

Ambert

**Jacques COURTIAL**  
MAÎTRE ARTISAN BOULANGER- PÂTISSIER



Jolie comme une boîte de confiseries, la Boulangerie Courtial fourmille de délicieuses idées : «Le papetier» surmonté d'une feuille... en chocolat blanc, «le pavé ambertois» douceur meringuée pralinée, «La Mairie ronde d'Ambert» en chocolat, et en août la myrtille sous toutes ses formes. A déguster aussi la campaillette, un pain de la «ronde des pains».

*You'll find numerous specialities including "Le papetier" "La Mairie Ronde d'Ambert" "Le pavé ambertois", blueberries in August and delicious bread.*



**12, boulevard Sully**  
**63600 Ambert**  
**Tél. 04 73 82 09 79**  
**Ouvert du mardi au dimanche**  
**de 5h 30 à 19h 30.**



Arlanc

**AU RESPECT DES TRADITIONS**  
**Xavier BORDET**  
MAÎTRE ARTISAN BOULANGER



Avec son espace cuisson ouvert sur le magasin, la boulangerie attire tous les regards lors de la sortie du four des pains de tradition française au levain naturel, ou du pain de seigle et autres pains au maïs, pain paysan... En pâtisserie, l'établissement fait le bonheur des gourmands avec sa pompe aux pommes, sa crème brûlée et en été sa tarte aux myrtilles...

*Discover traditional French bread with natural leavening and other breads... Or delight your taste buds with an apple "pompe", crème brûlée or a blueberry tart in the summer time.*

**22, place Charles de Gaulle**  
**63220 Arlanc**  
**Tél. 04 73 95 07 60**  
**Ouvert tous les jours**  
**sauf le jeudi de 6h à 19h,**  
**non stop. Le dimanche**  
**de 6h à 13h.**

14

Arconsat

**Jean-Claude LAFORET**  
COUTELIER D'ART



manches en bois de pays, en corne, cerf... De plus, l'artisan est reconnu pour ses couteaux d'art en lames damassées et manches en matières précieuses !

*Jean-Claude and Michèle Laforet make the "Arconsat" knife and other craftsman knives with Damascus blades and precious handles.*

**La Croix Saint Martin**  
**63250 Arconsat**  
**Tél. 04 73 94 22 77**  
**Site Internet :**  
**[www.laforet-couteliers.com](http://www.laforet-couteliers.com)**  
**Ouvert toute l'année**  
**de 9h à 12h.**  
**Il est préférable d'appeler.**

Jean-Claude et Michèle Laforet sont connus dans toute l'Europe pour leur création du couteau «L'Arconsat». Ce couteau de pays se décline en couteau de poche avec ou sans tire-bouchon, en couteau de table... avec des

Artonne

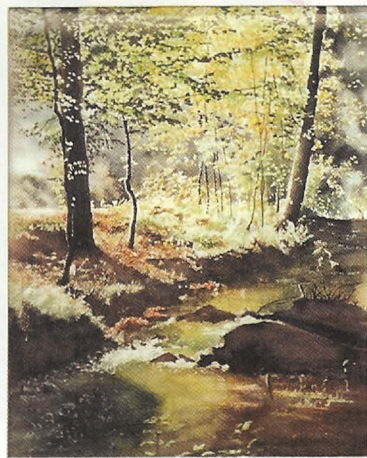
**ATELIER Nicole GUILLIEN**  
ARTISTE AQUARELLISTE, ÉMAILLEUR SUR LAVE

Avec sensibilité, pudeur et talent, Nicole Guillien teinte son univers artistique de douceur. Aquarelles de paysages locaux, meubles peints, laves émaillées, tout est prétexte à l'expression de son art délicat qu'elle partage passionnément avec ses élèves lors d'ateliers dédiés à tous : enfants, adultes, débutants ou confirmés... le tout dans le cadre somptueux de son moulin !

*The artist creates delicate watercolour landscapes, painted furniture and enamelled lava and also leads workshops for all ages.*

**Moulin Fradet**  
**63460 Artonne**  
**Tél. 04 73 333 444**  
**e-mail :**  
**[nicole@atelier-aquarelle.com](mailto:nicole@atelier-aquarelle.com)**  
**[www.atelier-aquarelle.com](http://www.atelier-aquarelle.com)**

**Son atelier et salle**  
**d'exposition sont ouverts**  
**tous les jours de 8h à 12h**  
**et de 14h à 18h,**  
**sauf en septembre. Absente**  
**parfois le dimanche, il est**  
**préférable de téléphoner.**



15