

Le magazine du Val de Sioule Limagne

AGADON!

GRATUIT

Nov-Déc 2025

N°6

DOSSIER

Noël ensemble,
tout simplement

Aux Florales

OUVERT 7J/7
de 8h30 à 19h30

2, rue Louis-Tellier - ZA La Carmone
03500 SAINT-POURÇAIN-SUR-SIOULE
04 70 45 31 77
auxfloralies03@orange.fr
www.auxfloralies-03.fr

ÉLECTRICITÉ GÉNÉRALE

JOURDIL
et CLAUDE
MATTHIEU

Claude et Matthieu
JOURDIL
06.15.70.21.99
04.70.32.07.75
claude.jourdil@orange.fr
28, chemin de Jayet
03800 GANNAT

Dépannage - Installation - Neuf et rénovation
Alarme - Vidéosurveillance - Automatisation de portail
Domotique - Borne de recharge



RONIBATI

Electricité **Carrelage/Faïence**
Plomberie/Sanitaire **Salle de bain**
Plâtrerie/Peinture **Écologie**

L'ARTISANAT NOUVELLE GÉNÉRATION

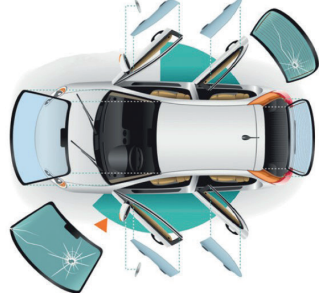
ronibati03@gmail.com 06 42 03 85 44

CAR BRISÉ
Répare & Remplace votre Pare-Brise

ZA Les Jalfrettes - Rue Jean Jaurès
03500 Saint-Pourçain-sur-Sioule
N°SIREN 951 363 480 00017
Guillaume Philibert
04 83 43 11 41
gcarbrise@hotmail.com

Voiture, camion, camping car, travaux public, agricole.
Aucune avance de règlement hors franchise

Toutes assurances



Intervient dans le 03 & le 63

CERFRANCE
TERRE D'ALLIER

CONSEIL & EXPERTISE COMPTABLE

1 Rue Paul Séramy - Z.A Les Jalfrettes
03500 Saint-Pourçain-sur-Sioule

cerfrance-terre-allier.fr  

Mecagreen







**VOTRE MOBILIER
CONÇU ET FABRIQUÉ
AU CŒUR DU
BOURBONNAIS**

MECAGREEN INDUSTRIE
ST POURÇAIN S/SIOULE
04 70 20 45 48

 Suivez-nous !

Professionnel de l'automobile depuis 1978

DORIA
Autos

06 43 27 68 59
67 Avenue des Capucins,
03800 Gannat



**Voitures d'occasion
Gannat**

clement@doriat-autos.fr
doriat-autos.fr

Découvrez
nos voitures
du moment

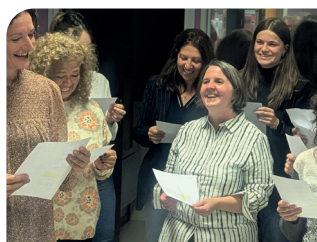


 *Les 4 Saisons*

6 rue du Tilleul - 03500 Saulcet

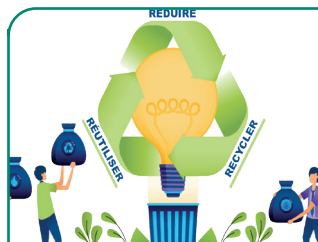
 contact@restaurantles4saisons.fr
 04 70 45 32 69  Les 4 Saisons

SOMMAIRE



ACTUALITÉS

Pages 4 à 8



TOUS AU VERT

Page 11



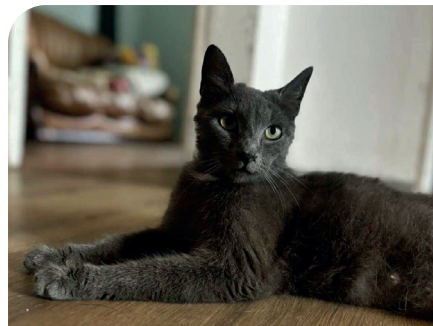
NOËL ENSEMBLE

Pages 12 à 21



BUSINESS

Pages 22 à 26



AU POIL

Pages 27



À VOIR, À FAIRE

Pages 28 et 29



TOUS MOBILISÉS

Page 30

Voilà un an que le projet d'Agadon ! est né et depuis, nous avons reçu une avalanche d'encouragements et de compliments. Nous étions convaincus de l'intérêt de notre projet, et tous vos retours nous ont confirmé que nous ne nous sommes pas trompés.

Nous remercions tous ceux qui nous ont donné un coup de pouce dès le départ en adhérant à l'association et en effectuant un don : David Maljevac, Thierry Champagnat, Denise Bidet, Jean Mallot, Véronique Dupuy, Isabelle Roumeau, Nicolas Bruel, Isabelle Damien, Catherine et Bernard Devoucoux, Michele Nowak, Jean-Paul Raynaud, Stéphanie Renon, Annie Sergère, Delphine Poubeau, Laurence Jourdan, Marie-Christine Pougner, Claudine Gaudon, Marie-Claire Gaudon, Véronique Devoucoux, Cécile Barge, Josiane Testard, Pierre Thomas, Sylvie Rayer, Edith Singlard, Ludovic Martineau, Gérald Dubocage, Maud Cousin, Jacques et Friederike Bourgoïn, Valérie Jouadon, Claudine Renard, Geneviève Soigneux, Aurélie Mure, Françoise Champeyroux, Jeanne Bourgoïn et François Larrière-Seys, Séverine Magnan, Valérie Kaczorek, Claudine Foveau, Kevin Chomet, Benoît Fluckiger, Michel Tohil, Johanne Maggini, Benjamin Donguy, Christophe Bret, Delphine Chagnes, Benoît Doan, Marie Landras.

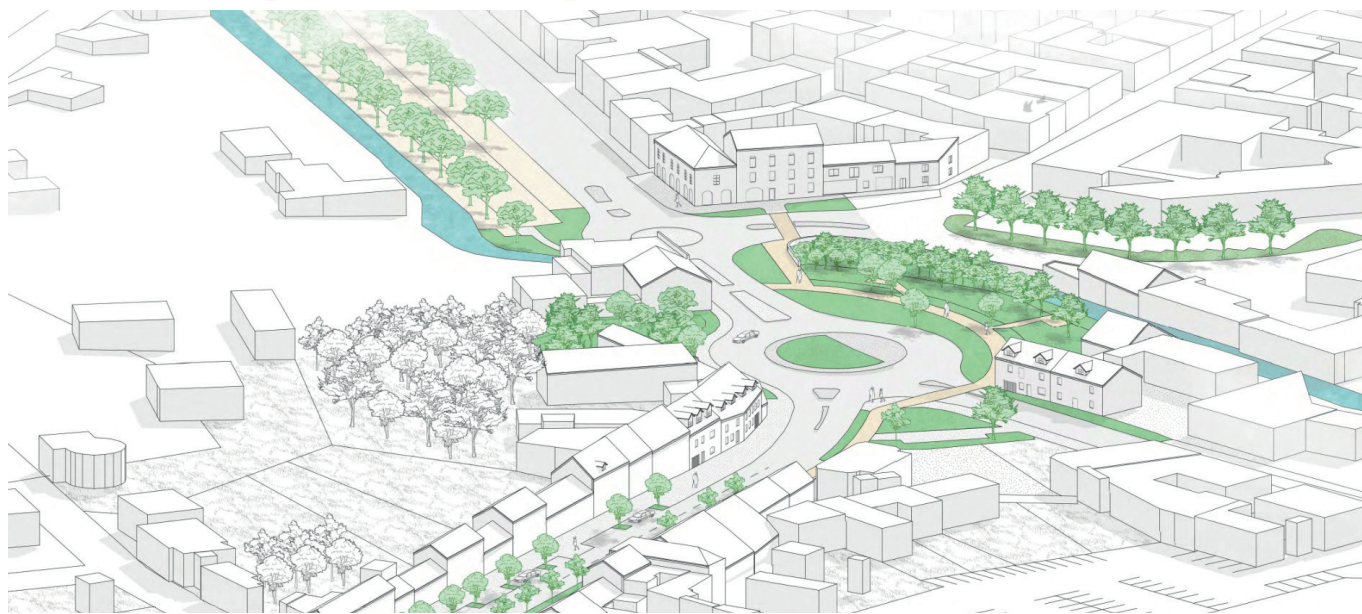
N°6

NOVEMBRE-DÉCEMBRE 2025

Magazine bimestriel, créé par l'association Eklectic
3, faubourg National – 03500 Saint-Pourçain-sur-Sioule
06 17 94 47 38 – www.agadon-lemag.fr - contact@agadon-lemag.fr
Directeur de la publication : Bernard Lopez
Rédactrice en chef : Dorothée Trujillo
Rédaction : Stéphane Maréchal, Pauline Orain, Dorothée Trujillo
Contacter la rédaction : redaction@agadon-lemag.fr
Maquette et mise en page : Dorothée Trujillo

Photo de une : Jennifer Forestier - Au Rendez-vous des Pin Up
Photos/Illustrations : Pauline Orain, Dorothée Trujillo, Stéphane Maréchal, Florent Dolidon, Prod03, Ville de Saint-Pourçain, PXhere
Impression : AVMC – 03500 Saulcet - 06 09 59 89 50
Régie publicitaire : Maryvonne Collange - 06 64 98 28 60
kamary03@orange.fr
Dépôt légal : Novembre 2025 ISSN : 3076-1182
La Communauté de communes Saint-Pourçain Sioule Limagne soutient le magazine.

18 mois de travaux, 2,5 M€, et de la patience pour un axe sécurisé



▲ Vue architecturale du projet de carrefour. En bas à gauche, la voie correspond au faubourg de Paris, à droite à la route de Montmarault.

En 22 ans, les Saint-Pourcinois et tous les usagers qui empruntent l'axe qui dessert la route de Montmarault ou de Moulins ainsi que le boulevard Ledru-Rollin ou la rue des Fossés, ont largement oublié comment c'était «avant». Et ce «avant», c'est celui des feux tricolores en berne et de la priorité à droite dont tout le monde ne maîtrise pas toujours les règles. C'est avec satisfaction que la Ville de Saint-Pourçain, par l'intermédiaire de son maire, a annoncé le lancement d'un projet XXL qui va enfin permettre de régler ce problème de circulation.

À grand projet, grand budget. Celui-ci est de 2,5 M€ dont déjà 20 % uniquement pour le pont du Ga-

duet qui va devoir être modifié et élargi pour intégrer le nouveau dispositif. Deux giratoires vont ainsi se succéder. Un premier, de 18 m de rayon, va se situer à l'intersection des routes de Montmarault (RD 46) et de Moulins (RD2009) et être suivi d'un second plus petit et franchissable qui se situera à proximité du Crédit Agricole. Dix-huit mois de travaux vont être nécessaires, mais Emmanuel Ferrand l'assure, «la route ne sera jamais bloquée».

