

AVEYRON



Oser

FAIRE DECOLLER SES PROJETS



credit photo - Greg ALRIC

#STYLEMILLAU

Style
millau
UNE VISION D'AVANCE

EDITION

Directeurs de collection et auteurs :

Dominique AUZIAS et Jean-Paul LABOURDETTE

Responsable d'édition : Tristan CUCHE

Auteurs : Mélissa GUENDOUZI, Hugues ROBERT, Tristan CUCHE, Stéphanie CHAULOT, Pierre GRIMAL, Manon JACQUEMIN, Mathilde FAVEREL, Anne FAYON, Jean-Paul LABOURDETTE, Dominique AUZIAS et alter

Directeur Editorial : Stéphan SZEREMETA

Rédaction France : Elisabeth COL, Tony DE SOUSA, Mélanie COTTAT et Sandrine VERDUGIER

Rédaction Monde : Caroline MICHELOT, Morgane VESLIN, Pierre-Yves SOUCHET, Jimmy POSTOLLEC, Elvane SAHIN et Natalia COLLIER

FABRICATION

Responsable Studio : Sophie LECHERTIER

assistée de Romain AUDREN

Maquette et Montage : Julie BORDES, Sandrine MECKING, Delphine PAGANO et Laurie PILLOIS

Iconographie et Cartographie : Anne DIOT

assistée de Julien DOUCET

WEB ET NUMERIQUE

Directeur Web : Louis GENEAU DE LAMARLIERE

Chef de projet et développeurs : Nicolas de GUENIN, Adeline CAUX et Kiril PAVELEK

Intégrateur Web : Mickael LATTES

Webdesigner : Caroline LAFFAITEUR et Thibaud VAUBOURG

Community Traffic Manager : Alice BARBIER

et Mariana BURLAMAQUI

DIRECTION COMMERCIALE

Directeur commercial : Guillaume VORBURGER

assisté de Manon GUERIN

Responsable Régies locales : Michel GRANSEIGNE

Gestion commerciale : Vimala MEETO et Assa TRAORE

Chefs de Publicité Régie nationale : Caroline AUBRY, François BRIANCON-MARJOLIT, Perrine DE CARNE MARCIN, Caroline PREAU

Chefs de Publicité Régie internationale : Jean-Marc FARAGUET, Guillaume LABOUREUR, Camille ESMIEU

assistés de Claire BEDON

DIFFUSION ET PROMOTION

Directrice des Ventes : Bénédicte MOULET

assistée d'Assauta DIOP, Marianne LABASTIE et Sidonie COLLET

Responsable des ventes : Jean-Pierre GHEZ

assisté de Nelly BRION

Relations Presse-Partenariats : Jean-Mary MARCHAL

ADMINISTRATION

Président : Jean-Paul LABOURDETTE

Directrice des Ressources Humaines : Dina BOURDEAU

assistée de Sandra MORAIS et Eva BAELEN

Directrice Administrative et Financière :

Valérie DECOTTIGNIES

Comptabilité : Jeannine DEMIRDJIAN, Adrien PRIGENT et Christine TEA

Recouvrement : Fabien BONNAN

assisté de Sandra BRULALL et Vinoth SAGUERRE

Responsable informatique : Briac LE GOURRIEREC

Standard : Jehanne AOUMEUR

■ BIENVENUE EN AVEYRON ! ■

Nul besoin de filer au bout du monde pour vivre l'aventure ou connaître un véritable dépaysement ! Territoire immense - 8 735 km² - l'Aveyron est un terrain de jeu et de vacances extrêmement généreux. Riche de paysages extraordinaires, d'un patrimoine remarquable, de saveurs exceptionnelles, et peuplé d'hommes et de femmes qui animent leur pays avec sincérité et énergie, le département est une destination à part entière.

De Villefranche-de-Rouergue à Sévérac-le-Château, de Mur-de-Barrez à Belmont-sur-Rance, de Decazeville à Nant, de Saint-Geniez-d'Olt à Réquista, en passant par Rodez, Millau ou Espalion, l'Aveyron est un puzzle géographique et historique, qui offre des expériences atypiques, déroule des établissements magnifiques et de très nombreuses adresses gourmandes.

Avec ce guide, qui dépasse les 300 pages, nous vous proposons ainsi de découvrir ce pays qui est le nôtre. Partez donc à la conquête de ces paysages qui marient harmonieusement monts et lacs, espaces sauvages et cités séculaires, vie rurale et agitation urbaine. Ne manquez pas de vous émerveiller devant les majestueuses montagnes de l'Aubrac, les grandes étendues d'eau de la région du Lévézou, les impressionnantes gorges du Tarn et de la Dourbie ou encore l'immensité du Parc régional des Grands Causses et son célèbre plateau du Larzac. Profitez aussi de la magie des marques de l'histoire, et en particulier de celles de la période médiévale : le département est en effet jalonné de châteaux et autres sites moyenâgeux qui témoignent de manière très vivante de la vie des seigneurs du Rouergue ou du règne des Templiers et des Hospitaliers. Et n'oubliez pas, enfin, d'aller jeter un œil aux peintures du célèbre Pierre Soulages, exposées dans son musée à Rodez.

En marge de ces différents horizons, et de toutes les activités de pleine nature qui en découlent : VTT, escalade, canoë, rafting, randonnée, parapente, le territoire se distingue aussi par sa gastronomie. De votre séjour ici, vous garderez certainement le goût des nourritures vraies – et elles sont nombreuses en Aveyron ! : tripous, aligot, charcuterie, roquefort, vin de Marcillac... C'est que le bien-manger et l'hospitalité font partie de l'ADN du département, et cela se ressent partout et chez tous : dans le département, les agriculteurs, les producteurs, les restaurateurs sont en effet des gens de convictions et la qualité est immanquablement au rendez-vous à table.

Si le voyage commence au premier pas, ce guide vous propose d'aller au bout en trois parties : « Découverte du département », « De lieux en lieux » avec les villes, hameaux et villages et « Organiser son séjour » avec des infos ultra pratiques pour mieux vivre ses vacances. Les villes et les villages y sont classés par ordre alphabétique. Il n'y a plus qu'à piocher pour les idées de balades, les endroits pour manger, dormir, se poser, les bonnes adresses pour acheter produits du terroir et artisanat local, ainsi que tout un tas d'adresses pour se détendre, bouger ou tout simplement rêver.

L'équipe de rédaction

■ PETIT FUTÉ AVEYRON ■

LES NOUVELLES ÉDITIONS DE L'UNIVERSITÉ

18, rue des Volontaires - 75015 Paris

© 01 53 69 70 00 - Fax 01 42 73 15 24

Internet : www.petitfute.com

SAS au capital de 1 000 000 € - RC PARIS B 309 769 966

Couverture : Village de Najac © d.jemoine - stock.adobe.com ;

Fouage © Franck Sanse - stock.adobe.com ;

Cathédrale Notre-Dame de Rodez © Anibal Trejo - stock.adobe.com

Impression : CORLET IMPRIMEUR - 14110 Condé-en-Normandie

Achévé d'imprimer : août 2019

Dépôt légal : 12/09/2019

ISBN : 9782305018119

Pour nous contacter par email, indiquez le nom de famille en minuscule suivi de @petitfute.com

Pour le courrier des lecteurs : info@petitfute.com

■ ■ ■ IMPRIMÉ EN FRANCE ■ ■ ■



Certifié PEFC

Ce produit est issu de forêts gérées durablement et de sources contrôlées.

pefc-france.org

SOMMAIRE

DÉCOUVERTE ■

Les immanquables.....	7
Nature.....	18
Économie.....	24
Histoire.....	25
Patrimoine et traditions.....	27
L'Aveyron gourmand	31
Sports et loisirs.....	37

■ DE LIEUX EN LIEUX ■

Aveyron	48
Aguessac.....	48
Baraqueville.....	55
Belcastel	56
Bozouls	57
Brousse-le-Château	61
Camarès	62
Capdenac-Gare	65
Cassagnes-Bégonhès	68
La Cavalerie.....	68
Conques-en-Rouergue	72
La Couvroletarde.....	78
Cransac-les-Thermes	81
Decazeville.....	85
Entraygues-sur-Truyère	89
Espalion	93
Estaing	99
Laguiole.....	102
Laissac-Séverac l'Église	114
Marcillac-Vallon	118
Millau	123
Mur-de-Barrez	143
Najac.....	145
Nant.....	149
Naucelle.....	152

Pont-de-Salars.....	154
Réquista.....	156
Rieupeyroux.....	157
Rignac.....	160
Rodez.....	164
Roquefort-sur-Soulzon	189
Saint-Affrique	194
Saint-Amans-des-Côts	198
Saint-Félix-de-Sorgues	202
Saint-Geniez-d'Olt	203
Saint-Rome-de-Tarn	208
Saint-Sernin-sur-Rance	210
Salles-Curan.....	212
Sauveterre-de-Rouergue	214
Sévérac d'aveyron	215
Sylvanès.....	219
Villefranche-de-Panat	220
Villefranche-de-Rouergue	222
Villeneuve d'Aveyron.....	230

■ ORGANISER SON SÉJOUR ■

Se rendre en Aveyron	234
Circuler en Aveyron.....	235
S'informer sur l'Aveyron	236

■ L'AVEYRON À PARIS ■

L'Aveyron à Paris	242
Le couvert	245
Le gîte	291
Emplettes	295
Pratique	306
Index	311



Ces établissements
sont les coups de cœur du Petit Futé !

REPÉREZ LES MEILLEURES VISITES

★ INTÉRESSANT ★★ REMARQUABLE ★★★ IMMANQUABLE ★★★★ INOUBLIABLE

DÉCOUVERTE

Saint-Sernin-sur-Rance.

© CLAUDIO COLOMBO – FOTOLIA





Cantal

Lot

*Tarn-et-
Garonne*

Tarn



0

30 km

Reproduction interdite
Jean-Baptiste Nény
Mars 2011

Vers Lai

Cantal



Lozère



Aveyron



Gard



Hérault



Village médiéval de Conques.



Canoë-kayak dans les Gorges de l'Aveyron.



Eglise Saint-Amans à Rodez.



Village de Belcastel.

LES IMMANQUABLES

Héritier du Rouergue et de son époque médiévale, l'Aveyron mêle nature et histoire, paysages et patrimoine. Le département compte en effet de nombreux sites naturels et culturels, à découvrir lors d'une randonnée, d'une excursion, d'activités sportives ou de moments de détente...

Belcastel

Avec dix villages classés « Plus Beaux Villages de France » parmi les cent cinquante-deux répertoriés, l'Aveyron est en pole position des départements français. Belcastel est de ceux-là, jamais lieu n'a été aussi bien nommé. A l'ouest de Rodez, Belcastel est un des châteaux les plus remarquables du département. Cette forteresse du XI^e siècle est fixée aux gorges de l'Aveyron, une partie réduite et sauvage, verdoyante et escarpée. La plus belle vue sur le site s'offre depuis le chemin qui longe le cours d'eau en amont, via des routes vraiment pas très larges, on l'aura rejoint par le hameau de Mayran et suivi en descendant vers la rivière. Lové au fond de la vallée, le village, dissimulé aux regards jusque-là, apparaît soudain dans un coude de la rivière. Les berges sont étroites, le château situé sur une petite terrasse en hauteur, possède des murailles se confondant presque avec les rochers. D'abord tour quadrangulaire, puis enceinte fortifiée sur laquelle s'appuient des corps de logis et des tours rondes, les constructions s'étalement en palier, donnant à la demeure des seigneurs de Saunhac une silhouette élancée, ceinte d'un fossé. Le plus admirable, c'est sans doute la restauration dont le château a fait l'objet, grâce au travail d'un architecte de renom, Fernand Pouillon, qui avait racheté l'édifice à monsieur Eugène Lapeyre, un habitant de Belcastel. Installé sur la rive exposée au midi, tout le village a repris son aspect d'autan : façades de pierres blondes ou brunes, galeries couvertes, rues pavées de galets et vieux pont de pierre roman au-dessus de la rivière Aveyron, rien ne dépare ce très bel ensemble. Le site est réputé pour son cadre mais aussi pour sa gastronomie grâce à deux restaurants incontournables dans la région.

■ OFFICE DE TOURISME DU PAYS RIGNACOIS – BUREAU D'INFORMATION TOURISTIQUE DE BELCASTEL

Maison des Associations

BELCASTEL

05 65 64 46 11

www.tourisme-pays-rignacois.com

Ouvert du dimanche au vendredi de 10h30 à 12h30 et de 14h à 18h. Ouvert d'avril à septembre.

Belcastel est l'un des plus beaux villages de France et compte de nombreux lieux à découvrir : le château, la maison de la forge, l'église, le site du Roc d'Anglars... Le bureau d'information touristique du village propose des visites commentées ou à l'aide d'un audioguide. La structure a également mis au point un guide de petites randonnées : sept circuits de 1 à 10 km, tous facilement accessibles.

Conques et le vallon de Marcillac

Au nord de Rodez, la route longe la vallée du Dourdou, s'élargit et bifurque à l'assaut des hauteurs qui dominent les gorges de l'Ouche. Il faut la suivre jusqu'au parking recommandé situé au sommet du village, ne serait-ce que pour la vue dominante qui s'ouvre alors sur le site. Ces quelques maisons aux toits de lauzes forment un arc de cercle autour de la plus belle abbaye romane non seulement du département mais de la région. Sachez-le, Conques est l'un des sites les plus visités de la région Midi-Pyrénées. Régulièrement, lors de visites en France d'invités de marque, il n'est pas rare que le village soit une étape obligée. Construite entre le XI^e et le XIV^e siècle, Conques doit sa beauté particulière à l'utilisation harmonieuse du calcaire jaune, du grès rose et du schiste bleu gris. En perspective cavalière, les toits de l'abside et des absidioles forment un dessin régulier, de face, on aborde une partie majeure de l'abbatiale, un tympan sculpté où cent vingt-quatre personnages composent la scène du Jugement dernier autour du Christ. L'intérieur est élancé et dépouillé, mis en valeur par des vitraux qui suscitèrent bon nombre de commentaires. En 1987, l'Etat en a confié la réalisation au peintre Pierre Soulages. Ce chef de file de l'expressionnisme lyrique est né à Rodez puis a vécu à Montpellier avant de s'installer définitivement à Paris. L'artiste connu pour ses tableaux noirs a conçu des surfaces de verre blanc, dépolies et séparées en bandes alternées par de baguettes noires, qui rendent un éclairage diffus convenant parfaitement à la sobriété des lieux.

Carte d'identité

- **Numéro du département :** 12.
- **Population :** 279 169 habitants.
- **Démographie :** la densité de population est très élevée aux alentours de Rodez et Villefranche-de-Rouergue, contrairement au Larzac, à l'Aubrac et au Causse noir où elle est très faible.
- **Densité :** 32 hab/km².
- **Superficie :** 8 735 km².
- **Préfecture :** Rodez.
- **Sous-préfectures :** Millau – Villefranche-de-Rouergue.
- **Nombre de communes :** 285.
- **Région d'appartenance :** Occitanie.
- **Point culminant :** le signal de Mailhebiau à 1 471 mètres d'altitude sur les monts de l'Aubrac.
- **Cours d'eau principaux :** Aveyron, Lot, Tarn, Truyère.

Cette ambiance volontairement épurée contraste avec la richesse du trésor de Conques. Autre intérêt majeur du site : les reliques de sainte Foy, sur le chemin Saint-Jacques, ont été vénérées avec ardeur et firent l'objet de dons, les moines les employèrent à la constitution d'un reliquaire somptueux, d'or et de pierres précieuses, représentant la sainte en majesté – assise sur un trône. Il est la pièce majeure de ce trésor constitué d'objets précieux, de tapisseries et de pierres sculptées. Les reliques de la sainte reposaient à Agen jusqu'en 866 environ, date à laquelle un envoyé de Conques camouflé en gardien du temple les déroba. Cet « agent secret » des moines de Conques agit-il pour soustraire l'objet sacré à la rapacité des Normands ou tout simplement pour l'intérêt de sa communauté ? Quoiqu'il en soit, la sainte se mit alors à produire des miracles qui contribuèrent à faire de Conques un lieu de pèlerinage très important.

En remontant le cours du Dourdou vers le sud, la route entre dans le vallon de Marcillac. Les eaux charrient une terre rouge, correspondant à la période géologique du Permien – sa coloration si particulière provient de l'abondance des oxydes de fer qu'elle recèle – la même qui fait la terre et teinte les maisons. La vallée va en s'élargissant, mais ses pentes restent escarpées. Elles demeurent d'ailleurs célèbres pour porter encore les terrasses de vignes produisant le fameux vin de Marcillac, ce vin unique composé presque exclusivement d'un cépage lui étant propre, le mansoïs (ou fer servadou). Ainsi, les villages tous dédiés à cette culture et à celle des vergers bâtiennent leurs maisons sur des caves fraîches, à demi enterrées dans le roc. Les belles maisons, ici et là, appartenaien t aux riches familles de Rodez qui venaient jadis dans le vallon assister aux vendanges. Les temps ont changé, mais le vin reste et se bonifie, par l'action de ses vignerons opiniâtres. A ne pas rater le village de Grand-Vabre avec sa chapelle de Dadon, une des plus anciennes du département, qui remonterait au VIII^e siècle.

■ OFFICE DE TOURISME DE CONQUES MARCILLAC

52, Tour de ville

MARCILLAC-VALLON

05 65 71 13 18

www.tourisme-conques.fr

marcillac@tourisme-conques.fr

Basse saison : ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h30 et de 14h à 17h30. Haute saison : du lundi au vendredi de 9h à 12h30 et de 14h à 17h30 ; le samedi de 14h à 18h30 ; le dimanche de 9h à 12h30.

Le vallon de Marcillac, patiemment creusé par les ruisseaux, revendique un environnement remarquable et un accueil de qualité. On trouve à l'office de tourisme de Marcillac toutes les informations nécessaires pour préparer un séjour dans ce coin d'Aveyron, où les établissements ne manquent pas : bonnes tables, hébergements confortables, loisirs... Le Vallon de Marcillac

Espalion et la vallée d'Olt

Au nord-est de Rodez, avant de s'enfoncer dans les gorges qu'il a creusées entre Estaing et Entraygues, le Lot coule dans une vallée adossée au versant sud de l'Aubrac. En amont, entre Saint-Laurent et Espalion, la rivière porte toujours son ancien nom d'Olt – on retrouve curieusement ce nom en Roumanie où il est porté par le deuxième plus grand fleuve du pays, affluent du Danube – dont on présume de l'origine celte. Ici les fraises, cultivées jusqu'aux années soixante, étaient parmi les plus réputées de France. De petites maisons à flanc de colline, anciens pressoirs et resserres, témoignent, avec les terrasses et les murets encore visibles, de la culture de la vigne présente dans le paysage jusqu'à ce que la prime à l'arrachage sonne le glas de cette culture. Aujourd'hui, l'élevage bovin est l'activité reine. On trouve aussi des troupeaux de brebis et des champs de céréales (quelques moulins

© GENE BISTOCK - ISTOCKPHOTO



Le village de Conques.



Le Palais Vieux et le Pont Vieux – Espalion.

modernisés continuent à moudre le grain), le miel a aussi sa part. Si la transhumance des vaches est bien connue, celle des abeilles existe aussi, de préférence de nuit, entre les garrigues méditerranéennes et le pays d'Olt. La forêt de chênes, de châtaigniers, de hêtres, est omniprésente autour des cultures et des pâturages. Tantôt large, tantôt resserrée – ce qui a permis d'y installer des barrages de basse chute tels que Castelnau-Lassouts, Golinhanac –, la vallée d'Olt égraine les beaux villages comme des perles autour de son cours, Saint-Laurent, Saint-Geniez, Sainte-Eulalie, Saint-Côme – avec son étrange clocher en vrille. Ces villages d'Olt ont longtemps tiré de l'eau une partie de leurs activités, de la tannerie à l'industrie drapière, en passant par la mouture des céréales. Estaing, à quelques kilomètres au sud, mérite le détour pour ses ruelles et son château. Notez que, la famille d'Estaing – à laquelle appartenait un évêque, un cardinal et un vice-amiral qui s'illustra dans la guerre d'Indépendance des Etats-Unis aux côtés de l'amiral de Grasse – a profondément marqué l'histoire du département.

Villages préservés, ils forment des ensembles architecturaux homogènes et singuliers, comme Saint-Côme bâti autour de son clocher flammé. Située à la jonction du Causse comtal, de la montagne et du Pays d'Olt, Espalion s'est développé sous la protection du château de Calmont-d'Olt. Ensuite, la ville a vécu du commerce, de la transhumance et de son industrie drapière. Son pont, point important sur la route de Saint-Jacques, enjambe le Lot face à un bel hôtel Renaissance. Comme alors, Espalion s'avère encore une cité vivante, agréable à vivre, qui fut, et ce n'est pas sa moindre originalité, la patrie des deux géniaux inventeurs du scaphandre de plongée autonome, un appareil dont Jules Verne s'inspira, pour l'équipement du capitaine Némo, dans son roman « 20 000 lieues sous les mers ». Le musée du Scaphandre consacré à l'invention

est d'ailleurs étonnant. A ne pas rater, également, à quelques kilomètres d'Espalion, l'église romane de Perse. Considérée comme la capitale du jeu de quilles de huit en Aveyron, Espalion détient, sur son esplanade longeant le Lot, une statue qui représente un quilleur exprimant toute l'importance apportée à cette discipline dans la ville.

La Couvortoirade

A l'extrême sud-est du département, au cœur d'un paysage minéral en plein Causse du Larzac, La Couvrotirade s'impose comme un impressionnant exemple d'architecture défensive, resté dans un parfait état de conservation. Le village, qui passa aux mains des Templiers au XII^e siècle, dépendait de la commanderie de Sainte-Eulalie-de-Cernon et fut fortifié au milieu du XV^e siècle. L'ensemble médiéval semble avoir été préservé de toute évolution récente par ses murailles intactes. Vous pénétrerez dans l'enceinte par l'ancienne porte fortifiée, les ruelles se croisent et passent parmi les maisons des XIV^e et XV^e siècles, devant les beaux hôtels du XVII^e siècle. On a une belle vue d'ensemble depuis les courtines des remparts, le village est dominé par l'ancien château, en partie détruit, et par l'église du XIV^e siècle, à laquelle on accède par un escalier taillé dans la roche. Sur le côté, le petit cimetière primitif montre un ensemble de stèles discoïdales. Ces stèles font l'objet d'études et connaissent leur spécialiste, Robert Aussibal, un auteur qui officia aussi aux caves de Roquefort. Mystérieuse dans le calme de l'hiver, austère sous la neige, La Couvrotirade s'éveille au printemps d'échoppes et de boutiques qui lui donnent un air de foire médiévale. Bien que ce site ne soit pas la commanderie des lieux des Templiers qui occupaient le Larzac, il reste probablement celui qui en a conservé toute sa force.



Paysage de l'Aubrac.

Laguiole et l'Aubrac

Au nord de l'Aveyron, les paysages de l'Aubrac laissent un sentiment d'infini et de plénitude. Ce massif volcanique qui précède ceux de l'Auvergne est constitué de reliefs émuossés et de plateaux. Les pâturages et les forêts alternent, l'Aubrac est parcouru des drailles, ces chemins en creux, délimités par des murets de pierre, qu'empruntaient les troupeaux en transhumance. De ses hauteurs dévalent les boraldes, les ruisseaux qui se jettent, au Sud, dans le Lot. Au blanc de l'hiver succèdent l'éclat du printemps et la lumière de l'été. L'Aubrac est le pays des burons, les maisons de vachers, et des troupeaux de vaches aubrac, cette bête à la robe couleur miel et aux yeux ourlés de noir. Ponctuant ces terres arides mais riches d'une flore unique, quelques villages de montagne et le bourg de Laguiole.

Le village, au centre de laquelle trône la statue lassive d'un taureau de bronze revit par la réputation qu'ont acquise ses couteaux à cran forcé, héritiers des couteaux paysans. Laguiole est maintenant presque aussi renommée pour son savoir-faire que pour sa gastronomie : la viande de boeuf aubrac est classée en Label Rouge, la tome de Laguiole et l'ailigot parfument les tables les plus réputées, sans parler des chantres cuisiniers de ce pays, les triplement étoilés Bras père et fils. Mais si vous demandez votre chemin, sachez que la prononciation locale « mange » le « g » de Laguiole, qui se prononce donc « Laïole ».

■ OFFICE DE TOURISME AUBRAC-LAGUIOLE Place de la Mairie – LAGUIOLE

① 05 65 44 35 94

www.aubrac-laguiole.com

tourisme@aubrac-laguiole.com

Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h. Haute saison : du lundi au samedi de 9h30 à 13h et de 14h à 19h ; le dimanche de 10h à 12h et de 14h à 17h. Haute saison : Juillet/août. Ouvert toute l'année sauf le 1^{er} janvier, le 1^{er} mai et le 25 décembre.

Passage incontournable au pays du célèbre couteau. L'office de tourisme Aubrac-Laguiole vous propose un guide d'accueil, des fiches rando (balades sur l'Aubrac de 1h à 4h) et a mis en place un parcours permanent d'orientation pour marcher de façon ludique à la recherche de 13 balises dissimulées dans les environs. Idéal pour découvrir ce bourg dynamique et ses alentours : l'Aubrac, son immensité et ses sentiers de Saint-Jacques-de-Compostelle. On saura aussi vous renseigner sur les richesses de ce territoire : agrotourisme, ateliers de coutellerie et produits gourmands. Pour tous les goûts et pour tous les âges !

► Autre adresse : Rue de la Tour.12470 Saint-Chély-d'Aubrac

Les gorges de la Dourbie et les Raspes

Longue de 78 km, la Dourbie, qui prend sa source sur le massif de l'Espérone, doit son nom au village de Dourbies (dans le Gard) qu'elle arrose avant de continuer par Saint-Jean-du-Bruel, le bassin de Nant (au sud-est du département), dénommé Jardin du Rouergue, où elle s'adjoint les eaux du Durzon pour s'écouler dans une gorge profonde dissociant le Larzac du Causse noir, avant de filer vers des villages perchés comme Cantobre ou Saint-Véran pour prolonger sa route par La Roque-Sainte-Marguerite, situé entre les chaos rocheux du Rajol et celui de Montpellier-le-Vieux... Alors que Saint-Jean-du-Bruel, jadis très connu pour son artisanat, détient grâce à Noria, un espace pédagogique et touristique attrayant dédié à l'eau, Nant témoigne du travail de bénédictins de ses moines avec l'église abbatiale de Saint-Pierre (XI^e et XII^e siècles) et ses allures extérieures de forteresse. En parvenant à Millau, la Dourbie se jette ensuite dans le Tarn. Les gorges de la Dourbie se visitent en voiture, en vélo ou par la pratique d'un sport d'eau vive ou du vol libre... A l'ouest de Millau, le Tarn s'engage dans des

défilés moins connus que ceux du Rozier, ce passage très encaissé, nommé les Raspes, commence vers Saint-Rome-du-Tarn, un vieux bourg naguère fortifié profitant de sa situation pour amener à lui une partie de la manne touristique, et va en se rétrécissant dans la direction de Brousse-le-Château, la faune y est riche et les paysages sauvages, faits de fourrés et de pierres grises qui forment bientôt des falaises.

■ ASSOCIATION OBJECTIF TOURISME

RIVIÈRE-SUR-TARN

www.ot-gorgesdutarn.com

contact@ot-gorgesdutarn.com

Accueil, proximité et services ; c'est le leitmotiv de ces professionnels du secteur du tourisme, réunis sous la bannière « Objectif tourisme ». Fins connaisseurs du territoire, ils se sont donnés pour mission de partager leur passion, en délivrant conseils et informations aux visiteurs. Avec une promesse : faire en sorte que vous réussissiez vos vacances dans ce coin d'Aveyron qui appartient au secteur du Parc naturel régional des Grands Causses.

Les gorges de la Truyère

Dans sa descente vers le sud afin de fusionner avec le Lot, dont elle est le principal affluent, la Truyère a creusé, au nord du département de l'Aveyron, des gorges de grandes profondeurs entre les monts du Cantal et le plateau de l'Aubrac, esquissant des panoramas sauvages et sublimes. La rivière s'élargit au barrage de Sarrans. Les éminences environnantes se reflètent alors sur la surface d'un magnifique lac de retenue. Sur la rive gauche, la Viadène (extrémité occidentale de l'Aubrac) constitue, avec ses paysages de futaies et de prairies, un balcon vers le Plomb du Cantal, avant-poste du parc des volcans d'Auvergne. Le village médiéval d'Entraygues-sur-Truyère, qui signifie littéralement « entre deux eaux », peut constituer un excellent point de départ pour une flânerie sur ce territoire. Avec ses maisons du XV^e et XVII^e

et son superbe pont de pierre sur la Truyère, le bourg sait se montrer pittoresque. De nombreuses activités de loisirs sportifs se pratiquent dans cette contrée où la nature demeure préservée, que ce soit à partir d'Entraygues ou de Mur-de-Barrez, plus au nord, dirigeant son attention vers le Cantal. A proximité, le site du château de Valon offre de belles perspectives sur les gorges. Dans ce petit pays, les traditions pâtissières locales ont su rester tenaces, avec par exemple, la tarte « encalat », au fromage blanc sucré ou le « picausel », gâteau sucré-salé aux fines herbes et aux pruneaux.

Le lac de Parelop

■ LAC DE PARELOUP

ARVIEU

Depuis la construction du barrage de Parelop à la fin des années quarante, cette retenue d'eau fait partie d'un aménagement hydraulique alimentant une puissante centrale électrique sur le Tarn. Avec son nom — garde-toi du loup ! — réveillant le souvenir des bêtes sauvages qui hantaient copieusement jadis la région, le lac fait partie de la région des monts et lacs du Lévézou, hauts lieux du tourisme aveyronnais. Au cœur du département, à proximité de Salles-Curan (820 m d'altitude), autrefois résidence des évêques de Rodez devenue centre touristique important, c'est l'un des plus grands lacs du Sud du pays avec plus de 1 200 ha de superficie. Les berges du lac, très irrégulières, (plus de 100 km) délivrent de multiples péninsules et même deux îles (au large de la presqu'île de Routaboul). Deux plages surveillées en été, ainsi que de nombreux jeux et aménagements sportifs permettront à tous, petits et grands, de passer des journées bien remplies. Les activités nautiques tiennent la vedette (voile, planche, catamaran, canoë, aviron, bouée tractée, jet-ski...), mais les amateurs de VTT ou de balades à pied, sans oublier les pêcheurs, apprécieront ce décor paisible de lacs, de pâtures et de forêts entre les vallées du Tarn et de l'Aveyron.



Les gorges de la Truyère.

Millau et son viaduc

Au confluent du Tarn et de la Dourbie, Millau est une ville méditerranéenne où il fait bon vivre. Seule ville d'Europe de plus de 20 000 habitants à se trouver dans un parc naturel régional et sous-préfecture du département, Millau draine une population importante venue des alentours pour travailler dans la ville. En été, elle augmente de façon très sensible sa population vu sa situation ouvrant sur les gorges du Tarn et de la Dourbie. Millau est agréable, les platanes bordent le boulevard qui ceinture la vieille ville à l'emplacement exact des anciens remparts aujourd'hui disparus, ils protègent d'une ombre douce les terrasses de cafés. Sa situation particulière et protégée lui a valu un peuplement rapide et une croissance autour de deux activités liées à l'eau. La première est la poterie, en face de la ville actuelle, le site de La Graufesenque a été l'un des centres potiers les plus importants du monde romain. Sur 150 ha, le site a donné lieu à des fouilles fructueuses, pouvant se visiter, et fournit la matière à une exposition très complète au musée de Millau. La deuxième activité semble s'être développée dès le XII^e siècle. Les troupeaux de brebis élevés sur le Causse ont procuré aux ménagères de la ville des peaux de belle qualité servant à la confection de gants. Toutes les étapes de fabrication sont, aussi, évoquées au musée de Millau et quelques fabricants perpétuent les gestes de la ganterie traditionnelle. Le métier a évolué en se diversifiant vers la fabrication de vêtements et de maroquinerie, ce qui fait encore de Millau une capitale du gant et du cuir. Mais la ville est aussi une sportive qui met à profit un environnement superbe. Le viaduc de Millau, le plus haut pont haubané du monde, enjambe la rivière Tarn. Il permet à l'autoroute A75 de relier directement le Larzac en laissant derrière soi les traditionnels « bouchons » des étés d'antan.

Initié dès 1989, il faudra attendre le choix du projet de l'architecte britannique Norman Foster en 1996, et le lancement de l'appel d'offres pour la construction et la concession du viaduc, début 2000, pour voir les choses s'accélérer. De décembre 2001 (pose de la première pierre), à décembre 2004 (inauguration par le président de la République Jacques Chirac et ouverture à la circulation), les ouvriers n'ont pas chômé. Controversé au début – impact sur l'environnement et le paysage, effet négatif sur l'économie locale par perte du trafic de passage –, toutes les critiques ou presque disparaissent face à cet ouvrage d'art exceptionnel, discrètement inscrit dans le paysage et d'une beauté à couper le souffle. Et l'exploit technique demeure : 85 000 m³ de béton, un pylône-porte hauban culminant à 340 mètres, un tablier large de 32 mètres et long de 2 460 mètres. Une aire d'autoroute, proche du viaduc permet un point de vue sur cet ouvrage exceptionnel. Loin d'écartier les touristes, le Viaduc donne aujourd'hui une occasion supplémentaire de faire le voyage pour contempler ce qui restera le premier monument d'ampleur nationale du III^e millénaire. De Paris à la Méditerranée, l'A75 offre aujourd'hui le trajet le plus rapide et le moins onéreux avec la traversée de l'Auvergne, du Gévaudan, du Rouergue et du Languedoc jusqu'aux rivages de la Méditerranée.

■ OFFICE DE TOURISME MILLAU-GRANDS CAUSSES

1, place du Beffroi – MILLAU

05 65 60 02 42

www.millau-viaduc-tourisme.fr

contact@ot-millau.fr

Haute saison : ouvert tous les jours de 9h30 à 19h. Du 1^{er} avril au 5 juillet inclus : du lundi au samedi, de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h. Dimanche et jours fériés de 10h à 16h. Du 25 août au 29 septembre inclus : du lundi au samedi, de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h. Dimanche de 10h à 16h. Du 30 septembre au 31 mars 2020 : du lundi au samedi, de 9h30 à 12h30 et de 14h à 17h30, sauf le mardi matin, fermé au public. Fermé les dimanches et jours fériés. Boutique de produits du terroir.

Un circuit permet de découvrir le centre historique et de mettre, de façon intelligente, ses pas dans ceux des personnages connus ou moins connus de la ville : la cantatrice Emma Calvé, le peintre romantique Théodore Richard, le poète du siècle des Lumières Claude Peyrot... En été : visites guidées au départ de l'Office. Renseignez-vous sur le Pass Patrimoine de Millau qui en saison, vous ouvre les portes des sites historiques de la ville.

Najac

L'histoire de Najac est riche, et l'office de tourisme est là pour vous la raconter. Visites guidées dans les rues étroites de la ville, jusqu'au château qui se dresse à la pointe du piton ; ou ateliers du patrimoine à destination du jeune public, pour découvrir les techniques des bâtisseurs du Moyen Âge... vous font revivre l'histoire et l'évolution du site. Vous trouverez aussi à l'office de tourisme de nombreux guides et dépliants pour partir, seul, à la conquête de Najac et de ses environs.

■ OFFICE DE TOURISME OUEST AVEYRON DESTINATION – BUREAU DE NAJAC

25, place du Faubourg

NAJAC

05 65 29 72 05

www.tourisme-villefranche-najac.com

contact@ouestaveyrondestination.fr

Rodez

Cité capitale depuis deux millénaires, Rodez occupe depuis lors une butte étroite sur laquelle la ville s'est ramassée, elle a enfin sauté la vallée de l'Auterne grâce au viaduc et rassemble autour d'elle les villages alentours qui forment maintenant sa banlieue. Capitale des Ruthènes (tribu gauloise qui a donné son nom aux habitants actuels, les Ruthénois), son sous-sol révèle régulièrement des pièces archéologiques intéressantes. Ainsi sous l'actuelle place de la Mairie, s'élevait un forum gallo-romain dont on peut voir encore quelques vestiges. De même, sur les boulevards, non loin du parking souterrain des remparts, subsistent des murs de fortifications. La ville s'étend et s'est modernisée au sortir des années cinquante en attirant à elle industries et administrations, elle avoisine aujourd'hui les 24 000 habitants. On la visite avant tout pour son patrimoine culturel fort riche.

Oser

FAIRE DECOLLER SES PROJETS



credit photo - Greg ALRIC

#STYLEMILLAU

Style
millau
UNE VISION D'AVANCE



La cathédrale de Rodez.

La cathédrale au clocher si haut – 87 m – c'est le signe distinctif de Rodez, d'où qu'il arrive, le visiteur l'aperçoit et la prend en ligne de mire pour grimper à l'assaut de la ville. A l'ombre de cet édifice grandiose, la ville ancienne s'est épanouie. La construction de cette cathédrale de dimensions impressionnantes s'est étalée du XIII^e au XVI^e siècle, le résultat : une imposante forteresse de grès rouge à l'intérieur gothique. La visite de la vieille ville est jalonnée de palais, d'hôtels particuliers, de maisons bourgeoises à l'architecture remarquable du XIV^e au XVII^e siècle. Les places centrales sont bordées de ces immeubles à colombages, à fenêtres à meneaux, aux façades sculptées, aux galeries surplombantes. Le chef-lieu du département n'en est pas moins une ville vivante par son commerce, ses industries, sa vie culturelle... Ainsi l'animation de ses marchés hebdomadaires et le musée Soulages inauguré en 2014 ne sont que le reflet de sa position de capitale régionale, qui va de l'avant sans oublier ses racines.

■ OFFICE DE TOURISME RODEZ AGGLOMÉRATION 10-12, place de la Cité RODEZ ☎ 05 65 75 76 77 www.rodez-tourisme.fr

Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h. Haute saison : du lundi au samedi de 9h30 à 19h ; le dimanche de 10h à 13h et de 14h à 17h.
Ce bel espace de 200 m² est situé dans le cœur historique de Rodez, sur la place de la Cité, à quelques pas seulement de la cathédrale Notre-Dame. A l'intérieur, une équipe exclusivement féminine, dirigée par Florence Taillefer, s'engage à vous faciliter la ville et les vacances, en délivrant gratuitement les informations sur l'offre touristique locale. En plus d'un espace enfant et d'un point d'accès Wifi, l'office de tourisme Rodez Aggloemation abrite une boutique et une sélection de souvenirs locaux : papeterie, produits artisanaux et aveyronnais, livres sur l'œuvre de Pierre Soulages...

Le chaos de Montpellier-le-Vieux et le Causse noir

Une ville d'eau et de vent, une ville imaginaire est née des roches dolomitiques du Causse noir. Ce causse de 22 400 ha est le plus petit de ceux qui forment l'ensemble des Grands Causses mais aussi le plus sauvage. Les rivières – Tarn, Jonte, Dourbie – et l'Aigoual en marquent des limites profondes, autrefois difficiles à franchir. Les forêts sombres, qui ont valu son nom au causse, se trouvent parfois d'un champ de roches. L'exemple le plus spectaculaire en est le chaos de Montpellier-le-Vieux, qui couvre 120 ha sur la commune de La Roque-Sainte-Marguerite, à l'est de Millau. Là, les formes étranges contournées des rochers font penser aux ruines de constructions humaines dans lesquelles on a voulu voir un sphinx, la porte de Mycène, un arc de triomphe (lieu de tournage du film *La Grande Vadrouille*). Il y a plus d'un siècle, on disait de ce lieu, composé d'un assemblage de roches dolomitiques, qu'il était le royaume des loups et des fées. Le nom de Montpellier-le-Vieux proviendrait des bouches de berger qui le dénommèrent ainsi par rapprochement avec l'amas de pierres associées au chef-lieu de l'Hérault. Les attractions du site sont les 5 balades pédestres balisées, le petit train pour découvrir le site sans effort, la via ferrata agrémentée de 4 tyroliennes, et le parcours acrobatique dédié aux enfants « Accro Roc ».

■ CHAOS DE MONTPELLIER-LE-VIEUX – PARC DE LOISIRS NATURE

Lieu-dit Le Maubert
MILLAU

⌚ 05 65 60 66 30

www.montpellierlevieux.com

contact@montpellierlevieux.com

Fermé de novembre à mars. Basse saison : ouvert tous les jours de 9h30 à 17h (dernière visite à 16h30). Haute saison : tous les jours de 9h30 à 19h (dernière visite à 18h). Durée de la visite en petit train : 50 min. Gratuit jusqu'à 5 ans. Adulte : 7 € (tarif réduit : 6,30 €). 5 à 14 ans : 4,90 €. Supplément petit train : 4,50 € (jeune/enfant : 3,70 €). Billet jumelé Aven Armand/Montpellier-le-Vieux (hors petit train) : 17 €/adulte ; 10,70 €/enfant (5 à 14 ans). Via ferrata et Accro Roc sur réservation.

Sauveterre-de-Rouergue

Parfait exemple de la construction d'une bastide médiévale royale, au cœur du plateau du Ségala (au sud-ouest de Rodez), Sauveterre-de-Rouergue, fondée au XIII^e siècle, s'est déployée selon un plan en damier régulier. Son relatif endormissement en a préservé les caractéristiques et des restaurations bien menées lui ont rendu sa beauté. Sauveterre se présente sous la forme d'un quadrilatère fortifié, dont une douve est encore en eau, une de ces tours se dresse toujours dans le prolongement de la muraille et l'on pénètre dans l'enceinte comme autrefois, par l'une des quatre portes. Les rues principales, rectilignes, conduisent à la place centrale pavée et son puits central, ce grand rectangle bordé de maisons de belle apparence. Elles avancent sur la place et forment des couverts qui servaient autrefois de halles, certaines se distinguent par des façades à colombages.

L'église, comme souvent dans les bastides, était à l'origine hors des murs et a été déplacée dans l'un des quartiers de l'enceinte, au XVI^e siècle. La visite est d'autant plus plaisante que Sauveterre a su non seulement tirer parti de son patrimoine architectural que de son artisanat de qualité qui suscite toujours autant l'intérêt. La ville abrite d'ailleurs de nombreux ateliers : coutelier, maroquinier, céramiste...

■ BUREAU D'INFORMATION TOURISTIQUE DE SAUVETERRE DE ROUERGUE

Espace Lapérouse
SAUVETERRE-DE-ROUERGUE

① 05 65 72 02 52

www.sauveterre-de-rouergue.fr

sauveterre.office@orange.fr

Basse saison : ouvert du mardi au samedi de 10h à 12h30 et de 14h à 17h. Haute saison : tous les jours de 10h à 12h30 et de 14h à 18h. En mai, juin, septembre et octobre, du mardi au samedi de 10 à 12h30 et de 14h à 18h.

Antenne de l'office de tourisme du Pays Ségali, le bureau de Sauveterre-de-Rouergue est ouvert toute l'année. Lejia Kojic vous y accueille avec le sourire et organise, pendant l'été, des visites commentées de la bastide. La structure abrite également un spectacle scénographique, qui retrace en moins de 30 minutes, l'histoire de la cité médiévale au XVI^e siècle. Des brochures sont aussi disponibles, et notamment un dépliant qui vous permettra de flâner dans les ruelles de Sauveterre, de la place des Arcades jusqu'à l'espace Lapérouse.

Roquefort

A l'ombre du Combalou, le village de Roquefort-sur-Soulzon tout entier est dévolu à la production fromagère. Au sud de Millau, l'intérêt de la visite ne réside pas dans l'architecture apparente de lieu mais bien dans les sous-sols, dans ces caves qui seules peuvent donner naissance au Roquefort. La surface bâtie est supérieure en sous-sol qu'en surface.

Aussi est-il difficile de se rendre compte, lorsque l'on arrive dans le village le plus connu de l'Aveyron, de l'importance de l'activité humaine. C'est là que la majeure partie du travail se déroule, sous terre. La légende raconte que ce fromage serait né par hasard : un jeune berger aurait laissé son sac, contenant son repas de pain de seigle et de caillé de lait de brebis dans une grotte.

Courait-il après ses brebis ou une jeune bergère ? L'histoire ne le dit pas ! Il n'aurait retrouvé son casse-croûte que quelques jours après, il fut dépité de constater que le pain et le fromage avaient moisi, goûta cependant ce dernier et le trouva fort bon. Ainsi naquit la destinée de ces caves de roches aérées par les fleurines, ces fissures naturelles qui conduisent l'air du Combalou jusqu'aux fromages, sa circulation se fait grâce aux différences de températures entre l'intérieur et l'extérieur, mais de façon si fine que la température se maintient toujours entre 10°C et 11°C avec une humidité de 90 % à 95 %. Telles sont les conditions d'élaboration du roquefort, dont l'AOC décernée en 1925 fixe les critères et la zone de fabrication – une bande de deux kilomètres de long sur laquelle se trouve la localité. La visite de Roquefort ne peut se compléter que d'une visite des caves, agrémentée

d'une dégustation en bonne et due forme. Dominant le village, le site dit « de la table d'orientation » permet un point de vue unique sur le pays de Roquefort. A ne pas rater : le musée archéologique.

■ OFFICE DE TOURISME

DU PAYS DE ROQUEFORT

ET DU SAINT-AFRICAIN

Avenue de Lauras

ROQUEFORT-SUR-SOULZON

② 05 65 58 56 00

www.roquefort-tourisme.fr

contact@roquefort-tourisme.fr

Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 12h15 et de 13h à 17h30. Haute saison : du lundi au samedi de 9h30 à 18h ; le dimanche et les jours fériés de 10h à 17h. Fermé le samedi de novembre à mars.

Situé à l'entrée du village, l'office de tourisme est ouvert toute l'année. Un parking de plusieurs dizaines de places, une aire de pique-nique, un parcours santé et une aire de services pour camping-caristes facilitent l'arrivée sur Roquefort. A l'intérieur, plusieurs espaces de découverte et de détente ont été aménagés pour accueillir tous les publics. Un large choix de documentation est proposé pour partir à la découverte du village de Roquefort et des traditions pastorales liées à la fabrication du célèbre fromage.

Séverac-le-Château

Au nord de Millau, Séverac, l'une des portes d'entrée naturelle du département de l'Aveyron, s'impose d'elle-même dans le paysage, elle appelle expressément la visite de son château du XI^e visible de toutes parts, ne serait-ce que pour le point de vue. Celui-ci a été construit sur une éminence du plus septentrional des Grands Causses, dans une zone carrefour entre l'Auvergne et le Languedoc, Rodez et Florac d'autre part, croisement ferroviaire (depuis la fin du XIX^e) mais également routier et autoroutier (depuis l'arrivée de l'A75). Le village s'est peu à peu installé sous la protection de la forteresse féodale, en témoignage de belles maisons médiévales et des façades des XV^e et XVI^e siècles. Trois siècles plus tard, un quartier nouveau s'est développé autour de la gare de la ligne entre Rodez et Millau. La ville actuelle garde ses deux quartiers : le récent en bas de la colline, face à la gare, le bourg médiéval à flanc de colline jusqu'au tertre sommital où s'élève le château. Celui-ci est fait d'une vaste enceinte, en partie dégagée et de plusieurs corps de bâtiment – dont une cuisine moyenâgeuse et une façade Renaissance. Les visites en été sont commentées et enrichies d'animations en costumes, la ville organise ainsi une grande fête médiévale le premier week-end d'août. C'est sur la commune de Séverac, à 2 km à l'est du village que la rivière Aveyron prend sa source.

■ OFFICE DE TOURISME

DES CAUSSES À L'AUBRAC –

BUREAU DE SÉVÉRAC-D'AVEYRON

5, rue des Douves

SÉVÉRAC D'AVEYRON ③ 05 65 47 67 31

www.causses-aubrac-tourisme.com

Ouvert toute l'année.

Situé au cœur de la cité médiévale, l'un des fleurons du tourisme aveyronnais, le bureau d'informations touristiques de Séverac-d'Aveyron, vous accueille tous les jours de l'année. Visites libres ou guidées du château ; animations médiévales ; expositions ; spectacles ; brochures... La structure se met en quatre pour raviver l'imaginaire et vous faire revivre les grandes heures de Sévérac-le-Château. N'oubliez pas cependant de regarder autour : le territoire compte aussi de nombreux villages de caractère, à découvrir lors de circuits-découvertes.

Sylvanès

Dans le sud Aveyron, le passé de cette commune se confond avec celui de son abbaye d'art roman. Erigée par les compagnons de Saint-Bernard, dans une vallée fertile aux doux dénivelés boisés, c'est la première abbaye cistercienne édifiée en Rouergue au XII^e siècle. Cette architecture monastique témoigne d'ailleurs d'un grand moment religieux et artistique occidental. La source d'eaux (32°C à 37°C) que détenaient, autrefois, les moines permis la création de bains, le début du XIX^e siècle fut ainsi une époque florissante pour le village grâce à cette activité thermale. L'impératrice Eugénie projeta même de venir à Sylvanès faire une cure avant d'opter pour Vichy. Au milieu des années soixante-dix, sous l'impulsion de l'Association des Amis de l'abbaye de Sylvanès, la restauration de l'édifice abandonné est initiée. C'est devenu, aujourd'hui, un centre culturel pluridisciplinaire réputé proposant un festival international de musique sacrée (en juillet et août) ainsi qu'un programme de recherche, de formation, de production et de diffusion dans les domaines de la musique vocale, du théâtre, de la danse et des arts picturaux. Cerise sur le gâteau du tourisme culturel en Pays de Roquefort, l'abbaye propose neuf mois par an des activités culturelles variées et une hospitalité de grande qualité dans un cadre tout simplement formidable.

Le trou de Bozouls

MÉANDRE DE BOZOULS

Un grand canyon en forme de fer à cheval : c'est à cette particularité géologique que Bozouls doit sa réputation. Cirque naturel de 400 m de diamètre et de 100 m de profondeur, il a patiemment été creusé par le Dourdou dans le calcaire du Causse comtal. Ce site explique à lui seul l'origine des paysages qui s'offrent aujourd'hui à nos yeux. Vous pourrez descendre dans le cirque par la rue de l'Hospitalet qui conduit jusqu'au vieux pont, les maisons venues se nicher au pied des parois abruptes sont pour certaines d'anciens moulins à eau. Au cours de la promenade dans ce canyon, on rencontre une cascade, nommée la source Gourg d'Enfer, et la grotte des Anglais qui traverse le promontoire central. Le site se visite également en petit train en juillet et août. Visite commentée d'une heure durant laquelle vous pourrez découvrir les différentes facettes de cette ondulation de terrain naturelle. Un sentier botanique offre, à la belle saison, plus d'une centaine d'espèces répertoriées. Une explication détaillée concernant la formation du site est à découvrir à Terra Mémoria. Enfin, les gorges du Dourdou se prêtent également aux circuits à cheval, à VTT ou même aux découvertes en ULM.

Villefranche-de-Rouergue

A l'ouest de la préfecture ruthénoise, Villefranche est la plus grande des bastides médiévales aveyronnaises, la plus impressionnante vue du ciel, aussi : la collégiale Notre-Dame domine de sa haute silhouette les toits de tuiles rouges sagement rangés en secteurs bien organisés. En effet, la ville fut construite selon un plan prétabli par l'administration seigneuriale. Les rues à angles droits préfigurent la forme en damier des villes coloniales. La collégiale a servi de décor naturel à André Malraux pour le film que lui a inspiré la guerre d'Espagne « La bataille de Teruel ». La ville, qui faillit être chef-lieu du département, fut importante dès sa création, en 1252. Les quatre gâches (quartiers), établis en bordure de l'Aveyron, s'étaient déjà étendus quand la ville se protégea de remparts au XIV^e siècle. Villefranche était un lieu de commerce important et un appui pour le pouvoir royal qui y avait installé le siège de la sénéchaussée et un atelier monétaire. De beaux immeubles, comme ceux qui entourent la place centrale, attestent de cette prospérité passée. La collégiale a été édifiée en bordure de cette même place et son porche très haut enjambe la chaussée comme le font les couverts. On découvre les édifices importants au fil des rues pavées qui descendent vers la rivière. L'Aveyron marquait un des côtés fortifiés de la bastide (ce mot désignait au Moyen Âge une ville fortifiée). Les autres murailles ayant été construits selon le tracé de l'actuel boulevard circulaire, il est aisément de retrouver aujourd'hui encore le plan initial. De nombreux bâtiments, privés et publics, ont fait l'objet de travaux de restauration dans la plupart des rues de la bastide.

■ OFFICE DE TOURISME

**OUEST AVEYRON DESTINATION –
BUREAU DE VILLEFRANCHE-DE-ROUERGUE**
Promenade du Guiraudet
VILLEFRANCHE-DE-ROUERGUE

© 05 65 45 13 18

www.tourisme-villefranche-najac.com

contact@ouestaveyrondestination.fr

Haute saison : ouvert le lundi et du mercredi au samedi de 9h30 à 18h30 ; le mardi de 9h à 18h30 ; le dimanche de 10h à 13h et de 14h à 17h. En Mai, juin et septembre : du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h. Dimanche de 10h à 12h30. De novembre à février : du lundi au vendredi de 10h à 12h et de 14h à 17h, et samedi de 10h à 12h. Mars, avril et octobre : du lundi au vendredi de 10h à 12h et de 14h à 17h, et samedi de 10h à 12h (jeudi de 9h à 12h30 et de 14h à 17h).

Situé au cœur de la ville, le bureau de Villefranche-de-Rouergue vous propose de multiples brochures pour préparer agréablement votre séjour dans la Bastide, vous familiariser avec ses magnifiques paysages et son architecture surprenante ! Ses agents sauront aussi vous conter l'histoire de la ville ; vous guider lors de randonnées à pied ou à vélo, à travers les Causses, la vallée du Lot ou les gorges de l'Aveyron ; ou vous conseiller en matière d'hébergement et de restauration. Veau d'Aveyron, foie gras, magret, fromage de chèvre... Les produits de qualité et les bonnes tables ne manquent pas dans le coin.

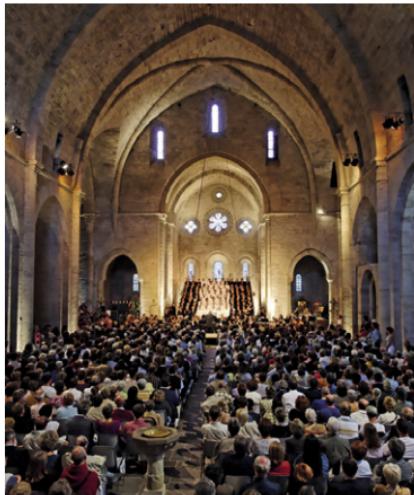
ABBAYE CISTERCIENNE - SYLVANÈS ★★★



© ABBAYE DE SYLVANÈS

L'abbaye de Sylvanès, entourée de collines boisées, a été fondée en 1136 par le chevalier converti Pons de l'Héra.

© ERIC TESSEDRE



Abbaye de Sylvanès remplie par le public lors d'un concert.

© ABBAYE DE SYLVANÈS



Le scriptorium de l'abbaye de Sylvanès, utilisé pour les concerts par les élèves chanteurs de l'atelier lyrique.

© ABBAYE DE SYLVANÈS



Le cloître de l'abbaye de Sylvanès.

NATURE

Le Rouergue comme on le nomme encore a su conserver son charme et sa beauté. Un paysage authentique aux détours des monts de l'Aubrac, du plateau du Larzac, des gorges du Tarn et de la Dourbie, du pays du Ségala... Un mélange entre histoire et nature a donné à l'Aveyron un caractère unique. Un pays à la fois sauvage et accueillant pour découvrir ou redécouvrir la nature.

Présentation des pays

L'Aubrac et le Pays d'Olt

Au nord du Rouergue, c'est là que commence l'Auvergne et que s'arrête le Languedoc. Le calcaire fait place au granit, le climat méditerranéen au climat continental. Des départements du Cantal et de la Lozère, à la vallée du Lot, toute cette région de tradition, dévorée en grande partie par le plateau de l'Aubrac, a su fort bien conserver son histoire et sa culture qui s'expriment à travers son architecture, ses traditions et son savoir-faire. Au cœur des hautes terres du Pays du Haut-Rouergue, déroulant ses impressionnantes immensités, le légendaire et attirant plateau de l'Aubrac profile ses horizons à l'infini. Forêts et pâturages se partagent l'espace où paissent à la belle saison des troupeaux roux, autour des burons, ces chalets dont les toits touchent presque le sol, pour mieux se défendre de la neige en tourmente et où l'on fabriquait, il n'y a pas si longtemps, le fromage et la tomme de Laguiole qui sert à la préparation du non moins fameux aliogot. Quand le printemps éclate brusquement, il recouvre le sol d'un tapis multicolore de jonquilles et de narcisses. La flore est ici d'une grande richesse et fit, au XVIII^e siècle, l'objet d'un commerce, on prisait notamment la réglisse, l'ellébore et la gentiane. Laguiole est la capitale de ce pays tout près du ciel dont les nuages, comme de grands vaisseaux font autant de taches d'ombres mouvantes. Les chemins s'appellent des draîhes, les rivières qui coulent de l'Aubrac vers la vallée portent le nom de boraldes. Tout ici est différent et l'on peut vraiment parler d'identité de terroir. Un peu plus à l'ouest, à l'ombre du plomb du Cantal, le Carladez est un vaste plateau basaltique qui est souvent confondu avec celui de l'Aubrac. Il se serait formé à la fin de l'ère tertiaire à partir de laves déversées par l'énorme volcan du Cantal qui dépassait alors 3 000 mètres d'altitude. Entre les profondes vallées de la Truyère et du Goul, c'est une région harmonieuse et préservée, aux paysages verdoyants. La nature à l'état sauvage est omniprésente et il ne faut pas hésiter à quitter les routes et emprunter les chemins. Ne dites surtout pas aux habitants du Carladez qu'ils habitent l'Aubrac. Les plateaux sont marqués aussi bien naturellement que dans la culture de leurs habitants. Il faut y visiter Mur-de-Barrez, sa capitale, une place forte du comté du Carladez, ancien fief des princes de Monaco, après la démolition du château de Carlat en Auvergne, sur ordre d'Henri IV. La Truyère, interrompue

par des barrages électriques, forme autant de plans d'eau sauvages et profonds, les amateurs d'étoiles affirment qu'il y a là les plus belles nuits noires de France. Un peu plus bas, juste avant de plonger dans les vallées, sur un socle granitique s'étend la Viadène. Son paysage quelque peu austère appartient à la montagne.

Les églises, reconstruites pour la plupart après la guerre de Cent Ans, forment un groupe assez homogène d'édifices à clocher-peigne typiques. Un peu plus bas, au fil de la vallée du Lot coule la rivière, – autrefois l'Olt – qui à l'ouest, donne son nom à deux départements voisins. Au fil de son cours se succèdent villes et villages de caractère, vieux ponts gothiques, châteaux, hôtels particuliers à la riche architecture, églises bien conservées. Si la rivière s'ouvre du côté de Saint-Geniez-d'Olt-et-d'Aubrac et d'Espalion, elle s'encaisse entre Estaing et Entraygues. Par la route, il faut prendre son temps pour visiter toutes ces communes : Saint-Geniez-d'Olt-d'Aubrac, Sainte-Eulalie-d'Olt, Saint-Côme-d'Olt, Espalion, Estaing, Entraygues.

L'Aveyron ruthénois et le vallon de Marcillac

La ville de Rodez est construite sur une butte et se trouve à la limite du Causse – au nord-est – et du Ségala – au sud-ouest. Carrefour naturel, elle est depuis toujours un centre de commerce important, des Romains jusqu'à l'époque médiévale où la ville était partagée entre l'évêque, détenteur de la cité, et les comtes, possesseurs du bourg. Au nord de Rodez, le Causse comtal qui doit son nom aux comtes de Rodez, servit très longtemps de grenier à blé pour la ville. Les comtes exercèrent leur domination à partir de châteaux à la fois forteresses, résidences d'été et même maisons de chasse : Bozouls, Rodelle – le petit Rodez –, Muret-le-Château, Salles-la-Source, Montrozier et Gages. Il suffit de se promener dans les environs immédiats de la ville pour voir de nombreuses maisons de maîtres et châteaux.

Mais les comtes ne furent pas les seuls à apprécier le Causse. Plusieurs abbayes rouergates, attirées par les qualités agricoles de cette région y constituaient, dès le XIII^e siècle, de vastes domaines, associant la culture du blé à l'élevage ovin et bovin. Un siècle plus tard, la guerre de Cent Ans, les pillages et exactions des routiers, ces bandes de mercenaires, obligèrent les moines à transformer leurs bâtiments agricoles en forteresses. Ce fut le cas de Galinières, de Sévérac, de La Vayssière, de la grange de Lioujas et de la ferme-château des Bourines. De la même façon, tout autour de Rodez, les habitants fortifiaient les églises qui leur servaient de refuge, elles dressent encore leur silhouette impressionnante et montent toujours la garde à Boussac, Inières, Sainte-Radegonde, Souyri. Au-delà du Causse comtal, Marcillac est un pays de rougier, cette belle terre rouge où aime s'enfoncer la vigne. C'est cette même couleur rouge qui teinte les pierres des maisons et leur donne un aspect particulier. Celle-ci est par ailleurs sillonnée



Entraygues-sur-Truyère.

par de nombreuses vallées luxuriante où serpentent des ruisseaux freinés par les digues des moulins. Au pied des causses qui viennent de Sébzac, Marcillac jouit d'un climat doux en toutes saisons. Alors que quelques kilomètres séparent Marcillac de Rodez, en plein hiver l'écart des températures est facilement perceptible. C'est ce microclimat qui a permis aux moines de Conques d'introduire la vigne dans le vallon. Elle fut longtemps la grande richesse du vallon et a retrouvé dans la deuxième moitié du XX^e siècle ses lettres de noblesse.

La vigne du vallon, en terrasses, vient mourir dans le cirque de Salles-la-Source aux falaises calcaires creusées de manière surprenante en bordure des causses. Dans le Vallon de Marcillac, la Saint-Bourrou, le grand rendez-vous du printemps, fête la vigne et le vin, le week-end de Pente-Côte. A quelques kilomètres de Marcillac, Conques est assurément l'un des plus beaux villages de l'Aveyron, en tout cas le plus connu puisque chaque année il attire des milliers de visiteurs. C'est du monde entier que l'on vient admirer le trésor de sainte Foy, vierge et martyre qui eut la tête tranchée à Agen, et dont les reliques furent volées par un moine de Conques. Ce trésor est l'un des plus riches de l'orfèvrerie religieuse du XI^e au XVI^e siècle. L'église romane et de belles maisons se nichent au creux d'une gorge sauvage comme dans un écrin.

Le Villefranchois

Couvrant une vaste zone à l'ouest du département, cette région est constituée de trois ensembles de paysages distincts : la vallée du Lot, dominée par des falaises calcaires, bien différente de celle du haut Rouergue, la vallée et les gorges de l'Aveyron, aux versants abrupts, boisés et sauvages, les causses, plateaux secs et pierreux couverts d'une maigre végétation. Au cœur de ces paysages contrastés, on trouve des joyaux d'architecture : Villefranche-de-Rouergue, bastide royale au confluent de deux rivières, Villeneuve-d'Aveyron sa voisine, Najac et sa

forteresse royale du XII^e siècle avec une vue imprenable sur la vallée de l'Aveyron. Comme autant de témoignages de l'occupation ancienne de ces lieux, il faut visiter sur ce territoire les grottes préhistoriques de Foissac, le site de Belcastel et son château fort, la mine découverte à ciel ouvert de Decazeville et le musée de la Mine à Aubin, le château de Bournazel, le site surprenant de Peyrusse-le-Roc, le parc animalier de Pradinas...

Dolmens, tumuli, alignements, menhirs... de nombreux vestiges de cette époque parlent à notre imagination, mais pour aller à leur rencontre, il ne faut pas hésiter parfois à quitter les sentiers battus. De Villeneuve à Montsalès en passant par Sainte-Croix, la Capelle-Balaguier, Ols-et-Rinhodes et Ambeyrac, une route jalonnée de charmantes petites églises romanes vous conduit jusqu'à la vallée du Lot et au célèbre saut de la Mounine, surplombant la rivière de plusieurs centaines de mètres. Les vrais amateurs de nature sauvage pénétreront plus profondément dans ce causse encore vierge, pays où les légendes sont encore vivantes... Au nord, Capdenac est le chef-lieu d'un canton difficile à caractériser car constitué par un prolongement du Ségala à l'est, par la partie nord du causse de Villeneuve à l'ouest, et par la vallée du Lot au nord. La ville, ancienne place forte du Moyen Age a dû son expansion, dans le passé, au trafic de son port sur le Lot et à son activité ferroviaire. Aujourd'hui, elle vit surtout de l'industrie.

Ségala, Lagast et Lévézou

Au cœur du département, entre les vallées du Tarn et de l'Aveyron, le plateau du Lévézou est bordé par la vallée de La Muze à l'est et celles, moins profondes, de l'Alrance et du Lagast à l'ouest. Le paysage a été profondément modifié lorsque EDF a implanté un aménagement hydraulique tel que cinq lacs, d'une superficie totale de 1 800 ha, se sont formés. Le plus vaste, Pareloup, est une petite mer intérieure et l'un des plus grands lacs de France de par sa superficie.



La Roque-Sainte-Marguerite – Paysage escarpé de Montpellier-le-Vieux.

Toutes les activités nautiques y sont praticables et les pêcheurs, ou tout simplement les promeneurs, apprécieront ce décor paisible de lacs, de pâturages et de forêts telles celles des environs de Saint-Léons. Au-delà du sommet du Lagast, cette région qui s'étend des lacs du Lévézou aux vallées de l'Aveyron est surnommée « le pays des cent vallées ». Comment peut-on croire aujourd'hui que cette campagne, fleuron de l'agriculture aveyronnaise, tire son nom de maigres récoltes de seigles ? Longtemps recouverte de landes et de forêts, cette terre froide de plateaux n'attira guère les habitants qui préféraient vivre et cultiver les vallées, à l'ombre des églises et des châteaux, au plus près des voies de communication. Ce sont les moines de Bonnecombe qui au XIII^e siècle commencèrent à cultiver les plateaux autour de leur monastère dans la vallée du Viaur et autour de leurs granges fortifiées. Le Ségala resta longtemps une terre de dénuement et les Ségaliens surnommés les ventres noirs, mangeurs de pain noir et de châtaignes souvent considérés comme des miséreux par les habitants des Causses et les citadins. Il faut attendre la première moitié du XIX^e siècle pour voir apparaître la culture de la pomme de terre et la fin de ce même siècle pour assister aux prémices de la grande révolution agricole. Avec le chemin de fer et la construction du viaduc du Viaur – travaux de 1897 à 1902 – l'apport massif de la chaux de Carmaux et d'engrais a fait du sud-ouest du département un riche plateau agricole. Naucelle – Nova-Cella – accueille en Rouergue les visiteurs venant de Toulouse ou du Tarn. A sa vocation agricole désormais bien enracinée, elle a ajouté depuis quelques années une ambition touristique dont elle a les moyens. Depuis les routes de crête, on plonge vers des ruisseaux qui serpentent entre les pentes boisées. Presque tous sont des affluents du Viaur et offrent un champ d'activité fructueux aux pêcheurs. Abritant des petites villes actives et accueillantes le Ségala est aussi connu par Sauveterre-du-Rouergue, magnifique bastide aux maisons à colombages, entourant la typique place aux arcades.

Grands Causses et Pays de Roquefort

A la convergence des Grands Causses cévenols et des gorges du Tarn, de la Jonte et de la Dourbie, Millau, la cité de la peau et du gant, capitale des canyons et cavernes, est le grand centre de tourisme régional, point de départ de nombreux circuits de randonnée dans la région. Elle est la porte du Larzac et des gorges du Tarn, vers le nord, la dernière étape vers la Méditerranée au sud. À proximité, les gorges se prêtent aux activités d'air et d'eau – vol libre, canoë, raft... – les plateaux infinis se parcourent à la découverte de villages typiques, Montpellier-le-Vieux sur le Causse noir, le Causse du Larzac où l'on visite Cornus, Peyreleau, Nant, La Couvroletade, Saint-Jean-du-Bruel, Cantobre, Saint-Véran, La Roque-Sainte-Marguerite... A l'ouest, entre l'Albigeois et les gorges du Tarn, les pays de Roquefort recèlent de vieux villages à l'architecture médiévale, témoins de la puissance des Templiers, tels Sainte-Eulalie-de-Cernon et Le Viala-du-Pas-de-Jaux. L'art roman y est également fort bien représenté grâce à l'abbaye de Sylvanès, devenue centre international d'Art et de Musique. Célèbre dans le monde entier avec son fromage, Roquefort mérite une visite spéciale de ses caves d'affinage. Avec Conques, c'est l'endroit où est enregistré le plus grand nombre de visites dans le département de l'Aveyron. Causse noir, Causse du Larzac, Rougier de Camarès, sud Aveyron, cette succession de plateaux dans lesquels le Tarn, le Rance, la Dourbie, le Dourdou, la Sorgues et bien d'autres ont creusé de pittoresques vallées, fait partie intégrante du Rouergue. C'est sur le Larzac que vivent la grande majorité des troupeaux de brebis dont le lait est récolté pour la fabrication du Roquefort. Le Larzac, terre de passages, est aussi région où l'histoire est partout présente avec les anciennes places fortes des Templiers et des Hospitaliers, les fermes fortifiées et les dolmens. Ce plateau constitue en quelque sorte une zone de transition entre l'Aveyron et l'Hérault. La balade se poursuit ensuite jusqu'à Saint-Sernin-sur-Rance, entre Rance et vallons rouges...

Géographie

Climat

De par sa taille et sa situation géographique, le département de l'Aveyron possède non pas un climat mais une multitude de climats. Au nord, l'Aubrac, le Carladez, la Viadène, sont des contreforts du Massif central. L'hiver, la neige couvre régulièrement le paysage. On y pratique ce que fait le ski alpin, de fond et la balade en raquette. En été le climat y est frais et des plus agréables. Sur le centre, Aveyron (Lévezou, Ségal) les hivers sont humides les étés chauds et secs. Le soir, même en période estivale, un pull n'est pas de reste lorsque l'on séjourne près des lacs. Le sud du département est quant à lui méditerranéen. L'expression favorite des Aveyronnais du sud, pour présenter la douceur de vivre ambiante est « ici, c'est le midi moins le quart. » Cela se traduit effectivement par des étés chauds, même très chauds, à plus forte raison dans les gorges du Tarn ou de la Dourbie où le soleil chauffe les falaises de calcaire qui agissent comme des réflecteurs et renvoient dans la vallée les degrés accumulés. Sur les Grands Causses du sud (Larzac et noir), l'hiver est généralement aussi rigoureux qu'intense la chaleur en été. Il existe aussi dans l'Aveyron des zones privilégiées comme celle du vallon de Marcillac. Un microclimat y rend les températures hivernales bien plus douces et les étés dignes de l'arrière-pays méditerranéen. Ceci explique aussi pourquoi dans le vallon la vigne pousse avec bonheur.

► **Températures moyennes.** Les températures en Aveyron varient beaucoup en fonction des différents coins du département, de manière générale les températures oscillent entre 0 et 20 degrés.

► **Ensoleillement.** Dans le sud-ouest de la France le département est de manière générale ensoleillé avec 1 973 heures par an (2 163 à Millau !).

► **Précipitations.** De manière générale, les précipitations sont moyennes dans le Rouergue, entre 900 et 1 000 mm de pluie par an.

► **Vent.** Possédant le plus grand parc d'éolienne de France, le vent en Aveyron est une ressource naturelle importante. On enregistre parfois des vents à plus de 50 km/h sur les hauts plateaux.

► **Phénomènes naturels.** Neige et brouillard en hiver.

Relief

L'Aveyron a un relief très diversifié au sud du Massif central. Malgré un poids de moins en moins lourd de l'agriculture, le département garde une vocation essentiellement agricole, relayé par un niveau tertiaire grandissant et l'exploitation du tourisme qui s'affirme d'année en année. Grâce à son étendue, l'Aveyron est le plus vaste département de Midi-Pyrénées et le cinquième au rang national avec une superficie atteignant les 8 735 km². À l'est, s'étaisent des massifs montagneux où se rencontrent les plus hautes altitudes : le Puech de Cazalets sur les monts de l'Aubrac (culminant à 1 463 m), le Lévezou (culminant à 1 155 m) et les Grands Causses pouvant

avoiser les 1 000 m. Les cours d'eau, se dirigeant tous vers la côte atlantique, ont creusé de profondes vallées. D'est en ouest, le relief s'étage en paliers successifs formant des plateaux, cristallins comme le Ségal, ou calcaires comme les Causses. Les contrastes sont parfois saisissants entre les hauts plateaux et les profondes vallées, tant par le style de vie, que par l'architecture, les cultures ou le climat.

► **Paysages caractéristiques.** Entre les monts d'Auvergne et les plaines toulousaines, l'Aveyron offre un paysage aux multiples facettes. Les emblématiques Causses, plateaux calcaires entaillés par des gorges profondes, où l'on retrouve le célèbre plateau du Larzac, sont entourés des avant-causses paysage de collines et de plateaux aux influences méditerranéennes. Au sud du département les monts de Lacaune et de Lévezou ronds et verdoyants sont voisins avec les Rougiers aux couleurs contrastées où se blottissent villages et châteaux. Au nord les monts de l'Aubrac, hauts plateaux volcaniques, abritent de nombreuses stations de ski. Les vallées du Ségal, qui occupent un large territoire de centre-ouest du département, sont recouvertes de chênes et de chataigniers.

► **Cours d'eau et vallées.** L'eau est partout présente en Aveyron et alimente 4 000 ha de lacs et 7 000 km de cours d'eau. Les joies de l'eau peuvent se vivre aussi dans des vallées et des gorges profondes. Quatre grandes rivières ont creusé leur lit d'est en ouest : l'Aveyron, qui donne son nom au département, le Tarn qui baigne Millau, le Lot dont les gorges délimitent les monts d'Aubrac du causse comtal, le Viaur, ruisseau puis rivière qui parcourt de part en part le Lévezou et le Ségal. A ces cours d'eau majeurs, il faudrait encore ajouter les rivières de montagne que sont la Truyère, l'Argence, la Selvès et le Selvet, sans oublier les boraldes, ces torrents qui dévalent les pentes de l'Aubrac pour se jeter dans le Lot. Même le sud du département, région des causses et des vallons, est terre d'eau. Plus secrète, elle s'enfonce dans les terres calcaires pour former les gorges de la Dourbie, du Tarn ou du Cernon. L'eau est à la fois source de vie et de plaisirs, maintenant comme jadis. Les hommes ont utilisé ses cours d'eau à leur profit, elle les a fait vivre (les potiers gallo-romains, l'industrie gantière, la draperie, le commerce...). Ceci explique la présence de nombreux moulins dans le département. Aujourd'hui sa force est maîtrisée (avec les barrages hydroélectriques qui ont modifié le paysage) et l'eau participe à des plaisirs touristiques de grande valeur (la pêche et les activités d'eau sont ainsi à l'honneur dans le département).

► **Plateau du Larzac.** Il est un des plus célèbres plateaux des Grands Causses. Une altitude comprise entre 600 et 900 mètres, voisin des causses noirs et rouge, son climat est chaud et orageux en été et enneigé et rude en hiver. Il est bordé par la rivière de la Dourbie. Ils abritent non loin de cinq sites historiques tels que la Cavalerie ou la Courvertoirade datant de la période de l'ordre des Templiers et des hospitaliers. L'agriculture est très présente sur ce plateau en effet les troupeaux viennent en pâture afin de préparer le fromage de roquefort bien le pérail.

Hippolyte Costes [1858-1924]

Ce botaniste réputé a présidé la Société de géographie botanique à Paris. Curé de campagne, originaire de Balaguier-sur-Rance, son encyclopédie intitulée *Flore descriptive et illustrée de la France, de la Corse et des contrées limitrophes* est toujours une référence.

► **Plateaux de l'Aubrac.** Les hivers sont rudes en Aubrac, plateaux volcaniques et granitiques, ils offrent de magnifiques paysages. Passage obligé pour les voyageurs vers Saint-Jacques-de-Compostelle, ces plateaux ont conservés toute leur authenticité. Capitale du pays, Laguiole est un passage obligatoire pour découvrir le savoir artisanal des habitants de l'Aubrac.

► **Plateaux du Lévézou.** Ces sont les plus hauts plateaux après ceux de l'Aubrac. Au cœur de l'Aveyron, aux limites du pays de Ségalas, Leveson (en occitan) est traversé par l'ancienne voie romaine reliant Millau à Rodez.

► **Signal de Mailhebiau.** Point culminant des monts de l'Aubrac à 1 469 m, c'est un des derniers volcans identifiables de l'Aubrac. Couvert de paturages et bordé par le Bés qui se jette dans la Truyère, on peut apprécier les jours de beau temps le mont Lozère, le plomb du Cantal et même les monts Dore. Au sommet vous retrouverez une table d'orientation sur laquelle est inscrite un poème louant les mérites et les chrames de l'Aubrac.

► **Lacs.** Les grands lacs du Lévézou sont le résultat des barrages EDF qui permirent la création de cinq grands lacs d'une superficie totale de 1 800 ha.

Faune et flore

Faune

► **Mammifères.** L'Aveyron est le département français où l'élevage des ovins est le plus important. Le pastoralisme, essentiellement dans le sud du département, est le fil conducteur de toute une économie. Il y a bien sûr le roquefort qui est réalisé à base de lait de brebis, mais il y a aussi d'autres spécialités comme la brousse (fromage frais, caillé et égoutté partiellement), la flaune (délicieux gâteau à base de lait de brebis), le pérail (fromage à pâte molle onctueuse, de forme ronde et plate). Sur le Causse du Larzac, de grands troupeaux de brebis de plusieurs centaines de têtes se nourrissent de l'herbe rase du causse. Ce sont essentiellement des brebis de race lacaune qui sont élevées. La filière ovine viande est elle aussi importante et le département approvisionne de très bonnes viandes d'agneaux « élevés sous la mère ». Sur le Causse du Larzac, le pastoralisme a influencé l'architecture et la façon de vivre des caussenards. Les fermes disposent d'immenses bergeries, les mares (lavognes) recueillant l'eau de pluie sont souvent pavées et témoignent de l'importance accordée aux ressources en eaux sur des terres arides. Les cazelles, abris en pierre des bergers, sont nombreuses et il suffit de parcourir les causses pour trouver ses bâties de calcaire. Aujourd'hui les bergers gardent les troupeaux exactement comme il y a des siècles, si ce n'est l'apport de véhicules tout-terrain comme les quads qui permettent des déplacements rapides sur ces terrains accidentés.

Côté faune sauvage, l'Aveyron compte de multiples espèces qui évoluent en liberté dans l'immensité boisée. En partant à la cueillette des champignons ou des framboises à la lisière d'une forêt, vous observerez peut-être des empreintes de renards, de chevreuils, de sangliers,

© TOM PIPERIA - CONTRÔLE



Troupeau de brebis – Hermilix.

et de cerfs dont le brame résonne à l'aube aux époques d'accouplement... Mais aussi de lievres, de genettes, de belettes ou encore d'écureuils. Ces dernières années, le castor est également réapparu sur les bords du Tarn et de la Dourbie.

► **Oiseaux.** Chouettes, crécerelles, hulottes, faucons, busards ou circaètes répondent présents en ce qui concerne les oiseaux. Certaines espèces disparues ont été réintroduites c'est le cas du vautour fauve (bouldras) réintroduit dans les gorges de la Jonte au début des années quatre-vingts, grâce au Fonds d'intervention pour les rapaces. On en dénombrerait près de 600 dans les Grands Causses aujourd'hui.

► **Poissons.** Avec plus de 7 000 km de cours d'eau classés en première et deuxième catégorie, l'Aveyron, baptisé « pays des lacs », est un paradis pour les pêcheurs. La truite fario, poisson type des rivières du Rouergue, le brochet, dont les connaisseurs pourront apprécier l'abondance et la belle taille, la sandre, que vous trouverez plus particulièrement dans les lacs de Saint-Geniez-d'Olt, Castelnau-Lassout ou Golinjac, la perche, et bien d'autres encore révèlent la richesse et la diversité de la faune aquatique de la région. Une mention particulière pour le site Lévézou, « le royaume des pêcheurs », les lacs de Bages et la Gourde préserve nature et tranquillité, un lieu de prédilection pour la pêche aux carnassiers et aux poissons blancs.

Flore

► **Fleurs et plantes rares.** Si les hommes sont si peu nombreux, la nature est, elle, omniprésente. Le plus étonnant est sans doute la diversité de sa flore, reflet de celle de ses terres. Loin de vouloir en dresser un catalogue exhaustif, nous avons préféré en choisir les plus gracieuses représentantes, les fleurs. Et parmi elles, certains spécimens rares ou étonnantes. La meilleure période d'observation est bien sûr le printemps, quand la nature se réveille et que le soleil fait naître ses couleurs. Le spectacle commence au sud du département. Le Causse du Larzac, sous l'influence des climats méditerranéen et océanique, porte un mélange de végétations de types garrigue et montagne tout à la fois. On remarque d'abord les étendues mouvantes de stipe pennée, une graminée légère que les anciens baptisent « cheveux d'ange », elle est facile à reconnaître et symbolise le causse, elle partage les terres steppiques avec les corolles jaune d'or de l'adonis de printemps. En se penchant ensuite sur le cas

des orchidées : on constatera que dans le département, elles sont au nombre de 45 espèces et sous-espèces (sur un total de 150 en France), dont la rare et magnifique ophrys de l'Aveyron, que l'on admire et protège en ne la cueillant jamais. L'iris nain se rencontre dès le mois d'avril, juste après la floraison de l'hellébore. On lui préfère sans hésitation le parfum de jasmin des petites fleurs rose fuchsia du daphné des Alpes. Parmi les buissons, le cornouiller mâle se signale par de petites fleurs jaunes en grappe (alors que son fruit est rouge rubis) et la busserole, aussi appelée « raisin d'ours » porte des fleurs rosées en forme de grelot... A ces quelques exemplaires, l'Aubrac répond avec la même exubérance, comme si la nature jaillissait du sol après des mois de neige. Des prés entiers se couvrent de crocus, les jonquilles forment des tapis jaunes qui tentent la gourmandise des vaches et forment de bien jolis bouquets.

On peut cueillir ces jonquilles, mais absolument pas le lis martagon, qui affectionne les clairières, ni la fritillaire pintade, sorte de clochette rose mouchetée suspendue à une tige frêle. On connaît la silhouette de la grande gentiane, dont on apprécie la valeur apéritive, mais beaucoup moins le drosera, une plante carnivore devenue hélas très rare.

Le thé de l'Aubrac (sarriette à grandes fleurs – *Satureja grandiflora* ou calamint à grandes fleurs – *Thymus grandiflora*) parfume infusions et alcools. Les narcisses, abondants, sont toujours utilisés dans les parfumeries de Grasse. Un promeneur bucolique ne pourra manquer de rencontrer l'une des 2 000 espèces végétales de l'Aubrac et aura peut-être la chance d'admirer une belle et rare tulipe sauvage.

Réerves naturelles

► **Parc naturel régional des Grands Causses.** Crée le 6 mai 1995, ce parc met en avant le fort intérêt naturel et patrimonial de la région millavoise : 97 communes sont réparties sur 330 000 ha. Les paysages variés autour de Millau, place centrale, reposent sur une alternance de causses (Larzac, Causse noir, Causse rouge ou de Sauveterre) et de gorges (Tarn, Dourbies, Jonte) où la cité occupe une « cuvette » au pied des montagnes et au confluent des rivières. L'objet du Parc est avant tout de protéger et mettre en valeur le patrimoine naturel (faune et flore) et soutenir les activités traditionnelles et veiller à un développement respectueux. Informations complémentaires : www.parc-grands-causses.fr

Parc naturel régional de l'Aubrac

Le classement est officiel depuis la fin du mois de mai 2018. Après des années d'études et de travaux préliminaires, l'Aubrac est le 53^e Parc naturel régional de France. A cheval sur trois départements – Aveyron, Cantal et Lozère –, le plateau réunissait tous les éléments pour cette labellisation. La nature y est généreuse et les paysages grandioses. Et le patrimoine agropastoral – bâti et culturel – tout simplement exceptionnel : vestiges ruraux médiévaux, burons, drailles, et pratiques agricoles – dont la transhumance – toujours très vivantes. Cette reconnaissance célèbre donc un territoire, mais aussi ses hommes et leur savoir-faire. Les couteaux de Laguiole témoignent de productions artisanales et identitaires fortes, l'aligot et le fromage de Laguiole, de traditions gastronomiques de qualité.

ÉCONOMIE

L'économie de la région se partage en trois grands secteurs : l'agriculture, héritage du passé et importante grâce à un environnement propice, l'industrie (l'implantation de grands groupes a permis son essor) et le tourisme, grâce à son patrimoine culturel et naturel. Le département est très attractif et accueille de nombreux touristes français et étrangers.

Ressources naturelles

Classé dans les dix premiers départements produisant du photovoltaïque, l'Aveyron possède de nombreuses ressources naturelles telles que l'eau ou le bois. En effet grâce à l'investissement d'EDF dans la région et à ses ressources naturelles, 10 % de la production nationale en hydroélectrique provient du pays rouergat. Avec une surface boisée de 290 280 hectares, le bois est exploité à des fins énergétiques mais aussi pour la fabrication de produits manufacturés. Héritage d'un savoir-faire traditionnel, le travail du bois s'est développé, et de de très nombreuses entreprises en charpente, menuiserie et autres sont présentes sur le territoire.

L'un des plus grands parcs d'éoliennes de France se trouve à Salle-Curan en Aveyron.

Agriculture

La production agricole aveyronnaise est surtout bovine et laitière. Reconnue à l'échelle nationale, la force de l'agriculture aveyronnaise est la qualité de ces produits puisque une majeure partie de la production est certifiée par divers labels. Bénéficiant de cette renommé grandissante, les fromages de Roquefort, les vins de Marcillac et autres sont connus au delà des frontières du Rouergue. En plus de l'exploitation classique, le secteur s'étend jusqu'à la production agro-alimentaire repartie en quatre grands pôles : semences et aliments du bétail, viandes et plats cuisinés, lait et fromage, pain et pâtisseries industrielles. Une production souvent exportée qui rapporte beaucoup à la région.

Un département vert

Le département s'efforce d'être vert. De nombreux produits sont certifiés par des labels bio et écologiques sur le territoire comme le label européen de l'agriculture biologique mais aussi le PEFC (Programme des Forêts Certifiées), l'incontournable Label rouge et le label « Appellation d'origine contrôlée ».

Industries

L'industrie aveyronnaise cumule les bons points avec plusieurs filières fortes, un tissu de PME diversifié et la présence de grands groupes. A l'écart des métropoles, le territoire a en effet tiré profit d'une vocation agricole aussi solide qu'ambitieuse (le département est leader en bio et compte plus de 40 produits sous signes officiels de qualité) pour se développer, avec succès, sur le segment de l'agro-industrie. La construction et le bois-ameublement se portent aussi particulièrement bien en Aveyron où les ressources naturelles abondent (300 000 hectares de sol boisé et 50 carrières en activité). Les activités mécaniques et matériaux (tôleerie, métallurgie...) sont très présentes, à travers l'usine Bosch à Rodez, et la Mecanic Vallée, un eldorado industriel rural aux confins de l'Aveyron et du Lot, qui travaille surtout pour l'aéronautique et l'automobile. Les transports et la logistique ne sont pas en reste, grâce à l'A75 et au viaduc de Millau qui ont donné au département une position stratégique.

Tertiaire

En Aveyron, les technologies de l'information et de la communication sont dopées par des sociétés leaders, qui ont introduit les TIC dans le département et encouragé la mise en place de réseaux d'entreprises (Sismic par exemple regroupe les acteurs locaux du Web et de l'informatique) et de formations adaptées. La CCI abrite ainsi depuis la rentrée 2017 l'Ecole régionale du numérique, tandis que Rodez Agglomération est actuellement à l'œuvre pour créer le premier incubateur public du territoire ; et proposer un hébergement, mais aussi tout un écosystème, aux jeunes pousses aveyronnaises, de plus en plus nombreuses à s'aventurer sur le terrain de l'innovation dans le département.

Tourisme

Le tourisme en Aveyron est une part importante de l'activité économique du département : un nombre de plus en important de touristes chaque année et des milliers d'emplois occupés reflètent cette dynamique. Première destination de Midi-Pyrénées en hébergement de plein air, la région bénéficie de sites à forte fréquentation comme le viaduc de Millau. Sans compter qu'une majorité des campings 4* se trouvent en Aveyron, un atout majeur pour le développement de l'activité touristique.

HISTOIRE

Region à la croisée des civilisations, l'Aveyron a connu les Wisigoths, les Barbares, la guerre de Cent Ans et l'invasion des Anglais. Profondément marqué par la période médiévale, le département retrace le règne des Templiers et plus tard des Hospitaliers aux détours de ces châteaux. Passage obligé du chemin de Compostelle, les lieux ont conservés de nombreux églises, abbayes et édifices qui relatent de ce passé chargé d'histoire.

Préhistoire

Terre accueillante dans le sud, le département de l'Aveyron a été visité, puis occupé dès la préhistoire, à l'ère postglaciaire, par des berger. Auparavant les terres des Causses ont été occupées épisodiquement par des tribus de chasseurs. On retrouve sur quelques sites du Larzac des pointes de flèches en silex. Plus tard, les hommes ont laissé diverses traces de leur passage, des édifices funéraires ou des statues-menhirs, qui font du département un des plus riches de France en mégalithes. Si le Morbihan est le premier département de France en matière de menhirs, celui de l'Aveyron arrive en tête en nombre de dolmens. Certains sont parfaitement conservés et les études les concernant sont nombreuses.

Antiquité

Vers 700 avant J.-C., les Rutènes, une tribu celte, vinrent s'installer au centre de cet espace qui deviendra le Rouergue. Au sommet d'une colline, ils établissent ce qui deviendra leur capitale Segodonum, Rodez. En 54 avant J.-C., la Gaule subit l'invasion des Romains. Les Rutènes combattent aux côtés de Vercingétorix, en vain. L'administration romaine quadrille leur ancien territoire et l'exploite. Au sud, la ville de Condatomagus

(l'actuelle Millau), profitant de l'argile et de l'eau du Tarn, développe la production de céramiques sigillées, créant l'un des premiers gros complexes dédiés à la production de masse. Ce site de la Graufesenque est toujours visible à Millau. De nos jours, on parle encore de l'Aveyron du Nord et de l'Aveyron du Sud. Cette différence était déjà présente à l'époque gauloise où les Rutènes du nord possédaient leur chef Tatilos et ceux du sud Attalos. Chacun frappait leur monnaie. A la fin du IV^e siècle et au début du V^e, à l'instar du reste de l'empire, les villes placées sous l'influence de Rome déclinent. C'est aussi l'époque des invasions barbares et sarrasines.

