bouche
- Feuillantine à la fourme d'Ambert sur salade aux noix
- Jambon braisé, sauce moutarde Garniture de légumes
- Tartelette amandine aux myrtilles
- ¼ de vin/pers.
- Café ou infusion

Option
Partez à la découverte de l'histoire d'Ambert en flânant dans les rues au cours d'une visite guidée. Découvrez sa mairie si particulière, ses maisons à pans de bois mais aussi plein d'autres secrets insoupçonnés.

Beraudy & Vaure © MDT Livradois-Forez
Beraudy & Vaure © Bertrand BECHARD



Embarquez pour l'aventure

NOUVEAUTÉ

- Le saviez-vous ? -

Les autorails « Panoramique » ont été fabriqués à la fin des années 1950 pour la SNCF, en dix exemplaires. Aujourd'hui, il n'en reste que 3... et ils sont en gare d'Ambert !

Matin

Bienvenue en **gare d'Ambert**, un lieu chargé d'histoire et témoin du grand tournant industriel du XIX^e siècle. Dans le hall, **vous voilà projeté dans les années 1885**, année d'inauguration de la gare ambertoise et accueilli par Jean-Baptiste, cheminot expérimenté, depuis 32 ans. Ses mains, noircies par la suie, témoignent de la rigueur de son métier.

chemin du retour, une halte est prévue à la chapelle Notre-Dame de la Roche, où vous pourrez vous dégourdir les jambes en gravissant une quarantaine de marches jusqu'au petit oratoire (20 min d'arrêt).

Déjeuner

Déjeuner dans **un restaurant local**.

Le petit +

Partagez ce moment historique autour d'un café de bienvenue.

Après-midi

Place à la découverte du **GAEC des Beaucerons à Bertignat**. Au sein de cette exploitation de vaches laitières, vous comprendrez le métier physique mais passionnant de ces jeunes agriculteurs, en lien perpétuel avec la nature et les animaux. À partir du lait, ils ont développé une activité de fabrication de glaces artisanales : les glaces « Pis'lait ». Produit sain, fabriqué à la ferme, à consommer sans modération !



Menu suggestion

- Kir
- Assiette de charcuterie
- Émincé de volaille aux trompettes de la mort
- Nougat glacé
- ¼ de vin/pers.
- Café ou infusion

Le petit +

Dégustation en fin de visite.





Voyagez au cœur de l'énergie et des senteurs

Ambert,
fourme et Forez

EXCURSIONS JOURNÉE

- Le saviez-vous ? -



À Ambert, Mus'énergie est un musée en mouvement : 20 machines sur 80 sont animées lors de chaque visite..

Matin

Visite guidée de **Mus'énergie à Ambert**. Le musée de la force motrice et de l'énergie au service de l'Homme vous dévoile une impressionnante collection de machines dont une partie est présentée en fonctionnement. Ce sont ces sources d'énergie mécanique qui ont accompagné la révolution industrielle de la région d'Ambert et ses évolutions successives jusqu'à nos jours. Vous en observerez d'ailleurs les applications dans l'industrie spécifique de la tresse qui permet à notre territoire de rayonner dans le monde entier.

Après-midi

Pénétrez au cœur de la **distillerie Saint-Hilaire, installée depuis plus de 30 ans dans le Parc naturel régional Livradois-Forez**. Ce sont plus de 100 plantes différentes qui arrivent chaque saison à la distillerie : les lavandes et les menthes cultivées par les producteurs locaux ; le millepertuis ou la reine des prés cueillis dans le Parc naturel régional ; les branches de résineux ramassées au cœur de la forêt ; sans oublier les fragiles bourgeons prélevés avec parcimonie sur les arbres et arbustes. La Distillerie Saint-Hilaire est un producteur d'huiles essentielles, toujours soucieux de l'environnement.

Déjeuner

Déjeuner dans un **restaurant local**.