Le faubourg de Paris va connaître aussi des changements avec la disparition des emplacements de stationnement sur le côté droit du faubourg dans le sens Saint-Pourçain-Moulins, la mise en place de bandes plantées et surtout d'une voie douce (côté gauche cette

fois) en enrobé grenailé. De nombreuses plantations d'arbres vont être réalisées et doivent favoriser le ralentissement des automobilistes par un effet de rétrécissement.

Enfin, l'accès à la Maison de santé et du futur pôle médical Marie-Laval va être facilité et sécurisé par un tourne-à-gauche et l'élargissement de la chaussée pour créer une 3^e voie centrale.

DT





TOUZIN PAYSAGE

le Jardin au naturel

- Entretien
- Création

parcs et jardins

Chenillat - 03500 CESSÉT
Tél. 04 70 20 92 48 - Mob. 06 64 63 67 89
frederic.touzin@sfr.fr - www.touzin-paysagiste-03.fr

ACCES SAP
Accès aux Services à la Personne

Déclaration sap532923984



**SARL GAUTHIER
Georges et Fils**

Carrosserie - Peinture - Mécanique

2, rue Pavé des Deux Ponts
03800 GANNAT

04.70.90.04.77

Pare-brise - Pneus
Prêt de véhicules
sarl.gauthier03@orange.fr

Coutard Contrôle technique pour conduire sans tracas

Installé depuis janvier 2023, Coutard Contrôle technique est à vos côtés pour s'assurer que vos véhicules sont en état de circulation. À la tête de l'entreprise, Rémi Coutard est bien connu des Fiolants - il a dirigé le garage AD de 2011 à 2020 à quelques mètres de son entreprise actuelle. Rémi joue la carte de la proximité. Du lundi au vendredi, motards et automobilistes peuvent faire contrôler leur véhicule (motos, quads, voiturettes, cyclos, SSV). Important, une remise est proposée jusqu'au 31 décembre 2025. Ainsi, au lieu de 85 €, votre contrôle ne vous sera facturé que 75 €. Pour plus de praticité, il est même possible de prendre directement rendez-vous sur www.cct-ebreuil.fr



Avant le contrôle technique, pensez à...

- vérifier l'état des pneumatiques ;
- vérifier l'état de l'éclairage ;
- vérifier l'état des balais d'essuie-glace.

PRATIQUE

Coutard Contrôle technique, ZA de Chamboirat à Ébreuil

Tél. 06 40 99 63 21 - cct.ebreuil@outlook.fr

Ouvert du lundi au vendredi de 8 h 30 à 12 heures
et de 14 heures à 18 heures.

DT

Changement de cap pour Cathy Monciaud

VAL DE SIOULE



Cathy Monciaud, au centre, entourée de ses anciens collègues, d'élus et de prestataires touristiques du Val de Sioule venus la saluer avant son départ.

L'Office de tourisme Val de Sioule a célébré Cathy Monciaud qui, après 24 ans dont 10 à diriger la structure touristique, a choisi de voler vers une autre aventure professionnelle qui ne manquera pas de challenge : l'enseignement. Pour l'occasion, Cathy a eu le plaisir de voir une assistance nombreuse, ravie de la saluer et de la remercier pour son investissement pendant tant d'années pour le Val de Sioule et auparavant le Saint-Pourcinois. Toute son équipe (que des numéros 10 !) a donné de la voix pour chanter (littéralement) tout ce que leur ancienne directrice a pu leur apporter.

Durant près d'un quart de siècle, Cathy aura vu le tourisme se développer et la marque Val de Sioule se créer et grandir petit à petit. Enfin, elle n'oubliera jamais la création de l'office de tourisme Val de Sioule en 2018, la Semaine fédérale en 2014, la participation au Salon de l'agriculture et le développement de l'équipe. Agadon ! remercie Cathy pour son enthousiasme lorsqu'elle a appris la création du magazine.

DT

Panucci Rénovation, son maître-mot : la précision

Après une longue expérience en peintures techniques et plaquiste salarié pendant 4 ans, Guillaume Panucci a créé son entreprise, Panucci Rénovation. Pose de cloisons sèches, de cloisons techniques, de faux plafonds, d'isolation ou d'éléments de décoration, ses prestations sont larges.



Guillaume Panucci a débuté sa carrière en tant que vendeur puis commercial en peintures, peintures techniques et enduits pendant 15 ans. Doué de ses mains, il a eu envie, en 2020, de se tourner vers un métier davantage de terrain et a appris celui de plaquiste aux côtés de personnes expérimentées. C'est en 2025 qu'il décide alors de devenir son propre patron et de créer Panucci Rénovation pour proposer ses services dans un rayon d'une trentaine de kilomètres autour d'Effiat. Son sérieux et son travail de qualité lui ont en effet permis d'être déjà sollicité sur des chantiers du côté de Vichy, Gannat, Saint-Pourçain-sur-Sioule et même la banlieue clermontoise.

Panucci Rénovation est le professionnel qu'il vous faut pour la pose de vos cloisons sèches, mais aussi cloisons spécifiques comme celles hydrofuges, phoniques, coupe-feu ou d'autres tout aussi techniques,



Guillaume Panucci s'adapte à toutes les configurations pour obtenir le rendu souhaité.

comme celles des chambres froides ou encore, par exemple, au plomb, pour les bâtiments hospitaliers (service de radiologie notamment). Panucci Rénovation assure également la pose de faux plafonds, qu'ils soient en plaque de plâtre ou suspendus avec des dalles.

Rénovation, bâtiment neuf, appartements, maisons en dur ou maison-container, quel que soit votre environnement, Guillaume Panucci vous proposera la solution la plus adaptée à vos besoins, à l'instar de cette maison-container (photo ci-dessus) dont il a entièrement réalisé l'isolation, mais aussi les éléments de décoration et coffrages.

Précision est le maître-mot du travail quotidien de Guillaume Panucci. Pas de patchwork, de bouts de plaques ou de pose non rectiligne. Le souci du détail est à ses yeux primordial tout comme l'adaptabilité. En effet, que ce soient avec d'autres corps de métiers (électriciens, plombiers, architectes, cuisinistes, menuisiers, maçons...) ou avec chaque client (particuliers et professionnels), Guillaume sait être force de proposition et de solutions aussi. Pour preuve, un de ses ré-

cents chantiers : un appartement de 120 m², au 7^e étage... sans ascenseur ni grue. Qu'à cela ne tienne, les matériaux ont pris les escaliers ! Rien d'impossible donc et un travail parfait garanti avec Panucci Rénovation.

PO

PRATIQUE

Panucci Rénovation

06 50 23 61 25 - panuccirenovation@gmail.com

Devis gratuit



Retrouvez Panucci Rénovation sur Facebook

Exemple de réalisation



Une coiffeuse à votre porte pour prendre soin de soi chez soi!

Laure Lafaye a tenu un salon de coiffure pendant 10 ans à La Chapelaude près de Montluçon. « Ça marchait bien, j'avais une clientèle fidèle », se félicite Laure. C'est un changement de vie privée qui l'a décidée à vendre son salon et à démarrer une activité de coiffure à domicile. Laure a facilement vendu son affaire fructueuse à une jeune coiffeuse en début de carrière. « En arrivant à Montord, je me suis rendue compte qu'il y avait peu de coiffeuses à domicile sur le secteur, alors comme je souhaitais avoir plus de liberté qu'avec un salon, la décision coulait de source », souligne la coiffeuse. La prospection a commencé par la diffusion de flyers en famille sur une vingtaine de communes alentour, puis sur les réseaux sociaux et les maisons de retraite. Avec 30 ans de métier et une réputation déjà bien ancrée, les premiers clients ont rapidement fait appel



Laure met ses 30 ans d'expérience et son dynamisme au service de sa clientèle. à elle. Son expérience permet de proposer toute sorte de coiffures pour hommes, femmes, enfants, de la coloration à la permanente, de la coupe au simple rafraîchissement. Laure se déplace du lundi au vendredi dans un rayon de 15 km autour de Montord.

SM

PRATIQUE

Pour prendre rendez-vous :
Tél. 06.41.60.43.81 ou par mail à
colaureetvous@gmail.com

BESSON



Domitille Baer, orthophoniste, à la Maison de Santé

Originaire de Moulins, et après 6 ans d'exercice en banlieue clermontoise, Domitille Baer, orthophoniste, a décidé de s'installer à la Maison de santé de Besson. Elle a fait le choix de la ruralité pour permettre une prise en charge de proximité des enfants et des adultes. Elle les accompagne (exclusivement sur prescription médicale) dans leurs difficultés de communication et d'oralité. Troubles spécifiques des apprentissages, maladies neurodégénératives ou suite d'AVC, ses champs de compétences sont larges tout comme ses outils, adaptés à chacun. Pour les enfants, Domitille propose aussi de nombreux jeux, pour que les séances soient un moment aussi bénéfique que ludique. Consciente de la forte demande, elle fait au mieux pour traiter chacune en fonction des urgences.

PO

PRATIQUE

Maison de santé, 8 route des Boitins à
Besson
Sur rendez-vous du lundi au vendredi sur
www.docorga.com



Concessionnaires Machines Agricoles

**CULTIVONS
NOTRE
DIFFÉRENCE.**



Concessionnaire

SIÈGE SOCIAL

9, route de Souvigny
03210 BRESNAY
TÉL. : 04 70 42 80 35

SUCCURSALE

65, route de Cindré
03150 BOUCE
TÉL. : 04 70 43 75 89

Actualités

Immozap réinvente l'immobilier

SAINT-POURÇAIN-SUR-SIOULE

Publireportage

Toute nouvelle dans le paysage de l'immobilier, Immozap profite d'une solide expérience et d'une variété de compétences qui lui permettent de se distinguer de la concurrence et d'offrir à sa clientèle des services inédits.



▲ L'équipe d'Immozap au complet.

Installée depuis début septembre, l'agence immobilière Immozap a pris ses quartiers en plein cœur de la cité vigneronne, rue de Metz. Elle est le fruit de la rencontre de trois professionnels.