Moyen Âge

La période du haut Moyen Âge est celle de l'évangélisation, moines ou ermites se lancent à la conquête de cette terre, située sur le chemin des pèlerins se rendant à Saint-Jacques-de-Compostelle. La terre du Rouergue semble renaitre. De nombreuses abbayes sont fondées, Conques, Aubrac, Sylvanès, Loc-Dieu. Rodez, qui a été évangélisé en premier par saint Amans, étend son influence sur de nombreuses paroisses et se constitue en comté. Le XII^e siècle voit également l'arrivée des ordres militaires qui prennent possession de nombreux domaines dans le Larzac et le Lévézou. Le sud du département est placé sous l'influence du comte de Toulouse, Raymond VII, qui mourut à Millau.

Des fastes de cette époque subsistent quelque 300 églises ou chapelles romanes. Le Moyen Âge voit aussi se développer plusieurs petits fiefs implantés dans des bastides ou des sauvetés (ou bourg ecclésial). De nombreux châteaux, plus de 500, sont érigés sur les moindres points hauts du département. Les luttes d'influence locales, les mariages et, les alliances font et défont les limites des domaines.



Hommes politiques célèbres

- ▶ **Alain Peyrefitte (Najac, 1925-1999).** Ancien ministre du général de Gaulle et célèbre académicien, enfant il passait ses vacances à Saint-Beauzély.
- ▶ **Pierre Poujade (1920-2003, La Bastide-l'Evêque).** Homme politique et défenseur des commerçants et artisans, il a donné son nom au poujadisme (mouvement d'extrême droite). Installé en Aveyron dans les années soixante-dix, il se fera le chantre du carburant à base de topinambours.
- ▶ **Jean Puech (Viviez, 1942).** L'ancien ministre de la Fonction publique, puis de l'Agriculture (entre 1993 et 1997), a également été sénateur.

Les grands tourments de ces siècles n'ont que peu influencé ce territoire, un peu à l'abri des grands échanges. Durant la guerre de Cent Ans, après le traité de Brétigny, le Rouergue est passé entre les mains des Anglais sans grand bouleversement pour la population qui s'accommode assez bien de cette occupation.

De la Renaissance à la Révolution

A l'époque moderne, les guerres de Religion eurent plus d'impact et divisèrent à nouveau le pays en deux blocs opposés : le nord et Rodez, catholiques sans faille, et le sud, influencé par la doctrine protestante ! Millau, Saint-Affrique et Camarès eurent à subir les dragonnades. Mais il semble que l'opposition au pouvoir central ait été plus forte que ces oppositions religieuses et les deux entités gardèrent une certaine unité.

De la Révolution au XXI^e siècle

La Révolution n'eut que de légers retentissements dans le département, hormis un épisode tardif, l'assassinat à Rodez, en 1817 d'un procureur impérial. Ce qui donna lieu à la fameuse affaire judiciaire Fualdés, qui eut un énorme retentissement en France et en Europe. Certaines villes se lancent dans l'industrialisation ou l'exploitation des richesses du sous-sol. C'est ainsi que sont créées les villes de Decazeville, et plus tard Capdenac. Après avoir connu son maximum de population vers 1886, le

département va inexorablement subir l'érosion de sa population. Son enclavement contribuera à gêner son développement, sa population prend l'habitude, dès la moitié du XIX^e siècle, de s'expatrier à la recherche de travail. C'est l'époque où les Aveyronnais « montent » à la capitale. A Paris, ils constituent une communauté forte qui va prendre en grande partie le marché des débits de boissons où ils écoulement le vin de Marcillac et font le commerce du bois et du charbon, à l'instar des bougnats auvergnats. C'est aussi le moment où l'identité rouergate se revendique ! De là naît l'amicalisme des Aveyronnais de Paris, évoquant la tradition et la volonté de garder des liens avec sa terre natale. Les Rouergats possèdent leurs salles de réunions, leur paroisse. De cette époque naîtra aussi toute une génération de musiciens mettant en avant des instruments comme la cabrette (sorte de cornemuse). Rina Ketty, la célèbre chanteuse du début du siècle dernier, choisira d'ailleurs pour accordéoniste un Aveyronnais de l'Aubrac.

De nos jours

Aujourd'hui, les choses sont en train de changer, grâce à l'A75 et à l'effort constant des responsables départementaux, qui ont su profiter des nombreux atouts de leur département. La nature, le patrimoine et l'enracinement des traditions sont autant d'attrait touristiques que de nombreux Aveyronnais s'attachent à promouvoir.

Diaspora

Le paradoxe de l'Aveyron est de compter plus d'Aveyronnais hors du département que sur son sol même. Les Aveyronnais sont donc divisés en deux communautés, celle du « dedans », soit plus de 288 000 individus, et celle du « dehors », qui pourrait bien se monter au double. A Paris seulement, ils sont 350 000 et constituent la diaspora la mieux organisée avec des amicales, des boutiques et un foyer, l'Oustal de Bercy. Les raisons de cette émigration sont à chercher dans les conditions de travail. Dès les XVI^e et XVII^e siècles, on a vu des hommes et des femmes partir vers Paris pour les uns, vers les villes du Midi et même l'étranger (notamment l'Amérique du Sud et en particulier l'Argentine où l'un d'eux fonda même la ville de la pampa Piguë) pour les autres. Le phénomène s'est accentué avec les débuts de l'industrialisation. Aujourd'hui, l'expatriation n'est plus aussi massive qu'au XIX^e siècle et les jeunes ont la volonté de vivre là. Car la particularité de cette diaspora est de toujours manifester un attachement profond à son pays, d'y venir et d'y revenir sans cesse.

PATRIMOINE ET TRADITIONS

La patrimoine aveyronnais est riche et dense. Marqué par le Moyen Âge et le christianisme, on compte de nombreux châteaux et édifices religieux dans la région. Au-delà de ce patrimoine architectural, le Rouergue a su conserver son âme. Au fil des ans s'est transmise une culture et un savoir-faire artisanal qui donnent aujourd'hui à ce département une identité régionale propre et reconnue.

Patrimoine culturel

Littérature

L'Aveyron a inspiré de nombreux artistes et notamment quelques écrivains reconnus pour leur récit vantant les merveilles du Rouergue. Racontant leur enfance et les légendes d'autant, ces écrits sont quelques fois rédigés en occitan et font partie du patrimoine ruthénien.

► **François Fabié (1846-1928).** Né à Durenque dans le Ségala et reconnu pour ses talents littéraires, il fit un beau parcours au sein de l'éducation nationale. Poète aveyronnais parti pour poursuivre sa carrière, il a écrit certaines pièces de théâtre, jouées par de grands comédiens de l'époque. Son style est proche de celui de Pagnol, sa prose décrit son enfance dans le Rouergue, un milieu rural et proche de la nature. Il a vécu et grandit dans la moulin de Roupeyrac que l'on peut aujourd'hui visiter.

► **Antonin Artaud (1896-1948).** Le poète n'est pas aveyronnais, mais a séjourné à l'asile de Rodez de 1943 à 1946, sous les conseils de Robert Desnos. Il semble que les terribles traitements électrochocs du docteur Gaston Ferdières lui aient permis de se remettre à écrire. En son souvenir, Rodez décerne, chaque année depuis 1951, un prix littéraire.

► **Jean Boudou (1920-1975).** L'un des plus grands écrivains de l'Occitanie (Joan Bodon), originaire de Crespin. Parent éloigné d'Honoré de Balzac, il a écrit de nombreux romans, poèmes et comtes décrivant sa terre natale. Un ensemble d'écrits imaginaires parlant de l'univers, inspirés des comtes traditionnels.

Peinture

Inauguré en mai 2014, le musée Soulages abrite une exposition d'envergure internationale. Après la visite, dégustez quelques spécialités au restaurant gastronomique installé dans l'enceinte du musée, sous la direction de Christophe Chaillou. Pierre Soulages est un enfant du pays, profondément attaché à ses origines.

► **Henri de Toulouse-Lautrec (1864-1901).** C'est au château du Bosc à Camjac d'où sa famille est originaire que le peintre a passé une grande partie de son enfance

Cinéma

Nombreux sont les films qui ont été tournés en Aveyron. Le plus célèbre est *La Grande Vadrouille*, par exemple

Acteurs célèbres

► **Alain Guiraudie (15 juillet 1964).** Acteur, scénariste, et cinéaste villefrançais, prix Jean Vigo 2001, présenté à la Quinzaine des réalisateurs à Cannes, ses longs métrages se tournent dans le Sud-Ouest.

► **Urbain Cancelier (2 Août 1959)** Le fabuleux épicer antipathique, le bien nommé Collignon du *Fabuleux destin d'Amélie Poulain* ou le curé d'*Un long dimanche de fiançailles* c'est lui. Le comédien originaire de Sainte-Geneviève-sur-Argence, aime revenir régulièrement au pays pour apprécier la gastronomie aveyronnaise.

la scène durant laquelle De Funès est sur les épaules de Bourvil est reconnue pour être l'une des meilleures scènes du cinéma français comique, elle fut tournée au Chaos de Montpellier-le-Vieux. En 2005, le film de Colline Serreau *Saint-Jacques... La Mecque* met en scène un groupe d'individus à la recherche d'eux-mêmes. Une fois de plus les paysages pittoresques du Rouergue ont servi de plateau de tournage.

Patrimoine architectural

Villes et villages

► **Bastides.** Cinq villes et villages du Rouergue présentent des critères qui les font qualifier de bastide. Au premier abord, on reconnaît ces lieux à leur plan régulier, plus ou moins orthogonal (un plan qui semble issu du modèle des villes antiques et qui contraste avec l'amoncellement de maisons que furent souvent les villages du haut Moyen Âge bâties près du château ou de l'église), les bastides ont le plus souvent été construites sur un site vierge. A une époque calme de l'histoire politique du royaume, au début du XIII^e siècle, les puissants mirent en œuvre une véritable politique d'aménagement du territoire, leur but premier était de mettre en valeur les terres. Dans une période de forte croissance démographique, le roi, les évêques, les seigneurs espèrent assurer le peuplement en accordant des priviléges à ceux qui viendront construire dans leur ville nouvelle (d'où les noms de « ville franche », « ville neuve »), les chartes de coutume passées alors entre le seigneur de la ville et ses habitants leur garantissent des libertés économiques (possibilité de commercer, d'organiser des foires et marchés à leur profit...) et politiques (règlement d'une sorte de « police urbaine », institution de consuls...). Le deuxième but est d'assurer la sécurité publique en regroupant la population dans des centres fortifiés.

Dolmens

Pour se plonger dans les méandres de notre mémoire, celle qui a forgé notre présent, le circuit des dolmens est une source inépuisable d'histoires. Ces dolmens sont la trace encore vivante d'un passé lointain. N'hésitez pas à prendre le temps de découvrir ces vestiges qui vous raconteront l'histoire du Rouergue. Les dolmens marquent l'emplacement d'un monument funéraire comprenant une chambre souvent ouverte à l'est où étaient placés les dépôts sépulcraux. Le terme vient du breton et signifie littéralement table en pierre. « Péiras plantadas o péiras levadas » disent les Occitans en parlant de ces monuments, « pierre plantée, pierre levée ». En Aveyron, on compte plus de 800 dolmens, ce qui fait du département le premier en France en concentration de dalles funéraires mégalithiques.

Au cours d'une période d'un siècle et demi environ, à partir des années 1220, 315 bastides sont bâties de toutes pièces ou constituées à partir de villages existants dans le sud-ouest de la France.

Les bastides rouergates : Villefranche-de-Rouergue, Sauveterre-de-Rouergue, Najac, Villeuneuve-de-Rouergue et La Bastide-l'Évêque. Le modèle-type de bastide est constitué autour d'une place centrale, carrée, voulue comme un lieu d'échange, elle est d'emblée ou sera ensuite bordée de couverts, ces avançages soutenus par des arcades sur lesquelles repose le premier étage des maisons. Des quatre angles partent quatre rues vers l'extérieur, d'autres sont tracées à angle droit et constituent des quartiers de lotissement, à l'origine, les maisons sont souvent de même superficie, les regroupements dus à la fortune se faisant plus tard. L'ensemble de la bastide est entouré d'un mur, parfois d'un fossé. Ces bastides n'ont pas toujours conservé leurs fortifications, certaines, qui s'étaient opposées au Roi lors de leur rattachement au domaine royal, ont été obligées de les abattre. Villefranche-de-Rouergue et Sauveterre-de-Rouergue sont le modèle parfait de cet urbanisme géométrique et planifié : une grande place au centre où se concentre l'activité économique, politique et judiciaire, une enceinte fermée, dont les portes se trouvent au débouché des quatre rues principales, un fossé, par la suite comblé et souvent transformé en boulevard périphérique. A Villeneuve-d'Aveyron et à Najac, la bastide s'est superposée à un habitat déjà existant. La place du marché de Villeneuve, toute en longueur, fait pendant à l'ancien prieuré roman, les maisons des XIII^e et XV^e siècles se sont construites à l'autre bout de celle-ci. Au XII^e siècle, le château de Najac avait été construit sur un site gallo-romain, quelques maisons se blottirent au pied du piton rocheux qu'il occupait. Le nouveau peuplement n'a pu prendre place que sur la bande rocheuse étroite qui y menait, ce qui donna

naissance à un barry, un faubourg, tout en longueur de part et d'autre de la place du marché. Enfin, La Bastide-l'Évêque, fondée en 1280 par l'évêque de Rodez, se distingue par la petitesse de son plan dont le centre est occupé par une église des XIV^e et XV^e siècles. La Bastide s'étend sur un plateau qui domine les gorges de l'Aveyron. La visite de ces sites, très bien préservés, est une véritable leçon d'histoire. Egalemenet identifiées comme bastides en Aveyron, il faut aussi compter sur : la Bastide-d'Aubrac, la Bastide-de-Fons, la Bastide-Pradines, la Bastide-Solages, Najac, Plaisance, Réquista, Villefranche-de-Panat et Villeneuve-d'Aveyron.

► **Burons.** Ces constructions traditionnelles sont le signe de l'Aubrac, d'un mode de vie et d'une époque. On appelle ainsi les maisons rustiques dans lesquelles les bergers venaient passer l'estive. Construits en basalte et en granit, les burons sont à demi enfouis dans la terre pour se protéger du froid et du vent ! Leur toit de lauzes rejoint souvent le sol. L'intérieur est austère, on y entre par une porte basse. Une ou deux pièces le composent : une salle commune au sol en terre battue ou dallé de pierre, éclairée d'une petite fenêtre au sud et une cheminée ! Une salle de travail où les buronniers pressent le lait caillé et fabriquent les fourmes de fromage. S'y ajoute une cave d'affinage. Bien que la fabrication de fromage ait été effective depuis l'époque romaine, elle n'a pris de véritable ampleur qu'au XIX^e siècle. Le nombre de burons a alors considérablement augmenté sur l'Aubrac, atteignant les 300, et 1 200 saisonniers y travaillaient au début du XIX^e siècle. Dans les plus grands, les hommes formaient des équipes hiérarchisées de quatre. Au sommet, le cantalès fabriquait les fourmes, son travail, le plus important, lui donnait autorité sur le pastre, chargé de la traite, le bédelier, qui prenait soin des veaux, et le roul, le garçon à tout faire.

► **Les sites préservés.** L'opulence de ces commanderies, basée sur leurs activités agropastorales, leur bonne conduite par les ordres religieux, l'absence de grandes destructions au cours des siècles expliquent l'importance de l'héritage actuel. Depuis de nombreuses années, le Conseil général s'efforce de conserver et de mettre en valeur ce patrimoine, il a créé à cet effet le conservatoire du Larzac templier et hospitalier, constitué de scientifiques et d'acteurs de la vie politique, ainsi a été mis en place un centre d'information. De lui dépendent différents lieux d'information mis en place dans les commanderies elles-mêmes, il organise, également, des circuits de découverte du Larzac templier et hospitalier. Ces sites sont remarquables par leur architecture : ils ont conservé les murailles et fortifications érigées entre le XIV^e et le XV^e siècle, les constructions médiévales et les maisons opulentes des XVII^e et XVIII^e siècles. On retrouve dans leurs rues une ambiance médiévale, comme si le temps s'était arrêté. Ils ont bénéficié de programmes de restauration et sont le cadre d'animations médiévales au cours de l'été.

REPÉREZ LES MEILLEURES VISITES



INTÉRESSANT



REMARQUABLE



IMMANQUABLE



★



INOUBLIABLE

Châteaux

► **Châteaux du Rouergue : la route des seigneurs du Rouergue.** Cette association regroupe 19 châteaux en Aveyron, Lot, Tarn et Cantal. Notre département en particulier, connaît une belle abondance, dont on recherche les origines dans le passé politique de ce vaste territoire, est aussi due à la position de ce département, au carrefour des voies nord-sud, vers Saint-Jacques-de-Compostelle ou vers la mer. La plupart de ces maisons fortes naquirent entre les X^e et XII^e siècles, la fondation médiévale a ensuite été modifiée au cours des siècles, agrandie à la fin du Moyen Âge et rendue plus confortable à la fin des époques troublées, puis elles sont devenues des résidences d'agrément entre la Renaissance et le XVIII^e siècle.

Ces châteaux ont en commun d'avoir bénéficié d'importants travaux de rénovation de la part de leurs propriétaires privés ou publics. Une association, La Route des Seigneurs du Rouergue, les regroupe et chacun s'est doté d'une plaquette de présentation qui invite à leur découverte. Cette plongée dans un autre univers, hors le temps, comporte une visite des parties restaurées de ces demeures, les visites guidées ont l'avantage de faire vivre les lieux et des installations « de découverte » parachèvent cette intention, selon le château, ce peut être une illumination qui magnifie l'architecture, des animations en costumes d'époque, la reconstitution d'un siège, des joutes de chevalerie ou le chant des troubadours, certains jardins ont été recréés et peuplés d'animaux. Ces demeures aménagées pour la visite sont aussi devenues de superbes terrains de découverte pour les enfants. L'abondance est telle, la mise en valeur si réussie qu'on a l'impression, à chaque carrefour, de mettre ses pas dans ceux d'un chevalier en armure ou de quelque manant qui contemple, les yeux écarquillés, les belles demeures d'autan. L'art est ici d'avoir su conserver ces lieux vivants.

De nombreux châteaux ont mis en place des animations afin de sensibiliser les plus jeunes à l'histoire du Moyen Âge.

► **Au château de Calmont-d'Olt**, les enfants doivent affronter un parcours de douze épreuves d'observation, sous l'œil d'un chevalier.

A l'issue de celles-ci, ils sont adoubés et reçoivent un diplôme.

► **Au château de Sévérac**, en période estivale, un circuit jeu a été mis en place. Il passe sur tous les sites du château et conduit à une récompense. A la belle saison, l'ambiance est assurée par des fauconniers et le cuisinier du château fait goûter quelques recettes oubliées. Des animations sont régulièrement organisées autour des savoir-faire du Moyen Âge.

Traditions et modes de vie

Langue

► **Rouergats.** L'entomologiste Jean-Henri Fabre, né en plein cœur du Lévézou mais qui passa la majeure partie de sa vie dans le Vaucluse, écrivait en 1911 : « Je tiens beaucoup au Rouergue et du Rouergue. Bien que je l'aie quitté à 14 ans et que je n'y sois pas retourné depuis l'âge de 20 ans, j'en suis toujours. J'en ai emporté tous mes sentiments et toutes mes idées, du moins en germe. Né ailleurs, j'aurais été bien différent... » C'est après la Révolution que le Rouergue est devenu Aveyron. Mais, Rouergue est toujours aussi vivace dans le vocabulaire quotidien, c'est un nom rugueux qui évoque la pierrière. Celle qui roule sous vos pas dans les chemins des Causses, ou dans les drailles qui dégringolent des pentes de l'Aubrac. Un nom sec, qui l'hiver, quand les tourrades abandonnent les genêvriers des causses pour monter dans le soleil blanc, fait éclater les pierres gelées. Un nom secret, qui fait penser à l'eau qui dort au fond des gouffres. Un nom aux sonorités sourdes, qui a l'accent guttural que l'on entend toujours dans la voix des Rouergats. Un nom qui épouse silencieusement un pays rude et l'aime éternellement, aux quatre saisons de la Terre... Ce nom, justement, lui vient d'une tribu gauloise, les Rutènes, installée sur un vaste territoire allant de l'Aubrac au Larzac, de la Montagne noire aux Cévennes et au Gévaudan. Au II^e siècle avant J.-C., les Romains leur arrachèrent la partie méridionale de la zone occupée, l'actuel Albigeois, pour l'inclure dans leur province narbonnaise. Depuis, les limites de ce territoire n'ont guère fluctué. Le Rouergat est un dur au mal et à la peine, un dur à cuire, un dur au travail qui se méfie des modes et ne croit qu'à l'authentique et à sa terre aussi... Il a un caractère bien trempé. « Plus qu'une lame de laguiole », vous diront même certains, avec un petit sourire dans les yeux.

Artisanat

Cuir, textile, bois, pierre, céramique, verre... Les artisans et artisans d'art aveyronnais ont tous les talents. Il faut dire que le département est le légataire d'une histoire riche en savoir-faire, que des hommes et des femmes, aux caractères bien affirmés, entretiennent aujourd'hui avec conviction. L'artisanat aveyronnais, au sens strict, ne cesse de progresser. Le secteur devrait franchir en 2018 le seuil des 7 000 entreprises, ce qui représente 12 500 emplois et 850 apprentis au Campus des métiers. Le département peut aussi se féliciter d'un bon maillage du territoire, avec seulement deux communes (Arnac-sur-Dourdou et La Capelle-Bonance) sur 285 qui n'abritent pas d'artisan. Dans cette mosaïque de 250 métiers ou plus, certains sortent incontestablement du lot.

La légende de l'enfant sauvage

Aperçu en 1917 dans le Tarn, un enfant fut retrouvé pour trois chasseurs en Aveyron en 1800 vers Saint-Sernin-sur-Rance. Transféré à Paris et placé sous la surveillance du docteur Itard qui tenta de le rééduquer. Victor, comme on le prénomma, restera une énigme scientifique pour l'époque. On ne sera jamais si son retard était dû à une déficience mentale ou bien parce qu'il aurait grandi loin de toute civilisation. En 1970, cette histoire inspira le film de François Truffaut *L'Enfant sauvage*.

Personnages religieux

- **Cardinal François Marty (Pachins, 1904-1994, Monteils).** Cardinal-archevêque de Paris durant de nombreuses années, il parcourait les routes de « son » Aveyron au volant de sa 2 CV.
- **Sainte Emilie de Rodat (Druelle, 1757-Villefranche-de-Rouergue, 1852).** La religieuse originaire de Rodez fut canonisée par le pape en 1950, elle fonda la congrégation de la Sainte Famille à Villefranche-de-Rouergue qui prospéra en France et dans le monde.
- **L'abbé Raynal (Lapanouse de Séverac, 1713 - 1796).** Connu pour son livre *Histoire des deux Indes*, ami de Diderot, il participa à l'écriture de l'*Encyclopédie* de Diderot et fut l'un des premiers à dénoncer l'esclavage et à réclamer l'égalité de tous. Il participa à la révolution française et fut proche de Benjamin Franklin, Voltaire et Rousseau.

Par leur héritage qui trouve ses racines de lointaines années en arrière dans ce département. Et parce qu'ils continuent, encore aujourd'hui, de valoriser ces richesses locales à travers des activités artisanales exigeantes. La ganterie millavoise, dont les premières archives font mention dès 1193, a ainsi trouvé un deuxième souffle avec de nouveaux débouchés dans la filière du luxe, amenant tanneurs et gantiers à conjuguer tradition et créativité, sinon innovation. La tannerie Pechdo, par exemple, a mis au point des cuirs de bovins et ovin lavables en machine ! Les couteaux de Laguiole, qui comptent une trentaine d'entreprises, dont quatre sont labellisées Entreprises du patrimoine vivant, sont aussi un symbole en Aveyron, d'autant que la profession s'est férocelement battue en justice pour récupérer l'usage de la marque « Laguiole », accaparée par un homme d'affaires pour vendre des couteaux, mais aussi des meubles, jouets, vêtements... L'Aveyron est aussi reconnu pour son savoir-faire dans le domaine du patrimoine. Les terres cuites de Raujolles, l'entreprise Vermorel spécialisée dans la restauration de bâtiments historiques, le charpentier Druilhet, et bien d'autres encore, en sont une parfaite illustration. Le département abrite de nombreux pôles de métiers d'art, dont les plus dynamiques sont à Sauveterre-de-Rouergue et Sainte-Eulalie-d'Olt, ainsi qu'une flopée d'ateliers discrets qui travaillent de manière plus confidentielle.

Musique - Danse

La musique joue un rôle majeur dans la culture aveyronnaise. La plupart des villes possèdent une fanfare

Emma Calvé [1858-1942]

Chanteuse lyrique, née à Decazeville, elle fit un triomphe par son interprétation de *Carmen*. Elle se produisit à Londres et aux Etats-Unis, mais n'en oublia pas pour autant son pays. Elle a fini sa vie au château de Cabrières, près de Millau.

et ou une harmonie, une antenne de l'école nationale de musique et de nombreuses formations musicales. Des temps forts comme Tout le monde chante contre le cancer à Villefranche-de-Rouergue, l'Estivada à Rodez (carrefour des cultures d'oc), le Cap Festival, festival musical itinérant (rock et les musiques actuelles) pour n'en citer que quelques-uns émaillent la vie musicale du département. Ces manifestations sont de véritables scènes où les meilleurs groupes se retrouvent. Certains lieux ont même acquis leurs lettres de noblesse comme Sylvanès qui est connu à l'échelle européenne comme le centre majeur de musique sacrée. On y dispense de l'enseignement mais c'est aussi un lieu où l'acoustique de l'abbaye permet l'enregistrement de nombreux cd. Des structures comme les studios de Les Hauts Plateaux qui propose mixage, post-production et mastering. Le département possède aussi un chœur départemental de très haut niveau. De la musique traditionnelle au rock, du répertoire folklorique à la musique classique, tous les styles de musique sont représentés dans le département et force est de constater qu'il se dégage une nouvelle génération de musiciens de très haut niveau qui participe activement à la vie culturelle de l'Aveyron.

Sports et jeux traditionnels

- **Les quilles.** Les quilles de huit sont à l'Aveyron ce que la pétanque est à Marseille : une institution. Pourtant l'invention est récente. Longtemps ce ne fut qu'un jeu banal, neuf quilles disposées en quinconce et une boule lancée pour les faire tomber. Sans que l'on en connaisse la raison, peut-être pour corser les choses, au début du XX^e siècle un joueur décida d'enlever une quille et de s'en servir pour « déquiller » les autres en la propulsant au moyen de la boule. Et là, c'est franchement moins évident ! Le nouveau jeu, à huit quilles donc, a été codifié vers 1912 par les Aveyronnais de Paris et des championnats sont, depuis, organisés. Les tirs se font à plusieurs distances imposées (de 1 m à 20 m), avec une boule à poignée pesant de 3,5 kg à 6 kg et une quille « joueuse » (1 kg à 2,5 kg). Le jeu demande à la fois force et adresse, il est de plus en plus populaire. Il n'est pas rare de pouvoir assister à une de ces parties impressionnantes et d'en profiter pour s'essayer au geste.

L'AVEYRON GOURMAND

Au même titre que les bastides du Rouergue, les cités templières ou le viaduc de Millau, la gastronomie aveyronnaise est un patrimoine. Un bagage culturel que le département entretient avec goût et générosité. Dans ce territoire à prédominance rurale, le bien manger demeure une véritable philosophie, sinon un art de vivre et de très nombreuses valeurs, parmi lesquelles la famille, le partage et la convivialité. Les auberges de campagne, les restaurants plus urbains, les établissements étoilés sont ainsi une invitation permanente à la gourmandise. Sans parler des magasins de producteurs qui balisent ça et là le territoire avec des fruits et des légumes, des viandes, des fromages et d'autres denrées de très belle et bonne qualité. Le nord du département est ainsi le fief de la cuisine de montagne, du chef étoilé mondialement connu, Sébastien Bras, et d'un plat emblématique : l'aligot de l'Aubrac. On y trouve aussi d'excellentes charcuteries – dont celles de la maison Conquet, célèbres jusqu'à Paris – et des fromages au lait de vache : laguiole AOP, thérondels, tome fraîche... Au sud, pays de la brebis et de l'agropastoralisme, ce sont la viande d'agneau, le roquefort bien-sûr – le roi des fromages ! – le pérail et la flaune – un dessert typique à base de recuite de brebis et de fleur d'oranger – qui trônent sur les tables. À l'ouest, aux confins du Quercy, on mange du fromage de chèvre, des rocamadours notamment, et du stockfisch ou estofinado : la plat de prédilection de la vallée du Lot, préparé avec de la morue séchée, des pommes de terre, de l'huile de noix, des œufs et du persil. Rien ne vous empêche cependant de vous contenter d'un classique steak-frites... Mais toujours de qualité ! Bœuf Aubrac Label Rouge et pommes allumettes maison ! On ne se refait pas ! Le terroir, c'est l'ADN de l'Aveyron.

Spécialités locales

L'aligot

Spécialité de l'Aubrac (Auvergnats et Aveyronnais se partagent cette spécialité !), l'aligot était à l'origine le plat traditionnel des vachers. Cette grosse purée de pommes



Saucisse grillée à l'aligot de l'Aubrac

de terre (attention aux susceptibilités !) mélangée à la tomme d'Aubrac et parfumée à l'ail – ce dernier permet que l'aligot se conserve mieux ! – est très copieuse. Tout l'art de l'aligot est de savoir le faire filer sans le rompre. Se mange en été comme en hiver. Présent sur nombre de tables, il faudra cependant rester vigilant pour ne pas s'éloigner de l'aligot authentique.

L'estofinade

Francisation de l'occitan *estofinada*, se prononçant « estofinado ». Plat délicieux que l'on mange essentiellement le long des berges du Lot. À base de morue, de pommes de terre, d'huile de noix, d'ail et de persil.

Les chefs étoilés

Leur présence est la meilleure illustration de ce dont l'Aveyron est capable. Ils sont, chacun à leur manière, de magnifiques ambassadeurs de ce terroir. Le plus connu était certainement Sébastien Bras, dont le restaurant à Laguiole se parait de trois étoiles Michelin. Mais à l'automne 2017, le chef du Suquet a demandé à ne plus figurer sur le guide dès l'édition 2018. Son «*vœu* exaucé, l'Aveyron a perdu d'un coup trois macarons (en 2019 toutefois, le chef est réapparu malgré lui dans le célèbre guide, une étoile en moins à son palmarès). A Rodez, Jean-Luc Fau et sa cuisine artistique et fleurie Goûts et Couleurs sont partis à la retraite le 31 décembre 2017, et c'est encore une étoile qui s'est envolée avec eux. Heureusement, non loin de Rodez, dans le bourg de Belcastel, Nicole Fagegaltier et sa sœur continuent de réinventer la cuisine de l'auberge familiale, dans un cadre superbe, Le Vieux Pont (1 macaron Michelin). La bastide de Sauveterre-de-Rouergue est le fief de Michel Truchon qui déploie tous ses talents au Sénéchal (1 macaron Michelin), à l'ouest du département également le Moulin de Cambelong d'Hervé Busset (1 macaron Michelin) à Conques et sa cuisine inventive se défend bien. Sans oublier Guillaume Viala au Belvédère de Bozouls (1 macaron Michelin).

José Bové

Né en 1953, notre nouvel Astérix est l'une des figures du mouvement altermondialiste, anti-OGM (organisme génétiquement modifié). Le pourfendeur rebelle de la malbouffe est agriculteur à Montredon (Saint-Rome-de-Tarn) et fut député européen jusqu'en 2019.

Étrange quand on sait que la morue ne se pêche pas dans les rivières du cru ? Non, si l'on précise que ce sont les échanges économiques entre le Bordelais et la vallée du Lot qui ont conduit à faire connaître ce poisson. En effet, les navigateurs qui descendaient le Lot jusqu'à Bordeaux, accrochaient la morue à la remorque de leurs gabares en rentrant, et la laissaient traîner ainsi jusqu'à ce qu'elle arrive dessalée au pays. La légende veut que l'ancien président du conseil, député maire de Decazeville et plusieurs fois ministres, Paul Ramadier, faisait dessaler ses morues en les plaçant dans la chasse d'eau de ses toilettes. Vraiment très chic, non ?

Les farçous

Spécialités gastronomiques rouergates. On distingue le farçou maigre (aux herbes, aux blettes ou aux épinards) et le farçou gras (enrichi de lard et de viandes). Ces sortes de beignets vert doré peuvent se savourer en entrée accompagnée d'une salade, et se picorent du bout des doigts.

Les tripoux

Plat traditionnel du Rouergue. A la fin du XIX^e siècle, ils étaient confectionnés par les ménagères agricoles à base de tripes de veau pour le dimanche avant le départ des « pages » (propriétaires des domaines) et de leurs domestiques pour la messe. Ils deviendront ensuite une tradition, servis lors de rencontres entre agriculteurs ou amis de divers horizons. Ce plat très local fut essentiellement conservé par des traditionalistes et on ne le trouvait plus que dans quelques maisons, où la recette était jalousement conservée. Ils doivent, ensuite, leur notoriété au chemin de fer, et notamment à la construc-

tion de la voie ferrée Toulouse-Rodez qui contribua à faire connaître cette spécialité hors du Rouergue, elle fut très vite adoptée comme casse-croûte du matin. A l'occasion de la foire-exposition de Rodez, en 1966, les tripoux prirent véritablement l'envol de leur renommée. Elaborés à partir de la panse de veau, les tripoux ont conquis leurs lettres de noblesse sur les marchés de l'Aveyron. Proposés au petit déjeuner à la fourchette (comme à Réquista), certains maquignons peuvent en avaler plusieurs dès le matin pour sceller de bonnes affaires. Depuis toujours en Aveyron, les fêtes de villages commencent d'ailleurs le matin par un déjeuner aux tripoux. Tradition oblige !

► À noter que dans le sud du département, on préférera les trénéls. Même si l'apparence semble quasi identique, les tripoux et les trénéls sont deux plats bien différents. Ces derniers sont préparés à base de tripes et de panse d'agneau. Une pointe de safran relève le tout et en fait un plat plus raffiné que l'on peut déguster avec un côtes-de-millau.

Produits du terroir

L'Aveyron reste un pays attaché à son terroir dont il a le goût, avant tout. Loin des zones industrielles, des nécessités productivistes, il a gardé ses traditions agricoles. Le fait que José Bové en ait fait le fief de la lutte contre la malbouffe n'en est-il pas la meilleure preuve ?

Viandes, volailles et gibiers

Enfin, l'Aveyron présente des viandes saines et goûteuses. Le Label Rouge récompense d'ailleurs trois de ces productions. Les « viandes Del País » sont le boeuf fermier de l'Aubrac, le veau d'Aveyron et du Ségala et l'agneau Del País. On les trouve chez nombre de bouchers et sur la table de plusieurs restaurants dans le département.

Charcuteries

La charcuterie est une autre des traditions locales. On tue encore le cochon dans les fermes et sur toutes les tables place à une charcuterie de grande qualité. Certains restaurants servent d'ailleurs ces merveilles sur des planches en bois en guise de repas.

Le veau d'Aveyron et du Ségala

Le veau d'Aveyron et du Ségala est un veau fermier, né et élevé sur la ferme dans des étables spacieuses, dans une région de grande tradition d'élevage. Il est élevé sous la mère, c'est-à-dire « allaité par sa mère », et reçoit en complément des céréales. Rigoureusement identifié dès sa naissance, le veau d'Aveyron et du Ségala donne une viande tendre et savoureuse de couleur rosée. Une certification IGP (Indication Géographique Protégée), un Label rouge pour les viandes et un Label rouge pour les produits transformés garantissent la qualité de ces produits. Deux logos que vous retrouvez sur les étiquettes pour être certain de la qualité et l'origine du veau. Le choix des éleveurs de s'engager dans deux démarches de qualité encadrées, contrôlées par des analyses sensorielles, a été un gage de garantie pour tous leurs clients. C'est une réussite pour ces hommes et ces femmes qui perpétuent leur métier avec cette passion héritée de leurs aïnés. L'environnement du Ségala s'exprime dans ce succès car la vitalité des fermes permet une dynamique sociale, économique et rurale (écoles, commerces de proximité, artisanat). L'été, les éleveurs de veaux d'Aveyron et du Ségala vous invitent à visiter leurs fermes au moment de la têtée des veaux. Ces visites sont gratuites. Les éleveurs vous accueillent à partir de 17h30.



IRVA

Veau d'Aveyron et du Ségala

Découvrez
une viande
rosée, unique,
aux saveurs
incomparables.



À cœur du Ségala
500 fermes respectent
le savoir-faire artisanal
d'un veau rosé ancestral.



QUALITÉ / SAVEURS / TENDRETÉ
EXIGENCES / GARANTIE



ORIGINE-TERRAIN / SAVOIR-FAIRE
NATUREL / ENVIRONNEMENT



www.veau-aveyron.fr

AVEYRON / TARN / LOT
TARN ET GARONNE / SUD CANTAL

VISITE DE FERME SUR DEMANDE - Tél : 05 65 72 78 04



PROJET COFINANCE PAR LE FONDS EUROPÉEN AGRICOLE POUR LE DÉVELOPPEMENT RURAL
L'EUROPE INVESTIT DANS LES ZONES RURALES



Agneau laiton de l'Aveyron

Un bon agneau, c'est avant tout une affaire d'élevage. Avec une technique parfaitement maîtrisée, respectant les règles dictées dans deux cahiers des charges, label Rouge depuis 1993 et identification géographique protégée (IGP) depuis 1996, les éleveurs d'agneau laiton de l'Aveyron savent associer savoir-faire et passion au service d'une viande d'exception, d'une qualité vraiment supérieure. L'agneau laiton de l'Aveyron est élevé en bergerie, « sous la mère », contrairement aux agneaux généralement nourris à l'herbe. Ce mode d'élevage est adapté aux régions où les étés sont secs et les hivers rigoureux. Les éleveurs réservent les meilleurs bêliers viande à des brebis de race lacauane essentiellement, maternelles et bonnes laitières, reconnues pour bien élever leurs agneaux laitons. La période d'allaitement dure jusqu'à l'abattage, lorsque l'éleveur, en grand professionnel, détermine pour chacun de ses agneaux le moment où il est parvenu à la maturité idéale. L'agneau laiton de l'Aveyron est abattu jeune, âgé de 70 à 140 jours au maximum. La base de l'alimentation est le lait de la mère. Il véhicule tous les éléments nutritifs essentiels à la croissance. Cette spécificité confère au produit ses qualités visuelles et gustatives. La viande est rose, le gras est blanc nacré. L'agneau laiton de l'Aveyron a un goût léger et savoureux. C'est une viande tendre, fine, aux qualités nutritionnelles reconnues. L'agneau s'exprime le mieux quand il est cuit rosé : c'est ainsi que l'on peut apprécier toutes les saveurs de cette viande.

La version plus élaborée de ces compétences charcutières se retrouve dans plusieurs conserveries artisanales qui confectionnent terrines, mousses, pâtés et autres plats cuisinés à partir de canard, oie, sanglier, lièvre...

Fromages, produits laitiers

Et si l'on faut encore démontrer quelque chose, on appellera que l'Aveyron est un pays de fromages : notamment le roquefort, premier à avoir obtenu une AOC en France, et le bleu des Causses, en AOP depuis 1979. Le sud a ses brebis, ses tomme et ses pérails, le nord, ses vaches et son fromage de Laguiole, accompagné d'un petit nouveau, l'écir (un pérail mais à base de lait de vache), l'ouest convient aux chèvres qui donnent des pélardons vers Camarès et des rocamadours vers Villefranche-de-Rouergue.

Fruits et légumes

Les petits marchés de producteurs sont nombreux et ici, nul ne va sacrifier à la qualité. Ce sont sur ces mêmes marchés que vous pouvez rencontrer les grands chefs de réputation nationale et internationale. Ils viennent sélectionner leurs produits auprès des producteurs eux-mêmes. Michel Bras bien sûr mais aussi les sœurs Fage-Galtier de Belcastel, Truchon à Sauveterre-de-Rouergue, pour n'en citer que quelques-uns. Sur ces marchés, les légumes de pays sont nombreux, beaucoup proviennent de l'agriculture bio... Dans le Sud en début d'été, les producteurs de cerises envahissent les marchés.

Douceurs

► **L'échaudé.** L'échaudé est le plus ancien de tous les gâteaux encore connus en Aveyron. Cité dans une charte datant de 1202, cette très ancienne spécialité biscuitière était également nommée « panis qui disunher eschandatis » (pains appelés échaudés). Ce n'est que plus tard qu'un artisan eut l'idée d'ajouter des grains d'anis à la pâte.

La recette n'a guère évolué depuis le Moyen Age. La base est un bâton parfumé à l'anis, la forme triangulaire est donnée en rabattant les bords et, un pochage à l'eau bouillante modifie la texture et l'aspect de la préparation. Cette opération rend le biscuit plus digeste, car il perd une partie de son amidon. Une fois égoutté, l'échaudé est cuit au four très chaud (à bois de préférence). Les goûts changent et s'affinent, aussi élaboré-t-on aujourd'hui aussi des pâtes plus fines, plus riches, dans lesquelles sont incorporés du sucre, des œufs, ou du miel.

► **La flâne.** C'est le dessert typique du sud Aveyron, la flâne (ou flône), adaptation du mot occitan « flan » ou « flau » est obtenue à partir d'œufs, de sucre, de farine et de recuite (ou brousse), une mousse fromagère obtenue en chauffant à 95 °C du petit-lait de brebis, un produit dérivé du roquefort. Parfumée à l'eau de fleur d'oranger, elle est déposée sur une pâte brisée puis cuite au four, sous la cendre et la braise. Selon les recettes, elle comporte encore des zestes râpés d'orange et de citron et de la poudre d'amandes amères qui l'aromatise de parfums subtils.

Le bœuf fermier Aubrac

Le label Rouge « bœuf fermier Aubrac » est né en 1999. Mais il aura fallu trois années à l'association créée par des éleveurs, abatteurs, bouchers et producteurs pour l'obtenir. Fondée sur la race Aubrac, la fameuse étiquette permet une meilleure reconnaissance de la production grâce à un cahier des charges assez strict. Les vaches, d'abord, sont forcément des pure races et elles doivent transhummer chaque année à plus de 800 mètres d'altitude. Le « protocole » met également l'accent sur l'alimentation : le foin et les céréales sont autorisés, le maïs et l'ensilage fermement interdits. Enfin, les bêtes doivent être abattues à 2 ans pour les plus jeunes, 10 ans pour les plus vieilles sur des sites sélectionnés. En bouche, le « bœuf fermier Aubrac » se distingue par une finesse de grain assez remarquable, une tendresse, une saveur et un persillé inimitables. C'est d'ailleurs la viande des chefs et il n'est pas rare de la retrouver en bonne place sur les cartes de Michel et Sébastien Bras à Laguiole ou Nicole Fagegaltier à Belcastel.



UN BIJOU DU TERROIR AVEYRONNAIS

Fromage bleu au lait de vache entier, le Bleu des Causses a été reconnu Appellation d'Origine Protégée en 1979.

Sa ZONE D'APPELATION se situe exclusivement sur 3 départements : Aveyron, Lot et Lozère.

Sa ZONE D'AFFINAGE, elle, est beaucoup plus restrictive puisqu'elle concerne exclusivement les caves naturelles aveyronnaises.



SA PARTICULARITÉ est d'être affiné dans des caves naturelles creusées dans des éboulis calcaires, exposées au Nord et parcourues de courants d'air frais et humides via des fleurines permettant le développement du Bleu.

À LA DÉGUSTATION, il offre une saveur équilibrée, une texture fondante, un goût corsé sans être agressif. Le Bleu des Causses est aussi un allié des cuisiniers qui le conjuguent du sucré au salé, de l'apéritif au dessert.

DES FORMES SPÉCIFIQUES :

- 20 cm de diamètre • 8 à 10 cm de haut • Poids compris entre 2,3 et 3 kg

bleu-des-causses.com

AVEYRON
VIVRE VRAI

Occitanie



Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucre, trop salé. www.mangerbouger.fr

Conception : www.multipleset.com • Crédit photos : Syndicat du Bleu des Causses

Maurice Astruc [1938-2012]

(Il porte un nom prédestiné puisqu'il signifie « la bonne étoile »). L'effigie du roquefort aux célèbres moustaches, originaire de Saint-Geniez-d'Olt, a passé sa vie au sein des caves du même nom en tant que maître affineur. Décédé en avril 2012, son image est toujours associée au fromage.

Ce gâteau de caractère peut se déguster nature, sucré, avec de la confiture de baies d'églantine ou encore du miel de pays.

► **La fouace.** Elle est cousine de la fougasse. Ce gâteau connaît des variantes au sein même du département. Inutile de chercher par exemple le goût de la fouace de Laguiole ailleurs dans le département. Même chose avec celle qui est fabriquée dans le sud ou même dans le vallon de Marcillac où elle devient plus compacte et porte le nom de soleil. Chaque boulanger conserve jalousement sa recette et la transmet uniquement à l'ainé de la famille. Un secret que les plus chanceux gardent précieusement. Cette gourmandise à base de pâte à brioche existe donc sous diverses formes : rondes, ovales, en forme de soleil (région de Marcillac) ou encore fouace coque... Elle est parfois agrémentée de fruits confits sur le dessus. Pour ceux qui voudraient tenter de percer le secret, sachez que les ingrédients de base sont de la farine de froment, du beurre, du sucre, des œufs, de la fleur d'oranger, du levain, de l'eau, du sel... Mais peu importe les recettes, ce dessert peut être consommé aussi bien au petit déjeuner qu'au goûter.

► **Le gâteau à la broche.** Sa préparation est longue et minutieuse. C'est pour cela qu'à l'origine, on en mangeait seulement lors de fêtes et de grandes occasions. La pâte elle-même est assez proche de celle de la madeleine. La particularité du gâteau réside dans son mode de cuisson : il consiste à verser peu à peu de la pâte sur un cône de bois plein, fixé sur une broche, que l'on tourne doucement devant un feu. Il faut attendre que chaque « couche » cuise avant de verser à nouveau de la pâte et l'on obtient ainsi un gâteau en cône, d'aspect irrégulier,

mais qui rappelle des souvenirs d'enfance ou de fêtes à chaque Aveyronnais.

► **La pompe à l'huile.** Derrière ce nom original se cache en fait une pâtisserie en pâte de pain. Préparée sous la forme de grande plaque plate, elle réunit des œufs, de l'huile et des amandes effilées qu'on passe au four. Le résultat est excellent et il est conseillé de la manger chaude ou pour le moins tiède. Conseil gourmand : froid au petit déjeuner, c'est aussi excellent. Loisirs La diversité des paysages, une nature prédominante, l'eau, l'air, la terre, tous les ingrédients du cocktail sont là : l'Aveyron est un immense terrain de sport. On s'en donne à cœur joie, que l'on soit fanatique de spéléologie ou d'escalade, cycliste du dimanche ou marathonien confirmé avec des épreuves d'endurance aussi célèbre que les 100 km de Millau, une manifestation qui se déroule chaque année en septembre. Le sport en Aveyron est une enrichissante combinaison entre le déroulement et la contemplation, un savant équilibre entre le parcours balisé et la nature intacte. Dévaler les gorges de la Dourbie en kayak ou planer au-dessus des causses, c'est quand même autre chose que de ramer dans une salle de sport ! Les possibilités sportives sont un atout majeur de cette partie méridionale du département. L'Aveyron est aussi un haut lieu national et international du jeu de pétanque. De nombreux concours nationaux se déroulent ici chaque année. En août, à Millau le Mondial de pétanque réunit les meilleures équipes internationales. Le département accueille aussi de nombreux rallyes automobiles dont l'épreuve phare est le rallye du Rouergue.

Alcools et spiritueux

Vins

► **Le vin de Marcillac.** Implanté dès l'époque gallo-romaine et développé plus tard par les moines de Conques, le vin de Marcillac doit sa renommée à son cépage unique. De la famille des cabernets, le « fer de servadou » se caractérise par sa couleur rouge-noir aux reflets violacés et par son arôme de fruit rouge, framboise et cassis. Bénéficiant de l'influence de trois climats, continental, océanique et méditerranéen, aménagé en terrasses sur un terrain calcaire et argileux, après une longue vinification, le « mansoïs », comme on l'appelle aussi, est un vin tanique et charpenté.

Tables d'hôtes

De nombreux fermiers ouvrent désormais des tables d'hôtes. C'est une occasion rêvée pour découvrir une cuisine rurale, familiale. La seule façon peut-être de goûter la pascade (crêpe épaisse de farine et d'œufs dans laquelle on ajoute une bonne quantité de persil), la soupe au fromage, la saucisse à l'huile, le chou farci, le coufidou de sanglier, le saupiquet de lapin, le pain fabriqué par des artisans boulangers attentifs au produit. Pour les amateurs des produits de la vigne, il faut noter la production des vins de la vallée du Tarn, ceux de la région de Marcillac et ceux du Fel. Côté alcool, à déguster les apéritifs à base de gentiane, les liqueurs de châtaigne, de coing. Quoique la fleur d'Aubrac, viande issue de la race Aubrac, peut faire de ce classique un plat de gourmet ! L'accueil en ferme-auberge : les exploitants agricoles partagent avec simplicité et enthousiasme, le temps d'un repas, leurs recettes familiales. Les gourmands désireux de se restaurer de produits 100 % terroir seront plus que ravis de trouver sur la table des spécialités régionales confectionnées essentiellement à partir des produits de la ferme. Pour assurer le meilleur accueil aux hôtes, les agriculteurs ne reçoivent que sur réservation.

SPORTS ET LOISIRS

L'Aveyron est un département où les activités de plein-air sont nombreuses. Ses paysages divers et son climat permettent de pratiquer rafting, randonnée, accrobranche, balade à cheval, baignade, golf, tennis, VTT, parapente, escalade... Il existe plus de 900 kms de sentiers de grande randonnées et un réseau de plus de 4 000 km de petites randonnées, un paradis pour les accros de la marche ou du vélo. Le Rouergue est un pays riche d'un patrimoine aquatique, en effet vous pourrez du côté de la région des grands lacs vous initier au plaisir de catamaran. Dans les gorges du Tarn et la Dourbie vous découvrirez de nouvelles sensations en pratiquant des sports d'eaux vives. Amateur d'escalade, découvrez une vingtaine des plus belles voies de la via ferrata de France, plusieurs sites extraordinaires pour les débutants et les confirmés.

Activités de plein air

Randonnées pédestres

Le département a recensé pas moins de 700 km de sentier de grande randonnée et bien plus encore de chemins de petite randonnée. Pas un village, pas un site qui n'a balisé son coin de nature pour vous en faire approcher la beauté le temps d'une journée de marche. La situation et la configuration du département l'expliquent en partie : sa situation géographique l'a mis, au cours de l'histoire, au carrefour des chemins et les évolutions récentes l'ont préservé.

► **Plusieurs sentiers de grande randonnée** traversent l'Aveyron, dont un GR de pays.

GR6, l'itinéraire Alpes – Océan traverse l'Aubrac, les Causses et le Rouergue, une partie de sa route est commune avec les GR65 et GR62.

GR65, le chemin de Saint-Jacques-de-Compostelle appelé Via Podensis, il vient du Puy, passe par Aubrac et rejoint la vallée du Lot par Conques puis se dirige vers Cahors. GR62, qui vient de l'Aigoual et vise Conques en passant par le Causse noir, Millau et Rodez.

GR36, le tour des gorges de l'Aveyron en passant par Villefranche-de-Rouergue.

GR71C, 100 km pour un circuit Templier Hospitalier.

GR71D, le tour du Larzac.

GR620, une boucle de 170 km pour découvrir les clochers et les horizons du Rouergue.

GR de Pays, un circuit de 150 km autour des monts d'Aubrac.

► **Outre les circuits répertoriés** dans le topo-guide du département, « 50 promenades et randonnées, L'Aveyron à pied » de la fédération française de la randonnée pédestre, certaines régions ont leur propre guide qui forme un florilège de belles balades : « Aubrac », « De causses en vallées » – Sévérac-le Château, Laissac, Saint-Geniez-d'Olt, Campagnac –, « Au Pays de Roquefort », « Au pays des cent vallées » – Ségala –, « Les monts et lacs du Lévézou », « Le Pays Ruthénois », « En Pays Villefranchois », « Au pays du Réquistaïnas », « Entre Causse et Dourdou » et « Au Pays de Conques Marcillac ». Tous ces ouvrages sont en vente dans les offices de tourisme de la région concernée. Enfin, plusieurs organismes proposent tout au long de l'année une découverte du patrimoine aveyronnais. Le centre permanent d'initiative pour l'environnement du Rouergue organise des randonnées découvertes avec un guide.

Bien sûr, si les plateaux et les vallées sont d'excellents terrains de randonnées, il ne faut pas oublier pour autant les forêts dont celles du Causse du Larzac et du Causse noir et celle de l'Aubrac. Cette dernière offre en automne l'occasion d'aller écouter le brame du cerf.

► **Pour les plus jeunes.** Les enfants d'une dizaine d'années – ou moins selon la taille – se lancent à la découverte de l'escalade, de la spéléologie, du canyoning, de la Via ferrata et d'un machin rigolo, l'escalad'arbre – un parcours dans les arbres, avec cordes, échelles... Plus simplement, ils se contenteront sans doute d'une balade en VTT ou à cheval, mais les plus téméraires réclameront les « parcours aventure ».

Randonnées à cheval et à dos d'âne

Plus de 1 000 km de piste sont praticables en Aveyron pour les amoureux de la nature et des chevaux. Certains agriculteurs aveyronnais sont d'ailleurs prêts à partager cette passion. Plusieurs fermes équestres sont réparties sur le département et permettent, au choix, de s'initier à l'équitation, de faire des promenades ou des activités d'attelage... .

Sportifs aveyronnais

► **Didier Auriol (18 août 1958).** Sportif aveyronnais vivant à Millau. Champion du monde des rallyes en 1994. Vingt victoires en championnat du monde.

► **Bernard Laporte (1^{er} juillet 1964).** Ancien joueur, puis entraîneur de rugby et du XV de France, cet originaire de Rodez est aussi homme d'affaires et fut secrétaire d'état chargé des sports. Il est aujourd'hui président de la Fédération française de rugby à XV.

► **Richard Saintc.** (Saint-Affrique, 1970-2004 Egypte), il a remporté le Paris-Dakar trois fois (1999, 2000, 2003), catégorie moto. Il décède dans un accident pendant le rallye des Pharaons.

Divers itinéraires de randonnées sont proposés pour silloner le département. Là encore, petits et grands peuvent en profiter à leur aise. De l'aventure liberté à l'aventure sportive, tous les goûts seront satisfaits lors de ces grandes chevauchées sauvages, car l'Aveyron est terre d'aventure.

Balades à vélo, cyclotourisme et VTT

Pour ceux qui préfèrent partir à l'aventure en deux-roues, il existe de nombreux chemins accessibles aux VTT et au cyclotourisme. Huit topo-guides permettent une découverte variée de l'Aveyron : par exemple le Larzac à vélo ou pourquoi pas le tour des lacs, plus rafraîchissant l'été, pour ceux qui veulent piquer une tête... Tous les guides sont disponibles au comité départemental de cyclotourisme de Millau.

► **Le circuit des « 10 plus beaux villages de France » de l'Aveyron.** Ce circuit de 7 jours et de 700 km a pour thématique les « 10 Plus beaux villages de France de l'Aveyron ».

Entre causses et vallées, montagnes et gorges, cet itinéraire vous fera découvrir les 10 Plus Beaux Villages de l'Aveyron dont Estaing dans la magnifique et verdoyante vallée du Lot, Najac surplombant les gorges de l'Aveyron ou encore Conques et son trésor... Des hauts plateaux de l'Aubrac en passant par les gorges du Tarn, ce circuit couvre la totalité du département. D'un niveau moyen, ce parcours alterne les difficultés tout au long du séjour. Ainsi, tous les passionnés de vélo pourront découvrir les richesses patrimoniales et culinaires de notre territoire.

Chasse, pêche et nature

Pêche

Le département est largement favorisé par un important réseau de rivières et de lacs. C'est une destination réputée en ce qui concerne la pêche des carnassiers et du poisson blanc. Les grandes rivières comme le Lot, l'Aveyron – en aval de Rodez –, le Tarn en aval de Millau permettent de réaliser des pêches mémorables. Les grands lacs du Lévézou – Pareloup (1 200 hectares), Pont-de-Salars, Villefranche-de-Panat –, ceux du Nord-Aveyron – Sarrans (1 000 hectares), la Selve, pour ne citer que les principaux ou celui de Castelnau-Lassout-Lous, un des plus cotés en France pour la pêche de la carpe – sont réputés pour les poissons records qu'ils recèlent. Sur le seul lac de Pareloup, il est fréquent de voir mettre au sec des brochets de plus d'un mètre. Le record étant un brochet de 1,37 m pesant près de 20 kg. Côté carpe mêmes possibilités offertes. Que ce soit en lac de barrage ou sur la rivière Lot, les spécimens de plus de 25 kilos sont nombreux et la barre des 30 kilos a été maintes fois franchie. Le département offre en fait des possibilités de pêche aussi bien pour les spécialistes que pour les débutants. De nombreux pêcheurs aveyronnais figurent en bonne place en matière de compétition nationale ou internationale. Louis Natale, autre pêcheur de concours, fait partie des rares pêcheurs en France ayant, en une seule année, remporté toutes les compétitions conduisant du niveau départemental au niveau national. Il est à juste titre considéré comme l'un des vingt meilleurs pêcheurs au moulinet en France. La pêche générée en Aveyron une vie

associative intense ; le département est même considéré en France comme département pilote. La fédération de pêche de l'Aveyron a mis en place des écoles de pêche et en partenariat avec le comité départemental au tourisme, des séjours et des stages de pêche de qualité. Concernant les pêches nouvelles, l'Aveyron n'est pas en reste. On peut y pêcher le silure sur le lac de Castelnau-Lassout-Lous, le black-bass sur le plan d'eau du moulin de Bannac – près de Villefranche-de-Rouergue –, la carpe de nuit sur près de 400 km de berges ouvertes à cette technique. Si le département est essentiellement tourné vers la seconde catégorie – carnassiers, carpes, poissons blancs – il n'en demeure pas moins que de nombreuses rivières à truites sont présentes. C'est le cas sur le Tarn et la Dourbie en amont de Millau – pêches techniques – ou sur les rivières qui descendent de l'Aubrac – boraldes.

► **Pour les plus jeunes.** Même les petits peuvent découvrir les joies intenses de la pêche sur le lac de Bannac, la vallée du Tarn ou la vallée du Lot. S'ils partent quelques jours pour s'adonner au plaisir de la pêche au coup ou au fouet, de la pêche à la mouche ou au lancer ; truite, ombre, carpe n'auront plus de secrets pour eux ! Ces séjours, organisés tout au long de l'année durant les vacances scolaires, sont encadrés par des professionnels titulaires d'un Beatep (brevet Etat d'animateur technicien de l'éducation populaire et de la jeunesse).

Dans les airs

Mais que sont donc tous ces points multicolores dans le ciel de Millau ? Une foule de privilégiés qui ont décidé de visiter la région autrement, vue du ciel. Millau est en effet un site renommé de vol libre (parapente, deltaplane). Toutes les conditions sont réunies pour pratiquer ce sport une bonne partie de l'année : un ciel clément, plusieurs sites de décollage, la possibilité de voler en local ou de partir en « cross », différentes écoles de vol et... Les innombrables ressources de la région – notamment sportives – histoire de se distraire les jours où l'on ne peut pas voler. Millau favorise ce secteur autant que possible, les décollages et leur accès ont été aménagés et la ville, qui a déjà été le cadre de plusieurs compétitions nationales et de rassemblements de grande envergure.

Parapente - deltaplane

Voici un rapide descriptif des trois sites et de leurs caractéristiques, pour essayer de rivaliser...

► **Brunas,** au sud de la ville : c'est un peu le site chouchou des deltapistes et parapentistes parce que le décollage est aussi un excellent atterrissage, les conditions sont telles qu'il n'est pas rare de pouvoir y revenir en fin de vol – fini les galères de la récup' ! Le décollage se fait en condition de vent nord à nord-ouest. Le but : rejoindre la mer, à Sète, soit 90 km à couvrir. On peut donc partir en cross sur le Larzac ou voler en local.

► **La Pouunch d'Agast :** c'est le bout du Causse noir, qui devient terrain de vol par vent sud, sud-ouest et ouest. Les trois décollages ont été aménagés, de là on part à l'est vers l'Aigoual ou au nord vers le Puy, un pilote a même atteint Saint-Étienne. Le plus : voler accompagné par les vautours sur le Causse noir et dans les gorges de la Jonte.

► **Le Puech d'Andan :** la solution de secours, au nord de Millau. Les pilotes se rabattent sur ce décollage par vent sud-est, mais il est moins fréquent que les deux autres, tout comme le site alternatif de Novis (attention cependant ce site est non officiel !). Renseignements auprès du comité départemental (aveyronvollibre.free.fr) ou des écoles de vol de Millau.

Sports d'hiver

Avec l'arrivée de l'hiver, le plateau de l'Aubrac se recouvre d'une fine poudreuse. La neige est partout présente et attire facilement les amateurs de sports de montagne. Si les anciens se souviennent des jours de tempêtes, les plus jeunes apprécient, comme avant, l'esprit d'entraide qui règne sur le plateau pendant ces longs mois d'hiver. Il est alors temps de sortir les skis ou les raquettes. Deux cents kilomètres de pistes de fond balisées relient Brameloup, Nasbinals, Aubrac, Saint-Urcize et Laguiole. Quant aux amateurs de descente, deux stations les accueillent chaque hiver sur le plateau.

► **Station de Laguiole (1 000 m – 1 400 m).** La station comporte seize pistes de descente et douze remontées, l'une d'elles est même éclairée la nuit, une autre est réservée à la luge. Les amateurs de ski de fond y trouvent 60 km de pistes tous niveaux, reliées au domaine de l'Espace Aubrac. Des sentiers de promenade sont ouverts à tous en forêt.

► **Brameloup (1 200 m – 1 390 m).** La station est complète, ses trois domaines de descente, en plein cœur d'une forêt de 40 ha, sont dédiés aux débutants comme aux confirmés, répartis entre skieurs et surfeurs, les pistes sont desservies par plusieurs remontées. Le ski de fond se pratique sur piste.

Sports à sensation

Sports nautiques

► **La voile.** De nombreux Aveyronnais pratiquent la voile grâce à la présence de plusieurs lacs. La planche à voile n'est pas en reste que ce soit à Pareloup ou à Villefranche-de-Panat qui présente l'avantage d'être un véritable couloir d'air assurant des conditions maximales pour tirer des bords.

► **Le motonautisme** est possible sur tous les grands lacs – Pareloup, Sarrans, Pont-de-Salars. Il est possible de louer des bateaux avec ou sans permis. Un lac comme Pareloup est véritablement le lieu idéal pour pratiquer le ski nautique. Sur les lacs du sud Aveyron – la Jourdanie, Pinet – c'est plutôt la promenade qui est prédominante avec des paysages somptueux.

A noter qu'il est aussi possible de pratiquer l'aviron sur le Lot ou à Pareloup où il existe des structures d'accueil et d'initiation. De nombreux autres lacs de plus petite



Rafting.

dimension offrent des possibilités de baignade, de pratique de jeux nautiques – bateaux à pédales, toboggan etc. –, comme entre autres à Privezac, au lac des Galens, lac de Saint-Gervais, la Selves, Brasc. Pour les visites en bateau, les lacs de Pareloup s'y prêtent bien avec une formule découverte et possibilité de repas à bord ou bien dans le sud du département, grâce à une promenade à bord du Héron des Raspes, sur le lac de Pinet.

► **Pour les plus jeunes.** Arvieu, Salle-Curan, Villefranche-de-Panat, Pont-de-Salars : sur toutes ces bases de voile des lacs du Lévézou, des activités pour les enfants s'organisent, notamment de l'initiation en optimist, catamaran et planche à voile. Bouée et banane tractée sur l'eau s'avèrent très ludiques, aussi.

Sports d'eaux-vives

Sur les rivières d'eau vive, Lot sur certains secteurs – Vieillevie, la rivière Tarn ou Dourbie – les possibilités de pratiquer le canoë ou le kayak sont nombreuses. En période estivale les loueurs d'embarcations ne manquent pas. Sur ces rivières, les niveaux de difficultés vont de la classe I – facile – à la classe III – difficile. Sur la rivière Aveyron de Compolibat à Villefranche-de-Rouergue : 20 km de classe III s'offrent aux plus sportifs. Le label Point Canoë Nature permet d'identifier les loueurs de qualité affiliés à la FFCK.

► **Pour les plus jeunes.** Les cours d'eau du Lot et du Tarn se prêtent bien à la découverte du canoë et du kayak, en été ces rivières sont assez calmes pour que l'initiation se réalise sans problème.

FESTIVALS ET MANIFESTATIONS

De nombreuses manifestations ont lieu en Aveyron toute l'année et tout particulièrement durant la période estivale. Renseignez-vous auprès des offices de tourisme et autres points d'accueil pour plus d'informations.

Fêtes

■ FÊTE DE LA POMME DE TERRE ET DU VEAU DE L'AVEYRON RIEUEPEYROUX

1^{er} dimanche d'août.

Une véritable tradition, autant pour les Aveyronnais que pour les touristes, où l'on célèbre les produits phares de la gastronomie du Ségala : le veau et la pomme de terre. Marché de producteurs, randonnées, déjeuner sur place. Et vente bien rempli grâce à la possibilité de composer son repas avec les spécialités locales : charcuteries, tripous, farcous, aligot ou truffade, veau d'Aveyron évidemment), frites, pommes de terre vapeur à l'ancienne...

■ FÊTE DE LA LUMIÈRE SAUVETERRE-DE-ROUERGUE ① 05 65 72 02 62 www.softr2rootsergue.com

(2^e samedi d'août).

Chaque été, au cœur de la nuit, la ville revêt son manteau de lumière. 5 000 bougies recouvrent la place des Arcades, comme un tapis de feu, tandis que les rues sont éclairées aux flambeaux. Un spectacle féerique qui attire plus de 2 000 personnes à chaque édition et qui sert d'écrin à d'autres manifestations. Concerts, spectacles...

Foires - Salons

■ FOIRE À LA BROCANTE ET AUX PRODUITS REGIONAUX BOZOULS

① 05 65 44 92 69

Le 15 août, de 8h à 19h dans les rues de Bozouls. Repas paëlla géante dès 20h.

C'est l'un des rendez-vous incontournables de l'été ; un de ceux où tout le monde – Aveyronnais ou vacanciers- se presse. Chaque année au 15 août, Bozouls ouvre grand ses rues et ses places à la «Foire à la brocante, produits régionaux et artisanaux». Un grand déballage, qui démarre dès 8 h pour se refermer aussitôt le soir-même. Une manifestation aussi éphémère qu'éclatante qui s'achève toujours sur un feu d'artifice et l'embrasement du canyon de Bozouls.

■ FOIRE MENSUELLE

RÉQUISTA

① 05 65 74 02 39

Tous les 2^e jeudi du mois, en matinée.

Du mois de janvier au mois de décembre, la municipalité de Réquista organise une foire qui réunit de nombreux commerçants dans le centre-ville. La foire se tient ainsi chaque second jeudi du mois. On trouve sur les étals de quoi satisfaire tout le monde, du chapeau à la nappe, en passant par les gants et les gourmandises... Le rendez-vous est incontournable, pour les forains comme pour les habitants qui ne manquent pas une bonne affaire.

■ FOIRE SUR LE TOUR DE VILLE RODEZ

Dernier vendredi de mars et juin ; 1^{er} vendredi de septembre et décembre, sur le tour de ville.

Même si la manifestation ne fait plus le tour de ville comme autrefois, les foires de Rodez conservent un certain attrait. Recentrée dans les rues adjacentes de la cathédrale, la manifestation continue de recevoir les marchands ambulants et proposent toutes sortes de produits : vêtements ou ustensiles de cuisine, chaussures, maroquinerie, tapis, disques, livres... Vous trouverez sûrement une bonne affaire.

■ SALON TOUTES COLLECTIONS Salle des fêtes Plateau Paul Lignon RODEZ

www.cartoclub12.com
contact@cartoclub12.com
Mi-septembre. Entrée : 2 €.

Ce Salon toutes collections se tient traditionnellement à la salle des fêtes de Rodez au mois de septembre. Comme chaque année, il s'agit d'un salon entièrement dédié aux collections de tout poil : cartes postales, monnaies, timbres, livres, miniatures et autres objets de collection. Il est organisé par le Carto club Aveyronnais. Vous y trouverez un point restauration, si vous souhaitez passer l'ensemble de votre dimanche sur place.

Manifestations culturelles - Festivals

■ LES NUITS ET LES JOURS DE QUERBES Querbes – ASPRIÈRES

www.querbes.fr
festival.querbes@free.fr

Début août.

Dans un cadre campagnard où se mêlent aux pierres, la littérature et la musique, chaque année pendant trois jours au début du mois d'août, le village de Querbes s'anime au gré des mots et des notes. Concerts, performances, lectures et rencontres littéraires, repas sous les étoiles, se multiplient pour le plus grand plaisir des festivaliers. « Le plus petit des grands festivals de jazz ! », voilà comment se résume cet événement.

■ L'AUTRE FESTIVAL (DERRIÈRE LE HUBLOT)

CAPDENAC-GARE

www.derriere-le-hublot.fr

derrierelehublot@wanadoo.fr

En avril/mai.

Derrrière le Hublot est une association qui a été créée en 1996 à Capdenac-Gare. Depuis vingt ans, elle tente de créer une dynamique culturelle en lien avec les territoires qui l'entourent. Elle propose ainsi des spectacles de mai à décembre, des projets et un festival, aux mois d'avril-mai chaque année. L'Autre Festival accueille généralement des artistes emblématiques de l'histoire de l'association et à d'autres plus jeunes à l'avenir prometteur.

■ LES RENCONTRES MUSICALES DE CONQUES

CONQUES-EN-ROUERGUE

05 65 71 24 00

www.centre-europeen.com

centre.europeen@wanadoo.fr

En été.

Sur le chemin de Saint-Jacques-de-Compostelle, Conques constitue un mariage heureux entre architecture médiévale et art contemporain. La célèbre abbatiale Sainte-Foy et ses vitraux, réalisés par Pierre Soulages, accueille chaque été entre ses murs, des rencontres musicales qui conjuguent harmonieusement passé et présent, mélodies d'hier et d'aujourd'hui. La manifestation s'exporte aussi hors-les-murs à Sainte-Autremoine et jusque dans la cathédrale de Rodez.

■ LES MÉDIÉVALES

ESTAING

estaingdouze.fr

medievales.estraig@gmail.com

En septembre.

Chaque année, au mois de septembre, Estaing remonte ses pendules jusqu'à l'heure médiévale. Le temps de week-end, habitants et visiteurs revêtent leurs plus beaux costumes et défilent dans les rues de ce plus beau village de France. Les artisans exposent leurs œuvres, les troubadours animent les rues avec leurs jongleries et musiques traditionnelles, avant le grand banquet du samedi soir. Possibilité de restauration.

■ FESTIVAL LIVRE BD JEUNESSE

LA FOUILLADE

www.bulles12.com

Fin juillet.

Le Festival Livre BD Jeunesse de La Fouillade se tient chaque année dans la salle omnisports, au mois de juillet. Il accueille des auteurs BD, Jeunesse et Littérature régionale pour des rencontres avec le public. Au programme également, des ateliers, un concours d'écriture, la possibilité d'acheter des livres sur place et bien d'autres surprises, spectacles et séances de dédicaces, à découvrir sur place.

■ FESTIVAL BONHEURS D'HIVER

Mairie de Millau

17, avenue de la République

MILLAU

05 65 59 50 00

www.millau.fr

Née à l'initiative de la ville de Millau durant l'hiver 2014, cette manifestation, désormais bien installée dans le calendrier de la Cité de la Gant, cette manifestation renforce la magie des fêtes de fin d'année. Outre un marché de Noël, le festival Bonheurs d'hivers propose plus de 70 temps forts, dédiés notamment au jeune public : feu d'artifice, balades aux lampions, spectacle de rue, expositions, jeux ludiques... De l'émotion, de la convivialité et des étoiles plein les yeux !

■ MILLAU JAZZ FESTIVAL

16, boulevard de l'Ayrolle

MILLAU

05 65 60 82 47

www.millaujazz.fr

info@millaujazz.fr

En juillet.

Le Millau Jazz Festival est implanté à Millau. Il est organisé par l'association Millau en jazz avec le soutien de nombreuses institutions locales. Chaque année une thématique est au goût du jour. Le festival fête de nouveaux horizons en mettant à l'honneur l'électrisme, le goût du voyage. Il met ainsi à l'honneur soul, blues, jazz manouche, ragga, bossa nova... Découvrez-le sans tarder. Des pass sont proposés pour les fans. Apéro concerts, after... il y a des concerts à toutes les heures.

■ FESTIVAL DE THÉÂTRE AMATEUR, DEUXIÈME ACTE

La Baleine – 25, place des Artistes

ONET-LE-CHÂTEAU

05 65 77 68 00

www.la-baleine.eu

contact@la-baleine.eu

En mai. Du théâtre simple comme bonjour. Beaucoup de travail, de volonté de bien faire, qui effacent les rares imperfections. De l'humilité, surtout, propre aux amateurs. Le festival « Deuxième acte » propose chaque année du beau jeu... Et un peu plus que ça : une rencontre, une nouvelle relation, faites de convivialité, entre public et comédiens. D'autant que l'électrisme est toujours de mise. Un beau festival et des tarifs avantageux.

■ RENCONTRES... À LA CAMPAGNE

RIEUPEYROUX

www.rencontresalacampagne.org

rencontresalacampagne@orange.fr

Seconde semaine de septembre.



A VOUS DE JOUER !

my petit fute
mon guide sur mesure
WWW.MYPETITFUTE.COM

Les rencontres... à la campagne se tiennent tous les ans au mois de septembre à Rieupeyroux, depuis une bonne vingtaine d'années. Il s'agit de célébrer le septième art en organisant plusieurs jours de projections et de rencontres entre publics et professionnels. Au programme, des avant-premières, une journée réservée aux films produits ou réalisés en région(s), films du répertoire, films jeunesse, courts métrages... et un chapiteau pour rassembler festivaliers et invités !

■ ESTIVADA, CARREFOUR CULTUREL DES PAYS D'OC RODEZ

www.estivada-rodez.com

Fin juillet.

Le carrefour des cultures d'oc. Le festival interrégional des cultures occitanes existe depuis plus de vingt ans et constitue un incontournable pour qui veut découvrir l'Aveyron et les traditions occitanes. Huit régions sont ici représentées, avec même des partenaires venus d'Italie et d'Espagne pour célébrer l'Occitanie. Vous assisterez à des concerts, à des spectacles, des ateliers de cuisine ou de danse, des rencontres et débats, des jeux, des spécialités culinaires...

■ FESTIVAL ET RENCONTRES DE MUSIQUE DE CHAMBRE DU LARZAC

Different sites du Larzac

SAINT-BEAULIZE

www.festivalularzac.com

festivalularzac@yahoo.fr

En août.

Ce festival est né avec l'ambition de réunir de jeunes musiciens professionnels, sur le plateau du Larzac, afin qu'ils puissent prendre le temps de travailler et jouer ensemble. Les concerts sont les résultats de ces rencontres sur le Larzac. Au programme, quatuors et quintettes, ensembles et voix, vents et cordes, accordéon... Chaque concert accueille plusieurs formations et des œuvres variées, classiques, modernes ou contemporaines, et se décline sous les étoiles du Larzac, dans les églises romanes ou les villages templiers.

■ FESTIVAL EN VALLÉE D'OLT SAINT GENIEZ D'OLT ET D'AUBRAC

www.festivalolt.com

En juillet.

« Se rendre à Saint-Geniez-d'Olt pour le Festival en Vallée d'Olt, c'est retrouver une équipe de musiciens exceptionnels et passionnés, réunis pour faire de la musique de chambre, dans le cadre unique des hauts lieux patrimoniaux de la vallée du Lot », explique Céline Nensi, directrice du festival et flûtiste à l'Opéra de Paris. Un moment exceptionnel dans le paysage musical aveyronnais et qui permet au grand public d'appréhender le répertoire classique. Rendez-vous la seconde quinzaine de juillet.

■ FESTIVAL INTERNATIONAL DE MUSIQUE SACRÉE ET MUSIQUES DU MONDE SYLVANÈS

① 05 65 98 20 20

www.sylvanes.com

abbaye@sylvanes.com

En juillet et août. Gratuit jusqu'à 13 ans.

Le Festival international de musique sacrée et musiques du monde de Sylvanès n'est plus à présenter. Sa 42^e édition se déroule dans une ancienne abbaye cistercienne du XII^e siècle et accueille chaque année des artistes de renommée internationale autour d'une thématique soigneusement choisie. Citons par exemple Vers des lendemains qui chantent, Métamorphoses, Fraternités... qui permettent d'entendre chœurs, solistes chanteurs, organistes dans des œuvres sacrées, liturgiques, classiques et traditionnelles, en provenance de tous les pays. Quelques artistes et têtes d'affiche déjà venus au festival : Natalie Dessay, Michel Legrand, Jordi Savall, Béatrice Uria-Monzon, William Christie...

■ BALLONS ET BASTIDES VILLEFRANCHE-DE-ROUERGUE

② 06 12 29 53 67

www.ballonsetbastides.com

n.rouzies@wanadoo.fr

Tous les deux ans, à la mi-juin, ce rassemblement de montgolfières, au-dessus de la bastide de Villefranche, ou de la forteresse de Najac, réunit les amateurs de beaux paysages. Plus de 25 ballons, venus de toute la France, voguent dans les cieux pendant deux jours. L'occasion de prendre de la hauteur, en levant simplement les yeux. Un spectacle à couper le souffle ! Magique presque, quand on voit évoluer ces bulles multicolores au-dessus de cités médiévales. Prochaine édition en juin 2020.

■ FESTIVAL EN BASTIDES VILLEFRANCHE-DE-ROUERGUE

www.espaces-culturels.fr

espacesculturels@wanadoo.fr

Début août.

Le festival en Bastides est organisé chaque année au mois d'août. Animé par les Espaces culturels villefranchois, il a pour but de promouvoir le spectacle vivant et les arts de la rue, en allant à la rencontre des publics d'ici et d'ailleurs. A Villefranche-de-Rouergue, mais aussi dans les bastides et villes environnantes (Najac, Rieupeyroux, Labastide-L'Evêque, Vabre-Tizac, Villeneuve-d'Aveyron, Sauveterre-de-Rouergue), s'invitent troupes et musiciens, pour une programmation aussi riche que variée : conte, théâtre, cirque, musique, danse, mime... La manifestation célèbre son 20^e anniversaire en 2019.

■ LES NUITS MUSICALES DU ROUERGUE VILLEFRANCHE-DE-ROUERGUE

③ 05 65 45 13 18

info@villefranche.com

Musique de chambre dans les monuments de Villefranche et Najac. Fin juillet.

Avec les Nuits musicales du Rouergue, Villefranche et Najac offrent aux partitions classiques, aux virtuoses, aux solistes, aux artistes lyriques et au public qui aime la musique, les plus beaux des écrins : cloître de la Chartreuse, chapelle des Pénitents Noirs ou parvis de l'église Saint-Jean. Des lieux chargés d'histoire qui subliment les artistes et promettent de belles nuits musicales sous les étoiles. Un temps fort des étés du Villefranchois.

Manifestations sportives

■ CHALLENGE INTERDÉPARTEMENTAL DE PÊCHE DES CARNASSIERS

5 concours/an sur les lacs aveyronnais en partenariat avec d'autres départements : Lot, Tarn-et-Garonne, Puy-de-Dôme, Haute-Vienne...

Compétition de pêche sportive aux carnassiers, cette manifestation draine chaque année plus de 100 participants venus de toute la France, et répartis en équipages de deux personnes. L'événement est surtout un moyen de promouvoir la pratique, mais aussi un lieu de rencontres et d'échanges de tous les amateurs de pêche aux carnassiers. Il donne généralement lieu à de nombreuses animations, notamment à destination des enfants qui sont initiés à la pêche à travers différents ateliers.

■ MARATHON ET 100 KM DE MILLAU

www.100kdemillau.com

course100kdemillau@gmail.com

28 septembre 2018.

Les 100 km de Millau, comme son nom l'indique, est une course organisée sur routes goudronnées, chaque année à Millau. L'idée est simple : une première boucle correspond à un marathon, de Millau à Millau en passant par Le Rozier et Peyreleau. Les coureurs peuvent s'arrêter là ou choisir de poursuivre leur route avec un aller-retour Millau – Saint-Affrique. Les participants doivent avoir plus de vingt ans et effectuer le trajet en 24 heures

maximum. Rendez-vous à 9h30, au bas du Parc de la Victoire, après contrôle de départ obligatoire, pour un départ en fanfare !

■ PARCOURS DANS LES ARBRES À MILLAU

Antipodes Sport Nature

Avenue Millau-Plage

© 05 65 60 72 03

www.antipodes-millau.com

contact@antipodes-millau.com

En juillet et août.

Situé dans le Parc naturel régional des Grands Causses, Antipodes Sport Nature vous propose de découvrir la région par le sport. Les activités organisées sont nombreuses : descente de rivière en canoë, via ferrata, escalade, spéléologie, parapente, saut à l'élastique, canyoning... Antipodes possède notamment des parcours aventure dans les arbres, de différents niveaux et donc adaptés à tous. Le parcours découverte (à partir d'1,40 m) vous permettra de vous initier à cette activité sportive à la cime des arbres. Une fois en confiance, vous pourrez tenter l'une des plus grandes tyroliennes de la région (250 mètres) ou la tyrolienne aquatique.

■ VOIE VERTE DE SAINT-AFFRIQUE

À SAINT-JEAN-D'ALCAPIES

Office de tourisme du Saint-Africain

Boulevard de Verdun

© 05 65 98 12 40

www.roquefort-tourisme.fr

contact@roquefort-tourisme.fr



Trail des colombes et des tourtereaux.

Au départ de l'ancienne gare de Saint-Affrique, cette Voie verte évolue sur l'ancienne voie ferrée reliant la commune à Saint-Jean-d'Alcapiès, 8 kilomètres plus loin. Peu pentue, elle est idéale pour s'entraîner au jogging, marcher en famille ou pédaler, d'autant que quelques points de vue vous permettront d'apprécier les vallées et prairies environnantes. Pensez cependant à vous munir d'une casquette par beau temps, car si la première partie du parcours est ombragée, la seconde, elle, l'est un peu moins. Une nouvelle liaison devrait voir le jour cette année pour poursuivre la balade jusqu'à Saint-Izaire.

- **Tarif :** gratuit.
- **Distance :** 8 km.
- **Difficulté :** facile (3,6 % de pente en moyenne).

■ SPORTS NAUTIQUES

SUR LE LAC DE VAL DE LENNE

Centre de loisirs sportifs UFOLEP

du Val de Lenne

Route de Vors

BARAQUEVILLE

① 06 01 74 31 51

clsubaraqueville@orange.fr

Tout l'été.

D'une superficie de 17 hectares, le lac de Val de Lenne accueille la base nautique du Centre de loisirs sportifs du Val de Lenne. Celui-ci met à disposition des canoës, kayaks et bateaux à pédales en location à l'heure. De quoi explorer le lac à votre guise et en profiter pour vous arrêter dans ses recoins les plus sauvages. Des initiations au tir à l'arc, à la voile et au canoë-kayak sont également dispensées pour les groupes. Un encadrant peut également donner des cours de planche à voile pour des groupes de quatre personnes minimum.

■ TRAIL DES COLOMBES ET DES TOURTEREAUX COLOMBIÈS

① 06 75 62 38 30

fabien.antoine@live.fr

A la fin du mois de juillet chaque année.

Ne vous laissez pas impressionner par les parcours de 24 km et 14 km : le Trail des Colombes et des Tourtereaux comporte aussi une épreuve de 8 km, beaucoup plus accessible ! Mais ne vous y méprenez pas : les paysages aveyronnais n'étant pas réputés pour leurs grands plateaux, un dénivelé de 150 mètres vous attendra sur cette dernière course — toujours mieux que celui des deux précédentes !

► **Distance :** 8 km (marche ou course), 14 km (marche ou course) et 24 km.

► **Difficulté :** moyenne.

■ FESTIVAL DE LA RANDONNÉE

PLEINE NATURE

ESPALION

① 05 65 44 10 37

www.festirando.fr

De la mi-juillet à la mi-août. Prix variables en fonction des randonnées et balades choisies.

Chaque année se tient le festival de la randonnée Pleine Nature, dans le pays du Haut Rouergue. Il s'étend ainsi sur une dizaine de cantons (Bozouls, Entraygues-sur-Truyère, Espalion, Estaing, Laguiole, Mur-de-Barrez, Saint-Amans-des-Cots, Saint-Chély-d'Aubrac, Laissac, Sainte-Geneviève-sur-Argence, Saint-Geniez-d'Olt) et donne l'occasion d'en arpenter les chemins à pied, à vélo ou à cheval... Le programme est soigneusement affiché sur Internet et dans les offices de tourisme des cantons choisis. Il suffit de s'inscrire (au plus tard la veille à 18h30) et de profiter de la nature à pleins poumons !

■ TRAIL DU ROC DE LA LUNE

Office de tourisme Larzac et Vallées

Le bourg

LA COUVERTOIRADE

① 0675003266

www.tourisme-larzac.com

infos@tourisme-larzac.com

Rendez-vous sportif pour les amateurs de courses pédestres.

4 itinéraires : 120 km, 60 km, 30 km, 17 km et 8 km et une randonnée de 8 km. L'association Roc de la Lune

Sports Nature et les Saint-Jeantais vous invitent à venir participer à un week-end sportif pour le plus grand plaisir de tous. Avis aux amateurs de course à pieds et de nature ! Fin avril.

Au programme, toujours plus de sport : une course de 120 kilomètres avec 4 500 mètres de dénivelé pour les plus gourmands. Si vos jambes en tremblent déjà, rassurez-vous, d'autres parcours sont plus accessibles ! Des courses de 60 et 30 km et une course de 17 km sont proposées aux débutants et coureurs de niveau intermédiaire. Enfin, pour ceux qui préfèrent marcher, deux randonnées encadrées sont également prévues. Les départs sont échelonnés.

- Durée : libre.
- Difficulté : facile.

■ SKI DE FOND ET RAQUETTES À LAGUIOLE

Office de tourisme de Aubrac-Laguiole-

Carladez-Viadène

Place de la Mairie

LAGUIOLE

www.aubrac-laguiole.com

tourisme@aubrac-laguiole.com

De novembre à mars suivant enneigement.

L'entraînement physique, c'est toute l'année : qu'il pleuve, qu'il vente ou qu'il neige ! Si la motivation n'est pas toujours à son comble en hiver, voici deux activités qui devraient rapidement vous faire changer d'avis : le ski de fond et les raquettes ! Le domaine de Laguiole compte 50 kilomètres de pistes de ski de fond, aux niveaux de difficulté variés, et plusieurs circuits de raquettes ; l'un d'entre eux vous emmène carrément au sommet de la station, à plus de 1 400 mètres d'altitude ! Voilà donc de quoi vous dépenser à votre rythme, dans le décor privilégié de l'Aubrac enneigé.

■ ESPACE SPORT NATURE DU LAISSAGAIS

LAISSAC-SÉVÉRAC L'ÉGLISE

www.espace-sport-nature.fr

contact@laissac-tourisme.com

Renseignements à l'office de tourisme.

Une dizaine de circuits balisés est proposée, de 4 à 30 km, classés par niveau de difficulté. Les circuits couvrent tout le canton, conduisant de prairies en châteaux, du surplomb panoramique de la vallée de l'Aveyron en passages voûtés, de griffouls (fontaines) en bories (vieilles fermes), de moulins en dolmens... Des parcours d'orientation sont aussi proposés – dont certains accessibles en fauteuils roulants et Joëlettes.

Le Laissagais ou le VTT dans toutes ses dimensions... En avril, le temps d'un week-end, les choses deviennent plus sérieuses et la promenade laisse la place à la compétition internationale avec le Roc laissagais. En parallèle à la compétition, des randonnées conviviales sans classement sont organisées ainsi que de nombreuses animations. Inscriptions et information : www.rocllaissagais.com

■ FESTIVAL DES TEMPLIERS

MILLAU

www.festivaldestempliers.com

kevin.bertrand@templierevents.com

En un peu plus de vingt ans d'existence, le Festival des Templiers est non seulement devenu un temps fort dans le paysage sportif aveyronnais, mais aussi le plus grand rassemblement de traileurs sur la planète ! Chaque année, à la fin du mois d'octobre, les coureurs du monde entier – près de 12 000 ! – se donnent rendez-vous à Millau pour participer à cet événement mythique, qui combine défi sportif et décor majestueux. Une quinzaine de distances, parmi lesquelles l'endurance trail, 105,6 km, l'intégrale des Causses, 60,5 km, ou encore le marathon du Larzac, 36,6 km, permettent aux passionnés de course à pied de découvrir des paysages aussi magnifiques que vertigineux.

■ NATURAL GAMES

3, rue Pasteur

MILLAU

www.naturalgames.fr

contact@naturalgames.fr

Fin juin/début juillet.

En plein cœur du parc des Grands Causses, dans un cadre naturel exceptionnel, les Natural Games ouvrent chaque année la saison estivale. Ce festival de sports outdoor,



Trail du Roc de la Lune.

référence pour les athlètes professionnels, réunit un casting de premier choix composé des meilleurs VTTistes, kayakistes, parapentistes, slackliners et highliners venus du monde entier. A la nuit tombée, la fête de se poursuit sur le site de la Maladrerie où se déroule de nombreux concerts. Un va-et-vient constant entre sport et musique !