Le petit ☺
Une dégustation de tisane froide vous est proposée en fin de visite



Menu suggestion

- Kir
- Terrine maison
- Coq au vin et sa garniture
- Assiette de fromages secs ou fromage blanc
- Pompe aux pommes
- ¼ de vin/pers.
- Café ou infusion



Découvrez les trésors des hauts plateaux

NOUVEAUTÉ

- Le saviez-vous ? -



Une jasserie est une ferme d'estive propre aux monts du Forez, dont la construction remonte à la fin de la révolution française.

Matin

au choix

Rencontre inattendue sur les **Hautes-Chaumes** (au départ du **Coq Noir à Saint-Anthème**). Et si votre accompagnateur moyenne montagne ne venait pas au rendez-vous et que vous croisiez un certain Jean. Il est marchand ambulant, dit « colporteur ». Son métier n'est pas juste de vendre. Il est un passeur d'histoires, de savoirs et parfois un peu de magie. Bâton à la main, la besace au dos transportant sa marchandise, suivez ce personnage emblématique. Il saura vous conter la montagne et vous dévoilera quelques-uns de ses secrets et de ses légendes.

Le petit +

Partagez avec votre rencontre du jour un verre de l'amitié.

ou

Visite guidée de l'**exposition 2025 « Estive. Des vachères, un berger, évolution des pratiques » à l'écomusée des Monts du Forez à Usson-en-Forez**. Immergez-vous au cœur des Hautes-Chaumes du Forez pour découvrir les pratiques d'estive d'hier et d'aujourd'hui. Puis, le regard de Gérard Rivollier complètera cette exposition ; passionné de photographie, il a partagé en 2023 la saison d'Esteban, berger sur les Hautes-Chaumes.

Déjeuner

Déjeuner à la **jasserie du Coq Noir à Saint-Anthème**.

Après-midi

Visite guidée de la **Jasserie du Coq noir** et de son musée. Partez à la découverte de cette ancienne ferme d'estive qui résulte de la vie de l'homme dans les monts du Forez. L'espace muséographique vous propose de rentrer dans l'intimité d'une famille en estive au début du **xx^e** siècle. Vivez un moment convivial sur un site hors du temps.

Le petit +

Pause sucrée en fin de visite.



Menu suggestion

Kir

Charcuterie

Patia (plat à base de pommes de terre et de crème) et salade verte

Fromages fermiers

Dessert

¼ de vin

Café, thé ou infusion

Admirez les tableaux de maîtres

Ambert,
fourme et Forez

- Le saviez-vous ? -

Le Musée du Fixé sous verre de Job est unique en France et met en avant plus de 500 œuvres !

Matin

Visite guidée de l'**École 1900 à Saint-Martin-des-Olmes**. Dans un authentique bâtiment scolaire des années 1880, découvrez l'école de Jules Ferry. Vous vous trouvez « nez à nez » avec le regard du maître, scrutant l'arrivée des enfants et inscrivant en même temps, l'inévitable leçon de morale, au tableau noir. Marchez sur les pas de ces écoliers vers la cantine, le dortoir, le préau.

Le petit +

Pour avoir un bon point, prenez place à votre pupitre et équipé d'un porte-plume, vous pouvez commencer la dictée du maître.

Déjeuner

Déjeuner dans un **restaurant local**.

Après-midi au choix

Visite commentée de la savonnerie **La Goutte Noire à La Chapelle-Agnon**. Cette entreprise familiale vous ouvre ses portes et vous dévoile ses secrets de fabrication de savons naturels aux mille et une senteurs. Créateurs de produits originaux ou à façon, les maîtres des lieux sauront vous transmettre toute leur passion.

Le petit +

Une savonnette vous est remise avant votre départ.

ou

NOUVEAUTÉ

2026

Bienvenue au **Musée du Fixé sous verre à Job** : un lieu unique qui célèbre une technique artistique rare et captivante. Laissez-vous guider à travers l'histoire de cet art particulier, ses techniques et les chefs d'œuvre exposés. Le Musée expose aussi le plus grand Fixé sous verre de France, *Résurrection*.