Trois personnalités, trois profils

Corinne Couplier, implantée depuis plus de 10 ans à Saint-Pourçain, elle est un visage connu et rassurant et une experte quand il s'agit de dénicher ou de vendre un bien. Claudie Guillot, c'est l'administratrice de l'entreprise. Grâce à son expérience de gestionnaire de patrimoine et sa rigueur, avec elle, tout est au carré et en ordre de marche pour que l'administratif ne soit jamais un problème. Stéphane Guillot complète le trio. C'est le couteau suisse de l'équipe, le technicien. Il jongle avec les réseaux sociaux et Internet pour maximiser les opportunités de vente et apparaître en tête des recherches. Stéphane, qui tient également un rôle de commercial, peut aussi se reposer sur une belle expertise en tant que marchand de biens et développeur foncier. Une équipe de quatre commerciales est également venue soutenir l'équipe pour servir tout le bassin saint-pourcinois et alentour. Ils l'assurent, « Nous sommes très complémentaires avec chacun son

domaine de compétences ».

En seulement quelques semaines, le trio a su casser les codes du secteur pour mieux les réinventer et se les approprier.

Des services premium

Immozap propose des prises de vue aériennes par drone 4K, mais aussi la visite en réalité augmentée à 360° et des photos de qualité professionnelle. Autre moyen non négligeable, le référencement, qu'il soit naturel ou payant, pour que chaque annonce ait le maximum de vues et arrive en haut des résultats lors des recherches Internet. « Notre volonté est d'appliquer la même stratégie à tous les mandats, parce qu'il n'y a pas de différences à faire entre eux », souligne Stéphane Guillot. Depuis l'estimation jusqu'à la vente, toute l'équipe d'Immozap vous accompagne de A à Z.

Connaissez-vous le home staging virtuel ? Cette technique consiste à retoucher les photos d'un bien pour permettre aux possibles acquéreurs de se projeter en le visualisant sous son meilleur jour. En quelques clics, les peintures changent, le mobilier évolue... Et votre maison révèle tout son potentiel.

Finie la corvée du ménage ! Vous avez vendu votre bien, le déménagement est terminé sauf que... ça n'est pas vraiment fini, car il faut maintenant se lancer dans le ménage. La plaie ! C'est pour cette raison qu'Immozap a eu l'idée de proposer un service de ménage, réalisé par une société spécialisée, une fois la vente conclue. Pour cela, il suffit de signer un mandat exclusif et Immozap prend en charge les frais de nettoyage.

DT

Vos voisins, vos amis ou vos proches déménagent ?

Vos informations ont de la valeur et peuvent vous rapporter jusqu'à 1000 € par bien. Il vous suffit de contacter Immozap pour transmettre les informations et être apporteur d'affaires

PRATIQUE

Immozap, 7 rue de Metz
à Saint-Pourçain
Tél. 04 63 07 01 19
agence@immozap.fr
www.immozap.fr



Du 28 novembre 2025 au 3 janvier 2026

LIQUIDATION AVANT TRAVAUX

Stock limité, offres illimitées

Jusqu'à

-60%

DE REMISE*

n° d'autorisation : 2025/002

*Voir conditions en magasin

ATOL

SAINT-POURÇAIN-SUR-SIOULE
53-55 ROUTE DE MONTMARCAULT

ELECTRICITE GENERALE
MONET ELEC
S. Varion

Automatisme - portail garage et autres
 Neuf et rénovation - Dépannage
 VMC - Antennes

9, Jacques de Paroy
 03500 Saint Pourçain Sur Sioule

Tél. 04 70 42 83 49
 Mob. 06 08 62 45 07

TOUT FAIRE

**RÉNOVER,
CONSTRUIRE,
AMÉNAGER.**

BOUDARD MATERIAUX

GOUZON - AIGURANDE - GUERET
 St POURCAIN SUR SIOULE - St SILVAIN BAS LE ROC

GRIFFET SARL
 charpente - construction bois - couverture

9 Rue des Moulins
 03800 Gannat

04 70 90 02 33
 www.griffet.com

RGE RECONNU GARANT ENVIRONNEMENT
 QUALIBAT

SARL GÉRÔME CHANTEL

CHAUFFAGE - SANITAIRE
 ENERGIES RENOUVELABLES
 COUVERTURE - ZINGUERIE

2, Impasse des Vendanges
 03500 MONETAY SUR ALLIER

Tél. 04 70 42 06 49 - Mob. 06 79 18 47 55

RGE QUALIBAT

COUVERTURE - ZINGUERIE
 CHAUFFAGE
 SANITAIRE
 ENERGIES RENOUVELABLES

Menuiserie BEAUDONNET Didier ZA rue des Lauriers • BELLENAVES 04 70 58 35 34	<i>Beaudonnet Fleurs</i> - Fleurs - Cadeaux - Funéraires 6 place de la Mairie • BELLENAVES 04 70 58 31 29	FLORAYNE Fleurs - Cadeaux - Funéraires 35, rue des Fossés • EBREUIL 04 70 90 71 78
---	--	---

Pompes funèbres - Marbrerie - Chambre Funéraire Didier BEAUDONNET
Bellenaves - 04 70 58 35 34

Gamm vert L'autoproduction est l'avenir St POURCAIN S/S. ZA la Caromone 04.70.45.77.04 BELLENAVES 12 rte de Taxat-Senat 04.70.58.49.26	BARDIN Motoculture JARDINAGE Expert en Matériel de Jardin www.bardinmrjardinage.com STIHL Husqvarna Cub Cadet Kubota les Signolles AVERMES 04 70 44 22 84 za La Caromone St POURCAIN s/ Sioule 04 70 45 39 77 62 rue des Bartins VICHY 04 70 30 40 80
---	---

AUVERGNE Vidange

9, rue Charles-Louis-Philippe
 03500 Saint-Pourçain-sur-Sioule
 Tél. 07 60 78 16 01 - 04 70 29 56 18
 Site web : auvergne-vidange.fr

Appel gratuit : 07 60 78 16 01

Joignable du lundi au samedi et 7/7 j pour les débouchages de canalisations

Vidange :
 • fosses septiques
 • fosses toutes eaux
 • micro-stations
 • bac à graisses

Débouchage toutes canalisations
 Passage de caméra
 Spécialiste en Micro-Station
 Secteurs d'intervention :
 Saint-Pourçain-sur-Sioule, Vichy,
 Varennes-sur-Allier, Gannat,
 Montmarault et toute la région

Le recyclage et la valorisation s'intensifient

Pour développer le réemploi, améliorer le recyclage et la valorisation afin de tendre vers le zéro enfouissement, les déchetteries du Sictom Sud-Allier accueillent désormais de nouvelles filières REP (Responsabilité Élargie des Producteurs). Vous pouvez déposer les articles de sports et loisirs, jeux et jouets, bricolage-jardinage thermique ou non qui seront orientés vers des repreneurs dédiés.

Pourquoi valoriser les déchets ?

La valorisation favorise l'économie circulaire. En effet, de nouveaux produits peuvent ainsi être fabriqués dans des matériaux issus des déchets. Nous réduisons en prime la quantité de déchets destinés à l'enfouissement et à l'incinération. Autre avantage, économique

cette fois, le développement des filières permet de créer des emplois.



Professionnels du bâtiment, vos déchets triés sont les bienvenus

La gestion des déchets dans le secteur du bâtiment a progressé ces dernières années, du fait de l'évolution réglementaire (loi AGECE en 2020), de la création d'une filière REP (responsabilité élargie des producteurs) pour les produits et matériaux de construction du bâtiment et l'application de l'écoparticipation incluse dans le prix des produits neufs depuis mai 2023. Ces évolutions visent à **développer le réemploi et le recyclage de ces produits**.

Des dépôts autorisés et gratuits

Désormais, les professionnels peuvent déposer gratuitement leurs déchets dans les différents points de reprise, principalement gérés par les distributeurs de matériaux et les déchetteries **UNIQUEMENT si les déchets sont bien triés en amont**. Pour cela, il est essentiel d'organiser le chargement de son véhicule.

Les points de collecte sont répertoriés sur le site de l'OCA Bâtiment (www.oca-batiment.org). Consultez-le pour identifier ceux qui sont situés à proximité de vos chantiers ainsi que les catégories de déchets acceptés.

Sur le territoire, deux déchetteries professionnelles à Seuillet et à Cusset, ainsi que les 15 déchetteries du SICTOM, accueillent ces déchets, mais ce ne sont pas les seuls sites où vous pouvez les déposer.

Obligation de reprise pour les distributeurs

Les distributeurs de matériaux de construction ayant plus de 4 000 m² de surface de vente doivent reprendre les déchets de chantier, de construction ou de rénovation.

Cela concerne aussi bien les particuliers que les professionnels. La reprise est gratuite et sans obligation d'achat.

Par conséquent, les déchets du bâtiment ne doivent pas être mis dans les ordures ménagères. Les poubelles et bacs en contenant sont refusés.

STOP aux agressions



Incivilités, agressions verbales, voire physiques, les comportements vis-à-vis des agents d'accueil en déchetterie se détériorent toujours un peu plus jusqu'à des situations intolérables. Ces incivilités quotidiennes et vont des anicroches aux coups de poing. Les agents en ont ras le bol, c'est une charge mentale en fin de journée très importante. Ce sont des gens qui rendent un service, qui plus est un service public.

Alors, soyons tous responsables et adoptons la bienveillance !

Noël ensemble

NOS IDÉES POUR UNE BELLE FÊTE



Étonnantes traditions du monde !

Les traditions de Noël sont nombreuses et certaines plus étonnantes que d'autres. C'est le cas au **Pays de Galles** où l'on célèbre la Mari Lwyd, de Noël à l'épiphanie. Le principe est d'accompagner «la jument» d'une maison ou d'un pub à l'autre et de chanter pour les habitants jusqu'à être invités chez eux. Sauf que la fameuse jument a des lumières en guise d'yeux, sa crinière est faite de rubans colorés, ou de houx et de lierre. Un drap blanc tombe de son crâne, qui est attaché

à une perche, tenue par une personne installée sous le drap. C'est plutôt... étrange.

Plus au Nord, en **Norvège**, une croyance veut que les sorcières et les mauvais esprits se baladent sur des manches à balais dans le ciel nocturne la veille de Noël. Pour éviter de les attirer, les Norvégiens ont pour coutume de bien cacher leurs balais à cette période.

En **Catalogne**, une tradition pour le moins peu banale s'appelle Tió de Nadal. Il s'agit d'une bûche en bois,

décorée avec un visage peint, des jambes et portant un chapeau rouge traditionnel catalan. Enfin, une couverture est posée sur elle pour lui tenir chaud. Le soir de Noël, les enfants se rassemblent autour du Tió et chantent des chansons avant de le frapper avec un morceau de bois. Ainsi, les bonbons, petits jouets et autres surprises cachés par les parents tombent et font la joie des enfants.

DT



Petits poissons et jolies poulettes

Adeptes du réemploi, de la récup et du recyclage, l'artisane Claudine Renard conçoit des créations textiles joyeuses et colorées. De jolies petites poulettes en bloc-porte et fenêtre ou d'étonnants poissons en porte-clés égayeront un intérieur et réchaufferont l'ambiance. Amoureuse des belles choses, Claudine utilise les tissus de qualité et remarquables par leur beauté. Chaque réalisation est unique et le fruit d'un travail soigné et minutieux.