■ VTT LA CAUSSENARDE

MILLAU

www.la-caussenarde.fr

contact@la-caussenarde.fr

Au début du mois de juin, chaque année.

Le club cyclotouriste de Millau organise chaque année une randonnée VTT montagnarde sur le Causse du Larzac et le Causse noir, au début du mois de juin. Au programme, grimperettes, descentes et ravitaillage bien sûr ! Les plus endurants choisiront de partir tôt pour un itinéraire de 80 ou 100 km, les sportifs du dimanche – et les plus jeunes – préféreront plus tard pour des parcours plus doux de 20 à 65 km, sur le causse du Larzac ou le long du Tarn et de la Dourbie... Dans tous les cas, partez à la découverte de grands espaces, de sous-bois et de la flore des Causses, pour un dimanche inoubliable !

■ LES FOULEES DE LA DIÈGE

Yvette Tritz

Le Rouqual – Bez

NAUSSAC

fouleesdeladiege.free.fr

Une journée dans la première quinzaine d'Août.

5,7 km pour les joggeurs occasionnels, 10,9 km pour les coureurs un brin plus entraînés, le tout sur un parcours plat dans la vallée de la Diège ; voilà en somme le doux programme des Foulées de la Diège, qui se tiennent au début du mois d'août. Idéales pour se mettre ou se remettre en jambe, le tout sans pression, et surtout sans suer sang et eau, ces parcours faciles vous réservent pour autant de beaux panoramas sur les paysages aveyronnais. Chaussez donc les baskets et faites partie, vous aussi, de la centaine d'athlètes attendus ce jour-là !

■ À CHAQUE DIMANCHE SA RANDONNÉE

FFR Aveyron-Maison du Tourisme

17, rue Aristide-Briand

RODEZ

① 05 65 75 54 61

www.randonnee-aveyron.fr

aveyron@ffrandonnee.fr

Du mois de mars au mois de novembre, tous les dimanches. Le comité départemental de la randonnée pédestre en Aveyron organise dans tout le département de nombreuses randonnées, du début du mois de mars à la fin du mois de novembre. Pour prendre un grand bol d'air frais et découvrir les beautés de l'Aveyron, il suffit de se renseigner auprès de la maison du tourisme de Rodez ou dans l'un des offices du tourisme du département et se rendre au rendez-vous fixé, avec de bonnes chaussures, un pique-nique et une tenue adaptée à la saison. Le prix est modique et les thématiques alléchantes : marche gourmande à la découverte des fermes du secteur de Najac ; Espalion et son patrimoine ; rando échanges et partages, balade nocturne... Il y en a pour tous les goûts et pour tous les marcheurs, du débutant au plus aguerri !

■ LES BERGES DE L'AVEYRON À RODEZ

RODEZ

<http://staderodez.athle.com>

rodezathle@gmail.com

En mars.

Au départ du camping de Layoule, à Rodez, les Berges de l'Aveyron prennent le départ au mois de mars. Chaque année, près de 400 participants parcourent les 10 kilomètres de cette course populaire, qualificative pour les championnats de France. Sur toute une matinée, la ville s'anime au rythme d'un programme chargé, variant entre course à pied, randonnée ou encore marche nordique. Les festivités s'achèvent par un apéro-buffet à midi ; après l'effort, le réconfort !

■ PARCOURS VTT DU CAUSSE DE NISSAC

SAINT-AFFRIQUE

www.roquefort-tourisme.fr

contact@roquefort-tourisme.fr

Toute l'année.

Excellente option pour les moins sportifs, le parcours N°5 des circuits VTT développés par l'office de tourisme du Saint-Affricain peut être allongé ou raccourci à votre guise, selon votre humeur et votre endurance. Au départ de Saint-Affrique, vous pouvez donc vous contenter d'un tour de 9,3 kilomètres, ou bien parcourir l'intégralité des 14,8 kilomètres prévus. Quel que soit votre choix, soyez sûr en tous cas que vous n'avez pas besoin d'être un grand champion pour vous faire plaisir, alors en selle !

■ SKI DE FOND ET RAQUETTES À BRAMELOUP

Station de ski de Brameloup

SAINT-CHÉLY-D'AUBRAC

www.brameloup.com

station.brameloup@orange.fr

De novembre à mars selon enneigement.

Et voilà que Dame Nature nous déroule son grand tapis blanc... Ne l'offusquons pas : profitons-en ! Le modeste mais néanmoins plaisant domaine de Brameloup dispose de plusieurs pistes et itinéraires à réaliser en ski de fond ou en raquettes : l'occasion de s'essayer à ces pratiques sportives hivernales, et même pourquoi pas de se perfectionner si vous en êtes déjà adepte. Vous évoluerez sur des parcours plutôt faciles, avec en toile de fond les reliefs de l'Aubrac enneigés. Ne prend-on pas rapidement goût au sport en hiver ?

■ PROMENADE À VÉLO AUTOUR DE LAPANOUSE

Office de tourisme

5, rue des Douves

SÉVÉRAC D'AVEYRON

① 05 65 47 67 31

www.aveyron-tourisme.fr

contact@tourisme-severaclechateau.fr

Toute l'année.

En avant pour une balade familiale à Lapanouse ! Figurant parmi les cinq circuits « Cœurs de village », proposés par l'office de tourisme du Pays Sévéracais, cet itinéraire vous emmène à la découverte de l'histoire et des traditions locales. Vous passerez notamment par l'église romane, qui mérite une courte halte, et par la maison natale de Thomas Raynal, penseur du siècle des Lumières. Voilà de quoi varier les plaisirs entre effort physique (relativement doux, rassurez-vous) et visites culturelles.

DE LIEUX EN LIEUX

Abbaye Sainte-Foy de Conques.

© EVIN_GUILLOIS - FOTOLIA



AVEYRON

AGUESSAC

A l'orée des gorges du Tarn et de la Jonte, à 5 kilomètres seulement de la cité du gant, Aguessac est un charmant bourg de presque 900 âmes. Le 16 décembre 2004, l'inauguration du viaduc de Millau a délivré le village du célèbre bouchon (de voitures) de la nationale 9, qui faisait jusqu'alors sa triste réputation sur la route des vacances. Désormais, c'est de son plein gré qu'on vient à Aguessac, pour savourer les plaisirs de la rivière, déguster un verre de vin, ou goûter à une poignée de cerises. Le bourg peut en effet se targuer de donner naissance à deux belles et bonnes productions aveyronnaises. Les vins côtes-de-millau, classés AOP, proviennent de vignes qui poussent en terrasse sur les coteaux et se déclinent dans toutes les couleurs. Quant aux cerises, elles viennent au rouge autour de la première semaine de juin entre Aguessac, Peyreleau et Rivièrel-sur-Tarn.

Le gîte

■ CAMPING LA BELLE ÉTOILE***

Chemin des Prades

© 05 65 72 91 07

www.camping-labelleetoile.fr

contact@camping-labelleetoile.fr

Fermé du 1^{er} octobre au 25 avril. Exposition : mi-ombragé. Sol : herbeux. Relief : plat. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 12 € à 18,50 €. Emplacement Moto ou Vélo ou Randonneur 1 personne de 7 € à 10 €. Mobilhomes pour 4 personnes de 250 € à 550 € la semaine. Bengalos pour 5 personnes de 210 € à 450 €. Jeux pour enfants, trampoline. Bordure de Tarn. Animaux acceptés sauf dans les locatifs. Wifi gratuit, Laverie, Snack Bar (Pizzas, Burger, Frites, salades...)

Le camping La Belle Etoile a bénéficié, il y a quelques temps, d'un réaménagement dans la règles. Mais l'établissement se distingue surtout par son cadre, on ne peut plus adapté aux vacances. Les deux hectares du parc côtoient en effet de très près le Tarn. Baignade, canoë, rafting, canyoning... La rivière offre de nombreuses activités, tandis que les paysages alentours proposent de multiples possibilités d'escapade, vers Millau, Montpellier-le-Vieux ou Roquefort. Sans oublier tout ce qui est randonnées pédestres ou VTT au cœur de paysages magnifiques ! Sur place, les emplacements nus ou les locations, garantissent confort et prestations. Une aire de jeux pour les enfants, un mini-golf, des tables de ping-pong et un terrain de pétanque promettent de beaux moments à toutes les générations.

Loisirs

■ ESPRIT NATURE

Route des Gorges-du-Tarn

© 05 65 59 72 03

www.escapade-esprtnature.com

esprtnaturesarl@wanadoo.fr

Via ferrata à partir de 41 €. Spéléologie à partir de 32 €. Egalement escalade, canyoning, rando verticale, rando aquatique...

Vous êtes seul, à deux ou en groupe d'amis, Esprit Nature vous propose des sorties sportives. Soit en activités libres (comme la location de canoë et de kayak de la demi-journée à la journée ou pour plusieurs jours), soit en activités encadrées (un moniteur diplômé vous accompagne sur un parcours sportif de pleine nature tel que : spéléologie, via ferrata, escalade, canyoning, canoë-kayak). Esprit Nature, avec des années d'expérience, sont des pros en prestataires d'activités de plein air auprès des particuliers ou des collectivités et comités d'entreprise. Des sites de pratique adaptés, des moniteurs diplômés et un matériel récent sont pour vous un gage de qualité. La fidélité des clients et le sourire d'un groupe sont le signe du travail bien fait. Un excellent moyen pour découvrir la région des Grands Causses et des Cévennes, et l'occasion de moments conviviaux et forts en émotions.

Sorties

■ ACROPARC DU MAS

Route des Gorges du Tarn

Le Mas

© 06 70 70 95 94

www.acroparc.fr

contact@acroparc.fr

Haute saison : ouvert tous les jours et les jours fériés de 10h à 19h. Tarifs selon l'âge et les parcours. Réservation conseillée en été.

Situé au cœur des Grands Causses, à la lisière du bourg d'Aguessac et en bordure de la rivière Tarn, l'Acroparc du Mas tire partie de cet environnement exceptionnel depuis presque vingt ans. Cette base de loisirs en plein air compte ainsi un parcours aventure dans les arbres -filets, échelles, ponts de singe et tyroliennes- accessibles à tous les âges. L'Acroparc du Mas propose aussi de nombreuses autres activités, toujours dehors, sur terre et sur l'eau, parmi lesquelles le canoë, le paddle, ou encore le tubing : une embarcation proche du rafting mais individuelle, qui



permet de se laisser glisser sur l'eau, de manière ludique et sportive ou plutôt cool. La diversité et l'originalité des formules garantit en tout cas de merveilleux moments de loisirs, et pas mal d'émotions pour les plus téméraires. La parc abrite aussi une plage privée, un snack et une terrasse pour se poser et se restaurer sur place.

Dans les environs

Compeyre

■ CHÂTEAU DE CABRIÈRES

RN9

www.compeyre.fr

mairie-compeyre@wanadoo.fr

Masse imposante au-dessus de la nationale, sa situation et sa configuration en font presque un château de contes de fées. A défaut d'être féerique, il a abrité au XIX^e siècle la cantatrice Emma Calvé, qui y avait installé une école de chant. Situé sur la rive gauche du Lumensonnesque à quatre kilomètres de Compère, la bâtisse domine l'ancienne route Millau-Séverac. Le château est composé d'un corps de logis rectangulaire datant du XX^e siècle encadré de deux tours carrées et d'un donjon qui sont principalement du XV^e siècle. De nombreuses familles l'ont habité. Il est aujourd'hui une propriété privée maintenue dans un état magnifique avec un parc de deux hectares et demi et des plans d'eau.

■ LE COMPTOIR PAYSAN

Mas Compeyre ☎ 05 65 59 84 11

cavpaysdemillau@orange.fr

Ouvert le dimanche de 9h à 13h. Haute saison : du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 15h30 à 19h.

Rien ne sert de courir, il faut consommer «du coin» pourrait être la punchline de ce Comptoir paysan : une adresse gourmande et vitaminée qui se décline en lieu de vente. L'établissement fédère les producteurs des Gorges du Tarn : des agriculteurs attachés «aux pratiques respectueuses de la nature et à des modes de transformation traditionnels». Outre les vins des Côtes de Millau, ce petit clan étalement toutes les richesses gastronomiques des Causses : charcuterie, fruits – dont la fameuse cerise –, fromages... On remplit ainsi son cabas de produits de terroir authentiques et de qualité.

■ FERME AUBERGE DE QUIERS

Quiers ☎ 05 65 59 85 10

www.quiers.net

quiers@wanadoo.fr

Menu unique à 28 € (à la demande pour les groupes). Gîte rural de 10 personnes : de 1 200 € à 1 500 €/semaine selon les saisons. Hors saison, restauration sur réservation et uniquement pour les groupes.

La cuisine de terroir est la spécialité de cette ferme familiale, qui pioche tous les ingrédients nécessaires à ses menus dans un rayon géographique on ne peut plus proche. Les fruits et légumes poussent en effet dans le potager de l'exploitation ; les agneaux et volailles grandissent aussi sur place. Pour le reste, ce sont les producteurs voisins qui sont mis à contribution. De l'entrée au dessert, c'est ainsi un festival de saveurs régionales : feuilleté au roquefort, farçou, gigot d'agneau, poulet

fermier, fromages, clafoutis au cerise ou gâteau noir de Maminet. Le tout se déguste dans différentes salles à manger au charme très campagnard. Située tout près de Millau, la ferme-auberge de Quiers abrite aussi un gîte composé de cinq chambres indépendantes.

■ LES CERISIERS**

Pailhas

© 05 65 59 87 96

www.campinggorgesdutarn.com

contact@campinglescerisiers.com

À 9 km de Millau.



Fermé du 15 septembre au 30 avril. Terrain de 2,5 ha. Exposition : ombragé. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 11 € à 19,50 €. Mobil-homes pour 1 à 6 personnes de 250 € à 590 € la semaine ; caravanes pour 1 à 4 personnes de 250 € à 320 €. Location tente de 1 à 4 personnes de 240 à 310 € la semaine. Cahutte (carré de vie ambiance bois) de 180 à 420 € la semaine. Chèque Vacances. Jeux pour enfants. Salle de bains pour bébés. Animaux acceptés (de 1,50 à 3 €/jour selon emplacement et saison). Wifi gratuit. Animations.

Dans ce camping, situé au cœur du parc régional des Grands Causses, à mi-chemin entre Millau et les Gorges du Tarn, Manu dirige une équipe au grand cœur, déterminée à vous assurer des vacances agréables et à défendre ce bel environnement. Installé sur un terrain de 2,5 hectares, naturellement préservé, le camping Les Cerisiers ne déroule pas plus de 80 emplacements. L'assurance d'avoir de l'espace et un peu d'intimité pour dormir, et un service attentionné en journée. L'établissement, qui cultive la convivialité et le partage, propose de nombreuses animations : soirées thématiques, sorties, observations de la faune et des vautours notamment... Il est un eldorado pour tous les amoureux de sports de plein air qui trouve là une base idéale pour partir à l'aventure à pied, à vélo ou en canoë. En 2019, le camping Les Cerisiers accueille un nouveau type d'hébergement. La Cahutte est un Carré de vie ambiance bois de 18 m², avec terrasse, qui peut abriter jusqu'à 4 personnes et remplacera à terme les caravanes à la location.

La Cresse

■ FERME-AUBERGE DE LA TINDELLE

Puech Margue ☎ 05 65 59 18 39

www.tindelle-chambres-dhotes.com

contact@tindelle-chambres-dhotes.com

Fermé du 1^{er} novembre au 1^{er} avril. Chambre double à partir de 60 € ; chambre triple à partir de 75 €. Lit supplémentaire. Table d'hôtes : de 18 à 23 €. Ferme-auberge : menu unique à 23 €. CB non acceptée.

Cette ferme-auberge aménagée dans une des anciennes maisons du hameau possède beaucoup de charme. Dans deux salles dont une avec cheminée sont réalisées les grillades. L'adresse offre des chambres d'hôtes ainsi qu'un gîte et une bonne table alimentée par les produits de la ferme. Spécialités : asperges, agneau du causse, volailles, fruits du pays. Loïc Almérás et son fils, Maël, qui élèvent des brebis laacaune, sauront vous accueillir avec convivialité.

■ LA CERISE QUI RIT

La Cressette ☎ 06 08 57 88 03
www.gite-la-cerise-qui-rit.com
contact@gite-la-cerise-qui-rit.com

De 600 € à 900 € la semaine selon saison.

Pour concevoir l'aménagement et la décoration de leurs chambres d'hôtes, Jessica et Jean-Luc ont opté pour un joli mélange de style contemporain et de design écologique. Situé à La Cresse, non loin de Millau, le gîte offre ainsi tout le confort d'un hôtel et la chaleur d'une maison de famille. Composée de deux chambres, la maison dispose de tous les équipements nécessaires à des vacances reposantes. La terrasse en bois domine le village de La Cresse et promet de belles agapes à la tombée de la nuit, ou de bons moments dès les croissants avalés au saut du lit.

Mostuejouls

 **VILLA GORGES DU TARN**
Lieu-dit « La Crouzette »
 ☎ 06 07 98 44 42
www.hotel-delamuse.fr
s.bonneville@wanadoo.fr



Ouvert toute l'année. Entre 1 500 et 3 500 € la semaine, selon la saison. Prestations hôtelières et personnel sur demande. Wifi gratuit.

Cette somptueuse villa de 200 m² affiche un style contemporain, totalement inédit dans le secteur. Située aux portes des Gorges du Tarn, elle bénéficie d'une vue spectaculaire sur la rivière et les vallons verdoyants environnants, et peut accueillir jusqu'à 8 personnes. Entièrement climatisée, elle est composée de 4 chambres grand standing dont une suite parentale, de 3 salles de bains, d'un grand séjour avec cuisine américaine. Et s'ouvre sur une piscine avec pool house et sur une terrasse en bois de 150 m² dominant la vallée. Imaginez un peu le séjour que vous pourrez passer ici ! Des vacances de rêve – et haut de gamme – assurément...

■ LE SOLEILO

Chemin du Valat
 ☎ 06 22 84 61 00
www.lesoleilo.com/fr
soleilo.mostuejouls@gmail.com



Chambres : tarifs dégressifs à partir de 2 nuits. Restauration (plateau terroir gourmand : 20 €/personne vin inclus). Hammam, bain bouillonnant. Spa-hamman : 10 €/personne.

Total dépaysement dans cette ancienne bâtisse familiale du XVIII^e siècle, typique du Sud-Aveyron. Au milieu du Parc naturel régional des Grands Causses, et au-dessus de la vallée du Tarn, cette maison de vacances plutôt haut de gamme, entièrement restaurée, combine piscine, spa et hammam, tout en mariant patrimoine et modernité. Plusieurs chambres, suites et gîtes, s'ouvrent sur les immenses paysages alentours et donnent des envies d'escapade vers les gorges du Tarn et de la Jonte. Les plus casaniers opteront pour les prestations «maison» : spa, hamman et salon de massages.

■ VILLA LA MUSE

Lieu-dit la Muse
 ☎ 06 33 41 77 48
contact@villa-la-muse.com



Fermé du 1^{er} novembre au 25 avril. Chambre double de 80 € à 130 €. Chambre pour 4 personnes de 170 à 230 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 30 €. Wifi gratuit. Restauration (pique-nique : 11 €/personne). Au cœur du Parc naturel régional des Grands Causses, cette maison bourgeoise du début du XX^e siècle a conservé toute l'authenticité des campagnes aveyronnaises. Dans un écrin de pierre remis au goût du jour, cinq chambres d'hôtes – dont une suite – offrent aujourd'hui un cadre magnifique pour se ressourcer. Une literie de haut vol, un coin bureau pour rédiger des missives ou télétravailler, des fauteuils confortables pour discuter...



La Malène.

Et une piscine extérieure chauffée pour se doré la pilule sur les bains de soleil ou se rafraîchir quand le soleil cogne fort sur ce coin d'Aveyron. Pas de table d'hôtes mais un choix suffisamment large de snacks ou de restaurants à 500 mètres à la ronde pour satisfaire tous les goûts et tous les appétits.

■ LES BORDS DU TARN***

Sur la D 907

© 05 65 62 62 94

www.campingslesbordsdutarn.com
lesbordsdutarn@orange.fr



Ouvert de mi-juin à mi-septembre. Réservation recommandée. Terrain de 3,5 ha. 90 emplacements. Exposition : ombragé. Relief : plat. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 15 € à 42 €. Caravanes pour 4 personnes de 224 € à 462 € la semaine ; bungalows pour 4 personnes de 200 € à 560 € ; mobil-homes pour 4 personnes de 245 € à 770 €. Label Tourisme & Handicap. Salle de bains pour bébés. Animaux acceptés. Wifi gratuit. Restauration (snack). Vente (epicerie). Animations.

Situé dans les Gorges du Tarn, ce camping s'apparente à un vaste parc ombragé. Ici, pas d'allées rectilignes qui pourraient faire penser au plan strict d'une ville, les emplacements sont tracés en fonction du terrain et des végétaux existants. Cet aspect sauvage, très nature, n'enlève rien au confort : le site dispose de nombreux équipements, parmi lesquels une piscine chauffée et un bassin ludique et de détente. L'accès à une grande plage privée sur le Tarn est également garanti. Vous pouvez réserver les yeux fermés, avec la certitude de passer un agréable séjour.

■ CAMPING DE LA MUSE**

Pont du Rozier

© 05 65 62 61 61

www.campinglamuse.fr
contact@campinglamuse.fr



Fermé d'avril à septembre. Réservation recommandée. 50 emplacements. Exposition : ombragé / mi-ombragé / ensoleillé. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 13 € à 19,50 €. Bungalows de 265 € à 395 € la semaine ; mobil-homes pour 2 à 4 personnes de 330 € à 570 €. Supplément 5^e et 6^e personne : 6 €/nuit. Chèque Vacances. Aire pour camping-cars. Vente (epicerie, dépôt de pain). Animations.

De part et d'autre du Tarn, à l'entrée du grand site classé des gorges du Tarn, la camping de la Muse vous accueille dans un cadre naturel et chaleureux. Découvrez les nombreuses activités et prestations que son équipe vous propose. Entre canoë, randonnée aquatique, canyoning, escalade, tennis et pêche, chacun trouvera chaussures à son pied. Vous pourrez visiter à proximité les caves de Roquefort pour les gourmands ou le château de Peyrelade pour les passionnés de vieilles pierres. Et pour ceux qui aiment l'atypique, le camping propose également la location d'une roulotte et d'une tente safari lodge et deux tentes inuit. Le confort d'un vrai lit allié aux charmes des nuits au vert.

■ CAMPING DE L'AUBIGUE***

Lieu-dit La Resclauze

© 05 65 62 63 67

www.campingdelaubigue.fr

Fermé d'octobre à mai. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 10,10 € à 20,10 €. Mobil-homes pour 2 à 6 personnes de 250 € à 600 € la semaine. Animaux acceptés (de 1 € à 1,50 €).

Sur la route des Gorges du Tarn, entre Boyne et Le Rozier, le camping de l'Aubigue compte une cinquantaine d'emplacements de 50 m², des mobil-homes à la location, ainsi qu'une aire pour les camping-cars. Il est équipé d'une piscine avec deux bassins, d'un petit bar avec terrasse ombragée, d'une alimentation, d'une salle de jeux avec télévision et d'une aire de jeux. Il offre aussi un accès à la rivière toute proche et aux activités qui y sont associées : baignade, pêche, canoë, canyoning... Ambiance familiale et chaleureuse pour des vacances sans souci et sans chichi.

■ CAMPING SAINT-PAL***

© 05 65 62 64 46

www.campingsaintpal.com

saintpal@orange.fr



Qualité Tourisme. Exposition : ombragé. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 16 € à 39 €. Refuge LPO. Animaux acceptés (1,20 à 2 € selon saison). Wifi gratuit. Bain bouillonnant.

Ce camping qualité, situé en bordure de rivière, est le rendez-vous des amoureux de la nature et des amateurs de sports aquatiques. Les possibilités sont innombrables : canoë, canyoning, pêche... Ou encore découverte des vautours, mouflons, castors et autres fleurs des causses. Le Saint-Pal, adossé au parc Longue Lègue, n'en oublie pas pour autant le confort. Avec ses trois étoiles, il dispose d'une piscine chauffée, d'un bain à bulles et d'une pataugeoire ludique. Sa plage privée à un accès direct au Tarn. Snack-bar et restaurant à prix attractifs... De quoi passer un séjour agréable et sans souci.

■ LA RESCLAUZE***

© 05 65 62 65 56

www.camping-resclauze.com

contact@camping-resclauze.com

Départementale 907, 18 km

à l'est de Millau, route des gorges du Tarn.

Suivre Notre-Dame-des-Champs.



Emplacement + véhicule + 2 personnes de 23,70 € à 26,20 €. Mobil-homes pour 4 personnes de 480 € à 640 € la semaine. Animaux acceptés (2,60 €). Wifi gratuit. Bain bouillonnant.

Au cœur du Parc naturel des Grands Causses, en bordure du Tarn, ce camping revendique une vocation familiale. Flanqués de quelques mobil-homes et de nombreux emplacements agréables et verdoyants, il possède une jolie piscine chauffée et offre tous les services nécessaires pour vivre en autarcie sur le site. Rien ne nous empêche cependant de partir à la découverte des alentours : la région a en effet de sérieux atouts.

■ CANOË AIGUE VIVE

Saint-Pal

© 05 65 62 63 13

www.canoekayakgorgesdutarn.com

aiguevive.canoekayak@yahoo.fr

Fermé du 1^{er} octobre au 31 mars. Ouvert tous les jours de 9h à 19h. Tarifs détaillés par activités sur le site internet. Situé idéalement à l'entrée des gorges du Tarn, ce club propose des locations de canoë-kayak selon 3 parcours différents à choisir en fonction du niveau et de la durée souhaitée de la descente. Celui de 7 kms est idéal pour les familles avec des enfants en bas âge ou pour des personnes craignant de tomber à l'eau. Les initiés choisiront celui de 11 kms au départ des Vignes. Vous pourrez découvrir, tour à tour, la faune et la flore, les villages perchés et troglodytes, sans oublier de négocier les nombreux « rapides ». En combinant les deux parcours, celui d'endurance vous fera parcourir 18 kms.

Paulhe

■ LA MAISON DE LA CERISE

Place de l'Escaras

© 05 65 59 00 98

www.maison-de-la-cerise.asso.fr

maison.cerise@orange.fr

Du 1^{er} mai au 2^e dimanche de juin, tous les après-midis, sauf le lundi, de 14h30 à 18h30. Du 2^e dimanche de juin au 3^e dimanche de septembre, tous les jours de 10h à 12h30 et de 14h30 à 18h30, sauf lundis matin de juin et septembre. Gratuit. Randonnées accompagnées : 5 € (gratuit pour les moins de 15 ans).

C'est dans le village de Paulhe, à quelques kilomètres de Millau (prendre la route qui longe le Tarn rive gauche) que le fruit qui a fait la réputation de vallée, la cerise, a son musée. En effet, le premier fruit rouge du printemps est cultivé en grande quantité dans la vallée du Tarn. Au début du printemps, les contreforts des causses qui enserrent la vallée se couvrent d'arbres fruitiers aux fleurs blanches.

© LA MAISON DE LA CERISE



Plantation de cerisiers.

Dès l'été, la cueillette commence. Pour beaucoup de jeunes étudiants de la région, cette culture saisonnière constitue un premier job d'été. Les producteurs sont regroupés en coopérative. Une partie de la cueillette est commercialisée sur les marchés de la région. Pour tout savoir sur les secrets de la cerise, une salle voûtée abrite des panneaux descriptifs sur ce fruit très convoité. Un petit musée riche en informations permet aussi de connaître la vie dans la vallée tout en mettant en valeur la qualité du travail des hommes. Une petite boutique de produits régionaux (dont beaucoup sont à la cerise) permet de conclure la découverte avec gourmandise. En été, la structure organise des randonnées accompagnées dans les cerisiers, suivies d'une dégustation.

Peyreleau

HÔTEL DE LA MUSE ET DU ROZIER**** La Muse

© 05 65 62 60 01

www.hotel-delamuse.fr

info@hotel-delamuse.fr



Fermé de novembre à avril. Accueil 24h/24. American Express, Diners Club. Animaux acceptés (sur réservation 20 €/jour). Wifi gratuit. Restauration (menus de 33 à 48 €). Tv satellite.

Cet hôtel, à la limite de la Lozère et de l'Aveyron, est une perle. La décoration y est très tendance, sobre et élégante, et mêle ambiance zen et esprit lounge. Un étage a été refait dans un esprit naturel et plus luxueux. Tout ici est propice à la détente, des chambres raffinées jusqu'au bar-restaurant. Côté cuisine justement, on retrouve une cuisine qui allie la passion des produits locaux à l'élégance des assiettes avec le goût à l'honneur. La qualité des ingrédients est toujours mise en avant et évolue au fil des saisons. Viande de l'Aubrac et agneau de Lozère dans l'assiette. Côté desserts, on est toujours surpris : tartelette au citron vert déstructurée, tarte tatin

revisitée, symphonie chocolat ivoire... Pour l'animation et les services : même qualité, notamment avec le bar, les salons, le billard, l'espace relaxation et bien-être, la piscine chauffée et la plage privée sur la rivière. Le cadre est tout simplement époustouflant et mérite qu'on s'aventure sur de sinuées routes pour y goûter.

■ GÎTE EVOLUTIONS

Rue Aire-Grande

© 05 65 62 60 93

www.giterandosgorgestarnjonte.com

contact@gite-evolutions.com

Demi-pension : 44 €/pers en chambre dortoir. Egalement chambre 2 personnes : demi-pension à 52,50 €/pers.

Dans le village classé de Peyreleau, ne ratez pas ce gîte blotti dans une grande maison accrochée au rocher. Marine et Guillaume, épis de la région et de ses grands espaces, vous y accueillent lors de séjours en pension ou demi-pension dans de vastes chambres esprit colo ou pensionnat. Vous y trouverez une bibliothèque fort bien achalandée en ouvrages naturalistes, ainsi que de bons conseils pour aller conquérir à pied les Gorges et les Causses alentour. À table, le couple pratique une cuisine de terroir à base de recettes locales. De quoi satisfaire les appétits aiguisés après les balades au grand air.

■ ERMITAGE DE PEYRELEAU

L'Hermitage

© 05 65 62 61 91

www.ermitagedepyreleau.com

doris.garsi@gmail.com

Chambre double de 85 € à 140 €. Petit déjeuner inclus. L'Ermitage est un peu à part dans l'univers des chambres d'hôtes aveyronnais. Philippe, propriétaire des lieux avec sa femme, Doris, a en effet investi les murs de cet ancien couvent. Sculpteur, il a semé ses créations ici et là dans cette maison, qui fait aussi office de galerie d'art ouverte au public. En matière de décoration, les chambres et les suites varient de l'ancien au moderne, mais sont toutes animées de créations artistiques. Situées au premier étage, elles offrent en plus une vue sublime sur les alentours : Peyreleau, récemment classée dans les Petites cités de caractère, le causse Noir, le causse Méjean ou les corniches de la Jonte. L'art et la nature conjugués en quelque sorte... A noter également, la qualité des petits déjeuners à base de produits issus du terroir, de l'agriculture biologique et du commerce équitable.

Rivière-sur-Tarn

■ ASSOCIATION OBJECTIF TOURISME

Voir page 11.

■ CHÂTEAU DE PEYRELADE

© 05 65 59 74 28

www.chateauddepeyrelade.com

chateau.peyrelade@orange.fr

Fermé d'octobre à fin avril. Haute saison : ouvert tous les jours et les jours fériés de 10h à 18h30. En dehors de cette période, téléphoner pour vérifier les jours d'ouverture. Gratuit jusqu'à 8 ans. Adulte : 5 €. Enfant (de 8 à 12 ans) : 2,50 €.

Hôtel de la Muse et du Rozier

GORGES DU TARN



La Muse 12720 Peyreleau (France)

Tél. : 05 65 62 60 01

Fax : 05 65 62 63 88

www.hotel-delamuse.fr

info@hotel-delamuse.fr

Posé sur la pointe du Puech de Fontaneilles, plus de 300 mètres au-dessus du Tarn, le château de Peyrelade embrasse d'un seul regard la vallée du Tarn jusqu'aux limites du Sévéracais, du Languedoc et du Gévaudan. Forte de cette position privilégiée, cette citadelle du XII^e siècle bénéficie depuis une bonne trentaine d'années d'un programme de fouilles et de restauration. La visite guidée vous fera découvrir les vestiges des remparts et du pont-levis et le riche passé historique du site, qui était l'une des plus importantes forteresses moyenâgeuses du Rouergue. Notez qu'une application de visite pour smartphones et tablettes permet de visiter le château autrement, à travers la réalité virtuelle et de petits jeux notamment.

■ LA CACHETTE

Le Lébous

© 05 65 62 61 06

www.gites-cabanes-spa-aveyron.com

contact@lacachetteaveyron.com



Ouvert toute l'année. Massage à partir de 25 € la demi-heure. Cabanes : de 605 à 995 €/semaine, de 105 à 155 €/nuit. Roulotte de 300 € à 850 €/semaine. Gîtes de 350 € à 1150 €/semaine. Bain bouillonnant.

Idéalement située dans le sud de la France, aux portes des Gorges du Tarn et de la Jonte, La Cachette propose une roulotte et deux cabanes uniques perchées dans les pins et les chênes. Candice et Lily – de leurs petits noms – ont été créées en harmonie avec la nature et offrent des vues imprenables sur la forêt environnante. Vous pourrez y déguster un petit déjeuner hissé à la poulie, aux premières heures du soleil, ou un souper romantique à la lueur des chandelles. Cerise sur le gâteau : un spa – bain à bulles et cabine infra-rouge – vous attend au pied des arbres. Massage réalisé sur demande par une personne diplômée. Ce site à 20 km de Millau abrite également deux gîtes : une maison sous les pins et un chalet de bois, de plain-pied, dans lesquels règnent confort et sérénité.

■ CAMPING LES PEUPLIERS

11, rue de la Combe

© 05 65 59 85 17

www.campingslespeupliers.fr

lespeupliers12640@orange.fr



Fermé du 30 septembre au 1^{er} avril. Réservation recommandée. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 20 € à 45 €. Mobil-homes pour 330 à 890 personnes.

Chèque Vacances. Club enfants. Jeux pour enfants. Salle de bains pour bébés. Animaux acceptés (3 €). Aire pour camping-cars. Wifi gratuit. Restauration. Vente. Animations.

Aux mains de la famille Guy depuis un demi-siècle, ce camping tout en longueur suit le cours de la rivière d'un côté, et regarde vers les falaises de la Vallée du Tarn de l'autre. En plus d'un accès direct aux plages, pour bronzer ou pêcher, le site possède aussi une piscine, avec un toboggan aquatique de 37 mètres de long ! Des animations sont proposées tout au long de l'été : cours d'aquagym, chasse au trésor, tournoi de pétanque... L'assurance de ne jamais s'ennuyer.

■ DOMAINE DU VIEUX NOYER

Boyne

© 06 82 58 73 48

www.vins-aveyron-lozere.fr

Haute saison : ouvert tous les jours et les jours fériés de 9h à 13h et de 15h à 19h. De début mai à fin octobre : sur rendez-vous.

Ce vignoble autour du château de Peyrelade s'étend sur 9 hectares, 100 % bio, le long des Gorges du Tarn. Ici, on utilise uniquement des fumures organiques et on désherbe mécaniquement afin de conserver le cadre de vie exceptionnel et de garantir aux visiteurs les meilleurs produits possibles. Parmi ceux-ci, on trouve des vins des Côtes de Millau rouge, rosés et blancs, élaborés à partir des cépages gamay, chenin et syrah. Le Domaine du Vieux Noyer produit également des apéritifs : le calistou, vin rosé au macération de mirabelles et de noix, et le vignola : assemblage de vin rouge et d'une macération de cerises. Il compte aussi dans l'étendue de sa production des vinaigres de cerises (variété burlat) et de vieux vin (cépage cabernet-sauvignon), ainsi que sur deux créations plus récentes : la douceur du domaine – un vin blanc doux – et un vin de mirabelles pour l'apéritif.

Verrières

■ LE VIADUC DE VERRIÈRES

En amont de Millau, le viaduc de Verrières est une avancée sur l'axe Paris-Méditerranée. Cet ouvrage de 720 m de long enjambe la vallée du Lumensonesque à 140 m de haut. Avec 22 000 m³ de béton, 6 200 tonnes d'acières pour la charpente métallique, cet ouvrage a demandé 360 000 heures de travail. Faisant partie intégrante du contournement de Millau, il n'est qu'à 800 mètres du village de Verrières. Sa notoriété souffre, aujourd'hui, de celle de son prestigieux voisin le viaduc de Millau.

■ LES ÉTOILES DU BERGER

Hameau de Conclus

© 06 31 61 60 15

www.lesetoilesduberger.com



Ouvert toute l'année. Deux gîtes de 2 à 8 personnes : de 673 € à 1 900 €/semaine. Petit-déjeuner : 23 €/2 personnes. Salon de jardin, lave-linge, séchelinge.

Classés 4 étoiles, et aménagés autour d'une piscine chauffée, ces deux hébergements indépendants de 95 à 130 m² offrent un confort rare pour un repaire très prisé des amoureux, des copains ou des familles en quête de sérénité. L'occasion de partir à la découverte des orchidées sauvages, du patrimoine bâti ou des villages templiers du secteur. Mais aussi de goûter aux activités sportives reines sur le territoire : baignade, canyoning, escalade, randonnées... L'environnement alentour est vraiment exceptionnel et les prestations offertes sur place, dans les gîtes, ultra personnalisées. On n'est pas bien loin du luxe, pour des tarifs plus que raisonnables à ce niveau de service.

 **AUBERGE CHAMBRES LE PAILLER**
Vezouillac
① 05 65 47 67 55
www.lepailler.com
contact@lepailler.com

Ouvert d'avril à novembre. De 75 € à 120 €. Petit déjeuner inclus. Gîte de 950 € à 1 280 €. Wifi gratuit. Restauration (adulte : 25 et 30 €. Enfant : 10 € jusqu'à 10 ans).

Avec pour seuls voisins les paysages grandioses du Parc naturel régional des Grands Causses, l'auberge Le Pailler est à l'abri des regards indiscrets, dans un écrin authentique, tout de vieilles pierres vêtue. Cinq chambres d'hôtes et un gîte offrent un cadre idéal de vacances. Loin des tumultes du quotidien, l'endroit séduira tous ceux qui recherchent farniente et authenticité. Denise et sa famille proposent aussi le couvert. Dans les assiettes, une cuisine locale, à base de produits du terroir : tartine fondante à la poire et au roquefort, ris d'agneaux à la persillade, coté de bœuf au flambadou, charlotte au chocolat maison... Le tout servi sous une magnifique voûte de bois et de pierre.

■ FERME DE LA BLAQUIÈRE

Col d'Engayresque ② 06 82 57 31 96
www.lablaquiere.com

Gîtes d'une capacité de 23 places (labelisé WWF) et gîtes de 12 à 22 places avec une possibilité de pension. Emplacement 6 € par adulte, 3,50 € moins de 10 ans. Nuit en gîte de 17 à 20 € par adulte, de 14 à 15 € moins de 12 ans. Petit déjeuner de 3 à 5 €. Balade à dromadaires : 12 €/personne (environ 20 minutes).

La famille Castanier, qui produit du lait de brebis, propose une aire naturelle de camping sur un terrain calme et isolé, dans un bois de chêne. Le terrain est équipé d'un bloc sanitaire comprenant plusieurs WC, douches et lavabos. Les gîtes ont pris place quant à eux dans un ancien corps de ferme, et peuvent accueillir jusqu'à une vingtaine d'hôtes chacun. Les visiteurs peuvent acheter sur place des fromages de brebis ainsi que du miel. La ferme de la Blaquier possède aussi une dizaine de dromadaires et propose une balade aux amateurs, à raison de deux cavaliers par animal. On profitera alors d'un beau panorama, à un rythme lent et reposant, et d'une activité vraiment inattendue sur les causses aveyronnais. A faire !

BARAQUEVILLE ★

Surnommé aussi « la Petite Sibérie », ce petit bourg animé porte son histoire dans son nom. Les baraques qui composèrent d'abord les hameaux se sont développées dans la deuxième moitié du XVIII^e siècle, au carrefour des anciennes routes royales de Rodez à Toulouse et de Villefranche à Millau — aujourd'hui N88 et D911 —, d'où le nom de Baraqueville. Il n'y avait là, en 1810, qu'un unique relais de poste. Ces baraques, autrefois appelées Baraques de Fraysse, se sont multipliées après l'établissement de foires et la construction d'une gare. Au début du XX^e siècle, tout ce que la région produisait transitait par là : outre la chaux, les engrangés et le blé, Baraqueville et ses environs étaient célèbres pour une pomme de terre dont la réputation dépassa vite les frontières du département. Le nom fut pris officiellement en 1909. L'église moderne a été érigée en 1963 et ses deux cloches ont été baptisées Claire et Caroline, elle renferme une Vierge ancienne.

Le couvert

■ BAR-RESTAURANT L'AGRICULTURE
449, avenue du Centre
① 05 65 69 09 79
www.l-agriculture.fr
restolagri@orange.fr

Maitre Restaurateur. Ouvert toute l'année. Le lundi et le mardi de 7h à 15h ; le mercredi de 7h à 23h ; le jeudi de 7h à 24h ; le vendredi et le samedi de 7h à 22h ; le dimanche de 8h à 24h. Menus de 21 € à 25 €. Menu enfant : 8,50 €. Formule du midi : 14 € (12 € plat et dessert). Menu Agri-ciné : 17,50 € (salade, saucisse-aligot, dessert + 1 place de cinéma).

Sur la route qui traverse Baraqueville de part en part, L'Agriculture propose une cuisine d'une belle authenticité,

grâce à un réseau de producteurs tissés localement. Sur cette terre de tradition culinaire, les menus font ainsi la part belle aux spécialités du terroir : planche de charcuterie traditionnelle, saucisse, bœuf grillé, aligot, ris de veau, sans oublier les tripoux maison qui font l'unanimité à la ronde. Le chef, auréolé du titre de Maître restaurateur, sert de généreuses assiettes dans un décor du même acabit que sa cuisine : chaleureux et convivial. L'adresse propose aussi des repas de groupe (événements familiaux, professionnels, associatifs...) ainsi qu'un service de plats à emporter.

Le gîte

■ HÔTEL LE PALOUS**
184, avenue du Centre
① 05 65 69 01 89
www.lepalous.fr
le-palous@orange.fr

Chambre double de 50 € à 70 €. Soirée-étape : 62 à 78 €. Menus de 13,30 (formule du midi) à 22,90 €. Menu enfant : 7,50 €.

Dans la grande salle du restaurant se dresse une vraie cheminée d'autrefois. SimPLICITÉ ET CARACTÈRE font ici bon ménage et la variété de la cuisine saura décider chaque visiteur. Situé au cœur du bourg, le long de la grande rue, Le Palous est d'ailleurs une halte privilégiée pour les VRP. Le service est rapide, discret et souriant. Et les menus des plus gourmands. Pour les amateurs de belle vaisselle, chacun aura droit à de la porcelaine de Sarreguemines, un vrai régal que l'assiette et son contenu. A recommander : la soupe de campagne (en saison) qui saura vous mettre en appétit et les spécialités : pavé de bœuf d'Aubrac ou veau d'Aveyron et du Ségala, ainsi que les tripous rouergats.

Emplettes

■ BOULANGERIE MICHEL PALOUS

66, route de l'Eglise

© 05 65 69 01 27

Ouvert du mardi au samedi de 6h30 à 21h ; le dimanche de 6h30 à 14h.

Quand l'envie d'une tartine rustique se fait pressante, direction la boulangerie Palous. L'artisan fabrique chaque jour un pain de campagne dont on achète des grosses miches à la croûte brune et craquante. Dedans, la mie est dense, savoureuse. Et ces tartines-là accompagnent, plusieurs jours durant, la soupe paysanne aussi bien

que la confiture du matin. Les Aveyronnais et les autres le savent bien.

Marchés

■ HALLE -ESPACE RAYMOND LACOMBE

Rue du Val de Lenne

Ces halles couvertes ne désemplissent pas : le marché au cadran, qui a lieu tous les lundis, attire une foule nombreuse, de même que le marché aux puces, chaque deuxième dimanche du mois. Ou encore les événements annuels : concours des bœufs de Pâques, exposition avicole, Arbre Expo...

BELCASTEL ★★

Dans l'un des plus beaux passages des gorges de l'Aveyron, Belcastel est une apparition soudaine dans un paysage qui semblait presque désert. La silhouette de son château escarpé domine un petit village sur lequel le temps ne semble pas avoir eu prise. S'il en est ainsi, si Belcastel mérite amplement son appartenance aux plus beaux villages de France, il le doit à deux hommes du village. Le premier est Fernand Pouillon, architecte qui, après avoir racheté le château, a entrepris une restauration que d'aucuns jugeaient impensable. Le second est Claude Cayla, le maire, qui a cru en la possibilité de faire renaître l'activité au village, il a d'ailleurs lui-même repris une minoterie. Le château dans sa forme primitive remonte à l'an 900. Il appartenait à la famille des Belcastel, nommée par Charlemagne. Il était issu de la motte castrale, que l'on appelait fort du roc d'Anglars, qui avait pour mission de surveiller le péage du franchissement de la rivière. À l'extinction des Belcastel, au XIII^e siècle, le fort passe aux mains des Sauhnac qui entreprennent la construction du donjon carré, redessinent le fort dans son aspect actuel de forteresse et construisent l'église et le pont. Le dernier descendant de la famille part pour les Amériques, et le château tombe à l'abandon. Depuis le site de Roquecante, on découvre une vue remarquable sur le village et la rivière. A cet endroit, sont localisés six sièges creusés dans le rocher, que l'on nomme les chaises des Seigneurs. A l'entrée du village, sur l'autre rive de l'Aveyron, on découvre la grotte du Lourdou, sorte de réplique de la célèbre grotte de Lourdes, au pied des Pyrénées. Sur l'autel aménagé, la première messe fut célébrée en 1889. Le pont à cinq arches est un ouvrage du XV^e, avec sa croix de pierre dressée sur un ancien autel du XII^e siècle. D'autres propriétaires, influencés par les travaux du château, ont restauré au mieux les maisons anciennes, ce qui fait que l'ensemble du village a retrouvé son cachet ancien. De plus, un circuit est balisé dans les ruelles inclinées.

■ OFFICE DE TOURISME DU PAYS RIGNACOIS

- BUREAU D'INFORMATION TOURISTIQUE

DE BELCASTEL

Maison des Associations

© 05 65 64 46 11

Voir page 7.



Points d'intérêt

■ LE CHÂTEAU

© 05 65 64 42 16

www.chateaubelcastel.com

info@chateaubelcastel.com

Fermé du 11 novembre au 31 mars. Haute saison : ouvert tous les jours et les jours fériés de 10h à 19h. Basse saison (avril et octobre) : ouvert tous les jours de 10h à 13h et de 14h à 18h. Adulte : 8 €. Enfant (de 4 à 17 ans) : 5 €. Groupe (12 personnes) : 6 €.

Avant de parvenir au pied de ses murs et de sa première terrasse, on le voit massif et compact, ramassé autour de son donjon carré. Ses fortifications et leurs tours d'angle enserrent pourtant une cour centrale, dans laquelle on pénètre par un pont-levis étroit, remis en état de grâce. Les visites (environ 1 heure) conduisent dans les différents corps de logis restaurés sous l'impulsion de l'architecte Fernand Pouillon qui présida la reconstruction du vieux port à Marseille. Plusieurs galeries donnent à la visite un autre accent artistique des plus agréables. Autres curiosités : la salle médiévale avec ses armes et ses armures qui en impressionne plus d'un ; et la somptueuse suite privée qui offre une vue époustouflante sur la campagne aveyronnaise.

Le couvert

■ LE 1909

Le Bourg © 05 65 64 52 26

www.restaurant-le-1909-couderc.fr

lea@alsatis.net

Ouvert d'avril à Toussaint, tous les jours. Service continu. Assiettes froides : 12 €. Sandwich : à partir de 5 €.

Après avoir testé différentes formules, Le 1909 s'illustre maintenant dans la durée avec une petite gastronomie ficelée à partir de produits de terroir hyper-sourcés. Dans cet établissement aménagé avec goût et authenticité, sous les belles poutres de la salle de restaurant ou en terrasse, Evelyne propose des assiettes froides et des sandwichs, dans lesquels la charcuterie et les fromages aveyronnais ont la part belle et généreuse. Pour le dessert, gaufres ou crêpes. C'est simple, c'est bon et c'est servi avec le cœur. Une adresse pleine de sincérité.



Le château de Belcastel.

Le gîte

■ HÔTEL-RESTAURANT DU VIEUX-PONT

④ 05 65 64 52 29

www.hotelbelcastel.com

contact@hotelbelcastel.com

Fermé de janvier à mi-mars environ. Chambre double de 95 € à 118 €. Petit déjeuner: 14 €. Lit supplémentaire: 19 €. Menus de 35 € à 92 €.

Aux fourneaux de l'Auberge du Vieux-Pont à Belcastel, Nicole Fagegaltier a inventé une bien jolie manière de raconter l'Aveyron, ses producteurs et leurs trésors de saveurs locales. Une histoire qu'elle partage, avec son mari, Bruno Rouquier, également cuisinier ; et sa sœur, Michèle, qui s'occupe de la salle et de l'accueil au restaurant. Ensemble, ils ont fait vœu d'hospitalité et défendent, depuis trente ans, l'art du bien-vivre et du bien-manger. Marché deux fois par semaine et producteurs locaux à la carte : épaulé d'agneau de la ferme des Fadiols confit, endives de l'Aubrac, veau de l'Aveyron et du Ségala...

Passé les agapes, on prolonge l' enchantement en traversant le pont pour rejoindre une ancienne grange transformée en résidence. Derrière sa façade de pierre brune, sept chambres occupent trois niveaux. Au plancher

de bois répondent des alliances de tissus blancs et fleuris, un tapis, un éclairage tamisé. On leur a adjoint une salle de bains complète – jusqu'aux peignoirs douillets. Dans chacune, les rideaux de la fenêtre encadrent un point de vue bucolique sur la rivière et le château. Sur cette rive, le séjour se fait en paix même quand l'affluence estivale comble le village.

Campings

■ CAMPING MUNICIPAL

④ 05 65 63 95 61

www.mairie-belcastel.fr

camping@mairie-belcastel.fr



Fermé de novembre à mars. Wifi gratuit.

Situé au bord de l'Aveyron, le camping de Belcastel se décline en trente emplacements et une aire de jeux ombragée. Ses arbres et le doux bruissement de la rivière qui coule tout près en font un lieu idéal pour des vacances reposantes. Et un cadre idyllique pour les parents, comme pour leurs enfants. Les services offerts restent minimes, mais le village compte assez de commerces et de restaurants pour y pallier.

BOZOULS

C'est pour se protéger des attaques que les premiers hommes se sont installés sur le site de Bozouls. Les plus anciennes habitations et le château furent construits au IX^e siècle sur un éperon rocheux, accessible par un chemin unique. Cette place-forte, édifiée au bord d'un impressionnant canyon, figure parmi les possessions que le comte de Rodez, Hugues IV, mort en 1275, énumère dans son testament. Il ne reste pratiquement rien du château, en dehors de quelques blocs cyclopéens, vestiges de son système de défense.

■ OFFICE DE TOURISME TERRE D'AVEYRON BUREAU D'INFORMATION TOURISTIQUE DE BOZOULS

Place de l'Hôtel-de-Ville ④ 05 65 48 50 52

www.bozouls.com

ot-bozouls@wanadoo.fr

Basse saison : ouvert du mardi au samedi de 10h à 12h et de 14h à 18h. Haute saison : du lundi au samedi de 10h à 12h30 et de 13h30 à 18h30 ; le dimanche de 14h à 18h30. Ouvert le dimanche.



Bozouls.

Ouvert toute l'année, le bureau d'information touristique de Bozouls, situé à quelques pas du canyon, met en avant les nombreux atouts du village et de ses environs. En plus de son incroyable «trou», Bozouls, idéalement situé entre la vallée du Lot et les lacs du Lévézou, offre une multitude de possibilités pour prendre l'air : centre équestre, plateforme ULM, balade à dos d'âne... Le coin est aussi bien achalandé en tables de qualité. Vous trouverez les conseils et les brochures indispensables à la visite auprès des équipes très sympathiques et disponibles du bureau d'information touristique.

Points d'intérêt

■ ÉGLISE SAINTE-FAUSTE www.bozouls.com

Accès libre.

C'est la fierté des habitants ! Et on les approuve volontiers. Cramponnée à son éperon rocheux, qui domine de toute sa hauteur le cours du Dourdou, cet église romane en gré rose a su maintenir sa place au sommet. Construite au XII^e siècle sur le modèle de la célèbre abbatiale de Conques, elle comprend une nef à cinq travées, flanquée de collatéraux très étroits mais dépourvus de transept. Le chœur est entouré d'un déambulatoire à cinq petites chapelles. Sur le sol on peut voir de grandes dalles mortuaires aux très nombreuses inscriptions. En levant les yeux, vous serez surpris de constater que les murs s'écartent vers le haut sans que la voûte ne porte de traces de lézardes.

■ MÉANDRE DE BOZOULS Voir page 16.

■ TERRA MEMORIA 12, allée Paul-Causse ⑩ 05 65 44 69 27 www.terramemoria.fr info@terramemoria.fr



OUVERT toute l'année. Basse saison : du mardi au samedi de 10h à 12h et de 14h à 17h30. Haute saison : tous les jours de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h30. GRATUIT JUSQU'À 5 ANS. Adulte : 6 €. Enfant (de 5 à 17 ans) : 3 €. Chèque Vacances. En utilisant le site naturel du canyon de Bozouls comme prétexte, Terra Memoria présente de manière complète et ludique les différents éléments qui ont participé à la naissance de notre planète, de ses continents et de ses paysages. On y découvre les différentes variétés de roches, comment se sont formées les grottes, les principaux mécanismes comme les séismes ou les éruptions volcaniques... Au fil de la visite, l'exposition fait le lien avec les paysages de l'Aveyron, leur géologie et la place prépondérante de l'activité humaine dans leur forme actuelle. Des activités et ateliers sont généralement proposés, sauf cette année, où Terra Memoria est en pleine transition/restructuration pour se renouveler et continuer à surprendre ses visiteurs.

Le couvert

■ LA MAISON BOUTEILLE 8, rue du Trou ⑩ 05 65 48 42 60

NOUVEAU

Ouvert du jeudi au lundi le midi et le soir. Plat du jour : 13 €. Entrée + plat ou plat + dessert : 16 €. Formule complète : 19 €.

Il a ravitaillé les habitants de Bozouls en bons pains au levain pendant de nombreuses années. Depuis l'été 2018, Philippe Girbelle, qui avait fondé la boulangerie Sainte-Fauste, leur sert à manger dans son nouvel établissement, baptisé La Maison Bouteille. Situé rue du Trou, à proximité immédiate du canyon, le restaurant accueille les clients autour d'une vaste cheminée où sont cuites les viandes. L'âtre donne aux lieux une atmosphère chaleureuse dans laquelle on prend plaisir à déguster les grillades, mais aussi des plats mijotés maison chaque jour. Philippe, qui travaille avec son épouse Rachel, propose également une sélection étudiée de vins servis au verre.

Le gîte

 **HÔTEL LE BELVÉDÈRE – RESTAURANT GUILLAUME VIALA*****
11, route du Maquis-Jean-Pierre
05 65 44 92 66
www.belvedere-bozouls.com
contact@belvedere-bozouls.com

*Chambre double de 79 € à 97 € ; chambre triple 125 €.
 Demi-pension : 190 € (pour 2 personnes). Petit déjeuner : 19 € (14 €/enfant). Etape VRP : 115 €. American Express. Wifi gratuit. Restauration (1 étoile* au Guide Michelin). Le restaurant est ouvert du mardi soir au dimanche midi inclus, il est fermé en plus les mercredis midi, de septembre à juin ; Menus de 41 € à 101 €.*

Christine et Guillaume Viala ont tous les deux grandi en Aveyron. Des racines rurales, paysannes, que l'on retrouve aujourd'hui dans les assiettes du Belvédère, leur hôtel-restaurant depuis dix ans. Aux fourneaux de cet établissement, situé en aplomb du trou de Bozouls, Guillaume, qui a officié pendant trois ans chez Bras, explore toutes les pistes, tout en restant fidèle aux producteurs du pays et à leurs bons produits. La proximité, la saisonnalité, le respect de la nature et de la biodiversité impriment ainsi chacun de ses plats. « Pour moi, le goût prime avant le visuel. Et j'essaie de retrouver ça dans la spontanéité ». Le chef n'hésite pas à renouveler ses menus aussi souvent qu'il l'en a envie : mulet d'Arcachon mariné aux agrumes, oignon nouveau et jeune poireau ; œuf fermier poché, betterave relevée et réduction fruitée ; selle d'agneau Allaïton de l'Aveyron rôtie, jus épicé, tanous et jambon de brebis grillé, et comme dessert le gourmand d'enfer (un puits en chocolat croustillant et amer), tandis que Christine, avec qui il court chaque année les vignobles, s'attache à partager avec les clients son goût du vin. Quant à l'hôtel, il déroule une dizaine de chambres joliment rénovées, à la fois sobres et confortables. Christine et Guillaume ont souhaité conserver une forme de simplicité propre aux maisons de famille dans lesquelles on se croise, on discute et on partage sourires et souvenirs.

■ HÔTEL-RESTAURANT LA ROUTE D'ARGENT**
1, route de Gabriac
05 65 44 92 27
www.laroutedargent.com



Ouvert toute l'année. Fermeture annuelle en janvier et février. Fermé le dimanche soir et le lundi hors saison. En juillet et août, fermé le lundi et mardi midi. Accueil 24h/24. Chambre simple à partir de 56 € ; chambre double à partir de 64 €. Petit déjeuner buffet : 9 €. Possibilité de soirée étape, et de formule pension ou demi-pension. Animaux acceptés (5 €/jour). Séminaires. Wifi gratuit. Restauration (menus de 21 € à 60 €). Canal +.

L'établissement d'Yves Catusse, installé dans un vaste bâtiment ancien et rénové, situé en retrait de l'axe Rodez-Espalion, offre tout ce que l'amateur de bonne chère peut rêver : des tables bien mises, des produits de qualité, des assiettes appétissantes et un service diligent. Les connaisseurs viennent depuis Rodez s'installer dans la belle salle contemporaine décorée de beige et de bois ! La maison s'est également dotée d'une brasserie -Le 121- qui

propose des formules rapides pour les visiteurs de passage ou les VRP. Dans ces conditions, on fait l'éloge d'une salade aveyronnaise, d'une tête de veau particulièrement réussie, et au combien prisée ou d'un succulent gigot d'agneau braisé. La cuisine est fine, les recettes recherchées et les résultats à la hauteur des espérances. La Route d'Argent propose aussi une quinzaine de chambres agréables, dont certaines possèdent une terrasse avec vue sur la piscine. Quand qualité d'accueil et prestations s'accordent à ce point, on obtient une adresse hautement recommandable à retenir pour le plaisir.

Gîtes

 **LA MAISON DE CHANOUK**
21, rue de l'Hospitalet
05 65 48 51 08
marcolisso@orange.fr



Ouvert toute l'année. Pour 4 personnes (60 m², 1 chambre). De 390 € à 690 € la semaine selon saison. Wifi gratuit. Service de ménage. Tv satellite.

Guehermine et Jean-Marc Lissorgues ont aménagé un magnifique gîte dans le vieux village face au site naturel de Bozouls. Ici, on se laisse porter par la beauté du lieu et de l'accueil. L'espace est tout confort : jardin privatif, lave-vaisselle, panier d'accueil offert en début de séjour (fouace, pain, charcuterie, jus de fruit...), plancha sur la terrasse, piscine chauffée. Linges de toilette et de piscine à disposition. Le calme y est absolu, on entend le Dourdou et les oiseaux. Les maîtres des lieux vantent d'ailleurs un lieu idéal « pour se retrouver, se ressourcer ou trouver l'inspiration »...

Chambres d'hôtes

■ HAMEAU DES BRUNES
05 65 48 50 11
www.lesbrunes.com
lesbrunes@wanadoo.fr

Gîtes de France (4 épis). 5 chambres. Chambre double de 93 € à 158 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 30 €. Tarifs modulés selon les chambres et en fonction de la durée du séjour.

Monique Philipponat-David nous ouvre les portes de sa maison de maître située en pleine nature au cœur de l'Aveyron. Cinq chambres de grand standing sont proposées aux 1^{er} et 2^e étage de la maison dans une capacité de 10 ou 11 personnes. Leurs noms correspondent aux noms des prairies environnantes et on y accède par un magnifique escalier de pierre situé dans la tour principale. Le décor est rustique, régional, avec un confort exemplaire -lit en 180 x 200 ou 220- pour un séjour des plus agréables.

Emplettes

■ BOUCHERIE-CHARCUTERIE RUS ET FILS
28, avenue Arsène-Ratier
05 65 44 86 80

Ouvert du mardi au samedi de 7h30 à 12h30 et de 14h30 à 19h ; le dimanche de 7h30 à 12h.

Claude Rus a repris l'ancienne boucherie Moncet à Bozouls. Dans le métier depuis plus de 40 ans, cet entrepreneur dans l'âme est le propriétaire de la Droséra Gourmande : boutique réputée de produits issus de la gastronomie régionale. C'est lui aussi qui avait racheté en 2003 la société Nord Aveyron Porc. Après Laguiole et Espalion, c'est donc désormais à Bozouls, entouré d'employés qualifiés et de son fils, qu'il exerce aussi son savoir-faire en partageant sa passion pour les viandes de qualité et autres foies gras (plusieurs fois médaillés d'or au Concours Général Agricole).

■ BOULANGERIE SAINTE-FAUSTE

Rue du Trou

④ 05 65 48 76 43

Ouvert le lundi et du mercredi au samedi de 7h à 12h30 et de 16h à 19h ; le dimanche de 7h à 12h30.

Cette boulangerie porte le même nom qu'une église toute proche, bâtie à l'extrémité d'un éperon rocheux. Si l'édifice religieux témoigne de siècles d'histoire, cette boulangerie fondée par Philippe Girbelle et reprise par Paul Ginisty continue, de son côté, à incarner l'ancestrale recette du bon pain au levain cuit au four à bois : une poignée d'ingrédients naturels, un tour de main unique et beaucoup de savoir-faire. Résultat : un pain noble, au goût et à la consistance incomparables. On parie que, comme nous, vous y reviendrez !

■ LA BOUTIQUE DU JOUEUR DE QUILLES

Avenue Arsène-Ratier

④ 05 65 48 84 53

www.quilles-mouyssset.fr

Ouvert le vendredi de 14h à 19h ; le samedi de 9h à 19h. Autres jours, sur rendez-vous.

On dit souvent que les Aveyronnais sont les seuls à même d'apprécier les règles de la quille de huit et ses singularités. « C'est vrai que c'est difficile à comprendre... », concède Philippe Mouyssset, ex-champion de France en individuel, et menuiser à Bozouls. Le jeu compte toutefois plus de 4 500 licenciés au niveau national ; « et il y a un vrai potentiel au niveau de la fabrication ». Et c'est ainsi que depuis 2006, celui qui est fier de perpétuer six générations de savoir-faire dans le bois, façonne quilles et boules nécessaires à la pratique du sport. Il possède aujourd'hui une petite boutique au cœur de Bozouls où, chaque fin de semaine, il reçoit les passionnés de la discipline. Il faut dire que Philippe Mouyssset, qui possède un tour de main particulièrement aiguisé, est capable de créer du sur-mesure et d'adapter les poignées des boules à la main des joueurs. Ses boules, « sculptées » dans un cube de noyer et qui ne comportent ni vis ni pièce métallique – du bois uniquement, c'est la réglementation – sont auréolées du label « Fabriqué en Aveyron ». Une juste reconnaissance pour un travail de qualité à découvrir sans tarder.

■ L'ÉPICERIE DU TROU

13, place de la Mairie

④ 05 65 44 84 46

Basse saison : ouvert du mercredi au samedi de 8h30 à 12h30 et de 16h30 à 19h30 ; le dimanche de 8h30 à 12h30. Haute saison : tous les jours de 8h30 à 19h30.

Voilà un bien joli cadre (en bois brut essentiellement) pour une épicerie qui vaut indiscutablement le détour. En plus des produits classiques (entretien et hygiène, fruits et légumes), et d'une belle sélection de livres, cette boutique, imaginée par trois amis d'enfance, décline un rayon de produits régionaux, sinon locaux, repérés chez les producteurs tout proches : viande, charcuterie, fromages, mais aussi pain, glaces, bières... Une démarche responsable et durable qu'on apprécie tout particulièrement au *Petit Futé*. D'autant qu'elle contribue en plus à animer le centre du village.

Dans les environs

La Loubière

■ LE 2M

1025, rue de la Devèze-Grande

Lioujas

④ 05 65 58 12 97

www.restaurant-le2m.fr

le2mlioujas@gmail.com

Ouvert toute l'année. Du lundi au vendredi de 6h30 à 18h.

Formule du midi : 13 €.

On y vient pour le cadre, résolument moderne, et pour la belle et spacieuse terrasse, qui ont tendance à détonner dans ce parc dédié à l'activité économique et artisanale. Les travailleurs de la zone – et même au-delà jusqu'à Rodez ou Espalion – n'ont pourtant pas tardé à s'approprier ces 180 m² et ces quelques 140 couverts, spécialement pensés pour eux par Pierre, maître des lieux et lui-même entrepreneur dans le quartier. Le bar est ouvert dès 6h30 le matin pour le premier café de la journée ; tandis qu'à table, on ne retrouve rien que du très bon et du très frais, cuisiné sur place, tout simplement ! Goûtez à la tête de veau braisée ou au dessert maison, qui valent vraiment le détour. Le tout pour un tout petit prix.

Rodelle

Ce village pittoresque surnommé « Le petit Rodez » et dominant la vallée du Dourdou s'étend sur une arête rocheuse. Les Gaulois ruthènes transformèrent ce site stratégique en place forte et plus tard, les comtes de Rodez en firent l'assise d'un de leurs châteaux. Aujourd'hui, un parking vous accueille à l'entrée du village. Au bout de celui-ci, on peut monter sur le rocher, au pied de la croix. De là, une vue magnifique embrasse la vallée.

Sur le rocher situé en face, une petite plate-forme de verdure permet de s'installer tranquillement l'été et pourquoi pas, pique-niquer ? Tout autour de Rodelle, de nombreuses grottes sont présentes. L'histoire raconte que sainte Tarcisse, une princesse mérovingienne ayant fait voeu de chasteté, se serait abritée dans l'une de ces grottes pour échapper à un prétendant. De nombreux pèlerinages se sont succédé dans la grotte de cette sainte recluse. On retrouve d'ailleurs dans l'église Saint-Michel – datant du XIII^e siècle – une statue édifiée par le sculpteur aveyronnais Denys Puech, la représentant avec la chèvre qui l'aurait nourrie.

■ COUVENT DE CHANTEMERLE

Bezonnes ☎ 05 65 44 92 17

www.rodelle.fr

mairie.de.rodelle@wanadoo.fr

Construit au début du XIX^e siècle, cet ancien couvent, en gestion communale depuis 2017, possède le charme des

demeures anciennes et la chaleur des vieilles pierres. Son architecture, et son agencement – 14 chambres d'hôtes équipées, un parc magnifique de 6 000 m² et des salles voûtées de toute beauté – en font un repaire idéal pour tous les candidats au mariage. Mais le site accueille aussi les groupes et étudient toutes les demandes de séjour.

BROSSSE-LE-CHÂTEAU ★★

Brousse-le-Château est un village médiéval classé parmi les Plus Beaux Villages de France. Ses ruelles étroites et pavées mènent à de nombreuses maisons de caractère. Par le pont gothique qui enjambe l'Alrance, on accède au château féodal (XI^e-XVI^e siècles), construit sur un piton rocheux.

Points d'intérêt

■ CHÂTEAU DE BROSSSE

☎ 05 65 99 45 40

www.brousslechateau.net

chateau@brousslechateau.com



Février, mars et novembre (jusqu'aux vacances de Toussaint) : du mercredi au dimanche de 14h à 17h, avril et octobre : du mercredi au dimanche de 14h à 18h, mai, juin et septembre : tous les jours de 14h à 18h, juillet -août : tous les jours de 10h à 19h. Adulte : 5 €. Tarif réduit : 4 €. C'est à l'an 975 que remonte la première mention de ce château : il s'agissait alors simplement d'une motte castrale, utilisant la position naturelle d'un éperon rocheux situé au confluent du Tarn et de l'Alrance. Lors de la guerre de Cent Ans, il prend sa forme de polygone. La partie romane date du XIII^e siècle. Il n'est pas nécessaire de posséder une grande science de la guerre pour s'apercevoir de l'intérêt stratégique de cette forteresse. Modifiées au XV^e puis au XVII^e siècle, de nombreuses parties ont pu être restaurées. Les courtines datent du XV^e siècle de même que l'une des tours que l'on visite. Il y a de belles illustrations d'architecture militaire dont une tour de guet à gorge ouverte mais aussi les archères et

canonnières. Le château a d'abord appartenu aux comtes de Toulouse, puis est devenu la propriété de la famille d'Arpajon. Jean d'Arpajon y soutiendra même un siège en 1345. Le château devient propriété communale en 1836.

Le gîte

■ LE RELAYS DU CHASTEAU

Le Bourg ☎ 05 65 99 40 15

www.le-relays-du-chateau.com

contact@le-relays-du-chateau.com

Chambre double de 49 € à 54 €. Petit déjeuner : 9 €. Chambre familiale (4 personnes) à partir de 76 €. Restauration (menus à 15 € (déjeuner), 21 € et 30 €). Au pied du château, face à la rivière, la famille de Sybile et Philippe Senegas reçoivent les voyageurs depuis quatre générations. L'accueil a eu le temps de se bonifier, la grande maison de laisser entrer le confort, les marmites de répéter les secrets de cuisine. Il fait bon se blottir dans des chambres lumineuses et confortables ou savourer la douceur de l'air sur la terrasse, de l'autre côté de la rue. Pour calmer les appétits d'ogre et satisfaire la gourmandise, les hôtes de ces lieux – auréolés du titre de maître restaurateur – ont recours à la cuisine traditionnelle, aux menus du terroir qui laissent s'exprimer la charcuterie du pays, le foie gras, les tripous, les ris d'agneau, la truite menunière bio, le canard confit ou rôti, quelques salades bien accompagnées, des desserts maison, et voilà que vient l'envie de revenir dans ce site superbe tant les occupants des 12 chambres sont bien choyés.



Brousse-le-Château.

Dans les environs

Saint-Izaire

Ce sont les Bénédictins de l'abbaye de Vabres qui ont colonisé ce village et qui l'ont fortifié. Les moines y construisent un château au XV^e siècle, ce qui permet aux habitations de se développer concentriquement autour de l'édifice. Les évêques y trouvent un solide refuge et décident de le prendre en tant que résidence d'été. De 1362 à 1370, cette partie du Rouergue est cédée aux Anglais, aussi le château doit-il abriter une garnison anglaise. Durant les guerres de Religion, monseigneur François de la Valette-Cornusson se réfugie dans le château et y reste. C'est à Saint-Izaire qu'est né l'abbé Mermet qui découvre les fameuses statues menhir. C'est à lui que ces roches sculptées doivent leur nom et leurs premières études et sauvegarde.



CHÂTEAU DE SAINT-IZAIRE

La Mairie

① 05 65 99 40 31

www.saint-izaire.com

mairie.st-izaire@wanadoo.fr

Ouvert toute l'année. Haute saison : tous les jours de 10h à 18h. Le reste de l'année : renseignements auprès de la mairie. Gratuit jusqu'à 12 ans. Adulte : 5 €. Enfant (de 13 à 18 ans) : 2 €. Groupe (10 personnes) : 4 €.

On peut y grimper à pied en empruntant une belle rue pavée qui passe devant l'église. Vaste édifice rectangulaire, massif, bâti en grès rouge au XIV^e siècle, le château au Moyen Âge était nettement plus austère. Au XVII^e siècle, son allure et sa position géographique en font la résidence d'été des évêques de Vabres-l'Abbaye. La visite débute par la cour intérieure et la salle du pressoir



qui sont toutes les deux aménagées pour les mariages et les réceptions. On poursuit la visite à l'intérieur du château, où l'on découvre des salles aménagées : salle de classe, cuisine à l'ancienne, puis, dans ce qui constitue la chambre des Evêques, un superbe plafond à la française Louis XIII, décoré dans un style baroque. Certaines pièces abritent une collection d'objets artisanaux des XIX^e et XX^e siècles. Le château à la chance d'avoir dans son circuit de visite, sept originaux de statues-menhirs découvertes sur la commune.

AUBERGE DE LA VALETTE

Place de la Bascule

① 05 65 97 57 78

www.aubergelavalette.com

bonapetit@aubergedelavalette.com

Ouvert toute l'année. Chambre double de 65 € à 68 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 20 €. Menu du terroir : 24,80 €/adulte, 12,90 €/enfant.

Face au pont, et au pied du château, cet établissement ne manque pas de charme. Il a été entièrement refait et présente une belle décoration et une bonne table au restaurant. Les patrons Valérie et Christian accueillants et souriants imposent la décontraction et la sympathie. Les quatre chambres à l'étage ont aussi été entièrement relookées et redécorées. Simples jolies et confortables ! Côté cuisine ; du terroir mais pas seulement ; salade campagnarde, ou du Gers, entre-côte grillée, aligot, cou farci et magret grillé mais aussi filet de truite saumonée au basilic, filets de sole. Côtelettes d'agneau d'Aveyron et autres suggestions du jour et desserts 100% maison. Les assiettes sont belles joliment exécutées. Des soirées à thème vous sont proposées toute l'année. L'établissement abrite aussi une salle de réception pour toutes vos occasions festives.

CAMARÈS

Pays de Roquefort, Vallée du Dourdou.

Anciennement appelée Camarès, la ville haute, qui constitue la cité primitive, a été édifiée sur un mont escarpé, au XII^e siècle par Arnaud du Pont, mais un pont sur le Dourdou, que l'on peut encore admirer, avait été construit ici, un siècle avant. La ville était fortifiée, comme en témoigne la porte d'entrée encore visible dans la colline. Cependant, c'est tout ce qu'il reste des fortifications, ces dernières ont dû être rasées sur l'ordre de Richelieu. La ville, à cause de sa position, eut à subir les invasions des Anglais, puis essaya les guerres de Religion. Il y avait une importante bourgeoisie protestante, mais celle-ci fut contrainte d'emigrer après les représailles commises à leur encontre. La cité a ensuite profité de l'eau du Dourdou pour développer son industrie, notamment à travers la fabrication de draps. Cependant l'activité industrielle est bien plus ancienne car les Romains exploitaient déjà des mines de cuivre et, plus tard, la petite cité se fera, au XVII^e siècle une spécialité du battage du fer. La région de Camarès bénéficie d'une nature avoisinante particulièrement marquée par le rougier et ses sols rouges, une belle palette d'ocre, de

pourpre et d'incarnat, tranchant avec les verts de la végétation et des cultures.

OFFICE DE TOURISME ROUGIER D'AVEYRON SUD – BUREAU DE CAMARÈS

9, Grand-rue

① 05 65 49 53 76

www.tourisme-rougier-aveyron.com

contact@tourisme-rougier-aveyron.com

Basse saison : ouvert du lundi au vendredi de 8h30 à 12h et de 14h à 17h30. Haute saison : du lundi au samedi de 9h30 à 12h et de 14h30 à 18h.

Dernier repli du Massif central, le Rougier est un pays de collines taillées dans un grès rouge éclatant, dont Camarès demeure la « capitale ». A ses pieds, le Dourdou coupe le village en deux, et impose un passage sur le pont vieux pour traverser ce bourg qui fut au début du XX^e siècle, un important centre industriel de production textile. Tout autour, le territoire regorge de pépites : château de Montaigut, château de Fayet, abbaye de Sylvanès... Le bureau d'informations touristiques de Camarès est ouvert toute l'année pour distiller conseils et idées de découverte.

Points d'intérêt

■ MONTLAUR

www.mairie-montlaur.com
montlaurinfos@orange.fr

Repérable sur les cartes les plus détaillées, Montlaur mérite impérativement un détour. Ce village typique, au cœur du Rougier, s'étale le long du Dourdou qui l'arrose. Les maisons en pierre rouge coincées dans des calades admirables a valu à Montlaur de servir de décor naturel du film Malevil. Des puits, des cascades, des canaux, des ponts courent le long du village. Le chemin de randonnée au bord du canal et le circuit des statues menhirs vous comblerez. En effet, au mas d'Azaïs, deux statues-menhihs ont été retrouvées. Pour la grande histoire, sachez que Montlaur qui fut une importante seigneurie au XII^e siècle et se fit remarquer pendant la guerre de Cent Ans. Dans cette bataille historique, les Français défendirent corps et âme le village et firent reculer les Anglais.

Le gîte

 **HÔTEL-RESTAURANT LE PONT-VIEUX**
 2, rue du Barry
 ☎ 05 65 49 31 53
www.pontvieuxcamares.com
hotel-du-pontvieux@wanadoo.fr

Ouvert toute l'année. Chambre double de 45 € à 57 €. Demi-pension (de 66,50 à 78 €/personne). Petit déjeuner : 9,50 €. Menus de 11,50 à 29,60 €. Menu enfant : 9 €. Et carte. Chèque Vacances. Animaux acceptés. Wifi gratuit. Un hôtel-restaurant plein de charme avec une dizaine de chambres simples et confortables avec vue sur la rivière et un petit déjeuner sympathique. En cuisine, le chef vous propose une salade aveyronnais, un pâté de campagne maison, une pièce de boeuf cuite à la plancha, un aligot saucisse et sa salade à l'ail. Une ardoise de foie gras mi-cuit maison et une poêlée de ris d'agneau figurent aussi à la carte. En dessert, essayez donc le carpaccio d'ananas frais, la tarte Tatin, la mousse au chocolat... Que ce soit au restaurant ou à l'hôtel, l'esprit est plus que convivial et on se sent à l'aise tout de suite.

Dans les environs

Brusque

■ LA FUSTE

Rec de Cros
 ☎ 05 65 99 06 76
www.lafuste.org
bea.pralo@orange.fr

Chambre double à partir de 62 €; chambre triple à partir de 67 €. Petit déjeuner inclus.

La Fuste, c'est la petite maison dans la prairie version sud-aveyronnaise : une bâtieuse de charme en rondins de bois, posée dans un environnement remarquable de verdure. La propriété de Béa et Joël abrite quatre grandes chambres d'hôtes, dont une familiale. La déco est digne

des plus beaux chalets de montagne et séduira à coup sûr les amoureux de la nature. Les petits-déjeuners sont servis dans la salle à manger ou en terrasse, et brioches et confitures maison sont d'autant plus appréciables que la vue est à couper le souffle. Table d'hôtes possible sur réservation.

Montlaur

■ LE CLOS NORMAND

Place de l'Eglise
 ☎ 05 65 99 80 51
franck.julhes@orange.fr

Ouvert du dimanche au vendredi le midi ; le jeudi et le vendredi le soir. Menus de 12,50 € à 28 €. Plat du jour : 9,50 €.

Nadine et Franck Julhes, que nous avions connus à la gare à Saint-Rome-de-Cernon, se sont installés dans le cœur du village en janvier 2017. La salle est ouverte sur une belle terrasse ombragée de mûriers. Petit Futé s'est régaler d'une salade au roquefort, d'un civet de biche et d'un surprenant millefeuille maison aux pommes et à la mousse mascarpone/caramel. Inutile de vous dire qu'ici le terroir est à la fête ! Et le service impeccable ! Un grand coup de cœur, autant pour la qualité de la cuisine que pour l'accueil. Le Clos Normand dispose aussi de quatre chambres pour profiter pleinement d'un séjour dans la région.

■ LES DÉLICES DU ROUGIER

Briols ☎ 06 82 32 12 22
www.lesdelicesdrougier.fr
lesdelicesdrougier@hotmail.fr

Briols, petit village au cœur du Rougier de Camarès, accueille depuis 2009 une charmante et savoureuse boulangerie. Adeline, la maîtresse de lieux, est une ancienne enseignante, qui a décidé un beau jour de vivre de sa passion pour la pâtisserie. Elle produit aujourd'hui des biscuits apéritifs : thym, olive, chèvre, piment d'Espelette, sel de Guérande ou roquefort, ainsi qu'une gamme sucrée : navettes à l'orange confite, au chocolat, à l'anis, cookies géants et oreillettes.

Circuits VTT

Montlaur au départ et à l'arrivée, et entre, deux circuits de 8 ou 26 km, à pédaler en mode tranquille – ou pas – pour découvrir le patrimoine naturel ou historique, les statues-menhihs et l'immensité des paysages des Rougiers. Rendez-vous sur le parking de la salle des fêtes du village – où se trouve un point d'eau avec sanitaires ouverts au public – pour quelques heures ou plus, en selle. Les circuits alternent sentiers et routes, passages en crêtes et cheminement le long de la rivière. Beaucoup de relief, mais aussi une alternative pour les mollets les plus faibles. L'objectif étant bien sûr de mêler le plaisir des yeux à celui de l'effort.

► **Renseignements et circuits** sur www.vttrougier.weebly.com



Lou Coudial
RESTAURANT
Cuisine traditionnelle



12400 REBOURGUIL
Tél. 05 65 97 62 39

Le tout sans colorant, sans conservateur et avec des ingrédients principalement issus de l'agriculture aveyronnaise. La jeune maman reçoit volontiers dans son atelier pour expliquer son travail et ses convictions, et vend sa production en ligne et dans de nombreux magasins de la région (et au-delà).

■ SARABELLE

ZA La Plaine ☎ 05 65 99 90 01
www.sarabelle.fr
sarabelle@orange.fr

Ouvert du mardi au samedi de 8h à 19h.

Ici, on trouve le meilleur de la charcuterie traditionnelle aveyronnaise. Sarabelle élaboré et propose saucisses, saucissons, fromages de tête, pâtés de campagne ou au genièvre, pâtés de jambonneau, jambons, boudins et autres rosettes, foies gras, magrets. Les produits transformés sont d'une admirable qualité. On peut retrouver ces produits sur les marchés de Camarès, Belmont, Saint-Affrique et dans les halles de Millau...

FÉDÉRATION NATIONALE
DES AMICALES AVEYRONNAISES



Retrouvez les
Aveyronnais sur :
www.aveyronnais.fr

Sarabelle, ce sont aussi des activités de traiteur. Le magasin prépare aussi bien des plats cuisinés classiques tels que la paëlla ou le tomates farcies que des mets « thématiques », élaborés pour correspondre aux attentes d'un mariage ou d'une réception. L'accent est bien entendu mis sur les plats de la région : aligot et truffade sont au rendez-vous. Noter que l'équipe peut concocter tous vos repas festifs. Une adresse où nous aimons venir et revenir pour ramener des souvenirs gourmands du pays.

Peux-et-Couffouleux

■ BLANC SUR SANCTUS

BLANC

☎ 05 65 49 31 58
www.blancsursanctus.fr
blanc@blancsursanctus.fr



Ouvert toute l'année. De 300 à 900 €/semaine selon la semaine et la capacité d'accueil du gîte.

Le hameau de Blanc s'appuie sur les contreforts des monts de Lacaune, et ressemble à un véritable petit centre de vacances avec ses cinq gîtes. Trois dans le village et deux supplémentaires à La Bouyssière, le hameau tout proche à 10 minutes à pied. Lit en 160, salle de bain, TV et lecteur DVD -avec une grande bibliothèque multimédia libre d'accès- poêle ou cheminée pour certains... Les hôtes profitent d'un confort maximum à l'intérieur, quand l'extérieur offre de multiples possibilités d'activités : sieste à l'ombre dans les hamacs et lits ombragés, grande piscine pour tous, terrain de boules et balançoire pour les plus jeunes. L'environnement, qui domine la belle vallée du Sanctus, l'air pur des montagnes complètent ce tableau idyllique. A noter qu'en été, l'association Blanc sauvegarde réhabilitation, qui œuvre à la restauration de l'église, organise de nombreuses soirées : concerts, repas...

Rebourgail

■ LOU COUDIAL

Le Bourg – REBOURGAIL

☎ 05 65 97 62 39

Ouvert du lundi au vendredi le midi. Le soir et le week-end sur réservation. Menu unique à 28 € (soir et week-end). Menu enfant : 19 €. Formule du midi : 13 € (plat du jour : 10 €).

Le village de Rebourgail domine la route qui va de Saint-Affrique à Saint-Sernin. C'est là que Chantal a installé son restaurant, en 2011. Elle y sert une cuisine traditionnelle, sans floritures mais des plus goûteuses, et issue au maximum des produits du coin : salade au roquefort, fondants de ris d'agneau persillés, poulet fermier de Broquiès, farçous, tête de veau... Le tout accompagné de légumes du jour et de flaune pour terminer sur une note sucrée. Tout est fait maison. Nous avons aimé la salade gourmande (foie gras, cou farci, magret fumé) qui se suffit à elle-même, mais aussi les tripous de la Naucelloise. L'été, Chantal propose des soirées à thème et des cochons au tournebroche grâce au grill extérieur installé sur la terrasse. Une adresse, authentique !

CAPDENAC-GARE

Depuis ce petit village, le point de vue sur la vallée du Lot est superbe. On admirera de magnifiques maisons lotaises avec pigeonniers. Capdenac-Gare est la jumelle de Capdenac-le-Haut au riche patrimoine gallo-romain. Son expansion est principalement due à la présence de la gare qui a permis, notamment, l'implantation en 1866 d'une conserverie, la conserverie Raynal et Roquelaure, devenue célèbre depuis. Une locomotive à vapeur est exposée sur une voie de garage de la gare. En été, la base nautique amène une animation sympathique. À voir, le pont Eiffel, les trois tunnels (fluvial, routier et ferroviaire), l'église Notre-Dame des Voyageurs.

**■ OFFICE DE TOURISME DU GRAND FIGEAC,
VALLÉES DU LOT ET DU CÉLÉ –
BUREAU DE CAPDENAC-GARE**
Place du 14-Juillet ☎ 05 65 64 74 87
www.tourisme-figeac.com
capdenac-gare@tourisme-figeac.com

Novembre à mars : du mardi et vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Avril, mai, juin, septembre et octobre : du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Juillet et août : du mardi au samedi de 10h à 12h30 et de 14h à 18h30.
La commune de Capdenac-Gare (rive droite du Lot), à la limite administrative avec le beau département du Lot, elle fait partie du Pays de Figeac. Le paysage est fortement marqué par les deux voies qui participent à son identité et son économie : la voie ferrée et la rivière Lot, particulièrement paisible et harmonieuse à ce point de son cours. Un site vraiment charmant. S'ajoutent des manifestations culturelles de qualité : Derrière Le Hublot (arts de la rue), Festival de Querbes (jazz et littérature) et un cinéma Art et Essai... .

Le couvert

■ CAFÉ-RESTAURANT LE CALYPSO
Place Jean-Jaurès ☎ 05 65 64 71 33
www.lecalypso-restaurant-capdenac.fr
victor12rien@orange.fr

Ouvert tous les jours le midi ; du jeudi au dimanche le soir. Formule du midi : 13 €. Menus soir et week-end.
Cet établissement, qui n'ouvre que pendant la saison froide, fait partie des bonnes adresses de la ville. Dans une salle de pierre et de bois très chaleureuse, vite mis à l'aise, on découvre sur la carte une cuisine traditionnelle et raisonnablement inventive : blanquette de veau à l'ancienne, magret de canard sauce au poivre, entrecôte grillée, confit de canard, pavé de saumon sauce citron, tiramisu maison au spéculoos... Le chef cuisine aussi de savoureuses pizzas. La carte varie selon les saisons, et en été, l'équipe migre pour ses quartiers d'été à la Guinguette en bord du Lot.

■ LA DOUNE

6, rue Carnot ☎ 06 37 45 41 88

Menus de 16 € à 18 €. Formule du midi : 14 € (entrée + plat ou plat + dessert).

Avedis et Carol Jamgotchian ont inauguré leur restaurant à la toute fin du mois de mai 2019. Avec La Doune, le couple fait découvrir un panel très éclectique de saveurs ramenées du Liban et de Syrie. Les mezze, froids ou chauds, tiennent une grande place sur leur carte, et c'est en terrasse, ou en salle, confortablement installé dans un canapé au charme très vintage, que l'on déguste taboulé, houmous, feuilles de vigne farcies et autres falafels. Des menus, le soir et le week-end permettent de combiner cet assortiment de petits plats avec des brochettes de bœuf ou de poulet. L'adresse vaut aussi pour ses desserts : une sélection de très bonnes pâtisseries orientales -baklawa, flan à la cannelle... - comme on en trouve peu en Aveyron.

NOUVEAU

■ LA RENAISSANCE

16, rue de la République

© 05 65 64 18 33

www.larenaissance-capdenac.fr

larenaissance-capdenac@orange.fr

Ouvert du mardi au dimanche le midi ; le vendredi et le samedi le soir. Jeudi soir en juillet et août. Menus de 25 € à 40 €. Formule du midi entre 13 et 16 €.

Gilles Roumieux a fait ses classes auprès de grands chefs avant de revenir au pays. Grand spécialiste du poisson, à l'honneur au menu du jour et dans ses menus gastronomiques, il nous régale d'une salade de lentilles au magret fumé, bonbon croustillant de pied de cochon, salade et crème moutardée ; d'un boudin noir de la ferme du Bruel poêlé, joue de porc en viennoise, fine purée de pommes de terre, pomme fruit et sauce diable, dans son menu tradition. Pour finir un biscuit moelleux aux pommes et glace caramel ou une poire Belle-Hélène, à sa façon. Et lorsque le plat du jour est un mixed-grill, pommes de terre sautées et sauce yaourt-cumin, on sait que le chef est prêt à tout pour faire plaisir à ses clients !

Le gîte

■ AUBERGE DE LA DIEGE**

Saint-Julien-d'Empare ☎ 05 65 64 70 54

www.diege.com – hotel@diege.com



Logis. Fermé du 20 décembre au 7 janvier. Le restaurant est ouvert tous les jours de 12h à 13h30 et de 19h30 à 21h, du mois d'avril (Pâques) au 31 octobre (Toussaint). L'hiver, le restaurant est ouvert en semaine et fermé le vendredi soir, le samedi et dimanche soir sauf pour les groupes.