Menu suggestion

- Kir
- Amuse-Bouche
- Feuillantine à la fourme d'Ambert sur salade aux noix
- Jambon braisé, sauce moutarde
- Garniture de légumes
- Tartelette amandine aux myrtilles
- ¼ de vin
- Café ou infusion

Musée du Fixé sous verre © MDT Livradois-Forez
© Musée École 1900



Partez pour une destination inconnue

- Le saviez-vous ? -



C'est au cœur du Livradois-Forez que le Jardin pour la Terre offre à ses visiteurs un véritable voyage à travers le monde avec son écrin végétal unique en Europe.

Matin

Visite guidée du **château de Mons à Arlanc**. Le propriétaire des lieux vous ouvre ses portes et vous dévoile toutes les anecdotes liées à son patrimoine, à l'histoire et à sa riche collection d'estampes. Une rencontre inattendue vous faisant voyager de la France à l'Italie. Attendez-vous à être surpris en repartant de ce château !

Le petit +

Visite clôturée par une pause sucrée avec le maître des lieux.

Déjeuner

Déjeuner dans **une auberge locale**.



Menu suggestion

Kir pétillant

Truffade

Confit de canard maison, accompagné de sa salade

Tarte fine aux pommes et glace vanille, caramel au lait

¼ de vin/pers.

Café ou infusion

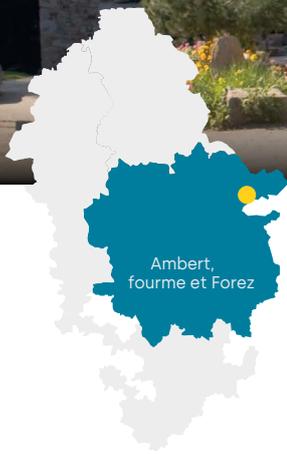
Après-midi

Visite guidée du **Jardin pour la Terre à Arlanc**. Découvrez le Jardin pour La Terre au gré d'une promenade ludique et interactive. Voyager au bout du monde tout en restant en Livradois-Forez, c'est possible ! Dans ce jardin de 6,5 ha, les espaces végétaux dessinent les continents et les pelouses symbolisent les mers et océans. Votre guide vous confie aussi les secrets des plantes rencontrées et aborde la permaculture, les associations bénéfiques et les petites histoires secrètes des végétaux.

Le petit +

Au cours de cette balade, vous êtes invités à utiliser vos sens : toucher les arbres, sentir et goûter les plantes comestibles...





Ambert,
fourme et Forez

Composez votre menu forézien

EXCURSIONS JOURNÉE

- Le saviez-vous ? -



La consommation d'huile de colza a des vertus bénéfiques pour le cœur. À consommer sans modération !

Matin

Poussez la porte du **musée de la Fourme et des Traditions à Sauvain** et découvrez la vie d'autrefois dans les monts du Forez : la montagne pastorale, la fabrication de la fourme, la récolte de la gentiane et de la myrtille, le seigle « des semailles au pain noir », le chanvre et la laine (collection de rouets), les scieurs de long, la saboterie, les arbres foréziens et la forge : charron et maréchal ferrant. Une scie battante est animée avec son et lumière.

Le petit

Dégustation de fourme sur pain de seigle.

Déjeuner

Déjeuner dans **une auberge locale**.

Après-midi

Visite du **Moulin des Massons à Saint-Bonnet-le-Courreau**. Dans un véritable moulin à eau du XVII^e siècle, les graines de colza sont écrasées, grillées et pressées comme à l'époque. Faites la rencontre du « graissou » du moulin et assistez, juste sous vos yeux, à la fabrication d'huiles de colza grillé, de noix ou de noisette. Une véritable immersion au cœur des sens.

Le petit

Dégustation de différentes huiles.