Atelier fil et couleur à Barberier. Ses créations sont à retrouver au magasin Très Allier à Saint-Pourçain ou en contactant Claudine directement, ainsi vous pourrez choisir les tissus qui vous plaisent le plus.

Sur les réseaux sociaux @atelier_fil_et_couleur

Pour couronner le tout !

La Fée Noël nous «fée» plaisir avec d'étonnantes couronnes. Entièrement imaginées et conçues par cette créatrice de Taxat Senat, les couronnes sont proposées en 3 tailles (10, 15 et 20 cm). L'aspect duveteux, l'utilisation de cordage à tricoter, de macramé, etc., apporte une ambiance cocooning si appréciable au moment des fêtes. Chaque modèle est décoré, selon les cas, de perles, de personnages, de nœuds. Cette fée Noël laisse parler son inspiration.

À retrouver sur Instagram @lafeenoel - www.feenoel.fr
Tél. 06 73 51 31 48 - couronnes à partir de 5 €.



Noël ensemble

■ À VOS FOURCHETTES

SAINT-POURÇAIN

Publireportage



▲ chocolats, nougats, bûches, nougatines, truffes... Pause gourmande met tout son savoir-faire en œuvre pour combler les gourmands.

Avec le fait maison, Pause gourmande mise sur l'authenticité

Installés depuis 6 ans, Céline Boerens et Louis Treffot ont su faire leur place dans l'univers de la pâtisserie avec des gâteaux aux saveurs raffinées. Classicisme et originalité se côtoient toute l'année et plaisent à tous les gourmands amateurs de fait maison.



© Prod03

PRATIQUE

Pause gourmande, 4 place du Maréchal Foch à Saint-Pourçain

Ouvert du mardi au samedi de 7 h 30 à 19 heures et le dimanche de 7 h 30 à 12 heures.
Tél. 04 70 20 61 76

Les fêtes de fin d'année sont un temps fort des plaisirs sucrés. Chez Pause gourmande, on ne lésine pas sur la variété. C'est notamment le cas pour les chocolats, tous réalisés sur place, depuis les matières brutes jusqu'au produit fini. « Nous utilisons des chocolats grands crus et nous réalisons tous nos pralinés, ganaches... », indique Louis. Une vingtaine de variétés seront à déguster en plus des moulanges réalisés spécialement pour les fêtes. Ainsi, sapins, casse-noisettes ou boules de Noël seront de la partie.

Nouveauté

Vous connaissez l'incontournable ourson à la guimauve ? Louis et Céline l'ont revisité et transformé en vachette bouronnaise ! Les calendriers de l'avent sont aussi de retour en deux versions.

Le geste du pâtissier

Pour vos repas de fête, Pause gourmande propose des bûches, en version traditionnelle avec une crème au beurre légère (si, si !) ou en entremet pour ceux qui aiment les mousses soyeuses et cré-

meuses. « J'aime décliner les fruits secs, que ça soit la noix de cajou, les noisettes, amandes, sésame ou noix de Macadamia », confie Louis. Réalisées de A à Z sur place et par l'équipe de pâtissiers, les bûches sont généreuses, savoureuses et permettent de conclure en beauté un repas de fête.

Pour les goûters d'hiver ou s'il vous reste un peu de place pour accompagner le café, Pause gourmande propose plein de petites douceurs auxquelles succomber : caramels, mendiants, nougats, pains d'épices, nougatines, truffes...

7 fèves à collectionner

Enfin, pour vous remettre des excès de la fin d'année, vous pourrez tout de suite poursuivre avec la galette des rois (mais oui, elles sont tellement bonnes !). Disponibles en deux versions (crème d'amande ou dans une variante gourmande), les galettes seront garnies de fèves réalisées à partir des dessins de l'artiste Sandrine Buisson. Les fabophiles pourront collectionner les 7 modèles créés spécialement pour la boutique.

DT

■ À VOS FOURCHETTES Noël ensemble

ÉBREUIL

Publireportage

Bons plats et générosité avec les Plaisirs partagés

Céline et Pierre Théveniot ne manquent pas d'énergie et de passion quand il s'agit d'apporter du bonheur dans les assiettes. Que ce soit en mode resto ou traiteur, le couple met les petits plats dans les grands.



▲ Céline (à gauche) et Pierre Théveniot (à droite) ont créé les Plaisirs partagés.

En plein centre d'Ébreuil, le restaurant les Plaisirs partagés propose une cuisine entièrement faite maison, «*de l'entrée au dessert, et même le pain, et on y tient !*», assure Céline Théveniot, cheffe de cuisine et gérante de l'établissement.

À même pas 30 ans, Céline et son conjoint Pierre ont déjà une solide expérience dans la restauration. Depuis septembre 2024, ils ont posé leurs couteaux et tabliers dans un lieu atypique où la décoration inspirée des années 30 ne laisse pas indifférent. À la fois très colorée, chaleureuse et originale, la salle accueille une quarantaine de couverts du lundi au vendredi, midi et soir.

Un principe simple : une cuisine maison à 100 % et des produits de saison

Chaque semaine, les Plaisirs partagés propose non pas un plat du jour, mais la salade, la pizza, la coupe et le plat de la semaine, le tout complété par une carte de pizzas aux recettes gourmandes. «*Nous travaillons autant que possible à partir de produits locaux, que ça soit la farine, les légumes ou la viande, et bien sûr, nous suivons la saisonnalité*», insiste Céline.

En salle, la bonne humeur est de mise grâce aux serveurs qui sont aux petits soins pour leurs clients. Dynamiques et chaleureux, ils

passent d'une table à l'autre en étant vigilants aux besoins de chacun.

À terme, Céline espère pouvoir réaliser des travaux dans la partie cuisine pour pouvoir l'agrandir et ainsi proposer une carte plus large qu'aujourd'hui.

Un service traiteur

Courageux, après leur service de la semaine, Pierre et Céline ne chôment pas et se transforment en traiteurs. Dans un rayon d'une trentaine de kilomètres, ils participent à tous les grands événements de la vie : mariage, baptême, anniversaire... «*Nous proposons du sur-mesure. Buffet chaud, froid, vin d'honneur, plancha, barbecue ou broche... Nous nous adaptons aux envies de nos clients*», sourit Céline.

Le couple et son équipe peuvent servir de 25 à 120 convives avec toujours la même exigence de qualité.

DT

PRATIQUE

Les Plaisirs partagés, 2 rue du Pont Neuf à Ébreuil.

Ouvert midi et soir du lundi au vendredi

Tél. 04 70 59 10 05

► Découvrez les propositions de la semaine



Noël ensemble

NOS IDÉES POUR UNE BELLE FÊTE



UN FOIE GRAS SAVOUREUX

Pour les fêtes, le chef Thomas Trindade du restaurant les Quatre saisons à Saulcet vous propose du foie gras pour garnir vos tables de réveillon ou juste pour se faire plaisir! Mi-cuits, assaisonnés au Cognac sous sa forme classique ou en nougat avec des fruits secs (cranberries, pistaches, abricots secs) pour plus d'originalité, les foies gras sont déjà en vente et disponibles sur réservation au 04 70 45 32 69 au tarif de 140 €/kg en version classique et 150 €/kg en nougat.

Les 4 Saisons, 6 rue du Tilleul à Saulcet. Ouvert tous les jours de 10 h 30 à 14 h 30, le vendredi et le samedi soir de 19 heures à 20 h 30 et les autres soirs sur réservation. Fermeture le mercredi soir.



Merveille de la nacre

Bracelets, colliers, boucles d'oreilles, lampes, figurines, boîtes à bijoux, les créations de la Boutique du Nacrier sont nombreuses. Retrouvez tous leurs produits, conçus à partir de perles et de coquillages de Polynésie. Ces artisans d'art ont sélectionné, poli, découpé et façonné la nacre pour créer des objets originaux ou encore restaurer d'anciennes nacres (tableaux, boîtes, couteaux, instruments de musique...).

La Boutique du Nacrier, 6 rue des Fenêtres à Charroux. Ouvert du mercredi au dimanche de 14 h 30 à 17 h 30. www.nacrier.com

De joyeuses têtes popcornesques!

Pour célébrer avec gourmandise cette fin d'année, offrez à vos proches de jolis coffrets de dégustation réunissant 16 saveurs de popcorn colorés et découvrez aussi les trois nouveautés de Popcornarium, l'étonnante marque de popcorn colorés et aux saveurs uniques. Pain d'épices, cacahuètes façon chouchou et truffe noire, ainsi qu'une bourse de véritables popcorn d'or, voilà de quoi bien garnir votre sapin ou surprendre vos invités.

À retrouver dès maintenant sur www.popcornarium.com (retrait gratuit aux Florales à Saint-Pourçain).



SARL

TUILIER

CHAUFFAGE - SANITAIRE
ÉNERGIES RENOUVELABLES

QUALIPAC - QUALIBOIS

SAINT-LOUP
VARENNES-SUR-ALLIER

☎ 04.70.45.04.18
sarl.tuilier@wanadoo.fr

SAV - DÉPANNAGE - ENTRETIEN



SAINT POURCAIN MOTOCULTURE
VERTS LOISIRS

L'espace Jardin

Vente neuf et occasion, pièces détachées

Réparations, entretiens

Location de matériel

Z.A LES JALFRETTES 03500 SAINT POURCAIN SUR SIOULE

stpourcainmotoculture@gmail.com Tél : 04 70 35 68 03



Petites et grandes tablées trouvent leur place chez FAbrick

Issu d'une cuisine populaire, de bons vivants et peuplée de souvenirs de plats familiaux, Anthony a la gastronomie chevillée au corps et l'envie de partager avec le plus grand nombre son goût pour la cuisine, sans élitisme.



Facebook, Instagram ou internet,
Suivez FAbrick



Avant de s'installer à Gannat, Anthony Sautier, chef cuisinier du restaurant FAbrick, a eu la chance de réaliser un beau parcours dans des maisons renommées telles que Troisgros à Roanne, la brasserie Bocuse à Lyon ou Aman Mélézin (5*) à Courchevel avant de s'envoler et de travailler 4 années à Saint-Barth dans les Antilles. Revenus en métropole, Anthony et Frédérique, son épouse, ont tenu pendant 5 ans la Table de Saint-Bonnet, avant de voir plus grand avec FAbrick en 2020.

Aujourd'hui, pour l'épauler en salle, le cuisinier peut compter sur le professionnalisme de Marcelyne qui apporte du peps et beaucoup de chaleur lors du service.