REPÉREZ LES MEILLEURES VISITES

★ INTÉRESSANT

★★ REMARQUABLE

★★★ IMMANQUABLE

★★★★ INOUBLIABLE

Chambre simple de 52 € à 62 € ; chambre double de 62 € à 72 € ; chambre triple de 75 € à 85 €. Demi-pension (de 120 € à 122 € pour 2 pers). Petit déjeuner : 9 €. 5 chalets dans le parc, à 100 m de l'hôtel : de 190 € à 530 € selon saison. Menus de 13 € à 37 € + carte. Animaux acceptés (4,50 €). Spa-sauna.

Après avoir été grange, ce bâtiment traditionnel s'est transformé en auberge typique voilà un quart de siècle. Le temps semble l'avoir bonifiée et elle s'offre comme une étape propre à réconforter tout voyageur. Sa table est une vitrine gourmande des spécialités régionales, où les ris d'agneau sauce aux cèpes, l'omelette aux cèpes, le confit de canard-aligot ou encore la croustade aux pommes rivalisent de bon goût, surtout quand ils sont accompagnés d'une belle sélection de vins locaux et français. Les menus sont servis dans une salle rustique et chaleureuse, mais l'établissement compte également une vingtaine de chambres modernes et des installations de loisirs telles une piscine et un terrain de tennis et loue même des vélos aux plus sportifs. L'auberge propose également des chalets à la location. Un accueil et un service qui en font l'une des très bonnes adresses de ce coin de l'Aveyron.

Loisirs

■ BASE DE LOISIRS NAUTIQUES

Capdenac gare

Berges du Lot

© 06 14 76 47 45

Ouvert en juillet et août. Ouvert tous les jours de 11h à 19h. Espaces protégés et balisés, plus de 3 km de navigation sur le Lot. Location de bateaux miniatures, canoës, pédalos bateaux-promenades, aire de jeux, mini-golf, skate, tennis, aire de pique-nique. Une base de loisirs complète et très agréable. En prime, le charme discret d'une guinguette au bord de l'eau proposant grillades, salades et animations musicales. En bouquet final : la fête de Capdenac-Gare le premier week-end de septembre.

Emplettes

■ CONSERVERIE RAYNAL ET ROQUELAURE

Les Taillades

Avenue Raynal-et-Roquelaure

© 05 65 80 23 00

www.raynal-roquelaure.fr

infoconsommateurs@raynal-roquelaure.fr

Renseignements et réservations auprès de l'office de tourisme Grand Figeac Vallées du Lot et du Célé : www.tourisme-figeac.com.

Impossible d'évoquer Capdenac sans parler de la conserverie Raynal et Roquelaure. Vous avez déjà vu ce nom quelque part. Au moins, dans votre supermarché, au rayon des conserves. Ces deux personnage ont vraiment existé. Ils officiaient au siècle dernier, au buffet de la gare et à force de préparer des plats cuisinés pour les voyageurs, l'idée leur est venue de créer cette société. Aussi, il eut été dommage d'abandonner ce capital historique et gastronomique au profit de l'industrialisation. Voilà pourquoi la société revendique son passé et perpétue

la tradition dans l'élaboration de ses recettes, ce qui la classe dans le haut de gamme de la conserverie. La visite de l'entreprise retrace cette histoire en deux heures et propose de découvrir les secrets de fabrication d'une recette à travers une galerie qui domine les ateliers.

Dans les environs

Bouillac

■ CHEZ CAMILLE

Lieu-dit Nissols

© 05 65 80 41 03

www.chambres-hotes-chezcamille.com

camille.auffret@orange.fr

Fermé de novembre à mars. Chambre simple 50 €; chambre double 60 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 20 € (de 5 à 15 €/enfant selon âge). Table d'hôtes : 22 € par personne (repas uniquement le soir), tarifs dégressifs pour les enfants de 5 à 15 €.

Le lieu est une ancienne ferme en pierres apparentes et aux volets vert d'eau. La maison semble située « au bord du monde », sur un promontoire à l'extrémité occidentale du Causse de l'Aveyron, en surplomb d'un méandre du Lot. Le mot panoramique semble faible pour qualifier le site. De ce belvédère naturel, il semble qu'on puisse saisir, en tendant le bras, le Plomb du Cantal pourtant distant d'une trentaine de kilomètres, au nord-est l'Aubrac boucle l'horizon alors qu'à l'opposé c'est le Causse du Quercy qu'il est loisible de saluer. A l'intérieur, tout est expressif, arrangé dans une originalité de bon goût. Le décor y est à dominante de pierres, de bois, d'étoffes et de couleurs harmonieusement combinées, avec trois chambres personnalisées. Bref, l'accueil et la campagne comme on les rêve. Un havre de ressourcement à prix très raisonnable vu la qualité de l'ensemble, et de la table en particulier : des plats gourmands et parfumés et de savoureux desserts. Jugez plutôt : magret de canard aux épices, canette rôtie au miel, poulet au citron confit ou moelleux tout chocolat, tarte aux noix et chocolat, fondant aux pommes.

Capdenac

Capdenac-le-Haut, site fortifié, est un autre *castrum* qui a appartenu à Galiot de Genouillac au XVI^e siècle. La citadelle nous révèle des remparts des XIII^e et XIV^e siècles avec portes, donjon carré avec échauguettes (tour de Modon), maisons médiévales et haut calvaire de pierre du XVII^e siècle.

■ L'OLTIS

Rue de la Commanderie

© 05 65 34 05 85

marty.mathieu46@orange.fr

Ouvert toute l'année. Basse saison : du jeudi au dimanche le midi et le soir. Haute saison : du mercredi au dimanche le midi et le soir. Mêmes horaires pour la boutique. Réservation recommandée. Menus de 14,50 € à 23 €. Menu enfant : 7,50 €. Menu dégustation de 22,80 €. Terrasse. Vue panoramique.

Situé sur les hauteurs lotoises, l'Oltis est une taverne médiévale avec une terrasse panoramique à la vue imprenable sur la vallée du Lot. Côté carte, une farandole de galettes salées et crêpes sucrées, des assiettes gourmandes de fromages, charcuterie et produits du terroir, sans oublier quelques classiques du Sud-Ouest : confit de canard et foie gras. Les plats sont généreux et gourmands, et l'accueil toujours au rendez-vous. L'établissement propose également une boutique de produits régionaux : bières artisanales, cidre fermier bio, fouaces (gros pains en forme de couronne), infusions médiévales, savons... Une perle rare, un peu confidentielle, mais qui mérite un coup de projecteur.

■ LE RELAIS DE LA TOUR

Place Lucter

① 05 65 11 06 99

www.lerelaisdelatour.fr

lerelaisdelatour@orange.fr

Ouvert toute l'année. Du lundi au jeudi et le samedi le soir de 19h30 à 21h ; du dimanche au vendredi le midi de 12h à 13h30. Réservation impérative. Menus de 22 € à 30 €. Carte : 15 € environ. Menu enfant : 8 €. Formule du midi : 15 €. Accueil des groupes. Terrasse.

Situé au cœur du haut village lotois classé parmi les Plus beaux villages de France, le restaurant le Relais de la Tour offre un cadre chaleureux et une cuisine simple, régionale et élaborée avec des produits frais locaux. La carte propose de belles salades gourmandes alliant poisson et canard. Mention spéciale pour l'omelette aux cèpes. Les pièces de viande (canard, agneau,...) sont généreuses et accompagnées de légumes ou de frites maison selon les envies. Le choix des desserts s'aligne au sérieux de l'établissement en avançant une liste de fromages locaux et de douceurs sucrées. Sa proximité avec l'Aveyron nous invite à une belle balade panoramique en Quercy-Rouergue.

■ LE RELAIS DE LA TOUR***

Place Lucter

① 05 65 11 06 99

www.lerelaisdelatour.fr

lerelaisdelatour@orange.fr

Fermé pendant les vacances de la Toussaint et les vacances d'hiver. Fermé hors saison le dimanche soir et le lundi. Chambre simple de 61 € à 75 € ; chambre double de 73 € à 100 € ; chambre triple de 110 € à 120 €. Demi-pension : 60 € (à 70 €/pers pour une chambre de 2). Petit déjeuner inclus. Menus : 11 € le midi en semaine. Et à partir de 22 €. Labelisé « Hôtels de Charme et de Caractère en Midi-Pyrénées ». Animaux acceptés (8 €). Connexion Internet gratuite. Restauration (fermeture hebdomadaire : vendredi soir, dimanche soir et lundi).

Dans cette partie lotoise de la ville, le Relais de la Tour trône sur la place Lucter. Une décoration simple, de belles tables, une ambiance qui invite à la convivialité et de très belles chambres décorées dans des matériaux nobles et bien équipées – tv, connexion Internet... Dans la salle à manger, sous un beau plafond à la française, près de l'imposante cheminée de pierre, vous hésitez sans doute entre terrine de foie gras mi-cuit, poule à la soupe et escalope de foie gras aux fruits rouges. En été, prenez le temps de profiter de ce lieu magique en vous

prélassant sur la terrasse. Une très bonne adresse, avec des produits simples, de qualité, des portions généreuses... Un établissement de charme et de caractère.

Foissac



Village typique du Causse, Foissac n'aurait pas connu l'engouement qu'il suscite auprès des touristes si un agriculteur n'avait, en 1965, découvert une grotte préhistorique du plus grand intérêt. Pays des dolmens, il faut parcourir la campagne pour les découvrir ; un circuit pédestre leur est dédié.

■ GROTTE PRÉHISTORIQUE DE FOISSAC



Le cap de Tété

① 05 65 64 60 52

www.grotte-de-foissac.fr

grotte.de.foissac@wanadoo.fr

Ouvert d'avril à octobre. En avril, mai et octobre tous les après-midi de 14h à 17h, sauf le samedi. En juin et septembre tous les jours de 10h à 11h30 et de 14h à 18h. En juillet et août tous les jours, de 10h à 18h. Hors période, sur rendez-vous. Gratuit jusqu'à 2 ans. Adulte : 9,50 €. Enfant (de 3 à 12 ans) : 7,50 €. Groupes : 7,50 €. Scolaires : 5,50 €.

Classé aux Monuments historiques en 1978, la grotte attire à la fois par son patrimoine naturel, véritable royaume de concrétions, de stalactites et stalagmites, mais aussi par la richesse des traces d'occupation préhistorique. Parmi les concrétions, notons les draperies, le tabernacle, concrétion oblique due à un mouvement de terrain, et, bien entendu, de superbes fistuleuses, concrétions translucides et creuses. Outre ce spectacle naturel, mis en valeur par des jeux de lumière, il est une émotion encore plus intense lorsqu'on découvre les sépultures en place, les ossements, mais surtout les empreintes et les objets abandonnés par les hommes et femmes qui vécurent ici du Paléolithique supérieur jusqu'au Néolithique.



Initiation à la fouille au musée des grottes de Foissac.

La progression s'effectue le long d'une rivière souterraine. On découvre alors des squelettes, des poteries et autres objets témoins de la vie souterraine de nos ancêtres à l'âge de cuivre. Comment ne pas rester admiratif face à l'empreinte de pied d'enfant que l'on découvre au

début de la visite. Avant de regagner la surface, vous croiserez les restes d'Arthur, éternel gardien de la cavité, endormi à tout jamais, recroqueillé sur lui-même, ce qui laisse à penser que cette salle devait avoir une vocation funéraire.

CASSAGNES-BÉGONHÈS

Accroché sur les berges du Céor, au sud de Rodez, le village s'est développé au Moyen Âge et bénéficia des priviléges d'une bastide. Il se mit sous la protection d'un château, qui ne résista pas, quelques siècles plus tard, aux guerres de religion. On remarque pourtant son emplacement, aujourd'hui place du village autour de laquelle les maisons furent construites en arc de cercle. Les plus anciennes, avec leurs colombages, donnent au village un cachet médiéval, d'autres présentent quelques exemples d'architecture gothique. Donnant sur la place, l'église des XIV^e et XV^e siècles montre un clocher-donjon massif. Il lorgne vers les quartiers plus récents qui se sont développés en montant vers le plateau de Caucart, emplacement de l'aérodrome de Cassagnes.

■ LE CLOS D'ALBRAY
3, place Notre-Dame
COMPS-LA-GRAND-VILLE
 © 05 65 74 38 77

www.chambre-dhotes-aveyron.com
leclosalbray@orange.fr



Petit déjeuner inclus. Gîte de 500 à 600 €/semaine selon les saisons.

Un peu d'intimité et beaucoup de convivialité : voilà ce que propose le Clos d'Albray. Entouré d'un grand parc arboré et fleuri, ce manoir du XIII^e siècle abrite trois chambres d'hôtes ouvertes de juin à septembre, et un gîte disponible à l'année. La déco est charmante (boiserie et meubles d'époque) et les petits déjeuners à la hauteur de l'immensité des lieux : confitures et yaourts maison, fruits frais, fruits secs, jus de fruits, pain, croissants ou chocolatines, café, thé, chocolat, ou infusion et selon les jours, fouace, pudding ou cake maison... Une piscine et une cuisine extérieure permettent de profiter pleinement des lieux.

LA CAVALERIE ★

Avant d'arriver à La Cavalerie, il faut profiter du paysage typique du Larzac, dans lequel on vient de mettre les pieds. Certes, aujourd'hui les militaires sont aussi connus que les moutons, mais le camp du Larzac a cessé d'agiter les passions et vit en bonne intelligence avec le village. Celui-ci fut le siège d'une commanderie importante. Sur cet axe nord-sud, elle a ajouté un rôle d'accueil et des fonctions commerciales à la culture et la mise en valeur de la plaine alentour. Depuis toujours, La Cavalerie permet aux voyageurs qui traversent le plateau de faire une halte. C'est ici que les Templiers ont développé le village avant que les Hospitaliers ne le fortifient d'une enceinte. Aujourd'hui encore, des traces de cette enceinte sont visibles. Il faut entrer dans le village pour se trouver au pied d'un long mur de fortifications, haut, percé tardivement de quelques rares fenêtres. Une tour et une porte imposante ont longtemps protégé les maisons du XV^e siècle – baies et portes sculptées – et les bâtiments plus riches du XVII^e siècle. Sur la place centrale, l'église a été reconstruite au XVIII^e siècle sur les vestiges d'un édifice roman. Son intérieur doit la pureté de ses lignes à une voûte qui semble avoir été construite sur le modèle des bergeries du Larzac. On peut y admirer les reliquaires de saint Roch et de saint Fulcran, évêque de Lodève.

■ POINT ACCUEIL LA CAVALERIE
Rue de la Ville
 © 05 65 62 78 73
www.lacavalerie.fr
officedetourisme@lacavalerie.fr

Ce point accueil vous reçoit toute l'année et vous informe sur les possibilités de visites, de randonnées, sur les activités de loisirs, l'hébergement et la restauration sur la commune... A travers ses visites guidées, la structure vous propose également une plongée dans l'histoire des Templiers et des Hospitaliers. Après une découverte de l'enceinte fortifiée depuis les rues du village, la découverte se poursuit par la conquête des tours et du chemin de ronde depuis lequel vous pourrez admirer l'incroyable vue sur le plateau du Larzac, les monts des Cévennes et le Lévezou.

Le couvert

■ LE BONHEUR EST DANS LE SUD
1, route de Millau
 © 05 65 60 94 63
www.lebonheurestdanslesud.com
contact@lebonheurestdanslesud.com

OUvert toute l'année. Tous les jours le midi ; le samedi soir. Ouvert vendredi, samedi et dimanche soir de mi-juillet à fin août. Menus de 18 € à 28 €. Plat du jour : 13 € (jusqu'à 16 €).

Dans un cadre étonnant et tout à fait inattendu fait de pierres apparentes et de poutres (une ancienne coopérative fromagère), Nathalie vous propose une cuisine traditionnelle à base de produits du marché. Les plats changent tous les jours selon les arrivages, mais les spécialités restent les mêmes : ris et souris d'agneau, entrecôte, tête de veau et magret de canard. Vous serez sûr de bien manger et de passer un agréable moment.

■ LÉONIE

Aire du Larzac – A75

© 05 65 62 76 22

wwwaire-dularzac.com

info@millau-larzac.com

Menus de 15,90 € à 26,90 €. Menu enfant : 8,90 €.

Léonie est d'abord une mamie aveyronnaise, amoureuse de son terroir et de ses bons produits. Aujourd'hui, on regarde avec gourmandise la carte de ce restaurant qui porte son nom. Un établissement généreux, de pays, pour tous ceux qui savent ce que bien manger veut dire : œuf « mamimosa », ardoise de bœuf d'Aubrac, agneau du Larzac en deux cuissos, saucisse grillée d'Aveyron et son alligot, tiramisu à la fouace de pays... Avec en accompagnement, une bonne bouteille puisée dans la cave de pépé. Léonie tire parti avec brio des produit qui l'entourent ; et le partage, la simplicité sont de rigueur sur cette table étonnamment installée sur une aire d'autoroute. Une bonne alternative en tout cas à la cafétéria ou au jambon-beurre de la route des vacances.

Le gîte

■ HÔTEL DE LA POSTE**

54, rue du Grand-Chemin

© 05 65 62 70 66

www.hotel-larzac.com

la-poste@hotel-larzac.com



OUvert toute l'année. 31 chambres. Chambre double de 45 € à 58 € ; chambre triple de 59 € à 72 €. Demi-pension : 56 € (et jusqu'à 60). Petit déjeuner buffet : 8 €. Lit supplémentaire : 14 €. Parking inclus. Soirées étape à 65 ou 75 €. Animaux acceptés (4 €). Wifi gratuit. Restauration (formule du jour : 14,90. Assiettes gourmandes à partir de 15,90 €. Menu enfant à 9,50. Et menus de 23 à 35 €).

Cet hôtel-restaurant a été créé il y a une quarantaine d'années. En 2015, l'établissement a été complètement

rénové avec une grande salle de restaurant. On vous y sert une cuisine de terroir, revisitée, dans une série de menus pour toutes les bourses. Avec une carte traditionnelle, vous vous régalez de plats comme une salade de ris d'agneau persillés, des pieds de porc farcis ou bien une andouillette de veau blanc à la ficelle de Brasc. Une partie de la carte a aussi évolué : on vous sert ainsi des salades-repas ou des assiettes gourmandes, aussi savoureuses que généreuses. Des chambres vous sont proposées de bon confort, dont certaines donnent sur le patio.

Gîtes

■ LE GÎTE DE LA CAVALERIE

8, rue Côte-Bossue

© 05 65 62 78 62

www.legite-fr.com

legite.lacavalerie@wanadoo.fr

Gîtes de France (2 épis). Fermé du 1^{er} janvier au 31 mars.

Nuitée à partir de 15 €. Gîte à partir de 580 €/2 nuits.

Petit déjeuner : 5 €. Panier repas : 8,50 €. Repas du soir : 18 €. Bain bouillonnant.

Dans le village, c'est un beau gîte d'étape dans une ferme restaurée. Il peut accueillir une vingtaine de randonneurs dans sept chambres. Le confort est sobre et la cuisine fonctionnelle. Mais, après une journée de VTT, rando, ou pêche, vous appréciez le petit plus de cette adresse : le spa, un bassin d'eau chaude pour une à cinq personnes, équipées de buses de massages. Une séance de 20 minutes suffira certainement à vous ragaillardir.

Emplettes

■ LES BERGERS DU LARZAC

Route de Saint-Affrique – ZAE Millau Sud

D 999 © 05 65 62 71 45

www.bergersdularzac.fr

Ouvert du lundi au samedi de 8h à 18h. Livraison possible (en colissimo).



Chemin de ronde des remparts de La Cavalerie.

Cette coopérative regroupe depuis 1996, vingt producteurs du Larzac et des monts du Lévézou. Ensemble, ils ont créé leur fromagerie où se transforme, selon le savoir-faire traditionnel, le lait des brebis du Larzac. Ce terroir si particulier transmet son goût à une vingtaine de fromages – dont plusieurs issus de l'agriculture biologique – qui en expriment ainsi toute la typicité. Tous sont fabriqués dans le respect des règles sanitaires. La gamme se compose de plusieurs tommes parfumées (dont la tomme d'Estaing, fondante à pâte souple, typé car affiné en cave) de pérails onctueux, d'une bûchette fondante et d'un petit « trassou » qui se mange plus ou moins affiné. Les produits sont nombreux : on trouve aussi de la brousse, du fromage frais de petit-lait recuit ou l'encalat (une sorte de camembert au lait de brebis tirant son nom du caillé, en patois), etc. Devant les étals de la coopérative, on hésite, on prend conseil et l'on goûte, avant d'arrêter son choix... multiple ! Aussi le « lou bren », un délicieux fromage pur brebis à croûte lavée.

■ MAISON PAPILLON

D 999

Route de Saint-Affrique

ZAE Millau-Sud

© 05 65 62 26 26

www.maison-papillon.fr

info@maisonpapillon.com

Ouvert du lundi au jeudi de 8h30 à 12h30 et de 13h30 à 17h ; le vendredi de 8h30 à 12h30. Label fabriqué en Aveyron.

Cette conserverie a été créée en 1955 à Saint-Jean-du-Bréau par la famille Papillon et est aujourd'hui gérée par leur petit-fils. Au cœur du Larzac que vous découvrirez des pâtés fort réputés à partir de volaille et de gibier sauvage aux goûts préservés. Plus de 90 variétés de terrines artisanales sont produits ici composant de larges palettes de recettes traditionnelles, la viande y est encore travaillée au hachoir des maîtres artisans charcutiers sans colorant, ni conservateur. Un goûteur lièvre au thym, la terrine de sanglier aux châtaignes et surtout son fameux et célèbre pâté de sansonnet au genièvre, un délice ! À ces classiques, on peut ajouter une gamme bio avec des viandes issues de leur filière locale et une gamme tendance apéritif dinatoire. La cuisine du terroir y est aussi à l'honneur avec les tripoux, cassoulet, fritons de canard, potée d'Auvergne, foie-gras entier... Bref, un nom et une adresse à retenir pour retrouver la gastronomie du « fabriqué en Aveyron ».

■ MANGER BIO CHEZ MOI

D 999

Route de Saint-Affrique

ZAE Millau-Sud

© 05 65 62 07 30

www.mangerbiochezmoi.com

contact@mangerbiochezmoi.com

Spécialisé dans la distribution des produits biologiques depuis 1989 à Saint-Jean-du-Bréau, Manger bio chez moi se trouve aujourd'hui à la Cavalerie, en plein cœur du Larzac. L'entreprise, portée par une équipe familiale et des convictions sincères, a sélectionné environ 1 000 produits bio sur son site. On y trouve pêle-mêle :

des pâtés Maison Papillon en qualité bio, fromages bio aveyronnais, viande, épicerie, cosmétique... et les promos de la semaine. Livraison gratuite autour de Millau et dans le sud de l'Aveyron.

Dans les environs

Saint-Jean-du-Bréau



■ NORIA, MAISON DE L'EAU

Rue du Moulin

© 05 65 62 20 32

www.noria-maisondeleau.com

contact@noria-maisondeleau.com

La Maison de l'Eau est fermée pour travaux en 2019.

Un ancien moulin a été restauré et prêté désormais ses murs à une exposition sur celle qui l'a fait vivre : l'eau. Un espace de 1 000 m² sillonné par la rivière la Dourbie qui présente, aux petits et aux grands, les mystères de l'eau. La spécificité de cette structure est qu'elle est destinée tout à la fois au grand public par le biais de nombreuses salles portant sur l'interaction entre l'homme et la rivière, mais aussi vers les scientifiques qui trouvent là un outil de travail particulièrement adapté à la recherche. De nombreuses salles permettent de découvrir l'élément précieux d'hier à aujourd'hui, à travers bornes interactives, jeux, panneaux explicatifs, reconstitutions, maquettes et aquarium... Un véritable musée interactif et pédagogique qui pousse à s'interroger « sur notre bien le plus précieux ». La structure est actuellement fermée pour travaux.

■ LE GRAND CAFÉ MODERNE

11, Grand-Rue

© 05 65 62 67 02

Ouvert toute l'année. Tous les jours le midi et le soir. Menu unique à 17,50 € (carte). Formule du midi : 13,50 €. Ce café-restaurant en toute simplicité, tenu par Muguette et Gilles, a un grand comptoir en bois et dispose d'une terrasse discrète. Il est spécialisé dans les omelettes dont celle aux cèpes lardons, délicieuse. La cuisine et la carte sont locales et traditionnelles, avec salade de roquefort, tripoux, cuisses de canard, et pour terminer, une coupe cévenole. Autre avantage, un service non-stop.

L'OUSTAL

18, Grand-Rue

© 05 65 46 25 80

Ouvert du mardi au dimanche le midi ; du jeudi au dimanche le soir. Réservation recommandée. Formule : 20 € (+ menus). Terrasse.

L'Oustal, c'est l'autre restaurant de Saint-Jean-du-Bréau, une adresse qui donne envie de prendre son temps et de savourer. L'été sur une terrasse colorée, hors saison dans une salle bistrot, Patrick concocte une cuisine simple, terroir et locale : salade fraîcheur, tête de veau, fricassée de ris d'agneau aux cèpes sont les valeurs sûres de la carte. Brigitte au service vous proposera aussi la « mer en nage » : un succulent mélange de Saint-Jacques, de crevettes et de tourteaux qui comblera aussi votre appétit estival.

■ HÔTEL DU MIDI PAPILLON

Le Bourg

Place du Manège

05 65 62 26 04

www.hoteldumidipapillon.fr



Fermé du 11 novembre jusqu'à Pâques. 18 chambres (chambres de 1 à 5 personnes). De 45 € à 78 €. Petit déjeuner : 8,50 €. Lit supplémentaire : 15 €. Animaux acceptés. Wifi gratuit. Restauration (4 menus aux choix de 14,50 à 40 €). Bain bouillonnant.

Cette grande maison est dévolue à l'accueil depuis six générations. C'est dire que, depuis le temps où elle se nommait « Relais de Poste », elle a eu le loisir de soigner son cadre et surtout ses service ! La bâtie de pierre donne d'un côté sur la rivière Dourbie qu'elle domine. Dans un petit jardin à proximité de l'hôtel ont été installés une piscine et un bain bouillonnant chauffés. L'intérieur est chaleureux, les chambres ont été dotées de confort sans rien perdre de leur charme. On y propose une cuisine familiale bâtie sur les produits du terroir. La carte mixe les légumes du jardin à quelques arômes, viandes de qualité et desserts fins pour une cuisine savoureuse. On dégustera ainsi une tourte au roquefort et aux noix, des tripos, un gigot de mouton, un saumon de fontaine bio de Nant, un magret de canard français...

■ CAMPING LA CLAPARÈDE***

Route de Nant

05 65 62 23 41

www.laclaparede.com

contact@laclaparede.com

Sur l'A75 sortie n° 47 La Cavalerie ; suivre direction Nant D999 et Saint-Jean-du-Bruel.

A l'entrée du village à gauche.



Ouvert de mi-mars à fin octobre. Terrain de 1,2 ha. 52 emplacements. Exposition : ombragé. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 12 € à 14 €. Adulte supplémentaire 4 €, moins de 7 ans 2 €, électricité 3,50 €. Chèque Vacances. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (1 €). Aire pour camping-cars. Wifi.

A 40 km de Millau, dans un site ombragé, à proximité de la rivière La Dourbie, le camping La Claparède est idéal pour les amateurs de pêche à la truite, de randonnées et de sports de plein air. A faire aussi par ici : pratique de la spéléo ou visite guidée de belles grottes, parapente, rafting, canyoning, canoë-kayak... Le camping se situe à une altitude de 520 m, et à 500 mètres du village de Saint-Jean-du-Bruel (tous commerces).

■ FERME DE CASTELNAU

05 65 58 84 70

www.campingcastelnau.free.fr

Fermé de novembre à mars. Aire naturelle de camping. Emplacement + véhicule + 2 personnes à partir de 10 €. Caravane + 3 personnes : 20 €/nuit. Visite de la ferme : 3 € à partir de 6 ans. CB non acceptée. Chèque Vacances. Dans cette ferme (accès par la D999), les Gély élèvent bien évidemment des brebis Lacaune dont le lait est acheminé vers Roquefort. Heureusement, ces charmantes bêtêtes









Le Bourg Place du Manège
12230 Saint-Jean-du-Bruel
05 65 62 26 04
www.hoteldumidipapillon.fr

DE LIEUX EN LIEUX

laiscent à la disposition des campeurs un grand terrain mi-ombragé et bordé par la Dourbie. Les équipements sont bien adaptés aux 25 emplacements disponibles – sanitaires, branchements électriques, lave-linge, barbecue... Et Nant est à 3 km de là. Possibilité de location de caravanes et de visites de la ferme : une heure pour découvrir la traite des brebis, discuter avec les agriculteurs et goûter au fameux roquefort.

■ L'ÉTAPE

2, rue du Pont Neuf

06 24 34 65 11

letapelocvtt.jimdo.com

jilejeune@laposte.net

Ouvert tous les jours sauf lundi. Location vélo : 30 €/journée. Tarifs dégressifs à partir de 2 vélos.

L'Étape occitane est une adresse 3 en 1 ! Jean-Jacques, le maître des lieux, ne semble pas avoir été capable de choisir entre sa passion pour le sport et les grands espaces, et son amour pour le terroir régional et ses bons produits. Son échoppe, située dans une belle bâtie de Saint-Jean-du-Bruel, abrite ainsi plusieurs services et concepts. On y vient d'abord pour louer des VTT électriques et partir à la conquête des merveilleux paysages alentour, grâce aux topo-guides édités par l'office de tourisme Larzac et Vallées. Et on en profite souvent pour faire le plein de bonnes choses dans la partie boutique : fouace, cassoulet, rouille sétoise, vins, jus de fruits, bières, pain... Sans oublier les produits Macarel : couteaux, t-shirts, mugs, paniers... aux couleurs de la région occitane.

■ CONSERVERIE QUATREFAGES

Rue du Moulin ☎ 05 65 62 26 15

www.conserveriequatrefages.com

contact@conserveriequatrefages.com

Voilà plus de 30 ans que la conserverie Quatrefages est une entreprise qui fabrique des pâtés et des terrines naturelles. Outre le traditionnel pâté de canard, vous pourrez en trouver au laguiole ou encore au roquefort et pourquoi pas aux magrets fumés. Ou encore aux cèpes, aux fines herbes et autres aromatiques (thym, laurier) ainsi que des cailles aux raisins. De quoi ravir vos papilles et vous faire plaisir. La maison est également fière de mettre en avant un plat typique du pays millavois : les trenels, un morceau de panette d'agneau roulé, au creux duquel on dépose un dé de jambon sec, une gousse d'ail, un clou de girofle, le tout arrosé d'une sauce au vin blanc. La conserverie Quatrefages est d'ailleurs labellisée « Fabriqué en Aveyron ».

■ ROGER VIDAL

4, rue du Moulin

⌚ 05 65 58 47 00

www.roger-vidal.fr

contact@roger-vidal.fr

Depuis trois générations, cette entreprise du Sud-Aveyron produit des pâtés et des spécialités aveyronnaises : Melsat, farçous, cous de canard farcis....). Elle propose aussi des produits bio et des mousses végétariennes (chèvre, tomate séchée, basilic ou feta, poivron et vinaigre balsamique...). Dans les pâtés, le plus réputé est celui au roquefort. La terrine au chorizo et celle à la tome des Causses tirent aussi leur épingle du jeu. Ce qui plaît beaucoup également, ce sont les recettes de cuisine fournies pour déguster autrement les pâtés. Une adresse à recommander les yeux fermés à tous les epicuriens : la maison Roger Vidal a créé en 2018 une gamme de pâté bio et végétarien.

CONQUES-EN-ROUERGUE

Déjà classé parmi les Plus Beaux Villages de France et Grand Site de France, Conques a été élevé au rang de Patrimoine mondial de l'Unesco. Pour en profiter au mieux, la circulation des véhicules est interdite dans le village. En parcourant à pied la rue principale, dite de Charlemagne, vous admirerez les maisons médiévales à encorbellements ou à colombages, les rues pavées, avec un caniveau central, les toits en lauzes.

Points d'intérêt

■ ABBATIALE SAINTE-FOY

Le Bourg ☎ 05 65 72 85 00

www.tourisme-conques.fr

tourisme@conques.fr



Ouvert tous les jours de 7h à 22h en basse saison et jusqu'à 22h30 en haute saison. La visite guidée « Abbatiale et tympan du Jugement dernier » est proposée régulièrement du 1^{er} avril au 30 septembre et hors saison, pendant les vacances scolaires. Pour connaître les horaires, se renseigner à l'office de tourisme (ou consulter l'affichage dans le bourg). Cette visite guidée permet de bénéficier du tarif réduit (adulte) à l'entrée du Trésor d'orfèvrerie médiévale. Gratuit jusqu'à 7 ans.

Joyau du village de Conques inscrit au patrimoine mondial de l'Unesco, ce chef-d'œuvre de l'art roman dont la construction s'étala du XI^e au XIV^e siècle domine de sa majesté les gorges de la rivière Dourdou. Le porche est encadré par deux tours carrées et possède surtout un tympan magnifiquement ouvré sur lequel ont été sculptés 124 personnages pour composer le Jugement dernier. A l'opposé, se trouve le chevet, avec son élévation de style pyramidal. De cet endroit, on domine légèrement l'édifice, ce qui permet de comparer les différentes toitures. A l'intérieur, l'enlacement des lignes pures, la hauteur et l'austérité surprennent. L'église a retrouvé une partie de sa lumière originelle, sobre, grâce aux étonnantes vitraux de Pierre Soulages. Cet artiste contemporain, qui fut frappé dans sa jeunesse par la vision de l'abbatiale, lui a composé des vitraux d'inspiration moderne, faits d'un verre dépoli

particulier. Pour prendre pleinement la mesure de ce monument d'exception, il est nécessaire de prendre son temps. Les vitraux de Pierre Soulages donnant au fil de la journée et de la lumière du jour des teintes différentes et des atmosphères singulières. En filtrant de la sorte la lumière au fil des saisons l'édifice change continuellement d'apparence. Il est très difficile en une simple visite d'en percevoir toutes les nuances. Ce seul aspect mérite un séjour prolongé pour réellement apprécier, non seulement l'architecture de l'abbatiale, mais aussi l'œuvre de Soulages.

■ LES CHAMBRES DE LUMIÈRE

Saint-Cyprien-sur-Dourdou

21, rue de l'Église

⌚ 05 65 46 51 09

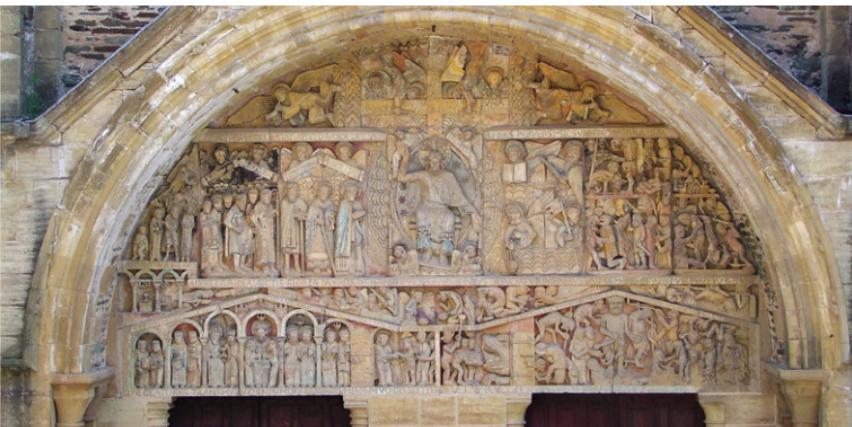
www.leschambresdelumiere.fr

contact@leschambresdelumiere.fr

Participation libre. 5 avril - 31 mai : du jeudi au dimanche : 10h - 12h30 et 14h - 18h. 1^{er} juin - 31 août : du mardi au dimanche : 10h - 12h30 / 14h - 19h. 1^{er} septembre - 3 novembre : du jeudi au dimanche : 10h - 12h30 / 14h - 18h. Visite guidée en dehors des horaires d'ouverture sur réservation.

Bastien Carré se définit comme un « lumigraph ». Ce créatif, dont le medium de prédilection se trouve être les leds, travaille en effet la lumière depuis près de dix ans. Habitué à collaborer avec les grands noms du luxe ou de l'architecture, cet artiste singulier a investi l'ancien couvent de Saint-Cyprien-sur-Dourdou au cours de l'année 2017. Dans cet immense espace, dont il a fait son fief en totalité, ses œuvres mettent en lumière une architecture un peu à part, dans laquelle se côtoient des éléments du XVII^e siècle et des aménagements plus récents qui remonteraient aux années 1950. Cet espace d'exposition, où s'affichent sculptures, tableaux et mobiles lumineux, se dévoile du mois d'avril au début du mois de novembre. La visite est très poétique, sinon magique ! On en ressort des étoiles plein les yeux, émerveillé par tous ces petits points de lumière qui scintillent d'un bout à l'autre de l'édifice religieux.

ABBATIALE SAINTE-FOY - CONQUES ★★★★



© R. COMBAL-OTCM

Grâce à ses proportions et à ses qualités artistiques, le tympan du jugement dernier de l'abbatiale Sainte-Foy de Conques est considéré comme l'une des œuvres majeures de la sculpture romane du début du XII^e siècle.

G. MAZARS-OTCM



Le chevet de l'abbatiale Sainte-Foy de Conques.

© KUMUDJIAN



La tête en or et pierreries de la Majesté de Sainte Foy, pièce maîtresse du trésor de l'abbatiale Sainte-Foy.

© M. ROBERT-OTCM



Vue de l'intérieur de l'abbatiale Sainte-Foy de Conques.

■ CHAPELLE SAINT-ROCH

Le Faubourg

www.tourisme-conques.fr

Des milliers de pèlerins découvrent chaque année cette chapelle posée au sommet d'un éperon rocheux dans les faubourgs du village. En plus de rappeler l'existence du château primitif de Conques, à cet endroit même, cette petite église offre une vue exceptionnelle sur le bourg et ses rues pavées et encaissées les unes aux autres. Construite au XV^e siècle, elle dissimule également entre ses murs de très belles fresques et peintures.

■ LE CLOÎTRE ET TRÉSOR DE SAINTE-FOY

www.tourisme-conques.fr

Ouvert tous les jours.

Situé à côté de l'abbatiale, on accède au cloître par un petit escalier à ciel ouvert, donnant sur une cour au milieu de laquelle trône un énorme bassin en serpentine verte. Du cloître roman, qui se trouvait au même emplacement, il ne subsiste plus grand-chose. Tout au plus, quelques chapiteaux sont-ils conservés dans le musée du docteur Fau. Pour atteindre l'aile dans laquelle se trouve exposé le trésor, il faut emprunter un couloir bordé d'arcades, qui constituait l'ancien réfectoire des moines bénédictins. Ce Trésor, l'un des cinq grands trésors d'Europe, est unique en France, car il est le seul en France à regrouper autant d'objets du haut Moyen Âge. Les visiteurs peuvent s'extasier devant la magnifique Majesté de Sainte-Foy et de très nombreux reliquaires.

Le couvert

■ AUBERGE DU PEYRAL

La Vinzelle

① 05 65 72 83 04

am.gaudy@gmail.com

Fermé de septembre à avril. Réservation recommandée. Tarifs assiettes à la carte de 9 € à 13 €. Animaux acceptés. Depuis quelques années, cette auberge accueille amicalement les gourmets de passage. Elle dispose d'une terrasse ombragée, particulièrement agréable en été, avec vue imprenable sur la vallée du Lot et les toitures de lauze du village. La maîtresse des lieux propose une cuisine campagnarde simple mais savoureuse : des salades composées et une excellente assiette de charcuterie qui suffit à elle seule « à nourrir son homme ». Pour les gros estomacs, il faut goûter la spécialité de la maison : le gâteau aux noix. On ne vous en dit pas davantage...

■ CHEZ MARIE GRAND VABRE

Le Bourg

① 05 65 69 84 55

Restaurant, ouvert tous les midis de septembre à juin et vendredi et samedi soir. En été, ouvert midi et soirs. Menus de 16 € à 26 €. Menu enfant : 8 €. Plat du jour : 9,50 €. Formule (Plat du jour + entrée ou dessert) : 12 €. Chèque Vacances.

Dans une grande bâtie typique du village, Marie conjugue depuis bientôt vingt ans une cuisine terroir et tradition avec l'art de recevoir sans complication... Dans son bistro de pays, plusieurs ambiances se mêlent avec bonheur, le comptoir nous remémorant l'atmosphère

des troquets d'antan, l'esplanade ombragée pour rêvasser côté rivière et la salle de resto entièrement relookée pour déguster des recettes dont seules les grands-mères détiennent le véritable secret : ris d'agneau sauce aux cèpes, sauté de veau sauce morilles, assiette complète aveyronnaise (salade, roquefort, tomates et jambon de pays qui comble le plus affamé) ou une terrine de foie gras maison... En dessert : charlotte poire chocolat chaud ou un excellent pain d'épices, glace à la noix. Une adresse tout en sourire, en simplicité et en qualité, qui s'est refait une beauté en terrasse ce printemps après le réaménagement du centre-bourg. Notre halte gourmande !

■ LA RIVIÈRE

La Rivière

NOUVEAU

① 05 65 78 13 14

Ouvert toute l'année. Menus de 13,50 € à 25 €. Menu enfant 7 €.

A deux pas de Conques, dans un cadre verdoyant, vous découvrez un lieu un peu magique récemment repris par Jean-Stéphane. Au menu, des grillades au feu de bois, des spécialités aveyronnaises ou encore à base de poisson et quelques desserts alléchants à souhait. Un endroit fort sympathique où il fait bon de s'arrêter le long du Dourdou. N'hésitez pas à profiter aussi de la terrasse en été ainsi que de la piscine.

Fermes-auberges

■ AUBERGE SAINT-JACQUES

Rue Gonzagues-Florens

① 05 65 72 86 36

www.aubergestjacques.fr



Restaurant fermé de novembre à mars. Haute saison : ouvert tous les jours le midi et le soir. Réservation recommandée. Menus de 21 € à 45 €. Carte : 40 € environ. Menu enfant : 10 €. Vin au verre. Terrasse. Hôtel ouvert toute l'année. Au restaurant, nombreux sont les gourmands qui viennent à l'Auberge Saint-Jacques pour profiter d'un menu Pèlerin particulièrement savoureux pour un rapport qualité-prix inégalé sur la commune. Dans les assiettes s'enchaînent d'excellentes préparations telles qu'une brandade de morue à l'huile de noix de pays et radis croquants ; un moulleux au roquefort et confiture de betteraves ; ou encore un pavé de saumon au beurre d'algues et risotto de perles aux vieux rodez. Pour passer la nuit, une douzaine de chambres entièrement rénovées accueillent la clientèle. Décorées dans un style traditionnel qui fait la part belle au bois, aux moquettes fines et aux couleurs douces, elles sont douillettes et bien équipées. Le niveau des prestations et la qualité de l'accueil sont ici irréprochables.

■ L'AUBERGE AUX PORTES DE CONQUES**

Le Bourg

① 05 65 69 84 43

www.auxportesdeconques.com

auxportesdeconques@laposte.net

Ouvert toute l'année. Chambre double de 50 € à 55 €. Demi-pension : 52 € (à 55 €. Prix par personne). Petit déjeuner : 8,50 €. Wifi gratuit. Restauration (menu du jour : 13 €, et menus à 20 et 28 €).



Conques

A 8 km de Conques, l'Auberge de Stéphanie et Christophe – le chef – est dédié aux richesses culinaires aveyronnaises : assiette de charcuterie, rognons de veau, confit de canard, tripous de pays, filet de truite, grenadin de veau d'Aveyron et desserts maison... Venez découvrir les spécialités de Christophe dans la salle de caractère du restaurant, ou en été, à l'ombre d'une belle terrasse fleurie. Dix chambres personnalisées vous permettront de prolonger votre séjour dans le joli vallon de Marcillac et de partir à la conquête de Conques.

Le gîte

■ LE DOMAIN DE CAMBELONG – HERVÉ BUSSET****

Le Moulin

05 65 72 84 77

www.moulindecambelong.com

reservation@moulindecambelong.com



De 150 € à 270 €. Petit déjeuner : 20 €. Lit supplémentaire : 60 €. Restaurant 1 étoile au guide Michelin. Animaux acceptés (15 €). Wifi gratuit. Restauration (menus de 65 à 110 €. Formule midi : 50 €). A 30 mn de Rodez, au premier plan, un ancien moulin à châtaigne à l'authenticité et à la rusticité toutes aveyronnaises, un petit bassin, quelques gallinacées et le bruit de la rivière. A l'intérieur, changement de décor, les dix chambres de l'établissement ont été rénovées et modernisées dans des tons qui rappellent les toiles de Pierre Soulages alliant modernité des matériaux de la bâtie. Déjeuners et dîners sont servis dans la salle de restaurant, elle aussi relookée, et font échos à la fibre végétale très prononcée du chef. Chaque matin, Hervé

Busset s'en va butiner dans son jardin, et par delà, sur le chemin de Conques, pour cueillir ses ingrédients fétiches. De la berce pour accompagner le veau du Ségal ; de l'alliaire pour remplacer l'ail dans l'aligot ; du plantain pour relever le goût des salades ; ou encore du mélilot, justement vanillé, à l'heure du dessert... Véritable explorateur de la nature, des plantes et des produits, il modifie ses menus au gré des saisons, de ses envies et de ses voyages, en Asie ou ailleurs... Foie gras de canard poêlé, yuzu, côte de cochon épaisse, jus au serpolet et cocotte de petits pois ou racine de chicorée, infusion au café... De plus, Dominique et Hervé Busset bénéficient des conseils avisés de leur sommelier qui sillonne les régions viticoles, en quête de vigneron hors-normes et respectueux de leur terroir.

■ HÔTEL-RESTAURANT AUX GORGES DU DOURDOU**

Le bourg

05 65 69 83 03

www.auxgorgesdudourdou.jimdofree.com

a.jean.pierre.carrier@wanadoo.fr

Ouvert du 1^{er} avril au 31 octobre. Chambre double de 42 € à 70 €. Petit déjeuner : 8,50 €. Animaux acceptés. Restauration (menus de groupe de 18 à 30 €).

Dans la vallée étroite du Dourdou (mais à 1 km du Lot), cet hôtel-restaurant a fait son nid dans une grande maison de pierre. Elle renferme seize chambres de bon confort – salle de bains, téléphone, télévision –, donnant soit sur la rivière soit vers le village et le jardin, deux d'entre elles ont même une terrasse couverte, sur le côté de l'établissement. La salle de restaurant est un mélange d'esprit rustique et de manières raffinées, et ne reçoit plus que les groupes/autocars, sur réservations.

Chambres d'hôtes

■ LE CASTELLOU

Le Faubourg

⌚ 05 65 78 27 09

www.aucastellou.fr

lecastellou@orange.fr

Chambre simple de 65 € à 70 € ; chambre double de 75 € à 85 € ; chambre triple à partir de 111 €. Restauration (menu : 25 €).

Sur le GR 65 et à 300 mètres du joli village de Conques, c'est un lieu pour tous : randonneurs, pèlerins ou simples curieux. On y dort dans cinq chambres à l'inspiration pour le moins éclectique : vénitienne, bourguignonne, exotique, montagnarde et orientale ! Mention spéciale pour les repas de la table d'hôtes préparés avec les produits du jardin, des artisans du canton et forcément accompagnés des vins du terroir. Une ambiance générale simple, mais chaleureuse.

■ LES GRANGETTES DE CONQUES

Calvignac

⌚ 06 75 50 59 19

www.lesgrangettesdeconques.fr

sybillegorin.fery@gmail.com

Chambre le Sécadou (uniquement en annexe du Levant ou du Ponant) à 34 €/pers. Chambre le Levant ou le Ponant : 94 €/1ère nuit et 74 €/nuit à partir de la seconde nuit (2 personnes), petits-déjeuners inclus. Restauration (table d'hôtes sur réservation à partir de 26 €/pers).

En pleine nature, à 5 km de Conques, une ancienne ferme, un ancien hameau – il y eut même un château en ces lieux – et maintenant une très belle maison d'hôtes où la vue et l'espace sur la vallée et la nature environnante sont à couper le souffle. A l'extrémité du terrain, le panorama donne même sur Conques. Magnifique ! Nous sommes au bout du monde ! Un jardin potager, des arbres fruitiers et des animaux de la ferme (poules, ânes et lapins...), et le décor est planté. Les 3 chambres bénéficient de tout le confort et d'un certain charme alliant pierre, bois et prestations simples avec un poêle à bois dans les deux plus grandes chambres. Des plus authentiques et paisibles, ces granglettes-là ont tout pour goûter à un repos bien mérité. Sybille et Jean-Pierre sont aux petits soins et dans la salle à manger, on les retrouve avec plaisir autour de la table d'hôtes qui, généreuse et gourmande, fait la part belle aux produits locaux, aux légumes du potager et aux desserts composés avec les fruits du jardin. Les activités et les plaisirs ne manquent pas par ici. Superbe ! Un moment de bonheur !

■ LE PONSONNET

Conques en Aveyron

⌚ 05 65 72 86 48

www.leponsonnet.com

gilbert.bories@orange.fr



Gîtes de France (4 épis). 3 chambres. Chambre double de 113 € à 123 €. Petit déjeuner inclus.

Marie-Jo et Gilbert forment un couple adorable. Leur bonne humeur et leur bienveillance s'expriment dans leur jolie maison de grès rouge, située sur la commune

de Conques, dans laquelle ils reçoivent leurs hôtes. La bâtisse qui surplombe le village, abrite trois chambres à la décoration soignée. Le jardin cache une magnifique piscine à débordement ainsi qu'un spa, qui garantissent un séjour des plus agréable et reposant. Chaque matin, Marie-Jo et Gilbert offrent le petit-déjeuner. En été, une cuisine extérieure permet aux clients de gagner en autonomie et de préparer eux-mêmes grillades, salades et autres plats, qu'ils peuvent déguster sur la terrasse ou à l'ombre des chênes.

Campings

■ BEAU RIVAGE***

Faubourg de Conques

⌚ 05 65 69 82 23

www.campingconques.com

camping.conques@wanadoo.fr



Ouvert du 1^{er} avril au 30 septembre. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 20,50 € à 22 €. Jeux pour enfants. Aire pour camping-cars.

Situé en bordure de rivière, à 400 mètres seulement du bourg médiéval, ce camping vous séduira par son décor rustique et original, son atmosphère empreinte d'authenticité et de gaieté. Piscine, bar, restaurant... Le camping propose en plus juste ce qu'il faut de confort pour se sentir bienvenu et profiter de vacances reposantes. Le coin, en plus, ne manque pas d'atouts et les activités possibles nombreuses : canoë, équitation, rafting... Sans oublier le village. Incontournable !

■ VILLAGE DE GÎTES GRAND-VABRE NATURE

Les Passes

⌚ 05 65 72 85 67

www.grand-vabre.com

grand-vabre@wanadoo.fr

● 22 km de Decazeville.



Ouvert de début avril à fin octobre. Terrain de 1,5 ha. Gîte pour 6 personnes avec terrasse. 20 gîtes pour 6 personnes de 400 € à 700 € la semaine. CB non acceptée. Chèque Vacances. Club enfants. Animaux acceptés. Wifi. Animations. Excursions.

Dans une ambiance familiale, ce village-vacances vous accueille à seulement quelques kilomètres de Conques, et vous propose de nombreuses activités ludiques, sportives ou découverte. Vous pourrez ainsi profiter des cours d'aquagym en été, partir en randonnée pédestre ou à VTT, faire une course d'orientation, descendre de Lot en canoë participer des tournois divers organisés par l'équipe, et vous amuser lors de soirées à thème... Chaque gîte est tout équipé et bénéficie de tout l'espace et le confort, avec mezzanine et terrasse privative, salon de jardin permettant de profiter de la nature environnante. Visites de fermes et randonnées aquatiques. Le jeudi les soirées aveyronnaises permettent de déguster le meilleur du terroir. Le lieu est idéal pour farnienter aux portes de Conques ou pour profiter de la très vaste palette d'animations que l'équipe propose. L'ambiance y est familiale et très conviviale.

Emplettes

■ LE FOURNIL DU PÈLERIN

Le Bourg

© 05 65 69 85 37

Ouvert du mardi au dimanche de 7h30 à 13h30 et de 14h30 à 18h15. Ouvert le lundi en juillet et août. Ouverture annuelle du mois d'avril jusqu'à Sainte-Foy.

Le Fournil du pèlerin – la plus vieille boulangerie du département ! – est l'adresse tout indiquée pour les amateurs de gâteaux aux noix et autres gourmandises et spécialités locales. Il vous sera proposé de nombreuses spécialités comme la fouace traditionnelle aveyronnaise ou bien le pèlerin, ce gâteau cuit à la broche et en forme de canne de marche des pélerins de Compostelle. On retrouvera également le gâteau à la broche, dans le même domaine ou pour les gourmands la pompe à huile.

■ LE FOURNIL DU TRUQUET

Paganelle

© 06 99 76 94 05

Vente au fournil et sur les marchés.

Dans leur atre sur les hauteurs de Saint-Cyprien-sur-Dourdou, Claire et Laurent Charvet inventent depuis 2011 une manière à part de façonneur, mais aussi de vendre leur pain, en privilégiant le marché local. Anciens fonctionnaires, longtemps installés à Montpellier, ils ont toujours rêvé de vivre plus près de la nature et de leurs racines. Petit-fils et fils de boulanger, Laurent a donc opté pour la filière familiale. C'est un CAP (décroché sur le tard), deux fours à bois et pas mal de passion qui ont permis au couple de mener à bien ce projet de reconversion dans le bio. Aujourd'hui, leur pain s'achète auprès du boulanger, directement au fournil, ou au gré des tournées de Claire, qui sillonne les marchés du coin. Des circuits courts, également privilégiés pour la fourniture de leurs matières premières. Pour le reste, c'est le savoir-faire et le tour de main de Laurent qui font toute la différence : du pur levain (mélange d'eau et de farine) et aucun produit chimique, additionné à beaucoup de maîtrise et de patience pour pétrir (parfois à la main), bouler et cuire. Résultat : des pains au sarrasin, au petit épeautre, aux noix, aux figues... Excellents !

■ LA RIVE

Le Bourg

© 05 65 42 41 79

www.larive-maroquinier.fr

atelier@larive-maroquinier.fr

Ouvert tous les jours de 10h à 18h30. Ouvert d'avril à mi-octobre.

Ce jeune couple fabrique de la maroquinerie de très belle facture à Saint-Cyprien et vend ses sacs à mains, porte-feuilles, porte-monnaies, bourses, portecartes et ceintures sur-mesure face à l'abbatiale de Conques. Stéphanie et Manu ont changé de vie avec un réel succès, leur collection est élégante, le cuir est de très belle qualité et les couleurs et dessins sont originaux, à la fois variés, tendances et modernes. Un travail vraiment de très belle qualité. Tant pour homme que pour femme, tout le monde y trouve son compte ! Pour s'en convaincre allez

voir sur leur site marchand ! Mais on ne saurait trop vous conseiller d'aller rencontrer ce couple en boutique ou à l'atelier à Saint Cyprien. Le cuir vaut d'être touché et senti.

► **Autre adresse :** Rue des forains, 12320 SAINT-CYPRÉN-SUR-DOURDOU

Dans les environs

Almont-les-Junies

■ RESTAURANT ROLS-CARRIER

Le Courbier

© 05 65 64 10 41

www.restaurantrolscarrier.fr

restaurant.carrier@orange.fr

Ouvert toute l'année. Menus de 15 € à 24 €. Menu enfant : 9 €. Formule du midi : 13 €. Menus groupes de 21 à 24 €. Chèque Restaurant.

Sur le plateau dominant Grand-Vabre ou encore le petit hameau de Flagnac, ce lieu, à mi-chemin entre Conques et Decazeville, est devenu une véritable institution pour les habitués et amateurs d'estofinado dont l'enseigne est le « fief ». Le restaurant, repris il y a quelques années par Lionel Rols – dignitaire de la Confrérie de l'estofi – vante ce plat fait de stockfisch – morue séchée – venue des îles Lofoten en Norvège – et de pommes de terre. Historique, cette curiosité culinaire est à goûter absolument. Mais d'autres spécialités sont aussi de la fête. Poule farcie, caneton aux olives, omelette au roquefort, truite aux petits lardons ou sauté de veau sont servis généreusement et dans le respect des traditions culinaires. Tout est fait 100 % maison y compris les desserts (fouace) et vous n'en douterez pas. Le lieu est très fréquenté, l'été, n'arrivez pas trop tard, si vous souhaitez jouir d'un bel emplacement sur la terrasse. Le restaurant propose aussi une prestation de traiteur à domicile pour tous vos événements.

■ MAISON CARRIER

Le Courbier © 05 65 64 15 99

C'est à Almont-les-Junies, sur le plateau dominant Conques, que la Maison Carrier est née. L'entreprise, en véritable spécialiste, élaboré des plats cuisinés régionaux frais et surgelés. Les spécialités aveyronnaises y sont bien sûr légion, même si la maison a été rachetée en 2017 par le groupe Gozoki : aligot, farçous, estofinade, tripous, cuisses de canard confites, choux farcis et autres coues de canard farcis... La qualité est au rendez-vous et tout y est travaillé dans le respect de la tradition. On trouve tous ces bons plats régionaux dans les hypers, supermarchés et épiceries fines du Grand Sud et de Paris.

Saint-Félix-de-Lunel

■ AUBERGE DE LA CASCADE

Polissal

© 05 65 44 61 54

www.auberge-de-la-cascade-polissal.fr

bonylaurence@orange.fr



Ouvert du dimanche au vendredi le midi. Ouvert le samedi midi en juillet et août. Menus de 15 € à 29 €.

Dans son auberge, Laurence Bony vous propose un bel échantillon de spécialités aveyronnaises. Du stockfisch au chevreau à l'oseille, des feuilletés de ris d'agneau à la tête de veau, en passant par l'excellente viande, fournie directement par le frère de Laurence, éleveur de charolaises, tout y est d'une extrême qualité. Les habitués, comme les touristes en vacances, se bousculent d'ailleurs pour goûter à cette cuisine généreuse ; et en été, la grande terrasse désemplit rarement. Composé de plusieurs salles – dont une pour les animations –, l'établissement est accessible, et a reçu cette année le label Tourisme et Handicap.

Saint-Parthem



■ TERRA OLT

Le Bourg

05 65 63 27 96

www.terra-olt.com

restourisme@decazeville-communaute.fr

Ouvert le mercredi de 14h à 18h30. Haute saison : du vendredi au lundi de 14h à 17h30. En juin, mercredi, vendredi et dimanche de 14h à 17h30. Adulte : 6 €. Enfant : 3 €.

Installé à Saint-Parthem, l'espace scénographique de la Vallée du Lot – Terra Olt – dévoile depuis 2014 la vie des hommes de la vallée au début du siècle dernier. Grâce à une mise en scène inventive, des automates, des effets spéciaux étonnantes et un concept de visite dernière génération, vous vivrez de grands moments. Dix espaces pour redécouvrir « le cantou », l'école, la cabane du pêcheur, les poissons, les gabariers et la Vallée du Lot aujourd'hui. Une visite entre surprises et émotions.

LA COUVERTOIRADE

A la fin du XII^e siècle, les Templiers construisent une forteresse au pied de laquelle le village va s'installer. En 1312, le village passe aux mains des Hospitaliers de Saint-Jean-de-Jérusalem. C'est lors de la guerre de Cent Ans que les habitants érigent des remparts – achevés en 1445. Au XV^e siècle, les Hospitaliers sont appellés à la défense de Rhodes. La cité acquiert alors une certaine autonomie. De nos jours, l'ensemble médiéval a été préservé et les murailles laissées intactes. A l'intérieur, on découvre un méandre de ruelles et de passages couverts où subsistent des maisons du XV^e au XIX^e siècle.

Points d'intérêt



■ ÉGLISE SAINT-CHRISTOPHE

Visite du 1^{er} mars au 15 novembre aux heures d'ouverture du point accueil du village.

Construite à la fin du XIV^e siècle, cette église a remplacé celle de Saint-Christol, devenue trop petite. En partie creusée dans le rocher, ce n'est que bien plus tard que

Sénergues

■ LA FERME AUX AUTRUCHES

La Besse 05 65 69 83 95

www.autruches-conques.com

autruches-de-conques@wanadoo.fr

Ouvert tous les jours d'avril à octobre. Hors saison sur rendez-vous et groupes sur réservation toute l'année.

Ouvert tous les jours de 10h à 12h et de 15h à 19h. Adulte : 4 €. Enfant moins de 12 ans 2 €, plus de 12 ans 3 €.

Geneviève, Christian Vigouroux et leur fils Cédric ont installé cette ferme atypique à deux pas de Conques, sur ce plateau où la vue est magnifique. Vous l'aurez vite compris, dans cette exploitation, c'est l'autruche qui est reine. On y visite l'élevage, suivi d'une projection vidéo et une petite visite à la boutique, où l'autruche se décline en plumes, œufs et œufs décorés. Une maroquinerie de belle qualité et quelques produits gourmands sont à la vente.

■ CAMPING ÉTANG DU CAMP

Le Camp

05 65 46 01 95

www.etangducamp.fr

info@etangducamp.fr

Du 1^{er} avril au 30 septembre. Terrain de 3 ha. Exposition : mi-ombragé. Mobil-homes pour 2 à 4 personnes de 260 € à 490 € la semaine. Tentes safaris pour 2 à 4 personnes de 255 à 339 €. Animaux acceptés (1,60 €).

5 hectares de parc, arborés et fleuris, et flanqués de toiles inhabituelles ! Outre ses très beaux emplacements – presque 100 m² chacun – l'Etang du camp met à disposition de ses hôtes des tentes dites « safari ». Le camping, oui, mais avec tout le confort d'un vrai lit. Et le luxe de pouvoir écouter la nature et les oiseaux chanter. Le petit déjeuner peut-être servi à « domicile ». Que demander de plus ? Du soleil tout simplement !



son clocher est reconstruit tel qu'il apparaît aujourd'hui. A l'intérieur, on peut voir des stèles discoïdales médiévales. Ces pierres gravées sont nombreuses sur le Larzac et font l'objet études, notamment par celui qui était le spécialiste en la matière et qui leur a consacré plusieurs ouvrages, Robert Aussibal. Récemment embelli, l'église recèle d'œuvres artistiques dorées et de beaux vitraux posés. Jouxtant l'église, le cimetière surplombant le village est également accessible au visiteur.

■ HÔTEL DE LA SCIPIONE

Ce bâtiment adossé au rempart est enjolivé par une tour d'escalier à vis, symbole de la noblesse de ses propriétaires. Sa construction remonte au XV^e siècle. Restauré, il abrite aujourd'hui le point d'accueil au rez-de-chaussée ainsi qu'une salle de présentation du patrimoine. La pièce du premier étage possède un beau cantou – grande cheminée – et une fenêtre à croisée à meneaux, munie de coussièges, ce qui permettait de s'installer confortablement pour regarder par la fenêtre. Dans la pièce au-dessus, divers objets découverts à la Couvertorade ont été rassemblés.

■ LES REMPARTS

④ 05 65 62 78 73

www.lacavalerie.fr

officedetourisme@lacavalerie.fr

Gratuit jusqu'à 12 ans. Adulte : 2,50 € (réduit : 2 €).

Visites libres.

On y accède par un escalier à vis situé dans la tourelle de l'hôtel particulier La Scipione, il dessert les deux étages et le chemin de ronde. La courtine constitue un point de vue exceptionnel sur le village et les plaines du Larzac. On ne peut pas faire le tour complet. Derrière les remparts, une lavogne – mare pavée servant d'abreuvoir aux brebis – en parfait état de conservation est visible.

Le couvert

■ AU 20

Cité médiévale

④ 05 65 62 19 64

Droit de bouchon.

Dans la cité médiévale de La Couvetoirade, cet établissement est le seul ouvert en toute saison. Tandis que les autres adresses rouillent dans l'attente du retour des beaux jours, Au 20 assure seul l'animation du bourg tous les week-ends de l'hiver. Olivier, qui tient ce restaurant et bar à vin aux côtés de sa compagne Aurélia, est un enfant du village et il tenait à créer un lieu de vie où accueillir tous ses voisins du plateau du Larzac. Lété, l'adresse est très fréquentée – et appréciée ! – des touristes. Le couple propose une formule simple, à base de produits locaux et bio, qui se déguste dans la petite salle de restaurant ou en terrasse, de l'autre côté de l'étroite rue pavée. Comme son nom l'indique, Au 20 sert aussi de jolis canons de crus régionaux : entre 30 et 40 références différentes qu'Olivier a patiemment découvertes et goûtables avant de les proposer à ses clients. Cette année, Au 20 se met aussi à la bière avec une sélection toujours hyper pointue de breuvages brassés dans les environs.

■ LE DOMAINE DE GAILLAC

D 55

Cazejourdes

④ 05 65 62 26 85

www.arnalgaillac.com

contact@arnalgaillac.com

Menu unique à 26 €. Menu enfant : 9 €. Tarif gîte : 42 € demi-pension.

C'est en 1972 que Monique et Louis Arnal s'installent sur le terrains du Larzac. De l'élevage des chevaux lusitaniens aux gîtes, la famille Arnal vous propose un service de restauration. Dans l'ancienne bergerie découvrez de nombreux outils et objets en rapport avec l'élevage et le cheval. Goûtez au « Flambadou », jambon tourné à la broche sous vos yeux et flambé au capucin, ainsi qu'aux bons plats de la cuisine traditionnelle aveyronnaise cuits au feu de bois : confidou de joue de bœuf, pieds de cochon panés, dinde farcie... Une équipe sympathique vous accueille pour une ambiance familiale et détendue. Simple et délicieux.

RESTAURANT LA TOUR VALETTE La Tour Valette

Le Bourg

④ 05 65 62 09 69

Haute saison : ouvert tous les jours le midi et le soir. Hors saison, le soir sur réservation. Réservation recommandée. Menu enfant : 8,50 €. A la carte.

Depuis plus de 10 ans, on vous accueille avec gentillesse, sourire et attention dans cette tour templière un peu à l'écart du passage des touristes dans La Couvetoirade. Cette adresse se mérite... Le restaurant est dans une ancienne bergerie aux murs crépis de blanc. Une cuisine «faite maison» à base de produits du terroir des environs. Confits de canard, terrine au roquefort avec son coulis tomate, saucisses de brebis, omelettes aux cèpes, un régal. Deux terrasses l'une à l'extérieur des remparts, l'autre plus à l'ombre à l'intérieur des murs. Mention spéciale pour les desserts et en particulier la tarte aux pommes. On vous garantit une satisfaction complète.



La Couvetoirade.

Loisirs

■ ACROROC

Les Infruts

06 83 19 22 39

www.acrorocdesinfruts.com

info@acrorocdesinfruts.com

Ouvert toute l'année sur réservation. Parcours adulte :

24 €. Enfant : de 14 à 17 €.

L'Acroroc des Infruts, basé sur le Larzac, au cœur du territoire du parc naturel régional des Grand Causses, offre un terrain de jeu d'une grande envergure. Parcours dans les arbres et les rochers ruiformes, spéléologie, paléontologie, journées multi-activités... Les activités proposées par cette équipe de passionnés ont été conçues pour connaître l'aventure, le vertige ou l'émerveillement, mais aussi pour vous faire découvrir les trésors naturels du secteur. Si la sécurité est de rigueur, les parcours sont accessibles à tous les âges et tous les niveaux, grâce au professionnalisme de la structure.

■ Dans les environs

Le Caylar

■ ARBRE SCULPTÉ

Avenue de Millau

Mairie

Sur la place du village trône majestueusement le célèbre arbre sculpté réalisé par Michel Chevray, héraultais d'origine bretonne. Comme dans la plupart des villages des Hauts-Cantons, la place centrale était ornée d'un orme champêtre. Avec le temps, l'arbre, plus que centenaire s'est dégradé, atteint de graphiose. Triste et laid, il allait finir sa vie, arraché... La municipalité en a décidé autrement, en 1987, elle fit appel à l'artiste. Après plus de 2 000 heures de travail, l'arbre sculpté retrouvait un second souffle. Sur son tronc et au-delà, une dizaine d'animaux, de personnages – bergers, paysans – et plantes typiques du Larzac sont représentés.

■ PARC LE THEIL

Rue de la Lavogne

06 25 10 91 94

contact@parc-le-theil.fr

Ouvert d'avril à octobre. Basse saison : ouvert le mercredi, le samedi et le dimanche de 11h30 à 18h30. Haute saison : tous les jours de 10h30 à 18h30. Octobre : le week end de 13h30 à 17h30. Gratuit jusqu'à 3 ans. Adulte : 7 €. Enfant (de 3 à 12 ans) : 5 €. Parking gratuit. Aire de pique-nique. Buvette.

Un parc dédié aux animaux domestiques du monde. Plus de 20 races venant des 5 continents et deux volières dans un parc de 10 ha. S'ils sont originaires de différents pays du monde et à ce titre exotiques pour nous, les animaux de ce parc sont essentiellement domestiques. En suivant des sentiers ombragés, vous découvrirez le mouton peint du Texas, le nez noir du Valais, la vache Highland, le taureau des steppes de Hongrie ou encore le lama d'Amérique du Sud. Parmi les nouveaux venus : Walter le watusi, Bill le bébé buffle et un couple de cochons vietnamiens.

Outre les animaux, vous pourrez découvrir une partie de la flore du Larzac méridional grâce à des fiches placées à proximité des plantes. La période de floraison s'étale surtout entre les mois de mai et juin. Une promenade agréable dans un cadre naturel. Sachez qu'il est interdit de fumer dans le parc, même si vous êtes en plein air.

■ PROMONTOIRE DU ROC CASTEL

www.tourisme-lodevois-larzac.fr

tourisme@lodevoisetalarzac.fr

Le Roc Castel culmine à 760 mètres. C'est l'un des promontoires les plus élevés sur le plateau du Larzac. De loin, les énormes blocs qui hérisSENT le sommet de la colline peuvent apparaître comme les ruines d'une forteresse. Une vision du Caylar que les anciens ont su mettre à profit. L'originalité du Roc Castel tient à l'utilisation, par ceux qui en firent une place forte, des rochers déjà en place comme des éléments de fortification. La plupart d'entre eux ont été intégrés au système de défense et ont servi de fortification naturelle au château qui fut construit ici au XII^e siècle, avant d'être rasé sur ordre de Richelieu durant les guerres de religion. Parapets, marches, banquettes, niches et même tourelle y ont été taillés, faisant véritablement du sommet de la colline un Roc Castel, c'est-à-dire un Rocher-Château.



■ SENTIER BOTANIQUE

Le sentier botanique du Roc Castel, c'est une balade pour prendre son temps et observer la flore. En effet, sur les 1 400 espèces végétales que compte le Larzac, plusieurs centaines sont présentes sur le site. Tout au long du chemin, ce sera un plaisir de découvrir la multitude d'essences végétales présentes sur la colline. Les plantes communes aux autres régions de France côtoient celles caractéristiques du milieu caussenard. Des espèces qui se veulent toutes calcicoles (poussant en sol calcaire). C'est dans la partie haute du roc castel, peu modifié par l'homme, au pied de la colline qu'elles se trouvent. D'autres espèces sont liées à l'activité des hommes : arbres fruitiers ou d'ornement. Ces arbres, n'étant plus entretenus, ils forment aujourd'hui d'important peuplement sauvage. Quelques conifères, plantés au milieu du siècle ont considérablement modifié l'aspect du sommet du Roc Castel, totalement dépourvu d'arbres à cette époque.



■ HÔTEL-RESTAURANT DU ROCHER**

Aire du Village

04 67 44 99 10

www.millau-larzac.com



Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24 (distributeur de clés). 30 chambres. Chambre double à partir de 49 € ; chambre triple à partir de 62 € ; suite à partir de 85 €. Petit déjeuner buffet : 7 €. Soirée étape : 66 €. Animaux acceptés (4 €). Wifi gratuit. Restauration (possibilité de panier pique-nique : 7,50 €). Tv satellite.

L'hôtel du Rocher est composé d'une trentaine de chambres. Une vingtaine est qualifiée de « Confort ». Comprenez qu'elle sont équipées de douche, W-C, télévision, téléphone. Dix autres sont dites spacieuses et proposent elles aussi de nombreux équipements : télévision, téléphone, bureau, Wifi gratuit, douche et W-C.

Au rez-de-chaussée de l'établissement, deux chambres ont été spécialement aménagées pour accueillir les personnes en situation de handicap. La salle du petit-déjeuner (servi sous forme de buffet) et le restaurant sont également accessibles. C'est un hôtel plein de charme, calme, au cœur d'un village typiquement méridional, proche de l'axe A75. Parfait pour faire étape sur le long chemin des vacances.

■ CO'GITE

Les Rocailles

04 67 44 58 35

www.randolarzac.com

xav@randolarzac.com

Sur le Larzac entre Millau et Montpellier,

A75, sortie 49.

Nuit en dortoir : 15 €/personne. Chambre : 35 € pour 2 personnes.

Ce petit gîte sans prétention est parfait pour ceux qui veulent surtout découvrir la région et ne pas se ruiner pour le gîte. Une chambre double, un dortoir quatre places et un dortoir 6 places sont disponibles. Pour les randonneurs et VTTistes, sachez que le GR 71 est à moins de 150 mètres et qu'il vous ouvre les portes du Réseau vert, duquel on peut partir pour la grande traversée de l'Hérault. Il constitue également une étape idéale dans la GTMC : la Grande Traversée du Massif Central, ou dans le Tour du Larzac Méridional.

■ LE BARRY DU GRAND CHEMIN

88, Faubourg Saint-Martin

04 67 44 50 19

www.le-barry.fr

lebarry34@gmail.com

A75 sortie n° 49 Le Caylar. Suivre les panneaux indiquant « Le Barry du Grand Chemin ».



Ouvert toute l'année. 5 chambres. Chambre simple de 60 € à 65 € ; chambre double de 70 € à 80 € ; chambre triple de 90 € à 100 €. Petit déjeuner inclus. Gîte : 295 à 400 €/semaine selon les saisons.

Martine et Guy ont rénové avec soin une splendide ferme traditionnelle du Larzac du XVII^e siècle. Le lieu chaleureux et confortable a été pensé pour rendre votre séjour agréable et reposant parmi les cinq chambres ou le gîte. Les chambres, très ajourées et colorées, sont installées dans la partie plus récente : de plain-pied, avec accès indépendant, elles sont bordées par le jardin et abritée par une galerie couverte. Les petits déjeuners sont pris dans la magnifique salle voûtée. En hiver, c'est un plaisir de se réchauffer au feu de la grande cheminée

et de se mettre en appétit avec les fumets libérés par les délicieuses grillades du chef. Au final, un petit nid douillet et accueillant face à l'immensité du Causse.

■ LES CAPITELLES DU CAYLAR

41, rue du Quai

04 67 44 55 70

www.lescapitellessducaylar.cabanova.com

les.capitelles@yahoo.fr

Place dite de l'arbre sculpté.

Chambre simple 70 € ; chambre double 75 € ; chambre triple à partir de 95 €. Petit déjeuner inclus. Tarif dégressif à partir de 3 nuits. Chèque Vacances. Animaux acceptés (5 €, sous condition).

Transformée en chambres d'hôtes, cette belle demeure du XIV^e siècle a conservé son charme caussenard. Pierres apparentes, déco campagnarde, elle ne cherche pas à faire d'artifice, mais se soucie quand même d'offrir confort et bien-être à ses visiteurs. Rajoutez à cela un esprit maison de famille, et un petit-déjeuner à base de produits maison (confitures, yaourts, pain...) et vous obtiendrez un accueil irréprochable.

■ LES 4 TEMPLIERS***

Avenue de Millau D609

04 67 44 90 90

www.camping-resto-le-caylar.com

les4templiers@orange.fr

Sortie n° 49 de l'A75 direction

La Couvertoirade.



Restaurant ouvert toute l'année. Camping fermé de novembre à avril. Accueil jusqu'à 20h. Terrain de 8 ha ha. 30 emplacements. Exposition : mi-ombragé. Sol : pierreux. Relief : accidenté. Mobil-homes pour 2 à 6 personnes de 280 € à 520 € la semaine ; chalets pour 2 à 6 personnes de 200 € à 570 €. Chèque Vacances. Jeux pour enfants. Wifi gratuit. Service de ménage. Restauration. Bain bouillonnant, sauna.

C'est sur la route qui mène à Millau que ce camping vous invite à poser vos bagages pour des vacances en toute quiétude. Son nom – hommage aux célèbres chevaliers fondateurs de La Couvertoirade toute proche – agit sur les esprits et fait voyager les vacanciers vers des temps anciens. Pourtant, le camping est plutôt moderne... Aménagé avec goût, il dispose d'un jardin particulièrement agréable. Côté hébergements, le camping offre la possibilité de louer des emplacements, de faire venir des camping-cars, de s'installer dans des mobil-homes ou chalets ou encore de poser sa tente. C'est un établissement complet et agréable, un réel plaisir.

CRANSAC-LES-THERMES ★

Tout autant minière que thermale, l'histoire étonnante de cette petite ville est fidèlement retracée dans le Musée Les Mémoires de Cransac. La commune est passée d'une activité à l'autre, en tirant toujours le meilleur parti des entrailles de sa montagne. Ici, nous sommes dans le pays de « la montagne qui brûle » appelé aussi « le Vésuve aveyronnais ». De cette montagne, des eaux minérales

soufrées jaillissent au pied de la colline à 280 °C. Leurs vertus curatives pour les maladies du foie, des intestins et de la peau sont réputées depuis l'Empire romain ! Aux eaux s'ajoutent des étuves de gaz naturels chauds particulièrement efficaces contre les rhumatismes. Chirac, le médecin de Louis XV, recommandait lui aussi les bienfaits d'une cure à Cransac !

L'activité thermale fut à son apogée au XIX^e siècle avec un parc thermal, de nombreux hôtels et un casino. Parallèlement à cette activité thermale se développe l'activité minière : les mines de fond et à ciel ouvert voient le jour, une trentaine de puits de mine quadrillent le village, plus de 3 000 ouvriers travaillent dans ces mines de charbon. Ce développement économique fulgurant entraîne l'arrêt de l'exploitation des eaux thermales à Cransac. A la fermeture des mines en 1961, Cransac se renouvelle grâce à son thermalisme lié aux étuvettes de gaz naturels, un phénomène unique en Europe. Depuis 2003, un tout nouvel établissement thermal accueille plus de 5 000 curistes par an.

■ OFFICE DE TOURISME ET DU THERMALISME DE DECAZEVILLE COMMUNAUTÉ – BUREAU DE CRANSAC-LES-THERMES

1, place Jean-Jaurès

L'Envol

① 05 65 63 06 80

www.tourisme-paysdecazevillois.fr

Février : du lundi au vendredi de 10 h à 12 h et de 15 h à 17 h. Mars, avril : du lundi au vendredi de 10 h à 12 h et de 15 h à 17 h, le samedi de 10 h à 12 h et de 14 h à 16 h. Mai à octobre : du lundi au vendredi de 9 h 30 à 12 h et de 15 h à 18 h, le samedi de 9 h 30 à 12 h et de 14 h à 17 h. Novembre : du lundi au vendredi de 10 h à 12 h et de 15 h à 17 h, le samedi de 10 h à 12 h et de 14 h à 16 h.

Cette antenne de l'office de tourisme, installée à Cransac-les-Thermes, vous promet des conseils avisés et des sourires ! Si la connexion wifi est ouverte, c'est encore auprès des conseillers qu'on est le mieux informés sur les hébergements, la restauration, les sorties incontournables de ce petit coin du Bassin, que vous soyez en vacances, en week-end ou en cure thermale (puisque c'est là la spécialité de ce bourg charmant).

Points d'intérêt

■ LE MUSÉE LES MÉMOIRES DE CRANSAC

Place Jean-Jaurès

L'Envol

① 05 65 63 06 80

culturecransac@orange.fr

Fermé du 1^{er} décembre au 30 avril. Février : du lundi au vendredi de 10 h à 12 h et de 15 h à 17 h ; Mars, avril : du lundi au vendredi de 10 h à 12 h et de 15 h à 17 h, le samedi de 10 h à 12 h et de 14 h à 16 h. Mai à octobre : du lundi au vendredi de 9 h 30 à 12 h et de 15 h à 18 h, le samedi de 9 h 30 à 12 h et de 13 h 30 à 17 h. Novembre : du lundi au vendredi de 10 h à 12 h et de 15 h à 17 h, le samedi de 10 h à 12 h et de 14 h à 16 h. Gratuit jusqu'à 12 ans. Adulte : 3,50 € (habitants de Cransac : 1,50 €). Groupe (10 personnes) : 2 €.

Le 6 juillet 2013, après quelques travaux de modernisation, le musée La Mémoire de Cransac devenait Les Mémoires de Cransac. On y retrouve la mise en scène imaginée par les enseignants, géomètres, pharmaciens, fils de mineur à l'origine des maquettes présentant les différentes physionomies de Cransac au fil des siècles... et toujours l'histoire du village racontée par ses habitants. La réhabilitation a toutefois permis d'enrichir ce discours

subjectif avec de nouveaux textes et images relatifs à l'histoire locale. Ces éléments inédits sont directement imprimés sur de grands panneaux coulissants qui viennent en superposition des anciens documents raccrochés. Un dernier espace, enfin, est consacré à l'artiste Joëlle Tuerlinckx et sa vision de l'histoire locale au travers des archives qu'elle a réunies pendant sa recherche : des objets trouvés, des documents donnés par les habitants, et regroupées dans la Vitrine Historique : une grande boîte, dite Coffrage Muséoscopique, au cœur du Musée.

Le couvert

■ LE STAFF

Place Jean-Jaurès

① 05 65 43 50 68

www.le-staff-cransac.fr

contact@le-staff-cransac.fr

Ouvert du lundi au jeudi de 8h30 à 14 h ; le vendredi de 8h30 à 15 h et de 18 h à 21 h ; le samedi de 8h30 à 14 h et de 18 h à 21 h ; le dimanche de 8h30 à 15 h. Menu enfant : 10 €. Formule du midi : 13 € (tartines de 5 à 8 €). Petit-déjeuner au tripous le dimanche pendant le marché. A Cransac, Le Staff est un café qui brasse culture et restauration. Fabienne Chabrolin, maîtresse des lieux, a en effet souhaité en faire « un lieu de rencontres et d'échanges de la bouche à l'esprit ». Elle y propose une programmation musicale et festive étoffée : concerts, théâtre, soirées à thème... Ainsi qu'une cuisine 100% maison, généreusement aveyronnaise, servie dans la salle, la pergola ou sous la véranda. Poulet et pommes de terre sautées ou crevettes et courgettes grillées à la plancha, Fabienne pioche autant que possible dans les produits locaux. Une manière pour cette jeune femme, déjà très investie dans la vie de la cité thermale, de cultiver la proximité ainsi que les échanges « culturels et gustatifs ». Situé sur une belle place ombragée, Le Staff est en effet l'endroit idéal pour passer un bon moment autour d'un verre ou d'un repas.

Le gîte

HÔTEL DU PARC***

11, rue du Général-Artous

① 05 65 63 01 78

www.hotelduparc-cransac.com

hotelduparcransac@wanadoo.fr



Ouvert toute l'année. 32 chambres. Chambre simple de 62 € à 87 € ; chambre double de 68 € à 93 €. Petit déjeuner : 11 € (supplément 5 € en chambre). Soirée étape : de 82 à 102 €. Menus de 17 à 45 € + carte. Label qualité tourisme. Wifi.

Une belle bâtisse à l'ancienne au milieu d'arbres vénérables, telle est la première image que donne l'Hôtel du Parc, le bien nommé. Ledit parc, en effet, ne fait pas moins de 2 hectares. C'est simple et sans ambages : l'endroit (récemment refait) est somptueux. Les chambres sont d'une esthétique classique et de bon goût, leurs portes-fenêtres s'ouvrent directement sur les arbres. Le bar-salon

est dans un style montagnard. Dès les premiers beaux jours, les convives peuvent profiter d'un espace grill ouvert sur deux terrasses. Côté assiette, Philippe Astor décline ses spécialités avec talent et enthousiasme : burger du Parc aux farçous et cèpes hachés, millefeuille craquant de ris d'agneau à la crème d'ail, confit de canard à l'ancienne, pavé de sandre gratiné.... La salle de restaurant est vaste, dans une harmonie parfaite aux dominantes blanc-argenté, sous de beaux lustres montgolfières. Tout ici respire la beauté et la délicatesse. Un établissement de qualité, fréquenté surtout par les curistes, mais qui constitue une belle étape pour une échappée aux confins du Rouergue et du Quercy.

RÉSIDENCE CAP NATURE ET SOLEIL HÔTEL-RESTAURANT LE TULIPIER**
Parc thermal
 ☎ 05 65 63 24 24
www.hotel-tulipier.com
capnature-letulipier@orange.fr



Ouvert toute l'année. Chambre double à partir de 59 €. Demi-pension : 56 € (par jour et par personne, base 2 personnes). Petit déjeuner : 8,50 €. Lit supplémentaire : 12 €. Formule résidence : appartement 2 pièces de 259 € à 464 €, 3 pièces de 356 € à 596 €, tarifs selon saison. Animaux acceptés (22 €/semaine à la résidence). Wifi. Animaux acceptés (22 €/semaine à la résidence). Wifi. C'est entre Causses et montagnes, entre Lot et Aveyron, que vous trouverez un lieu familial dans la plus vaste forêt de robiniers d'Europe. Bordé d'un jardin où ont pris place piscine et tennis, cet hôtel moderne possède également un bar, une salle de jeux et un barbecue, pour le plaisir des grands et des petits. La résidence se compose d'une trentaine de chambres standardisées, soigneusement entretenues (dont certaines avec petite terrasse) et d'une quinzaine d'appartements avec cuisine équipée. Le confort y est de mise jusque dans les parties communes comme le salon de télévision ou la salle de restaurant où est servie une cuisine simple issue de produits du terroir de bonne qualité. Accueil, calme, gastronomie et découvertes pour résumer un séjour adapté à tous, que vous soyez curistes, familles ou professionnels. Organisation de soirées animées au Tulipier, salle de séminaire disponible.

Chambres d'hôtes

LA BASTIDE DU PUECH
Lieu-dit Guizone
 ☎ 05 65 80 62 76
www.labastide-cransac.com
legendre.cransac@gmail.com

4 chambres. Chambre simple de 35 € à 38 € ; chambre double de 59 € à 63 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 38 €. Tarif pèlerin : 25 €/nuit. Gîtes de 196 à 392 €/semaine selon les saisons. Témoin du passé industriel du bassin houiller de Decazeville, la maison de Sylvie et Marc plaira à coup sûr aux passionnés d'histoire et de patrimoine. Les quatre chambres, lumineuses et confortables, sont situées à l'étage de cette bâtie au cadre campagnard.

Les gîtes, quant à eux, disposent chacun d'un jardin et comptent deux chambres, dont l'une en mezzanine. Le soir vous pourrez goûter à la nourriture traditionnelle que propose la maîtresse de maison : produits régionaux et recettes maison ! Sylvie et Marc proposent également une formule spéciale pour les pèlerins de Saint-Jacques-de-Compostelle.

Loisirs

LES THERMES DE CRANSAC
Groupe Chaîne Thermale du Soleil
Les Fraysses

⌚ 05 65 63 09 83
www.chainethermale.fr
cransaclesthermes@chainethermale.fr

Ouvert de mars à novembre. Formule spa : à partir de 40 € pour 3 soins.

Si Cransac a gardé un air de villégiature, une ambiance de vacances en famille, c'est grâce à une singularité. Ici, on pratique le thermalisme depuis la nuit des temps. Les gaz qui s'échappent de la montagne ont des vertus thérapeutiques reconnues. On vient aux Thermes de Cransac pour soigner des rhumatismes, un mal de dos ou bichonner ses articulations. Les cures, de façon générale, se déclinent sur trois semaines, à raison d'une demi-journée de soins au quotidien. Le reste du temps, les curistes sont invités à découvrir les charmes de la région. Membre du groupe « Chaîne thermale du Soleil », acteur majeur du secteur en France, les thermes de Cransac n'ont cessé de se moderniser et propose depuis 2012 un spa, composé de plusieurs espaces de détente, et accessible aux non-curistes. On peut ainsi y venir pour des demi-journées de bien-être et de soins. A tester absolument ! Un plus récent espace octogonal en verre, avec vue à 360°, accueille aussi une salle multi-activités où pratiquer sophrologie, qigong, Pilates et gym douce.

Sorties

CASINO DE CRANSAC
Avenue Jean-Moulin
Salle du Carreau
 ☎ 05 65 80 68 08
www.casino-cransac.com
contact@casino-cransac.com

Ouvert tous les jours et les jours fériés. Brasserie midi et soir du mercredi au dimanche. Black jack : mise minimale de 4 €. Machines à sous de 1 centime à 2 €. Cransac a gagné ses galons d'authentique cité thermale en avril 2015, avec l'inauguration du premier -et seul- casino du département. Construit dans le bâtiment qui abritait autrefois les douches des mineurs du Bassin, l'établissement s'est imposé dans le monde du divertissement aveyronnais, avec un échantillon étoffé de machines à sous, tables de jeux (black jack notamment) et roulette électronique. Une brasserie et un bar proposent également boissons, cocktails, salades, grillades, pizzas et autres encas. Une nouvelle carte snacking (paninis, sandwichs, crêpes, glaces) complète l'offre 7 jours sur 7.

Dans les environs

Aubin

Aubin, l'une des plus anciennes villes du Rouergue, est dominée par son fort auquel on accède par des ruelles abruptes. Une fois passé les maisons à colombages et la halle aux grains, symbole de la dynamique commerciale au Moyen Age, on devine les points de guet ou de tir et on découvre la tour carrée, la seule encore debout, et l'église de la Cène ou Saint-Amans-du-Fort. Le sommet, au pied de la Vierge à l'Enfant offre une vue vertigineuse sur la vallée de l'Enne, le quartier du Gua et ses cheminées réveillant les souvenirs de la mine.