Menu suggestion

Kir ou jus de fruits

Salade

Patia (plat à base de pommes de terre et de crème) et charcuterie de pays

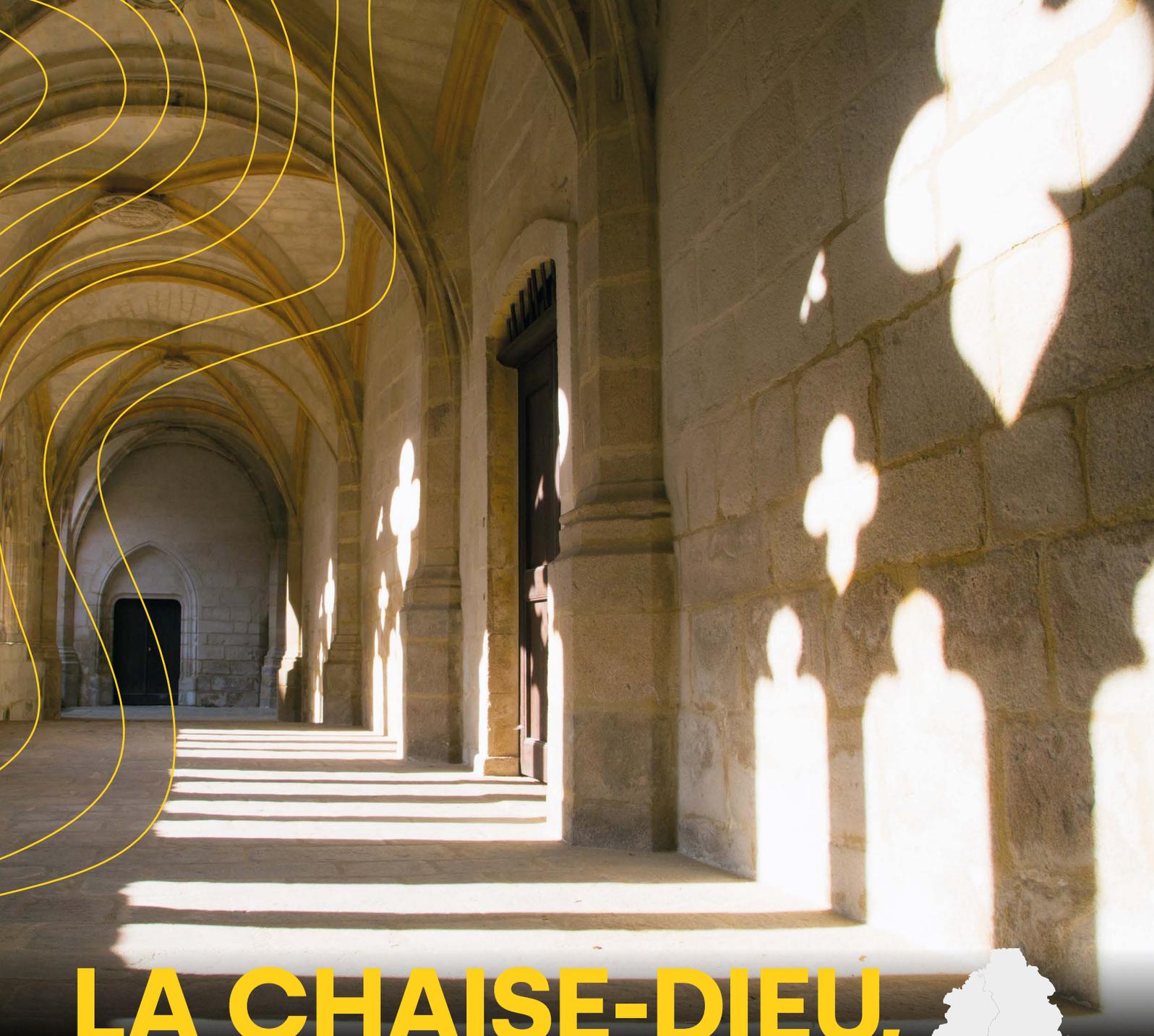
Fromage blanc ou fromage sec

Pâtisserie maison avec boule de glace artisanale

¼ de vin Côtes-du-Forez/pers.