Un déjeuner savoureux

Chaque midi, FAbrick propose une **formule à l'ardoise** dont les plats sont élaborés à partir de produits frais et invariablement de saison. Dans la cuisine, grande ouverte sur la salle, parce qu'il n'y a rien à cacher, micro-ondes et surgelés sont bannis ! Et si la formule est moins onéreuse (24 €, entrée+plat+dessert) que les plats à la carte, elle n'en est pas moins goûteuse et est cuisinée avec la même passion.

Pour élaborer sa **carte, qui varie régulièrement** et parfois d'une se-

maine à l'autre, Anthony s'inspire là encore des produits de saison « et aussi de voyages ». Si vous souhaitez profiter d'une expérience culinaire plus poussée, n'hésitez pas à opter pour la carte et prévoyez un budget d'une cinquantaine d'euros.

Enfin, pour accompagner le repas, sentez-vous libre de pénétrer dans l'étonnante cave à vins et spiritueux disposée au cœur du restaurant. « Nous n'avons pas de carte des vins, les clients sont invités à aller choisir eux-mêmes le vin qu'ils souhaitent boire ».

Les groupes sont bienvenus

Bien que très grande, la salle possède beaucoup de charme et dégage une ambiance cocooning, notamment grâce à la décoration imaginée et réalisée par les propriétaires. Pour les groupes (de 15 à 60 personnes), FAbrick propose un menu spécifique, consultable sur demande, et à partir de 32 €. Bien sûr, le restaurant peut être privatisé pour une occasion. **DT**

PRATIQUE

FAbrick, 1 avenue Jean-Jaurès à Gannat
Tél. 04 70 56 19 27

Ouvert midi et soir du mardi au vendredi ;
carte le soir et le week-end. Formule du midi :
24 € entrée+plat+dessert ; 19 € entrée+plat ou
plat+dessert ; 15 € plat.

Noël ensemble

■ À VOS FOURCHETTES

Les Caves Naudot jouent l'accord parfait

Publireportage



▲ Pour Franck Naudot, chaque vin est une histoire d'amour. (l'abus d'alcool est dangereux pour la santé)

Pour nombre d'entre nous, franchir la porte d'un caviste comporte toujours une certaine appréhension : « je n'y connais rien, qu'est-ce que je vais bien pouvoir prendre ? » ou encore « À tous les coups, il va me sortir un vin très cher ! »... Des clichés bien loin de la réalité proposée par Franck Naudot et son équipe. À la tête de deux établissements, à Gannat et à Bellerive-sur-Allier, ce maître-caviste ne cherche pas à en mettre plein la vue, car en vrai amoureux du vin, son souhait est de partager sa passion en se plaçant à la portée de tous. Un véritable passeur. « Dans notre métier, l'élitisme n'existe pas », assure-t-il.

Il l'affirme, « toutes les bouteilles présentées ont été dégustées. Pour vendre un vin, je dois en tomber amoureux ainsi que de celui qui l'a fait. Je vends une histoire, une éthique et un produit qui attire des millions de visiteurs en France ».

Son métier, Franck Naudot l'a d'abord appris sur le tas, « ne pas avoir de formation a créé un syndrome de l'imposteur chez moi, c'est pour cela que j'ai beaucoup travaillé pour enrichir mon savoir et ma technique », tant et si bien qu'il a été deux fois finaliste en 2018 et 2020 du concours du Meilleur caviste de France et a décroché le prix du public de cette même édition.

Des récompenses qui permettent de se dire que l'on est sur le bon chemin !

En boutique, vous découvrirez plus de 1600 références entre vin, spiritueux, bière, jus de fruits et produits d'épicerie fine. Pour faire votre choix, vous pouvez vous appuyer sur les connaissances de Franck, mais également de Sylvie, Francis et Matthieu. « Le conseil avant tout », martèle Franck. « Il faut savoir lever les barrières qui font que l'on n'ose pas faire appel à un caviste. Notre rôle est de trouver de quoi faire plaisir. Le vin est un prétexte à la rencontre, une joie simple qui doit être accessible facilement ».

Toute l'équipe est présente pour vous conseiller et vous orienter vers le meilleur choix que ça soit pour accompagner votre repas de fête ou pour offrir. Et outre l'achat d'une bonne bouteille, pourquoi ne pas participer ou offrir une soirée dégustation (45 €). Axées sur une thématique, elles vous permettront de développer votre palais, mais aussi vos connaissances. DT

PRATIQUE

Caves Naudot, 7 avenue Jean-Jaurès
à Gannat

Tél. 04 70 90 24 93

Ouvert du mardi au samedi de 9 h 30 à 12 h 30 et
de 15 heures à 19 heures

Que l'on soit un amateur de vin chevronné ou simple consommateur occasionnel, il est impossible de quitter les Caves Naudot sans vouloir tout connaître du vin et de ceux qui le fabriquent. Ce résultat, c'est celui que suscitent Franck Naudot et ses collaborateurs, tous passionnés par leur métier de caviste.



▲ L'équipe, de haut en bas : Franck Naudot, Sylvie Naudot, Francis Garrido et Matthieu Danet.



Rendez-vous sur
caves-naudot.fr

Nos idées pour une belle fête ensemble

NOS IDÉES POUR UNE BELLE FÊTE



LES VOLAILLES DE GUILLAUME

Installé à Voussac, Guillaume Lottin met son savoir-faire agricole dans l'élevage de volailles fermières. Sur son exploitation, certifiée Haute Valeur Environnementale de niveau 3, il élève entre autres poulets, canettes et pintades en leur laissant le temps de grandir. Cette croissance lente offre une chair dense et de belle qualité. Volaille entière, découpée, en rillettes ou en saucisse sèche, le choix est large ! Pour les fêtes, son offre s'enrichit avec en particulier chapons, pintades, poularde et oies. Des coffrets cadeaux sont aussi préparés pour les fêtes, consultez Guillaume pour le détail.

Commande au 06 28 46 84 24 - Récupérez votre commande directement sur l'exploitation à Voussac ; au Marigny à Saint-Pourçain.



Bijoux uniques

Pierre-Alain Haldi a réuni dans sa boutique ses deux passions : la brocante et la création de bijoux. Réalisés dans l'esprit du recyclage, boucles d'oreille et colliers sont uniques et le fruit de l'inspiration de Pierre-Alain. Vous découvrirez sur ses étals une diversité de couleurs, de styles et de matières qui vous permettront de trouver le modèle à votre goût ou pour faire mouche pour garnir le pied du sapin.

Brocante et création de Pierre-Alain, 11 rue de Metz à Saint-Pourçain. Ouvert du mercredi au vendredi de 14 heures à 18 h 30 et le samedi de 9 heures à 18 h 30.

Des décors de fête!

C'est sur les vitrines et les vitres que les talents graphiques et créatifs de Fanny Roddier s'expriment. Avec Fresq'Art, elle intervient aussi bien auprès des professionnels que des particuliers pour embellir un commerce ou raconter une histoire. Modèles définis ou à la demande, Fanny s'adapte à tous les styles graphiques et crée selon votre envie. Basée à Gannat, elle intervient aussi bien dans l'Allier que dans le Puy-de-Dôme.

Fresq'Art à Gannat. Tarifs sur devis gratuit - Tél. 07 78 18 56 50



Aux Petits Délices Boulangerie
Pâtisserie
Chocolaterie



Morgan Elambert
28, avenue Delarue
03800 Gannat
Tél. 04 70 90 14 20
www.auxpetitsdelices-gannat.fr

*ouvert tous les jours
sauf le lundi*

*** LES CADEAUX *
* ATOL ***

Valérie CHEVILLARD

ATOL
Mon opticien
58 Grande Rue
03800 GANNAT
04.70.90.05.94
magatolgannat@gmail.com



Jusqu'à
200€*
OFFERTS
100€ maintenant
et 100€ pour 2026



L'Alsace s'invite à la table de Noël à l'Auberge de la Fontaine



Publireportage

Stéphanie et John, ambassadeurs officiels d'Alsace en France.

Originaires d'Alsace, Stéphanie Ernst et John Cap sont heureux de faire découvrir aux Bourbonnais la tradition festive et culinaire d'un Noël alsacien. Petit marché nocturne, bons petits plats de Noël et menus de Nouvel An sont au programme. *Willkomme!* *

Bresnay se met à l'heure alsacienne grâce à l'énergie et la générosité de Stéphanie et John, gérants de l'Auberge de la Fontaine. Les festivités débuteront dès début décembre pour symboliser l'arrivée de Saint-Nicolas, autour d'un petit marché nocturne à l'intérieur de l'auberge. « *Nous voulons mettre à l'honneur les artisans locaux bourbonnais et faire découvrir la cuisine alsacienne* », indique le couple affairé dans les préparatifs. Un petit marché parfait pour avoir des idées de cadeaux originaux et pour déguster les incontournables Bredalas (recette ci-dessous), petits gâteaux traditionnels des Noëls alsaciens et leur presque mille parfums ! Et pour ceux qui veulent déposer un peu d'Alsace sous le sapin, ils pourront profiter des paniers de Noël composés, entre autres, de liqueurs et de douceurs sucrées comme la Beerawecka (gâteau brioché aux fruits secs) et l'incontournable pain d'épices.

Et quoi de mieux que de s'offrir un repas de Noël à emporter, concocté par l'Auberge et profiter ainsi de la fête sans être aux fourneaux ? Stéphanie et John ont tout prévu avec des portions sous-vide adaptées à tous

les appétits et les budgets (à réserver jusqu'au 15 décembre et venir retirer jusqu'au 23 décembre). Foie gras, velouté de légumes, volaille, fromages locaux et desserts aux fruits et au chocolat : il n'y a plus qu'à dresser la table et à savourer.

Pour fêter 2026, l'Auberge se met évidemment sur son 31 avec une grande soirée de réveillon (sur réservation). Menu de fête aux notes alsaciennes, animation dansante et décoration « *made in Stéphanie* » auront de quoi vous faire dire au revoir à 2025 en beauté et saveurs !

Et en guise de mot de la «faim» : e Güeter! **

* Bienvenue ! et ** bon appétit (en alsacien)



PO

PRATIQUE

**Auberge de la Fontaine,
la Table de Stéphanie et John**

1 place de la Fontaine à Bresnay

Tél. 06 63 25 11 83

Facebook : Auberge de la Fontaine, La Table de Stéphanie & John.

Recette du bredala, petit gâteau de Noël alsacien

Ingrédients

4 jaunes d'œuf (et 1 jaune pour la dorure)
125 g de sucre
125 g de beurre pommade
1 cuillère à soupe de lait
250 g de farine

Mélanger les ingrédients jusqu'à former une boule uniforme. Laisser reposer 2 heures au frais sous un torchon.

Fariner le plan de travail, abaisser sur 4 mm d'épaisseur et découper des formes à l'emporte-pièce.