MUSÉE DE LA MINE

Allée du Musée

05 65 43 58 00

www.museedelamine-lucienmazars.fr/
francis.mazars@wanadoo.fr

Entrée libre pour les particuliers. Entrée en groupe payante. Sur les vestiges de la vieille mine, le musée, créé en 1979, retrace l'histoire du bassin Aubin/Decazeville. A partir d'archives, de témoignages, de photographies et de toutes sortes de documents historiques – outils, documents – revivez la vie des mineurs comme si vous étiez des personnages de l'histoire. A travers les reconstitutions, revivez le coup de grisou – l'impressionnant accident qui endeuilla bon nombre de famille du bassin houiller – et l'univers emblématique de la région. Six petits



films viendront également compléter vos connaissances. A voir également, une très belle collection de lampes de mine ainsi que de plusieurs drapeaux et bannières corporatives. Un bel endroit, vraiment, pour découvrir l'univers de la mine et de ces gueules noires. Une visite incontournable !

AUBERGE DU FORT

42, rue Alary

05 65 43 20 51

www.aubergedufort.com

contact@aubergedufort.com

Basse saison : ouvert du jeudi au mardi le midi ; le lundi et du jeudi au samedi le soir. Haute saison : du jeudi au mardi le midi ; le lundi, le mardi et du jeudi au samedi le soir. Réservation recommandée. Formule du midi : 14 € (en semaine). Menus à 26 €, 32 € et 46 €.

Attention voici une belle adresse raffinée et originale, où l'on vous accueille dans une belle bâtisse typique du vieux Aubin. La petite salle est chaleureuse et intime et dès les premiers beaux jours la terrasse vous comblera. Côté assiette, place à la créativité avec un gazpacho de betterave aux cacahuètes, un émincé de magret de canard au jus balsamique au miel et biscuit de vermicelles à la ciboulette, ce thon mi-cuit en chapelure de panko ou encore la noisette de gigot d'agneau au citron confit salé. En dessert, un soufflé glacé au kiwi, un riz au lait au coulis de fraises fraîches.... Chaque saison, les menus changent. Une garantie pour ne pas se lasser et goûter des plats plein d'originalité.

Déjà plus de 550 000 visiteurs

“Lucien MAZARS”

MUSÉE de la Mine

Ouvert d'Avril
à Octobre

SIMULATION d'un
COUP DE GRISOU



AVEYRON
VIVRE VRAI

12110 AUBIN - Tél. 05.65.43.58.00
www.museedelamine-lucienmazars.fr

Montbazens

La commune est particulièrement fière de son passé, qui remonte à l'époque gallo-romaine. Aussi pour prendre soin des vestiges architecturaux qui composent son vieux bourg, la municipalité a entrepris une grande campagne de restauration, qui met bien en valeur ce village et impose une halte près de l'église à clocher-tour remaniée au XV^e siècle. Elle surprend par sa triple nef et son portail roman.

■ OFFICE DE TOURISME DU PLATEAU DE MONTBAZENS

43, avenue du Ségalat
 ☎ 05 65 63 77 94
www.plateau-de-montbazens.com
ot@plateau-de-montbazens.com

De mai à septembre, du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Dimanche (entre le 14 juillet et le 15 août) de 10h à 12h. D'octobre à avril, du lundi au vendredi de 9h30 à 12h et de 14h à 17h.

Ce bout de campagne, où il fait aussi bon résider que séjourner, compte de nombreux trésors insoupçonnés,

parmi lesquels le musée de Faïences anciennes et d'Art chinois, le musée de Modélisme ferroviaire ou encore l'ancienne commanderie hospitalière de Lughan. Ils sont tous répertoriés par l'office de tourisme du plateau de Montbazens, qui a également compilé les bonnes adresses en matière de restauration, hébergement et loisirs dans différentes brochures destinées au public.

■ LA COMMANDERIE HOSPITALIÈRE DE LUGHAN

Edifiée par l'ordre des Hospitaliers de Saint-Jean de Jérusalem, actuellement Ordre de Malte, cette commanderie possède encore aujourd'hui une vocation hospitalière en abritant un foyer pour personnes âgées. Après confiscation à la Révolution, le lieu renoua avec sa vocation religieuse et sociale en accueillant une école religieuse pour filles de 1886 à 1960. L'église de la commanderie date de l'époque romane et est inscrite à l'inventaire supplémentaire des monuments historiques. Son abside intérieure est en cul de four (unique dans l'ordre de Saint Jean de Jérusalem). L'exposition vidéo, présentée dans l'ancienne citerne de la commanderie qui accueille un petit musée, retrace l'histoire des hospitaliers.

DECAZEVILLE



L'histoire de la ville est liée à celle de la mine et de son fondateur, le duc Decazes, qui fut ministre du roi Louis XVIII mais qui, surtout, a créé la Société des Houillères et Fonderies de l'Aveyron en 1826. La ville possède cet aspect typique des cités industrielles qui s'étendent le long des usines. Au centre s'élève l'église, construite à l'initiative de Gracchus Cabrol, le directeur de la mine, en 1847, suivant le modèle de celle de Gênes. Le clocher a été achevé en 1873, douze ans après la consécration de l'église.

■ OFFICE DE TOURISME ET DU THERMALISME DE DECAZEVILLE COMMUNAUTÉ

Square Jean-Ségalat ☎ 05 65 43 18 36
www.decazeville-tourisme.com
officetourismedecazeville@wanadoo.fr

Ouvert du lundi au vendredi de 10h à 12h30 et de 14h à 17h ; le samedi de 10h à 12h.

L'office de tourisme de Decazeville propose de nombreux circuits de visites commentées (patrimoine minier et industriel, musées, chemin de croix de Gustave Moreau, monument aux morts, visites d'entreprises...), pour les individuels en juillet et août, et toute l'année pour les groupes sur réservation. La structure met également à disposition de ses visiteurs un parcours du patrimoine pour découvrir la ville au travers de ses monuments, sites et musées.

Points d'intérêt

■ ANCIENNE MINE « LA DÉCOUVERTE » ET CHEVALEMENT DE MINE

☎ 05 65 43 18 36
www.decazeville-tourisme.com
officetourismedecazeville@wanadoo.fr

Visites commentées en deux étapes (découverte, musée du Patrimoine minier et industriel) de mars à novembre.



Adulte : 3 €. Sur réservation, visites possibles pour les groupes toute l'année.

Exploitée entre 1892 et 2001, cette ancienne mine de charbon, aux dimensions exceptionnelles, a été la plus grande exploitation de charbon à ciel ouvert de France. Aujourd'hui réhabilité, ce site offre de nombreux sentiers de randonnée et accueille depuis 2017 une centrale solaire. On trouve à proximité le dernier chevalement du Bassin, 22 mètres de hauteur. Véritable emblème des mines de fond, ce monument, qui demeure le témoin de l'importante activité minière du Bassin, a été construit entre 1902 et 1904. Et s'il a cessé d'être utilisé en 1966, il continue d'habiter le paysage avec fierté.

■ LE CHEMIN DE CROIX

DE GUSTAVE MOREAU

Eglise Notre-Dame

Place Wilson

Visites guidées d'avril à octobre par l'Office du Tourisme et du Thermalisme de Decazeville Communauté. Gratuit jusqu'à 12 ans. Adulte : 3 €. Enfant (de 8 à 12 ans) : 1,50 €.

L'église Notre-Dame de Decazeville (XIX^e siècle) abrite un trésor inestimable : une série de 14 toiles représentant le chemin de croix peint par Gustave Moreau en 1863. Gustave Moreau reste dans une tradition classique mais s'en affranchit en faisant surgir des soleils coupés orangés, l'œil unique, l'œil de face, l'œil magique, la blondeur vénitienne, les corps voilés. Il s'agit du seul chemin de croix symboliste au monde. Fixé à 3 mètres de hauteur, ce chemin de croix est pourtant tombé dans l'oubli avant que Gilbert Bou ne le découvre en 1964 et le signale à Jean Paladilhe, conservateur du musée Gustave Moreau à Paris, qui, très étonné de cette découverte, a fait des recherches afin de certifier l'authenticité de l'œuvre avant son classement aux monuments historiques en 1965.

■ MUSÉE DU PATRIMOINE INDUSTRIEL

ET MINIER

Z.I. du Centre ☎ 05 65 43 09 18

aspibd0832@orange.fr

Visite possible avec l'office du tourisme et du thermalisme de Decazeville Communauté ou sur rendez-vous en se renseignant auprès de l'ASPIBD, l'Association qui gère le musée.

Créée en juin 1997, cette association a pour but de sauvegarder et promouvoir le patrimoine industriel. L'ASPIBD propose, dans d'anciens locaux de la sidérurgie, une exposition sur le matériel de mines et d'usines (machines, photos, outils...), des plans et des photographies d'époque et une reconstitution de deux types de galeries de mines avec leur équipement intérieur. Une partie est également consacrée aux entreprises actuelles du bassin.

Le couvert

■ LA CANTINE

4, boulevard Gambetta

NOUVEAU

⌚ 06 52 73 18 41

Ouvert du lundi au vendredi le midi. Confit de canard, frites et salade : 12,50 €. Magret de canard, frites et salades : 17 €. Salade de chèvre chaud et frite : 8,50 €. Burger, frites et salade : 10 €. Entrecôte, frites et salade : 18,50 €.

A Decazeville, La Cantine sert à des prix très raisonnables une cuisine généreuse et des plats gorgés de soleil. Darline, originaire des Antilles, et Wilfried, son mari, natif du Var, qui ont repris cette adresse à la fin de l'année 2017, lui ont en effet donné une couleur très conviviale, sinon chaleureuse. C'est ainsi qu'à l'heure du déjeuner, on vient ici en copain-copine pour déguster les classiques de la maison : salade de chèvre chaud, magret, confit, entrecôte ou burger, toujours accompagnés de bonnes et vraies frites et d'une salade dont la sauce est délicieusement relevée. Le plat du jour est généralement traditionnel (blanquette de veau, lasagnes...) mais il prend parfois des accents plus exotiques : rougail saucisse par exemple, ou couscous tous les jeudis à midi. Les desserts sont aussi à la hauteur : mousse au chocolat, banane flambée – un délice ! –, panna cotta au café... Simples et efficaces, au même titre que le service qui a hissé La Cantine parmi les restaurants les plus prisés de la ville. Inutile de vous dire qu'il faut impérativement réserver pour avoir le bonheur de s'installer à cette table qui porte bien son nom. On pourrait y manger tous les midis !

■ AU DON QUICHOTTE

5, Igue de Cantagrel

⌚ 06 32 16 00 58

zakiabenghellab@yahoo.fr

Ouvert du mardi au dimanche le midi et le soir.

Claude et Zakia ont quitté la région parisienne pour s'installer aux fourneaux de cette adresse historique à Decazeville. Longtemps resté fermé, l'établissement a bénéficié d'un grand coup de pinceau, avant de proposer à nouveau des déjeuners et diners en famille ou entre amis. Le couple, en effet, a repris les fondamentaux du restaurant : une cuisine simple, accessible à tous, et pas mal de convivialité. Notez qu'au Don Quichotte est ouvert le dimanche : un fait rare dans le coin.

■ L'ENDROIT

15, avenue Cabrol

⌚ 07 87 94 52 72

Ouvert toute l'année. Tous les jours le midi ; le vendredi et le samedi le soir. Menus de 15 € à 35 €. Menu enfant : 8,50 €. Plat du jour : 9,50 €. Menu du jour : 15 €, formule de midi : 12,50 €, Assiette terroir : 18,80 € et carte.

Nous l'avions connu et apprécié à la table de Jacqueline à Saint-Cyprien ! Nous avons plaisir à retrouver Arnaud à L'Endroit. Le voici installé depuis quelques mois dans ce restaurant, à la décoration moderne de blanc et de bleu et ornée de photos modernes. Arnaud annonce le programme : foie gras de canard maison au porto et figues de Soliés ou crème brûlée au Cabécou puis une pièce de bœuf avec son os à moelle gratiné ou médaillons de lotte ratatouille de potimarron et poïs chiche aux herbes. Du traditionnel, et ici la carte n'est pas grande, car elle évolue au fur et à mesure du marché et bien sûr de l'humeur du chef, qui reste bien souvent local en citant ses producteurs. Les accompagnements sont bien trouvés et originaux ! On aura apprécié l'assiette aveyronnaise, idéale pour découvrir les produits du cru. L'une des plus belles adresses de Decazeville.

■ LA MINIERA

9, place Decazes

⌚ 06 51 55 27 88

Formule du midi : 13,50 €.

La Miniera, c'est la mine en italien : une référence au passé houiller du bassin de Decazeville dont témoigne surtout le décor de cette nouvelle adresse. Dans l'assiette en revanche, les références sont bien celles de la Botte : pâtes fraîches et pizzas en tête. Steve et Janet, et leur fille Sharon, des Hollandais enracinés en Aveyron depuis quelques années déjà – ils ont déjà tenu des établissements à Castelnau-de-Mandailles et Grand-Vabre – se fournissent chez les producteurs et commerçants du coin. Et toute la cuisine est faite maison, jusqu'aux délicieux desserts. En plus du goût, les locaux louent aussi leur accueil, toujours souriant et chaleureux.

■ LE WILSON

Place Wilson

⌚ 05 81 35 16 37

Menu unique à 15 €. Menu enfant : 8,50 €. Formule du midi : 12 €. Formule pizza : 9 €.

Pascale, Philippe et leur fille Claire ont repris le Wilson, à deux pas de l'église Notre-Dame, dans l'espace commercial du même nom. On y est accueilli avec le sourire, sous une belle voûte, ou en terrasse ombragée aux beaux jours. Sur la carte : les salades se déclinent en deux tailles. La « Marine » est originale avec ses papillotes de gambas, mais on peut aussi goûter à une assiette de charcuterie ou une cassolette de chipirons grillés. Petit Futé a particulièrement aimé la trilogie de côtelettes d'agneau du Quercy et le magret de Delcaux de Cuzac. Les plus pressés choisiront les pizzas, les moules marinières ou les poissons du jour... Le tout accompagné d'une mousse du Rouergue brassée ici à Decazeville ou d'un marcillac du domaine du Cros. Une adresse qui a vite su trouver ses marques.

Le gîte

■ HÔTEL MALPEL

16, avenue Alexandre-Bos

© 05 65 43 04 33

www.hotelmalpel.com

hotelmalpel@gmail.com

Chambre double de 53 € à 68 €. Petit déjeuner : 7 €. Etape VRP ou randonneurs : 69 €/personne (1 personne par chambre). Wifi gratuit. Restaurant Le Moderne.

Situé au centre de Decazeville, l'hôtel Malpel constitue un point de chute idéal pour les nombreux randonneurs sur le chemin de Saint-Jacques, mais aussi pour tous les touristes ou travailleurs en déplacement. L'établissement, qui fait sans cesse l'objet de travaux de rénovation, compte une vingtaine de chambres, à la décoration sobre, et équipée de salle de bains et de télévision. Le restaurant, baptisé « Le Moderne », est réputé pour son authenticité et sa générosité. On y déguste des produits régionaux – aligot, omelette aux cèpes, tripous – autour d'un verre de cahors ou de marcillac, de bordeaux ou de bourgogne.

■ HÔTEL-RESTAURANT FOULQUIER**

14 bis, avenue Victor-Hugo

© 05 65 63 27 42

www.hotelfoulquier.com

hotel.foulquier@hotmail.fr

Ouvert toute l'année. Chambre double à partir de 49 €. Demi-pension : 60 €. Petit déjeuner : 6,50 €. Lit supplémentaire : 10 €. Soirée étape à partir de 60 €. Menus à 15 € et 20 €. Wifi gratuit.

Claude et Jean-Philippe Foulquier accueillent leurs clients dans 21 chambres simplissimes mais tout confort, dont une est accessible aux personnes handicapées. A l'heure des repas, les hôtes sont invités à rejoindre le Play Off, le restaurant de l'établissement, qui sert de nombreuses spécialités aveyronnaises. Aligot, grillades, confits et autres troupes s'accompagnent de bons vins de la région. De même que le burger aveyronnais : un savoureux mélange de steak haché, cantal et lardons. Dans l'ancienne cité minière, l'hôtel-restaurant Foulquier reste une institution grâce à deux atouts indéniables : un accueil chaleureux et un bon rapport qualité-prix.

Gîtes

■ LE MINEUR PAYSAN

765, route de Viviole © 05 65 43 33 44

lemineurpaysan.free.fr

lemineurpaysan@laposte.net

A la sortie est de Decazeville.

Ouvert du 1^{er} avril au début octobre. Pour 14 personnes (3 chambres). Dortoir Marie : 18 €/pers. Chambres partagées de 22 € à 24 €/pers. Place de camping : 10 €/pers. Panier pique-nique : 8 €.

Cet artisan maçon, installé au lieu-dit Viviole, à gauche du GR65, déborde d'idées pour sa maison et son éco-gîte. Cette ancienne bâtisse, qui figure sur le cadastre napoléonien, a été retapée avec des matériaux écologiques. Les pierres ont été jointées traditionnellement avec du sable et de la chaux aérienne. La volige de peuplier est badigeonnée avec la même chaux. Les menuiseries sont en bois.

Les meubles sont imprégnés d'huile de lin. Les toilettes sont sèches... A l'extérieur, un petit potager et quelques arbres fruitiers disputent l'espace à un mini-troupeau de vaches et de chèvres. Christian, partisan d'une reconnexion – raisonnée ! – à la terre, est aussi très attaché à son histoire et à celle du bassin houiller, que l'on retrouve racontée sur une série de panneaux. L'écologie conjuguée à l'histoire, en quelque sorte, pour un établissement vraiment à part où il fait bon se reposer et écouter la nature.

Chambres d'hôtes

■ L'ESPRIT ZEN

NOUVEAU

480, route de Nantuech

© 07 66 16 37 23

www.lespritzen.fr

info@lesprit-zen.fr

Accueilli toute l'année 7j/7 sur réservation. Chambre double : 56 €/nuit. Petit-déjeuner : 6 € (compris dans le tarif d'hébergement). Repas du midi : 13 €. Repas du soir : 16 €. Alexandra, naturopathe et masseuse, et Florian, iridologue et naturopathe également, sont les jeunes et charmants propriétaires de cette nouvelle adresse sur le Bassin decazevoillois. Aux côtés d'Ishka, leur petit chien qu'ils ont nommé responsable de l'animation, les deux professionnels du bien-être reçoivent leurs hôtes dans des chambres aussi modernes que confortables. A table, ces adeptes de la cuisson à basse température servent des assiettes concoctées à base de produits bio et frais : quiche forestière poireau/chèvre, braisé de tofu à la provençale, pana cotta aux fruits rouges... Alexandra et Florian ont également développé des séjours bien-être à la carte et proposent de nombreuses prestations : soins de beauté, massages, réflexologie plantaire, yoga, méditation... Une offre originale qui amène un renouveau dans l'offre touristique du Bassin.

Dans les environs

Boisse-Penchot

■ LE CHÂTEAU DE BOISSE

© 05 65 64 86 33

www.le-chateau-boisse.fr

le.chateau.boisse@orange.fr



Chambre double à partir de 85 €. Petit déjeuner inclus. Dans cet ancien bassin minier, le château du XIV^e siècle et ses dépendances abritent quatre chambres d'hôtes raffinées. Placards et parquets en chêne, stuc et badigeon, associés à un mobilier moderne et fonctionnel. Et une position dominante de sentinelle qui s'ouvre en grand sur la Vallée du Lot. Le petit-déjeuner continental est servi dans la salle à manger du château. Au menu : pain, confitures, céréales, charcuterie, fromage, café, thé, jus de fruit, servis sous les voûtes en pierre. Aux beaux jours, cap sur la terrasse et la piscine. On parie que vous ne voudrez plus quitter les chaises longues ! Même si la position géographique permet de filer vers Conques, Belcastel, Najac, Figeac ou Rodez.

■ CAMPING LE ROQUELONGUE***

Roquelongue – D42

① 05 65 63 39 67

www.camping-roquelongue.com

info@camping-roquelongue.com



Ouvert toute l'année. Terrain de 3,5 ha. 66 emplacements. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 15,20 € à 19,70 €. Chalets pour 4 à 6 personnes de 350 € à 690 € la semaine ; mobil-homes pour 4 à 6 personnes de 300 € à 650 €. Wifi payant. Animations. Canoë, location de bateau moteur.

Voilà un camping plein de surprises ! Vous y trouverez des emplacements, des chalets et des mobil-homes. Loisirs aquatiques : piscine, canoë, kayak et pêche sur les berges ou en barque. Le tout en restant connecté à Internet via le wi-fi, en accès libre. Les amateurs de randonnée trouveront le GR65 (chemin de Compostelle) à seulement 300 mètres !

Firmi

Dans ce bourg de l'Aveyron où l'on édifica l'un des premiers hauts fourneaux de France afin de fabriquer des rails, on trouve aujourd'hui un sentier des plantes aromatiques et médicinales certifiée en Agriculture Biologique (ouvert en saison de mai à octobre).

■ IGUANA

2, place de l'Hôtel de Ville

NOUVEAU

① 05 65 80 87 09

Ouvert tous les jours le midi ; le vendredi et le samedi le soir. Formule du midi : 13,50 €.

Ce bar-restaurant, situé sur la place de l'Hôtel de Ville, a rouvert ses portes pendant l'hiver 2019, au terme de deux mois de travaux de rénovation. Patrice, son épouse Yasmine, et Mildred, sa belle-sœur, ont en effet transformé de fond en comble cet établissement qui s'appelait autrefois Le Cantou. Rebaptisé Iguana, il a pris de sacrées couleurs et une orientation exotique. Patrice, vingt-cinq ans d'expérience dans la restauration au compteur, propose une cuisine plutôt traditionnelle, sinon aveyronnaise, rehaussée de quelques touches plus originales, à l'image de ce dos de lieu et sa sauce beurre blanc à la mangue. Iguana est aussi un bar qui propose des soirées à thème (brésiliennes, colombiennes...) arrosées de cocktails maison, tous les week-ends.

■ LE PUY DE WOLF

① 05 65 43 45 79

www.lepuydewolf.onlc.fr

Maitre Restaurateur. Ouvert tous les jours sauf lundi soir, mardi soir et mercredi soir (hors saison). Menus de 20 € à 26 € (menus gastronomiques de 33 € à 43 €). Menu enfant : 15 €. Plat du jour : 10 €. Formule du jour : 12,50 €.

Ce que Petit Futé apprécie avant tout au Puy de Wolf, c'est que l'adresse permet de se restaurer pour un excellent rapport qualité-prix, aussi bien à l'heure du déjeuner que du dîner. Ici, simplicité et tradition sont les maîtres mots. L'équipe sait recevoir les hôtes avec professionnalisme et bonne humeur. En cuisine, elle nous concocte

de bons petits plats d'ici, comme cette trilogie de foie gras du Sud-Ouest mi-cuit au naturel, le carpaccio de cerf à l'aveyronnaise, les gambas flambées au pastis et deglacées à la crème, la tête de veau d'Aveyron label rouge sauce Puy du Wolf, l'estofinade, le tartare de bœuf haché race Aubrac, et autres spécialités très gourmandes ! Pour terminer ce repas en beauté, vous pouvez craquer pour une crêpe suzette préparée sous vos yeux, un ananas à la crème brûlée, la cocotte tout chocolat, ou encore la fondue au chocolat et sa brochette de fruits caramélisés. Pour accompagner ces plats, le chef a sélectionné une carte des vins riche d'une belle palette des terroirs de l'hexagone. Certains nectars peuvent être dégustés au verre. Une excellente adresse qui ne désemplit pas.

■ BOULANGERIE FALIP

ZA du Puy du Wolf

① 05 65 43 08 10

Ouvert tous les jours de 7h à 19h30. Plat du jour : 8,90 €. Super hamburger : 9,90 €.

La maison Falip de Marcillac s'est ici trouvé une grande sœur. Cette adresse, encore jeune, propose tout ce qui a fait la réputation de ces artisans : gâteaux à la broche, rissole, « soleil » de Marcillac et tout une gamme de viennoiseries et de pâtisseries et chocolats de derrière les fagots. Mais l'adresse de Firmi présente également bon nombre de spécialités du cru : escargots des Saradelles, liqueur de châtaigne, vins de Marcillac, saucisses et autres gourmandises de la ferme du Sarget à Espeyrac. Une bonne idée pour rapporter un souvenir gourmand de la région ! La boulangerie propose aussi de se régaler de bons snackings et de salades bien fraîches. C'est bon, c'est pas cher et l'adresse est devenue courue pour qui veut bien manger sur la terrasse à l'ombre ou au soleil. Même si notre véritable intérêt pour ces deux adresses reste leurs pains et leurs spécialités régionales comme la pompe à l'huile ou le « soleil » de Marcillac, sans oublier la fouace.

Livinhac-le-Haut

■ BIO GÎTE LA VITA E BELLA

90, place du 14-Juin

① 06 77 55 78 33

maisonrigolo@yahoo.com

Ouvert de Pâques à la Toussaint. Tarif pour la nuitée de 14,5 € – 24 € (linge en coton bio inclus) offre sur internet. Petit déjeuner 6,50 €. Demi-pension. Repas avec une participation libre aux frais. Cuisine italienne bio. Végétariens bienvenus. Langues parlées : français, espagnol, italien, anglais, basque. Connexion Internet gratuite. 14 places.

Dans la plus pure tradition d'accueil des pèlerins sur le chemin de Saint-Jacques-de-Compostelle, sans but lucratif, la «maison la vita è bella» est un bio-gîte, qui vous reçoit pour une halte, que ce soit une pause café, un repas ou une nuit (13 places disponibles). La maison propose un tarif fixe pour les nuitées, mais la participation est laissée à la discréption des visiteurs pour les repas. Sachez que les produits sont bio et locaux, la cuisine faite maison (les pâtes et les pizzas, mamma mia !) et l'accueil on ne peut plus chaleureux. Jani et Andrea ont effectivement ramené une bonne dose de convivialité de leur Italie natale.

■ BEAU RIVAGE

Le Peyssi

Le Pont de l'Est

© 05 65 63 37 59

www.beaurivage.lesmadines.com

contact@lesmadines.com



Fermé du 30 septembre au 1^{er} avril. 65 emplacements (et 6 locations). Exposition : ombragé. Relief : plat. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 15 € à 18,50 €. Mobil-homes de 325 € à 480 € la semaine. Animaux acceptés (sur les emplacements). Restauration. Animations.

Sur la route de Saint-Jacques-de-Compostelle, voici un charmant camping qui ravira les amateurs de quiétude. Halte incontournable des pèlerins et de leurs animaux (chiens, ânes bâtés, chevaux... sont également bien accueillis). Située entre les champs et le Lot, cette hôtellerie de plein air trouve son principal atout avec la rivière, particulièrement belle à cet endroit. Bien ombragé d'arbustes et d'une belle haie de peupliers, cet établissement plaira aux vacanciers amateurs de sports de rivière, de pêche à la ligne, de promenades, de VTT, le tout dans un cadre serein. Le camping se trouve à quelques minutes de Decazeville, en contrebas du joli village de Livinhac et bien placé sur la route de Conques.

Roussennac

■ EXPRESS GOURMAND

Mas de Lattes

© 05 65 64 46 89

www.express-gourmand.com

loco@express-gourmand.com

Gâteau entre 8 et 15 €.

Depuis sa création en 2001, cette petite entreprise a fait son petit bout de chemin. On retrouve sa locomotive sur le bord de la route entre Rignac et Decazeville, mais aussi souvent sur les chemins où ils fabriquent en démonstration devant les supermarchés, foires et salon, ainsi qu'à Toulouse et Paris sur le marché des aveyronnais. Fait à partir de beurre, farine, œuf, sucre en même quantité,

le gâteau est unique et la fabrique se visite. L'entreprise propose des repas et des grillades au feu de bois.

Saint-Santin

■ PETIT THÉÂTRE DE PIERRE-MARIE ET MAISON DE MARIE-PIERRE

© 05 65 63 27 96

Ouvert tous les jours de 10h à 19h. Adulte : 2 € (séance/maison).

Imaginez un village à cheval sur deux cantons, deux départements, deux régions différentes. Avec deux mairies, deux églises, deux facteurs, deux journaux, deux races de vache, mais un seul terrain de foot qui permet aux équipes de marquer des buts une mi-temps dans le Cantal, une mi-temps dans l'Aveyron ! A Saint-Santin, il existe même une maison symboliquement coupée en deux par la frontière. Découvrez toutes les histoires drôles ou tragiques et les anecdotes cocasses de ce petit village dans le Petit théâtre de Pierre-Marie à Saint-Santin d'Aveyron, et 100 mètres plus loin dans la Maison de Marie-Pierre à Saint-Santin-de-Maurs !

DE LEUEN LIEU

Viviez

■ LES CÈDRES BLEUS

Route de Joany

© 05 65 63 61 38

BBX83@hotmail.fr

Chambre simple de 55 € à 58 € ; chambre double de 65 € à 70 € ; chambre triple de 76 € à 80 € ; suite de 86 € à 90 €. Petit déjeuner inclus. Petit gîte pour 2 personnes de 55 €/jour sans petit-déjeuner. Restauration (repas : 18 € de l'apéritif au café).

Joli départ pour une exploration de la vallée du Lot... Corinne et Guy ont aménagé des chambres dans leur maison en pierre du XVIII^e siècle, pour y recevoir des hôtes, tout en leur réservant une entrée indépendante. Leur atout ? De belles poutres et le charme des mansardes, conjugués à un environnement incroyablement verdoyant. Mais aussi l'accueil de ce couple sympathique, soucieux de partager ses bonnes adresses. Un petit gîte, en rez-de-chaussée avec terrasse, complète aussi l'offre des Cèdres Bleus.

ENTRAYGUES-SUR-TRUYÈRE ★★

Pour découvrir ce village situé au confluent du Lot et de la Truyère, il faut quitter la rue du Tour-de-Ville pour se faufiler dans les rues de la vieille ville. Sa création remonte au XIII^e siècle, lorsque Henri II, comte de Rodez, décide d'y faire bâtir un château qui servirait à contrôler le trafic fluvial. Ainsi, la rue Basse, le passage de l'Eglise, l'impassé de l'Horloge ou encore la place de l'Eglise ont conservé une atmosphère médiévale, avec notamment de nombreux passages sous les maisons. La ville a été fortifiée en 1357, et du chemin de ronde subsistent quelques traces dans ce qui est devenu la rue de l'Horloge.

■ OFFICE DE TOURISME DU PAYS D'ENTRAYGUES-SUR-TRUYÈRE

Place de la République

© 05 65 44 56 10

www.tourisme-entraygues.com

infos@tourisme-entraygues.com

Haute saison : ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 19h ; le dimanche de 10h à 12h30 et de 15h à 18h30. En avril, mai, juin et septembre : du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h. En octobre, du lundi au samedi, de 10h30 à 12h30 et de 14h à 17h. Le reste de l'année, consulter le site Internet.

L'office de tourisme du pays d'Entraygues-sur-Truyère règne sur un territoire de cinq beaux villages : Le Fel, Golinhan, Espeyrac, Saint-Hippolyte... et Entraygues évidemment, chargé d'histoire, avec ses vieilles rues, cantous et ganelles, ses superbes maisons à colombages datant des XV^e et XVI^e siècles, son château et ses ponts du XIII^e siècle. La structure propose de nombreuses visites pour découvrir ces villages et leur environnement, les barrages, les artisans du coin...

Points d'intérêt

■ CENTRALE HYDROÉLECTRIQUE EDF

DE CAMBEYRAC

Route de Banhars

④ 05 65 44 56 10

infos@tourisme-entraygues.com

Ouvert toute l'année.

Etape clé de la Route de l'Energie, un circuit de tourisme industriel dédié à la découverte de l'hydroélectricité, la centrale de Cambevrac a été mise en service en 1957. Elle produit aujourd'hui l'équivalent de la consommation d'une ville de 14 000 habitants : c'est-à-dire 10 fois celle de la population d'Entraygues-sur-Truyère ! Un belvédère, aménagé face à l'usine sur la rive gauche de la Truyère, avec parking et tables de pique-nique, propose des jumelles d'observation et des modules d'information pour en apprendre davantage sur son fonctionnement. De l'extérieur, il est aussi possible d'observer la salle des machines. Une découverte qui change du tourisme vert, plus habituel dans cette contrée du Nord-Aveyron.

Le couvert

■ CAFÉ DE FRANCE

1, quai du Lot ④ 05 65 48 61 80

Ouvert toute l'année. Fermé de mi-novembre à mi-décembre. Le lundi, le mardi, le jeudi et le vendredi de 8h30 à 1h ; le week-end de 8h30 à 2h. Pizzas à partir de 8,50 et farcous à partir de 8 €.

Stella a repris ce bar-brasserie sur le quai du Lot. Une déco de bric et de broc donne un côté sympathique à l'adresse. La terrasse est ensoleillée sous les érables. L'adresse est simple et franche comme on aime. On se restaure avec des salades dont la coustoubi avec des farçous, une saucisse-aligot, des tripoux et des pizzas à partir de 18h30 tous les soirs.



LE CHOU ROUGE

3/4, place de la République

④ 05 65 48 58 03

www.lechourouge.fr

info@lepetitchou.fr

Ouvert toute l'année. Le dimanche midi. Du mardi au samedi le soir (haute saison dimanche soir). Réservation recommandée. Menus de 27,50 € à 39,50 € (dans le restaurant). Épicerie fine : thé, sucettes artisanales.

A côté de l'office de tourisme, sur place principale d'Entraygues, cet établissement gourmand a rouvert, sous la houlette d'Emilien Teil. Côté salon de thé : Une ambiance romantique, parquets anciens, fauteuils club et couleurs douces,. Les hôtes ont la possibilité de déjeuner dans ce

salon de thé so Chou, à la carte maison de l'entrée au dessert... Ou de déguster un biscuit, une tarte, un gâteau, accompagné d'un jus de fruit, d'un smoothie, d'un café, d'un soda artisanal ou des glaces maison en particulier le sorbet de chocolat (voir rubrique chambres d'hôtes)... Un petit tour par le « corner » épicerie fine du Chou Room et l'on emporte un peu de la douceur des lieux avec des thés parfumés, bougies, gourmandise et art de vivre... Des menus bistro nomiques sont servis au Chou Rouge à côté (plutôt décalés par rapport aux traditionnels restaurants du coin, ce qui offre à ce lieu un charme insolite) : des produits frais, cuisinés avec précision et finesse, par un jeune chef : escargots de Naïdaillac en cromesquis, radis crus et cuits aux coques et palourdes jus de safran, merlu sauce beurre blanc croustillant carottes au curry chou rouge, filet mignon de porc de Chabert ou le veau de l'Aveyron de la boucherie Prat aux légumes anciens. La cuisine du Chou rouge est incontestablement l'une des plus originales du nord de l'Aveyron.

■ RESTAURANT L'INDÉPENDANCE

5, place de la République

④ 05 65 44 40 62

Menu unique à 14,50 €. Plat du jour : 10,90 €.

Lucienne et sa belle-fille Sarah tiennent les rênes de cette adresse. Lucienne qui, après avoir fait ses armes à Paris, est revenue s'installer sur au pays, sur la place d'Entraygues. En terrasse ou en salle elle y prépare : blanquette de veau, saucisse-aligot, chevreau à l'oseille, andouillette, bœuf bourguignon... et une tarte aux fruits de saison pour terminer. Une cuisine traditionnelle et de bon aloi, le tout accompagné du fameux marcillac. Les petits appétits se contenteront de bruschetta ou d'omelettes d'aussi bonne facture. A noter que le troisième vendredi de chaque mois le son monte d'un cran et l'on guinche. Idem un dimanche par mois : Lucienne organise un thé dansant et accueille ses hôtes autour d'un petit goûter.

Fermes-auberges

■ LA MÉJANASSÈRE

④ 05 65 44 54 76

www.domaine-de-mejanassere.fr

Chambres doubles de 85 à 88 €, petit-déjeuner compris. Gîte de 305 à 560 €/semaine selon saison. Table d'hôtes : 20 €. Ferme-auberge : 35 €.

A 4 km d'Entraygues par la D42, la Méjanassère est une très ancienne ferme entièrement rénovée, devenue la ferme-auberge de Véronique et Frédéric Forveille. Ceux-ci se sont reconvertis, il y a une quinzaine d'années de cela, en vigneron passionnés de leur petit terroir : quatre hectares qu'ils ont eux-mêmes reconstitués. Leur belle table s'ouvre aux visiteurs qui découvriront le menu du jour. Selon le marché et la production de la ferme, la cuisinière sert ses terrines, des chapons, des canettes rôties au miel, un porcelet ou une oie à la broche... En entrée, la saucisse fumée faite maison se marie à merveille avec le pain bio fabriqué par Frédéric Forveille. Le repas s'accompagne bien sûr d'un chemin d'Entraygues dont ces vignerons parlent avec un plaisir communicatif. Les gîtes et les quatre chambres sont dans la même veine : aussi charmantes qu'accueillantes.

Le gîte

HÔTEL DES DEUX VALLÉES
7, avenue du Pont-de-Truyère
05 65 44 52 15
www.hotel-les2vallées.com

*Chambre double de 55 € à 64 € ; chambre triple 70 €.
 Petit déjeuner : 9 € (10 € en chambre). Soirée étape à partir de 60 €. Wifi gratuit. Restauration (formule du jour) : 13,50 €.*

Vingt chambres se répartissent entre deux étages différenciés par leurs couleurs tendres. Une petite salle de bains complète est attenante à chacune d'elles ; Celles donnant sur la courrette, à l'arrière, sont les plus calmes. La décoration mériterait un renouvellement, mais le rapport qualité/prix est imbattable. Le menu du jour suit les saisons, il n'est que la fameuse association aligot – saucisse qui soit intemporelle.

HÔTEL DU CENTRE
Place République 05 65 44 51 19
www.hotelducentre-12.com



*OUvert toute l'année. Chambre double à partir de 45 €.
 Petit déjeuner : 7,50 €. Soirée étape 52 €. Wifi gratuit.
 Restauration (menus entre 13,50 à 27 €).*

Estelle Prévost et Stéphane Osbry-Clavière se sont associés au printemps 2019 pour reprendre ce bel établissement à Entraygues. Il y ont entrepris quelques travaux pour donner à cet hôtel-restaurant une nouvelle dimension. La salle de restaurant a bénéficié d'un bon coup de neuf. Et de la même manière, les chambres, déjà très confortables, ont connu quelques améliorations, notamment à travers la pose de parquet en lieu et place des anciennes moquettes. Côté cuisine, le cap de la tradition est maintenu, mais Stéphane, qui officie aux fourneaux, a amené un petit supplément d'âme. Son parmentier de cochon à l'aligot fait déjà partie des incontournables. Ses planches aveyronnaises, servies à toute heure de la journée, sont aussi très largement appréciées.

Gîtes

ÇA GÎTE SUR TRYUÈRE
7, rue du Dr Versepuech
06 22 85 02 48
www.cagitesurtryere.fr
cagitesurtryere12@gmail.com



*70 € pour 1 à 2 personnes (tarifs dégressifs au-delà de 2 nuits). 15 € par personne supplémentaire. Restauration.
 De la convivialité et surtout, beaucoup de fun ! C'est le leitmotiv de Catherine et Jean-Christophe qui ouvrent les portes de leur maison du XV^e siècle au centre du faubourg d'Entraygues. Cet ancien relais de diligence compte en plus un salon, une salle à manger et une belle piscine, ainsi qu'un jardin donnant sur la Truyère pour la mise à l'eau des canoës. Jean-Christophe, en effet, n'est pas qu'un simple hôte ; ce sportif propose de mêler le plaisir des sens à celui de l'effort grâce à des formules « raid » en VTT, à pied et même à moto, pour découvrir la région et ses trésors. « Pour tous les goûts et pour toutes les bourses. »*

Chambres d'hôtes

LE CLOS SAINT-GEORGES
19, coteaux Saint-Georges
05 65 48 68 22
www.leclosstgeorges.com
leclotsgeorges@orange.fr

Chambre simple à partir de 65 € ; chambre double à partir de 75 € ; chambre triple à partir de 90 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 15 €. Gîte de 300 à 600 € la semaine selon les saisons. CB non acceptée. Restauration (22 €/adulte).

Philippe et Catherine vous accueillent en amis dans leur majestueuse maison de maître du XVII^e siècle, qu'ils ont entièrement restaurée de leurs mains. Les quatre chambres – gîte de France, 3 épis – ont chacune une personnalité à part, déclinée sous forme de couleurs et meubles anciens. Très lumineuses, elles offrent une jolie vue sur le paysage ou le jardin potager. Le gîte, situé dans l'aile de la maison, offre un confort similaire. Les repas, à base de charcuterie, farçous, truffade, aligot, légumes du jardin, viande d'Aubrac et pâtisseries maison sont l'occasion pour Philippe et Catherine de partager des moments privilégiés avec leurs hôtes.

LE PETIT CHOU
Place de la République
05 65 48 58 03
www.lepetitchou.fr
info@lepetitchou.fr

OUvert toute l'année. Accueil 24h/24. Chambre double à partir de 86,50 €. Petit déjeuner inclus. Wifi gratuit. Restauration (diner au Chou Rouge ou pause déjeuner au salon de thé). Vente (thé, bonbons, confitures et jus de fruits). Pas de tv.

Le Petit Chou c'est l'effet de surprise ! Avec un style qui surprend dans le nord de l'Aveyron. À l'étage quatre chambres d'hôte de charme avec un petit look vintage. La Framboise est romantique avec un lit à baldaquin, la chambre Lilas, mansardée plus épurée avec vue sur la place du village, la chambre Ocre, lumineuse et spacieuse, propose une petite alcôve – salon particulier, et enfin celle Olive, très spacieuse en bois, fourrure, peau avec une baignoire sabot et une douche. Décorées avec soin et personnalisées avec goût, les chambres comptent une machine à espresso et des mini-bars Smeg. Le petit-déjeuner se prend sur le lit ou dans l'arrière-boutique du salon de thé : viennoiserie pur beurre, fromage blanc de montagne, compotée maison...

Campings

VAL DE SAURES***
05 65 44 56 92
www.camping-valdesaures.com
info@camping-valdesaures.com



Fermé du 1^{er} octobre au 30 avril. Emplacement + véhicule + 2 personnes. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (2,20 €). Wifi gratuit. Accès gratuit à la piscine municipale. Situé aux pieds des majestueuses montagnes de l'Aubrac et d'Auvergne, le camping du Val de Saures n'en demeure pas moins un endroit chaleureux, où vous profiterez, l'été venu, d'un climat presque méditerranéen.

115 emplacements en bordure de rivière, 11 chalets aménagés en terrasse, et plus insolite, des tentes lodges et des tentes bivouacs plantées sur pilotis, vous permettent de profiter de la plage naturelle sur le Lot, de la piscine municipale – entrée incluse dans les tarifs – de l'aire de jeux, et plus généralement, des atouts de cette région et de son relief : randonnées pédestres, VTT, canoë... Le camping Val de Saures est en plus engagé dans une démarche environnementale. Il a ainsi été le premier établissement de plein air de l'ancienne région Midi-Pyrénées, certifié Ecolabel européen.

Dans les environs

Espeyrac

MOULIN MÉJANE

La Molenerie

① 05 65 69 88 80

www.moulin-mejane.com

moulinmejane@orange.fr

Ouvert du lundi au samedi de 8h30 à 12h et de 14h à 19h.
Ouvert toute l'année.

Aux archives départementales, on apprend que ce moulin date de 1635 ; il appartient à la famille Méjane depuis 1880. Depuis cette date, on travaille ensemble, les parents et leurs enfants dans la même ferme. Tandis que certains élèvent une centaine de vaches limousines, d'autres s'activent au moulin. Ils y élaborent de façon artisanale des huiles de noix, de noisette et de colza. À quelques mètres, ils meulent à l'ancienne du blé en farine label bio (blé et froment). Ces huiles de première pression sont produites sur des presses mécaniques. Ce moulin mérite le détour car il est authentique et ses huiles sont délicieuses et garanties 100 % naturelles (sans additif ni conservateur).

LA FORGE DE DENYS

Le Bourg

① 06 81 90 31 15

www.laforgedenys.fr

bourdon.denis@gmail.com

Visite sur rendez-vous.

Denys est un artisan forger, un authentique ; il récupère le minerai, l'hématite (oxyde de fer), il le concasse, le grille, le réduit en poudre et en extrait le fer par réduction. Ensuite il forge le métal. Dit en deux lignes cela représente cinq jours de travail pour forger une lame. Ses couteaux de table, pliants ou droits sont uniques. L'artisan tient boutique à Conques à l'Espace Salamandra d'avril à octobre.

Golinjac

■ LE PETIT SAINT JACQUES

Les hauts de Golinjac

① 05 65 44 78 53

www.petitsaintjacques.fr

paul.reniers@orange.fr



Ouvert toute l'année. Pour 15 personnes (4 chambres). 56 €/2 personnes et par nuit petit déjeuner et taxe de séjour compris. Repas : 15 €. 15 €.

Situé sur la route de Compostelle, cette belle maison, sur les hauteurs du village de Golinjac peut accueillir jusqu'à 15 personnes grâce à ses deux appartements composés de 3 salles de bains et 4 chambres, le tout équipé avec toutes les commodités nécessaires au confort. Christa et Paul vous invitent à explorer la région et les départements voisins et à séjournier chez eux le temps d'une nuit ou de quelques jours.

■ PÔLE TOURISTIQUE BELLEVUE

Le Bourg

① 05 65 44 50 73

www.golinjac-hebergements.com

pole-bellevue12@orange.fr



Ouvert du 2 avril au 2 novembre. Emplacement camping de 12 à 19 €. Chalets de 245 à 581 €/semaine. Maisons de 300 à 850 €/semaine.

Aux confins de la vallée du Lot et de l'Aubrac, le Pôle touristique Bellevue vous accueille et met à votre disposition un ensemble de moyens locatifs saisonniers : chalets, gîte d'étape (idéal pour les pèlerins en chemin vers Compostelle), maisons, chambres à l'auberge ou camping classé 3 étoiles. Impossible dans ce cas de ne pas trouver votre bonheur dans cette offre exceptionnelle et complète, qui vous permettra d'apprécier les paysages du coin. L'Auberge, à quelques pas, vous fera découvrir les spécialités locales : tête de veau, tripoux, farçous...

■ LA LANDETTE

La Landette

① 05 65 44 78 53

www.landette.fr

paul.reniers@orange.fr



Ouvert toute l'année. 4 chambres (12 personnes maximum). Chambre double 56 €. Demi-pension : 43 €. Petit déjeuner inclus. Possibilité de louer à la semaine chaque appartement de 450 € à 550 €. Restauration.

Placée sur les hauteurs du village aveyronnais de Golinjac, La landette vous accueille dans une de ses 4 chambres d'hôtes (2 chambres par appartement avec terrasse), chaque chambre disposant d'une salle de bain privée. Les 4 chambres offrent une capacité d'un total de 12 personnes maximum. Le matin, un petit-déjeuner vous sera servi dans ce point de chute sur la route de Compostelle.

Le Fel

Là-haut, sur les contres forts de la vallée du Lot se niche ce charmant et paisible village aux maisons en schiste couvertes de lauzes. Le Fel offre aux visiteurs un point de vue imprenable sur les coteaux escarpés de la vallée. Sur ce relief accidenté une poignée de courageux viticulteurs cultive la vigne en terrasse qui donne naissance à l'AOC « Entraygues-Le Fel ». Ce vignoble est l'un des plus petits de France. Si vous passez au Fel, n'oubliez pas de goûter à la spécialité locale, les cabécous – fromages de chèvre.

■ RÉSERVE NATURELLE RÉGIONALE DES CÔTEAUX DU FEL

Le Mas

① 05 65 42 94 48

Gratuit.

Dans un secteur de vallons, bois de châtaigniers et de chênes et de prairies, des propriétaires privés associés à la mairie du Fel, avec la participation de la Ligue de protection des oiseaux de l'Aveyron (LPO) ont obtenu le classement en réserve naturelle régionale (ce statut remplaçant les anciennes réserves naturelles volontaires). La LPO, gestionnaire de ce parc de 80 hectares, organise des visites dans le cadre du festival de la randonnée pleine nature du Haut-Rouergue (coordonné par l'office du tourisme d'Espalion). L'endroit présente une singulière biodiversité : de nombreuses espèces d'oiseaux y résident, dont l'engouement au chant crépusculaire, mais aussi des reptiles, comme le grand lézard ocellé, des mammifères aussi bien terrestres : genette, blaireau, putois... que volants : les chauves-souris, barbastelles, rinolophes et autres murins à oreilles échancrées ! En accès libre, le site est balisé et agrémenté de plusieurs panneaux d'interprétation.

■ AUBERGE DU FEL

Le Bourg

① 05 65 44 52 30

www.auberge-du-fel.com

info@auberge-du-fel.com

Ouvert tous les jours le soir ; du vendredi au lundi le midi. Menu du marché à 22 € + carte. Menu enfant : 11 €. Chambres de 69 € à 75 € selon la saison, petit-déjeuner à 10,50 €. Terrasse.

Anaïs et David ont repris en 2018 cette auberge perchée tout en haut des pentes du vignoble du Fel dans un charmant hameau. Les deux jeunes gens ont eu un véritable coup de cœur pour ce nid d'aigle qui comptait déjà une belle clientèle. Désormais comme chez eux, ils mettent en œuvre chaque jour une devise toute personnelle, empreinte d'une touchante sincérité : « Pas de chichis mais des plats préparés et servis avec le cœur ! ». David affectionne particulièrement les produits frais, locaux, et bien souvent biologiques. Il propose ainsi des œufs à la coque avec des mouillettes de beurre de Dilhac (une ferme du coin), des pavés de truite d'Estaing,

un chevreau à l'oseille, un pigeon en deux façons et un succulent chou à la crème aveyronnais (chou à la farine de châtaigne et crème pâtissière à la bière d'Aubrac !)... La carte évolue avec les saisons mais les menus sont toujours servis dans la salle de restaurant ou sur la terrasse joliment couronnée de vignes et de glycines. Un hôtel abrite quelques chambres dans lesquelles la douceur de vivre est aussi la règle.

■ DOMAINE MOUSSET

Le Bourg

① 05 65 44 50 51

laurent.mousset@orange.fr

Haute saison : ouvert tous les jours et les jours fériés de 9h à 19h. En basse saison, contacter les propriétaires. Visite gratuite.

Le domaine Mousset est l'un des 5 représentants du petit vignoble d'Entraygues-le-Fel. Ces agriculteurs ont diversifié leur activité d'abord centrée sur l'élevage. Ils contribuent aujourd'hui à la renaissance de la vigne sur ces coteaux mi-rouergats, mi-auvergnats (une partie du vignoble empiète en effet sur le Cantal). Les Mousset (qui sont passés au bio) produisent des vins rouges et blancs sur huit hectares schisteux en terrasses exposées plein sud, entre 300 et 400 mètres d'altitude. L'un des cépages cultivés est le fer servadou, typiquement aveyronnais.

DE LIEU EN LIEU

Saint-Hippolyte

■ CENTRALE HYDRAULIQUE DE COUESQUES

Couesques

① 05 34 39 88 70

visites.edf.couesques@manatour.fr

Visite libre et gratuite. Visite guidée en été.

Inauguré en 2015, l'espace découverte EDF Tuyère propose une immersion dans le monde des barrages et des centrales hydroélectriques. Les passionnés d'histoire et de sciences apprécieront ce lieu de découverte dédié au patrimoine industriel des rivières Lot et Tuyère. En quelques scénographies et bornes tactiles, on y apprend le fonctionnement de cette immense machine, mise en service en 1950, et qui produit chaque jour une énergie renouvelable. Les amateurs de grands espaces trouveront leur bonheur au niveau du barrage de Couesque qui offre un chouette panorama sur l'ouvrage et sa retenue d'eau.

ESPALION ★★

Ville-étape fondamentale sur les chemins de Saint-Jacques-de-Compostelle, le fameux GR 65, Espalion, entre caisse et montagne, garde aussi l'entrée des gorges du Lot qui remontent vers Estaing. Principale ville du nord de l'Aveyron, lieu de passage et de marché, la « petite capitale » offre aux curieux diverses promenades dans le passé. Le pont Vieux, comme beaucoup de monuments ici, est construit en grès rose. Classé au patrimoine mondial de l'Unesco, ce pont a vu passer l'an mil et ses grandes peurs. Depuis, il a été modifié et agrandi, mais conserve charme et authenticité. Comme le pont Neuf à Paris, le pont Vieux d'Espalion a longtemps été au cœur des activités urbaines : des commerces, des tours de guet et de défense s'y alignaient,

et la vie sociale s'y donnait à voir. Il offre toujours une vue magnifique sur les anciennes tanneries de la rive droite, aux balcons et motifs de bois. Les dalles qui s'avancent au-dessus de l'eau servaient autrefois à mouiller et laver les peaux de bête. Plus haut, le Vieux Palais, construit en 1572, propose une étrange architecture Renaissance, avec sa tour dite « en poivrière », comme collée à même les murailles, et de curieuses perspectives. Pour embrasser au mieux toutes ces richesses, il faut se rendre sur le Foirail, ancien champ de foire aux bêtes, et suivre la rivière. Les amateurs de vieilles pierres grimperont au-dessus d'Espalion, où se découpe la silhouette médiévale et les ombres des machines de guerre du château de Calmont d'Olt.

À quelques kilomètres d'Espalion, le « clapas de Thubiès », que les gens du pays appellent plus volontiers la « coulée de lave », est un impressionnant éboulis de roches basaltiques qui dévale la pente entre Roquelaure et Saint-Côme. C'est un magnifique point de vue sur la vallée et les bois de châtaigniers, entre lesquels s'enfuit cette rivière immobile.

Points d'intérêt

■ CHAPELLE DES PÉNITENTS

29, rue du Plô ☎ 07 84 06 39 67

chapellepenitents@gmail.com

Gratuit. Participation libre.

Sa façade en grès est si discrète qu'il faut être averti pour la remarquer. Pourtant, cette chapelle édifiée en 1704 et restaurée à partir des années 2000, recèle de petits trésors : un Christ en papier mâché du XVII^e siècle, un autel Louis XIV et toute une collection d'objets sacrés, qui font de cette petite église un joli musée très apprécié des amoureux de l'art baroque ou des pèlerins de Saint-Jacques-de-Compostelle. Le site se visite gratuitement, grâce à l'engagement et au dévouement des bénévoles de l'association des Amis de la chapelle.

■ CHÂTEAU DE CALMONT-D'OLT

La Colombie ☎ 05 65 51 69 92

www.chateaucalmont.org

contact@chateaucalmont.org

Ouvert des vacances de Pâques à la fin des vacances de la Toussaint. Basse saison : ouvert du vendredi au mercredi de 10h à 18h. Haute saison : tous les jours de 10h à 19h. Adulte : 9 €. Enfant : 7 €. 5,50 € adultes et 4 € enfants en basse saison.

Dressé depuis mille ans sur son piton volcanique, le château domine Espalion et la vallée du Lot, et offre un panorama exceptionnel des causses à l'Aubrac. Cet édifice servait de base militaire aux barons de Calmont qui y logeaient leurs hommes, jusqu'à ce que la lignée disparaîsse en 1300. Le site devint alors la propriété des seigneurs de Castelnau qui y logeaient également leurs hommes d'armes. Etant assez éloignés de ces derniers,

les seigneurs avaient pris la fâcheuse habitude d'oublier de les payer, de sorte que les militaires rançonnaient allégrement les habitants d'Espalion qui avaient, par ailleurs, obtenu leur franchise depuis un bon bout de temps. Ces actes n'étaient donc pas du goût des habitants qui se révoltèrent souvent contre les occupants de la forteresse. Finalement, son intérêt devenant de moins en moins important, le site fut abandonné en 1700. N'ayant subi aucune transformation, il témoigne des conditions de la vie militaire du Moyen Âge. Aujourd'hui, des « chevaliers » retracent l'attaque et la défense d'une forteresse au cours de la guerre de Cent ans. Les visiteurs peuvent y découvrir l'art de la guerre au Moyen Âge, grâce à des animations dont des démonstrations de tirs, des jets de catapultes ou des tirs de bâton à feu.

► **Un jeu de piste ludique** qui permet de découvrir le Moyen Âge et le château.

► **Week-end de Pâques** : des milliers d'œufs dissimulés dans le château, un stand de tir à l'arbalète pour les enfants, des démonstrations d'archerie, des tirs de trébuchet.

► **Les Jeux de Printemps** : démonstrations d'archerie, initiation au tir à l'arc pour les enfants, tirs de trébuchet, ateliers créatifs, pour les familles, de nombreux jeux sont à découvrir.

► **Ateliers créatifs** pour les enfants les mercredis, pendant les vacances scolaires d'avril.

■ ÉGLISE DE PERSE

Rue de Perse

Gratuit.

Vous avez passé plus d'une heure « scotché » devant le tympan de l'abbatiale de Conques et vous en voulez encore ? Alors, prenez à Espalion la petite route du cimetière qui conduit à la chapelle de Perse. Edifiée aux alentours de l'an mil, ce monument méconnu est un véritable trésor aux yeux des amateurs d'art roman. Bâtie en grès rose, l'église de Perse propose un curieux clocher-peigne et un superbe portail sculpté. Son tympan, même s'il reste bien sûr plus modeste que celui de l'abbatiale Sainte-Foy, mérite plus qu'un regard.



Le Pont Vieux sur le Lot et les anciennes tanneries d'Espalion.

On a beaucoup disserté sur les scènes naïves qu'il présente : Jugement dernier, Apocalypse, Pentecôte ? Il y a là un joyeux désordre de personnages et de figures qui ravira les curieux. Qui constateront que faute de place sur le linteau, les apôtres ne sont plus que onze... Enfin, question pour les passionnés d'histoire et d'enquêtes dans le passé : qui est donc ce mystérieux personnage armé d'un marteau à l'extrême gauche de l'œuvre ?

■ MUSÉE DU SCAPHANDRE

38, rue Droite

⌚ 05 65 44 09 18

www.association-musees-espalion.fr

association.musees.espalion@gmail.com

Ouvert toute l'année. Du mardi au dimanche de 10h à 12h30 et de 14h à 18h. Octobre : mardi, jeudi et samedi de 15h à 18h. Avril et mai : mardi, jeudi et samedi de 15h à 18h. Gratuit jusqu'à 26 ans. Adulte : 4 € (réduit : 2,50 €). Le scaphandre les pieds dans l'eau du Lot et les bathyscaphes qui trônent devant le musée en plein centre d'Espalion auront sans doute surpris plus d'un touriste : pourquoi un tel musée au cœur de l'Aveyron ? Eh bien, c'est simple : le premier scaphandre autonome moderne a été mis au point en 1864 par deux enfants de la ville, Benoît Rouquayrol et Auguste Denayrouse, qui travaillaient à la mine de Decazeville. Le premier, ingénieur des mines, avait mis au point un système de régulateur des gaz comprimés destiné aux appareils de secours en atmosphère irrespirable. Le second, officier de marine, eut l'idée d'adapter ce régulateur à la plongée sous-marine. Ensemble, ils mirent au point le scaphandre autonome avec un réservoir sous pression et un détendeur à membrane. Les premiers essais furent effectués dans le Lot. Une association locale a voulu rendre hommage à ces inventeurs, en ouvrant en 1980 ce musée, particulièrement bien doté en matériel de plongée, de provenances et d'âges divers : scaphandres modernes ou historiques, petits sous-marins, tourelle de plongée, lampes, lunettes appareil-photo étanche... Au total, ce ne sont pas moins de 400 pièces, maquettes ou documents que l'on peut découvrir ici. Le meilleur ambassadeur du scaphandre Rouquayrol fut Jules Verne qui découvrit l'invention à l'exposition universelle de Paris, et en équipa son Capitaine Nemo dans « Vingt mille lieues sous les mers ». Quant à Hergé, il a envoyé Tintin à la recherche du vaisseau La Licorne dans un scaphandre identique à ceux que l'on découvrira ici...

■ MUSÉE JOSEPH-VAYLET

Rue Droite

⌚ 05 65 44 09 18

www.association-musees-espalion.fr

association.musees.espalion@gmail.com

Du 1^{er} juin au 30 septembre. Ouvert du mardi au dimanche et les jours fériés de 10h à 12h30 et de 14h à 18h. Avril, mai et octobre : mardi, jeudi et samedi de 15h à 18h. Plein tarif : 4 € – Tarif réduit : 2,5 €.

Tout comme le musée du Scaphandre, c'est une antenne du musée du Rouergue situé dans les anciennes prisons, place Frontin, et accueillant différentes collections sur les arts et traditions populaires. L'originalité de ce musée est d'avoir été installé dans l'ancienne église Saint-Jean, qui date du XV^e siècle. Ce cadre gothique accueille les

collections de Joseph Vaylet qui participa au Félibrige, cet Espalionnais s'est efforcé de préserver une partie du patrimoine rouergat en collectant diverses pièces et en créant ce musée pour transmettre la mémoire. On découvre des objets usuels, des costumes, de la vaisselle et des outils provenant de l'Espalionnais. Il faut se perdre dans ce capharnaüm d'objets ethnographiques insolites, où des brise-tommes en bois sculpté côtoient un squelette en bois peint, du mobilier régional, des pierres et menhirs gravés, et – pièce unique en Rouergue – un porte-calech – lampe à huile en bois – suspendu. Des expositions temporaires sont, également, régulièrement organisées.

Le couvert

■ L'AUTHENTIQUE

48, rue Droite

⌚ 05 65 44 32 02

Menu de 13,50 € à 24,50 €, Carte.

Anthony, Espalionnais d'origine, a financé ce restaurant rêvé grâce à une cagnotte sur Internet. En quelques semaines, le jeune homme a en effet réussi à mobiliser de nombreux proches, copains ou anonymes, pour concrétiser son projet et soutenir les imposants travaux qu'il nécessitait. Il faut dire que L'Authentique porte bien son nom, et que le qualificatif en dit long sur l'esprit des lieux et la personnalité du propriétaire. Situé dans une rue piétonne d'Espalion, ce restaurant joue la carte locale. Dans l'assiette, la cuisine est traditionnelle, française, sinon aveyronnaise par les produits utilisés. Brandade traditionnelle de morue, bavette persillée aux échalotes, confit de canard de l'Aveyron sauce aux champignons, pavé de boeuf Aubrac sauce au roquefort, tiramisu au caramel au beurre salé et chocolat... La carte met indiscutablement l'eau à la bouche... Côté déco, Anthony a misé sur l'industriel, donnant un indiscutable coup de jeune à l'ancien restaurant Ferrié.

■ BRASSERIE DU PALAIS

4, place Saint-Georges

⌚ 05 65 44 18 15

Ouvert toute l'année. Du jeudi au mardi. 7/7 de mai à août. Menus de 18 € à 23 € (formule menu du palais).

Formule du midi : 13 €. Terrasse.

Partis de Paris, Françoise et Gérard viennent de s'installer au pied de l'Aubrac. En plein centre, l'établissement jouxte la mairie d'Espalion. Une grande terrasse s'étire, lété, devant une devanture arrondie. En cuisine, on concocte de bons petits plats locaux : charcuterie aveyronnaise, tripoux de Naucelles, aligot et tartare au couteau. Plusieurs burgers dont celui du Palais : bacon, oignon, tomates, sauce maison. Au menu du jour, le choix est varié et original : boeuf-carottes, saucisson de Lyon... Une adresse en pleine rénovation.

■ LA CASA

39, bis rue Droite

⌚ 05 65 48 00 04

Pizza à partir de 9 €. Formule du midi : 12,50 €.

Fernande tient cette petite pizzeria depuis 14 ans, mais la cuisine est faite par Cindy. On y vient pour les pizzas originales avec par exemple celle au boudin-pomme ou pour une cuisine du marché simple et bien réalisée.

Nous avons dégusté un canard à l'orange avec des pâtes, délicieux. Le canard était ferme, bien cuit et l'accompagnement et la sauce tout en finesse. Les desserts maison sont aussi un régal, nous vous recommandons le crèmeux au citron.

■ FAST BURGER

10, rue Droite

⌚ 06 38 46 79 89

looping48@yahoo.fr

Ouvert de 11h30 à 13h45 et de 18h30 à 21h30. Menu unique à 10,50 € (burger, frites et boisson). Menu enfant : 6 €. Etudiant : 8,50 €.

Attention les hamburgers made in Aveyron déboulement à Espalion. Elaborés à partir des productions locales, du pain aux fromages, ils conjuguent qualité gustative, rapidité et petit prix. Sur place ou à emporter, la dizaine de spécialités se distinguent par leur extrême fraîcheur. Des soirées à thème sont également organisées. Fort de son installation réussie, le concept a éssaimé à Saint-Geniez-d'Olt et en Lozère (La Canourgue, Mende et Marvejols), avec toujours du vert, du local et du très bon !

■ LE FLORE

38, boulevard de Guizard

⌚ 05 65 44 00 92

Ouvert toute l'année. Fermé le dimanche et le samedi midi. Soirée le vendredi. Formule du midi : 13,50 €. Goûter : 5 €. En descendant de Laguiole, on tombe sur le Flore. Le bistro de Jean-Michel est sans chichis, mais il a développé une excellente réputation à Espalion. Le menu est affiché sur l'ardoise avec comme entrée salade niçoise, pour continuer manchons de canard ou jambon braisé et pour terminer un tiramisu crème de marron whisky maison. Le vendredi ça monte en gamme avec des ris d'agneau, de la viande d'Aubrac ou des poulets fermiers pris chez Forestier, le boucher à côté. Depuis ce printemps, on peut aussi venir se poser sur les banquettes pour avaler un bon goûter : une patisserie et une boisson.

■ LE MEJANE

8, rue Méjane

⌚ 05 65 48 22 37

www.restaurant-mejane.fr

lemejane@orange.fr

Fermé le dimanche soir, le lundi et le mercredi. Menus de 32 € à 67 €.

A deux pas du Vieux Palais et du Pont Vieux médiéval, bien à l'abri dans le centre-ville d'Espalion, le Méjane est un repaire dédié à la gastronomie. Un décor feutré, des lumières tamisées, et une cuisine créative qui attirent une clientèle fidèle depuis trente ans, et toujours, de-ci de-là, de nouvelles têtes plus jeunes, qui viennent parfois de loin pour goûter à l'accueil et au savoir-faire de Régine et Philippe Caralp, elle en salle et lui aux fourneaux. Du Midi dont il est originaire, le chef a rapporté de belles influences, qui, mêlées à ses goûts et ses préférences, ont pris une marque toute personnelle. Ses menus conjuguent produits de la mer et légumes pour une note ensoleillée dans chaque plat, et sont toujours riches en goûts et en couleurs. Et il y a sans cesse des nouveautés à la carte : effeuillée de raie, asperges vertes d'Aumes, taboulé de boulgour aux agrumes ; tronçon de

lotte rissolé, marmelade d'artichauts, acras, émulsion gingembre ; poêlée de ris d'agneaux au citron confit et légumes printaniers ; baba au rhum à notre façon, oranges confites et sorbet cacao... Une adresse à indexer dans son agenda de l'Espalionnais...

■ RESTAURANT LA TOUR

3, place Saint-Georges

⌚ 05 65 44 03 30

www.restaurant-la-tour.fr

restaurant-la-tour@orange.fr

Fermé en janvier. Ouvert du mardi au dimanche le midi et le soir. L'espace gastronomique est ouvert du mercredi soir au dimanche midi. Réservation recommandée. Menus de 29,90 € à 59 €. Vin au verre. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Terrasse.

On ne peut pas louper la Tour dans le centre Espalion. David Bugarella propose un menu du jour d'un bon rapport qualité prix. Au rez-de-chaussée c'est le bistro du terroir, à l'étage c'est le restaurant gastronomique. En bas, moquette feutrée, tons gris, grand paysage de l'Aubrac sur le mur, dans l'assiette tête de veau, compotée de joue de boeuf, ou plus simplement salades repas. Au-dessus, une déco où David concocte une cuisine traditionnelle plus raffinée qui met à l'honneur quelques classiques : agneau fermier du pays d'Oc, viande de l'Aubrac maturée, foie gras de canard chaud. En dessert, on craque pour la tarte à la bière d'Aubrac. Original. Vous pourrez choisir de déjeuner dans la cave à vin installée dans la tour, un emplacement de choix.

Le gîte

■ LE RELAIS DE BORALDE*

76, route de Saint-Côme-d'Olt

⌚ 05 65 44 06 41

www.relaisqueboralde.com

relaisqueboralde@wanadoo.fr



Chambre double de 35 € à 56 €. Petit déjeuner : 7 €. Chèque Vacances. Wifi gratuit. Restauration (menus à partir de 15 €).

Le premier atout du Relais de Boralde, c'est l'accueil chaleureux que Françoise et sa maman Mimi réservent aux habitués et aux clients qui y font étape, en donnant des idées séjours variées et adaptées à vos envies. Parmi eux, on compte un nombre significatif de pèlerins en route vers Saint-Jacques-de-Compostelle. L'autre qualité qui rend l'adresse recommandable réside dans l'excellent rapport qualité-prix de ses prestations. Les chambres sont aménagées dans un style simplifié mais, offrent un bon niveau de confort, le restaurant est du même acabit. Les clients de l'hôtel et les gourmands des environs se retrouvent dans deux belles salles de restaurant d'une capacité jusqu'à 200 convives les grands jours ! Il s'y déguste une cuisine simple, concoctée par Gérard, qui fait la part belle aux produits du terroir tels que, sur commande : tête de veau, tripous, farçou, aligot ou du canard confit... On vous conseille vraiment cette petite adresse qui se plie en quatre pour ses clients, et met tout en œuvre pour rester au goût du jour, avec des rafraîchissements réguliers en déco.

■ VILLAS DE LABRO

Route de Labro

© 05 65 48 26 12

www.villas-labro.fr

michelesaque@labro@gmail.com



De 1 400 € à 2 890 € la semaine selon saison. Animaux acceptés (7 €/jour). Service de ménage. Bain bouillonnant. Avec leurs terrasses et piscines privatives, leur emplacement privilégié dans la vallée du Lot et leur vaste séjour-cuisine, ces trois maisons d'architecte ont tout pour plaire aux vacanciers. Hautes perchées au-dessus d'Espalion, avec vue imprenable sur le château de Calmont-d'Olt, les villas de Labro affichent un look moderne et lumineux. Un seul niveau, deux espaces nuit de deux chambres chacun et, au milieu, une pièce de vie de 50 m². A l'extérieur, un jardin potager de 300 m² est en train de naître. « Un supplément de détente et de confort » pour les hôtes, qui pourront aller y piocher quelques herbes et légumes frais pour leurs repas. Une petite attention qui caractérise bien l'état d'esprit de Michèle et Emmanuel, les heureux propriétaires de ces petits palaces ruraux, toujours aux petits soins pour leurs clients.

Gîtes

■ LA HALTE SAINT-JACQUES

8, rue Docteur-Trémolière

© 05 65 66 35 61

www.gite-etape-espalion.fr

lahaltesaintjacques@hotmail.fr

Ouvert toute l'année. Nuitée 15,60 € par personne. Petit déjeuner : 6 €. Location de linge de maison : 6 €. Wifi gratuit. Restauration (repas du soir 15 €).

C'est au bout du Pont Vieux qui enjambe le Lot que cette Halte accueille avec bonne humeur les visiteurs de passage dans son gîte d'étape. Elle propose plusieurs chambres de quatre ou cinq personnes avec salle de bain individuelle et diverses commodités – lave-linge, sèche-linge... Pour les repas deux solutions s'offrent aux voyageurs : avoir recours au service des restaurants voisins, ou profiter de la cuisine de Florian, maître des lieux et amateurs de bons produits locaux. Les rues autour de la Halte rassemblent une multitude de petits commerces et de services : pharmacie, poste...

Chambres d'hôtes

■ L'AUBERGE DU LAC

Mandailles

© 05 65 48 90 27

www.aubergedulac-mandailles.fr

contact@aubergedulac-mandailles.fr

Face à l'église.

Fermé de mi-décembre à mi-mars. Chambre double de 75 € à 89 €. Petit déjeuner : 7 €. Chambre familiale : de 105 à 125 €. Restauration (formule du midi : 16,50 €. Menu enfant : 7,80 €).

Au cœur du village de Mandailles, entre Saint-Geniez-d'Olt et Espalion, à mi-pente vers l'Aubrac, Justine et Anthony ont repris cet établissement patronné depuis 1997 par Marie-Andrée et Philippe. Le jeune couple

propose toujours de jolies chambres et suites confortables, dont certaines fenêtres donnent sur le magnifique lac. Dans une salle au décor rustique et chaleureux, le restaurant laisse découvrir les talents du chef Anthony et ses plats régionaux : escargots poêlés à sa façon, velouté d'asperges et œuf coulant, pavé de truite d'Estaing, tripous maison cuits au feu de bois... Les visiteurs se réjouiront de la variété du relief et de la qualité des eaux de ce lac sur le Lot réputé pour la pêche au carnassier et la carpe de nuit.

Sorties

■ CURIOSITHÉ

10, rue Arthur-Cane

© 06 45 99 07 20

Ouvert toute l'année. Formule quiche (avec salade et dessert) ou formule salade gourmande (avec dessert) : 13,90 €. Viande : 18,90 €.

Entre cabinet de curiosités et salon de thé traditionnel, cette jeune adresse fait déjà l'unanimité à la ronde. Cuisinière de métier et pâtissière par passion, Laëtitia séduit à coup d'assiettes généreuses et de gâteaux gourmands. On vient chez elle pour grignoter un assortiment de mignardises (cannelés, financiers, mini-moelleux au chocolat) une part de tarte aux fraises et à la pistache, un éclair XXL... Autant que pour s'attabler à l'heure du déjeuner autour de quiches, tartes, tourtes ou salades gourmandes, dont une version végétarienne est systématiquement proposée. Les amateurs de viande optent quant à eux pour le plat carné : entrecôte, noix de veau aux agrumes, côtelettes de canard... Des morceaux de qualité piochés chez les bouchers du coin. Comme la plupart des autres produits, dénichés chez les producteurs locaux. Les œufs viennent par exemple de Saint-Félix-de-Lunel, le chocolat des chocolats chauds de l'abbaye de Bonneval. Laëtitia est attachée à une cuisine maison, et ne travaille qu'à l'ardoise pour surprendre chaque jour ses clients. On vous conseille notamment son riz au lait, à la texture aussi délicieuse que légère grâce à une pointe de crème chantilly.

Emplettes

■ LES 3 CAVES

Za de la Bouysse

© 05 65 44 00 74

www.3caves.com

info@3caves.com

Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 19h. Essentiellement tournée vers le commerce du vin à ses débuts, Les 3 Caves sont aujourd'hui devenues une adresse plus largement dédiée aux flacons. Propriété de la famille Lauzet à Aurillac, le magasin (qui compte quatre autres parents dans le Cantal et en Corrèze), propose une sélection généreuse mais pertinente de bouteilles : vins (dont le célèbre domaine du Cros du vallon de Marcillac), spiritueux, bières et champagnes. Habituer à travailler avec les particuliers comme les professionnels, Les 3 Caves peuvent compter sur une équipe de commerciaux passionnés et un œnologue diplômé en la personne de Jean-Pierre Lauzet.

■ CHOCOLATERIE DE L'ABBAYE DE BONNEVAL

Abbaye de Bonneval

Le Cayrol

05 65 44 24 49

www.abbaye-bonneval.com

En allant d'Espalion à Laguiole, avant Le Cayrol, prendre sur la droite.

Ouvert du lundi au samedi de 10h à 12h et de 15h à 17h15 ; le dimanche de 15h à 17h. En dehors des vacances scolaires, la boutique est fermée les lundis et mardis matins.

Cette abbaye a été fondée en 1147 à la demande de l'évêque de Cahors qui eut une vision à cet endroit. Bâtie par les moines cisterciens, elle fut jusqu'à la Révolution une des plus riches du Rouergue. Laisnée à l'abandon près d'un siècle, l'abbaye se relèvera en 1875 à l'installation des sœurs de Maubec. Suivant la règle de saint Benoît, elles vivent du travail de leurs mains.

Depuis sa création, la communauté des moniales tire l'essentiel de ses revenus de sa chocolaterie. Les religieuses, qui tiendraient leurs secrets de fabrication d'un chocolatier de Limoges, travaillent à l'ancienne, à partir de la pâte de cacao jusqu'à l'emballage. Leur chocolat se présente sous forme de tablettes, mais aussi en rochers, malakoffs, bâtons de chocolat, chocolats à la crème, orangettes... Mais ce sont surtout les petites bouteilles chocolatées au cœur de liqueur – rhum, poire ou triple-orange – qui font la réputation de la chocolaterie. La fabrication est artisanale, réalisée par les moniales comme un sacerdoce à travers lequel elle trouvent la paix de l'âme. Le chocolat de l'Abbaye est pur beurre de cacao et le praliné réalisé à base de noisettes broyées, de sucre et de cacao, sans arôme artificiel ni colorant. Les produits de la chocolaterie sont estampillés au logo Monastic. Péché de gourmandise ?

■ LAGUIOLE VILLAGE –

LE COUTEAU DE LAGUIOLE

Route de Laguiole

05 65 48 09 26

www.laguiolevillage.com

laguiole.synergie@orange.fr

Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h30 et de 14h à 18h30. Visite de l'atelier sur demande. Couteaux à partir de 60€.

A la sortie d'Espalion, en contrebas de la route, l'atelier de Cathy et Francis existe depuis 2013, mais la nouveauté c'est la boutique récemment ouverte. Ici, on trouve le Laguiole classique et de nombreux autres modèles très créatifs, et originaux, l'Antarctica fait avec Jean-Louis Etienne contre le réchauffement climatique, l'Espalion avec le vieux pont sur le manche, le Saint-Côme avec la lame qui rappelle le clocher tors du village, et l'unique Laguiole fermeture double pompe. Ex-ingénieur dans l'industrie aéronautique, Francis a créé le Laguiole «fermeture double pompe», très original. Avec une technique de découpe au jet d'eau, unique sur l'Aubrac, on réalise ici toutes sortes de couteaux personnalisés.

■ LIBRAIRIE PONT VIRGULE

2, rue Saint-Antoine

05 65 44 91 41

Ouvert du mardi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 19h.

Si certains dans son entourage trouvaient bien farfelue l'idée de Sylvie Lacan d'ouvrir une vraie librairie dans sa petite ville natale, elle-même n'a jamais douté. Depuis 2007, Pont virgule propose des ouvrages de littérature française et étrangère, des beaux livres et livres d'art, avec un rayon jeunesse, des jeux de société, un rayon jardinage, cuisine, sans oublier un choix de de jolie papeterie créative. Sylvie et Isabelle, les deux libraires, font leur métier avec passion et les soirées de signature avec des auteurs invités sont de vrais moments de rencontre quand le petit espace déborde sur le quai du Lot, au pied du vieux pont.

■ MANOIR ALEXANDRE

Avenue d'Estaing

Village artisanal

05 65 48 05 01

www.manoir-alexandre.fr

contact@manoir-alexandre.fr

Ouvert du lundi au vendredi de 8h30 à 12h30 et de 13h30 à 19h ; le samedi de 9h à 12h et de 14h à 19h. Service de commande et livraison.

Fondée en 1983 à Espalion, l'entreprise familiale s'est spécialisée dans le canard gras et la cuisine traditionnelle aveyronnaise. Confits, gésiers, terrines, foies gras – le foie gras de canard entier a obtenu la médaille d'or au concours général agricole ! – côtoient ainsi une gamme de plats cuisinés typiques du Rouergue : aligot, truffade, choux farcis, pounti... Le Manoir Alexandre reçoit visiteurs et gourmands autour d'une vidéo, retracant les étapes de fabrication, et propose dans sa boutique une multitude de coffrets originaux : cartes postales, surprises et garde-manger dans lesquels on glisse les fameuses conserves parfois accompagnées d'une bonne bouteille. Un cadeau « made in Aveyron » qui devrait plaire à tous.

■ Dans les environs

Saint-Côme-d'Olt



En amont d'Espalion, au bord du Lot (olt en occitan), ce village fortifié est classé parmi les Plus Beaux Villages de France. L'élément le plus remarquable au milieu de ces maisons aux toits de lauzes est sans doute le clocher. Il couvre l'église en une curieuse vrille légèrement coudée. A voir aussi, l'enceinte et ses trois portes, ainsi que les fossés comblés et transformés en boulevards.

■ CHAPELLE DES PÉNITENTS

Rue des Pénitents

05 65 48 24 46

www.saintcomedolt.com

Fermé du 1^{er} octobre au 15 avril. Haute saison : ouvert tous les jours de 9h à 19h. Gratuit.

Siège des Pénitents blancs jusqu'en 1935, cette église du XI^e siècle abrite aujourd'hui un petit musée consacré à l'art de la charpente gothique et spécialement aux clochers tors. La toiture de l'église elle-même n'est pas sans intérêt, car elle est faite à la Philibert, selon la forme d'une carène renversée. D'autres exemples de ce style sont visibles à Saint-Côme, dans la même rue que

la chapelle en retournant vers le centre du village, ainsi que sur la berge droite du Lot, près du pont. La chapelle des Pénitents fut longtemps la paroisse du village, avec le cimetière à son chevet, jusqu'au déplacement de celui-ci, en 1950.

■ LE SAINT DAMIEN

Place de la Fontaine

④ 05 65 44 39 68

Ouvert du jeudi au mardi le midi ; du jeudi au dimanche le soir. Menus de 19 € à 25 €. Terrasse.

Lucie et son compagnon, Jean-Philippe, ont fait leurs classes à Paris, au Petit Journal Montparnasse, avant d'avoir leur propre brasserie à Courbevoie. Tous deux de souche nord-aveyronnaise sont revenus au pays pour passer derrière le comptoir du Saint-Damien, un établissement situé sur la place de la Fontaine à Saint-Côme-d'Olt. Fort de cette belle expérience, le couple propose une excellente cuisine, un peu tendance bistro-nomie. Lucie et Jean-Philippe (c'est lui qui officie aux fourneaux) griffonnent chaque jour deux menus sur leur ardoise, et leurs clients y piochent ce qu'ils ont envie, en toute liberté. Le dimanche midi, les deux tourtereaux mettent les petits plats dans les grands, avec de grands et bons classiques : souris d'agneau confite au thym ; poêlée de gambas miel et gingembre ; osso buco à l'italienne ; petits farcis ; choucroute royale ; cassoulet maison ; couscous ; tête de veau sauce gribiche... Mention spéciale pour l'accueil et la jolie carte de vin qui s'accompagne de charcutaille.

NOUVEAU

■ HÔTEL DU COUVENT DE MALET**

Route d'Aubrac

④ 05 65 51 03 20

www.hotel-malet-aveyron.fr

contact@hotel-malet-aveyron.fr

Ouvert toute l'année. Chambre simple de 35 € à 40 € ; chambre double de 50 € à 60 € ; studio / appartement de 100 € à 140 €. Petit déjeuner : 6,50 € (sur réservation). Tarif groupe. Wifi gratuit. Restauration (menus de 18 à 32 €). Menu express : 11 €.

Au pied de l'Aubrac, le couvent de Malet accueille des pèlerins depuis 1990. Ce lieu de ressourcement est animé par la dynamique congrégation religieuse

des Ursulines. Le couvent a été rénové avec goûts, les chambres sont sobres mais raisonnablement confortables. L'établissement propose également des repas aux pèlerins : menu du jour servi sur plateau au self, ou menu du terroir – tripous, saucisse-truffade, aligot, pavé de bœuf de l'Aubrac, filet de sandre... – servi dans la salle de restaurant.

■ GÎTE DE COMBES ÉTAPE ET SÉJOUR

Combès

④ 05 65 48 21 58

www.gitedecombes.com

contact@gitedecombes.com

Ouvert de Pâques à la Toussaint. Gîte 3 épis. Pour 23 personnes (7 chambres). Location forfaitaire du gîte : 350 € la nuit, 700 € le week-end, 2100 € la semaine. Aménagé sur une exploitation agricole de 140 hectares, dans une grange entièrement rénovée avec beaucoup de cachet, ce gîte peut recevoir jusqu'à 23 personnes dans ses 7 chambres. Il fait également bon se reposer pour les pèlerins sur le chemin de Compostelle sur la terrasse avec vue sur l'Aubrac et la vallée du Lot. Votre hôte se propose aussi de vous fournir des repas à la demande.

■ LE JARDIN D'ÉLIANE

3, avenue d'Aubrac

④ 05 65 48 28 06

www.lesjardinsdeliane.com



Fermé de novembre à février. Chambre simple à partir de 51 € ; chambre double à partir de 60 €. Demi-pension. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 32 €. Panier pique nique : 8 €. Hammam, bain bouillonnant, sauna. Une belle maison de maître entièrement rénovée à l'entrée de Saint-Côme-d'Olt. On peut apprécier le bonheur de plonger dans la piscine bien intégrée au jardin, se reposer sous les arbres, et trouver le sommeil dans l'une des chambres disposant chacune de leur décoration intérieure et d'une salle de bains privative pour le confort de tous. Au dîner, on se retrouve autour de la table d'hôtes que l'on aura préparée avec soin autour de la cuisine aveyronnaise. Un espace balnéo, avec hammam, sauna, bain bouillonnant, est venu compléter les équipements l'année dernière.

ESTAING ★★

Au pied de l'Aubrac, le village d'Estaing, digne des décors les plus époustouflants du « Seigneur des Anneaux », est établi au confluent du Lot et de la Coussane. Le château, bâti sur un éperon rocheux, s'est développé au fil des siècles autour d'une tour pentagonale flanquée d'échauguettes et coiffé d'une sorte de dôme. Plus on s'éloigne de lui, et plus sa silhouette est belle... Les premières pierres du château ont été posées dès le XI^e siècle et la demeure a été agrandie et remaniée plusieurs fois entre le XIII^e et le XVIII^e siècle. L'église, remarquable par son porche flamboyant auquel on accède par un grand escalier, renferme les reliques de saint Fleuret, évêque de Clermont qui serait mort dans

le village au retour d'un voyage de Rome en 621. Dans les rues, on admire encore de belles façades datant des XVI^e, XVII^e et XVIII^e siècles dont l'hôtel Cayron – mairie actuelle – et l'ancien collège. Outre l'important pèlerinage de saint Fleuret, Estaing tirait parti de se trouver sur le chemin de Saint-Jacques qui franchissait le Lot grâce au pont gothique. Ce dernier, classé au Patrimoine mondial de l'Unesco, a bénéficié de travaux de rénovation. Il soutient en son centre la croix d'Estaing, si connue qu'elle symbolise l'Aveyron et a été reproduite en bijouterie. A la tête du pont, l'oratoire bénit en 1524 était dédié à Notre-Dame-des-Sept-Douleurs. Tout concourt à faire de ce village l'un des plus beaux de France.



Le village d'Estaing.

La famille d'Estaing, mentionnée aux alentours de l'an mil, n'a cessé de fournir de grands hommes à la région, il y eut des hommes de guerre, des sénéchaux, des hommes d'église, des évêques et même un cardinal. Evêque de Rodez, François d'Estaing est l'un des bâtisseurs de la cathédrale et le commanditaire du pont de son village natal. Estaing demeure l'une des étapes importantes du pèlerinage de Saint-Jacques-de-Compostelle.

■ BUREAU D'INFORMATION TOURISTIQUE

D'ESTAING

24, rue François-d'Estaing

④ 05 65 44 03 22

www.tourisme-espalion.fr

infos@tourisme-espalion.fr

Haute saison : ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 13h et de 14h à 18h30 ; le dimanche de 14h30 à 18h. Hors-saison, voir site Internet.

Outre son fameux château – racheté par l'ancien président de la République Valéry Giscard d'Estaing – Estaing possède un riche patrimoine bâti. Dont un pont gothique sur le Lot, qui vient s'asseoir au pied du village. Au milieu, trône le « Bienheureux François d'Estaing », statue érigée en 1866, et juste en face, la croix d'Estaing en fer forgé, reproduite en bijoux et symbole des amoureux. A voir aussi, un peu à l'écart du village, la chapelle de l'Oradou et la Maison de la vigne, du vin et des paysages, dédiée au vin d'Estaing. Sans oublier les alentours et la diversité de paysages que forme le Haut-Rouergue, territoire multiple, bordé par la vallée du Lot, le Causse et les lacs du Carladez.

Points d'intérêt



■ LE CHÂTEAU

Place de la Priousse

④ 05 65 44 72 24

chateauestaing@wanadoo.fr

Gratuit jusqu'à 12 ans. Adulte : 6 €. Enfant (de 12 à 17 ans) : 3 €. Visite guidée sur RDV 10 € pour les adultes, 6 € pour les enfants.

Demeure illustre de la famille d'Estaing qui donne à l'histoire du Rouergue et à celle de France de nombreux personnages, militaires et religieux, le château d'Estaing mérite une visite. Parmi les illustres personnage qui ont vécu au château, on peut citer Tristan d'Estaing, héros de la bataille de Bouvines en 1214, le cardinal Pierre d'Estaing, François, évêque de Rodez et Charles Henry, commandant de la flotte française envoyée pour soutenir la guerre d'indépendances des Etats-Unis. L'édifice fut vendu dans les biens nationaux en 1794, devint le siège de la Congrégation de Saint-Joseph-d'Estaing en 1836, fut classé aux Monuments historiques en 1954, il est cédé à la commune en 2000, puis devient en 2005 la propriété de la SCI du château d'Estaing constitué par Valéry Giscard d'Estaing (lequel ne descend pas de l'illustre lignée). Pour découvrir le berceau de la famille d'Estaing, le château dévoile l'histoire singulière des comtes du même nom.

Le couvert

■ BRASSERIE DU CHÂTEAU

2, quai de l'Amiral d'Estaing

④ 05 65 44 12 89

cafeduchateau@yahoo.fr

Fermé du 1^{er} novembre au 1^{er} mars. Ouvert du mercredi au lundi et les jours fériés le midi et le soir. Réservation recommandée. 30 € le soir. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Terrasse.

Ce restaurant adossé au pont d'Estaing nous enchante avec sa décoration fleurie, ses tables aux couleurs vives et ses chaises en osier, mais surtout avec ses deux terrasses dont l'une, en bord de rivière, nous offre la plus belle vue du coin. La carte est proposée aux marcheurs, comme la truffade ou la truite d'Estaing, diverses viandes grillées ou encore une carte de salades variées.

■ LE PLAISIR DU GOÛT

3, rue du Château

④ 05 65 48 27 43

Fermé du 15 septembre au 15 avril. Ouvert du vendredi au mercredi le midi et le soir. Menu unique à 16 €. Formule du midi : 11 €. Formule aligot-saucisse (ou steak ou tripou) : 14 €. Terrasse.