Café ou infusion

Moulin des Massons © V. Popinet
Maison de la Fourme © Lathière



LA CHAISE-DIEU,

œuvre gothique et volcans

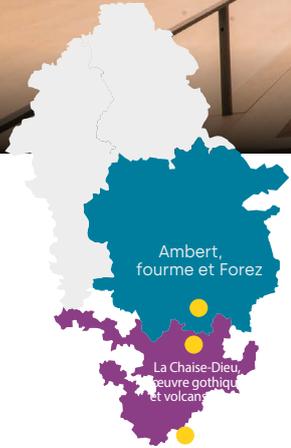


Le charmant village de La Chaise-Dieu (situé à 1000 m d'altitude) se trouve au cœur d'un véritable écrin naturel. Ce bourg, qui s'est développé autour d'une abbaye bénédictine fondée au XI^e siècle est un site inattendu, véritable havre de cultures et d'étonnements. L'abbaye de La Chaise-Dieu possède une histoire remarquable quasi millénaire. Depuis le XX^e siècle, une dimension culturelle s'est ouverte sur celle-

ci avec la naissance d'un grand festival de musique classique, la présentation d'une série de grandes expositions (Picasso, Dufy...) ... Explorez 500 ans d'histoire à travers les 14 tapisseries flamandes du XVI^e siècle restaurées et classées trésor national.

Vous allez aimer :

La visite de La Chaise-Dieu, son riche patrimoine, son abbaye, ses ruelles, son ambiance si particulière, cette parenthèse dans le temps, le voyage en train touristique pour vous rendre jusqu'à cette cité...



Suivez le fil : de la dentelle à la tapisserie

NOUVEAUTÉ

EXCURSION JOURNÉE

- Le saviez-vous ? -
~
En 1875, la dentelle à la main d'Arlanc acquit ses lettres de noblesse avec la dentelle à laiguille dite dentelle « Renaissance ».

Matin

Visite de l'abbaye de La Chaise-Dieu. Cette déambulation vous permet de découvrir l'histoire de la Casa Dei, ancienne abbaye bénédictine, et celle de l'église abbatiale gothique comprenant le tombeau du Pape Clément VI entouré de 144 stalles sculptées de motifs, une fresque du XV^e siècle : « la danse macabre », un jubé de style flamboyant et un buffet d'orgues du XVII^e siècle orné d'anges musiciens. Pour compléter ce bel ensemble, ont été restaurées des tapisseries flamandes du XVI^e siècle mêlant Ancien et Nouveau Testaments, classées trésor national.

Après-midi au choix

Poussez les portes du musée de la Dentelle à Arlanc : du travail à la main du XVI^e siècle à l'industrie dentellière de l'ère contemporaine. Depuis le XVII^e siècle, l'histoire de l'Auvergne est écrite au travers de ce savoir-faire. Ce musée incontournable pour les amateurs d'arts, de culture et de savoir-faire vous offre une véritable immersion dans le monde tout aussi méconnu qu'extraordinaire de cet art.

Le petit +
Démonstration en fin de visite.

ou
Visite commentée de la **distillerie de la Verveine du Velay Pagès à Saint-Germain-Laprade.** Elle reste l'emblème gastronomique de l'Auvergne. Découvrez les méthodes de fabrication et de production de cette liqueur mondialement réputée. La recette est inchangée depuis 1859 et pas moins de 32 plantes sont nécessaires à sa préparation.

Le petit +
Dégustation en fin de visite.

Déjeuner

Déjeuner dans un restaurant local.