Dorer au jaune d'œuf avec un pinceau et cuire sur une plaque 6 à 8 min à 160°. Conserver idéalement dans une boîte en métal.



■ À VOS FOURCHETTES Noël ensemble

Réservez votre table à la Bonne soupe

MONÉTAY-SUR-ALLIER

Une cuisine traditionnelle et généreuse, des produits frais et un chef à l'écoute ?

Voici la recette du restaurant la Bonne soupe installé depuis un an à Monétay-sur-Allier et qui vient de s'agrandir pour notamment accueillir les réunions d'entreprise.



© Florent Dolidon



Publireportage

▲ Christian propose une cuisine maison généreuse et élaborée avec des produits frais.

Christian Belot a ouvert son restaurant la Bonne soupe il y a déjà un an, le temps de prendre ses marques et de connaître sa clientèle. Après avoir tâtonné pour trouver la saisonnalité du lieu, il en est venu à la conclusion suivante : il faut s'adapter. Qu'à cela ne tienne, Christian propose des soirées à thème le vendredi et, autant que possible, un concert une fois par mois. Pour ces services-là, il est prudent de réserver avant midi le jour même.

Le dimanche, les familles, les amis se donnent rendez-vous pour déguster un bon plat avec un dessert sympa, et prendre le temps autour de l'apéro ou d'une bonne bouteille à partager (et à consommer avec modération!).

Qualité des produits

«J'apporte un soin tout particulier à la qualité en travaillant essentiellement des produits frais et si possible locaux, mais toujours saisonniers» détaille le chef. Les menus sont composés au gré des

approvisionnements, il n'y a pas de carte. «Parfois, j'arrive le matin, je ne sais pas encore quoi proposer au menu», s'amuse Christian. Chaque jour, un nouveau plat est proposé et la clientèle peut être certaine de repartir l'estomac bien plein et les papilles en éveil.

Nouveauté

Pour s'adapter aux besoins de sa clientèle, Christian ouvre une nouvelle salle en cette fin d'année, pour accueillir les réunions des petites entreprises. D'une capacité de 12 couverts supplémentaires (il y en avait déjà 26), la nouvelle salle est équipée d'un vidéo projecteur et d'une climatisation pour les réunions qui peuvent durer. «C'est pratique de n'avoir à s'occuper que de la réunion, le café est servi, le repas préparé, pas d'attente et de déplacement», ajoute le chef.

Traiteur

La Bonne soupe, ce sont aussi les repas de mariage, les anniversaires à l'extérieur en salle, à livrer avec ou sans service.

«Je m'adapte à tous les budgets et conçois le menu avec le client», explique Christian. Et pourquoi ne pas faire appel à Christian pendant les fêtes et s'épargner la corvée des courses et de la cuisine pour profiter d'une cuisine de qualité et savoureuse ?

SM

PRATIQUE

La Bonne soupe, 1 rue des vendanges à Monétay-sur-Allier

Tél. 04 70 43 68 23

Ouvert le midi du lundi au vendredi midi, le vendredi soir, ainsi que le dimanche midi sur réservation.

Réservations au 06 40 14 20 48 ou au 04 70 43 68 23 ou par mail à contact@la-bonne-soupe.fr



La Bonne soupe sur Instagram

La Bonne soupe sur Facebook



Noël ensemble

NOS IDÉES POUR UNE BELLE FÊTE



Crèches lumineuses

À l'Atelier des Âmes Lumineuses, vous trouverez de délicates figurines réalisées à la main. Ces personnages miniatures peuplent la boutique. Pour les fêtes, leur créatrice les a mises en scène dans des couronnes naturelles. Décorations nées du cœur, empreintes de lumière et de poésie, autour de l'art sacré et de la spiritualité pour nourrir le cœur et éveiller la joie. Et si vous souhaitez offrir ou profiter d'un moment inventif et apaisant, pensez aux ateliers créatifs (de 25 à 45 € selon le thème)

L'Atelier des Âmes Lumineuses, 70 rue des anciens maires à Bresnay. Ouvert le samedi après-midi. Tél. 06 98 79 78 52.

Sur les réseaux @nuellecollection et www.nuellecollection.com



Des fromages originaux

Vite, on fonce Au Plateau d'Auvergne pour découvrir les trouvailles d'Antoine Pelissier et un magasin tout neuf. Pour les fêtes, le choix va être encore plus difficile que d'habitude avec quasiment 200 fromages à découvrir. Parmi les nouveautés du moment, toute une gamme de fromages truffés, mais aussi quelques raretés comme le Bleu de Termignon produit en très petite quantité en Haute-Maurienne, ou encore une tomme à la noix de coco (étonnant, non ?). Les amateurs de comté seront ravis avec des affinages supérieurs à 3 ans. Enfin, et si vous vous laissez tenter par un fromage venu des États-Unis, le Bellavitano espresso qui a pour particularité d'être macéré dans du café ?

Au Plateau d'Auvergne, 94 Grande rue à Gannat. Ouvert du mardi au samedi de 8 h 15 à 12 h 30 et de 15 heures à 19 h 15 et dimanche de 8 h 15 à 12 heures. Tél. 04 70 90 33 74

Offrez une pause bien-être

Et si vous confiez votre bien-être à l'institut Enaë ? Depuis 13 ans, Laetitia Chauchepat et son équipe apportent bien-être, douceur et détente à travers des soins du visage et du corps. Pour bien profiter des fêtes, offrez-vous un moment de relaxation. Il est temps de s'accorder une pause avant l'hiver pour être d'attaque et d'en faire aussi bénéficier vos proches avec un bon cadeau ! Soin bien-être ou coffret de produits cosmétiques, ils auront toujours le choix.

Enaë, 8 place Fontenay à Gannat.

Ouvert du mardi au samedi de 9 heures à 19 heures et fermeture à 18 heures le samedi. Tél. 04 70 59 15 10



TMC
CONSTRUCTION

TRAVAUX - MAÎTRISE - CONSEIL

MAÎTRE D'ŒUVRE

RÉNOVATION
OPTIMISATION ÉNERGÉTIQUE
AMÉNAGEMENT
CONSTRUCTION & EXTENSION
EXPERTISE
COURTAGE EN TRAVAUX

06 49 95 90 28

tmc.construction@hotmail.com

Écoute et réactivité pour vos transports médicaux ou personnels

Avec l'intégration de Saint-Pourçain Ambulances et de Varennes Ambulances, la société Alpha Ambulances poursuit sa croissance, avec 36 véhicules et une quarantaine de salariés. Elle rayonne dans tout le Val de Sioule et le nord du Puy-de-Dôme pour apporter son savoir-faire et sa réactivité en matière de transports de personnes.



Que ce soit à Saint-Pourçain, Varennes ou Gannat, une équipe formée, qualifiée et expérimentée vous accompagne.

Après l'acquisition en 2023 de la société d'ambulances Berthomier à Saint-Pourçain, nouvellement Saint-Pourçain Ambulances, Alpha Ambulances vient d'en faire de même à Varennes en devenant propriétaire des Ambulances Potel, aujourd'hui renommées Varennes Ambulances. Une croissance logique pour un établissement bien implanté dans le Val de Sioule et qui profite aussi d'une belle flotte de 36 véhicules. Son directeur, Guy Van Assel, nous présente ses entreprises et surtout le cœur de son métier.

Chaque année, ce sont plus de 60 000 prestations qui sont réalisées. Que ce soit pour conduire des patients à leurs rendez-vous médicaux ou dans le cadre d'une assistance auprès d'automobilistes, l'entreprise déploie tout son savoir-faire et surtout son écoute pour remplir sa mission d'accompagnement.

Quels sont vos atouts ? « Notre savoir-faire s'exprime dès l'accueil téléphonique. Il faut prendre le temps d'écouter, et aussi d'expliquer, pour trouver la solution adaptée à nos patients et clients. Certaines prises en charge vont être plus complexes

et nécessitent une plus grande flexibilité. Grâce à notre effectif, nous pouvons facilement être réactifs et capables de trouver une solution adéquate », développe Guy Van Assel, dirigeant des trois structures. « La qualité de nos prises en charge, que ça soit par l'accompagnement des patients jusque dans les services ou en apportant une assistance à la marche quand elle est nécessaire, cela fait partie intégrante de notre métier ». Le responsable met un point d'honneur au suivi et à la qualité de l'entretien des véhicules, « toujours propres et désinfectés ».

Ensemble, les trois entreprises disposent de 18 taxis, de 11 VSL (véhicule sanitaire léger) et de 7 ambulances qui leur permettent d'intervenir 7 jours sur 7 pour des courses dans tout l'Hexagone.

DT



Guy Van Assel

PRATIQUE

Alpha Ambulances, 4 rue Henri Noyel à Gannat - Tél. 04 70 90 01 04

Saint-Pourçain Ambulances, 3 rue de la gare à Saint-Pourçain-sur-Sioule - Tél. 04 70 45 44 86

Varennes Ambulances, 88 avenue de Chazeuil à Varennes-sur-Allier - Tél. 04 70 45 00 52

Ils recrutent !

Afin de se développer, les trois structures recrutent régulièrement du personnel qualifié et répondant aux exigences de la profession en matière de formation et de diplôme. Par exemple, pour la conduite d'un VSL (véhicule sanitaire léger), le professionnel doit être titulaire d'un diplôme d'auxiliaire ambulancier ou du diplôme d'État d'ambulancier. Si vous êtes intéressé, contactez directement le 04 70 90 01 04.





SAS GARAGE THOMAS Père et Fils
Agent Renault et Dacia
4, rue des Marronniers - 03800 GANNAT
04 70 90 00 80



AREM SERVICES
CUSSET - 15 Bd Alsace Lorraine
04 70 31 32 75
ST-POURÇAIN
04 70 20 28 29
arem-services.fr
franck.rozzio@arem-services.fr
COPRA
je sais où je vais

SARL SÉBASTIEN CHANAT TP

- Terrassement
- VRD (aménagement extérieur)
- Assainissement
- Dépannage



SAINT-POURÇAIN-SUR-SIOULE
TEL : 06 72 08 36 78 schanat.tp@gmail.com

elmalu
L'Aluminosité
par GRANGE
DEPUIS 1967

GANNAT
22 Av. des Portes Occitanes
elmalu.net

ST-POURÇAIN/SIOULE
2 Rue Louis Tellier

04 70 90 39 75

MENUISERIE
SAINT POURCINOISE

**MENUISERIES ALU/PVC - VÉRANDAS - PERGOLAS - PORTAILS - CLÔTURES
VOLETS - STORES BANNES - PORTES DE GARAGE - SERVICE DÉPANNAGE**



PGAutomobile
22 route du Grand Chemin
03240 Deux-Chaises
-
route de Montmarault
03500 Saint-Pourçain-sur-Sioule
-
06 18 44 47 44
04 43 02 53 41

Vente de véhicules d'occasion
Mécanique générale - Carrosserie
Location véhicules légers et utilitaires
Service carte grise
pgautomobile@hotmail.com

TAXI ST POURCAIN S/S
fpopineau5@gmail.com
Commune de stationnement : St Pourçain S/S



POPINEAU FABRICE
06.88.28.49.83
Toutes distances - conventionné transport médical



LSA FROID - CLIM

+ de 20 ans d'expérience
climatisation & pompes à chaleur

DEVIS
INSTALLATION
DEPANNAGE
ENTRETIEN

Station Technique  **atlantic**

03500 St Pourçain sur Sioule - 04.70.45.33.29 / 06.78.59.77.97 / contact@lsafroidclim.fr



LAPALISSE

JUSQU'AU 30 NOVEMBRE 2025 

POUR **1** MENU
MAXI BEST OF
BIG MAC **ACHETÉ***



= 1 MENU BEST OF
6 NUGGETS**
GRATUIT

sur présentation
de ce coupon



1 MENU BEST OF
6 NUGGETS**
GRATUIT

POUR L'ACHAT D'UN MENU
MAXI BEST OF BIG MAC*

Offre non cumulable avec d'autres promotions et/ou réductions.
Valable sur présentation de ce coupon dans votre restaurant
McDonald's. Offre limitée à un coupon par personne.
Reproduction interdite.