Le miel de Manon est une référence dans la vallée du Lot. Elle prépare cinq sortes de miels différents (acacia, prairie, châtaigniers...) dans 200 ruches. Depuis quelques années, en face du château d'Estaing, elle prépare des crêpes. Agricultrice, elle concocte une cuisine familiale avec des salades de son jardin, un velouté de courgettes avec du basilic frais, un plat du jour (poulet rôti au miel, sauté de porc à l'hydromel...); les plats sont consistants. Choix de six crêpes au sarrasin et huit crêpes au sucre. Les crêpes sont très doux, comme son miel.

Le gîte

AUBERGE SAINT-FLEURET**
19, rue François-d'Estaing
05 65 44 01 44
www.auberge-st-fleuret.com
info@auberge-st-fleuret.com



Fermé du 15 octobre au 1^{er} avril. Fermé le lundi soir hors saison (15 juin au 15 septembre). 14 chambres (prix variables selon la chambre et la saison). Chambre double de 48 € à 58 €. Demi-pension : 56 € (par personne). Petit déjeuner : 9 €. Etape pèlerin (sur la base de 2 pers. en chambre) : 54 €. Chèque Vacances. Animaux acceptés. Wifi gratuit. Restauration (menus de 18,50 à 26 + carte €. Menu enfant 8 €).

Cette auberge est installée dans une belle bâtie ancienne dans laquelle on se plaît à cultiver un charme désuet. Les propriétaires régalent les tables de plats du terroir auxquels il apporte une touche créative : escargots de Nadaillac, foie gras cuit avec un chutney aux figues, pièce de bœuf de Conquet, et des desserts à base de fruits, comme les délicieuses fraises Mara. La carte varie en fonction des produits du marché. Quatorze chambres riment avec harmonie. Les plus calmes donnent sur le jardin, d'autres ont la télévision et toutes disposent de salle de bains ou douche, WC et téléphone. Pour les chaudes journées d'été, l'hôtel dispose d'une piscine.

HÔTEL-RESTAURANT AUX ARMES D'ESTAING**
Quai du Lot 05 65 44 70 02
www.estraig.net
remi.catusse@estraig.net



Fermé de fin octobre jusqu'à mi-mars. 30 chambres. Chambre double de 57 € à 73 €. Demi-pension : 57,50 €. Petit déjeuner : 9,50 €. Animaux acceptés. Wifi gratuit. Restauration (menus de 23,50 à 34,90 €).

Dans l'un des plus beaux village de France, en contrebas du château du XV^e siècle, Rémi et Pascale Catusse ont rénové la propriété de leurs parents et vous y accueillent le temps d'un repas ou d'une nuit. Les chambres ont une vue imprenable sur le pont gothique et la rivière. Tous les hôtes de cet hôtel familial, accueillis avec le sourire, goûtent à une cuisine maison, à base de produits frais et locaux, joliment travaillés et présentés par le chef Maître Restaurateur. Il peut ainsi arriver dans leur assiette un croustillant de boudin noir aux pommes et foie gras ou une longe de veau à la tomme fraîche ou l'incontournable aligot.

LE MANOIR DE LA FABRÈGUES***
La Fabrègues
05 65 66 37 78
www.manoirattitude.com
info.lemanoir@orange.fr

PARCE QUE VOUS ÊTES
UNIQUE ...

... VOUS RÉVIEZ D'UN GUIDE
SUR MESURE

Chambre double de 75 € à 95 €. Pour deux personnes. Wifi. Restauration (table d'hôtes).

Entre Estaing et Espalion, sur la D920, ce manoir confortable propose cinq chambres d'hôtes avec tout le confort moderne (salle de bains balnéo...), ainsi qu'un gîte. Entouré de verdures, on se sent très bien aussi dans le patio ou au salon autour de la cheminée de cette magnifique et imposante bâtie du XV^e siècle restaurée et aménagée avec un goût certain. Depuis 2007, le souhait avoué des propriétaires, c'est de faire découvrir l'Aveyron différemment. Ils proposent ainsi une table d'hôtes autour de produits et vins locaux. Par exemple, tartelette à la tomate et au cantal AOP, confit de canard IGP du Lot, Puy Mary à la châtaigne...

Emplettes

■ LE JOAILLIER DU COUTEAU

Place du Quai
05 65 48 03 09
www.joaillierducouteau.com

OUvert du lundi au samedi.

Voici une bonne vingtaine d'années que ce fabricant s'est spécialisé dans des couteaux haut de gamme fabriqués à Estaing. Des couteaux sur mesure à manche de corail, de pierre précieuses, nacre, d'ivoire fossile de Mammouth et d'ébène. Christophe Lacaze est un spécialiste reconnu. On remarquera des modèles plus originaux tels que le Franc-maçon et des créations originales pour la table. Pour les passionnés, Christophe Lacaze propose également des stages, vous repartirez avec votre propre couteau fabriqué.

■ MAISON DE LA VIGNE, DU VIN ET DES PAYSAGES

D 920
Coubisou
05 65 44 04 42
www.lesvigneronsdolt.fr
cave.vigneronsdolt@wanadoo.fr

1^{er} mai au 30 septembre ouvert tous les jours sauf le dimanche et jours fériés de 10h à 12h30 et de 15h à 19h. 1^{er} octobre au 30 mars ouvert les mardis, mercredis, vendredis et samedis sauf jours fériés de 10h à 12h30 et de 14h à 18h. 1^{er} avril au 30 avril ouvert les mardis, mercredi, jeudis, vendredis, et samedis, sauf jours fériés de 10h à 12h30 ret de 14h à 18h.

Ils représentent la plus petite cave coopérative en France. Mais voient les choses en grand. À Coubisou, à mi-chemin entre Espalion et Estaing, les vigneron d'Olt – ils sont une quinzaine – ont bâti leur Maison de la vigne : un outil de travail moderne et fonctionnel, à la mesure de leur ambition. On y plonge dans l'histoire du terroir et de ses paysages à travers un film et une exposition, avant d'accéder au Chai et à la dégustation des différentes cuvées : Prestige, Coustoubis, Saint-Jacques, Brumes, Amiral et Fest'aing. Une gamme du rouge au blanc, complétée par un apéritif : l'Escalaillou, O'Brac ou ratafia d'Estaing.


my petit fute
mon guide sur mesure
WWW.MYPETITFUTE.COM

Dans les environs

Le Nayrac

Le village, bâti à mi-pente entre le plateau de l'Aubrac et la vallée du Lot, s'articule autour d'une église relativement récente, couverte de lauzes avec de très beaux vitraux. Mais son attraction principale est un magnifique retable provenant de la chapelle du château de Frayssinet. Outre un lustre en cristal, vous remarquerez également les deux colonnes encadrant le portail et les poignées de porte en forme de serpent. Non loin du village, dans le hameau de Frayssinet, le château date de 1102 mais, fut reconstruit en 1582 et pillé ensuite en 1793, son propriétaire fut fusillé par les Jacobins.

HÔTEL ANGLADE

Le Bourg ☎ 05 65 44 40 09

www.hotel-anglade-aveyron.com

Fermé du 20 décembre au 5 janvier. Chambre double à partir de 55 €. Demi-pension : 65 €. Petit déjeuner : 10 €. WiFi gratuit. Restauration (menu du jour : de 17,50 à 34 €. Formule du midi : 13,50 €).

La famille Anglade est dans les murs depuis quatre générations. L'établissement est aujourd'hui tenu de main de maître par la dernière d'entre elles, même si Josette et son mari gardent toujours un œil sur ce qui s'y passe. La cuisine mérite le détour tant elle est bien tenue. 15 chambres simples et confortables. Une belle salle de restaurant toute en longueur. En cuisine Laurent, le fils donc, qui a fait ses classes chez Truchon : aligot maison, lapins, veau du Ségal... Bref, que du bon.

LAGUIOLE ★

Etymologiquement, Laguiole provient de « La Gleisola », la petite église qui domine la cité et qui ne deviendra église principale qu'au XVI^e siècle. Ce village, bien ancré dans son milieu, à tradition d'élevage, et bien connu pour son artisanat coutelier du XIX^e siècle. Attention lors d'un achat : aucun brevet ne protège la marque, et l'abeille n'est en aucun cas un gage de qualité ou d'authenticité.

OFFICE DE TOURISME AUBRAC-LAGUIOLE

Place de la Mairie

⌚ 05 65 44 35 94

Voir page 10.

Le couvert

L'AUBERGE DU TAUREAU

23, allée Amicale ☎ 05 65 48 44 77

www.auberge-taureau.com

contact@auberge-taureau.com

Ouvert toute l'année. Du mercredi au dimanche le midi et le soir. Plats de 14 € à 19 €. Chèque Restaurant. Terrasse.

Valentin Jenty, ex-pâtissier de Gilles Moreau, vient de reprendre cette auberge dans le centre du village en face du parking. L'intérieur a été relooké avec goût. La cuisine y est bistro-nomique à partir de produits régionaux et de saison, la falette (poitrine de veau farcie) avec une pascade (crêpe au persil blettes) en entrée. Le Petit Futé conseille les desserts maison : tarte au citron meringuée ou les macarons pistache framboise.

LE COMPTOIR

2, place de la Mairie

⌚ 05 65 48 05 43

Ouvert toute l'année. Du mardi au dimanche le midi et le soir. Réservation recommandée. Plat du jour : 12 €. Pizzas et carte. Terrasse. Vente à emporter.

A Laguiole, les bonnes adresses de bouche ne manquent pas. Et celle-là, même à l'écart des lieux de grand passage, ne fait pas exception à la règle. C'est au détour d'une rue qu'on découvre d'abord une terrasse qui invite à la paresse ! Sur l'ardoise du jour de ce bar-restaurant-pizzeria : un wok de poulet, un lapin à la moutarde,



Laguiole.

un Parmentier de canard à la patate douce, un duo de sole et Saint-Jacques, un brick au canard, cèpe et foie gras... Vous tomberez vite sous le charme de cette cuisine qui vient du cœur, et des hôtes qui accueillent chaque client comme un roi.

■ LA-BA

4, rue Bardière

① 05 65 51 68 30

www.la-ba.fr

Ouvert du vendredi au mardi le midi et le soir (mercredi uniquement en juillet/août). Bar à vin. Hôtel (4 chambres, à partir de 59 €). Prix moyen : 30 €. Formules : 13 à 19 €. Terrasse.

Quand on connaît leurs prédécesseurs, leur singularité et leur accueil, on se dit forcément qu'il va être difficile d'être à la hauteur. Brenda et Henri-Luc ont pourtant relevé le challenge avec succès en renouvelant les codes de cet établissement et en y amenant leurs deux cultures. Tous deux pâtissiers, elle argentine et lui auvergnat, c'est ensemble qu'ils font partager aujourd'hui leur passion pour la cuisine, les gâteaux et le bon vin ! Les menus sont délicieux, simples et toujours préparés avec bons produits : gravlax truite ou tartine andouillette ; pièce de bœuf ou daurade ; tarte au citron ou île flottante. Par exemple ! Puisque la carte se renouvelle chaque jour. Pensez à réserver : la salle n'est pas immense. De même pour l'hôtel qui ne compte qu'une petite poignée de chambres.

Le gîte

■ HÔTEL-RESTAURANT

DE L'AUBRAC

17, allée de l'Amicale

① 05 65 44 32 13

www.hotel-aubrac.fr

hotel-aubrac@wanadoo.fr

Logis (1 cheminée). Restaurant ouvert tous les midis et tous les soirs, sauf le dimanche soir en dehors des périodes de vacances scolaires. Chambre double à partir de 60 €. Animaux acceptés (5 €/jour). Wifi gratuit. Restauration (menus de 14,50 € à 32,90 €).

Voici une adresse recommandée aux amateurs d'ambiances familiales et de traditions. Les propriétaires de l'Hôtel de l'Aubrac, la célèbre famille Brouzes-Favier, accueillent leurs clients dans une trentaine de chambres au décor simple et fonctionnel. Le bar-resto où se présentent les habitués ressemble à une brasserie parisienne : ça dépose et c'est plutôt bruyant aux heures de repas, mais cela fait partie du charme de cette maison où l'on s'imagine être à un grand banquet familial. Les convives s'installent selon la saison sous la véranda, dans le jardin ou au chaud dans une salle flanquée d'une imposante cheminée. Dans les assiettes, la cuisine est inspirée du terroir. On retrouve des spécialités comme les charcuteries maison, les petits plats mijotés ou les succulentes viandes Fleur d'Aubrac qui proviennent de la ferme familiale, en particulier la côte de bœuf, qui à elle seule mérite le détour tout comme l'aligot traditionnel.

■ HÔTEL-RESTAURANT GILLES MOREAU***

2, allée de l'Amicale

① 05 65 44 31 11

www.gilles-moreau.fr

contact@gilles-moreau.fr



Fermé du 15 novembre au 15 février. Ouvert pour les vacances de Noël. Chambre double de 63 € à 107 € ; suite de 165 € à 183 €. Petit déjeuner : 13 €. Lit supplémentaire : 25 €. Parking fermé : 10 €. Soirée-étape : de 95 à 105 €. Menus complets de 21 € – le midi – à 45 €. Animaux acceptés (8 €). Séminaires. Wifi gratuit. Service de ménage. Offres séjours.

Gilles Moreau tient les rênes de cette institution laguiloise. La salle de restaurant ose un mélange de bois et de mur coloré qui annonce une cuisine entre tradition et renouveau. Les plats sont un mix de produits du terroir délicats, élaborés au fil des saisons. La carte propose par exemple : des samossas de bœuf au ras el hanout et légumes, des tripes de bœuf à la sauce aux morillons, l'incontournable aligot de pays, ou encore un fromage bio de Laguiole. Gilles et Maryline ont su perpétuer l'ambiance chaleureuse d'une maison familiale qui se savoure aussi dans de jolies chambres.

NOUVEAU

■ MAISON VAL D'AUBRAC

1, Val d'Aubrac

① 05 65 51 18 20

www.bras.fr – reser@bras.fr



Pour 9 personnes (300 m²). Du 4 avril au 11 novembre : 4 140 €/semaine en haute saison, pour 6 personnes. 50 €/personne supplémentaire.

Cette maison n'est clairement pas à la portée de toutes les bourses. Mais son standing exceptionnel pour Laguiole, et pour l'Aveyron de façon générale, nous a tapé dans l'œil. Et pour cause ! Val d'Aubrac – c'est le nom de cette magnifique bâtie traditionnelle – est l'un des derniers et nombreux projets de la famille Bras à Laguiole. Sébastien, le chef du très réputé restaurant Le Suquet, et sa femme, Véronique, ont transformé cette demeure aubracienne construite dans les années 1990 en meublé de tourisme 5 étoiles. Dans cet écrin grand luxe, trois grandes chambres, un séjour avec cheminée, une cuisine équipée, et surtout une piscine intérieure, qui se prolonge en extérieur, offrent un cadre enchanteur pour se ressourcer. Au cœur du village de Laguiole, au milieu des paysages magiques du plateau, Val d'Aubrac, qui conjugue le confort d'une maison de famille et les attributs des grands hôtels, a de quoi séduire les familles ou groupes d'amis en quête de vacances loin des tumultes de la ville.

Gîtes

■ DOMAINES DU VAYSSAIRE

Jean-François et Marie-Hélène Alaux

① 05 65 51 81

www.domaineduvayssaire-aubrac.com

Pour 28 personnes. Nuitée de 18 à 32 €. Petit-déjeuner : 6 €. Repas du soir : 16 €.

Cet hébergement, posé au milieu des pâturages, révèle un cadre idyllique et une vue splendide sur l'Aubrac. Un décor et un confort qui conviennent à tous : randonneurs, vététistes, cavaliers ou motards, qui peuvent venir seuls, en famille ou entre amis, pour une ou plusieurs nuits. Ce gîte contemporain est en effet le point de départ idéal pour s'adonner à la randonnée en toute saison, chauffer skis ou raquettes en hiver, découvrir Laguiole et ses alentours... C'est aussi un point de chute adapté pour tous les rassemblements conviviaux : cousinades, anniversaires... D'autant que les repas sur place sont authentiques. Sur la table d'hôtes de Marie-Hélène : aligot, retortillat, farçous et fouace, sans oublier la viande des vaches Aubrac élevées sur place depuis trois générations, par Jean-François, son mari.

■ LE LOFT DE LAGUIOLE

19, rue de la Violette

① 05 65 44 31 33

www.leloftdelaguiole.fr

leloftdelaguiole@gmail.com

De 680 € à 795 € la semaine selon saison. Massage 30 minutes : 55 €.

Ce gîte du centre-ville laguiolais respire l'harmonie et la détente. De plain-pied, composé de deux chambres-alcôves, d'une cuisine et d'un espace de vie hyper cosy, les nuits y sont douces et les journées reposantes. Véritable oasis de calme, cet établissement permet en effet de s'échapper le temps de quelques promenades sur l'Aubrac ou de profiter du spa, du sauna et des prestations de massage.

Chambres d'hôtes

■ AIR AUBRAC

La Violette-Alpuech

① 05 65 44 33 64

www.airaubrac.com

airaubrac@wanadoo.fr

Gîtes de France (4 épis). 3 gîtes de 440 à 1 540 €/semaine selon saisons et capacités.

Ce magnifique ensemble avec vue sur l'Aubrac abrite trois gîtes indépendants – et pour cause, ils sont distants de quelques kilomètres, mais toujours à deux pas de Laguiole. L'accueil est agréable, toujours aux petits soins avec les clients. Les maîtres des lieux ne sont pas avares de conseils pour découvrir les alentours. Une belle idée pour les couples, comme pour les groupes d'amis ou les familles nombreuses. Un point de chute idéal pour découvrir l'Aubrac, son plateau et ses paysages. Les toits en lauze, le confort montagnard et les vieilles pierres seront les garants de vacances authentiques.



FERME DE MOULHAC

Moulhac

① 05 65 44 33 25

www.fermedemoulhac.fr

contact@fermedemoulhac.fr

Clévacances (4 clés). 5 chambres. Chambre simple à partir de 83 € ; chambre double de 92 € à 136 €. Petit déjeuner inclus. Gîte : 985 €/semaine, petit déjeuner compris. Chèque Vacances. Animaux acceptés (5 €). Bain bouillonnant, sauna.

A moins de 3 km de Laguiole, la ferme de Moulhac est une adresse à marquer d'une pierre blanche. Cinq chambres, dont une « grand confort », avec terrasse privative, ont été aménagées au premier étage d'une ancienne grange typique du plateau de l'Aubrac. L'intérieur soigné est un mélange réussi de bois, de pierres apparentes, de vieux meubles et d'éléments modernes, les installations sont très confortables. Les résidents ont accès à un séjour avec cheminée, à un coin cuisine, au jardin et même à un petit lac pour la pêche ou le pique-nique. Et prendront plaisir à partager au matin un petit-déjeuner familial et gourmand (compris dans le prix), agrémenté de crêpes, fouace et confitures maison. La ferme abrite également un gîte : « Aubrac bien-être » : hammam, sauna, bain bouillonnant et tisanerie sont donc à votre disposition. Détente assurée !

Campings

■ CAMPING MUNICIPAL LES MONTS D'AUBRAC

① 05 65 44 39 72

campinglaguiole12@gmail.com



Ouverture de mi-mai au 15 septembre. Exposition : ombragé. Emplacement + véhicule + 2 personnes à partir de 12,50 €. Prix par personne : 7 €. Animaux acceptés. Dépot de glace. Excursions.

Situé à cinq minutes à pied du bourg de Laguiole, ce camping très bien entretenu est un petit havre de paix. Très bon marché de surcroît. Idéal comme point de départ pour découvrir le joli plateau de l'Aubrac à vélo ou en rando. L'équipe de l'établissement peut se vanter en plus d'un accueil et d'une disponibilité irréprochables. Un service plus qu'appréciable en vacances ! On vous le recommande les yeux fermés !

Loisirs

■ RANDO AUBRAC-LAGUIOLE

La pochette de rando « Aubrac-Laguiole » avec ses 18 fiches de rando de 1h à 5h30, en vente à l'office de tourisme. Vous pouvez aussi les acheter à l'unité : à vous de choisir ! Laguiole en Aubrac : départ idéal pour la randonnée, d'une heure, d'un jour ou itinérante, à vous de choisir entre les nombreux circuits de petite randonnée (PR), boucle à la journée ou demi-journée, le GR de pays « Tour des monts d'Aubrac » pour plusieurs jours de marche, mais aussi à VTT ou à cheval – à chacun son rythme. Randonnées thématiques comme le sentier d'observation écologique et botanique dans le bois de Laguiole, de 9 kilomètres, pour découvrir la flore riche du plateau de l'Aubrac. Au départ de la station de ski, c'est un espace « multi-rando » qui vous attend avec un grand choix de randonnées à découvrir en famille : parcours sportif, PR « le Montarquié », circuit VTT, parcours équestre, table d'orientation, mais aussi un parcours permanent d'orientation (cartes disponibles gratuitement à l'office de tourisme de Laguiole).

Une heure de balade, un jour de randonnée ou une semaine : à vous la rando ! Laguiole en Aubrac vous propose un large choix de balades, où chacun trouvera son rythme.

Emplettes

AUBRAC ARTIZANA

Le Puech du Gridou

05 65 44 24 40

www.aubrac-artizana.com

aubrac.artizana@orange.fr

Créée par des Aveyronnais, amoureux de leur terroir, cette boutique en ligne propose ce qu'il y a de meilleur dans le département. Les producteurs sont choisis pour leur authenticité et un certain savoir-faire traditionnel, qui garantissent la qualité de leur production. Conserves, plats préparés, viandes, charcuterie, fromages, vins, mais aussi produits bio ou naturels et gourmandises (miel de l'Aubrac, chocolat de Bonneval, gâteaux de l'Aveyron)... Ce magasin virtuel ravira tous les amateurs de bonne chère. D'autant que les livraisons sont express ! Aussitôt commandé, aussitôt dans la boîte aux lettres !

BENOÎT L'ARTISAN

21, allée de l'Amicale

05 65 51 55 80

www.laguiole-benoit.com

contact@benoit-artisan.com

Atelier : 4, place du Tourral.

Ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 19h ; le dimanche de 10h à 12h30 et de 14h à 18h30. Livraison possible. Couteaux à partir de 60€.

Le credo de Benoît Mijoule (maître artisan d'art) est de fabriquer des couteaux alliant tradition et création. Voilà maintenant 20 ans qu'il est installé. Benoît a été labellisé entreprise du patrimoine vivant et a déjà reçu le prix Star et Métiers pour la dynamique artisanale de son entreprise et en 2011, il a été finaliste du Meilleur Ouvrier de France. Il est aussi le créateur du Tribal, un couteau contemporain qui tient bien dans la main. Dans sa boutique, le choix est vaste. Toutes ses créations ont en commun le respect des éléments caractéristiques du Laguiole : abeille et ressort forgés guillochés main, lames damas, lame brute, gravures, abeilles personnalisées... A côté des couteaux, une gamme art de la table raffinée et originale, ainsi que des objets en corne. Si la fabrication de couteau vous intéresse, Benoît vous ouvre son atelier pour des démonstrations ou des stages de fabrication (s'inscrire un mois à l'avance).

BOULANGERIE-PÂTISSERIE ROUX

12, rue Bardière

05 65 44 33 30

www.la-fouace-de-laguiole.fr

lafouacedelaguiole@wanadoo.fr

Basse saison : ouvert du mardi au dimanche de 7h à 19h30.

Haute saison : tous les jours de 7h à 19h30. Commande en ligne possible.

Cet établissement vieux d'un siècle et demi est l'un des rendez-vous incontournables des amateurs de sucré dans l'Aveyron. Ils font des kilomètres pour déguster la fouace de Laguiole, des variétés de brioches aux senteurs de fleur

The logo for Benoit l'Artisan Laguiole - Aubrac features a stylized mountain peak above the brand name 'Benoit l'Artisan'. Below the name, it says 'laguiole - aubrac'. To the right are three circular logos: one with a red '2', another with a green and yellow design, and a third with a red and white design. In the center, there are two Laguiole knives resting on a piece of yellow fruit, likely a banana.

21 Allée de l'Amicale
12210 LAGUIOLE
Tél. 05.65.51.55.80
contact@benoit-artisan.com
www.laguiole-benoit.com

d'oranger, dont les origines remontent au XVII^e siècle. Mais ce gâteau ne doit pas vous faire oublier de goûter à d'autres délicieuses spécialités que produit la maison – le cake maison pur beurre, la tarte aux pruneaux et le pain au levain, pain à la farine du Régalou, pain aveyronnais, pain de tradition à l'ancienne – dont certaines sont disponibles sur la boutique en ligne !

BOULANGERIE PÂTISSERIE AURIAT

1, place Auguste-Prat

05 65 44 31 09

www.maison-auriat.fr

contact@maisonauriat.fr

Ouvert du jeudi au lundi de 7h à 13h et de 15h à 19h ; le mardi de 7h à 13h.

Anne et Pascal Auriat ont acquis une notoriété dans le nord du département. Au départ cuisinier, il a fait son tour de France des meilleurs : boulanger chez Bras, pâtisserie chez Ladurée à Paris, chocolatier chez Belin à Albi. Tout est fait de A à Z. Côté boulangerie le pain est naturel, fermenté au levain, et à la farine de meule. Les viennoiseries ont un succès fou, surtout les kouglofs, mais aussi tartes au citron, tartes aux noix caramel beurre salé, tarte au riz au lait avec des agrumes... et bien d'autres délices traditionnels à découvrir : éclair, millefeuille, Paris-Brest... Vous en aurez pour votre gourmandise.



Des guides de voyage sur plus de 700 destinations
www.petitfute.com



Suivez-nous sur

L'ÉTÉ ...

... ALLEZ
A LA RENCONTRE DE
NOS PRODUCTEURS
DE LAIT CRU !

renseignements : →

JEUNE MONTAGNE
À LAGUIOLE

Laguiole A.O.P.

Visitez nos fermes & notre fromagerie

Coopérative Fromagère Jeune Montagne
12210 Laguiole - 05 65 44 35 54 - jeune-montagne-aubrac.fr

L'Aligot de l'Aubrac

■ COOPÉRATIVE FROMAGERE

JEUNE MONTAGNE

La Borie Neuve

© 05 65 44 35 54

www.jeune-montagne-aubrac.fr

Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 8h à 12h et de 14h à 18h ; le dimanche et les jours fériés de 9h à 12h. Haute saison : du lundi au samedi de 8h à 19h ; le dimanche et les jours fériés de 9h à 13h et de 14h à 18h. Visite des fermes de producteur (7€/personne). Visite et dégustation gratuites.

► **Histoire :** Dans ces superbes paysages, la région de Laguiole a toujours produit des fromages. Pour ce laguiole, on suppose des origines antiques et l'on connaît le développement de sa production au XII^e siècle. À l'origine fabriqué dans les burons, il est aujourd'hui dans cette coopérative qui collecte 16 millions de litres de lait par an, auprès de 76 producteurs regroupés sur le plateau de l'Aubrac. Depuis 1961, l'appellation d'origine protégée confirme les qualités gustatives de ce fromage au lait entier et cru qui se présente sous la forme d'une fourme de 45 kg environ. Le fromage de Laguiole peut être achetée à différents stades d'affinage, de quatre mois à deux ans.

► **Visite :** La visite guidée et gratuite (45 minutes environ) comprend un nouveau film retracant l'activité de la coopérative, la visite à partir d'une galerie avec vue sur l'atelier de fabrication et sur une cave d'affinage, et la dégustation gratuite de laguiole AOP à différents stades d'affinage. Le laguiole est excellent à consommer « nature », on apprécie tout autant la tome fraîche quand elle entre dans la préparation de l'aligot.

► **Produits :** A acheter en boutique, à la fin de la visite : Aligot de l'Aubrac, Fromage de Laguiole AOP, Tome Fraîche, Ecir et Buronniere en l'Aubrac. Des visites à la ferme sont organisées pendant la période estivale.

■ COUTELLERIE COIGNET

11, allée de l'Amicale (magasin)

© 09 67 75 66 09

www.coignet-laguiole.fr

coutellerie.coignet@orange.fr

Visite gratuite de l'atelier. Tous les jours sauf dimanche à 10h30, 14h15 et 16h15. Stage de fabrication : 280 €/journée, prix du couteau compris.

Sur l'allée principale, la coutellerie Coignet se remarque par ses vitrines et sa devanture de bois sobre, élégante.

Depuis 2011, Mickaël fabrique tous ses couteaux dont des créations (le couteau du Mézenc et le Crozillac entre autres) dans un atelier du centre du village à deux pas de la boutique. La boutique tout entière s'est parée de bois, clair ou sombre, pour faire honneur aux articles qu'elle expose. La production se compose de couteaux, poignards et sommeliers artisanaux fabriqués selon les règles traditionnelles, associées à l'acier, à la corne, au bois et aux différents matériaux (os de chameau !) qui composent une palette séduisante. L'artisan propose des stages de fabrication sur réservation : une journée entière pour façonnner un couteau (guillochage du ressort, trempe, ajustage, montage, façonnage et finition) et repartir fièrement le soir avec sa création.

► **Autre adresse :** 10, rue du Valat (atelier)

■ COUTELLERIE DU BARRY

ZA de la Poujade

© 05 65 48 43 19

www.coutellieriedubarry.com

*Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 12h et de 14h à 19h. Haute saison : du lundi au samedi de 9h à 19h. En patois aveyronnais, *lou barri*, signifie « le quartier ». Pourtant cette coutellerie, de plus de trente ans d'âge, a dépassé les frontières du sien. Il faut dire que les couteaux qu'Antoine fabrique méritent d'être vus. Son secret ? L'utilisation de matériaux traditionnels bien sûr, mais aussi un savoir-faire inégalable. Les manches se font en bois d'olivier, buis, genévrier, ébène, thuya, corne de bovin et même os de girafe, croûte ou molaire de mammouth, abalone, pour la gamme Prestige. Outre la création et la personnalisation, il peut redonner une seconde jeunesse aux couteaux usés par le temps, quels que soient leur marque et leur style. La Coutellerie du Barry est aussi particulièrement réputée pour son accueil et son bon rapport qualité/prix.*

► **Autre adresse :** Atelier 6, rue du Faubourg – 4, place du Foirail © 05 65 51 52 77.

■ COUTELLERIE GLANDIÈRES

13, allée de l'Amicale

© 05 65 44 33 37

www.coutellerie-glandieres.com

Fondée en 1938, la coutellerie Glandières est l'une des plus anciennes entreprises du village à fabriquer d'authentiques laguioles. Les artisans de cette maison

travaille principalement la corne et plusieurs essences de bois (palissandre, ébène, buis...). Des matériaux de synthèse, et de manière très exceptionnelle, de l'ivoire, sont aussi parfois utilisés par ces petites mains au savoir-faire ancestral. On trouve ainsi dans la boutique de Laguiole, dont l'agencement a été récemment revu, des couteaux laguiole fermants, des couteaux de cuisine, de table, mais aussi une collection spécialement destinée aux chasseurs, pêcheurs et randonneurs. Des étuis, des pierres et outils d'aiguisage et un service de gravure sont également proposés sur place. L'accueil y est très agréable : à la fois sympathique et professionnel.

■ LA DROSERA GOURMANDE

La Poujade – Route d'Aubrac

© 05 65 54 11 18

www.la-drosera-gourmande.fr

contact@la-drosera-gourmande.fr

De septembre et octobre : lundi au dimanche 9h30 - 12h30 et 14h - 18h30. Du 1^{er} novembre au 15 décembre : mardi au samedi 9h30 - 12h30 et 14h- 18h. Du 15 au 31 décembre : lundi au dimanche 9h30 - 12h30 et 14h - 18h30. Livraison possible (boutique en ligne également). De janvier à avril : mardi au samedi 9h30 - 12h30 et 14h- 18h. Du 1^{er} mai au 15 juillet : lundi au dimanche 9h30 - 12h30 et 14h - 18h30 --- 15 juillet au 31 août : lundi au dimanche 9h30 - 19h.

Installé à Laguiole, sur le plateau de l'Aubrac, Claude Rus mise sur ses racines et sur des traditions ancestrales pour élaborer ses produits au bon goût d'Aveyron. Maître artisan, affineur en foie gras, il se montre intraitable sur la qualité. Les matières premières sont rigoureusement sélectionnées et les lobes de foie gras de canard ainsi choisis, simplement déveinés, salés et poivrés manuellement. Ni conservateur, ni alcool, ni arôme ! Une rigueur et une tradition d'excellence récompensées, depuis plus de dix ans, par de belles médailles au Concours général agricole de Paris (régulièrement de 2004 à 2018 pour les foie gras). Claude Rus propose aussi, sur ses étals, des mousses de foie gras, des coufs farcis, des caillles, des tripous, des pâtés, des fritons, des galantines et autres

terrines, tous préparés avec la même exigence. Tous les produits sont fabriqués de façon artisanale. Fidèle à son terroir, l'artisan consacre enfin une partie de sa belle boutique aux produits régionaux : liqueurs, confits, pain d'épices...

► **Autre adresse :** NORD AVEYRON PORC : ZA de la Bouysse à Espalion, tél. 05 65 44 02 32

■ FORGE DE LAGUIOLE

ZA La Poujade

Route de l'Aubrac

© 05 65 48 43 34

www.forge-de-laguiole.com

contact@forge-de-laguiole.com

La Forge se trouve route de Nasbinals.

Boutique dans le village.

Entreprise du Patrimoine Vivant. Visite libre du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 13h30 à 17h30. Démonstrations de montage commentées pour les groupes (sur réservation). A l'entrée du village, le bâtiment à lui seul symbolise l'activité. On connaît la silhouette longiligne de cette manufacture, dans laquelle l'architecte Philippe Starck a fiché une immense lame. La société Forge de Laguiole a été créée en 1987. Elle a repris les méthodes de fabrication traditionnelle. On commence la visite par le hall d'accueil et la salle d'exposition. Le mobilier, là comme dans le magasin du centre-ville, est signé Starck. On poursuit par un passage dans les ateliers et à la forge (à chaud), qui permet de voir comment des blocs de métal, de corne et de bois sont transformés. Un polissage soigneux, et voilà l'objet prêt à s'exposer. Cette manufacture a apporté une notoriété certaine au Laguiole en obtenant de nombreux prix. Elle l'a fait connaître grâce à quelques couteaux de créateurs, ayant réalisé quelques variations autour de la silhouette de cet objet – Starck, bien sûr, mais aussi Sonia Rykiel, Jean-Michel Wilmotte, Andrée Putman, Ora-Itō... –, à côté d'eux, les pièces superbes que réalisent les couteliers d'art de la manufacture dont les couteaux sont un mélange de tradition et de création.

► **Autre adresse :** 8, allée de l'Amicale © 05 65 44 30 85.



Le célèbre couteau de Laguiole

LA MAISON DU LAGUIOLE
DEPUIS 1991

E.P.V.
L'EXCELLENCE DES SAVOIR-FAIRE FRANÇAIS
L'ENTREPRISE DU PATRIMOINE VAUTRE

2, place de la Patte d'Oie
LAGUIOLE
Tél. 05.65.48.44.22
contact@maison-laguiole.com
www.maison-laguiole.com

■ MAISON CONQUET
16, place de la Patte-d'Oie
 ☎ 05 65 51 51 04
www.maison-conquet.fr
contact@maison-conquet.fr
Ouvert du mardi au samedi de 7h30 à 12h30 et de 14h à 19h ; le dimanche de 7h30 à 12h30. Livraison possible. Et commande en ligne.
 Chez les Conquet, l'amour du travail bien fait est chevillé au corps. Un état d'esprit que la maison, fondée à Lacalm en 1950, perpétue dans son atelier de Laguiole et dans ses différentes boutiques aveyronnaises. Boucher-charcutier de cœur, Lucien Conquet – le plus jeune des quatre enfants du fondateur Paul – vante notamment les traditions et les labels locaux. Le bœuf fermier Aubrac est sur tous ses étals. Sa viande, grasse et persillée, et d'une incomparable saveur, garnit les meilleures tables et les meilleures adresses parisiennes. Les charcuteries ne sont pas en reste : saucisses sèches – nature, au laguiole ou au roquefort -, saucissons, rosettes, chorizos à la race Aubrac, pâtés et friandiseaux ont conquis les gourmets aveyronnais mais aussi ceux de la capitale. Car au-delà de la passion pour les viandes et produits de qualité, la maison Conquet entretient des liens étroits avec ses clients, particuliers ou professionnels. Sur les marchés, dans les magasins, ou même à travers la boutique en ligne, Lucien et les siens – il travaille aujourd'hui avec ses neveux et enfants – privilégiennent le contact et les rencontres. Présente chaque année au Salon de l'Agriculture, la Maison Conquet est aussi une fidèle du Marché des Pays de l'Aveyron.

D Autre adresse : Centre Commercial Route des Bessières – Ste Geneviève S/Argence ☎ 05 65 48 49 10

■ LA MAISON DU LAGUIOLE

2, place de la Patte-d'Oie

☎ 05 65 48 44 22

www.maison-laguiole.com

contact@maison-laguiole.com

Ouvert tous les jours de 9h à 12h30 et de 14h à 18h30. Lundi et dimanche : ouverture à 10h. En juillet et en août, ouverture non stop de 9h à 19h30 et le dimanche de 9h30 à 19h. Couteaux à partir de 60€. Atelier visible depuis le magasin.

Créé en 1991 par Jean-Pierre Mijoule, cet atelier a été repris par son fils Benoît Mijoule, et propose une large gamme de laguiole traditionnels, mais aussi des créations le « laguiole vision » laguiole au manche transparent que l'on peut personnaliser, et, le « laguiole custom », un couteau composé d'un manche en pièces métalliques. Dans la boutique des couteaux de cuisine (jambon, poisson, découpe...) mais aussi des couteaux régionaux tels que le Sauveterre. La dernière création est une merveille. Le laguiole de Sarrans est réalisé à partir de bois flotté récupéré lors de la vidange du barrage de Sarrans, et qui a séché pendant près de quatre ans. Ce matériau donne une couleur et une âme uniques aux créations de La Maison du Laguiole, dont on peut apercevoir l'atelier de fabrication depuis la boutique.

■ Ô CUIR

Espace Les Cayres

☎ 05 65 51 02 23

www.ocuirlaguiole.com

contact@ocuirlaguiole.com

Ouvert du lundi au vendredi de 10h à 12h30 et de 14h à 18h30.

Martine est en quelque sorte un talent multicarte... Elle a longtemps travaillé à la coutellerie Durand avant de laisser son talent s'exprimer en solo. Depuis quelque temps, elle est ainsi à la tête d'un atelier-boutique. Un espace de travail qu'elle a imaginé comme un lieu de vie et dans lequel elle travaille le cuir en véritable artisan. Martine crée, à la main et à Laguiole, des accessoires : pochettes, sacs cabas, porte-cartes, ceintures, dans des matériaux très nobles. Et tout cela devant les clients, invités à découvrir un savoir-faire rare autour d'un café.

■ TWELVE WHISKY D'AUBRAC

14, place du Couvent

☎ 05 81 36 14 87

www.whiskytwelve.com

contact@tw-spiritueux.com

Jusqu'à présent, c'est le couteau de Laguiole qui représentait l'Aubrac à l'extérieur. Mais dans peu de temps, le plateau pourra compter sur un autre ambassadeur pour valoriser savoir-faire et identité locale. En 2020 en effet, le presbytère des Anges à Laguiole fera tourner les têtes en servant ses premières bouteilles de Twelve whisky d'Aubrac ! Obtenu par distillation de bière, cette eau-de-vie, qui passe ensuite trois années en barrique pour porter solennellement l'étiquette whisky, est une idée de Christian Bec et de ses acolytes : un petit clan de douze copains amateurs de spiritueux.

BOUCHER CHARCUTIER

À laguiole depuis 50 ans



Spécialiste en viande de Bœuf pure race Aubrac
et charcuterie maison

Livraison express à votre domicile en direct de l'Aubrac sur
www.maison-conquet.fr



Douze comme l'Aveyron et douze aussi comme Twelve dans la langue de Shakespeare. élevé en fûts de chêne, sous le chaperonnage de Florent Caston, un jeune maître de chai venu de Normandie pour porter ce projet de toute une vie, ce whisky d'Aubrac est fabriqué avec l'eau du plateau et de l'orge française. Un peu plus de 2 hectares de céréales ont également été plantés dans le Nord-Aveyron pour renforcer la caution terroir dans les prochaines années. En attendant de pouvoir trinquer avec cet alcool, qui devra être rond et élégant et incarner la qualité autochtone, le presbytère des Anges propose L'Esprit de Twelve, une eau-de-vie de malt, ainsi que des rhums et gins assemblés à Laguiole.

■ Autre adresse : Boutique – 10, rue Bardière – 12210 Laguiole

Dans les environs

Castelnau-de-Mandailles

Entre Castelnau et Mandailles se dresse le puy de Barry (829 m), alors que l'on peut suivre les méandres du Lot pour regagner Saint-Côme-d'Olt. La commune est le rassemblement de deux petits villages. Le premier est perché autour des restes du château qui lui a donné son nom. Des fortifications, il ne subsiste que trois tours, reliées entre elles par une haute muraille percée de fenêtres ; quant au château du XVII^e siècle, il a été transformé en presbytère. On rejoint Mandailles en traversant le Mossau, un ruisseau vif comme un torrent et en contournant le puy de Barry. Mandailles montre l'image d'un village qui s'étire le long d'une rue unique. Certaines de ses maisons s'offrent le plaisir d'une vue imprenable sur le lac constitué par le barrage de Castelnau-Lassouts, c'est un paradis pour les pêcheurs et les promeneurs. Le lac de Castelnau-Lassouts a la particularité de posséder deux murs de retenue. Sa navigation demande une extrême prudence, car la rivière Lot qui alimente cette retenue charrie de nombreux troncs d'arbres pouvant être dangereux. En descendant de Castelnau-de-Mandailles au bord du lac, on suit un chemin de terre qui va longer le lac de retenue. Ce chemin est praticable en voiture – hors période pluvieuse où les risques de s'embourber sont élevés. C'est un lieu de promenade agréable pour tous ceux qui recherchent le calme. Du bord du lac, on peut voir le village de Mandailles accroché sur son bloc de roche. Un paysage particulièrement beau en automne.

Huparlac

■ LE RELAIS D'HUPARLAC

Le Bourg

05 65 48 17 33

Ouvert tous les jours le midi ; le samedi soir. Menus de 13 € à 28 €.

Marie-Laure, native de Montézic dans le Nord Aveyron, et Migael, originaire du Cantal, se sont connus sur les bancs de l'école hôtelière d'Aurillac. Quand ils se sont installés il y a huit ans à Huparlac, dans un très vieux relais bâti en 1912, les deux jeunes gens ont naturellement donné une couleur auvergnate à leur établissement. Dans ce

restaurant situé au cœur d'un triangle qui relie Laguiole à Saint-Amans-des-Côts et Argence-en-Aubrac, le couple propose chaque midi un copieux menu ouvrier, que leurs hôtes partagent avec une vingtaine de gamins de l'école voisine. Le soir et le week-end, la carte s'étoffe et fait la part belle aux produits régionaux : charcuterie de pays, tarte au bleu d'Auvergne, steak de bœuf aubrac, sans oublier l'indétrônable truffade qui s'invite à tous les repas.

La Terrisse

■ LE MAS DE RIGOULAC

Rigoulac

LAGUIOLE

05 65 66 37 54

www.lemasderigoulac.fr

lemasderigoulac@gmail.com



5 chambres. Chambre double de 125 € à 145 €. Petit déjeuner inclus. Restauration (table gourmande). Vente. Hammam, bain bouillonnant. Massage de 25 à 100 €. Avec cinq chambres d'hôtes aussi charmantes que confortables, Le Mas de Rigoulac, situé à une dizaine de minutes de Laguiole, est le repaire idéal pour un week-end au vert. Cette ancienne ferme, longtemps inexploitée, révèle aujourd'hui, et après quatre années de rénovation, un cadre idyllique et une vue splendide sur l'Aubrac et la Viadène alentour. Les volumes exceptionnels de cette spacieuse bâtisse en pierre abrite en outre un espace de bien-être où se côtoient spa, hammam et hydrojet-matelas de massage. Et où professionnel de santé (kiné, ostéopathe) et praticiennes de massages et de beauté proposent des soins « attentifs et personnalisés ». Tout ce qu'il faut pour un parfait séjour détente ! Et pour ceux qui préféreraient l'aventure et l'inédit, Le Mas de Rigoulac s'ouvre également à la découverte à travers l'organisation de séjours à thème : ostéopathie et école du dos ; amincissement et équilibre alimentaire ; relooking ; randonnée ; pêche aux carnassiers ; conseils d'oenologie ou initiation à la bande dessinée... Accessibles toute l'année sur rendez-vous pour prolonger l'esprit de vacances.

Montpeyroux

■ RELAIS DE LA VITARELLE

La Vitarelle

05 65 44 36 01

Fermé 15 jours à Noël. Ouvert du dimanche au vendredi le midi. Réservation recommandée. Menu enfant : 9 €. Formule du midi : 13,80 € (sauf le dimanche). Vin au verre. Menu : 33 € le dimanche. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes.

À 8 km de la route d'Espalion, les lumières brillent aux fenêtres de cette maison traditionnelle entièrement rénovée. Au rez-de-chaussée de la bâtie se trouvent un salon et la salle de restaurant. Par la fenêtre, la vue s'étend sans limite sur les prés et les vallons. Les menus, même celui du jour, s'inspirent des richesses du terroir. Ici, on mitonne les grands classiques de l'Aubrac, l'aligot, le chou farci et de bons morceaux de viande de bœuf Aubrac, sans oublier les ris de veau... À tomber !

■ CAMPING LA ROMIGUIÈRE***

Lac de la Selve

Montpeyroux

⌚ +33 5 65 44 44 64

www.laromiguere.fr

contact@laromiguere.com

A 15 minutes de Laguiole, par Soulages et Touluch. Ou bien suivre le Bousquet puis le fléchage Camping La Romiguière.



Ouvert d'avril à mi octobre. Exposition : ombragé. Sol : herbeux. Relief : plat. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 14 € à 31 €. Mobil-homes pour 4 à 6 personnes de 203 € à 868 € la semaine ; bungalows pour 5 personnes de 140 € à 567 €. Jeux pour enfants. Animaux acceptés. Wifi gratuit. Restauration (restaurant). Animations. Location de barques, de bateaux, plage privée... Encore un joli camping en Aveyron, avec tout ce qu'il faut pour passer d'agrables vacances : piscine, terrain de pétanque, restauration sur place, proximité du lac... Les emplacements sont vastes – environ 100 m² – sur des terrains plats et herbeux ; et une ribambelle de mobil-homes, caravanes et bungalows sont également disponibles à la location. Une adresse familiale et sympathique qui plaira au plus grand nombre. Un camping authentique dans la grande tradition des vacances conviviales.

Prades-d'Aubrac



■ FOSSES À LOUP

Il existe dans les environs de Prades-d'Aubrac d'anciennes fosses à loup de l'époque où cet animal s'attaquait aux troupeaux et aux hommes. Il est difficile de les situer car de nombreuses fosses ont été, au fil des siècles, recouvertes par la terre. Prendre le temps, à Prades d'Aubrac, de discuter avec les anciens du village, et ceux-ci, certainement après maintes précautions – sur les intentions ! –, vous indiqueront les chemins à suivre.

Saint-Chély-d'Aubrac



Ce village de 500 habitants, situé à 800 m d'altitude est blotti au pied du plateau de l'Aubrac. Placé sur le chemin de Saint-Jacques-de-Compostelle, on peut voir sur le pont enjambant la Boralde, la Croix du pèlerin de Saint-Chély, classée au Patrimoine mondial de l'Humanité. Cette croix représente un pèlerin appuyé sur son bourdon (un bâton censé chasser les infidèles et les démons) et tenant un chapelet.

■ MAISON DE L'AUBRAC

Aubrac

⌚ 05 65 44 67 90

www.maisondelaubrac.com

maisondelaubrac@wanadoo.fr

GR65, route D987.

Fermé du 11 novembre au 31 mars. En octobre et novembre de de 11h à 17h30 du mardi au dimanche. En avril, mai, juin et septembre, du mardi au dimanche, de 9h à 18h30. L'entrée du jardin botanique est de 4 €. Restauration. Boutique. Animations.

Le patrimoine médiéval du hameau, ses quelques cafés-restaurants avec leurs terrasses, sa situation admirable dans ce sud-est du plateau de l'Aubrac suffisaient pour faire d'Aubrac une étape hautement prisée des amateurs d'authenticité et d'air pur. Cette Maison de l'Aubrac met le tout en perspective, présentant un résumé de géographie et d'histoire, des produits gastronomiques proposés dans un espace boutique, ainsi que des brochures et de la documentation. L'espace comprend également une galerie picturale et photographique. Quant au jardin botanique, en contrebas du petit bâtiment moderne, il est l'un des éléments les plus intéressants de l'ensemble. Un bon endroit pour s'initier aux plantes protégées, sauvages et cultivées, aux fleurs tectoriales ou encore toxiques, insectivores... bref à la richesse végétale de cet écosystème si particulier. Les personnes de l'accueil répondront à vos questions, faisant de l'endroit une sorte d'office du tourisme spécialisé. Des visites thématiques, des spectacles ainsi que des lectures et des ateliers sont régulièrement organisés.

■ LE BURON DE L'AUBRAC

Aubrac

⌚ 05 65 44 21 63

www.restaurant-buron-aubrac.com

Ouvert du 1^{er} mai au 15 septembre. Ouvert tous les jours. Menus de 20 € à 26 €. Menu enfant : 13 €.

A cinquante mètres du croisement direction Saint-Chély, un buron créé par Gérard Costes il y a plus de 15 ans dans la plus pure tradition de l'Aubrac. Une salle et une terrasse ombragée et abritée avec une vue sur le plateau, les pâturages et les vaches. Et un succès qui ne se dément pas... En entrée salade farçous, truffade, saucisse-aligot, pavé d'Aubrac, confit de canard et desserts maison : tarte aux fruits rouges ou panna cotta.

■ LE BURON DU COUDERC

Aubrac

Route d'Espalion

⌚ 05 65 48 02 99

www.buronducouderc.fr

contact@buronducouderc.fr

Ouvert de mi-avril à fin octobre. Terrasse et parking – Accueil de groupes. Menus de 13 € à 28 €. Menu enfant : 12 €.

Philippe Gély, la trentaine, a eu l'idée de réhabiliter le buron familial, acquis par ses grands-parents dans les années 1970, pour en faire un repaire de la gastronomie aveyronnaise. Avec la complicité de ses parents, et de son frère Mathieu, éleveur de vaches aubrac, le jeune homme a réaménagé les lieux sans compromettre leur authenticité. Aujourd'hui, le Buron du Couderc offre un décor charmant où demeurent encore les traces du temps. Philippe Gély, qui a reçu le renfort d'un cuisinier, y propose une savoureuse cuisine régionale composée de produits frais : farçous, charcuterie, aligot-saucisse, viande aubrac, fromage laguiole et dessert préparé maison. Les boissons (apéritifs et vins) bénéficient ici d'une caution terroir. L'adresse, située tout près du village d'Aubrac, a rapidement trouvé ses marques auprès des locaux, mais aussi des marcheurs en route vers Saint-Jacques-de-Compostelle.

■ LES COUDERCous*****Route d'Aubrac****05 65 44 27 40****www.lescoudercous.fr****lescoudercous@orange.fr**

Logis. Fermé pendant les vacances de Noël. Chambre simple de 50 € à 59 € ; chambre double de 57 € à 75 €. Petit déjeuner buffet : 8,50 €. Menus de 13 à 26 €. Menus enfants à 9 €. Wifi gratuit.

Au cœur du village, cet établissement trois étoiles a fière allure et dispose de treize chambres récemment remises à neuf. Les touristes et habitués qui fréquentent cet établissement de qualité sont séduits par l'atmosphère du lieu : la salle de restaurant fait penser à une maison familiale joliment entretenue. Les hôtes, Sabine et Emmanuel Couderc, dits les Coudercous, veillent à la satisfaction de chacun. La cuisine propose plusieurs formules et un menu enfant. S'ouvrir l'appétit de grand air et d'un apéritif local, et le tableau sera complet. S'appuyant sur ses spécialités de viande de l'Aubrac, aligot et truffade, le restaurant possède le label Maître Restaurateur depuis de nombreuses années déjà.

■ LES GÎTES DU ROYAL AUBRAC**Route de l'Aubrac****Sas Peyreloube****05 65 44 28 41****www.royal-aubrac.com****info@royal-aubrac.com**

Ouvert toute l'année. Location à la nuitée : 30 €/personne avec petit-déjeuner.

A la croisée de l'Aveyron, du Cantal et de la Lozère, les gîtes du Royal Aubrac sont un repaire idéal pour découvrir l'immensité de l'Aubrac. Fidèles aux valeurs d'accueil et de partage chères à ce plateau, la maison, composée de 14 chambres de 2 à 7 personnes, reçoit aussi bien les familles, les groupes d'amis, les couples d'amoureux, que les randonneurs ou les pèlerins en route vers Saint-Jacques-de-Compostelle. Chaque gîte est équipé d'un accès indépendant, d'une salle de bains avec douche et WC, et du chauffage central. Les draps et couettes sont fournis. Et une cuisine commune entièrement équipée peut être utilisée en gestion libre. A l'extérieur, terrasse et barbecue permettent de dîner dehors et de profiter d'une superbe vue sur le plateau de l'Aubrac.

■ HÔTEL RESTAURANT DE LA DÔMERIE**Aubrac****D 987****05 65 44 28 42****www.hoteldomerie.com****contact@hoteldomerie.com**

Ouvert toute l'année. Uniquement le week-end hors saison. Chambre double de 60 € à 100 €. Demi-pension : 52 € (pour les randonneurs). Wifi gratuit. Restauration (menu 25 €).

Depuis 1870, dans la famille Auguy, cet hôtel-restaurant familial de 23 chambres est une halte privilégiée pour les touristes et les promeneurs. C'est dans le village d'Aubrac

que vous découvrirez cet hôtel du XIX^e siècle, La Dômerie, fondé par Don Adalard au XII^e siècle, chevalier flamand, qui protégeait les pèlerins, car Aubrac était le croisement des deux chemins de pèlerinage, St-Guilhem-Aigues-Mortes au sud et St-Jacques de Compostelle à l'ouest. Les chambres y sont confortables et spacieuses. Accueilli avec un cocktail à partir des produits Twelve, les spécialités du restaurant sont la soupe paysanne et la tête de veau tous les jours à la carte. Des barbecues, assiettes de légumes et autres salades le midi l'été en terrasse. Aussi de pâtisseries sans sucre et sans gluten. Vous dégusterez une cuisine de femme, réalisée à partir des fournisseurs locaux.

■ GÎTE D'ÉTAPE COMMUNAL**CHEZ FANNY ET JEREMY****Route d'Espalion****06 29 83 58 82****www.chezfannyetjeremy.fr****fannyligniercocq@gmail.com**

Ouvert d'avril à octobre. De novembre à mars pour les groupes. Nuitée : 15,10 €. Petit-déjeuner : 5,50 €. Emplacement tente : 5,50 €. Animaux acceptés (4 €).

Ce gîte d'étape communal est situé au cœur du village de Saint-Chély-d'Aubrac dans une charmante bâtisse aubracienne. Si l'intérieur peut paraître sommaire, il offre un confort relativement appréciable à tous les pèlerins en chemin vers Saint-Jacques-de-Compostelle. Les dortoirs comptent cinq lits au maximum et les sanitaires et salles d'eau sont séparés. Fanny et Jérémy, qui gère les lieux, proposent couverture et coussin, et préparent le petit-déjeuner à la demande. Un camping vert dans le village permet aussi de planter la tente ou de faire une pause en caravane.

■ L'ANNEXE D'AUBRAC**Aubrac****Place des Fêtes****06 75 88 41 19****www.lannexedaubrac.com****contact@lannexedaubrac.com**

Ouvert toute l'année. De 105 € à 200 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire. Tarifs pèlerins sur présentation des Créanciales et selon disponibilités.

Une montagne ouverte aux quatre vents, des paysages bluffants, une nature épargnée aussi hostile qu'accueillante... Et pour profiter de ces horizons exceptionnels, une adresse rare aux intérieurs aussi remarquables qu'inédits. Cette bâtisse, aujourd'hui propriété de Virginie -une globe-trotteuse touche-à-tout- abrite cinq chambres, des salons et pièces à vivre qui incarnent « les plateaux envoûtants de l'Aubrac, mais aussi la mystérieuse Transylvanie, le faste d'une Russie Eternelle ou la blancheur des cimes enneigées ». Dépaysement et émerveillement garantis dans cette guest-house époustouflante qui tient aussi lieu de boutique, salon de thé et restaurant. Virginie cuisine en effet à l'envi pour des hôtes aux profils très variés : pèlerins en route vers Saint-Jacques-de-Compostelle, purs citadins à la recherche de grand air, étrangers ou professionnels en étape sur l'Aubrac ou jeunes mariés en quête de magie.

■ LA COLONIE

Lieu-dit Aubrac

05 65 51 64 79

www.la-colonie.com

contact@la-colonie.com

Chambre simple de 50 € à 60 € ; chambre double de 69 € à 118 €. Petit déjeuner inclus. Appartement/loft : de 598 € à 898 €/semaine selon le nombre de personnes. Restauration (assiettes dinatoires de 10 à 20 €).

Construit en 1895, cet hôtel a d'abord été transformé en colonie de vacances avant de se muer avec succès en chambres d'hôtes ces dernières années. Au cœur du majestueux plateau de l'Aubrac, cette guest-house se décline en chambres, loft et appartements, aussi authentiques et chaleureux les uns que les autres. La table d'hôtes mise aussi sur la tradition : fromage et charcuterie d'Aubrac, fruits, légumes, viandes, confitures, châtaignes et jus de pomme de l'Aveyron. Sans oublier le champagne familial : maison Auguste Chauvet, fondée en 1848 à Tours-sur-Marne ! Une maison chic qui se propose de vous faire partager ses passions pour la gastronomie et les grands espaces. Une boutique propose désormais à la vente des produits de bouche, des photos, des livres, des champagnes...



LES ENFRUX

05 65 48 29 77

www.chambres-aubrac.com

gerard.galtier12@orange.fr

L'accès au hameau des Enfrux, à 2,5 km de Saint-Chély, se fait par le GR Tour des Monts d'Aubrac. Accès vers le hameau entre Bonnefon et Saint-Chély.

Ouvert toute l'année. 3 chambres. Chambre double de 90 € à 220 €. Petit déjeuner inclus. La Grange : 550 €/semaine pour 4 personnes.

Entre esprit de village, décor authentique et parfum de campagne, les chambres d'hôtes d'Annie Galtier ont de quoi séduire. Origininaire de Carpentras, cette ancienne antiquaire et décoratrice a découvert, il y a quelques années, une belle bâtie aubracienne aux Enfrux, à quelques coudées de Saint-Chély-d'Aubrac. Pressée de se mettre au vert, elle en a d'abord fait sa maison, avant de racheter les dépendances pour consacrer une partie de l'ensemble à l'hébergement touristique. En une décennie – beaucoup de démolitions, reconstructions, finitions –, le bâti a retrouvé ses repères et son identité originelle : murs épais et pierres apparentes, toits en lauze, charpente traditionnelle, enduits à la chaux... Passionnée par les objets anciens et les curiosités, la maîtresse des lieux a imaginé trois chambres et une décoration élégante, mais sans prétention. On trouve ça et là des articles récupérés au fil du temps : le robuste escalier de l'ancienne école du hameau, ou de vieilles planches de la grange devenues garde-corps. Le choix des couleurs enfin, chaudes et chaleureuses, donne aux pièces l'aimable confort d'une pension de famille.

■ CAMPING MUNICIPAL

Route d'Aubrac

06 19 50 67 11

www.chezfannyetjeremy.fr

fannyligniercqc@gmail.com

Nuitée en tente : 5,50 € (11 € avec le petit déjeuner servi au gîte). Animaux acceptés.

C'est un camping tout ce qu'il y a de plus simple, bien géré par Fanny et Jérémy qui nous proposent également un gîte. Un camping vert au naturel. Mais a-t-on besoin de davantage quand on séjourne sur un territoire aussi grandiose que celui de l'Aubrac ? Situé au bord du ruisseau de La Boralde, le terrain n'a pas d'emplacements définis et on s'installe où on veut pour de belles nuits sous le ciel du plateau. Le village compte tout ce qu'il faut de commerces pour se ravitailler correctement.

Soulages-Bonneval



■ LE GRENIER DE CAPOU

Ferme de la Crestilie

05 65 44 31 63

Adulte : 6 €. Enfant : 3 €. Le grenier est situé dans une grange, au sein d'une vraie ferme de l'Aubrac toujours en activité.

Le grenier de Capou c'est la caverne aux merveilles de Raymond Capoulade, un musée très personnel fait de trouvailles, où les objets ordinaires de jadis, par leur accumulation, créent l'étonnement, le sourire, l'intérêt, et un décollage immédiat pour l'imagination ! Murs de caisses de chocolat, véhicules antiques à deux roues, à trois roues, à quatre roues, à six roues, bazar d'instruments paysans d'il y a cent ans, horloges en tout genre, plaques d'email aux graphismes charmants, bidules étranges... Capou ne crée pas, il trouve, mais l'ensemble en évolution devient une véritable création, un musée d'art brut. Cet antre de brocanteur fou parlera aux petits comme aux grands. L'ensemble est une invitation à la fantaisie mais aussi une mine documentaire sur les objets, les images, les machines de naguère et de jadis, où tout se mêle dans une éternité de féerie. Aujourd'hui, c'est toute la famille Capoulade qui s'investit pour faire vivre ce lieu un peu magique.

■ AUBERGE DU MOULIN

Le Bourg

05 65 44 32 36

www.aubergedumoulin-laguiole.fr

moulin12@orange.fr



Chambre double de 40 € à 48 €. Petit déjeuner : 7 €. Menus de 14 à 31 €. Menus enfant de 8 à 12 €. Chèque Vacances. Animaux acceptés. Wifi gratuit. Pas de tv.

Marie-Hélène est installée à 5 km à l'ouest de Laguiole par la D541, depuis un petit bail. L'un des secrets de la longévité de son affaire réside sans doute dans l'accueil qu'elle réserve à ses clients. A l'Auberge du Moulin, on est reçu sans chichi, dans une ambiance familiale et bon enfant. Les chambres qu'elle met à la disposition de ses hôtes sont simples mais bien tenues. Certaines d'entre elles bénéficient d'une belle vue sur le village. Dans les assiettes se côtoient des spécialités traditionnelles à base de produits du terroir : foie gras, bœuf Aubrac, aligot... En basse saison, Marie-Hélène prépare un menu unique à un prix dérisoire. Cette auberge est l'adresse tout indiquée pour passer le plus convivial des séjours.

LAISSAC-SÉVÉRAC L'ÉGLISE

A Laissac, l'événement se renouvelle chaque semaine : c'est en effet dans ce bourg que se tient tous les mardis matins l'imposante foire au bétail – ovins et bovins –, deuxième au rang national. Tous les grands groupes français du négoce de la viande sont alors présents à Laissac. Et si cette foire hebdomadaire attire de nombreux agriculteurs venus de tout le département, sa notoriété dépasse largement ce cadre et des Italiens, des Portugais, des Espagnols, des Belges se déplacent jusqu'à Laissac pour arpenter les 60 000 m² d'installations. L'immense halle couverte est d'ailleurs bien visible de la N88.

Pour bien comprendre l'envergure de cette foire, le mieux est d'y venir y faire un tour : une ambiance particulière règne le mardi matin dans la ville avec les déchargements de bestiaux à l'aube et les embarquements vers midi. Ici, toutes les langues sont propices à la vente et se mélangent sans cesse. Les transactions se font de gré à gré entre vendeurs et acheteurs. En saison, des visites guidées de ce marché aux bestiaux sont organisées à partir de 8h, toutes les 30 minutes.

Les visiteurs ont accès à la cabine de surveillance qui surplombe le foirail. Si les mardis sont synonymes de transactions, l'axe routier qui relie Rodez à l'autoroute A75 est ici bien fréquenté, et contribue, lui aussi, à une certaine activité : la vie culturelle, artisanale et sportive n'est pas négligée.

A Laissac, il existait deux châteaux au XVIII^e siècle, mais n'en reste que la tour Resseguier du XVI^e siècle. Les vieux quartiers conservent encore des vestiges médiévaux, des maisons anciennes et des tours. Plutôt rares en Rouergue, des reproductions de mosaïques palestiniennes mettent une note orientale dans l'église construite à la fin du XIX^e siècle. De nombreuses randonnées pédestres permettent de faire le tour du coin, notamment dans la forêt des Palanges qui borde la ville au sud sur toute la longueur et qui fait contraste avec le paysage déboisé du causse. Des sentiers sont également praticables en VTT ainsi que des pistes équestres balisées. C'est encore de là que partent des excursions vers les gorges du Tarn, les lacs du Lévézou et la vallée du Lot.

■ OFFICE DE TOURISME DES CAUSSES

À L'AUBRAC-BUREAU DE LAISSAC

1, avenue de Rodez

① 05 65 70 71 30

www.causses-aubrac-tourisme.com
laissac@causses-aubrac-tourisme.com

Haute saison : ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h30 ; le dimanche et les jours fériés de 9h30 à 12h30. Horaires sur le reste de l'année : voir site Internet.

A pied d'œuvre tout au long de l'année, les équipes de l'office de tourisme du Laissagais-Des Causses à l'Aubrac propose un programme alléchant pour les amoureux de nature et de patrimoine. Son guide d'accueil en donne un bon aperçu, à travers un aperçu des hébergements de caractère, des bonnes tables et des activités de loisirs de plein-air proposés sur le territoire. Laissez-vous guider et partez à la découverte des châteaux,

des églises, des fours à pain, lavoirs et autres fontaines ! Testez la spéléologie, le paintball, la pêche... Et prenez le temps de vous restaurer dans des adresses pleines de charme.

Le couvert

■ BAR-RESTAURANT DU CENTRE

29, place du 11-Novembre

① 05 65 78 19 64

Ouvert toute l'année. Basse saison : tous les jours le midi ; le week-end le soir. Haute saison : tous les jours le midi ; le mardi et du jeudi au samedi le soir. Menus de 13 € à 30 €. Menu enfant : 8,50 €. Chèque Vacances, Chèque Restaurant.

L'ambiance de ce restaurant au cœur de Laissac est conviviale : les habitués s'y attablent en dépliant leur laguiole et les touristes sont accueillis chaleureusement. Deux salles : côté restaurant à la décoration style auberge, et côté bar où l'on mange aussi bien dans un style plus informel : le potage y est proposé d'office en hiver dans une ambiance détendue... Un coup d'œil au menu et l'eau vous monte à la bouche : salade de poulet au laguiole, feuilleté au cheddar, sauté de canard aux olives, dos de lieu noir sauce marjolaine, et pour terminer, tarte aux myrtilles, chou à la crème pâtissière, charlotte aux deux chocolats... Entre autres ! Il ne vous reste plus qu'à savourer et à profiter de la belle terrasse dès les beaux jours venus !

■ LA PATCHÉ

① 05 65 60 40 63

Ouvert toute l'année. Du lundi au samedi le midi. Fermé le soir sauf animation particulière. Menu unique à 14 €. La Patché est située en face du marché aux bestiaux. On se tape dans la main en rentrant dans un environnement orange, où un menu unique est préparé quotidiennement à base de produits frais. « Seules les boissons ne sont pas faites maison », rappelle la patronne. Les jours de foire, il y a foule pour les traditionnels petits déjeuners à la fourchette. Et le reste du temps aussi ! La formule cuisine locale et convivialité fait toujours recette : panaché avocat-betterave en verrine, pavé de veau d'Aveyron sauce aux champignons, tarte au noix et crème anglaise (le tout maison !)... Et ris d'agneau qui ont inspiré au musicien amateur Stéphane Zarlenja, dit LOOPstic, une reprise du tube de Kendji Girac : *Color Gitano*. On vous laisse découvrir sur Internet le clip tourné dans les murs de La Patché. Il en dit long sur l'esprit des lieux !

Le gîte

■ HÔTEL-RESTAURANT CAZES-ARAZAT**

15, avenue de la Roque

① 05 65 69 60 25

www.hotel-cazes.fr

contact@hotel-cazes.fr



Logis (2 cheminées). Ouvert toute l'année. Accueil jusqu'à 21h. à partir de 52 €. Petit déjeuner buffet : 8,50 €. Parking fermé inclus. Soirée étape de 69 à 80 €. American Express, Chèque Vacances. Animaux acceptés (supplément). Wifi gratuit. Restauration (formule entrée/plat ou plat/dessert le midi à 12 €. Menus de 15 € à 33 €). Canal +. Cette maison familiale, où l'on reçoit depuis sept générations, s'affirme comme une adresse du terroir incontournable du secteur. Au rez-de-chaussée, on trouve le bar et deux salles du restaurant dont une à l'étage a été rénovée. Plus haut, ce sont les chambres avec télé TNT, wi-fi, douche ou bain. Anne, maître restaurateur de France, responsable des lieux, accueille les visiteurs avec son accent chaleureux et une attention particulière pour chacun. Et propose chaque jour des spécialités maison, tripous ou boeuf d'Aubrac et veau Label Rouge du Ségal. Tous les menus sont copieux et les assiettes riches et opulentes. On finit toujours sur des desserts authentifiés maison, avec en vedette l'omelette norvégienne et l'assiette gourmande avec cinq mignardises faites maison. L'été vous déjeunerez sur une terrasse sous un marronnier. A conseiller les yeux fermés.

Gîtes

■ LA GRANGE DU LADOU

151, rue du Ladou

© 05 65 70 72 70

www.lagrangeduladou.fr

jean.layral@gmail.com

Pour 9 personnes. De 490 € à 780 € la semaine selon saison.

Jean et Maryse vous proposent deux gîtes tout confort d'une capacité d'accueil totale de 9 personnes pour chacun. Une adresse de charme, toute en pierre, pour partir à la découverte de nombreux sites aveyronnais tels la vallée du Lot, la vallée de l'Aveyron, les monts et lacs du Lévezou, l'Aubrac... A noter également : le pigeonnier, dans la cour, peut accueillir de 2 à 8 hôtes supplémentaires. La décoration est dans la même veine : cour pavée, boiseries et parquet.

■ HÔTEL ARMONY**

Place Abbé-Bessou

© 05 65 70 61 11

www.armonyhotel.com

armony.laissac@wanadoo.fr



Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. Chambre double de 54 à €. Petit déjeuner-buffet : 7,50 € (enfant : 5,50 €). Soirée étape de 71 à 76 €. Gîtes de 580 à 980 €/semaine. Animaux acceptés (5 €). Wifi gratuit.

A la fois hôtel, gîtes et résidence de séjour, cet établissement à caractère familial, situé au centre du village vous accueille dans des chambres tout confort ou en location dans des meublés (T1 ou T2).

L'hôtel dispose de chambres familiales pouvant accueillir cinq personnes, d'une piscine, d'un parking et d'un garage privé, bref, de toutes les commodités. Location de meublés à la semaine, au week-end et au mois. Les gîtes classés 3 étoiles, dans deux villages tout proches, peuvent accueillir jusqu'à 10 personnes.

Chambres d'hôtes

■ LE CLOS DU BARRY

5, rue du Barry

© 05 65 42 47 01

www.leclosdubarry.fr

contact@leclosdubarry.fr

Gîtes de France (4 épis). Chambre double de 68 € à 90 € ; chambre triple de 90 € à 110 €. De 110 à 150 € pour 4 ou 5 personnes. Chèque Vacances. Animaux acceptés. Wifi gratuit. Table d'hôte : 24 €/adulte et 12 €/enfant. Formule gourmande : 16 €.

Noyée dans un océan de pierre, la maison de Christelle et Guillaume est une magnifique ferme du XIV^e siècle rénovée avec goût. Plus moderne que « campagne », c'est un lieu accueillant dont les cinq grandes chambres (dont une suite familiale) ont déjà séduit de nombreux hôtes de passage. L'ancienne étable, par exemple, décorée de pierre et de boiseries, avec sa baignoire balnéo, est prête à recevoir un couple d'amoureux. Quant la suite, avec ses deux chambres et son espace jour à l'ambiance loft, se prête davantage à un séjour en famille. Un espace commun avec fauteuils, poêle à bois, livres, revus et jeux de société complète cet ensemble facile à vivre. A table, Christelle et Guillaume proposent du fait maison : foufada et autres spécialités aveyronnaises le matin ; truffade, aligot et compagnie pour les repas. Une boutique de produits régionaux, réservée aux hôtes, a également vu le jour, de même que la possibilité de partir en randonnée pédestre ou équestre. Et ce n'est probablement pas terminé. Toujours en quête de nouvelles idées, Christelle et Guillaume vous réservent sûrement d'autres surprises pour égayer votre séjour.

Campings

■ LA GRANGE DE MONTEILLAC****

Chemin de Monteillac

© 05 65 70 21 00

www.la-grange-de-monteillac.com

info@la-grange-de-monteillac.com

Pictos : magasin d'alimentation ; lave-linge, laverie ; 2 piscines extérieure chauffée ; une pataugeoire ludique ; 1 jacuzzi ; bar-restaurant ; tennis ; location de vélos. Ouvert du 15 avril au 15 septembre. Terrain de 4,5 ha. 53 emplacements et 51 locatifs. Emplacement + véhicule + 2 personnes : de 20 à 56 €. Sol : herbeux. Chèque Vacances. Club enfants. Jeux pour enfants. Animaux acceptés. Animation.

La Grange de Monteillac s'étend sur plus de 4,5 hectares de verdure à proximité du petit village de caractère de Séverac, au centre de l'Aveyron. Sa position stratégique vous permettra de sillonnaire toute la région et ses nombreux sites touristiques. Au cœur d'un Centre national de VTT/FFC, de nombreuses activités de plein air vous seront proposées : randonnées, canyoning, parcours dans les arbres, tyrolienne, équitation, pêche... L'adresse abrite aussi un bel espace aquatique : bassin de nage, bain bouillonnant et espace ludique pour les plus petits. Dans une ambiance familiale et conviviale, la Grange de Monteillac vous attend pour des vacances inoubliables.

Emplettes

■ MARCHÉ AUX BESTIAUX

Place du Foirail

④ 05 65 70 71 30

www.laissac-tourisme.com

laissac@causses-aubrac-tourisme.com

Départ des visites le mardi matin de mi Juin à fin Septembre, pendant les vacances de Pâques et de Toussaint de 7h45 à 9h15, toutes les 30 minutes. 4 €/adulte.

Le mardi matin à Laissac, c'est quelque chose ! En bottes et blouse noires, les maquignons nous rejouent leur spectacle hebdomadaire sous le foirail : un bâtiment de 8 000 m² qui peut accueillir jusqu'à 2 000 bêtes. Là, au milieu, des veaux, vaches, taureaux et broutards, il faut les voir jauger, négocier, et faire affaire, d'homme à homme et de gré à gré. Comme autrefois, « les mains se tapent, le marché est conclu, c'est la patcha » ! Le marché aux bestiaux de Laissac accueille les négoceurs de tout le Grand Sud et culmine, depuis plusieurs années, à la première place des marchés du sud de la France. La visite guidée démarre par la découverte du foirail et de tout son folklore, depuis la cabine de surveillance suspendue quelques mètres au-dessus du sol ; et se poursuit par un film sur le fonctionnement des transactions, avant la dégustation de foie gras. Libre à vous ensuite de poursuivre l'essai en tentant le déjeuner à la fourchette dans les cafés du bourg : tripous, charcuterie et verre de rouge au menu !

Dans les environs

Gaillac-d'Aveyron

■ AUBERGE DU PONT-POL

La Calquièrè

④ 05 65 47 78 41

bougerol-paul@orange.fr

Ouvert du vendredi au mercredi le midi ; du vendredi au dimanche le soir. Menus de 19 € à 36 €. Menu enfant : 12,80 €.

Une maison typique du Rouergue, toute en pierre, et quelques alliances classiques et gourmandes de la cuisine du Sud-Ouest, dont les secrets restent bien gardés. Les menus évoluent au fil des saisons, mais la viande reste aveyronnaise de préférence. En été, on s'installe sur une agréable terrasse ombragée pour des apéros généreux et conviviales : foie gras poêlé, saint-jacques, carré d'agneau aveyronnais, filet de boeuf Aubrac... Une toute petite adresse qui mérite un grand détour. Le chef, Paul Bougerol, a d'ailleurs l'habitude de recevoir les hôtes de passage plus que les locaux. La faute (ou le mérite ?) à la géographie. L'Auberge du Pont-Pol est située sur la très fréquentée RN 88, entre Rodez et Sévérac-d'Aveyron.

■ GÎTE LA GARDE

Gagnac

④ 06 86 63 69 57

www.gite-location-aveyron-la-garde.fr

frigal51@gmail.com



De 250 € à 630 € la semaine selon saison. *Salon de jardin.* Coup de cœur assuré pour cette belle maison en pierre, rénovée et équipée à neuf. Cinq belles pièces, dont un séjour qui s'ouvre sur une grande terrasse terrasse en bois, close et sans aucun vis-à-vis. La campagne, rien que la campagne. Y compris à l'intérieur, où la décoration très contemporaine se mêle à quelques authentiques meubles paysans. Vous appréciez également le charme du village de Gagnac, et l'accueil de ses habitants, ouverts aux plaisirs simples de la vie et aux relations humaines.

Montrozier



■ ESPACE ARCHÉOLOGIQUE

DÉPARTEMENTAL DE MONTROZIER

Place Pierre-Frontin

④ 05 65 70 71 45

www.musees.aveyron.fr

espace.archeologique@aveyron.fr

Haute saison : ouvert du mardi au dimanche de 10h à 12h30 et de 13h30 à 18h30. Avril, mai et octobre : du mardi au vendredi, de 14h à 18h. Juin et septembre : tous les jours (sauf lundi et samedi) de 14h à 18h. Gratuit jusqu'à 26 ans. Adulte : 3 €. Groupe : 2 €.

Ce sont les fouilles effectuées sur l'ensemble du département qui ont approvisionné les collections de cette antenne du musée du Rouergue. Le musée de Montrozier est installé non loin des vestiges d'une villa romaine découverte sur la commune en 1854. Dans les vitrines successives, on peut admirer les outils et objets du quotidien des derniers chasseurs-cueilleurs et des pionniers de l'agriculture préhistorique. L'époque gauloise est illustrée par des documents et des fragments de mosaïques et de statues gallo-romaines provenant des villas gallo-romaines de Rodelle et d'Agentelle. La poterie sigillée (portant un sceau ou une estampille) est représentée par des pièces recueillies sur le site de la Graufesenque, près de Millau. Plus près de nous, des échantillons de vaisselle seigneuriale vont du Moyen Age au XVIII^e siècle et proviennent des châteaux de Montrozier, de Bertholène et de Gages. L'été, l'après-midi, il vous est possible de participer aux animations organisées pour les grands et les petits : initiation aux fouilles, art pariétal ou poterie préhistorique.

■ LE JARDIN DES BÊTES

Gages-le-Bas

340, route des Barthes

④ 05 65 42 66 40

www.jardindesbetedes.fr

infos@jardindesbetedes.fr

Fermé du 1^{er} novembre au 31 mars. Haute saison : ouvert tous les jours de 10h30 à 19h. Adulte : 14 €. Enfant (de 2 à 12 ans) : 11 €. Chèque Vacances. Restauration (snack l'été).

Entre Rodez et Espalion, un vaste jardin accueille petits et grands pour une belle balade pleine de surprises : les cobayes, les lapins, les chèvres et les cochons se laissent caresser, les fennecs, les lamas et les perroquets se font admirer. Ils sont 250 animaux à vivre ici. Un coin pique-nique permet aux grands de se reposer tandis que les plus petits s'éclatent dans les bacs à sable ou sur l'aire de jeux.

La visite de ce jardin extraordinaire vaut le détour et toute la famille y trouve son compte : les parents profitent du cadre enchanteur et les enfants découvrent, et peuvent même nourrir, des animaux venus des quatre coins du globe. L'aménagement d'un parc de loisirs unique en Aveyron, en complément du parc animalier, est une nouvelle source d'évasion pour toute la famille. En plus des structures gonflables, du train chenille, du bateau pirate, des tasses, des pistes de kart à pédales, le Jardin des bêtes accueille aussi une attraction à sensations fortes : la Tornade, qui met la tête à l'envers !

■ LE SAINT-HUBERT

D 56 Lussagues

Route d'Agen

Gages

④ 05 65 42 67 73

www.parc-animalier-auberge.fr

olivier.jeanpaul@sfr.fr

Ouvert tous les jours en été, départ des visites à 15h et à 16h. Ou sur réservations. Gratuit jusqu'à 5 ans. Adulte : 9,50 €. Enfant (de 5 à 12 ans) : 6 €. Chèque Vacances. Plus de 200 animaux de faune sauvage (cerfs, faons, daims, mouflons, sangliers) évoluant en totale liberté dans un parc de forêt et de prairie de 20 ha vous attendent pour une visite originale en roulotte. Jean-Paul vous accompagne pour vous expliquer le comportement de chacun des animaux. Vous pourrez participer à la distribution de la nourriture si vous le souhaitez. Et selon la saison, les visiteurs peuvent même découvrir les bébés : faons, marcassins, agneaux. Un moment magique ! On trouve également sur place une ferme-auberge dont le restaurant propose des spécialités de marcassin à la broche, en grillade ou en daube, des terrines de sanglier, daim, mouflon ou cerf, des salades composées et pâtisseries maison. Et si vous souhaitez dormir sur place, le parc propose des hébergements.

Palmas d'Aveyron

■ AUBERGE DU VIEUX PONT

Pont-de-Palmas

④ 05 65 69 62 50

Ouvert toute l'année. Restaurant ouvert tous les jours, sauf lundi. Également fermé le dimanche soir.

Bien placé pour une étape, l'établissement est situé à l'écart de la route Laissac-Espalion, dans un site bucolique en bordure de l'Aveyron. L'accueil de Lise et Josaphat est franc et chaleureux. La bâtie date de 1640, elle inspire confiance, et c'est avec raison. A l'intérieur : sol dallé, voûtes en pierres, décoration de bon goût. Le restaurant est apprécié par une clientèle en déplacement professionnel, gage de convivialité et de propositions savoureuses (foie gras maison, volaille, agneau, escargots, civet...) à prix raisonnable. Aussi des spécialités de poissons : homard vivant, huîtres, langoustes... qui arrivent tous les deux jours. On vous conseille aussi de faire le déplacement pour les desserts : crème brûlée, tiramisu, véritable île flottante et profiteroles ! Lise prépare elle-même les choux avant de les découper sous vos yeux pour les garnir d'une boule de glace de votre choix.



Attraction le family swing au Jardin des bêtes.

■ LES HAUTS DE MAYMAC

④ 05 65 48 81 62

www.gites-chambres-hotes-aveyron.com

michel.fabre969@orange.fr

Gîtes de France (2 épis). Chambre double à partir de 60 €. Gîtes de Maymac et des Coquelicots de 375 à 750 €/semaine. Gîte de Rodez de 195 à 295 €/semaine. Repas à 18 €.

Pour ceux qui aiment loger chez l'habitant, Claudine et Michel proposent deux chambres d'hôtes logées dans une maison en pierre du Causse, avec un accès indépendant par l'extérieur. Deux gîtes à la campagne viennent compléter l'offre d'accueil pour un séjour au vert et au calme entre les monts d'Aubrac et le plateau du Lévézou. Les petits-déjeuners et la table d'hôtes font la part belle aux produits de la région. À noter que les propriétaires disposent aussi d'un gîte, situé au deuxième étage d'une maison particulière en centre-ville de Rodez, pour les amateurs d'escapades plus urbaines.

Vimenet

■ AVENGA

Ruelle du Cadis

④ 06 28 04 86 14

www.avenga.fr

contact@avenga.fr

En activité toute l'année. Soirée bivouac 29 €/pers.

Fabien Martin est moniteur-accompagnateur de plein air. Il organise dans l'Aveyron et ailleurs des sorties sur l'eau, sur les rochers et dans les arbres : escalade, via corda, kayak, hydrospeed, paddle géant... L'originalité et l'insolite de son offre, c'est le bivouac dans les arbres (avec des tentes suspendues à 1,20 m). Pour la nuit, vous serez berçé par le balancement et vous vous réveillerez avec les oiseaux. On adore ! Testez aussi les apéros paddle : un verre à siroter en short et en t-shirt sur le lac de Castelnau.

MARCILLAC-VALLON

Marcillac est au cœur d'une des régions les plus étonnantes de l'Aveyron par ses paysages et son patrimoine. C'est le passage obligé entre Rodez et l'un des sommets de l'art roman que nous avons nommé l'église abbatiale de Conques évidemment. Mais on trouve aussi toute une série de petites perles autour de ce joyau imposant : Sainte-Austremoine et Saint-Paul sur la commune de Salles-la-Source ou encore Saint-Jean-du-Froid sur les hauteurs de Marcillac. En remontant du Moyen Âge vers les Temps Modernes, l'architecture n'est pas en reste avec nombre de châteaux Renaissance. La nature a réservé à cette région une beauté hors pair : rivières parfois torrentueuses (ainsi le Dourdou et le Crêneau qui traverse Marcillac), flancs de vallées auxquels la terre, riche en oxyde, donne cette couleur rouge si surprenante. La composition de ce sol léger et le climat plutôt doux ont permis ici le maintien et le renouveau d'un vignoble pour le plaisir de bouche et la noblesse des paysages. Aux confins du Causse calcaire et des rougiers gréseux, les hauteurs réservent des panoramas sublimes. Marcillac a des allures plus méridionales que d'autres petites villes comparables de l'Aveyron avec son cours central planté de platanes et sa nature environnante plus sèche et rocallieuse que d'autres endroits du Rouergue. Dans les ruelles, certaines maisons méritent le détour, avec leurs encorbellements et certaines sculptures. A noter également l'église paroissiale Saint-Martial, édifice gothique du XV^e siècle et la chapelle des Pénitents datant du Grand-Siècle (cet édifice, aujourd'hui désacralisé, accueille fréquemment des expositions).

■ OFFICE DE TOURISME DE CONQUES MARCILLAC

52, Tour de ville

④ 05 65 71 13 18

Voir page 8.

Le couvert

■ LE CRUOU

48, Tour de Ville

④ 05 65 47 48 36

Ouvert à l'année. Fermé lundis de Toussaint à Pâques. Formule du midi : 13 €. Menus à 20 € et 25 € + carte. Enfant : 9,50 €. Menu côte de bœuf : 25 €.

Une terrasse agréable dressée à l'ombre des platanes nous invite à nous asseoir à l'heure du déjeuner. A l'intérieur, la salle moderne habillée d'un mur de pierre et d'un mobilier moderne et sobre et d'un patio ombragé tout au fond, se remplit au fur et à mesure. La carte n'est pas immense et c'est tant mieux ! Chantal et son fils Mathieu en cuisine élaborent des spécialités traditionnelles mais pas que... Elles sont bien faites et sont vite arrivées à nos oreilles. L'habitué se régale du menu côte de bœuf (une spécialité de la maison plutôt bien exécutée), d'une salade repas, comme le crostallant de chèvre miel ou la périgourdine, qui, avec un bel assortiment de canard, cale les plus difficiles. La petite carte des vins est bien sentie et fait la part belle au marcillac et aux vins plus

largement régionaux, du gaillac au pic-saint-loup. En été les soirées à thèmes animent le lieu : moules-frites, expositions fréquentes, animations musicales, service traiteur. Notre adresse à Marcillac !

Emplettes

■ LE LIADOU DU VALLON

17, quai du Cruou

④ 05 65 67 15 12

www.le-liadou.com

contact@le-liadou.com

Ouvert du mardi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h ; le dimanche de 10h à 12h30.

Le Liadou est d'abord un tour de main, un savoir-faire hérité des gens et des temps jadis. C'est surtout un bel objet qui raconte une histoire, un pan de la tradition locale : celle d'un couteau qui servait autrefois aux vignerons de Marcillac, à fendre l'osier et lier la vigne en couronne. Pour les gens du coin, la renaissance de cet outil identitaire et de sa fabrication artisanale, fin 2016, a remué les souvenirs. Les vieilles anecdotes ont refait surface et avec elles tout le capital affectif attaché à ce couteau à la lame large et originale qui pointe vers le bas, au solide ressort à cran plat et au manche bien viril. Après les habitants du Vallon, ce sont les grands chefs aveyronnais, ici dans le département ou ailleurs, qui ont succombé à cet accessoire qui donne du caractère à leur table gastronomique. En 2018, le Liadou du Vallon a élargi sa gamme et son design sans pour autant trahir son authenticité, avec le petit Liadou, plus petit, plus féminin mais tout aussi élégant. Tous les couteaux sont entièrement fabriqués dans l'atelier du centre-ville de Marcillac.

■ LA TRADITION PÂTISSIÈRE

38, Tour de Ville

④ 05 65 71 75 35

www.specialite-aveyronnaise.com

contact@tradition-aveyronnaise.com

Ouvert du mardi au samedi de 7h à 19h30 ; le dimanche de 7h à 13h.

Depuis cinq générations, cette boulangerie-pâtisserie nourrit locaux et touristes en pain de qualité. On se presse également dans cette jolie boutique, idéalement située sur le tour de ville, pour son rayon sucré et ses spécialités de pays. Ici, gâteau à la broche, pompe à l'huile, rissole, tarte aux pruneaux et autres fouaces prennent une saveur toute particulière : celle du savoir-faire et de la tradition. Les habitués se laissent aussi volontiers tenter par le « soleil » de Marcillac, cette célèbre et fameuse couronne étoilée déclinée en plusieurs saveurs. Un petit coin « snacking » vient enfin compléter une offre déjà bien gourmande. A l'heure du déjeuner, quelques tables permettent d'avaler sur le pouce, sandwichs et paninis, et de conclure par de petits plaisirs au chocolat. Retenez également que cette belle maison a son propre site de vente en ligne ; et expédie ses spécialités chez vous, partout en France.

■ LES VIGNERONS DU VALLON

Tour de Ville ☎ 05 65 72 70 21

www.vigneronsduvallon.com

Ouvert du mardi au dimanche. Fermé le dimanche hors-saison.

Les Vignerons du Vallon, de la cave coopérative toute proche de Valady, s'offrent une « résidence secondaire ». Avec cette boutique en bonne place sur le tour de ville de Marcillac, ils disposent d'un deuxième point de vente local. Mais pas seulement ! Chaque dimanche matin, en saison, à l'heure du célèbre marché dominical, les travailleurs de la vigne assurent l'animation en expliquant leur quotidien. Une manière pour eux de s'impliquer davantage encore dans la promotion de ce « vin divin ». Mais aussi de renforcer la proximité avec les consommateurs.