Menu suggestion

- Kir
- Charcuterie d'Auvergne (terrines, saucisson et jambon cru)
- Bourguignon de bœuf et gratin dauphinois
- Crème brûlée à la verveine verte Pagès
- ¼ de vin/pers.
- Café ou infusion



Nef des tapisseries © Laurence Barruel
© Distillerie Pagès



Remontez le temps et les cours d'eau

La Chaise-Dieu
œuvre gothique
et volcans

- Le saviez-vous ? -

Le marquis de La Fayette se lia d'une forte amitié avec Georges Washington, le premier président des États-Unis, si bien qu'il prénommera son fils Georges Washington.

Matin

Poussez les portes d'une des plus grandes salmonicultures d'Europe avec la visite du **Conservatoire National du Saumon Sauvage à Chanteuges** dont l'objectif est le repeuplement et la conservation de ce poisson dans des zones définies. Découvrez et comprenez les différentes phases de vie du saumon : les mystères de l'éclosion à la reproduction, sans oublier la migration, depuis le cœur de nos rivières jusqu'aux confins des océans ! Un cycle de vie sur mesure et surprenant, aux mille et une interactions.

Déjeuner

Déjeuner dans **une auberge locale**.

Après-midi

Visite guidée du **Château Lafayette à Chavaniac-Lafayette**.

Laissez-vous transporter au cœur du XVIII^e siècle, sur les pas d'un personnage historique hors du commun et internationalement connu : le célèbre Général Marquis de La Fayette.

Terminez votre visite en vous baladant dans le parc, labellisé « Jardin remarquable », un des rares de Haute-Loire ouvert au public.



Menu suggestion

Kir ou cocktail sans alcool

Salade auvergnate
(jambon sec d'Auvergne et toast de fromage du coin).

Lentilles du Puy et sa saucisse

Fontainebleau aux fruits de saison

¼ vin/pers.

Café ou infusion





Laissez-vous surprendre par l'Auvergne insolite

- Le saviez-vous ? -



Michelin dépose son premier brevet pour un pneu démontable durant l'été 1891.



Jour 1

Déjeuner dans un **restaurant local**.

L'après-midi, visite guidée de **L'Aventure Michelin à Clermont-Ferrand**. Par une mise en scène originale et interactive, vous découvrirez l'histoire, l'actualité et l'avenir de Michelin. Du premier pneu démontable au nouveau Concept Vision Michelin, en passant par les cartes, les guides, sans oublier le légendaire Bibendum, c'est un univers d'exception qui vous attend !

Dîner et nuitée sur place.

Jour 2

Petit-déjeuner sur votre **lieu d'hébergement**.

Le matin, découverte de **l'ail rose de Billom**. Commencez votre savoureuse escapade du jour en vous rendant sur une exploitation où l'on vous présente cette production si singulière, de la plantation à la récolte ainsi que ses bienfaits pour le bon fonctionnement du corps humain.

Le petit +

La visite se termine par la dégustation de la soupe à l'ail préparée par la Confrérie des Grands Goussiers d'Auvergne.

Déjeuner dans une **ferme-auberge locale**.

L'après-midi, visite guidée du **château d'Aulteribe à Sermentizon**. Partez à la découverte des derniers propriétaires, le marquis et la marquise de Pierre. Entrez dans l'intimité de ce couple passionnel. L'amour entre ces 2 êtres vous accompagne tout au long de votre visite. Voyagez à travers le temps et les pays grâce à l'extraordinaire collection d'objets d'art qu'ils ont réunie pour faire de cette demeure l'une des plus meublées de France.

Le petit +

Terminez votre visite autour d'un verre de l'amitié avec votre guide !

Dîner et nuitée sur votre lieu d'hébergement.

5 jours/4 nuits

- Le saviez-vous ? -

La cannetille (fil d'or utilisé par les Grenadières) s'oxyde très vite. L'humidité est fatale pour leurs broderies et certains Ph de peaux accélèrent l'oxydation plus que d'autres.

Jour 3

Petit-déjeuner sur votre **lieu d'hébergement**.

Le matin, visite guidée de la **Maison des Grenadières - atelier-musée de la broderie or à Cervières**. Entre savoir-faire textile, histoire militaire et métier d'art, laissez-vous surprendre par cette technique méconnue qui a bien des secrets à révéler.