*Big Mac, grande boisson, grande frite
** 6 Nuggets, boisson moyenne, frite moyenne

Technique et esthétique, MC Design aménage votre intérieur



Depuis le bois brut, l'équipe de MC Design réalise des solutions d'aménagement adaptées et élégantes.

La vie d'un entrepreneur n'est pas de tout repos, et Sébastien Schmitt ne pourrait pas dire le contraire. Cependant, jamais il ne se lasse de son métier et encore moins de participer à de beaux projets, entouré de son équipe et de sa famille, mais où puise-t-il son énergie ? Dans l'amour de son métier et le soutien de son équipe et de ses proches !

Dix-sept ans après la création de sa première entreprise de décoration intérieure, ABCD Concept, Sébastien a fait du chemin. Il a depuis racheté la société de menuiserie Ferri et plongé tout entier dans l'entrepreneuriat. « Les erreurs des débuts ont permis d'apprendre et surtout de ne pas les reproduire et de toujours affronter les problèmes ». À présent, avec MC Design, son entreprise de menuiserie et d'aménagement, Sébastien est heureux de pouvoir s'appuyer sur une équipe jeune à la fois professionnelle, solide et impliquée au quotidien. Comble de la satisfaction, dans son effectif se trouve Antoine, son fils. Aujourd'hui apprenti, il pourrait, dans le futur, être le gérant de l'entreprise. « C'est une grande chance de l'avoir à mes côtés chaque jour et surtout de le voir s'épanouir dans la

menuiserie. Il est en train de mûrir, et je sais qu'il est entre de bonnes mains et qu'il est courageux ». Sébastien envisage déjà la succession et espère bien voir sa fille, Lucie actuellement étudiante en architecture d'intérieure, les rejoindre. « Je leur construis un outil, à eux d'en faire ce qu'ils en voudront ».

Depuis son atelier situé à Contigny et grâce à la qualité de son travail et son sérieux, MC Design intervient sur des chantiers dans toute la France, sans jamais délaisser le local. « J'aime les moutons à 5 pattes et j'ai appris à ne pas dire non, mais à plutôt trouver la solution. Nous réalisons l'aménagement de cui-

Avec MC Design, Sébastien Schmitt a créé une entreprise polyvalente capable de mener de grands projets d'aménagement où l'exigence n'est pas une option, tout en conservant une proximité et une disponibilité avec la clientèle locale. Aujourd'hui, avec l'arrivée de son fils dans l'entreprise, il espère en faire une société familiale.

DT



Retrouvez les réalisations de MC Design directement sur leur site

PRATIQUE

MC Design, 1 rue des gravières à Contigny

Tél. 06 34 56 31 16

sebastianschmitt03@gmail.com

www.mcdesign03.fr



Sébastien Schmitt (2^e gauche) a trouvé l'harmonie et la sérénité avec son équipe.

Proximité, réactivité et fiabilité, Auvergne Numérique Distribution est là !

Depuis 2009, Auvergne Numérique Distribution est l'interlocuteur incontournable en matière d'informatique et de sécurité électronique. Une entreprise familiale, à taille humaine, et capable de réagir vite et surtout bien !



▲ L'équipe d'Auvergne Numérique Distribution.

Parfois, informatique rime avec mal de tête, angoisse et stress. Avec Auvergne Numérique Distribution (AND3000), vous pouvez vous reposer sur une entreprise de proximité prête à solutionner vos problèmes informatiques.

Que ce soit pour l'équipement, l'installation ou la maintenance, que l'on soit un professionnel, une collectivité ou un particulier, les techniciens de cette société gannatoise vous apportent écoute et conseil. Partenaire de la marque Terra, Charles Royet, associé de l'entreprise et technico-commercial, indique : « Notre atelier est sur place, ce qui fait que l'ordinateur de nos clients ne va pas partir dans un centre de réparation, mais être réparé à Gannat et dans des délais très courts ».

Besoin de passer à Windows 11 ? N'hésitez pas à les contacter pour réaliser la mise à jour.

Une détection fiable

AND3000 s'est également spécialisée dans la sécurité électronique. Sous ce terme se trouvent les systèmes d'alarme, la vidéosurveillance et la vidéoprotection urbaine. « En matière d'alarme anti-intrusion, nous misons en priorité sur la détec-

tion extérieure. L'objectif premier est de faire fuir l'intrus et de s'assurer qu'il n'entre pas. 95 % s'en vont et pour ceux qui pénètrent malgré tout, le générateur de brouillard est là pour finir de les dissuader », précise Charles Royet. La fiabilité de la détection est au cœur du système afin que l'utilisateur puisse profiter d'un dispositif efficace qui ne se déclenche pas de façon intempestive. Pour cela, AND3000 étudie minutieusement et en profondeur la configuration du lieu à protéger lors du rendez-vous permettant d'établir le devis. « Il est impératif pour Charles de comprendre les habitudes de ceux qui vivent là, que ce soit les personnes, mais aussi les animaux », complète Maxime Gauthard, gérant de l'entreprise.

Un très haut niveau de cybersécurité

Soucieux d'assurer une sécurité maximale, AND3000 a choisi de travailler exclusivement avec le fabricant français Daitem. « Nous proposons un service de qualité, une installation sur-mesure avec des produits répondant à des normes exigeantes dont nous assurons le suivi. C'est le cas des produits Daitem qui sont solides et fiables. Nous faisons partie du réseau d'experts

Daitem, ce qui permet d'avoir une prise de relais, si un autre installateur de la marque ne pouvait plus intervenir. Daitem possède une protection en cybersécurité de très haut niveau », assure Maxime.

Expertise et proximité

En plus de la qualité du matériel proposé, AND3000 fait la différence avec son niveau d'expertise, sa proximité avec ses fournisseurs et sa clientèle grâce à sa taille humaine et son excellente connaissance de ses clients. Enfin, ces derniers ont la possibilité d'opter pour deux types de financement : la location ou l'achat. « Nous n'imposons rien, le client choisit ce qui lui correspond le plus avec toujours la possibilité de faire évoluer le système au fil du temps, si le budget de départ est moindre ou que les besoins ont changé ».

DT

PRATIQUE

Auvergne Numérique Distribution,
24 avenue Jean-Jaurès à Gannat
Tél. 04 70 56 58 30

Ouvert du lundi au vendredi de 9 heures à 12 heures et de 14 heures à 18 h 30
www.and3000.fr

Retrouvez l'entreprise sur Internet



Moi, c'est **Aslan** !
Je suis né au printemps
et malgré ma petite bouille
d'amour, j'ai un naturel réservé
avec les autres animaux, mais je
les tolère quand même.
Ma boîte à ronrons marche bien,
mais quand j'en ai envie !
Je rêve d'une famille pour la
vie !



Hola! Je m'appelle
Ice-Tea et je suis un
Chihuahua de 2 ans et demi. La
vie ne m'a pas permis de connaître
beaucoup de choses, alors je suis
assez peureux et j'ai tout à apprendre.
Je ne demande qu'à m'épanouir !
Vivre avec d'autres chiens ou
chats n'est pas un pro-
blème. J'aime aussi les
enfants.



Les protégés de SOS Anim'Allier



On me surnomme
Beline, mais mon petit
nom, c'est **Ombeline**. J'ai
seulement 3 ans et suis bien
dans mes pattes. J'adore jouer
et les moments câlins. En plus, je
m'entends avec tout le monde
et je n'ai pas forcément be-
soin d'un extérieur. J'aime
rester à la maison.



Je m'appelle
Sheynel et comme
mon copain Ice-Tea, je
suis un sympathique Chi-
huahua, mais de 4 ans.
Comme lui, il faudra tout
m'apprendre,
mais je suis motivé.
Je m'entends avec
tout le monde !

Coucou,
moi, c'est **Violetta**.
J'ai un peu plus d'un an et
je m'entends bien avec les
chiens et les enfants.
Je n'aime pas spécialement la
compagnie de mes congénères,
mais je fais avec. Je veux
une famille pour une vie
plein de ronrons !



Si l'un de ces profils vous fait
craquer et que vous souhaitez
faire une **adoption responsable**,
contactez SOS Anim'Allier au
07 50 90 16 38 ou au **06 88 01 24 83**.
D'autres animaux sont à l'adop-
tion, n'hésitez pas. Tous sont pu-
cés, vaccinés, identifiés et stéri-
lisés (ou devront obligatoirement
l'être) pour leur adoption.

À voir, à faire

■ À VOIR, À FAIRE

Samedi 22 novembre

SAINT-POURÇAIN-SUR-SIOULE - *il était une foi... Nougaro*

Une balade dans le répertoire du Jongleur de Mots toulousain, pour retrouver ou découvrir quelques-unes des merveilles qu'il a laissées en chemin... à travers des arrangements originaux d'un trio jazz. Les bénéfices de la soirée contribueront à la restauration de la chapelle de Briailles.

Théâtre des Bénédictins. Concert à 20 h 30. Tarif : 15 € ; billetterie sur place dès 20 heures.

Samedi 22 novembre

VICQ - *Banquet médiéval*

Un voyage dans le temps pour plonger dans l'ambiance du Moyen Âge. Vous ferez ripaille en participant au banquet festif et animé par des artistes et chevaliers en costume.

Au château de la Mothe. Tarif : 60 € - réservation obligatoire au 04 15 98 00 66.

Samedi 29 novembre

BRANSAT - *Saint-Pourswing et les Saxos pétillants*

Une soirée pour s'ambiancer aux sons des cuivres et du jazz avec deux formations locales.