Marchés

■ MARCHÉ TRADITIONNEL DE MARCILLAC

Pour tout renseignement, contacter la mairie de Marcillac au 05 65 71 72 25. Chaque dimanche matin.

On y croise les habitants du bourg, mais aussi ceux de tout le Vallon, rejoints dès les beaux jours par les nombreux touristes en villégiature dans le coin. En plus de vingt-cinq années d'existence, le marché de Marcillac s'est imposé comme le rendez-vous incontournable des dimanches matins. On y vient pour faire le plein de bons produits, mais aussi, pour picorer pain, fouace et soleil de Marcillac au gré des étals, boire un verre avec les copains, ou tout simplement flâner dans une ambiance conviviale et détendue. À faire, au même titre que n'importe quelle visite de site ou musée.

Dans les environs

Clairvaux-d'Aveyron

 LA FRÉGIÈRE
Allée Quo-Vadis

© 05 65 72 71 40

www.fregiere.com

la.fregiere@orange.fr



Auberge ouverte quelque soit le jour de la semaine pour des groupes à partir de 15 personnes. Locations de chalets toute l'année de 390 € à 650 € la semaine. Roulotte à partir de 60 €/nuit. Animaux acceptés. Restauration (menu de groupes de 25 à 35 €. Enfant : 6 €/moins de 6 ans, et 10 €/moins de 12 ans).

Lovée dans le vallon de Marcillac, la Frégrière est l'un de ces endroits typiques de l'Aveyron qui valent vraiment le détour. Pour y accéder, la route est étroite et pleine de virages, mais le panorama est splendide. Autrefois propriété viticole, l'établissement vit aujourd'hui de son restaurant, de ses gîtes ruraux et de son club hippique. Si le cadre ne manque pas de charme, la cuisine est également un des atouts de l'adresse. Dans une salle décorée dans la plus pure tradition aveyronnaise, vos hôtes en ces lieux cuisinent d'excellentes spécialités au feu de bois (uniquement pour les groupes de plus de 25 personnes) : saucisse à l'huile, jambon frais de cochon, porcelet à la broche, magret de canard ou côte de bœuf à la braise... Côté hébergement : les chalets et roulettes accueillent les visiteurs à la semaine dans un cadre de verdure des plus reposants. L'établissement comprend aussi un centre équestre et une installation de pisciculture.

■ LE VIEUX PORCHE – DOMAINE MATHA

Le Bourg – Bruejouls

© 05 65 72 63 29

www.matha-vigneron.fr

jl.matha@wanadoo.fr

Ouvert du lundi au samedi de 10h à 12h et de 14h à 19h.

Fermé dimanche et jours fériés sauf sur rendez-vous.

Depuis plus de trois décennies, Jean-Luc Matha travaille 16 hectares de vignes, au cœur du vignoble de Marcillac. Homme amoureux de son terroir, il y cultive un vin reconnaissable entre mille, dans le respect des traditions et d'un cépage unique sur ce terroir, le fer servadou. Jean-Luc Matha propose du rouge, du blanc, du rosé, et un vin de soif, comme il aime à l'appeler. Il innove avec des apéritifs issus de vin rouge et de noix verte, ou encore de vin et de fleurs de pissenlit. Lo Grabel, en rouge, est le compagnon idéal des apéritifs ; les arômes et le terroir explosent en bouche. On est fasciné par le travail de ce vigneron, respectueux de son terroir et qui élève désormais ses céps en bio, et conduit réalise l'essentiel de son travail à la main. Un immense coup de cœur, autant pour les breuvages que pour le personnage. Passez donc voir l'artiste (dont le fils Hugo Matha s'est fait un nom dans le monde de la mode parisienne) !

■ DOMAINE LAURENS

7, avenue de la Tour

© 05 65 72 69 37

www.domaine-laurens.com

info@domaine-laurens.com

Visite sur réservation toute l'année, sauf dimanche et jours fériés.



Domaine Matha

VIN DE MARCILLAC

12330 Bruéjouls

Tél. 05 65 72 63 29

jl.matha@wanadoo.fr



CERTIFIÉ PAR FR-BIO-01
AGRICULTURE FRANCE

La Maison Laurens est un domaine familial implanté depuis plusieurs générations dans le village médiéval de Clairvaux-d'Aveyron. Elle exploite une bonne vingtaine d'hectares de vignes en coteaux sur les pentes vertigineuses qui entourent ce village tout en pierres de gré rouge. Au cœur du village, la famille Laurens vous accueille dans son chai et vous fait découvrir ses différentes cuvées rosés et rouges en AOP marcillac (Cuvée Eglantine rosé, Cuvée Pierres rouges ou Cuvée de Flars) mais également ses ratafias (rosé, rouge, blanc, coing, gentiane, caresse) ainsi que ses alcools blancs produits les mois d'hiver où les arômes de l'alambic viennent embaumer le village (Poire William, Prune Sauvage dite Prune à cochon, Vieille Prune, Marc de Marcillac). La famille Laurens propose aussi des vodkas et gins, ainsi que des whiskys vieillis dans les fûts de vin ou ratafia.

Goutrens

■ DOMAINE DU CROS

④ 05 65 72 71 77

www.domaine-du-cros.com

Visite sur rendez-vous.

En 1982, cette exploitation agricole ne comptait qu'un seul hectare de vigne. Aujourd'hui, le Domaine du Cros s'étend sur une trentaine d'hectares grâce à la passion et à la détermination de la famille Teulier. Dynamiques et audacieux, Philippe, et son fils Julien, mettent en effet tout en œuvre pour tirer des vins remarquables de ces vignes qui s'épanouissent en terrasses au-dessus de Goutrens. Toute la production du domaine est issue du Fer Servadou, l'emblématique cépage de l'AOC Marcillac. Les vins rouges, Lo sang del País et Les Rougiers sont fruités, finement épices, généreux. Ils sont surtout l'expression de leur terroir et le reflet de l'authentique.

■ ESPACE GEORGES ROUQUIER

Le Bourg

④ 05 65 42 19 89

www.espacegeorgesrouquier.fr

association.georges.rouquier@orange.fr

**DOMAINE
DU CROS**

Le Cros –12390 GOUTRENS

Tél. 05 65 72 71 77

www.domaine-du-cros.com

Visite guidée à 15 heures tous les jours d'ouverture. Haute saison : ouvert du mardi au dimanche de 14h à 18h. Avril et mai : samedi, dimanche et jours fériés de 14h à 18h. Juin et septembre : du mercredi au dimanche inclus de 14h à 18h. 1^{er} et 11 novembre : de 14 à 18h. Toute l'année sur réservation pour les groupes (15 pers). Gratuit jusqu'à 12 ans. Adulte : 5 €. Enfant (de 12 à 17 ans) : 3,50 €. Groupe (15 personnes) : 3,50 €.

Georges Rouquier est un cinéaste, producteur et acteur d'origine aveyronnaise. Il est surtout connu pour deux longs-métrages d'inspiration documentaire réalisés à 37 ans d'intervalle et dont l'action se situe à Goutrens : Farrebique et Biquefarre. Farrebique eut un succès phénoménal à sa sortie (1946), à tel point que la RKO américaine acheta les droits du film. Rouquier, précurseur de la Nouvelle Vague, invite des non-professionnels à jouer leur propre rôle. C'est en l'honneur de l'enfant du pays et de la création qui l'immortalise que la commune de Goutrens a soutenu l'ouverture, en 2012, de ce centre cinématographique et culturel. Des extraits des films du maître ainsi que d'autres documents peuvent être visionnés, des DVD sont en vente, et, dans la superbe petite salle de projection ou en plein air, des manifestations autour du cinéma, souvent en présence du réalisateur ou d'un intervenant, sont organisées, dans un esprit ciné-club. Le bâtiment lui-même est une intéressante architecture moderne sur un seul niveau.

■ AUBERGE LE PATOIS

④ 05 65 42 53 55

OUVERT toute l'année. Menus de 13,50 € à 26,50 €. Menu enfant : 9,90 €. Chambre de 50 à 57 €.

Christelle et Grégory ont repris ce restaurant municipal en février 2017. Rebaptisé Le Patois, l'endroit connaît depuis une nouvelle jeunesse et un franc succès. Guitares et posters de rockers aux murs, air de blues en fond sonore... Pas de doute l'endroit a changé, même si la salle de restaurant conserve un air tradi ! La cuisine en tout cas fait beaucoup d'émules : les produits sont travaillés à la mode aveyronnaise avec une touche nordique. Côté ch'tis (la terre d'origine du couple) on y trouve : carbonnade, tartine au maroilles, escalope de veau... Mais des spécialités de l'Aveyron sont aussi là : foie gras maison à la gelée de ratafia et l'inévitable aligot-saucisse. Tout y est frais et surtout copieux. A noter que, de temps en temps, l'ambiance monte au cours de soirées à thème ! Trois chambres à l'étage confortables.

Nauviale

■ LES AMORIÈRS

La Boutique

④ 05 65 69 84 88

www.gite-des-amoriers-conques.com

lesamoriers@orange.fr

Gîtes de France (4 épis). 8 à 12 personnes. 180 m². De 600 € à 1 150 € la semaine selon saison.

Sur ce territoire aux bâties de grès rouge, cette ancienne maison de maître, toute de blanc vêtue, a conservé charme et élégance. D'abord vignoble, puis magnanerie, elle accueille des hôtes depuis 2009, après quatre années de rénovation. Deux salons, une vaste cuisine de 30 m² et



quatre belles chambres s'ouvrent sur un environnement incroyablement vert et reposant... On parie que vous apprécieriez les moments passés dans les petites cours emmurées ou les jardins ombragés. Le petit plus ? Les commerces et services à 10 minutes à peine, et les villages emblématiques du département – Conques, Belcastel, Marcillac... – à portée de main. Une adresse aussi douce que le climat du Vallon, et ce en toute saison.

Pruines

LE CAFÉ DE LA PLACE – CHEZ CHANTAL Le Bourg

④ 05 65 69 86 60

Fermeture : la dernière semaine d'août, la première de septembre, et entre Noël et le Nouvel An. Ouvert du mardi au dimanche le midi. Ouvert le vendredi et samedi soir sur réservation pour les groupes. Réservation impérative. Menu unique à 27 €. Formule du midi : 13,50 €.

Ce petit café-restaurant, à une dizaine de kilomètres de Saint-Cyprien-sur-Dourdou, va vite devenir l'un de vos incontournables. Chantal, la maîtresse des lieux, en a fait un lieu accueillant, qui a en plus, le charme des bistrots des années 70 : chaises en bois, tables rouges et comptoir « vintage ». Dans l'assiette : salade composée au foie gras – et quelle salade ! – feuilleté de ris d'agneau, omelette d'asperges, tête de veau... Mais aussi, chou farci et croustade aux pommes. Vraiment excellents ! La cuisinière soigne sa carte pour vous proposer le meilleur du pays : tout est frais, local quand c'est possible, et toujours de saison ; les assiettes généreuses et cuites justement. L'adresse fait l'unanimité à la ronde et même au-delà. A tel point d'ailleurs qu'il est impératif de réserver pour s'offrir le sourire et la cuisine sans pareil de Chantal.

Saint-Christophe-Vallon

LA HOCQ ZA du Vallon

④ 06 86 16 13 88

www.lahocq.fr

contact@lahocq.fr

Ouvert du lundi au samedi de 8h à 12h et de 13h à 19h. Ouvert le dimanche (sur RDV). Livraison possible.

LA HOCQ, diminutif de Hocquard, désignant Séverine et David Hocquard. Leur credo : proposer des bières de qualité et issues de l'agriculture biologique. Ils ont tout construit eux-mêmes : leurs unités de production, et même semé l'orge bio sur les plateaux surplombant le Rougier du Vallon d'où Séverine est originaire. Il en résulte des bières aussi différentes les unes des autres, elles sont légères et produites par fermentation basse (bières *lager*) comme à l'anglaise, solution la moins facile mais la plus savoureuse au final, filtrées et brassées sans additif. Fabriquées en Aveyron, privilégiant bien sûr les producteurs et les circuits courts, vous trouverez ces bonnes bières dans les magasins Biocoop, les épiceries fines ou directement sur le lieu de production. Vous trouverez plus d'informations directement sur leur site Internet. Nous avons apprécié ces trois bières peu alcoolisées et goûteuses à souhait.

Salles-la-Source

Sa situation particulière, au centre d'un cirque de falaises calcaires, a véritablement protégé ce village, laissant même l'impression d'y avoir arrêté le temps. La disposition actuelle et l'aspect général ressemblent quasiment à ce qu'il devait être au Moyen Âge. La seconde particularité de ce village est d'avoir conservé le nom hérité de la Révolution. Avant, il s'appelait Salles-Comtaux, en raison des nombreux châteaux appartenant aux comtes de Rodez. En 1589, un des châteaux fut pris par les ligueurs, se revendiquant d'Henri de Valois, mais les villageois n'acceptèrent pas et reprirent la place forte. Un troisième signe particulier de ce village tient dans sa cascade, haute de 20 m, qui attire de nombreux visiteurs. Véritable panache blanc, elle jaillit de la falaise pour retomber dans une cuvette naturelle au milieu du village. Il subsiste aussi de nombreux vestiges de l'histoire de Salles-la-Source : les châteaux de Cadayrac, des Ondes, de la Calmontie, l'église Saint-Loup qui abrite un retable avec crucifixion de 1635 ou celle de Saint-Paul, en contrebas du village, dans laquelle se trouve un Christ roman en bois polychrome. Au dessus de Pont-les-Bains, l'église de Saint-Austremoine est un bijou. A noter de l'autre côté de la petite route, une croix de pierre d'inspiration romane mais de réalisation contemporaine sur laquelle l'auteur interprète librement des légendes médiévales.

■ CHÂTEAU DU COLOMBIER

Mondalazac

④ 05 65 74 99 79

www.chateau-du-colombier.fr

colombier@thoiry.net



Fermé du 1^{er} novembre au 31 mars. Gratuit jusqu'à 3 ans. Adulte : 5 €. Enfant (de 3 à 13 ans) : 3 €. Label Tourisme & Handicap. Accueil enfants. Restauration. Boutique. Animations. Aire de pique-nique, parking.

Sur la route des Seigneurs du Rouergue, aux portes de Rodez, s'élève le Château du Colombier. Berceau familial des comtes de La Panouse, depuis 30 générations. Ici, place à l'Histoire et à ses moments les plus grandioses, comme les plus classiques : départ aux croisades, batailles, mais aussi retour de chasse, vêpres, angélus... Dans la forteresse, gentes dames et messieurs s'activent pour vous faire vivre un conte de fées. Le jardin d'Eden et ses 350 espèces de plantes, arbres et arbustes, cultivées en Europe entre 800 et 1440, attendent tout près pour clore en douceur et en parfum une visite déjà très vivante. Attention, le bestiaire vivant – loups, ours, lions – a quitté le château il y quelque temps déjà pour rejoindre le zoo de Thoiry. N'espérez plus apercevoir un loup, un lion ou même un singe...

■ MUSÉE DU ROUERGUE

④ 05 65 67 28 96

www.musees.aveyron.fr

musee.salleslasource@cg12.fr

Fermé du 1^{er} octobre au 1^{er} avril. Haute saison : ouvert du mardi au vendredi de 10h30 à 12h30 et de 13h30 à 18h30. Avril et octobre : les mercredi, jeudi et dimanche de 14h à 18h. Mai, juin et septembre : tous les jours (sauf le mardi) de 14h à 18h. Gratuit jusqu'à 26 ans. Adulte : 4 €. Groupe (10 personnes) : 2,50 €.

Le musée des arts et métiers traditionnels du Rouergue, à Salles-la-Source, se cache dans les beaux bâtiments d'une ancienne manufacture de fil et de drap de laine, à quelques pas de la cascade. On le visite comme on irait chez un ancien du village. Parce qu'il y a là, parmi des centaines d'objets, des petites merveilles du temps passé qu'on ne se lasse jamais de regarder. Des machines d'autrefois, exposées sur plusieurs niveaux, et qui, longtemps au cœur de la vie de nos aïeux, racontent la chasse et la pêche traditionnelles, les méthodes d'élevage et de production, la culture des céréales, la fabrication du vin de Marcillac... Le véritable motif de la visite est là, derrière toutes ces histoires et ce récit sans faute de la société rouergate du XVIII^e au XX^e siècle.

■ LE RDZ

Aéroport Rodez-Aveyron

Route de Decazeville

⌚ 05 65 46 49 95

contact@aeroport-rodez.fr

Ouvert du lundi au vendredi le midi. Soir et week-end sur réservation. Formule du midi : 14,50 € (verre de vin compris). Plat du jour : 10 €. Parking gratuit pendant 2 heures.

Krishnarasa Kirupakaran a pleinement réussi son installation dans ce restaurant d'aéroport. Ce chef, originaire du Sri Lanka, formé à la Chambre de métiers de l'Aveyron, a longtemps dirigé les fourneaux de la cafétéria des Capucines à Onet-le-Château. Il applique au RDZ la même recette : des menus aussi inventifs qu'attractifs, et beaucoup d'application dans son travail. En cuisine, Krishnarasa Kirupakaran travaille des produits frais et locaux. Sur la table, la formule du midi (entrée, plat, dessert et verre de vin) attire les actifs des alentours, mais aussi les touristes en transit à l'aéroport. Roulé au fromage, bœuf tandoori, bavarois au chocolat... Le menu change tous les jours selon les inspirations du chef, lauréat en 2000 du prix régional de l'apprentissage.

NOUVEAU

■ L'OUSTAL

Pont-les-Bains

⌚ 05 65 71 39 00

www.oustal-vacances-aveyron.fr

contact@rouergue-vacances-loisirs.com

Ouvert de février à novembre. 8 jours / 7 nuits en pension complète : à partir de 432 €/adulte. Excursions (sortie en vélo à assistance électrique, randonnées et circuits pédestres).

Créé en 1946, cet ancien site de vacances des mineurs a tout pour plaire. Les adeptes des villages de vacances sont accueillis dans une grande et belle bâtisse (et des dépendances) possédant 70 chambres et quelques appartements (pour trois à huit personnes avec salle d'eau, WC privatisés et téléphone). En cuisine, les repas sont réalisés avec soin et font place à des spécialités bien de la région comme l'aligot, la truite, les tripoux ou des magrets de canard. Pour se divertir, l'Oustal propose un large panel d'activités aux petits comme aux grands. Le choix va de la randonnée pédestre ou VTT à des cours de tir à l'arc, en passant par la spéléologie, l'escalade, le

parcours dans les arbres ou l'aquagym... et pourquoi pas, une petite sieste au bord de la piscine ! Une belle terrasse à l'ombre des tilleuls pour le restaurant et un parc à l'arrière du centre de loisirs, au calme complètent ce tableau déjà bien sympathique.

■ LA SOURCE DU VALLON

Quartier du Faubourg

⌚ 05 65 59 14 77

www.la-source-du-vallon.com

contact@la-source-du-vallon.com

Chambre simple de 50 € à 65 € ; chambre double de 60 € à 75 € ; chambre triple de 80 € à 85 €. Petit déjeuner inclus. Restauration (table d'hôtes du marché : 19 €/adulte et 12 €/enfant).

Caroline, biologiste, et Fabrice, décorateur, s'offrent ici une reconversion rêvée. Après d'imposants travaux, leur maison a en effet retrouvé sa vocation originelle. Après avoir abrité un hôtel, puis le café du village Chez Irène, elle accueille aujourd'hui les hôtes dans quatre chambres au nom bien local : La Cascade, La Cour, Saint-Paul et Le Crénéau. Les petits déjeuners sont servis dans l'ancienne salle du bistro, où le comptoir rappelle le vœu d'hospitalité formé par la bâtie, il y a des années déjà. Les produits proposés sont maison : granola, yaourt, confiture, madeleine... Comme les plats déclinés à la table d'hôtes. Caroline cuisine, en effet, avec les moyens locaux : potager, marché et producteurs du coin sont à l'honneur dans les assiettes... Cette maison d'hôtes est un point de chute idéal pour découvrir les incontournables de Salles-la-Source : la cascade, le musée des Arts et Métiers traditionnels, les églises, mais aussi tout le patrimoine aidentours entre Rodez et Conques.

Valady

■ LES VIGNERONS DU VALLON/

CAVE DE VALADY

⌚ 840

⌚ 05 65 72 70 21

www.vigneronsduvallon.com

valady@groupe-unicor.com

Basse saison : ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Haute saison : du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h à 19h.

De taille humaine, avec une petite quarantaine de producteurs, la cave coopérative des vignerons du Vallon exploite une centaine d'hectares en AOC marcillac et commercialise chaque année 55 % de la production de l'appellation. Assise sur un cépage identitaire, le Fer Servadou, localement appelé Mansois, et des vignes plantées en terrasse sur un terroir de type rougier et argilo-calcaire, la structure propose une gamme de vins rouges et rosés, un vin de noix ainsi qu'un apéritif : « Le ratafia peut aussi bien se déguster avec un melon qu'avec un bon fondant au chocolat », explique-t-on. « Quant aux vins, grâce à nos cuvées très différentes, tantôt légères, tantôt plus épices ou soutenues, ils s'accordent avec à peu près tout : des viandes blanches ou rouges, des fromages... ». Créés en 1969, les vignerons du Vallon font appel aux conseils d'un ingénieur viticole pour garantir une qualité

homogène, tandis que des œnologues travaillent à la cave. La structure dispose d'un bel espace de vente pour accueillir les touristes et autres Aveyronnais amateurs de marcillac.

► Autre adresse : Tour de Ville 12330 Marcillac (en saison)

■ AUBERGE DE L'ADY

1, avenue du Pont-de-Malakoff
Place de l'Eglise
 ☎ 05 65 72 70 24
www.auberge-ady.com
auberge.ady@orange.fr

Menus de 33 € à 72 €. Menu enfant : 12 € (et jusqu'à 29 €). Formule du midi : 19 € (21 € fromage et dessert). Chambre double de 80 € à 120 €, petit-déjeuner inclus.

Cédric Gaston a connu les fourneaux des grandes tables de la région. Mais c'est à Valady en Aveyron, où sont ses racines, que ce natif de Decazeville a choisi de s'installer. Dans l'ancien hôtel Combes, reconverti en auberge, ce chef enthousiaste, et exigeant sur la qualité des produits, pratique une cuisine de marché, de saison et bio. Ses menus aux noms prometteurs -L'alchimiste ; L'authentique ; L'audacieux ; L'abracadabrant- compilent foie gras de canard de l'Aveyron en terrine mi-cuite ; pavé de merlu de l'île d'Yeu ; veau d'Aveyron et du Ségala ; fromages du coin et desserts gourmands. À deux pas de la grande salle de restaurant, la bâtisse traditionnelle accueille aussi quatre spacieuses chambres, beaucoup de charme et de caractère, et une décoration confortable et contemporaine qui scelle la cohérence entre les deux parties de l'Auberge de l'Ady. Du bon goût et de la discrétion.

Villecomtal

Jamais cité n'aura mieux exprimé son appartenance aux comtes de Rodez. Fondée entre 1295 et 1304 par Henri II et Bernard d'Armagnac, la ville conserve une partie de ses fortifications et l'aspect original du plan en bastide de ses rues à angles droits : cinq parallèles à la rivière et cinq transversales. Les maisons ont un aspect mi-rustiques mi-citadines, construites en pierres de grès

rouge. On accède à une rue piétonne par ce qui fut une des portes voûtées de l'enceinte. On pourra remarquer de nombreuses maisons sur les murs desquelles des outils ont été gravés. L'église Saint-Barthélémy et la mairie possèdent des frontons en triangle à la grecque, style en faveur au siècle des Lumières. Le clocher de l'église, ajouté vers 1900 sans aucun égard pour le style originel, dépare et banalise quelque peu la belle construction classique. Le château de la Guizardie et sa tour carrée (XV^e siècle) dominent le village.

■ GLAMPING TERRE ROUGE

Le Verdier

⌚ 06 78 50 34 41
www.terre-rouge.fr
liliane.delmas0572@orange.fr



Fermé de novembre à janvier. Réservation recommandée. Exposition : ombragé. Sol : herbeux. Relief : vallonné. Parking hors emplacements. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 12 € à 18 €. Tentes lodges de 250 à 699 €. Club enfants. Jeux pour enfants. Salle de bains pour bébés. Animaux acceptés (si bien éduqués). Wifi. Animations.

Planté en pleine forêt, c'est le pur plaisir de la pleine nature que vous découvrirez en ce lieu. Situé en surplomb du joli bourg de Villecomtal, Terre Rouge possède des aspects traditionnels : sanitaires en commun, terrain de boules, bar convivial et ambiance familiale. Cependant, ce village de toile se distingue pourtant de tout ce qu'on peut trouver en Aveyron, avec ses belles tentes, version lodge africain, commandées à l'autre bout du monde, en Afrique du Sud et dans le Colorado : le dépaysement est assuré. A l'intérieur, ces refuges d'une trentaine de mètres carrés, installés sur pilotis au milieu des arbres, offrent tout ce qu'il faut de confort : un coin cuisine, une petite salle d'eau et surtout, une très bonne literie. Quand le bar et les douches collectives, aménagés sous serre, offrent un panorama permanent sur le ciel aveyronnais. On peut aussi venir à Terre Rouge planter sa propre tente sur une vaste prairie parfumée de menthe, et profiter d'une sieste à l'ombre, d'une balade ou d'une virée au village via les sentiers verdoyants.

MILLAU



La ville est devenue célèbre grâce au plus beau « tire-bouchon » du monde, le viaduc. Mais il y a bien des siècles, Millau était déjà connue. En gaulois, la ville s'appelait *Condatomagus*, le marché de la Confluence, au carrefour des gorges du Tarn et de la Dourbie. Dès le Moyen Âge, la ville devint un important carrefour commercial et, à la faveur du retour des croisades, la mégisserie - le tannage des peaux à l'alun - fit son apparition et fut l'une des principales activités de la ville. La fabrication des gants a rendu célèbre la ville dans toute l'Europe. Aujourd'hui, il ne reste de l'industrie gantière que quelques artisans spécialisés dans le haut de gamme. Pour connaître l'histoire de la ville, une visite pédestre s'impose. La place du Maréchal-Foch, très pittoresque, a gardé ses belles

arcades construites du XII^e au XVI^e siècle, et une belle fontaine. Sur cette place s'ouvre l'église Notre-Dame, ancien édifice roman reconstruit au XVII^e siècle, dont le chœur est décoré de magnifiques fresques. En plein cœur de la ville, le beffroi est une ancienne tour carrée du XII^e siècle, surmontée d'une tour octogonale au XVIII^e siècle. Il surplombe le vieux Millau de ses 42 mètres et offre une vue sans pareille sur la ville.

■ OFFICE DE TOURISME
MILLAU-GRANDS CAUSSES
1, place du Beffroi
 ☎ 05 65 60 02 42
Voir page 12.



Viaduc de Millau.

Points d'intérêt

■ LE BEFFROI

Rue Droite ☎ 05 65 59 01 08

Fermé d'octobre à avril. Ouvert du mercredi au dimanche de 10h à 12h30 et de 14h30 à 18h. De 3 à 4 €/adulte. Ancienne tour carrière construite au XII^e siècle sur l'emplacement du château primitif pour assurer la sécurité de la ville, elle fut surmontée d'une tour octogonale au XVII^e siècle et servit de prison. Situé en plein cœur de la ville, et surplombant le vieux Millau de ses 42 mètres, le beffroi offre une vue sans pareille sur la ville. Ne craignez pas les quelque 210 marches à grimper : le panorama vaut franchement le coup.

■ CHAOS DE MONTPELLIER-LE-VIEUX – PARC DE LOISIRS NATURE

Lieu-dit Le Maubert

☎ 05 65 60 66 30

Voir page 14.

■ LE JARDIN DES CAUSSES

Avenue Charles-de-Gaulle

Parc de la Victoire

☎ 05 65 60 97 40

Ouvert toute l'année. Ouvert de 8h à 18h. Gratuit.

Affirmer que Millau possède son Jardin des Plantes serait beaucoup dire ! Mais ce petit espace botanique diversifié s'est installé dans un parc, existant déjà de longue date au nord du cœur de ville et particulièrement agréable à la promenade. L'espace botanique occupe la bordure droite et se divise en six parterres arborés et fleuris. Chaque partie présente les espèces variées que l'on rencontre sur les différents sols de la région : de la forêt calcicole évoquant le boisement originel des causses, à la pelouse sèche évoquant le sol aride actuel avec buis et genièvre. On trouve aussi la pelouse méditerranéenne qui rappelle les versants sud des vallées, la pelouse



rocallieuse avec la flore des roches calcaires, et le milieu dolomitique caractérisé par une flore adepte de falaises éclairées ou de falaises ombragées. La dernière parcelle est consacrée aux plantes des moissons. Il faut prendre son temps, temps qui ne sera pas perdu d'ailleurs car en parcourant cette vitrine biologique parfumée, vous aurez un vrai aperçu des parfums et de la beauté des causses.

■ L'aire du viaduc

Aire d'autoroute de Brocœjouls

A75 - D11

☎ 05 65 62 19 16

www.tourisme-aveyron.com

En empruntant l'autoroute A75

soutie n° 45 « aire du Viaduc », ou par la D911 et en suivant « aire du Viaduc ».

Ouvert toute l'année. Fermeture des 3 espaces le 1^{er} janvier et le 25 décembre. Espace Tourisme ouvert 7j/7. Janvier, février, mars, novembre, décembre : de 10h à 17h. Avril, mai, juin, septembre, octobre : de 10h à 18h. Juillet et août : de 9h à 19h30. Eiffage Viaduc expo ouvert 7j/7. Mai à mi-septembre : de 9h à 19h30. Avril et octobre : de 10h à 18h. Novembre à mars : de 10h à 17h. Espace Gourmand Goûter l'Aveyron fermé de novembre à avril.

Cette aire unique aménagée dans l'ancienne ferme caussenarde de Brocœjouls, vous invite à découvrir le viaduc de Millau, Grand Site de Midi-Pyrénées, l'Aveyron, son patrimoine naturel, culturel et la gastronomie locale. A la fois aire de vision et de découverte, point d'information touristique, elle est aussi un « Espace Gourmand ». Véritable aire-vitrine, cette étape a été conçue pour mettre en valeur les atouts de l'Aveyron en matière de savoir-faire, de tourisme et bien sûr de gastronomie. L'endroit dispose d'un espace Accueil et Informations Touristiques où les hôtes (sse) s'auront plaisir à vous renseigner sur les sites touristiques et activités ; et d'un belvédère depuis lequel vous pourrez profiter de la sublime vue panoramique sur le viaduc.



PARCE QUE VOUS ÊTES
UNIQUE ...

... VOUS RÉVIEZ D'UN GUIDE
SUR MESURE



Notre voyage de noces
en Asie

Road Trip
en Chine

Bangkok - Bali - Hanoi

A VOUS DE JOUER !

my petit fute
mon guide sur mesure

WWW.MYPETITFUTE.COM

■ MANUFACTURE CAUSSE GANTIER

5, boulevard des Gantières

© 05 65 60 03 05

www.causse-gantier.fr

Entreprise du Patrimoine Vivant.

Fondée en 1892, la manufacture des Gants Causse est installée dans le quartier typique des industries du cuir. Là, depuis plus d'un siècle, la famille Causse exerce avec passion ce métier ancestral. Aujourd'hui l'entreprise familiale qui a connu toutes les phases de la ganterie a évolué, reprise assez récemment, elle fabrique exclusivement du haut de gamme pour des maisons de couture française – Chanel, Hermès... – et développe sa propre marque. Le nouvel atelier construit en 2005 sur l'ancienne friche industrielle Guibert permet l'accueil du public qui peut suivre toutes les étapes de la fabrication. L'architecte du projet, Jean-Michel Wilmotte, de renom international, a intégré à ce nouveau bâtiment contemporain un espace muséographique où sont exposés les plus beaux modèles.

■ MUSÉE DE MILLAU

Hôtel de Pégayrolles – Place Foch

© 05 65 59 01 08

www.museedemillau.fr

contact@museedemillau.fr

Ouvert toute l'année. Haute saison : du mardi au dimanche de 10h à 12h30 et de 14h30 à 18h. Octobre aux vacances de printemps : du mardi au samedi, fermé les jours fériés. Vacances de printemps à juin et septembre : du mercredi au dimanche. Adulte : 5 €. Tarif réduit (sur justificatif) : 3 € pour les résidents de Millau, les familles nombreuses, les personnes handicapées et l'accompagnateur.

Installé dans un ancien hôtel particulier – hôtel de Pégayrolles datant du XVIII^e siècle –, le musée comprend plusieurs parties. Un premier espace est consacrée à la mégisserie et à la ganterie qui occupaient, après la deuxième guerre, la première place dans l'économie locale et l'histoire humaine et industrielle de la ville. L'exposition commence par une découverte tactile et visuelle des différentes qualités de cuir, puis vient une rétrospective – gants de couturiers, gants « historiques » comme celui de Buffalo Bill, gants contemporains – et enfin la visite d'un atelier, de ses postes de travail et de ses machines, qui revivent en été le temps des démonstrations. Une autre partie est axée sur la paléontologie : en effet, les marnes ou terres noires, assez nombreuses dans le secteur, sont riches en fossiles de toutes sortes. Les vitrines expliquent l'origine géologique de la région grâce à de grandes collections de fossiles issus des sites voisins, le plus impressionnant est sans doute le squelette du premier plésiosaure complet découvert en France, paré de ses 180 millions d'années, le travail le plus remarquable, la collection d'ammonites, un don d'un érudit local. En suivant les empreintes d'animaux préhistoriques, le visiteur découvre ensuite les traces des premiers habitants des causses, grâce à une grotte sanctuaire et d'autres différents lieux ayant livré un grand nombre d'ossements, bijoux, armes et petits objets divers. Pour finir, le musée expose de nombreuses de poteries (pots, vases, plats, assiettes) retrouvées sur le site gallo-romain de la Graufesenque ainsi que la reconstitution d'un four « industriel » de l'époque gallo-romaine. Un vrai éventail des découvertes de ce riche territoire.



■ PARC NATUREL RÉGIONAL DES GRANDS CAUSSES

71, boulevard de l'Ayrolle

© 05 65 61 35 50

www.parc-grands-causses.fr

info@parc-grands-causses.fr



Adossés aux versants sud du Massif central, les Grands Causses bénéficient d'un climat contrasté et ensoleillé. C'est sur ces vastes plateaux que se pratique l'élevage des brebis et c'est avec leur lait qu'on fabrique le plus célèbre de tous les fromages : le roquefort. Sur 96 communes, ils couvrent 315 640 hectares dans le département de l'Aveyron, le Parc naturel régional des Grands Causses abrite une flore exceptionnellement diverse : plus de 2 000 espèces dont la cardabelle, symbole des Grands Causses. C'est dans ce jardin grandeur nature que le célèbre entomologiste Jean-Henri Fabre a mené la plupart de ses travaux. Pour peu qu'on lève le nez (ou bien les yeux au ciel), on découvre aussi les plus impressionnantes représentants de la faune avicole tels que le vautour fauve ou le vautour moine. Une architecture caussenarde très typée, des cités fortifiées sur le Larzac, des pigeonniers de grès rouge, des statues menhirs et des dolmens érigés depuis plus de 4 500 ans complètent le décor. On peut explorer le parc par le biais de simples balades mais aussi d'une foule d'activités de pleine nature qui s'y pratiquent couramment : tranquilles parties de pêche, pêche sportive, rafting, vol libre, canoë, randonnées pédestres, pistes cavalieries ou pour VTT...

■ LES POINTS DE VUE

DU VIADUC

Cap de Coste-Brunas depuis Creissels ; le village classé de Peyre ; panoramique de la D809 (en venant de Montpellier) ; la terrasse du Beffroi de la cité du Gant ; le pont Lerouge dans Millau ; belvédère de Luzençon (par la D992 et D13), l'aire du viaduc de Millau... Par-dessus ou par-dessous, peu importe : l'immensité du travail accompli apparaît à chaque fois dans toute sa splendeur depuis ses sept points de vue soigneusement répertoriés pour profiter du spectacle.

■ SITE ARCHÉOLOGIQUE

DE LA GRAUFESENQUE

Avenue Louis-Balsan

© 05 65 60 11 37

www.graufesenque.com

graufesenque@orange.fr



Fermé à Noël, le jour de l'an, le 1^{er} mai, et les 1^{er} et 11 novembre. Les mois de fermeture, le site accueille les groupes et les ateliers scolaires sur réservation. Haute saison, du mardi au dimanche : de 10h à 12h30 et de 14h à 18h. En avril et octobre, du mardi au dimanche pendant les vacances scolaires. En mai, juin et septembre, du mercredi au dimanche de 10h à 12h30 et de 14h à 18h.

La Graufesenque est le nom de ce lieu, jouxtant la ville (à l'est du cœur historique, sur l'autre rive) où durant deux siècles au début de notre ère étaient fabriquées les célèbres poteries de terre sigillée. Sa situation au confluent du Tarn et de la Dourbie a permis à Condatomagus – future Millau –, ville gallo-romaine, d'exploiter l'argile de cette plaine alluviale au premier siècle de notre ère.

PARC NATUREL REGIONAL DES GRANDS CAUSSES



© CLAUDIO GIOVANNI COLOMBO - SHUTTERSTOCK.COM

Un village aveyronnais s'étend derrière un champ, près de Saint-Sernin-sur-Rance.

© EWAS - SHUTTERSTOCK.COM



Le Vautour fauve, une des quatre espèces de Vautours qui peuplent le parc régional des Grands Causses.

© PHILPHOTOS - SHUTTERSTOCK.COM



Rouelle pavée de la Couverteirade, qui s'étend sur le Causse du Larzac, en Aveyron.

© PHB.RZ RICHARD SEMIR - SHUTTERSTOCK.COM



Troupeau de chèvres, Parc régional des Grands Causses.

Les fouilles, entreprises dès 1860, ont mis à jour une partie du site d'exploitation dont on voit aujourd'hui une partie du plan, tracé par des murets qui déterminent l'emplacement des ateliers, des zones d'habitation, des temples. Une grande fosse, dans laquelle était jetées les pièces ratées, a permis aux archéologues de dresser un catalogue de la production de la Graufesenque, venu compléter celui qui avait été établi grâce aux céramiques retrouvées du nord de l'Europe au Moyen-Orient et reconnaissables par leurs formes, leurs décors et la signature des potiers. D'abord répliques de la céramique italienne, les vases des potiers de la Graufesenque furent célèbres pour leur terre cuite rouge et brillante, sigillée – marquée au poinçon –, ornée de feuillages, de personnages ou lisse. La production devint standardisée grâce à l'utilisation de moules. Les fouilles archéologiques ont permis d'obtenir plus des précisions sur cette industrie, car de nombreuses tablettes mentionnant le nom des potiers, le nombre de pièces ainsi qu'une foule d'éléments assurent une analyse très précise de l'intensité de production. En pleine activité, plus de 600 ateliers donnèrent des millions de pièces qui cuisaient plusieurs jours, par fournées de 10 000 à 40 000 dans d'immenses fours à bois – repérés sur le site, reconstitution visible au musée de Millau. La production était acheminée, via la voie romaine qui passait par Millau, vers l'ensemble du bassin méditerranéen. Environ 2 500 m² ont été dégagés et donnent une idée précise de l'activité de ce site estimé à une quinzaine d'hectares.

■ LA VIEILLE VILLE

Le site de la Graufesenque en témoigne, Millau, ou plus exactement Condatomagus, savait déjà tirer profit de sa situation géographique et de la rivière. Dès le Moyen Age, la ville devint un important carrefour commercial et, à la faveur du retour des croisades, la mégisserie – le tannage des peaux à l'alun – fit son apparition et devint rapidement une des principales activités de la ville dès le XII^e siècle. Dans les rues du vieux Millau – rue Peyrollerie, rue Droite –, il ne faut surtout pas hésiter à pousser les portes qui ferment souvent des cours intérieures ou des escaliers magnifiques, le quartier du Voult et ses rues moyenâgeuses, étroites. Une visite pédestre du cœur de Millau permet de comprendre les principales étapes de son passé, grâce à un patrimoine particulièrement préservé. Pour mieux l'apprécier et ainsi connaître l'histoire de la ville, la mairie a mis en place un itinéraire historique que l'on suit grâce à un petit topo-guide gratuit qui explique le rôle des divers bâtiments de la ville à travers leur histoire ou celle des personnages qui y vivaient. De plus, de nombreux panneaux permettent de se documenter au cours de la balade. La place du Maréchal-Foch, très pittoresque, a gardé ses belles arcades construites du XII^e au XVI^e siècle, et une jolie fontaine. Sur cette place s'ouvre l'église Notre-Dame, ancien édifice roman reconstruit au XVII^e, à vaisseau unique dont le chœur est décoré de magnifiques fresques représentant le Couronnement de la Vierge. Elles sont dues à Jean Bernard et datent de 1939. L'ensemble a été superbement restauré et rouvert au public et au culte. A noter aussi les halles de style Baltard, les seules du département.

■ LE VIEUX-PONT

Au sud du cœur de ville, il ne reste plus que deux arches sur les dix-sept qui permettaient de traverser le Tarn. Cet ouvrage est mentionné dès 1156. Il reste encore le moulin et sa chaussée. En face du vieux pont, un immense espace vert dispose d'un parcours aménagé de kayak (le stade d'eaux vives), de terrains de sport et d'un parc (le parc municipal de la Maladrerie). Un lieu de promenade particulièrement apprécié des Millavois.

Le couvert

■ AU 16

16, boulevard de la Capelle

05 65 61 20 44

www.au16.fr

au16@orange.fr

Ouvert du jeudi au lundi le midi et le soir. Menus de 28 € à 29 €. Menu enfant : 11,50 €. Formule du midi : 16 €.

Face au centre commercial de la Capelle, une belle terrasse ombragée et deux magnifiques salles voûtées appartenant aux anciens remparts de la cité contribuent au charme des lieux ! Valérie et David y élaborent et servent une cuisine traditionnelle, mijotée avec des produits frais du terroir et de la Méditerranée voisine. En entrée, une poire pochée au roquefort Gabriel Coulet crumble ou un samoussa au cabécou ; puis en plat, un pavé de bœuf Aubrac grillé au feu de bois, un filet de poisson du cours sur coulis de légumes, et en dessert des pâtisseries maison pour terminer. Un excellent rapport qualité-prix, sans compter la gentillesse et le professionnalisme de toute l'équipe, qui en font une adresse sûre et assurément recommandable sur Millau.

■ LE BOUCHE À OREILLE

26, rue Droite

05 65 72 18 03

hugobonneviale12@gmail.com

Ouvert toute l'année. Menus de 23 € à 28 €. Menu enfant : 8 €. Formule du midi : 15 €. Terrasse.

Dans les ruelles du centre de Millau, à deux pas de l'office de tourisme, une adresse qui en ravira plus d'un. Une décoration résolument chaleureuse et contemporaine... L'ambiance est bon enfant, la cuisine traditionnelle, réinventée très justement. Pour ceux qui veulent déjeuner rapidement, les assiettes de midi feront l'affaire, c'est pratique, copieux et rapide. A découvrir en terrasse aux beaux jours, et au coin de la cheminée dès les premiers frimas venus.

■ AU BUREAU

Centre commercial de la Capelle

05 65 69 27 48

www.aubureau-millau.fr

Ouvert du dimanche au jeudi de 11h30 à 23h30 ; le vendredi et le samedi de 11h30 à 1h. Midi en semaine : 14,90 €, menu gourmand : 24,90 € et carte. Enfant : 9,90 €. Wifi. La déco est connue : pub anglais, objets anciens et banquettes Chesterfield. On s'y sent vite bien, tant à l'intérieur que sur la grande terrasse ouverte sur le centre

commercial Capelle. L'adresse est bien sûr vite courue aux heures de repas, mais on y trouve aussi son intérêt à n'importe quelle heure de la journée, du café-croissant du matin au déjeuner. On y découvre notamment de copieuses salades ou de savoureux hamburgers, et le soir venu une bonne dizaine de pressions, à l'heure de l'apéro, accompagnées de finger food à partager. Au repas la carte propose flammekueches, camembert rôti, pavé de l'Aubrac, cordon bleu, fish and chips, burgers et brochettes tandoori. Classic cheesecake ou hot crumble fruits rouges pour terminer. La formule fait mouche, et régulièrement, des animations et des concerts y sont organisés !

■ LA COCOTTE MINUTE

137, avenue Jean-Jaurès

© 09 67 55 85 81

Fermeture : 2 semaines pour Noël et le Nouvel An, 2 semaines en août. Ouvert du lundi au vendredi le midi. Le soir et le week-end sur réservation (à partir de 15 couverts). Formule du midi : 14 €. Plat du jour : 10 €. Ardoise selon les saisons. Vegan friendly, sans gluten (sur demande) et végétarien. Terrasse à l'arrière du restaurant.

Sur l'axe principal de Millau, à l'entrée nord, Marjorie élabora une cuisine du marché servie dans de petites cocottes bariolées. Une ambiance familiale avec son mobilier traditionnel des campagnes aveyronnaises. Le plat du jour, pintade façon basquaise et frites maison, pièce du boucher, sauté de lieu noir..., partage la carte avec les trois assiettes végane (steak de soja, légumes, frites et salade), végétarienne ou carnivore. Et des plats sans gluten sont effectués sur demande. C'est dire s'il y en a pour tous les goûts. Tout est fait maison des chips à l'apéritif jusqu'au dessert à l'ardoise et au café gourmand. L'été, on profite de la terrasse à l'arrière du restaurant et de ses 40 couverts.

■ ESPACE GOURMAND –

GOÛTER L'AVEYRON

© 05 65 61 65 28

www.capucinbras.fr

espace.gourmand.bras@orange.fr

Ouvert à partir du mois d'avril. Pour s'y rendre, prendre direction A75, puisaire du viaduc. Ouvert tous les jours de 9h à 19h30. Autour de 15 € par repas. Terrasse.

Depuis son ouverture en 2005, l'aire du Viaduc de Millau située sur l'A75 dépasse aujourd'hui le million de visiteurs par an, venus admirer le fleuron de l'ingénierie française : le plus haut viaduc du monde. Nul n'était plus qualifié que Michel Bras pour imaginer un concept de restauration d'autoroute qui porte haut les couleurs de la gastronomie aveyronnaise, et valorise tous les petits producteurs locaux. Amoureux de son terroir, passionné de ses produits, Michel Bras, son frère André et son fils Sébastien (les 3 Bras) ont travaillé autour de l'emblématique « flambadou » ou « capucin », outil en forme de cône qui permet d'obtenir un petit pain conique, garni des meilleurs produits de l'Aveyron, pour une nouvelle restauration rapide et surtout savoureuse, salée ou sucrée. Quelques exemples pour mettre l'eau à la bouche : bœuf, rétortillats, chou farci, carottes, aligot et truffe, pour la version salée ; laguiole-abricot,



**26, rue Droite – 12100 Millau
05 65 72 18 03**

roquefort-poire, glace fraise, jus au vin, compotée de fruits rouges ou nappée de crème fouettée à la fouace, pour la version sucrée.

■ LE GOLF CAFÉ

Avenue de Millau-Plage

© 05 65 61 35 57

www.golf-cafe.com

golf-cafe@wanadoo.fr

Fermé du 1^{er} octobre au 30 avril. Ouvert tous les jours le soir ; du lundi au samedi le midi. Menus de 20 € à 28 €. Menu enfant : 8 €. Formule du midi : 11 € (et jusqu'à 16 €). Vin au verre. Terrasse.

En saison le Golf Café est l'un des lieux qui bougent sur Millau et ce, depuis un bail maintenant. A la fois restaurant, bar, café-concert, on apprécie le dynamisme des propriétaires qui s'investissent autant que possible pour animer les nuits millavoises. La vaste terrasse du Golf Café accueille des concerts en live ; l'occasion de découvrir les groupes de la région et des pointures nationales, ainsi que des soirées salsa certains jours de l'été. La carte du restaurant mêle des spécialités simples mais traditionnelles et des pizzas cuites au feu de bois (uniquement le soir). La salle est vaste et, on profite d'une très belle esplanade avec vue sur le Tarn pendant la belle saison. L'accueil est chaleureux et spontané. A noter que l'établissement, situé au nord-est du cœur de ville, est point de rencontre des parapentistes et sportifs, de tous poils, de la région avec une aire d'atterrissement pour l'école de parapente locale, des concours de pétanque et de beach-volley.

**BOWLING
de
MILLAU**

HÔTEL-BAR
RESTAURANT**

33, Chemin de Sallèles 12100 MILLAU
Tél. 05.65.600.555 - Fax: 05.65.61.65.39
Email: bowlingmillau@free.fr
Web: hotelbowlingdemillau.fr

■ RESTAURANT GRILL DE LA TOUR

Boulevard Cardinal-François-Marty

① 05 65 46 46 46

www.grilldelatour-millau.fr

grilldelatourmillau@orange.fr

Ouvert toute l'année. Tous les jours le midi et le soir. Menu enfant : 8 €. Formule du midi : 16,90 € (entrée, plat, dessert). Menus jusqu'à 29 €.

Aux portes de Millau, comme le nom de cet établissement l'indique, de grande capacité, le restaurant est garanti expert en bonnes viandes grillées (entrecôtes, saucisses...). Les spécialités aveyronnaises ne sont pourtant pas en reste, les gourmands pourront opter, également, pour des plats traditionnels : tripous, aligot, andouillette, jarret de porc aux lentilles... Aux beaux jours on se restaure en terrasse en dégustant un bon burger ou des brochettes de Saint-Jacques. Pour la fin du repas, un beau choix de desserts traditionnels : tarte flottante, tarte Tatin, crumble aux fruits...

■ LA MANGEOIRE

8, boulevard de la Capelle ① 05 65 60 13 16

www.restaurantmillau.com

contact@restaurantlamangeoire.com

Ouvert toute l'année. Du mardi au dimanche le midi et le soir. Menu unique à 29 €. Menu enfant : 13 €. Suggestion du jour : 17 € (et 25 €). Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Terrasse.

On pourrait croire qu'avec ce nom cette table serait défavorisée, il n'en est rien. Classée en restaurant de tourisme et adhérant au label « Restaurateur de France », Carole et Gilles vous accueillent dans l'une des trois salles, réaménagées dans des caves voûtées des anciens remparts pour, notamment, des grillades de viandes de l'Aubrac ou de poisson frais au feu de bois. Le décor : pierres apparentes – feu de cheminée (fonctionnant tous les jours midi et soir), et le mobilier de bois sont chaleureux. La mise de table élégante et la cuisine, au niveau, mélange parfait de modernité et de recettes traditionnelles. Pour ceux qui recherchent la couleur locale, la formule saucisse-aligot, grillée devant vous est adaptée, sans oublier la flâne maison et sa crème glacée du même parfum.

■ LA POUNCHO

155, avenue de l'Aigoual

① 05 65 59 14 21

www.la-pouncho.com

contact@la-pouncho.com

Fermé du 15 octobre au 15 avril. Haute saison : ouvert tous les jours le midi et le soir (dernier service à 22h). Hors saison, traiteur. Réservation recommandée. Vin au verre. Menus de groupe. Terrasse. Animations.

A l'ombre de la Puncho d'Agast, l'équipe du restaurant accueille les convives dans un bâtiment ouvert sur le parking où les prestataires sportifs de Millau sont là pour vous faire découvrir les gorges du Tarn et de la Dourbie. L'espace intérieur est vaste, on peut y servir jusqu'à 200 couverts et il y a un espace bar pour les amateurs de cocktails. Les pizzas au feu de bois – à emporter de 12 à 22h – ainsi que les moules-frites y sont délicieuses.



QUAI 23

23, rue du Pont-de-Fer

NOUVEAU

① 05 65 77 01 63

restaurantquai23@gmail.com

Ouvert toute l'année. Menus de 21 € à 40 €. Formule du midi : 16,50 €.

Au 23 quai du Tarn, en étage, face à la bretelle de contournement de Millau, David Lassauvetat a repris ce nouveau restaurant qui avait fait le bonheur des Millavois, il y a quelques années. Il vient de Creissel où il officiait dans le restaurant depuis 1994 et concocte une cuisine soignée et maîtrisée. Pour le menu du jour nous avons dégusté un délicieux poulet au genièvre, sinon vous trouverez à la carte les ris d'agneau à la millavoise, le foie gras de canard rôti au naturel et le biscuit tiède au chocolat guaya.



LES TROIS CAUSSES

7, place Maréchal-Foch

① 05 65 47 53 09

Ouvert toute l'année. Du mardi au samedi le midi et le soir. Réservation recommandée. Carte : 29 € environ. Formule du midi : 15,50 € (salade repas 14 €). Vin au verre. Terrasse.

Sous les arcades de la place carrée, La Braconnne a laissé place aux Trois Causses. Ce restaurant, niché dans une salle typée, tout en pierres et voûtes, a été repris par Cécile à la cuisine et Nicolas en salle. Il n'en finit pas d'explorer avec délectation les trésors de la cuisine classique ou traditionnelle. L'adresse est montée en gamme. Elle cultive son air campagnard d'un éclairage chaud, d'une cheminée qui l'est tout autant, de tables accueillantes avec une terrasse fraîche. Une lecture rapide de la carte fait relever au passage crème brûlée au Roquefort, au nombre des

spécialités, la pièce de viande du jour au flambadou ou au tournebroche, la tatin pomme caramel beurre salé. Quand sourire et gourmandise riment à ce point, il ne faut surtout pas s'en priver ! Une adresse de référence à Millau.

Fermes-auberges

■ FERME-AUBERGE JASSENOVE-DU-LARZAC

Jassenove-du-Larzac

05 65 60 71 80

www.domaine-de-jassenove.fr

audrey@domaine-de-jassenove.fr

Réservation recommandée. Menus de 25 € à 35 €. Menu enfant : 16 €. Gîte de 55 à 950 €/semaine. Possibilité de promenade sur 130 hectares de bois.

La ferme de Jassenove est une bâtisse en pierres calcaires, isolée dans un bois de pins, sur le causse du Larzac. Ici, on consomme des produits locaux, dont certains sont issus de la ferme : agneaux Bio, potager... Pour y accéder, il faut d'abord emprunter la D809, prendre direction « Fermes du nord-est » en haut de la côte du Larzac, au-dessus de Millau. Une petite route de traverse s'insinue ensuite sur le causse entre Millau et La Cavalerie, et rejoint la Jassenove et sa ferme, isolée dans un bois de pins. Dans cette belle bâtisse restaurée, on rencontrera une bonne table gourmande dont les spécialités sont la terrine d'agneau, le soufflé au roquefort, les pièces de bœuf, d'agneau... La salle campagnarde, avec ses meubles rustiques et sa grande cheminée, se prête ensuite à la dégustation des tartes aux fruits ou d'un savoureux gâteau au chocolat. On en redemande...

Le gîte

■ DOMAINE DE SAINT-ESTÈVE

Avenue de Millau Plage

05 65 69 12 12

www.dsemillau.com

contact@dsemillau.com



Fermé du 1^{er} décembre au 1^{er} mars. 72 logements (à partir de 65 € en basse saison). Bungalow. Chalets hôteliers de 553 à 693 €. Chalets du Tarn de 525 € à 1 000 €. Chalets du Causse de 630 € à 1 200 €. Petit-déjeuner : 10 €/adulte, 7 €/enfant. Jeux pour enfants. Restauration (menus du 18 à 37 €).

Proche du centre-ville de la cité du gant, cette résidence de tourisme incarne tout ce qu'on aime en vacances : un cadre tout en nature, un confort moderne et une promesse de détente ! Sur un domaine qui fait face au célèbre viaduc de Millau, l'établissement propose deux types de prestation : des chalets en location « classique » et des chalets hôteliers, qui mettent le farniente à l'honneur. Les intérieurs sont cosy et se prolongent en terrasse pour une vie dedans-dehors. L'espace est joliment végétalisé et vous pourrez profiter du soleil autour de la piscine à débordement ou depuis le terrain de pétanque. Le restaurant Point de Vue permet de se restaurer sur place : assiette de charcuterie, ris de veau ou assiette végétarienne... Une carte très terroir à déguster en salle ou au grand air. Vous verrez qu'ici, les soirées sous les étoiles ont un côté magique.

RÉSIDENCE DE TOURISME
DOMAINE
SAINT ESTÈVE
 CHALETS LOCATIFS & HÔTELIERES

♦ ♦ ♦






Avenue de Millau Plage
 12100 Millau (France)
 05 65 69 12 12
www.dsemillau.com
contact@dsemillau.com

DE LIEUX EN LIEUX

■ BOWLING HÔTEL**

33, chemin de Sallèles

© 05 65 60 05 55

www.hotelbowlingdemillau.fr

bowlingmillau@free.fr



Ouvert toute l'année. Chambre double à partir de 49 € ; chambre triple de 59 € à 69 €. Petit déjeuner buffet : 7 €. Lit supplémentaire : 15 €. Parking inclus (sous vidéo surveillance). Attention tous les prix de nos chambres sont majorés de 20 € les vendredis, les samedis, jours fériés et veille de jours fériés en été. Chèque Vacances. Animaux acceptés (5 €). Séminaires. Réceptions et mariages. Wifi gratuit. Restauration (menu, carte, cocktail, glaces). Borne accueil 24/24 avec une CB. Tv satellite. Excursions (circuit proposés).

Situé à l'entrée de Millau près de la sortie 45 de l'A75, cet hôtel 2 étoiles aux tarifs économiques est très respectueux de l'environnement et aux normes écologiques (économiseur d'énergie, récupération d'eau de pluie, production d'eau chaude par panneaux solaires). Il présente, de plus, des prestations de belle qualité (lits king size, couettes, salle de bain niveau trois étoiles). Il propose des chambres familiales et des chambres aux normes pour l'accueil des personnes à mobilité réduite. L'ensemble s'avère confortable et très fonctionnel. Le restaurant quant à lui développe de nombreuses salades-repas et des menus avec différentes spécialités régionales : salade au roquefort, tripiou, assiette de charcuterie, aligot...

■ CÉVENOL HÔTEL***

115, rue Rajol

© 05 65 60 74 44

www.cevenol-hotel.fr

contact@cevenol-hotel.fr



Ouvert toute l'année. Chambre double de 59 € à 96 € ; chambre triple de 76 € à 107 €. Demi-pension. Petit déjeuner buffet : 9,80 €. Soirée-étape à 86 €. Animaux acceptés (12 €). Restauration (menu du jour : 14,50 €. Menus de 23,5 à 44 €). Parking à proximité du centre ville. Les hôtes de passage n'oublieront pas de sitôt le charme et le confort de cet hôtel qui abrite une quarantaine de chambres raffinées, confortables, et au goût du jour. Régulièrement, elles sont rénovées. Même application du côté du restaurant baptisé « Le Pot d'étain » où l'on pratique une cuisine traditionnelle à base de produits du terroir : œufs pochés à la fondue de roquefort, ris d'agneau à la millavoise, médaillon de lotte façon blanquette...

■ HÔTEL DES CAUSSES

2, rue Mathieu-Prévot

© 05 65 60 03 19

www.hoteldescausses.com

contact@hoteldescausses.com



Logis (3 cheminées). Ouvert toute l'année. Fermé le dimanche en hiver. Accueil jusqu'à 21h. 18 chambres. Chambre double de 49 € à 119 €. Petit déjeuner : 12,80 €. Parking fermé : 10 €. Chèque Vacances. Animaux acceptés (petits chiens 12 € par séjour). Wifi gratuit. Restauration (restaurant lounge bar, menus de 22 €).

Tita et Sami ont repris cet hôtel début 2018. Tous deux finlandais, ce sont de grands voyageurs, passionnés de hockey, elle avec une grande expérience dans le Tourisme. Ils ont rafraîchi le lounge bar de l'Hôtel. Le résultat est au rendez-vous. A trois minutes du centre historique, vous pourrez séjourner dans l'une des 17 chambres aux tons contemporains, avec literie neuve et télé écran plat. Tout y rappelle le savoir-faire de la cité dans la ganterie. Dans le restaurant, on déguste une cuisine d'inspiration nordique, boulettes de viande, bourguignon finlandais, souvent mélangé avec des produits locaux. Sami fait la cuisine et Tita les pâtisseries. Pour les petites faims la tartine nordique, pain finlandais, saumon, aneth, œufs... Une belle découverte. Pour terminer, une ardoise de fromages affinés ou une banana cake.

■ HÔTEL DU COMMERCE**

8, place Mandarous © 05 65 60 00 56

www.hotelmillau.com

contact@hotelmillau.com

Ouvert toute l'année. Accueil jusqu'à 22h. 16 chambres. Chambre double de 43 € à 58 € ; chambre triple de 54 € à 72 €. Petit déjeuner : 7 €. Lit supplémentaire : 12 €. Chèque Vacances. Animaux acceptés (5 €). Wifi gratuit. Situé au troisième étage, cet hôtel du centre de Millau, à la façade historique, donne en partie sur la place du Mandarous mais aussi sur le beffroi de la ville. Les chambres sont rénovées régulièrement pour un confort optimal. La décoration sobre mais très lumineuse est agrémentée par les touches de couleurs des parures de lit. Une atmosphère familiale caractérise cette adresse, grâce au sens de l'hospitalité particulièrement aiguisé de ses propriétaires.

■ HÔTEL LA CAPELLE**

7, place de la Capelle © 05 65 60 14 72

www.hotel-millau-capelle.com

contact@hotel-millau-capelle.com

Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 40 chambres. Chambre double de 49 € à 68 € ; chambre triple de 55 € à 130 €. Petit déjeuner : 9,80 €. Parking : 5 € (pour une nuit). Wifi gratuit.

C'est une bonne adresse très centrale en cœur de ville (avec parking à proximité) pour qui veut séjourner à Millau à moindre frais. L'hôtel très fonctionnel est situé dans un environnement tranquille, et les quarante chambres sont accueillantes et confortables, certaines ouvrant leurs fenêtres vers le Causse Noir et le Causse du Larzac. A l'accueil, on fera tout pour que vous passiez un séjour des plus agréables. Y compris vous préparer un petit-déjeuner à 3h du matin si vous devez prendre le départ de la célèbre course des Templiers !

■ MILLAU HÔTEL CLUB

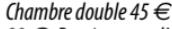
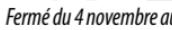
Zone Hôtel Sud

Avenue du Languedoc

© 05 65 59 71 33

www.hotels-de-millau.com

contact@millauhotelclub.com



Fermé du 4 novembre au 31 mars. 24 chambres (6 studios). Chambre double 45 € ; studio / appartement à partir de 90 €. Pension complète. Demi-pension. Petit déjeuner : 10 € (ou 6,50 €). Lit supplémentaire. Animaux acceptés.



MILLAU HOTEL CLUB

Avenue du Languedoc
12100 MILLAU

Tél. 05 65 59 71 33
Fax 05 65 59 71 67

www.hotels-de-millau.com

Connexion Internet gratuite. Wifi gratuit. Restauration (fermé dimanche et lundi). Sauna. Relais motard.

Avec sa vue imprenable sur la ville et la vallée, sa fonctionnalité, son look moderne, la diversité de ses formules de restauration, formules terroir et grill, le choix d'activités proposées, cet hôtel-restaurant là vaut le détour, pour un séjour prolongé. En effet, la formule « club » n'est pas un vain mot ; adressez-vous à l'accueil et on satisfera toutes vos envies en vous organisant pratiquement un séjour à la carte : raid nature, activités sportives. La nouveauté : six studios familiaux aménagés avec toutes les fonctionnalités. De quoi passer un séjour agréable d'autant que les chambres sont lumineuses, spacieuses et fonctionnelles et que les équipements sur place ne manquent pas (piscine, solarium, salle fitness, sauna...). Vous pourrez vous restaurer sur une terrasse, à côté de la piscine dans un restaurant ouvert tous les jours en saison.

Chambres d'hôtes

■ 36 RUE DES LILAS

© 05 65 61 66 43

www.36ruedeslilas.com

eveline@36ruedeslilas.com

Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 20 €. 1 nuit : 80 € (75 € à partir de 2 nuits, 65 € à partir de 4 nuits). Gîte de 300 € à 900 €/semaine selon le nombre de personnes accueillies.

Cette maison d'hôtes fait partie des établissements bien placés. Située tout près de la gare et du parc de la Victoire, à Millau, elle est en effet une adresse très prisée, notamment lorsque la cité du Gant et le Sud-Aveyron s'animent à l'occasion des célèbres 100 km, du rallye des Cardabelles ou encore de la course des Templiers... Outre sa situation idéale, cette charmante bâtie de 1936, un ancien commerce de négoce de vin, abrite trois chambres indépendantes et une belle terrasse avec un panorama exceptionnel sur les paysages alentour. Ces chambres se louent seules, ou toutes ensemble, en formule gîte pouvant accueillir jusqu'à huit personnes.

■ GÎTE DES GRANDS CAUSSES

425, rue Jean-Jacques-Rousseau

© 05 65 61 43 00

www.gitedesgrandscausses.com

contact@gitedesgrandscausses.com

**A 1,5 km du centre-ville, de la gare,
dans un quartier résidentiel calme.**



Ouvert toute l'année. Demi-pension. Petit déjeuner inclus. Parking (privé). Sanitaires partagés. Repas du soir : 16 €/adulte. Pique-nique : 8 €. Chambre double à partir de 45 €/nuit avec sanitaires privatisés, à partir de 35 €/nuit avec sanitaires communs. Nuitée en dortoir 20 €. Chèque Vacances. Label Tourisme & Handicap. Animaux acceptés (8 € par jour). Wifi gratuit.

Sur les hauteurs de Millau, à seulement quelques pas du centre-ville, un gîte, un dortoir et une douzaine de chambres vous accueillent dans un cadre familial et convivial. L'endroit est une base idéale pour rayonner sur les Grands Causses. Il est aussi le repaire de tous les sportifs et amateurs de sensations fortes qui séjournent dans la cité des gants à l'occasion des nombreuses manifestations : 100 km de Millau, Natural Games, festival des Templiers, rallye Terre des Cardabelles... La capacité d'accueil – 50 personnes – et les possibilités de dormir seul, à deux ou à plusieurs sont en effet très appréciées par les groupes.

■ LA POMARÈDE

60, impasse de la Gaité

© 06 77 04 72 84

www.villapomarede.com

auglanstherese@gmail.com



Fermé du 15 décembre au 15 janvier. 4 chambres. Chambre double de 65 € à 80 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 10 €. Gîte de 300 à 720 €/semaine selon les saisons. Animaux acceptés. Wifi gratuit.

A la sortie de Millau en direction gorges de la Dourbie, les quatre chambres d'hôtes de Thérèse vous tendent les bras. Une superbe bâtie en pierre avec un jardin de charme. Un accueil chaleureux qui vous fait sentir bien dès l'arrivée. Les chambres (aux noms de plantes du Larzac Cardabelle, Chardon, Anthyllis...) spacieuses, ajourées, intérieur cosy, avec les petites fleurs fraîches dans un vase, la presse du jour. Et un gîte du même acabit. Bref la bonne adresse. Pour le petit déjeuner orange pressée, pain grillé, confitures maison, miel de pays. Que du bonheur !

■ LA TERRASSE DE PEYRE

Rue de la Garde ☎ 06 21 79 61 82
www.laterrassedepyre.fr
laterrassedepyre@orange.fr

Ouvert du début des vacances de Pâques jusqu'à fin octobre. Chambre double de 90 € à 100 €. Petit déjeuner inclus. Possibilité de louer un espace familial : 2 chambres + petit salon pouvant accueillir jusqu'à 7 personnes.

Frédérique a repris ces charmantes chambres d'hôtes, décorées avec goût, dans cette jolie bâtisse adossée à la falaise et au bord du Tarn. Toutes refaites de bois et de carreaux (verre ou faïence), leur disposition permet aux visiteurs d'être chacun chez soi. Chacune des chambres et la terrasse disposent d'une magnifique vue sur le village, Millau et son viaduc, à 5 km. Les hôtes sont aux petits soins et ne manqueront pas de vous conseiller en matière de balades aux alentours.

Campings

■ CAMPING LES RIVAGES****

860, avenue de l'Aigoual
 ☎ 05 65 61 01 07
www.campinglesrivages.com
info@campinglesrivages.com



Fermé du 1^{er} octobre au 14 avril. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 21 € à 46 €. Mobilis-homes de 52 à 167 € la journée selon saisons et durée du séjour. Club enfants. Jeux pour enfants. Salle de bains pour bébés. Animaux acceptés (2 € à 4 €). Aire pour camping-cars. Wifi. Restauration. Bain bouillonnant. Animations.

Installé les pieds dans les eaux de la Dourbie, ce camping millavois est largement à la hauteur de ses 4 étoiles, notamment grâce à ses hébergements haut-de-gamme et ses équipements ludiques. Des tentes lodges de 30 m², sur pilotis et avec terrasse couverte, partagent l'espace avec une belle collection de mobil-homes. Le camping fait aussi la part belle aux loisirs, avec une tyrolienne, libre d'accès pour les enfants de plus de 5 ans, et une Jumps Box – une sorte d'immense trampoline suspendu quelques mètres au-dessus du sol. Les sportifs ne seront pas en reste avec des terrains de badminton, beach-volley et pétanque, au goût du jour. L'espace aquatique chauffé est toujours aussi agréable, de même que les en-cas proposés par le bar-glacier-restaurant. Tout y est, jusqu'à l'accueil chaleureux et le service attendus dans ce type de camping grand format.

■ ÉCO-CAMPING DU LARZAC

Route de Saint-Martin-du-Larzac
 ☎ 05 65 61 38 57
www.ecocampingdularzac.org
accueil@ecocampingdularzac.org

Huttes à partir de 55 €/nuit. Tentes nomades à partir de 50 €/nuit. Petit-déjeuner bio : de 5 à 7 €. Panier randonnier bio : 11 €. Panier repas du soir : 13 €. CB non acceptée. Non violence, solidarité internationale et écologie sont les trois piliers fondamentaux qui ont toujours fédéré les « gens du Cun ». Respectueux du bien-être des hommes, de l'environnement et des savoir-faire locaux, ils vous proposent un éco-tourisme responsable et solidaire. Le

bloc sanitaire, par exemple, s'intègre à son environnement et ses équipements limitent notre impact sur la planète. Des préoccupations qui n'altèrent en rien le confort et la qualité des prestations. Tentez donc une nuitée en tente nomade, yourte ou mieux encore, sous une hutte en bois rappelant l'architecture voûtée des bergeries du Larzac ! Ça vaut le déplacement !

Loisirs

■ ACROBI PARAPENTE

Cabane à droite de l'entrée du camping, face à l'atterrissement

1369, avenue (Camping) de Millau plage

Route du Causse-Noir

☎ 06 73 46 05 73

www.acrobi-parapente.com

acrobi.parapente@gmail.com

Toute l'année sur réservation. De 8h à 21h. Vol du matin : 60 €. Vol ascendances : 85 €. Vol acrobatique : 120 €. Longue durée : 155 €. Longue distance : 210 €. Option photo/vidéo : de 25 €. Fauteuil Handicare adapté aux personnes à mobilité réduite. Stages tous niveaux, brevet de pilote.

Envie de respirer le grand air, de planer en altitude ou de découvrir un univers imperceptible à hauteur d'hommes ? Pourquoi ne pas essayer le parapente avec Acrobi Parapente et ses moniteurs professionnels ? Que vous ayez 4 ou 99 ans, que vous pesez 20 ou 120 kg, l'équipe possède tout le matériel nécessaire pour vous faire décoller... En plus, en parapente, pas de vertige. Juste cette incroyable sentiment de liberté ; ou parfois quelques sensations plus fortes, lorsqu'à votre initiative, le moniteur tente quelques mouvement plus périlleux. L'activité idéale pour associer l'adrénaline aux beaux paysages.

■ ÉVOLUTION 2

Place du 19-Mars

☎ 05 65 59 12 41

www.evolution2-millau.com

millau@evolution2.com

Ouvert toute l'année. Parapente, vol 20 min : 80 €.

Cette base de loisirs multi-activités – créée par l'équipe des bateliers du viaduc – est installée à l'entrée de Millau. Elle propose des descentes du Tarn en canoë, et notamment le légendaire Old Town, le canoë de Davy Crocket ! Pour les amoureux de grimperette, on vous propose également une via ferrata dans les gorges du Tarn, du parapente autour de Millau, du canyoning au Tapoul et dans la haute Dourbie, VTT sur le Causse. Tout ce que l'on peut rêver de faire dans le coin pour découvrir les richesses de cette nature sauvage. L'équipe est très attentive aux besoins et aux difficultés de chacun(e) ! Réservation possible sur le site.

■ HORIZON

Place Foch

6, place Lucien-Grégoire

☎ 05 65 59 78 60

www.horizon-millau.com

info@horizon-millau.com

Ouvert toute l'année. Basse saison : tous les jours de 9h30 à 12h. Haute saison : tous les jours de 9h30 à 19h. Tarifs suivant activités.

Depuis 1996, Horizon propose plusieurs activités de parapente (école labellisée), spéléologie, canyoning, via ferrata, canyon vert. Plusieurs moniteurs à l'année vous accompagnent. Une boutique dans le centre de Millau vend du matériel spécialisé, du matériel de parapente et d'activité sport aventure. Donner du plaisir dans les activités de pleine nature, telle est la devise de l'Horizon... On veut bien y croire !

MILLAU ÉVASION VOL LIBRE

Chemin des Terrasses

Route de Paulhe

06 09 14 46 94

www.millau-evasion.com

evasion@millau-evasion.com

Ouvert toute l'année. Tous les jours. Vol biplace à partir de 60 €.

Millau étant le paradis du vol libre, il n'y a pas de raison de s'en priver ! On pratique en toute sécurité avec l'équipe de la structure qui dispose du matériel et des compétences nécessaires. Au sein de cette école affiliée à la fédération française de vol libre, on s'amuse avec le vent et l'air. Vol de découverte en parapente, initiation en deltaplane – après simulation de vol –, et perfectionnement, voilà pour l'essentiel de l'offre. La technique peut s'affiner ensuite au moyen de stages axés sur les conditions thermiques, le pilotage en cross... et l'on peut s'offrir des vacances de rêve avec des voyages concoctés spécialement pour le vol.

Location de deux-roues

COMITÉ DÉPARTEMENTAL DE CYCLOTOURISME DE MILLAU

210, chemin de Grisolles

05 65 60 66 95

www.cyclotourismeaveyron.org

cyclotourismeaveyron@wanadoo.fr

Le but de l'association est de faire découvrir l'Aveyron à vélo. Une riche idée qui permet de s'organiser des balades agréables et des paysages uniques. Si vous êtes adepte du vélo, n'hésitez pas à les contacter ! Sinon, toutes les dates, tous les événements sont annoncés sur le site Internet, qui est très régulièrement mis à jour et entretenu. Une vraie mine d'infos pour les amateurs de vélos.

Sorties

AFFINI'THÉ

6, rue Peyrollerie

05 65 62 38 60

doom.virginie@neuf.fr

Ouvert toute l'année. Du lundi au vendredi de 10h30 à 18h. Terrasse.

Ce petit salon de thé situé dans une rue en pente du centre de Millau est patronné avec sourire et bonne humeur. Les produits frais et de saison, et des spécialités régionales servent ici de base à une formule renouvelée chaque semaine : financier tomate confite et chèvre frais, muffin potiron et chorizo ; sauté de porc, miel, sauce soja et riz ; filet de dinde en croûte noix/noisette... Sur la carte également, des tartes hautes en saveur : roquefort/brocolis, pomme/camembert, poire/chèvre/oignon/noix... Les desserts suivent la même philosophie, avec du fait maison et beaucoup de gourmandise.

BOWLING DE MILLAU

33, chemin de Sallèles

05 65 60 05 55

www.hotelbowlingdemillau.fr

bowlingmillau@free.fr

Ouvert tous les jours. Du lundi au vendredi : 5 € (6 € après 20h, sauf vendredi : 7 €). Samedi et dimanche : 6 € (7 € après 20h le samedi). Restauration. Restaurant ouvert tous les soirs à partir de 19h.

À la sortie de l'A75, dans le centre commercial du Cap du Crès, l'établissement propose non seulement un bowling de huit pistes, mais aussi un espace de jeux – vidéo, baby-foot et flippers – et une salle de billards. Ce centre est un complexe de loisirs qui propose aussi un service de restauration : plat du jour, menu express, menu bowling, carte snack, cocktail et glaces et un hôtel deux étoiles. À sa tête, Serge Gaillard, un patron aussi solide qu'affable.

CAFÉ DE LA PERLE

18, boulevard de l'Ayrolle

05 65 61 09 70

Ouvert toute l'année. Haute saison : tous les jours de 6h à 20h30. Wifi gratuit. Salades à partir de 9 €.

Sa devanture a des allures 1930 et sa clientèle fidèle laisse passer les modes sans s'émouvoir de quoi que ce soit.

BOWLING de MILLAU
HÔTEL-BAR RESTAURANT**

33, Chemin de Sallèles 12100 MILLAU
Tél. 05.65.600.555 - Fax: 05.65.61.65.39
Email: bowlingmillau@free.fr
Web: hotelbowlingdemillau.fr

Si José Bové apprécie particulièrement cette adresse, c'est qu'elle est un lieu de débat où chacun a le droit de s'exprimer. Des livres en consultation sont proposés. Pour passer le temps en avalant une salade, un croque-monsieur, une part de quiche aux poireaux ou un sandwich. Une pause idéale quand on visite la ville.

■ CAKE'THE

1, rue de la Capelle

05 65 60 13 82

www.cak-t.com

Evelynecake@orange.fr

Ouvert du lundi au samedi de 10h30 à 19h. Formule déjeuner : 13,80 €.

On se sent tout de suite comme chez soi dans ce petit salon de thé aux tables et chaises colorées. Evelyne Fournier nous régale de ses gâteaux maison, accompagnés de délicieux thés, dont le choix est vaste. Pour déjeuner, elle nous propose une formule d'agaceries salées, pour la plupart bio ou végétariennes dans une seule assiette, avec entre autres un gâteau à la carotte et au cumin, une terrine de viande sans matière grasse ou encore une crème de légumes du marché, un clafoutis brocolis châtaigne. Mais tout dépend de la saison et tout est si bon (et on ne vous parle même pas de la tarte au citron meringuée : un régal !) que le salon, proposant aussi quelques jeux, est vite complet. Aussi il est quasi indispensable de réserver à la table d'hôtes.

■ LES GOURMANDISES DE JULES

22, rue Droite

06 18 37 18 16

Ouvert du mardi au samedi de 9h à 19h. Menu du jour entre 9 et 11 €.

Prescilla, 27 ans, a repris ses études et passé son CAP pâtisserie en candidat libre pour ouvrir ce salon de thé cosy et élégant dans le centre-ville de Millau. La jeune femme, qui a hérité des talents gourmands de sa mère et de sa grand-mère, s'est également formée auprès de professionnels de renom, en réalisant des stages chez Christophe Michalak par exemple. À la carte des Gourmandises de Jules, le prénom de son fils : des gâteaux, des tartes, des biscuits, faits maison, accompagnés d'un bon café, de thés bio, de limonades ou de jus de fruits artisanaux... Le midi, la formule est simple, mais aussi savoureuse qu'abordable : quiches et viandes sont servies avec une salade et accompagnées d'un très bon dessert.

■ NELLY'S COFFEE

11, boulevard de Bonald

05 65 72 47 12

www.nellys-coffee.com

nelly.gautier@gmx.fr

Ouvert toute l'année. Du lundi au samedi de 9h à 19h.

Le lundi 13h30 - 19h. Wifi gratuit. Terrasse. A emporter. Millau sort des sentiers battus avec ce sympathique coffee-shop. Dans une ambiance anglo-saxonne, meublée de confortables canapés, on vient pour un café (Negril) – of course ! –, thé (Christine Dattner) le goûter ou une bonne dinette. A 16 heures, cookies, cupcakes, cheesecakes, apple pies et autres pâtisseries anglaises. A midi, bagels, tartines et wraps. Côté boissons, c'est un

festival de gourmandises. Tout ce qu'on peut vous dire, c'est que Nelly ne plaint pas la crème fouettée ! On vous conseille d'ailleurs le latte Nutella et sirop de noisette grillée, ristretto, chantilly, noix de pécan caramélisées au beurre salé... Ou n'importe laquelle de ses créations sucrées, des glaces à partir de l'été 2018. La jeune femme ne manque pas d'imagination, c'est sûr !



ZESTE

9, boulevard de l'Ayrole

05 65 58 16 88



Ouvert toute l'année. Du mardi au dimanche de 7h à 20h. Tartines de 6,90 € à 7,50 € ; assiettes de 12,80 € à 16,20 € ; et pâtes fraîches maison de 8,80 € à 10,20 €. Wifi gratuit. Terrasse.

Situé en plein cœur de Millau, ce salon de thé-pâtisserie-petit restaurant a vite trouvé son rythme de croisière. Ici tout est fait maison par Arielle, formée chez le célèbre Lenôtre. Résultat : des pâtisseries exquises – goûtez donc le millefeuille, la tarte au caramel ou la Tatin qui marie pomme, orange et passion, et vous comprendrez ! – mais aussi des assiettes complètes, des tartines, des pâtes et des spaghetti frais, tout aussi délicieux... Une adresse merveilleuse !

Emplettes

■ L'ATELIER DU GANTIER

21, rue Droite

05 65 60 81 50

www.atelierdugantier.fr

contact@atelierdugantier.fr

Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 19h. L'Atelier du Gantier fait partie de ces petites boutiques artisanales qui vendent du rêve en plus de la qualité. Lydie et Julien, qui ont pris la suite d'un autre couple en juillet 2012, travaillent les peaux à la manière ancienne. De l'agneau principalement – la tradition de la ganterie millavoise, c'est sacré ! – mais aussi du pécaris, de la vachette, du lapin en fonction de l'inspiration. Les deux jeunes gens suivent à la lettre les procédés établis par leurs prédecesseurs depuis la coupe jusqu'au dressage des gants, en passant par la broderie, la couture, la doublure, les finitions. Un savoir-faire qui a d'ailleurs été récompensé en 2017 par l'attribution du label Entreprise du Patrimoine Vivant. N'hésitez pas à pousser les portes de leur atelier d'une rue piétonne de Millau pour découvrir, essayer et craquer pour une paire de gants classique, fantaisie, prestige ou vintage. En plus d'être doués, Lydie et Julien sont aussi incroyablement sympathiques et accueillants.

■ BOUCHERIE DELPONT

35, rue Droite

05 65 60 05 28

delpontfamily@wanadoo.fr

Ouvert du lundi au samedi de 7h à 12h30 et de 14h30 à 19h30.

Histoire de s'en tailler une belle tranche, on s'arrêtera dans cette boucherie-charcuterie traditionnelle proposant de la charcuterie artisanale et des spécialités caussenardes.

Viande sélectionnée chez l'éleveur, suivie et choisie soigneusement, saucisse au genièvre, saucisse à l'agneau, volaille, terrines et les fameux trénels (panse agneau et talon jambon sec) que ce charcutier propose aussi en conserve. Le garde-manger prend ainsi des allures gorgantesques.

■ CATHERINE ANDRÉ

20, rue du Rajol ☎ 05 65 60 99 00

www.catherineandre.com

e-shop@catherineandre.com

Maison de confection haut de gamme spécialiste de la maille, Catherine André se distingue par son identité, son histoire mais surtout son travail sur la matière, les couleurs et les formes. Depuis 1995, Catherine André a construit un univers créatif et poétique où la lumière et la couleur dessinent à l'infini les jacquards et imprimés exclusifs, où le raffinement du détail est omniprésent. Ainsi, le studio de création (installé à Millau) est doté d'un savoir-faire spécifique, mêlant les techniques traditionnelles et innovantes de la maille à celles du chaîne et trame pour créer ses propres « tissus ». Chaque saison, cette maîtrise se met au service d'une nouvelle histoire, d'un nouveau voyage pour donner naissance à plus de 200 modèles exclusifs par an. Toutes les collections Catherine André ont un scénario propre, un axe de création culturel qui leur donne un sens, qui rend le vêtement vivant : c'est une des principales particularités de la marque. Le positionnement haut de gamme de la marque exige une attention toute particulière à la qualité des matières et des finitions, comme à celle du travail mené avec les fournisseurs et les fabricants-façonniers. C'est pour cette exigence de qualité et de partenariat que la marque choisit d'assurer 80 % à 90 % de sa production en France. Les vêtements Catherine André s'adressent aux femmes qui désirent sortir des sentiers battus de la mode et exprimer leur intelligence et leur sensibilité émotionnelle, elles construisent un lien affectif profond avec la marque. La marque a ouvert cinq boutiques en propre (Paris, Millau, Gent) ainsi qu'un site de vente en ligne et dispose d'un réseau de revendeurs multimarques (près de 250 points de vente dans 20 pays, en particulier le Japon). Catherine André, c'est aussi une équipe de vingt-cinq personnes et 3,5 millions d'euros de chiffre d'affaires consolidé en 2016. Tout autant d'éléments qui sont les facteurs de succès de la marque aussi bien dans son pays d'origine qu'à l'international.

■ GENRE & STYLE

© 05 65 61 18 28

www.genre-style.com

Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 18h30 ; le samedi de 8h à 12h.

Dans la zone artisanale des Ondes, à la sortie de Millau, Claude Tauriac, menuisier, propose des meubles de récupération et de recomposition. Tables, meubles, étagères, meubles télé, aménagements pour cuisine et salle de bains, que du sur-mesure, avec un rendu qui sort toujours de l'ordinaire... Avec des matériaux de récupération, il décape tous les supports, bois, volets ou meubles pour leur donner une nouvelle vie. Dans un style industriel et original, le showroom mérite le coup d'œil, une visite s'impose.

■ LES HALLES

Place des Halles

Basse saison : ouvert du mercredi au samedi de 7h à 13h.

Haute saison : du mercredi au dimanche de 7h à 13h.

Construction du XIX^e siècle, sur le modèle dessiné par Baltard, les halles de Millau sont toutes de fer et de verre, ce qui en fait un espace clair et lumineux. Les marchands y font déballage, et tentent les gourmands de produits bien frais. En complément, un marché extérieur s'installe, le mercredi et le vendredi, sur la place Foch avec ses étals garnis de pains de campagne, fromages, charcutailles, aligot, volailles fermières, confitures artisanales, flaune, fleurs de saison, primeurs... Un vrai marché à l'aveyronnaise !



LARZAC BOUL'VARD
8, place du Mandarous

NOUVEAU

© 05 65 60 66 50

www.couteaux-du-larzac.com

Contact@Couteau-Du-Larzac.com

Basse saison : ouvert du lundi au vendredi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 19h. Haute saison : du lundi au samedi de 9h30 à 19h.

Joël Canitrot, le créateur du Couteau du Larzac a investi ce bel espace de 180 m² sur la place du Mandarous, à la toute fin de l'année 2018. Dans ce nouvel écrin, dédié à l'artisanat local, cet amoureux du territoire met en lumière le célèbre Sac du Berger, mais aussi sa propre production. Depuis le milieu des années 90, Joël Canitrot, collectionneur de lames et gantier de formation, fabrique en effet des couteaux reconnaissables entre mille, grâce à la tête de brebis sculptée qui décore leur manche. L'artisan utilise des essences de bois locales, présentes sur le Larzac, ou de la corne. Le couteau, autrefois utilisé par les bergers pour sculpter le bois ou pour le casse-crûte, est garanti à vie contre tous les vices de fabrication. Joël Canitrot façonne aussi d'autres modèles : le Fidélis, qui évoque le Larzac médiéval et ses Templiers, ou encore L'Âme du Pèlerin, qui accompagne les marcheurs sur le chemin de Compostelle.

■ MAGAZIN GÉNÉRAL

6, boulevard de l'Ayrolle

© 09 52 28 76 96

magazingeneral.12@gmail.com

Ouvert du mardi au samedi.

Voilà un lieu atypique comme nous l'aimons : fleurs, objets, et événements.... Comme aime à le dire les patrons : Dominique et Nicolas ! A deux pas de la place du Mandarous, on peut prendre un thé (l'autrethé.com bio et équitable) et repartir avec la tasse, la chaise ou la table... Dominique, fleuriste, et Nicolas, décorateur de cinéma, ont unis leur passions pour créer ici, un lieu d'échange et de découverte où l'on peut à loisir trouver un bouquet de fleurs, un objet d'art, un petit meuble ; dégoter un objet design ou vintage, de la vaisselle incroyable ou tout simplement boire un thé ou un café. Lustres, luminaires, poteries, ainsi que les créations de Dominique occupent aussi les lieux. N'hésitez pas à y aller souvent ! Des expositions de peintures ou de photos animent régulièrement l'espace. Un réel coup de cœur pour ce concept-store qui s'étoffe et nous surprend de jour en jour !

■ MAISON FABRE

18-20, boulevard Gambetta

© 05 65 60 58 24

www.maisonfabre.com

info@maisonfabre.com

Entreprise du Patrimoine Vivant. Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 19h ; le samedi de 10h à 12h et de 14h à 19h. Visite individuelle libre. Visite guidée pour les groupes sur rendez-vous. Gratuit.

Etienne Fabre crée l'atelier de fabrication de gants de luxe en 1924. Dans les années 1950, son fils s'installe dans les lieux actuels et sa belle-fille part à Paris présenter ses collections. Succès immédiat, l'entreprise comptera jusqu'à 300 salariés. Deux autres générations plus tard, ayant développé leur gamme en particulier vers la maroquinerie, la famille Fabre est toujours là, servant plus de 650 clients dans le monde – maroquiniers, grands magasins, boutiques de luxe... Le vaste espace de vente de présente leurs articles – maroquinerie, vêtements, articles de cuir... – à prix fabricant.

■ MAISON FAVEY

3, boulevard Sadi-Carnot © 05 65 60 14 51

Ouvert du mardi au samedi de 7h à 13h et de 14h à 19h ; le dimanche de 7h à 13h.

Arnaud Favey a repris l'ancienne boulangerie-pâtisserie Séverac au printemps 2018. Le jeune homme, qui a travaillé chez un champion du monde de pâtisserie en Normandie, a renouvelé la déco et les étals de cette institution millavoise. Il ne travaille plus que des pains de tradition, avec des farines sans additifs et sans conservateurs. Chocolatier, pâtissier, confiseur et glacier de formation, il propose des gâteaux beaucoup plus fins et élaborés que ceux de son prédécesseur. On vous conseille le Mistral, l'une de ses créations : un sablé breton et crémeux passion, recouvert de fraises fraîches et dont le cœur renferme des petits dés d'ananas et de melon, et de la menthe. Une explosion de saveurs !