Le petit +

Dans l'espace dédié à l'expérimentation, laissez-vous tenter par cet artisanat exceptionnel.

Déjeuner dans **une auberge locale**.

L'après-midi, visite de la salaison **Maison Fournet-Fayard à La Monnerie-le-Montel**. Dans un environnement préservé, elle fabrique artisanalement des produits du terroir de grande qualité : salaisons, conserves, boucherie et charcuterie. De 1950 jusqu'à aujourd'hui, 3 générations se sont succédées. Riche de son savoir-faire familial, la Maison Fournet-Fayard est fière de vous dévoiler quelques-uns de ses secrets.

Le petit +

Visite suivie d'une dégustation de charcuterie et fromages locaux.

Puis, terminez votre journée en poussant les portes de la **coutellerie artisanale Chateau-Honoré à La Monnerie-le-Montel**. Fondée en 1854, elle conserve une fabrication artisanale en couteaux de poche (Laguiole, Le Thiers), de table, de chasse... Découpage, traitement thermique, émouture, polissage, gravure...

Dîner et nuitée sur votre lieu d'hébergement.

Jour 4

Le matin, visite guidée du **Moulin Richard de Bas à Ambert**: dernier « moulin à papier » d'Auvergne, vous révélant l'histoire locale du papier chiffon lors d'un parcours original de la salle des marteaux, actionnés par la roue à augets, jusqu'au séchoir aménagé d'étendoirs remplis de feuilles de papier.

Le petit +

Un souvenir du moulin vous est remis en fin de visite.

Déjeuner dans **un restaurant local**.



Idée séjour

Et si vous vous laissiez séduire par une soirée repas spectacle au Moulin Bleu à Thiers ?

- Le saviez-vous ? -

Patrick de l'Île aux crayons est le seul « fabricant » de crayons en branche d'arbres de France.

L'après-midi, visite guidée de **l'Île aux crayons à Olliergues**. Prenez place et rencontrez notre « fabricant de crayons ». Créations aux mines de couleurs, tutti color, zigotos... tout un univers dans un seul crayon ! Chaque réalisation est unique.

Le petit +

Un crayon graphite vous est remis en fin de visite.

Dîner et nuitée sur votre lieu d'hébergement.

Jour 5

Petit-déjeuner sur votre **lieu d'hébergement**.

Visite de l'abbaye de La Chaise-Dieu. Admirez le tombeau du Pape Clément VI, les stalles sculptées du chœur des moines et la célèbre fresque murale « danse macabre » du XV^e siècle. Puis, direction le cloître et les bâtiments abbatiaux abritant la superbe collection de tapisseries flamandes du XVI^e siècle, véritable trésor national et la salle de l'écho.

Déjeuner dans un **restaurant local**.

L'après-midi, profitez d'une visite commentée de la **distillerie de la Verveine du Velay Pagès à Saint-Germain-Laprade**. Depuis 1859, cette liqueur emblématique incarne le patrimoine gastronomique de l'Auvergne.

Le petit +

Une dégustation vous attend en fin de visite.

Fin de votre séjour



Libre à VOUS

d'écrire vos souvenirs à nos côtés

Au plaisir de vous accueillir en Livradois-Forez !

Toute l'équipe du service groupes de la Maison du Tourisme du Livradois-Forez reste à votre écoute pour construire à vos côtés vos prochains souvenirs en Livradois-Forez.

Un seul et même interlocuteur, une aide personnalisée et une promesse de vivre un moment unique.

Animée par la volonté de mieux répondre à vos demandes, la Maison du tourisme du Livradois-Forez s'est engagée dans une démarche qualité pour obtenir la marque Qualité tourisme™.

Votre contact

Service réceptif/groupes de la Maison du tourisme du Livradois-Forez.

Tél. 06 07 91 56 87 - E.mail : groupes@vacances-livradois-forez.fr



AMBERT
LIVRAVOIS
FOREZ