Salle polyvalente. Concert à 20 heures - tarifs : de 5 à 8 €, gratuit -12 - réservation au 06 71 63 06 37.

Dimanche 30 novembre

CHARROUX - *Angéline*

Angéline saisit au vol ce qui lui passe sous la plume et en fait des chansons. On y croise des personnages, des brins d'histoires, d'images, de confidences... Sensible, vif, complice, le piano d'Emmanuel le Poulichet fait la part belle aux mots.

La Maison du Prince de Condé, 8 Grande rue. Tarif : prix libre - renseignements au 07 45 04 09 99.



ALFRED & JP NATAF

Sur scène, les artistes se relaient ou se rejoignent pour interpréter leurs textes. Pendant ce temps, Alfred, en direct, accompagne la performance de ses illustrations projetées, offrant une dimension visuelle unique à l'expérience. Cette rencontre artistique se veut vivante, spontanée et interactive, invitant le public à découvrir autrement la force des mots et des images.



Concert dessiné - Dimanche 30 novembre à Saint-Pourçain au Théâtre des Bénédictins à 16 heures. Tarif : de 6 à 10 €.

Agir localement.
avec vous
Et pour notre territoire
grâce à nos 6 agences

Nos outils sur mesure
pour vous !

Visite virtuelle

17 cr de la République
03800 Gannat
gannat.immo@orange.fr
04.70.90.05.01



Vous souhaitez annoncer votre manifestation. Transmettez toutes les infos par mail au moins 1 mois avant la parution du numéro : redaction@agadon-lemag.fr

MARCHÉS DE NOËL

- vendredi 21, samedi 22 et dimanche 23 novembre à Saint-Pourçain ;
- samedi 29 novembre à Ebreuil dès 16 h ;
- vendredi 5 décembre à Charmes, dès 18 h ;
- samedi 6 et dimanche 7 décembre à Saint-Rémy-en-Rollat dès 11 h ;
- samedi 6 décembre de 17 h 30 à 21 h 30, Nocturne Givrée des lutins farceurs à Gannat ;
- dimanche 7 décembre à Gannat, dès 10 h ;
- samedi 13 décembre à Taxat-Senat dès 17 h ;
- samedi 13 et dimanche 14 décembre à Charroux dès 10 h.



ROMY ET LES CHOSES DE MA VIE

Dimanche 14 décembre à 16 heures
CHANTELLE

En 1976, Romy Schneider rencontre la journaliste féministe Alice Schwarzer à Cologne pour lui livrer un récit intime et sans fard. Cette interview, enregistrée sur magnétophone, restera longtemps dans le tiroir de cette journaliste qui n'en révélera le contenu que quarante-deux ans plus tard. Romy y parle sans détour des choses de sa vie et de son spleen germanique. Une véritable libération de la parole a lieu lors de cette rencontre et son résultat est un récit inattendu, qui nous révèle une Romy Schneider insoupçonnée.

Comment rendre justice au spleen germanique sans dévoiler ou trahir la femme qui avait tellement de choses à en dire ?

Baba Yaga - 5 rue de la République
Entrée et prix libres

Vendredi 12 décembre

TAXAT-SENAT - *Conférence Terr'Histoires*

Une conférence pour aborder la participation des Bourbonnais à la guerre d'indépendance des États-Unis. Plusieurs lectures ponctueront la soirée et l'autrice Nicole Maymat présentera et dédicacera «Dans l'ombre du chevalier».

À partir de 20 heures - renseignements au 04 70 56 65 82.

Samedi 13 décembre

ESCUROLLES - *Jeunes Pousses (bal trad)*

Danse, convivialité et musique trad seront de mise pour cette soirée organisée par l'ARPE et le Violon sauvage.

Salle polyvalente. Soirée à partir de 20 heures, buvette et snack sur place.

Mercredi 17 décembre

BROÛT-VERNET - *Un Noël magique*

La MAGIC, le club des aînés, le comité des fêtes et la Caz'ados organisent une journée festive et créative ! De 10 à 12 heures : activités pour les enfants de 3 à 6 ans ; de 14 heures à 17 heures : ateliers ludiques en duo parent/enfant. Au programme : ateliers créatifs, musique, danse, contes, jeux en bois, jeu de piste, goûter et visite du Père Noël !

Salle polyvalente - gratuit et inscription obligatoire au 04 70 58 20 68.

Vendredi 16 janvier

GANNAT - *Hip-Hop or not*

Ingrid Chasseur, conférencière un peu pimbèche aux faux airs de bourgeoise à lunettes, s'appuie sur la présence fortuite de deux danseurs pour dévoiler l'origine et l'évolution de cette culture : la musique, le graff et surtout la danse. Rapidement, c'est la question des apparences qui se pose : le hip-hop, est-ce un look, une attitude, une philosophie ? Cette (vraie-fausse) conférence drôle et ludique tord le cou aux idées reçues.

Centre socioculturel. Spectacle à 20 h 30.

Tarif : 5 €.



Peinture
Placoplâtre
Sols souples
Revêtements muraux
06 81 78 47 54
tuizatbenjamin@gmail.com
8, rue des Bruyères
03500 Cesset

Tous mobilisés

■ TOUS MOBILISÉS

Florent Dolidon zoom sur Movember

En plus de son engagement pour Octobre rose, le photographe Florent Dolidon a voulu participer à «Movember», une action de sensibilisation aux cancers masculins.

Florent Dolidon, exceptionnellement devant l'objectif.



Depuis plusieurs années, Florent Dolidon est investi aux côtés de la Ligue contre le cancer de l'Allier. Sa participation, c'est la réalisation d'une campagne d'affichage effectuée avec des modèles du Saint-Pourcinois. Des photos travaillées auxquelles il associe un slogan percutant.

Cette année, il a voulu faire parler de «Movember», mais connaissez-vous cet événement mondial? Chaque année au mois de novembre, les hommes du monde entier sont invités à se laisser pousser la moustache pendant 30 jours pour sensibiliser et recueillir des fonds pour la santé masculine, en particulier autour du cancer de la prostate, du cancer des testicules, et plus lar-

gement sur les problèmes de santé masculine qui comprennent aussi la santé mentale et la prévention du suicide.

Pour réaliser l'affiche, le photographe a lancé un appel sur les réseaux, donnant ainsi rendez-vous à tous ceux qui le souhaitent, hommes, femmes, enfants... Une quarantaine de personnes se sont retrouvées à Saint-Pourçain et, munies d'une moustache, pliées à l'exercice et ont apporté leur pierre pour sensibiliser la population. La cantine populaire Poulette a contribué à sa façon en offrant une boisson à tous les participants après le shooting. L'opération devrait être renouvelée l'an prochain.

Retrouvez tout son travail sur www.clic.photo

DT



MA CUISINE

CUISINES • MEUBLES • RANGEMENTS
AGENCEMENTS SUR MESURE • LIVINGS
ELECTROMENAGERS • DRESSINGS

Tél. 04 70 20 14 70

contact@macuisine-stpourcain.fr

52 Faubourg Paluet - 03500 St-Pourçain-sur-Sioule

la rédac' **AGADON!** l'asso

Faites-vous connaître !
une seule interlocutrice
Maryvonne Collange
06 64 98 28 60

Restaurant

Le Marronnier 1 place Bellevue,
 Bayet
 Tél. 04 70 45 14 57
 Fermé dimanche et lundi

PANUCCI & FILS
Rénovations intérieures et extérieures

• Ratissage et peinture • Peintures menuiseries
 • Pose de plaques de plâtre • Ravalements de façades
 • Revêtements sols et murs

Père : 06 80 83 88 82
 Fils : 06 35 36 25 41
 29 route de Saint-Priest
 à Gannat

 @panuccietfils  Panucci et Fils

CENTRAKOR
bien plus que de la déco !



SAINT-POURÇAIN-SUR-SIOULE – LAPALISSE


 56 Grande rue - Gannat
 Tél. 04 70 90 98 81

**Désinsectisation
 Dératisation
 Désinfection**

ETS VERDOYANT

- Destruction nids de guêpes et frelons
- Traitement punaises de lits, processionnaires, puces, blattes...
- Dératisation
- Désinfection locaux

06 47 40 12 93 Agréé CERTIBIOCIDE
 @ets.verdoyant@gmail.com siret n°849 439 252 00024

Abat-jour sur mesure
 Tapisserie d'ameublement

LS & A
 Lucien SIBOT & Associés



elisabeth.mourlon@orange.fr - tél: 06.83.76.27.12 - 04.70.45.33.29
 25 rue de la Maladrerie 03500 St Pourçain s/Sioule

NOS OFFRES DU MOMENT

TECHNICIEN HELPDESK h/f/x CDD
 TAXI h/f/x CDD
 OPÉRATEUR POLYVALENT SECTEUR AGRICOLE h/f/x CDI
 OUVRIER ESPACES VERTS h/f/x INTÉRIM
 AGENT DE QUAI NUIT h/f/x INTÉRIM
 AUTOMATICIEN h/f/x INTÉRIM

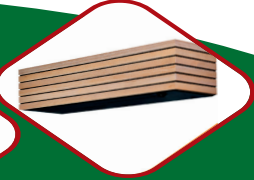

acto
interim

17 boulevard Ledru-Rollin
 03500 SAINT-POURÇAIN/SIOULE
 Tél. 04 63 73 00 17
 saintpourcain@actointerim.com
 INTÉRIM - CDD - CDI

 **DELIGEARD AUVERGNE ENERGIES** **INSTALLATION
 ENTRETIEN
 DÉPANNAGE**

- CLIMATISATION
- POMPE À CHALEUR
- GÉOTHERMIE
- PHOTOVOLTAÏQUE
- CHAUFFE-EAU THERMODYNAMIQUE





De Dietrich
 Partenaire conventionné

PRO CONFORT
TOSHIBA

DEMANDER VOTRE ÉTUDE GRATUITE ! 04 70 45 87 24
 17, rue Jean-Jaurès - 03500 Saint-Pourçain-sur-Sioule - deligeardauvergneenergies@gmail.com



centre
national du
costume et
de la scène

Exposition
jusqu'au
4 janvier
2026

DERNIERS JOURS!

CHRISTIAN LACROIX

en scène

Moulins / cncs.fr / 04 70 20 76 20

Soutenu par

MINISTÈRE
DE LA CULTURE

Moulins
Auvergne-Rhône-Alpes

ALLIER
BOURBONNAIS
Le Département

La Région
Auvergne-Rhône-Alpes

(BnF)

COMÉDIE
FRANÇAISE

OPÉRA
DE PARIS

Groupama
RHÔNE-ALPES AUVERGNE

la montagne

ici
Digital

madame
FIGARO

BeauxArts

CRÉATION CHRISTIAN LACROIX © 2025.