■ MAROQUINERIE CALVI-MILLAU

14, impasse de la Paulèle

© 05 65 60 07 56

www.calvimillau.fr

calvi.millau@wanadoo.fr

Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h30.

Ouvert toute l'année. Démonstrations de la coupe du cuir en Maroquinerie, sur rendez-vous, pour les groupes.

Hors saison, on frappa au carreau de ce magasin près de l'avenue Gambetta, mais en été il est toujours grand ouvert sur la cour qui rejoint aussi l'atelier. Pour le plaisir des yeux, toute la maroquinerie est sagement alignée : serviettes, portefeuilles, sacs de voyage et sacs à main de toutes formes. Le noir et les bruns se déclinent dans toute la gamme, les couleurs changent selon les collections, ce qui permet de se procurer quelques articles à prix promotionnel. La qualité est impeccable, que ce soit pour des articles raffinés ou des cartables en croûte de cuir.

■ PÂTISSERIE SAINT-JACQUES

4, place du Mandarous

© 05 65 60 04 03

Ouvert du lundi au samedi de 7h à 12h45 et de 14h à 19h30 ; le dimanche de 7h à 13h.

Ses vitrines brillent de mille feux et attirent l'œil des gourmands de passage et des habitués. Un petit stand extérieur permet d'attraper au vol le croissant du matin, la boutique recèle des desserts plus précieux, à l'image de ce «finger mara des bois» : une savoureuse superposition d'une pâte sablée aux amandes, d'un croustillant à la fraise et d'un crémeux à la mara des bois. Cette pâtisserie réputée n'en oublie pas pour autant les recettes du terroir et confectionne avec la même réussite la fouace ou le fameux gâteau à la broche.

■ VIGNOBLE

DES CÔTES-DE-MILLAU

Comme le rappellent les villages des caves de la vallée du Tarn, les environs de Millau ont toujours été propices à la culture viticole. Ces vins eurent jadis les faveurs de la table des papes d'Avignon. Les sols de grès et de schistes sont soumis à l'influence méditerranéenne et à de fortes amplitudes thermiques. Les nouveaux vignerons ont su restaurer ce vignoble de 65 hectares, répartis sur une petite vingtaine de communes, y planter des cépages adaptés : le gamay noir est présent à 30 % dans les vins rouges, à 50 % dans les blancs, et associé au syrah, au cabernet sauvignon et au fer servadou.

■ Dans les environs

Creissels

Creissels est un village construit au pied des falaises du causse du Larzac, dominant le Tarn, situé à 3 km de Millau et à moins de 30 km de Saint-Affrique. Petit village qui jouxte Millau sur la route qui conduit à Roquefort, le petit village de Creissels est intéressant à plus d'un titre. En premier lieu pour son aqueduc sur la place du village, ses anciens moulins et, surtout son château des Comtes de Rodez qui abrite aujourd'hui une auberge de qualité, mais aussi pour ses cascades. Lieu de balade agréable dans un renforcement du causse du Larzac, le site des cascades permet un dépaysement à quelques kilomètres seulement de la ville. Il vient d'acquérir une notoriété nouvelle : il est en effet le village le plus près du viaduc, passage incontournable pour ceux qui veulent contempler l'œuvre des pieds des piles gigantesques.

Le tuf, roche légère et facile à extraire et à tailler, résultant de dépôts de calcaire par les eaux d'infiltration, a été exploité pendant des siècles à Creissels. Il a été utilisé pour la construction de maisons et de ponts dans la région, notamment le Pont Lerouge à Millau, et pour de nombreux autres types d'ouvrages. La promenade du «Sentier des Cascades» permet de voir des habitats préhistoriques, nécropoles aménagées dans les excavations naturelles qu'offrait le tuf. On peut également voir au vieux cimetière, des tombes creusées dans le tuf dont les contours épousent la forme du corps. Appartenant à la commune de Creissels, le cirque du Boundoulaou et sa grotte, quant à lui, borde les causses du Larzac entre 390 m et 780 m. Sur les corniches du Larzac qui surplombent Creissels, à Brunas, se trouve une aire d'envol pour deltaplanes et parapentes.

■ LES BATELIERS DU VIADUC

Place du 19-Mars

05 65 59 12 41

www.bateliersduviaduc.com

info@bateliersduviaduc.com

Fermé du 1^{er} novembre au 1^{er} avril. Basse saison : ouvert tous les jours et les jours fériés de 10h à 17h. Haute saison : tous les jours et les jours fériés de 9h à 18h. Adulte : 24 €. Groupe : 19,50 € (par personne). Enfants – 16 ans : 16,5 €. Enfants – 9 ans : 9,5 €. Tarifs famille (plus de 4 personnes). Chèque Vacances. Accueil enfants. Boutique.

Ce sont avant tout des navigateurs. Mais aussi de brillants conteurs ! Au gré d'un cheminement de huit kilomètres en barque sur le Tarn, les Bateliers du viaduc vous raconteront la rivière et l'histoire de Millau, les tanneries et les mégisseries, les vignes et les amandiers, les martins-pêcheurs et les hérons cendrés... Et surtout le viaduc de Millau, son chantier titanique, son imposante architecture vue d'en-bas, et puis Peyre enfin, et son église semi-troglodytique, qui constituent le point final d'une balade agréable au fil de l'eau.

■ L'aire du viaduc-Viaduc EXPO

05 65 59 42 86

www.leviaducdemillau.com

viaduc.info@eiffage.com

Adulte : 6 €. Enfant : 4 €. Famille : 14 €.

L'aire du viaduc de Millau fait partie de ces espaces où l'on apprécie de faire une halte. Accessible depuis l'autoroute ou depuis la cité du Gant, elle offre de nombreux services : un coin pour se ravitailler en produits et casse-croûtes gourmands, une boutique de souvenirs et une exposition sur les savoir-faire aveyronnais. Le géant des routes y est aussi mis en scène par une muséographie aussi dynamique que surprenante. La compagnie Eiffage du Viaduc de Millau propose également des visites guidées, via les anciennes pistes de chantier jusqu'au belvédère sous le tablier de pont, où la magie opère systématiquement.

■ LE DIAPASON

18, rue du Portalou

05 65 62 19 66

www.restaurantdiapason.com

diapason12100@gmail.com

Ouvert le mardi et le dimanche le midi ; du mercredi au samedi le midi et le soir. Menus de 13,50 € à 31,50 €. Menu enfant : 12 €. Carte. Animations.

Une belle bâtie nous offre sa terrasse toute de bois vêtue. Une fois le seuil franchi, on est sous le charme, l'espace, les pierres et le mobilier nous mettent dans l'ambiance. Les ardoises font chanter notre appétit ; rythmées à souhait, elles sont travaillées comme des partitions pour créer une harmonie de mets fins : tarte au roquefort, poires et noix, sauce roquefort ; faux-filet de veau sauce à l'ail et son aligot de l'Aubrac, et pour terminer, le dessert signature du chef : le bolet du Diapason (crème de marrons, meringue, glace vanille, gênoise et chocolat). Les assiettes, copieuses à souhait, révèlent la fraîcheur des produits et le savoir-faire du chef d'orchestre, Pierre Loupiac, auréolé du titre de « Maître Restaurateur ». Quand musique et gastronomie

s'accordent pour résonner à l'unisson... A noter que le Diapason propose depuis peu des plats à emporter : burgers, aligot-saucisse, flaune...

■ L'OXALYS, LE RESTAURANT DU CHÂTEAU DE CREISSELS

NOUVEAU

Place du Prieur

07 71 91 14 21

www.chateau-de-creissels.com

contact@chateau-de-creissels.com

Menus de 28 € à 70 €. Formule du midi : 12,90 € (entrée + plat ou plat + dessert).

À 34 ans, Olivier Colin cumule les belles maisons, parmi lesquelles le restaurant gastronomique « Le 180° » du Relais & Châteaux Castel Clara à Belle-Île-en-Mer. Le chef breton, dont le parcours s'inscrit de Lorient à l'Aveyron en passant par Tahiti, l'Angleterre, le Canada ou la Suisse, se montre donc très déterminé dans sa démonstration de force culinaire. Arrivé en avril 2018 à la tête du restaurant du Château de Creissels, qu'il a rebaptisé L'Oxalys, du nom d'une plante acidulée qu'il aime particulièrement travailler, le jeune chef nourrit en effet une noble ambition : s'inscrire ici dans la durée et décrocher sa première étoile, avec une identité culinaire bien définie.

Pour se différencier, Olivier Colin déroule un répertoire tout en contraste, entre les produits de sa Bretagne natale et ceux du terroir aveyronnais ; et cisèle des assiettes percutantes, épurées mais concentrées en goût. La carte de L'Oxalys est ainsi particulièrement concise, et se distingue par des propositions pertinentes et de qualité, de l'entrée au dessert. Tout est fait maison, y compris le pain et le beurre de baratte à la fleur de sel et aux algues fraîches que le chef réalise lui-même.

■ CHÂTEAU DE CREISSELS***

Place du Prieur

05 65 60 16 59

www.chateau-de-creissels.com

chateau-de-creissels@wanadoo.fr



Chambre double de 86 € à 168 € ; suite à partir de 143 €. Petit déjeuner : 12 €. Animaux acceptés. Wifi gratuit. Restauration.

Cette demeure, dont la fondation remonte au XII^e siècle, se distingue par une tour crénelée dominant les corps de bâtiments qui entourent une cour intérieure fleurie. Les pièces, le salon, la salle de billard, présentent un décor de meubles élégants, de tapis et de lustres en cristal. Une quinzaine de chambres, privilégiées, reflètent ainsi une époque, celle, peut-être, où Emma Calvé séjourna dans ces murs. D'autres, situées dans la partie récente, moins grandes mais tout aussi confortables, possèdent un balcon donnant sur le jardin. En harmonie avec ce cadre, le restaurant L'Oxalys s'installe en hiver dans une salle voûtée, en été en terrasse, avec vue sur la ville.

■ SAINT MARTIN**

05 65 60 31 83

www.campingsaintmartin.fr

campingsaintmartin@wanadoo.fr



Ouvert du 1^{er} avril au 31 octobre. Exposition : ombragé. Relief : plat. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 12 € à 21 €. Mobil-homes pour 4 personnes de 250 € à 550 € la semaine ; chalets pour 4 personnes de 280 € à 650 €. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (de 1,50 à 2,50 €). Wifi gratuit. Restauration (snack).

Un petit camping, au cœur des Grands Causses, et à proximité des gorges du Tarn, discret mais très agréable et accueillant. Sur place, la piscine vous permettra de vous rafraîchir quant les alentours offrent de nombreuses possibilités d'activités – randonnée, pêche, parapente – et visites touristiques plus classiques – caves de Roquefort, viaduc de Millau... Une valeur sûre et des tarifs très appréciables.

■ TERRES CUITES DE RAUJOLLES

4, rue de la Tuilerie

© 05 65 60 14 03

www.terres-cuites-raujolles.fr

contact@terres-cuites-raujolles.fr

Entreprise du Patrimoine Vivant. Ouvert du lundi au vendredi de 9h15 à 12h et de 14h15 à 18h. Le samedi matin sur rendez-vous.

Depuis 1830, la famille Rivière, artisans céramistes qui perpétuent la tradition des potiers gallo-romains de la Gaufresenque, utilise, comme eux d'ailleurs, cette argile schisteuse grise qui surgit des flancs du Larzac. Grâce à elle et à leur savoir-faire ancestral, ils façonnent briques, tuiles, dalles, carreaux, puis après émaillage et cuisson, obtiennent de véritables joyaux resplendissants soit de coloris uniformes, soit décorés avec une finesse incomparable. Naturellement, sur demande, ils réalisent formes et motifs de votre choix, car se sont avant tout des artisans créateurs. Pour découvrir leur travail, rien de plus facile, il suffit de prendre la direction du viaduc ! Ou de voyager en Allemagne, en Chine, aux Etats-Unis, au Mexique, en Russie, en Jordanie, où leurs petits carreaux s'exportent avec succès.

Laval-Roquecezière

■ NOTRE-DAME-D'ORIENT

www.tourisme-rougier-aveyron.com

Visite guidée tous les lundis à 15h l'été. Le reste de l'année, sur rendez-vous.

Isolée, propre au recueillement que cherchent les Bénédictines qui l'occupent, cette belle église du XVII^e siècle mérite le détour sur les pentes douces de ce vallon. Elle fait partie d'un petit domaine, propriété de l'ordre dont l'un des murs s'orne d'un cadran solaire. On y pénètre par un porche qui s'ouvre sur la nef. Voir les voûtes et le beau plafond de bois à chevron, retable et peinture liturgiques, quatre chapelles et... Silence, car il y a toujours un membre de la communauté en prière. Le cinquième dimanche après la fête de Pâques, l'église accueille chaque année un grand pèlerinage.

■ LA MAISON BLEUE

Ségézy © 06 40 12 65 72

s.devergnette@laposte.net

Fermé du 1^{er} au 31 janvier. 65 €. Petit déjeuner inclus. Gîtes : 690 €/semaine. Restauration (table d'hôtes : de 20 à 22 € le menu).

La Maison bleue est située en Aveyron, au bord d'un hameau très calme où vous pourrez vous ressourcer et trouver la paix, loin des bruits de la ville. C'est un ancien corps de ferme restauré dans les règles de l'art, la vue domine le paysage grandiose, et vous pourrez profiter de sa piscine à la belle saison : quatre chambres avec un grand lit et salle de bain privée. La propriétaire vous accueillera avec un enthousiasme très naturel et fait une cuisine locale simple mais excellente (sur commande). Des stages de décoration d'intérieur sont régulièrement organisés. Ils permettent de découvrir la patine à l'huile et à l'acrylique, les techniques de la chaux, des enduits, du plâtre pour la fabrication des moules... La maison est aussi située à 40 minutes d'Albi. Les visites à faire sont donc nombreuses : Abbaye de Sylvanès, sites templiers, caves de Roquefort, sentiers pédestres, lacs et rivières où l'on peut se baigner dans une eau délicieuse.

Montjaux

■ CHEZ ANTONIA ET ALICE –

LA VIGNE GOURMANDE

Candas

© 05 65 58 86 12

Fermé du 20 décembre au 10 janvier. Ouvert tous les jours le midi ; du jeudi au samedi le soir. Le soir menus 20 et 25 €. Formule du midi : 13,50 €.

Cette petite auberge, en pleine campagne dans la vallée du Tarn sauvage, est située dans une exploitation viticole à l'ouest de Millau. Elle est tenue depuis le début du mois de mai 2018 par Mélanie avec un sympathique duo avec le Héron des Raspes. Dans l'assiette, tout est cuit au feu de bois, jusqu'aux accompagnements... Goûtez-donc le pérail rôti aux braises ! C'est un régal ! Une adresse qui redémarre en beauté et mérite tous les encouragements.

Saint-Beauzely



■ CHÂTEAU-MUSÉE DES MÉTIERS

DE LA PIERRE ET DE LA VIE RURALE

© 05 65 62 03 90

www.saint-beauzely.fr

mairie@saint-beauzely.fr

Fermé d'octobre à avril. Ouvert en mai, juin et septembre de 14h30 à 18h30, sauf jeudi et vendredi. En juillet et août, tous les jours de 10h30 à 12h30 et de 14h30 à 18h30. Hors saison sur rendez-vous.

Au cœur du parc régional des Grands Causses et de la vallée de la Muse, Saint-Beauzély demeure le fief des tailleurs de pierre et des grands bâtisseurs. Témoins de cette activité, les maisons en pierre de grès, les toits de lauze et l'imposant château aux courbes lourdes et grossières. A l'intérieur, un bel escalier à double arcature s'ouvre sur une collection de plus de 3 000 objets anciens. Le monde rural traditionnel, les vieux métiers et les objets de la vie quotidienne d'autan retrouvent ici un peu de raison d'être. Au dernier étage, râteaux à faner, faux, serpes, fauilles, émendoirs côtoient d'anciens jougs, véritables pièces de musée.



Saint-Georges-de-Luzençon

■ CAUSSES ET VALLÉES VACANCES

Saint-Geniez-de-Bertrand

05 65 58 11 06

www.causse-vacances.com

contact@causse-vacances.com



Bungalow de 230 € à 520 € la semaine. Chalets de 250 à 695 €/semaine selon saisons. Emplacement de 15 à 22 €/nuitée. Wifi.

A 15 km au sud-ouest de Millau, des chalets, des bungalows toilés et des emplacements de camping vous sont proposés dans ce joli lieu, au pied du village. De part sa situation, l'endroit est un très bon point de départ pour les randonnées à pied ou à VTT, balades en canoë ou parcours de cyclo-tourisme dans le cirque de Saint-Géniez et sur le Larzac. Au retour, on apprécie le calme et la beauté des lieux, au bord de la piscine ou à la terrasse de son chalet. La pétanque et les « Pasta Party » amènent un petit supplément d'âme et d'animation et un aligot est servi toutes les semaines en saison.

■ LE VAL SAINT-GEORGES

Route du Larzac

05 65 62 42 12

valstgeorges.fr

contact@valstgeorges.fr



Ouvert toute l'année. Location à la nuit et à la semaine. Chalet 5/6 personnes : de 399 € à 759 €. Mobil-home 2/5 personnes : 355 € à 649 €. Chèque Vacances. Animaux acceptés. Wifi. Bain bouillonnant.

Situé à quelques encablures du village de Saint-Georges-de-Luzençon et à seulement une dizaine de kilomètres au sud-ouest de Millau, ce village est l'endroit idéal pour des vacances en famille. Dès l'arrivée, on est reçu par les sympathiques propriétaires des lieux. On s'installe ensuite dans l'un des chalets ou mobil-homes. Chacun se compose d'une cuisine équipée, de deux chambres (avec un lit double ou deux lits simples), de W-C privatifs, une salle d'eau avec douche et lavabo. Orientée vers la vallée, une piscine-balançoire promet de bons moments de détente. Tandis qu'une chambre d'hôtes permet de profiter des lieux de façon plus confidentielle. On peut sans difficulté accéder aux berges et cascades ombragées du Cernon situé en contrebas (tennis, des aires de boules et jeux pour enfants) ou rejoindre à pied les commerces du centre du village.

Saint-Jean-et-Saint-Paul

■ FERME D'ALCAS

Saint-Jean-d'Alcas

06 83 02 82 64

www.ferme-alcas.com

ferme.alcas@gmail.com



Ouvert toute l'année. De 80 à 90 € la nuit en roulotte. Tarif dégressif au-delà de 2 nuits. Paniers repas. Visite découverte de la ferme ou de l'agropastoralisme.

Dans une ferme qui élève trois cent brebis pour le lait de roquefort, une roulotte a été installée pour accueillir des visiteurs. Elle est située à l'écart du village médiéval, orientée plein sud, avec vue sur la montagne. La démarche se veut participative bio, écoresponsable et sociale. Un barbecue et des cartes de randonnées sont mis à disposition ; des visites de la ferme et des découvertes de l'environnement Causses Cévennes sont proposées. Emilie et Alexandre, son mari, ainsi que Julie et Julien, leurs associés, partagent volontiers leur mode de vie et leurs convictions.

Saint-Laurent-de-Lévézou

■ VISITE DU VILLAGE

Une heure suffit pour visiter le village de Saint-Laurent, via un parcours qui permet non seulement d'avoir une vue magnifique sur l'ensemble du village et la vallée de la Muse, mais aussi de s'arrêter près des vestiges du passé. Vous y découvrirez les fontaines hydrauliques qui alimentaient le village en eau potable, le château Saint-Martin et sa chapelle, mais aussi des sarcophages présumés du V^e ou VI^e siècles. Le point de départ se fait du parking et un plan permet de suivre tranquillement la visite.

■ LA MELIÈRE

La Melière

05 65 58 89 58

www.lameliere.com

contact@lameliere.com

Chambre simple de 53 € à 63 € ; chambre double de 58 € à 68 € ; chambre triple de 74 € à 84 €. Petit déjeuner inclus. Gîte de 320 à 490 €/semaine. Les chevaux sont les bienvenus, un espace leur est réservé dans de grands paddocks. Restauration (végétarien : 20 €. Enfant 7 à 12 ans : 12 €. Ados de 13 à 16 ans : 18 €).

Fabienne aime la nature et les chevaux. Résultat : un ancien moulin-gîte-chambres et tables d'hôtes qui accueillent les cavaliers et tous les autres, à 15 km de Millau. Les lieux, situés dans un bel écrin de verdure en bordure du ruisseau, ont été admirablement rénovés : le gîte et les chambres ont conservé leurs murs en pierre et leurs lourdes poutres, et s'ouvrent sur un jardin d'agrément ou une cour pavée. A l'heure des repas, même ambiance dans la véranda, avec sa cuisinière à bois et son ancien four à pain. Fabienne privilégie les préparations maison, les produits du jardin et des producteurs locaux, en bio de préférence. Notre hôte propose aussi des week-ends à thème : bien-être, randonnée à cheval, cueillette et cuisine des plantes sauvages...

Saint-Léons-en-Lévézou



Le village s'est refait une beauté pour accueillir un peuple miniature et ses visiteurs à Micropolis. Du coup, le nom de l'entomologiste du XIX^e siècle Jean-Henri Fabre revient dans les mémoires et le personnage apparaît comme l'inspirateur de ce qui fait maintenant la renommée du village. Une statue en bronze, échappée de justesse de la fonte pendant la Seconde Guerre mondiale, le représente. Au fond de leur vallon, les ruelles ont été restaurées et conduisent jusqu'à la maison du grand homme, transformée en musée, et au château, étroit et haut, qui domine l'ensemble.

FÉDÉRATION NATIONALE
DES AMICALES AVEYRONNAISES



Aveyronnais
d'ici et d'Ailleurs

Retrouvez les
Aveyronnais sur :
www.aveyronnais.fr

Saint-Léons fut d'abord une abbaye, fondée semble-t-il par saint Léonce, évêque de Bordeaux, à la fin du V^e siècle, puis un village fortifié s'est développé autour d'elle. Sa situation est privilégiée, en amphithéâtre exposé au sud. Comme en témoignent les nombreux sarcophages et dolmens, l'occupation de ce site est ancienne, à une époque où il s'appelait Nobilacum. Le château date du XV^e siècle, il fut érigé par la fondation des prieurs disciples de Léonce. Les guerres de Religion troubleront le village lorsqu'un prieur décida de devenir protestant. Il transforma le couvent en forteresse. Ce geste conduisit les catholiques à assiéger le village et les combats firent de nombreux dégâts. Le village ayant retrouvé une vie paisible, l'activité des meuniers se développa le long de la Muse. À travers ruelles et escaliers, on peut rencontrer de belles fontaines et de nombreuses enseignes d'auberges sur les vieilles façades. Mais écoutons les souvenirs de Jean-Henri Fabre, ils font naître en deux mots une image enchantée : « Au couchant, mon village coule en cascade de jardinets où mûrisse la prune et la pomme. De petits murs ventrus, noircis par la lèpre, des lichens et des mousses, soutiennent les terres étagées. Au bas de la pente est le ruisseau. Presque partout, d'un élanc, on peut le franchir. Aux endroits étalés en nappe, des pierres plates à demi exondées servent de passerelle [...]]. Cher ruisseau, si frais, si limpide, si tranquille, j'ai vu depuis des fleuves majestueux, j'ai vu la mer immense. Rien dans mes souvenirs ne vaut tes humbles cascadelles. Ton mérite est la sainte poésie des premières impressions. »

■ MAISON NATALE DE JEAN-HENRI FABRE

④ 05 65 58 50 50

www.micropolis-aveyron.com

contact@micropolis-aveyron.com

Ouvert du 1^{er} juillet au 31 août, tous les jours, de 15h à 19h. Visite comprise dans le tarif d'entrée de Micropolis : 14,90 €/adulte, 10 €/enfant, gratuit pour les moins de 5 ans.

Grâce à la patience d'une institutrice, Marie Gavalda, et à l'Association des Amis de Jean-Henri Fabre qui a suivi l'intérêt qu'elle a manifesté pour le grand homme et son

village dès 1968, on a pu sauver ce qui restait de la maison natale de Jean-Henri Fabre. L'unique pièce principale a été reconstituée autour de la haute cheminée et de la grande table, avec les ustensiles de la vie quotidienne. En 1994, ce premier petit musée a pu être doublé d'un bâtiment récent, intégré à l'environnement, où sont abordés plus largement les thèmes de la vie de Fabre. Les équipes de Micropolis invitent les visiteurs à rencontrer la demeure Jean-Henri Fabre lui-même racontant son goût pour l'observation naturaliste. De quoi faire naître des vocations... .

■ MICROPOLIS, LA CITÉ DES INSECTES

Le bourg ④ 05 65 58 50 50

www.micropolis-aveyron.com

contact@micropolis-aveyron.com



Ouvert du vacances de février au toussaint. Basse saison : ouvert tous les jours de 10h à 18h. Haute saison : tous les jours de 10h à 19h. Gratuit jusqu'à 5 ans. Adulte : 14,90 €. Enfant (jusqu'à 12 ans) : 10 €. Visite guidée (visite personnalisée). Restauration.

Micropolis est un lieu unique ludique et pédagogique, consacré aux insectes. Créé grâce à l'élan impulsé par le film *Microcosmos*, tourné dans la région, ce site est également dédié à l'entomologiste Jean-Henri Fabre, à Saint-Léons, ville natale du scientifique. Micropolis est un musée dédié à l'insecte. Compter 3 heures pour la visite ! Ici, tout est organisé pour qu'enfants et adultes découvrent cet univers extraordinaire grâce à une scénographie, à mi-chemin entre musée et parc à thème, fort de 15 espaces thématiques et interactifs. Des médiateurs expliquent la vie des insectes. Micropolis c'est aussi une promenade en plein air, le Carnaval des Insectes, propose un parcours balisé de sculptures d'insectes, créations géantes ou animées, et d'une salle d'éveil à la biodiversité. Deux films en 3D d'une quinzaine de minutes l'un sur les abeilles l'autre sur Jean-Henri Fabre. A chaque saison, de nouvelles animations sont mises en place.

■ LE MAS DE LA BOHÈME

L'Hermet ④ 05 65 58 88 97

www.masdelaboheme.com

nadine.seguret.albouy@orange.fr

Accueil paysan. Chambre double : 65 € (tarif dégressif à partir de deux nuits). Chevaux ou ânes : 10 € la nuit au pré par animal, 12 € la nuit en paddock avec foin par animal. Restauration (table paysanne : 20 €/adulte et 15 €/enfant moins de 12 ans).

Situé sur les monts du Lévézou, dans le parc naturel régional des Grands Causses, ce Mas de la Bohème porte bien son nom. Dans cette ferme, petit paradis pour les amoureux de la nature, la vie suit son cours avec nonchalance... Une cabane dans un grand chêne pour faire la sieste ou bouquiner ; et des conseils personnalisés en huiles essentielles, fleurs de bach, et micro-nutrition, accompagnent l'offre de logements : deux belles chambres d'hôtes au nom de baptême évocateur : Luciole et L'Hermitage. Les hôtes conjuguent ici simplicité et tranquillité jusque sur leur table paysanne : menu complet ou assiette gourmande (omelette variée avec les œufs de la ferme, salade, charcuterie ou farçou, fromage, fruit ou pâtisserie et verre de vin). On aime beaucoup cet art de vivre.

MUR-DE-BARREZ ★

Cette cité, située à l'extrême nord du département, à 800 m d'altitude, tourne son regard vers le Cantal. Certes, la proximité et la facilité d'accès vers ce département y sont pour beaucoup, mais les racines n'y sont pas non plus étrangères. En effet, Mur-de-Barrez fait partie de la province du Carladez, dont la capitale était Carlat, village cantalien dominé par une puissante forteresse. En 1643, le Carladez est donné par le roi de France aux Grimaldi, ceux qui règnent toujours sur le rocher de Monaco ! Ainsi, ce petit village possède-t-il sa place de Monaco et sa tour Grimaldi. Les nombreux silex découverts dans le sous-sol des environs témoignent de l'occupation du lieu dès la préhistoire. On retrouve les traces de l'histoire de Mur-de-Barrez en 1210, alors que la cité est occupée par les Albigeois. La ville obtient ses franchises 36 ans plus tard. En 1376, elle est attaquée et prise par les Anglais. Le comte d'Armagnac lui donnera ensuite l'autorisation d'ériger des fortifications pour protéger ses habitants, parmi lesquels de nombreux hommes de robe. La ville devient rapidement la place forte des calvinistes, de sorte que le roi de France ordonna, en 1620, la démolition des fortifications. Depuis les années soixante-dix la ville est passée de 1 500 habitants à près de 880, aujourd'hui. Il faut, bien entendu, parcourir les rues anciennes, au cœur même de la ville, à l'intérieur des murs d'enceinte, afin de découvrir des pierres de taille, sûrement substituées au château démolî. Tout près de l'église se dresse la maison Barthélémy, avec de superbes fenêtres à meneaux et l'écusson de la famille de l'époque, la famille Canillac, représentée par un chien. L'église appelle à quelques commentaires : d'abord son porche, avec une série d'archivoltes, et surtout un coquillage retourné en haut de la porte. Au pied de l'escalier, l'église est romane dans cette partie, anormalement carrée, elle donne l'impression d'avoir été tronquée. On admirera, au passage, les chapiteaux, la statue de Saint-Roch et le gisant en clef de voûte, que l'on voit en se mettant dos au chœur, curiosité unique en Europe. Le chœur est bien plus petit qu'à l'origine... Il est gothique et possède un beau plafond vouté avec des motifs en caisson. Ressortez de l'église pour la contourner complètement afin d'apprécier les modillons et surtout une des sept chapelles ayant survécu à la démolition, isolée du reste du bâtiment. Enfin, il faudra passer sous la tour de Monaco, qui était en fait une des trois portes de la ville, gardée en permanence, et sur l'esplanade du château, dont il subsiste quelques pans de murs en ruine. Depuis ce promontoire, on pourra contempler les monts du Cantal, dont le repérage est facilité par une table d'orientation.

■ OFFICE DE TOURISME DU CARLADEZ

12, Grand'Rue

© 05 65 66 10 16

www.carladez.fr

contact@carladez.fr

Haute saison : ouvert du lundi au vendredi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h ; le dimanche et les jours fériés de 10h à 12h30. **Hors saison :** voir site Internet.

Territoire de caractère, aux confins de l'Aveyron et du Cantal, le Carladez vous ouvre ses portes depuis son bureau d'information touristique basé à Mur-de-Barrez. Sur place, en plus de plusieurs guides (accueil, hébergements...), cartes et brochures thématiques, une équipe, aussi accueillante que professionnelle, distille ses bons conseils pour découvrir la région et profiter de ses atouts : des paysages préservés, un patrimoine architectural remarquable et de très bonnes tables.

Le couvert

■ LE COMPTOIR DU BARREZ

Rue du Carladez

© 05 65 66 00 76

www.aubergedubarrez.com

contact@aubergedubarrez.com

Menus de 24 € à 42 €. Formule du midi : 14,90 €.

Sophie et Uri, en couple à la ville comme aux fourneaux, ont repris cette auberge familiale au printemps 2016. Et lui ont donné un sacré coup de jeune. Exit le restaurant traditionnel. Et place à une cuisine de comptoir, à tendance bistro-nomique. Uri, major de promotion à l'institut Paul Bocuse, a travaillé chez Bras. Sophie, qui n'est autre que la fille des anciens propriétaires, a été vice-championne de France des desserts à l'assiette. A eux deux, ils forment un tandem authentique, attaché aux produits du coin. Mais ils n'oublient pas pour autant de réveiller cette contrée du Carladez à coup de tapas et de dégustations de vin. Un esprit qui se savoure dans un décor moderne et chaleureux.



La tour Monaco.

■ LE FAUBOURG

11, rue du Faubourg

① 06 83 32 47 15

Ouvert le jeudi de 9h à 18h ; le vendredi et le samedi de 10h à 2h ; le dimanche de 10h à 13h. Chambres d'hôtes : 60 €/nuit. Ardoise de fromages et charcuterie de 15 à 22 €.

Au resto comme chez soi. C'est la promesse que nous fait ce salon de thé-bar à vin du faubourg de Mur-de-Barrez. Myriam, qui a racheté et agrandi cet établissement, lui a donné une belle identité. La jeune femme reçoit autour de planches à partager : fromages, charcuterie, foie gras ou ardoise de la mer, patiemment élaborées à partir de bons produits. Myriam, pour qui l'hospitalité n'est pas un vain mot, a également aménagé deux chambres d'hôtes dans les étages de sa maison. Elle accueille aussi les locaux en soirée autour d'une carte de vins naturels ou bio, de cocktails et de rhums arrangés, de soirées thématiques ou de concerts.

Le gîte

■ AUBERGE DU BARREZ***

Avenue du Carladez

② 05 65 66 00 76

www.aubergedubarrez.com

auberge.du.barrez@wanadoo.fr

Logis (3 cheminées). Fermé en janvier. 18 chambres. Chambre simple de 65 € à 74 € ; chambre double de 65 € à 95 €. Petit déjeuner : 9,50 €. Lit supplémentaire : 10 €. Parking inclus. Chèque Vacances. Animaux acceptés. Wifi gratuit. Restauration (menu du jour à 14,90 € et en formule à 12,50 € tous les jours de la semaine. Menus de 24 à 42 €).

Véritable institution de la ville – et ce depuis plus de trente ans – l'établissement créé par Marie-Thérèse et Christian Gaudel, a subi de gros travaux de rénovation au printemps 2016. Sophie, la fille du couple, et son mari Uri Pincha-Naor, qui ont repris les rênes, ont transformé les lieux et la cuisine. Dans un décor plus moderne, le restaurant, rebaptisé Comptoir du Barrez, propose désormais une bistro-nomie tendance. Côté nuit le cadre contemporain, dont la décoration a été pensée pour rendre les séjours agréables, donne une atmosphère particulière à des installations de grand confort. Les chambres sont assez grandes, les plus simples (une dizaine) ont tout de même bain, toilettes et télévision, les autres sont dotées, en plus, d'une douche à jets. De bois clair et de teintes chaudes, elles sont lumineuses et les plus agréables donnent de plain-pied sur le jardin. L'établissement bénéficie d'ailleurs du label Nature-Silence.

Campings

■ CAMPING MUNICIPAL LE PUECH

DE LA TOURELLE

Rue du Puech de la Tourelle

③ 05 65 66 00 47

www.murdebarrez.fr

mairie.murdebarrez@wanadoo.fr

Ouverture : du 15 juin au 15 septembre. Exposition : mi-ombragé. Emplacement + véhicule + 2 personnes à partir de 8 €. Animaux acceptés.

Situé à l'entrée de la ville, ce camping se distingue par son accueil sympathique et sa tranquillité. Il vous permettra de partir à la conquête des Sentiers de l'imaginaire – des courts parcours, ludiques et évolutifs – ou du dynamique village de Mur-de-Barrez, célèbre ancien fief des princes de Monaco, où se déroule chaque jeudi matin un alléchant marché. Ouvert tout l'été, ce camping est assurément un bon plan, avec un rapport qualité-prix plus qu'intéressant.

Emplettes

■ CHARCUTERIE DU CARLADEZ

12, place de Monaco

④ 05 65 66 00 50

www.charcuterieducarladez.fr

charcuterieducarladez@orange.fr

Ouvert tous les jours. Fermé le dimanche après-midi et les jours fériés après-midi.

La maison de Serge Chabbert, artisan charcutier en Carladez, peut légitimement vanter les mérites de son jambon, de sa saucisse sèche et de ses saucissons séchés au feu de bois. Nombre d'Aveyronnais reconnaissent la haute qualité de ses produits et l'on vient parfois de loin pour s'y ravitailler. Il faut découvrir l'impressionnante étagère de conserves « maison », cous d'oies ou de canards farcis, jambonneaux, gésiers préparés, etc.

Dans les environs

Lacroix-Barrez

■ LE CHÂTEAU DE VALON

Valon

⑤ 05 65 66 10 16

www.carladez.fr

contact@carladez.fr



Fermé d'octobre à avril. Haute saison : ouvert du mardi au dimanche et les jours fériés de 10h30 à 18h30. Hors saison, voir site Internet.

Perché sur son éperon rocheux, le château de Valon, du XII^e siècle, trône fièrement sur les gorges de la Truyère. Mentionnée pour la première fois en 1150, cette forteresse médiévale est occupée pendant la guerre de Cent Ans par les « routiers » qui pilleront la contrée. A partir de la Révolution, le château ne sera plus habité. Témoin inébranlable de ces époques lointaines, le donjon abrite trois salles superposées : on circule de l'une à l'autre en empruntant un étonnant escalier très étroit. Au sommet, la terrasse offre une vue panoramique sur les gorges, les monts, ainsi que sur le typique village de schiste qui s'étend au pied du château.

■ LA FERME DE DILHAC

⑥ 05 65 66 19 78

www.lafermededilhac.fr

lafermededilhac@wanadoo.fr

Visite gratuite de la ferme et dégustation pendant toutes les vacances scolaires.

Dans le hameau de Dilhac, Isabelle et Serge Rayrolles s'occupent d'un troupeau de vaches laitières, de race brune, nourries à l'ancienne avec l'herbe des pâturages,

un peu de foin et quelques céréales cultivées sur l'exploitation. Le goût subtil des produits laitiers vendus ici – beurre, crème fraîche, lait cru et fromages frais, en faisselle ou affinés, et même glaces – en témoigne. Le couple, qui s'est converti au bio dès 2009, élève aussi quelques cochons, dont ils tirent de fameux jambons, saucisses ou pâtés.

Thérondeles

Véritable village auvergnat en Midi-Pyrénées, à la fois par sa situation à la pointe de l'Aveyron, cerné de toutes parts par le Cantal, et par son architecture et l'aspect de ses maisons grises, prévues pour affronter des hivers rigoureux. L'église romane n'échappe pas à cette règle. Elle date du XII^e siècle. Une partie a cependant été remaniée au XV^e siècle. A droite de l'autel, une étonnante Trinité figurée par trois visages aux yeux communs pourrait être gauloise, en tout cas, cette représentation reste unique en France. Le cœur du village s'ouvre sur une place immense bordée d'arbres. Il faut prendre le temps de pousser la porte de l'un des cafés pour discuter avec les habitants. L'économie locale est axée avant tout sur l'élevage bovin, mais se développe de plus en plus vers le tourisme de pleine nature. Il faut aller jusqu'à la presqu'île de Laussac, apparue après la mise en eau du barrage de Sarrans, pour admirer le paysage verdoyant de la vallée de la Truyère. L'église du village abrite les restes de saint Gausbert, fondateur de l'abbaye de Montsalvy, commune cantalienne voisine. Attention cependant, car longer les rives du lac peut se révéler dangereux, n'oubliez pas que ce lac est artificiel et destiné à alimenter l'usine électrique de Sarrans.

■ LE CHALET DU LAC

Presqu'île de Laussac

05 65 66 04 58

Réservation recommandée. Menu unique à 25 €. Carte de 7 à 14 €.

Sur cette presqu'île de Laussac, qualifiée d'endroit le plus romantique en Aveyron, le Chalet du Lac de Daniel Tarrisse, remet le couvert tous les jours en saison en servant à ses clients charcuterie, tarte à la tome, ailicot, viande locale et glaces de la ferme. Une manière pour cet enfant du pays, parti un temps à Paris pour travailler dans la limonade, de rester acteur de son territoire. Inutile de vous préciser que les assiettes sont plus que généreuses. Mais vous aurez tout le loisir de digérer sur la petite plage toute proche de ce bout d'Aveyron.

■ LA SOURCE****

Lac de Sarrans

Presqu'île de Laussac

05 65 66 05 62

www.camping-la-source.com

info@camping-la-source.com



Ouvert du 10 mai au 8 septembre. En dehors de ces dates, contacter l'accueil. Terrain de 5 ha. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 13 € à 41 €. Mobil-homes pour 4 à 6 personnes de 469 € à 896 € la semaine ; chalets pour 4 à 8 personnes de 448 € à 1 274 €. Tentes lodges et cabanes lodges pour 5 personnes. Club enfants. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (4 €). Wifi. Restauration (brasserie). Animations. Accès direct à la plage.

4 étoiles, pas moins, pour un camping qui s'offre en plus un panorama à 360 ° (ou presque !) sur le lac de Sarrans. Il est aménagé en trois terrasses, partiellement ombragées, qui comptent des emplacements, des chalets, des bungalows et des mobil homes. Au-dessus du lac, des espaces jeux – ping-pong, pétanque, mini-golf... –, un terrain multi-sports – football, volley, handball... –, une piscine et le bar occupent un grand espace. Le ravitaillement se fait à l'épicerie du camping ou sur commande auprès du boucher et du boulanger, sur place, snack, pizzeria, plats cuisinés...

■ CAVE COOPÉRATIVE

ZA route de Laussac

05 65 66 02 88

www.therondels.fr

contact.therondels@orange.fr

Ouvert le vendredi de 9h à 12h. Samedi matin sur réservation. Visite et dégustation gratuites.

Basée à Thérondeles, aux confins du Cantal et de l'Aveyron, cette coopérative, fondée en 1946, est la seule unité fromagère du département à pouvoir produire du cantal AOC. Composée d'une vingtaine de producteurs de lait du territoire, la structure est aussi spécialisée dans la fabrication de tome fraîche, d'ailicot et de thérondeles, un fromage qui s'apparente à la tome de Savoie ou à la tome des Pyrénées. Une fois le lait récolté dans les campagnes alentour, le précieux liquide est travaillé à la main dans les ateliers de la coopérative, route de Laussac. Ce savoir-faire, ses origines et ses exigences sont expliqués lors de visites hebdomadaires menées par des producteurs passionnés et fiers de leur travail. Notez que la découverte se clôture toujours par une dégustation !

NAJAC



Un des Plus Beaux Villages de France. Najac fait partie de ces bastides caractéristiques du Rouergue. L'histoire du village est intimement liée à la vie de la forteresse qui protégeait les habitants et de nombreux notables. Parallèlement, ce dynamisme engendra la tenue de nombreuses foires qui ont contribué au rayonnement de la cité. La ville se compose d'un bourg, partie la plus ancienne développée au pied de la forteresse et d'un faubourg qui a pris l'aspect d'une bastide. Ce quartier fut construit au XIII^e siècle, il en possède les caractéris-

tiques, comme le plan quadrangulaire et les couverts. Au fil des rues, on croisera le château des gouverneurs et l'église Saint-Jean.

■ OFFICE DE TOURISME

QUEST AVEYRON DESTINATION –

BUREAU DE NAJAC

25, place du Faubourg

05 65 29 72 05

Voir page 16.

Points d'intérêt

■ CHÂTEAU DE NAJAC

Le Bourg

05 65 29 71 65

forteressedenajac@wanadoo.fr

Fermé du 1^{er} novembre au 31 mars. Basse saison : ouvert tous les jours de 10h30 à 13h et de 15h à 17h30. Haute saison : du jeudi au mardi de 10h30 à 19h ; le mercredi de 10h30 à 20h. Adulte : 6 €. Enfant : 4,50 €. Groupe : 4,50 €.

Construite en 1253 par Alphonse de Poitiers, frère de Saint Louis, la Forteresse de Najac fut construite par les comtes de Toulouse pour défendre le Rouergue. Promue capitale du Bas Rouergue, elle hébergea des militaires dépendant de la sénéchaussée de Najac. Le site, un promontoire rocheux abrupt, est particulièrement bien choisi car il surplombe le village et la domine. En 1249, à la mort du Comte Raimond VII, son gendre Alphonse de Poitiers, frère du roi Saint Louis, lui succède et la région, avec Najac, se soulève pendant quelques mois. Le nouveau comte la remet au pas avant de décider, pour asseoir son pouvoir, de montrer sa puissance et sans regarder à la dépense, de renforcer considérablement l'ouvrage militaire existant. D'ailleurs, avant la forteresse, il existait déjà un château fort, construit en 1100 par Bertrand de Saint-Gilles, fils de Raymond VII, comte de Rodez. Simple tour carrée du XII^e siècle, la forteresse fut agrandie au XIII^e et devint la clé de voûte du pays. La visite commence par une évocation de l'architecture, montrant de nombreux détails structuraux ainsi que les techniques de construction employées par les compagnons bâtisseurs, revenus des croisades. On y voit notamment la « signature » des différents corps de métiers. Une fois à l'intérieur, on admire l'architecture des salles bien conservées. Ainsi la chapelle, avec ses voûtes, ses chapiteaux sculptés ou, plus modestement, la grande cour, qui a subi les outrages du temps et le pillage de ses plus belles pierres. La visite est agréable et documentée, ponctuée d'anecdotes. Ainsi, vous apprendrez qu'après avoir accueilli les troupes anglaises (en 1362), on les chassa de la forteresse en usant d'une technique bien de chez nous : soucieux de leur réservoir le meilleur accueil qui soit, les propriétaires offrirent du vin à volonté à leurs hôtes, de sorte qu'ils n'eurent pas grande peine à les passer ensuite par-dessus les murs d'enceinte. Revanche de l'histoire, aujourd'hui cette région compte de nombreux sujets britanniques ayant choisi de s'installer en Aveyron. Il est fréquent, pour ne pas dire quotidien, d'entendre la langue de Shakespeare dans les boutiques et les rues de la ville. Une bonne façon de voyager sans quitter le Rouergue.

■ ÉGLISE SAINT-JEAN L'EVANGÉLISTE

Rue de l'Église

www.tourisme-villefranche-najac.com

Basse saison : ouvert le week-end de 10h à 12h et de 14h à 18h. Haute saison : tous les jours de 10h à 12h et de 14h à 18h. Gratuit.

Cette église du XIII^e siècle, en contrebas du village, est une construction austère et d'une grande sobriété qui a adopté le style gothique languedocien alors à ses débuts, et dont les proportions sont monumentales. Elle a été construite,



à la demande des inquisiteurs dominicains, grâce à la participation des habitants dont plusieurs, suspectés d'hérésie, ont été condamnés au paiement d'une forte amende pour racheter leurs fautes. L'architecture sobre de ce vaste coffre de pierre, que contrebutent d'énormes contreforts, est éclairée par des fenêtres constituées de dalles ajourées. Le perron date du XIX^e siècle. Il remplace un ancien escalier droit. La nef unique, large et haute, était adaptée au prêche, aux réunions publiques et à l'accueil des pèlerins qui pouvaient y contempler des reliques. Ces derniers recevaient l'hospitalité dans l'auberge Saint-Jacques, située en face de l'église. Il s'agit là d'un bel exemple de l'art ogival méridional, elle devint la première église paroissiale gothique du Rouergue.

Le gîte

■ HÔTEL-RESTAURANT LE BELLE RIVE***

Le Roc du Pont

05 65 29 73 90

www.le-belle-rive.fr

hotel.bellerive.najac@wanadoo.fr



Logis (2 cheminées). Ouvert de début avril à fin octobre. Chambre double de 60 € à 70 € ; chambre triple 79 €. Demi-pension : 59 € (à 69 € par pers/jour). Petit déjeuner buffet : 10 €. Restauration (menus de 20 à 35 €). Menu enfant à 12,50 €.

En bas du village, le Belle Rive est tenu par la famille Mazières depuis cinq générations. Cette grande bâtie blanche compte une trentaine de chambres confortables avec douche ou bain, télévision et téléphone, donnant vue sur la rivière ou vers la montagne. Le restaurant déploie des tables sur une jolie terrasse ombragée. Les menus proposés varient en fonction des saisons, le fil d'Ariane reste pourtant la tradition. Sur la carte (qui évolue régulièrement), on retrouve notamment des spécialités locales telles que l'astet najacois (rôti de porc farci avec un filet mignon en persillade), la brandade de cabillaud à l'ancienne ou les ris de veau braisés. Sans oublier le succès au caramel glacé en dessert. Afin de faciliter la digestion, on s'offrira ensuite un moment de farniente au bord de la piscine pendant que les enfants s'amuseront dans une aire de jeux.

■ L'OUSTAL DEL BARRY**

2, place Sol-del-Barry

05 65 29 74 32

www.oustaldelbarry.com/fr

oustaldelbarry@wanadoo.fr



Fermeture annuelle de novembre à fin mars. Haute saison : chambre double de 59,80 € à 82,50 €. Petit déjeuner buffet : 11,70 €. ½ pension de 66 € à 81 €. Pension complète de 83 € à 93 €. Restauration (menus de 25,70 à 61 €. Et carte. Menu enfant à partir de 14 €).

Située à l'entrée de la bastide, dans le «barry», le faubourg qui lui a donné son nom, cette maison (oustal) tenue par Corinne et Rémy, avec salon, terrasse et petit jardin est fort douillette. Les chambres agréablement décorées donnent sur le village ou sur la vallée de l'Aveyron et offrent tout le

confort nécessaire. Outre son accueil, la bonne réputation de l'Oustal vient de sa table. On découvre alors une carte toute en équilibre qui fait la part belle à la gastronomie aveyronnaise. Le chef Rémy Simon propose des plats emblématiques du pays (l'astet najacois accompagné de l'aligot de Laguiole), un risotto aux gésiers de canard, mais aussi un burger de légumes printaniers. Le Barry propose également une cuisine de saison et des plats inventifs créés par le chef. Les desserts sont tout aussi recherchés, comme cette chiboustue aux framboises, mouseline de citron vert à laquelle il est bien difficile de résister. Maître Restaurateur, Rémy cuisine au fur et à mesure des saisons des produits et viandes du cru et du poisson de la plus belle manière, et n'hésite pas à citer ses fournisseurs voisins : du boulanger au fromager, en passant par son fournisseur de volaille ou de viande... Le menu Harmonie, mets et vins (3 plats, fromage, dessert et vins) est un véritable « must ». Une très belle adresse de Najac !

■ SOMN'EN BULLE

Lieu-dit Mergieux

06 63 41 08 33

www.sommenbulle.fr

contact@sommenbulle.fr

169 € pour 2 personnes, petit-déjeuner compris. Panier gourmand pour 2 : 50 €. Panier apéritif pour 2 : 35 €. Vous pouvez désormais passer des vacances inhabituelles dans l'une de ces quatre bulles, gonflées au printemps 2018. Portés par leurs rêves d'enfants, Amandine et Henri ont déniché un lieu un peu magique à Mergieux, sur la commune de Najac, pour y installer ces hébergements insolites. Au cœur de la forêt, tout près de l'un des Plus Beaux Villages de France, ces bulles tout confort – salle de bain, toilettes sèches et lit en 160 cm – vous promettent un effet « belle étoile » plus vrai que nature ! « De votre nid douillet, vous pourrez admirer le coucher du soleil, vous endormir dans la Voie lactée et vous réveiller avec Dame Nature » ! C'est une promesse de vos hôtes, qui ont justement choisi ce mode d'hébergement parce qu'il n'a presque aucun impact sur l'environnement.

■ VVF VILLAGE LES BASTIDES EN AVEYRON

Le Puech Moutonnier

05 65 29 74 31

www.vvf-villages.fr

accueil.najac@vvfvillages.fr



Ouvert d'avril au 15 octobre. Voir site de réservation. Wifi. Les pavillons de ce village de vacances sont allés se percher au-dessus de Najac dans un parc boisé de soixante hectares. Ils sont parfaitement équipés pour le séjour de quatre à six personnes et, comme le village dispose d'un restaurant qui sert des produits du terroir, on peut les louer seuls ou opter pour la pension ou la demi-pension. Au centre du village, les installations communes comportent une piscine chauffée autour de laquelle se répartissent les salles de loisirs – bar, télévision –, la salle de remise en forme avec hammam et bain bouillonnant. Une autre zone est réservée aux activités sportives qui comprennent tennis, pétanque, ping-pong, volley, mini-golf. Les résidents ont accès à un hammam ! Et tout autour, les occasions de promenades à pied, en vélo ou à cheval sont nombreuses.

Gîtes

■ LES COMBES DOUCES

Les Combes 05 65 75 55 66

www.lescombesdouces.fr

contact@lescombesdouces.fr

Gîtes de France (3 épis). L'Hirondelle (6 personnes) et La Hupe (8 personnes).

Acheté en 1998 et rénové avec goût et authenticité par ses propriétaires, Les Combes Douces est un endroit calme et reposant. Deux gîtes : L'Hirondelle et La Hupe, possédant toutes les qualités requises pour passer un séjour des plus agréables, profitez de toutes les commodités disponibles (terrasse, cour privative, poêle à bois, machine à laver...). Les propriétaires ont à cœur de faire partager leur passion pour les villages et vallées de ce sud-ouest aveyronnais.



Le village de Najac.

Loisirs

■ BASE DE PLEINE NATURE DE NAJAC

© 05 65 29 73 94

www.aagac.com

aagac@wanadoo.fr

Haute saison : ouvert tous les jours et les jours fériés de 9h à 12h et de 13h30 à 18h. Canoë : 7 €/h. Stand up paddle : 12 €/h. Activités verticales : à partir de 13 €.
Sur l'Aveyron et le Viaur, des moniteurs diplômés encadrent la pratique de différents sports nautiques : canoë, kayak, rafting, hot dog – au printemps –, ski de rivière et même VTT, à pratiquer le long des rivières et sur les pentes environnantes. Ils pratiquent la location ou encadrent groupes et individuels dans des séances d'initiation ou de perfectionnement. Les plus mordus se laissent tenter par des randonnées ou des stages multi-activités sur un territoire qui vaut autant que les célèbres Gorges du Tarn.

■ PISCINE DE NAJAC

© 05 65 29 75 03

piscinemunicipalenajac@orange.fr

Entrée payante. 3 €/adulte, 1,60 €/enfant.

C'est au pied du château de Najac que se trouve la piscine de plein air chauffée, en bordure de l'Aveyron, non loin d'un parcours de pêche aménagé. L'équipement est constitué de trois bassins, dont un une pataugeoire, un bassin d'entraînement et un autre avec plongeoir et fosse de plongée. La baignade est surveillée, les maîtres nageurs donnent des cours et proposent des animations pendant toute la saison.

Emplettes

■ L'OFFICINE

35, Le Faubourg © 06 58 47 77 09

cecile.pares31@orange.fr

Ouvert le lundi, le mardi et le jeudi de 16h à 20h ; le vendredi et le samedi de 10h à 13h et de 16h à 20h.

C'est dans cette ancienne pharmacie, à la Croix-Verte, que Cécile Parès a bricolé son Officine. Une apothicairerie aux flacons bien singuliers. Plus gourmande que soignante, la jeune femme a dressé un bel espace qui compile 200 références de vins, whiskies, cognacs, armagnacs et une volée de bières artisanales. Depuis le début de cette année, L'Officine est titulaire d'une licence IV, ce qui permet à la maîtresse des lieux de servir à boire sans forcément accompagner le verre d'un petit quelque chose à manger. Un atout pour cette adresse, ouverte à l'année, dans ce petit village plutôt habitué à hiberner.

Dans les environs

Monteils

■ FERME-AUBERGE JACQUES CARLES

© 05 65 29 62 39

www.fermecarles.fr

fermecarles@orange.fr

Ouvert d'avril à Toussaint, visites tous les jours sauf dimanche. Repas possible. Réservation impérative.

Entre Najac et Villefranche-de-Rouergue (par la D149), cette ferme se déguste d'un bout à l'autre : lors d'une visite, on découvre l'élevage de canards (canards de la ferme nourris aux grains de la ferme) et les étapes de la fabrication de produits goûteux. Puis, on passe à l'étape « pratique » au cours de laquelle on se fait une idée de quelques échantillons de confits, rillettes, foie gras, saucisse de canard, etc. Histoire de digérer, avant ou après avoir rempli son panier, le visiteur se rend dans le musée des cuivres anciens que cette famille expose dans une ancienne étable restaurée, brillant maintenant de l'éclat rouge de nombreux ustensiles anciens. Pour parfaire la connaissance de ce monde, il restera volontiers le temps d'un repas à la table paysanne et pourra même s'installer avec sa petite famille dans le gîte aménagé sur la propriété. Et l'on découvrira les petits secrets de fabrication de Jacques Carles : cet amoureux de la gastronomie fait sa cuisine à l'ancienne, dans des chaudrons de cuivre soumis à la flamme du feu de bois, comme la soupe aveyronnaise. Une adresse qu'on ne se lasse pas de vous présenter.

■ CAMPING MUNICIPAL LA CAPELLE

Route de Villefranche

© 05 65 29 42 67

campinglacapelle.free.fr



Ouverture : du 1^{er} juin à fin septembre. Exposition : mi-ombragé. Emplacement + véhicule + 2 personnes à partir de 9,80 €.

Dans le petit village de Monteils, le camping joue le carte bucolique et met l'accent sur une faune et une flore diversifiée, encore épargnée par la pollution. Son environnement, calme et très ombragé, plaira à coup sûr aux amoureux de la nature. Quand son emplacement géographique permet de s'échapper chaque jour vers une nouvelle destination aveyronnaise, lotoise ou tarnaise. Conques, Saint-Cirq-Lapopie ou Cordes-sur-Ciel sont à quelques dizaines de kilomètres en voiture.

Saint-André-de-Najac

■ LE SAINT-ANDRÉ

NOUVEAU

La Croix Grande © 06 37 82 66 72

lebardestandre@gmail.com

Ouvert le jeudi et le dimanche de 15h à 0h ; le vendredi et le samedi de 15h à 2h. Restauration non-stop jusqu'à minuit.
Christian, ancien chef d'équipe dans l'industrie a mis en œuvre toute son énergie pour dénouer les portes de l'unique bar du village de Saint-André-de-Najac, fermé depuis 2016. Il a repris les manettes du lieu au début du mois de juin 2018, pour le transformer en café culturel, bar et brocante. On y vient désormais pour grignoter fromage et charcuterie du pays, siroter un verre de vin bio ou une limonade artisanale, mais aussi assister aux nombreuses animations que ce Saint-André nouvelle génération propose régulièrement : concerts, contes, expositions, soirées jeux... Tombés sous le charme de la bâtie, Christian a soigné sa déco : mobilier de campagne et chaises vintage y côtoient les vieilles pierres des murs, ainsi qu'un espace brocante de 50 m² pour chiner quelques pépites.

■ LE RELAIS MONT LE VIAUR***

La Croix Grande

④ 05 65 65 08 68

www.montleviaur.fr

contact@montleviaur.fr

Logis (3 cheminées). 7 chambres. Chambre simple à partir de 59 €; chambre double à partir de 68 €. Demi-pension : 62 €. Petit déjeuner buffet : 10 €. Lit supplémentaire : 12 €. Soirée étape : 72 €. Chèque Vacances. Maître restaurateur. Animaux acceptés (avec supplément, sur demande). Wifi. Restauration (restaurant fermé les dimanche, lundi et mardi soir, le service est assuré les soirs de fermeture uniquement pour les clients de l'hôtel en demi-pension).

A quelques kilomètres de Najac, cet ancien corps de ferme tout en pierres est tout simplement magnifique. Une adresse d'exception ! Une belle terrasse distribue l'épicerie, la montée aux chambres et le restaurant, ce lieu respire l'authenticité. L'ensemble a été refait à neuf par Christine et Sébastien Balard, et les sept chambres bénéficient de tout le confort possible. Les couleurs chaudes mettent à l'aise, et les belles salles de bains, soignées, ajoutent au confort. Côté restaurant, on n'est pas en reste, et le chef saura vous séduire par sa cuisine raffinée. Une belle cave de 600 références sur la carte (Sébastien a également été sommelier), des whiskies, des vieux rhums, armagnacs et champagnes, hors du commun, complètent l'offre. C'est définitivement l'une de nos adresses préférées de ce coin d'Aveyron.

NANT



Ce village était déjà occupé au VII^e siècle, mais ses habitants furent chassés par les Sarrasins. Des moines bénédictins s'y établirent de nouveau au X^e siècle et contribuèrent au rayonnement de la cité qui prit de l'importance, devenant un centre commercial accueillant de nombreuses foires. En bordure de la place principale trône une magnifique halle de pierre à arcades, voûtes d'arêtes et contreforts, construction typique du causse qui est un vestige de l'ancien monastère. L'église abbatiale Saint-Pierre, du XII^e siècle, est avec Conques un joyau de l'art roman rouergat. Classée Station Verte de Vacances, la petite bourgade bénéficie d'un fabuleux environnement naturel.

■ OFFICE DE TOURISME

LARZAC ET VALLÉES

Place du Claux

④ 05 65 62 23 64

www.tourisme-larzac.com

infos@tourisme-larzac.com

Haute saison : ouvert tous les jours de 9h30 à 12h30 et de 14h30 à 18h. Hors-saison, vérifier les horaires sur le site Internet.

L'office de tourisme Larzac et Vallées est une mine d'informations pour les vacanciers ou les locaux en quête de dépaysement. Le site Internet de la structure présente notamment des idées de sorties thématiques : grands événements, activités nature, plans B en cas de mauvais temps, en famille, en couple ou entre amis. Saut à l'élastique, parcours aventure, marché paysan, escape game, vélorail, reptilarium... Chaque proposition correspond à un coup de cœur d'un membre de l'équipe de cet office de tourisme aussi professionnel qu'accueillant.

Points d'intérêt

■ ALAMBIC DU LARZAC

Égalières

④ 05 65 62 10 72

www.alambicdularzac.fr

eric@darley.fr

Vente directe à la ferme.

Producteur de viande d'agneau à l'origine, Eric Darley est aussi spécialiste des huiles essentielles depuis plus de 30 ans. Installé sur la plateau du Larzac, cet agriculteur multicarte n'a qu'à se baisser pour cueillir thym, lavande, épines de pin sylvestre, laurier... qu'il distille lui-même dans son alambic. Ses « potions », certifiées bio, sont en vente directe à la ferme, ou sur commande sur la boutique en ligne. Eric Darley, qui pratique l'aromathérapie vétérinaire, partage volontiers ses méthodes naturelles pour soigner les animaux.



AROMATIQUES DU LARZAC

Les Homs du Larzac

④ 05 65 62 22 56

www.aromatiquesdularzac.com

contact@aromatiquesdularzac.com

OUvert toute l'année. Haute saison : du lundi au samedi de 10h à 12h30 et de 15h à 19h. De novembre à avril : du mardi au vendredi, 10h-12h30 et 14h-18h. Mai-juin-septembre-octobre : du lundi au samedi, 10h-12h30 et 14h-18h.

Ingénieurs agronomes, Marion et Romain ont repris cette ferme atypique en avril 2016. Le jeune couple entretient depuis, et avec succès, la qualité mais aussi l'esprit insufflé par leurs prédécesseurs, Maria et Pierre-Yves. Sur ces terres nourries de vent et de soleil, les deux jeunes agriculteurs continuent de cultiver lavande, romarin, sauge, sarriette, origan, menthe, mélisse, estragon, qu'ils transforment ensuite, et sur place, en eaux-de-vie, sels et vinaigres aromatisés, plantes aromatiques séchées, apéritifs... Ce sont d'ailleurs ces breuvages qui ont nourri la réputation de cette petite exploitation du Larzac. Leur Pastis des Homs, mis au goût des Causses, est d'une finesse et d'une douceur qui n'a rien à voir avec le parfum de ses homologues industriels. Ils ont d'ailleurs été récompensés par le Concours Général Agricole pour leur pastis. Leur Chantelune, apéritif à la gentiane, leur Délice de coing et leur Eglantine des Causses comptent aussi de nombreux adeptes. On vous conseille également les Larzamiques, ces vinaigres façon balsamique parfumés à la fleur de sureau, à la rose, à l'églantine ou au genièvre, pour des sauces hautes en saveurs. Et on aime leurs nouveaux packagings !

Bar Brasserie du Claux

Bistronomie de terroir
Restaurant de pizzas



15 place du Claux
12230 Nant
05.65.58.16.41
06.75.07.12.90

[Le Bar du Claux](#)



Le couvert

■ BAR BRASSERIE DU CLAUX

15, place du Claux
05 65 58 16 41

Haute saison : ouvert tous les jours et les jours fériés. Hors saison, fermé le lundi après-midi et le jeudi. Carte : 30 € environ. Formule du midi : 13,90 €.

On a connu Bruno et Geneviève dans un établissement de référence à Montpellier, la Bodega los Caracoles. Il n'y a pas tout à fait dix ans, il se sont installés sur la place principale de Nant avec une brasserie bistronomique et pizzas (Bruno a décroché son diplôme de pizzaiolo en Italie). Aujourd'hui, leur Bar du Claux fait l'unanimité avec une cuisine de terroir authentique, qui se déguste en salle, sur la terrasse ou à l'ombre du patio. Dans ce restaurant qui accueille volontiers les motards, Bubu et Gégé, comme on les surnomme affectueusement dans le village, servent un excellent aligot-saucisse et de bonnes viandes aveyronnaises : bœuf, veau, canard, cochon, agneau... Le succès de l'adresse tient aussi à leur personnalité. Ces deux-là, en effet, n'ont pas leur pareil pour accueillir les clients en amis et en toute simplicité.

 **LE PETIT NANTAIS**
15, place du Claux

05 65 62 25 11

restaurant.lepetitnanta@orange.fr

Fermé de fin décembre à fin février. Ouvert du jeudi au mardi le midi ; du jeudi au lundi. Formule du midi : 14,50 €. Menu du terroir : 19 €.

Christelle et Mickaël ouvrent ici depuis 2003 et ont fait de cet établissement l'une des belles adresses du Sud Aveyron. Quel plaisir en effet de déguster la cuisine de Mickaël, tranquillement installé en terrasse. Il propose ris d'agneau aux cèpes, tourte au roquefort, foie gras maison et côtes d'agneau. Il va sans dire que tout est fait maison. Le poulet aux écrevisses est digne de ce nom. Foi de Petit Futé ! Ici pas de chichis, c'est du

frais et du traditionnel, très bien exécuté. Nous vous recommandons pour finir la feuillantine au chocolat, le tout accompagné d'un terrasses-du-larzac ou d'un côtes-de-millau.

Le gîte

Gîtes

■ LE GÎTE DE LOULETTE

Les Liquisses

05 65 62 13 14

www.gitedeloulette.fr

christianjulian@orange.fr

Pour 11 personnes (3 chambres). De 600 € à 900 € la semaine selon saison. Panier pique-nique : 9 €.

Éleveurs de bovins aux Liquisses, à quelques encablures de Nant, Fabienne et Christian Julian ont transformé une ancienne jasse du XIX^e siècle en gîte d'une capacité de 11/12 personnes. Cette bergerie, accessible après 2 kilomètres de pistes carrossables, plaira à coup sûr aux amoureux de la nature et des grands espaces. Posée en plein Larzac, elle abrite trois chambres (baptisées du nom des trois dernières bergères ayant officié dans les lieux) et deux salles de bains, et s'ouvre sur un environnement incroyablement reposant. Le lieu surtout peut se vanter d'une démarche écologique globale : les murs sont isolés en laine de bois ; et la toiture en laine de mouton. Des panneaux solaires thermiques et photovoltaïques assurent l'alimentation en électricité et eau chaude. Un poêle à granulés fournit le chauffage ; et une ancienne citerne continue à récupérer l'eau pour les sanitaires. Un chouette projet de reconversion du patrimoine agropastoral, mené de concert avec le Parc naturel des Grands Causses.

Chambres d'hôtes

■ LES CHAMBRES

DE LA DOURBIE

Bombes-les-Verdiers

NOUVEAU

05 65 72 45 02

leschambresdeladourbie.ovh

info@leschambresdeladourbie.fr

De 80 € à 120 €. Petit déjeuner inclus. Restauration (table d'hôte : 20 €/adulte et 12 €/enfant).

A Bombes-les-Verdiers, sur la commune de Nant, cette maison d'hôtes contemple la vallée de la Dourbie. Témoin de la lutte des paysans du Larzac, et plus largement de l'histoire du territoire, elle abrite aujourd'hui trois belles chambres, dans lesquelles on s'endort, berçé par le bruit de la rivière. La déco, qui se veut sans chichi, selon les propres mots des maîtres des lieux, est plutôt réussie. Tout autour, les promenades sont légion pour découvrir une région que la nature a privilégiée. Côté table, la simplicité est toujours de mise, mais les assiettes sont soignées et généreusement composées de produits locaux.

Campings

■ LE ROC QUI PARLE***

05 65 62 22 05

www.camping-roc-qui-parle-aveyron.fr



Fermé du 30 septembre au 1^{er} avril. Réservation recommandée. Accueil jusqu'à 21. Terrain de 4,5 ha ha. 87 emplacements. Exposition : mi-ombragé. Sol : gravillons. Relief : en terrasse. Emplacement + véhicule + 2 personnes à partir de 15,50 €. 8 mobil-homes pour 2 à 6 personnes de 355 € à 450 € la semaine. Gîte de 280 à 550 €/semaine selon saison. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (gratuit). Aire pour camping-cars. Wifi gratuit.

A quelques kilomètres de Nant en direction de Millau, dix terrasses qui tombent en bordure de rivière, là où le Roc Parle, c'est à dire là où l'écho fait face à la falaise ! Un camping familial et sportif depuis plus de trente ans, tous les emplacements sont délimités par des haies. Hors saison, une clientèle de pêcheurs profite de l'espace à la mouche « no kill ». Outre les emplacements et les mobil-homes, le Roc qui Parle abrite aussi un gîte de 110 m² : une authentique maison en pierre qui allie le confort moderne au charme de l'ancien.

■ RCN VAL DE CANTOBRE***

Domaine de Vellas 05 65 58 43 00

www.rcn.nl/fr
valdecantobre@rcn.fr



Fermé du 1^{er} octobre au 1^{er} avril. Wifi. Animations.

Voilà un bien joli terrain situé dans la magnifique vallée de la Dourbie près du site exceptionnel de Cantobre. Aménagé en terrasse, respectant les murs et l'habitat anciens, pourvu de tout le confort d'un 4-étoiles, en parfaite harmonie avec la nature, il constitue un superbe lieu de séjour, loin de certains établissements de cette catégorie formatés pour les tours-opérateurs étrangers, avec son restaurant traditionnel installé dans une ancienne grange, son bar typique dans la bergerie voûtée. Les animations sont multiples, en particulier pour les enfants : aire de jeux, piscine, baignade en rivière, canoë-kayak, ateliers de création, minigolf, randonnée, ping-pong, foot ou basket... Tous services sur place – épicerie, plats à emporter, livraison de pain, pizzeria... Sans oublier les conseils de Jeroen, qui vit ici en famille.

Loisirs

■ ASSOCIATION NANT NATURE PATRIMOINE

Place du Claux 06 10 19 38 02

www.nant.fr

nantnaturepatrimoine@gmail.com

Differentes balades à pied agréables sont possibles pour rejoindre notamment le Roc Nantais (808 m) ou Saint-Jean-du-Bruel. Renseignements sur le circuit des

8 églises romanes de la vallée de la Dourbie, visite guidée du village. Partez à la découverte de l'abbatiale romane Saint-Pierre de Nant, les canaux qui donnent au village son nom de « Jardin d'Aveyron », la halle caussenarde qui fut reconstruite en 1706, l'hôtel particulier du XVII^e siècle abritant la mairie, la statue de Louis XVI et le pont de la Prade du XV^e siècle. En plus de la valorisation, l'association est également en charge de la protection du patrimoine et des rivières.

Emplettes

■ BOUTIQUE ET

BISTROT PAYSANS

NOUVEAU

5, place du Claux

05 65 47 51 33

Marion Renoud-Lias, Philippe Sanche, Lucie Fondard se sont associés à une douzaine de leurs confrères producteurs du plateau du Larzac pour s'emparer de l'ancien Grand Café à Nant. Ensemble, ils ont transformé cette institution du village en Boutiques et bistrot paysans. On les retrouve ainsi, eux et les autres agriculteurs, à tour de rôle, derrière le comptoir de ce nouvel établissement, pour servir un café équitable, des sirops, des jus, des tisanes et des alcools locaux. La boutique fonctionne comme un magasin de proximité en proposant de quoi préparer les repas du quotidien : légumes, viande, conserves, fromages, yaourts, jus de fruits... L'arrivée de cette dynamique équipe a provoqué quelques crispations à Nant. Petit Futé se réjouit au contraire de leur audace et de leur détermination à faire faire vivre et animer leur bout de campagne.

■ PÂTISSERIE AUGER

Rue de la Rouquette

05 65 62 14 54

patisserie.auger@wanadoo.fr

Ouvert du mardi au dimanche. Magasin fermé en janvier, février, mars.

Voici une maison qui rend hommage à la tradition et aux Templiers. Betty et Robert Auger sont des puristes et des amoureux du patrimoine. Leurs produits sont réalisés avec amour et artisanement, à base de produits de saison et du terroir. On vous accueille dans une grande salle avec cheminée, armoires, table en bois en son centre et charrette dans un coin... Sur la gauche une petite boutique et l'atelier de fabrication. Les spécialités de cette pâtisserie artisanale sont les galettes des Templiers (de petits sablés réalisés selon la recette des grands-mères du village) et les bonbons fondants aux plantes aromatiques, sans oublier de fameuses madeleines. En période de fêtes, vous trouvez aussi les chocolats de César Auger fabriqués suivant des recettes anciennes : praliné aux amandes, aux noix, aux noisettes, ganaches aux divers alcools, pâte d'amandes au Cointreau, raisins macérés dans le rhum et flambés, les feuilletés pralinés et les raisins macérés dans le vin blanc sec ou moelleux. Possibilité de visiter l'atelier.



Dans les environs

La-Roque-Sainte-Marguerite

GÎTE DES CASTORS

Le Poujol

05 65 62 81 70

www.gitedecastors.fr

Clévacances. Ouvert toute l'année. De 340 € à 630 €/la semaine selon saison. Chèque Vacances. Location de draps. Guy vous accueille dans son gîte, dans un cadre calme et romantique, entre Larzac et Causse Noir. Profitez de la beauté du Sud-Aveyron dans la vallée de la Dourbie ! Au bord de la rivière, tout équipé (lave-vaisselle, machine à laver) et confortable, c'est un endroit idéal pour se ressourcer. Bien situé, vous pourrez visiter les nombreux et diverses sites pittoresques du coin tels que les gorges de la Dourbie ou bien celles du Tarn. De nombreuses activités s'offrent à vous (randonnés, pêche, canyoning) : un panel riche pour les sportifs et les amoureux de la nature. Grand passionné d'apiculture et professionnel reconnu, Guy se fera également un plaisir de partager avec vous son savoir-faire. Son miel toutes fleurs du Causse Noir et des pentes sauvages de la vallée de la Dourbie est présent sur tous les marchés de pays de la région.



Sauclières



MUSÉE DES TRADITIONS DU SUD-AVEYRON

Domaine de Gaillac

05 65 62 26 85

www.arnalgaillac.com

contact@arnalgaillac.com

En juillet et août, visite guidée tous les jours à 10h30 et 14h30. Avril, mai, juin, septembre et octobre sur réservation. Adulte : 6 €. Enfant (jusqu'à 11 ans) : 3 €. Groupe (20 personnes) : 50 €.

De nombreux personnages grandeur nature invitent petits et grands à découvrir le charme des commerces d'antan, l'ambiance nostalgique de l'école communale et le savoir-faire des arts et des traditions populaires. Un voyage magique et insolite dans le quotidien de nos aïeux. Un lieu très sympathique et original pour découvrir le quotidien de nos aïeux : une rue imaginaire d'un village du sud Aveyron a été reconstituée et de nombreux personnages grandeur nature retracent la vie et l'ambiance des commerces d'antan, de l'école communale ou des ateliers d'artisans. Sur place, possibilité d'achat de produits du terroir. Sur le domaine de Gaillac la famille Arnal propose également un centre équestre (avec une forge ancienne), un restaurant, un ensemble d'hébergement de vacances.

NAUCELLE

Naucelle dépendait des moines de l'abbaye cistercienne de Bonnecombe à Comps. Les moines construisirent une grange en briques à Bonnefon qu'ils fortifièrent ensuite. Mais la proximité de Sauveterre nuisait au développement de la cité. Finalement, l'essor arriva avec le développement du train, ce qui explique la présence du lieu-dit « Naucelle Gare ». Le bourg fut fortifié jusqu'au XVIII^e siècle et conserve encore cet aspect de cité massée autour de son église construite en 1251 et de sa mairie. Le vaste édifice possède une crucifixion en bois polychrome et un retable du XVII^e siècle. Plus on s'éloigne du centre-bourg et plus la ville retrouve une physionomie contemporaine. Cabanès (à 3 km au sud-ouest de Naucelle par la D283) présente le musée départemental de la Résistance aveyronnaise de Villelongue, témoin du maquis de la Seconde Guerre mondiale.

OFFICE DE TOURISME PAYS SÉGALI – BUREAU D'INFORMATION TOURISTIQUE DE NAUCELLE

Place Jean-Boudou

05 65 67 16 42

www.aveyron-segala-tourisme.com

o.t.naucellois@orange.fr

Ouvert le dimanche.

A l'orée du département de l'Aveyron, à mi-chemin entre Rodez et Albi, le Naucellois est un territoire propice aux vacances. Riche en villages, en couleurs, en patrimoine, en activités culturelles, sportives et de loisirs, le pays des cent vallées comme on l'a baptisé, est un petit paradis pour les passionnés d'Histoire et d'histoires, les amoureux de la nature et les amateurs de bonne chère. A découvrir !

Le couvert

L'AROMATIQUE

7, boulevard Eugène-Viala

05 65 42 49 64

www.laromatique-naucelle.fr

Ouvert du jeudi au lundi le midi ; le vendredi et le samedi le soir. Menu unique le midi en semaine à 17 € entrée/plat/dessert et 14 € entrée/plat ou plat/dessert. A la carte à partir du vendredi soir. De 8 € à 30 € / plat / pers. C'est une « aventure culinaire à quatre mains » que Cléopâtre et Lucas vivent à Naucelle depuis mai 2015. Elle pâtissière, lui cuisinier, c'est évidemment dans un restaurant qu'ils se sont rencontrés et qu'ils ont imaginé ensemble L'Aromatique : un établissement au charme indéniable, abrité dans une belle maison, et une carte à leur image, créative et élégante, qui fait la part belle aux produits locaux et de saison. Jugez plutôt : ravioles à la ricotta et pignon de pin, magret de canard, gnocchis de pomme de terre aux champignons, macaron aux fraises mousse basilic. Du goût, des saveurs et beaucoup de générosité, régulièrement renouvelés au fil des saisons. Attention, un couple à suivre !

LES VOYAGEURS

Place de l'Hôtel-de-Ville

05 65 47 01 34

Menus de 15 € à 26 €. Plat du jour : 8 €. Menu traditionnel ouvrier à midi : 13,50 €.

Marie-Cécile et Xavier ont repris Les Voyageurs en 2015 et ont redonné une nouvelle vie à cette institution. En plein centre de Naucelle, en salle ou en terrasse, sur la belle

place du village, on y sert tripous, tête de veau : une cuisine traditionnelle aveyronnaise de très bon aloi. Ici les suggestions varient au fur et à mesure des envies et des saisons. Les desserts classiques mais tout aussi maison, tels que l'ile flottante ou la tarte du moment, finissent le repas en beauté. SimPLICITÉ, qualité et ambiance sont semble-t-il les devises du lieu, qui a su très vite retrouver une clientèle régulière.

■ LA BOTTE DE PAILLE

Terre Ségala

ZA de l'Issart

05 32 41 20 60

Ouvert du lundi au jeudi et le samedi le midi ; le vendredi midi et soir. Menu enfant : 7,50 €. Formule du midi : 14 € (12,50 € : entrée-plat ou plat-dessert).

Christophe Béziat s'est emparé de ce joli restaurant, situé à l'extrémité du bâtiment de Terre Ségala à Naucelle, en novembre 2018, pour y exprimer sa passion pour la cuisine traditionnelle et les bons ingrédients locaux. Il n'a qu'à tendre le bras d'ailleurs pour se servir dans le magasin de producteurs qui jouxte son établissement et propose ce que le Ségala fait de meilleur. Christophe présente chaque jour un menu différent, fait maison, de l'entrée au dessert. Le week-end (vendredi soir et samedi midi), les burgers, préparés avec la même exigence de qualité, se rajoutent à la carte de ce restaurant qui bénéficie d'une lumière exceptionnelle et d'une vue très agréable sur la campagne environnante.

NOUVEAU

tremper les lèvres dans la sangria maison : avec modération bien sûr, mais elle vaut le détour ! Un vrai goût de vacances !

Emplettes



**BOULANGERIE-PÂTISSERIE
FOURNIER-MARTY**

2, boulevard Justin Bessou

05 65 47 00 72

Ouvert du mardi au samedi de 7h30 à 13h et de 14h30 à 19h30 ; le dimanche de 7h à 12h15.

L'autre nom de cette boulangerie pâtisserie, c'est « la fleur d'oranger ». Située dans le centre du village, ici tout est fait maison par les mains d'un authentique artisan : les pains (campagne, rustique, meule, seigle...), les pizzas avec de vraies tomates, friand à la viande, et surtout les délicieuses pâtisseries (crousti royal, trois chocolats, caramel fleur de sel...). Nous recommandons aussi le Paris Brest avec le praliné à l'ancienne. Du vrai beau – et bon ! – travail de pâtissier. L'adresse excelle également dans la fabrication de pièces montées pour tous les événements de la vie.

■ LA NAUCELLOISE

RN 88

05 65 69 20 20

www.lanaucelloise.fr

contact@naucelloise.fr

Entreprise du Patrimoine Vivant.

Une petite pause gastronomique ? C'est à La Naucelloise qu'il faut se rendre, en bordure de la RN88, à Naucelle-Gare. Inaugurée en 1966, l'entreprise familiale perpétue depuis, le savoir-faire culinaire aveyronnais. De très fameux tripous bien-sûr, c'est la spécialité ! Mais aussi pâtes, jambonneaux et toute une gamme de plats régionaux particulièrement bien réussis, comme le chou farci, soupe au fromage ou cassoulet au confit de canard. Si bien que « La Naucelloise » est devenue une destination touristique à part entière. La visite gratuite des ateliers, le long d'un couloir vitré, permet de suivre la fabrication des fameux tripous avant le passage par la boutique. Depuis 2012, l'entreprise est labellisée Entreprises du Patrimoine Vivant : une récompense qui célèbre l'excellence des savoir-faire français. Une visite gourmande s'impose en effet !

■ TERRE SEGALA

ZI de l'Issart

05 81 19 52 65

Ouvert du lundi au samedi de 9h15 à 12h15 et de 15h à 19h. Dans ce bâtiment tout en longueur, qui rappelle l'architecture des fermes du coin, agriculteurs et créateurs locaux s'animent au quotidien. Les Naucellois, en tout cas, n'ont pas tardé à s'approprier ce magasin de producteurs pour leurs courses courantes : fruits et légumes, viandes, yaourts, fromages, pain, gâteau à la broche... Et les touristes y font volontiers une halte pour ramener des cadeaux gourmands dans leur valise. Terre Ségala, en bordure de la RN 88, sortie Naucelle, se devine en effet de loin et reste très facile d'accès depuis la célèbre 2x2 voies.

Le gîte

■ CAMPING DU LAC DE BONNEFON***

Bonnefon

05 65 69 33 20

www.camping-du-lac-de-bonnefon.com

info@camping-du-lac-de-bonnefon.com

Le camping est situé à mi-distance entre Rodez et Albi par la RN88. A Naucelle-gare, prendre la direction de Naucelle centre, et suivre la signalétique du camping.



Ouvert en saison : camping du 10 avril au 30 septembre, location permanente. De 14,50 € à 31,90 €. Bungalows pour 4 à 6 personnes de 266 € à 644 € la semaine ; chalets pour 2 à 8 personnes de 322 € à 994 € ; mobil-homes pour 4 à 6 personnes de 392 € à 854 €. Club enfants. Jeux pour enfants. Animaux acceptés. Wifi gratuit. Restauration (snack et dépôt de pain). Animations.

Ce partenaire Flower Camping vous propose de passer un agréable séjour dans un cadre chaleureux. Là, à un kilomètre du village de Naucelle, vous pourrez participer aux nombreuses excursions organisées aux alentours pour pouvoir découvrir la richesse de ce territoire baptisé « Le pays des Cents Vallées ». Vous pourrez également choisir de rester sur votre site de villégiature et vous amuser lors des tournois de beach volley, de pétanque ou, tout simplement, vous détendre lors des soirées animées. Et aussi : soirée repas, musiciens, danseurs, minigolf, pêche, bar, restaurant. On vous conseille de

Dans les environs

Cabanès

MUSÉE DE LA RÉSISTANCE

Aveyronnaise

Chapelle de Villemonge

05 65 47 00 41

mairie.cabanes@wanadoo.fr

Gratuit. Visite guidée (se renseigner auprès de la mairie).

Le musée de la résistance de Villemonge raconte entre autre la rencontre du Maquis Antoine et du célèbre colonel Berger. Le 22 juillet 1944, l'inspecteur du FFI déjeuna avec des maquis Veny. Ils tombèrent dans une embuscade. Le colonel fut arrêté et interrogé par la Gestapo, il fut incarcéré à Toulouse. Vous trouverez au fil de la visite de nombreux documents et objets retracant cette époque marquante de l'histoire française.

Crespin

MUSÉE JEAN BOUDOU

Ostal Joan Bodon – Maison Jean Boudou

Lo, Carrierat 05 65 42 16 53

www.ostal-bodon.com

contact@ostal-bodon.com

Haute saison : ouvert le mercredi, le vendredi, le dimanche et les jours fériés de 14h à 18h30. Basse saison : se renseigner par téléphone. Adulte : 6 €. Enfant : 4,50 €. Groupe : 4,50 €.

Entre mémoire et modernité, découvrez l'univers singulier d'un grand écrivain. Né de la plume de Jean Boudou (Joan Bodon en occitan), les manuscrits vous attendent à Crespin, au cœur du Ségala, dans la maison natale de l'écrivain transformée en lieu d'accueil, de découverte et de rencontre autour de l'auteur, de son œuvre et de la culture contemporaine. Vous serez accompagnés dans le parcours de cette œuvre singulière mise en scène de façon très originale, à la fois humoristique et fantastique. Une jolie visite à ne manquer sous aucun prétexte.

PONT-DE-SALARIS

Sur la D 911 qui conduit de Flavin à Pont-de-Salars, quelques kilomètres après le lieu-dit du Pouget, il suffit de tourner à droite pour découvrir Saint-Georges-de-Camboulas, un site calme, reposant où un prieuré domine les gorges encaissées du Viaur. Sur le portail de l'église qui date du XIV^e siècle, on note la présence d'un fragment de tympan roman qui proviendrait de la cathédrale de Rodez. Le Christ qui y trône serait une copie de celui de Conques. A proximité de l'église, il existe un rocher où une empreinte évoque un sabot de cheval. La légende veut que ce soit la trace du cheval de saint-Georges, lorsque ce dernier poursuivi par des bandits, franchit d'un saut la vallée. Tout autour, on remarquera les sarcophages creusés dans la roche – entre le VI^e et le X^e siècle –, en contrebas, un oratoire a été édifié au XVI^e siècle. De là, un chemin descend au bord de la rivière.

OFFICE DE TOURISME

DE PARELOUP-LEVEZOU

Place de la Rivière

05 65 46 89 90

www.levezou-veyron.com

contact@levezou-veyron.com

Basse saison : ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h30 et de 13h30 à 17h. Haute saison : du lundi au samedi de 10h à 12h30 et de 14h à 18h ; le dimanche de 10h à 12h.

Baignade et sports nautiques - planche à voile, canoë, ski nautique, jet-ski, bateau à pédales... - font partie des plaisirs à découvrir sur le Lévézou. La rando est aussi une activité idéale à pratiquer dans ce coin d'Aveyron, qui alterne entre lacs et montagnes. On trouve informations et conseils à l'office de tourisme Parelop-Lévezou qui se trouve désormais au bas du village de Pont-de-Salars, sur la place de la Rivière. Plusieurs brochures sont disponibles, parmi lesquelles un dépliant exclusivement pensé pour les kids et une plaquette destinée à une chasse au trésor 2.0.

Le couvert

LA TOMATE BY L'Ô12

Plage des Rousselleries

07 85 61 19 31

OUVERT l'été uniquement. Salades : 13 €. Plats de 13 à 17 € et pizzas à partir de 9 €.

On se sent déjà comme chez soi dans le restaurant L'Ô12 à Rodez. Cette petite sœur, baptisée La Tomate, nous promet carrément une ambiance de vacances. Située sur la plage des Rousselleries, l'une des plus fréquentées du Lévézou, cette brasserie sur pilotis, version paillote au bord de l'eau, décline salades, pizzas, plats du jour et rafraîchissements dès les beaux jours. On y a va pour boire un coup ou pour déjeuner sur le sable : tartare de boeuf, confit de canard, entrecôte, aiguillettes de poulet, salade aveyronnaise, salade César, tiramisu, crumble ou mousse au chocolat... L'accueil y est naturellement privilégié et la simplicité de mise.

Le gîte

HÔTEL-RESTAURANT

LES VOYAGEURS

1, avenue de Rodez

05 65 46 82 08

www.hotel-d-voyageurs.com

hotel-des-voyageurs@wanadoo.fr

12 chambres. Chambre double de 49 € à 60 €. Petit déjeuner : 8,50 €. Lit supplémentaire : 15 €. Soirée-étape : 62 €. Restauration (menus de 11,50 à 29 €). Les chambres élégantes, qui ne sont pas sans rappeler le standing des années 1970, sont bien équipées et d'un bon confort. La vaste salle de restaurant, semi rustique, semi bistrot est plutôt chaleureuse, on s'y sent à l'aise. La cuisine s'avère délicate et de qualité, elle fait preuve d'inventivité tout en côtoyant les produits traditionnels :

planche de charcuterie aveyronnaise, tripoux, tête de veau, ris d'agneau, viande d'Aubrac, flaune... En plus d'un menu terroir demeurant très honnête, le service est à l'écoute et contribue à nous faire passer un très bon moment.

Campings

■ PARC CAMPING DU LAC***

Lac de Pont-De-Salars

Route du Vibal

05 65 46 84 86

www.parc-du-lac.com

contact@parc-du-lac.com



Emplacement + véhicule + 2 personnes de 14,50 € à 25,50 €. Chalets jusqu'à 5 personnes de 245 € à 670 € la semaine. Chalet (5 personnes) location à la nuit, minimum 2 nuits : 49,50 €/nuit (sauf du 8 juillet au 26 août). Club enfants. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (de 1 à 2 €). Wifi gratuit. Restauration (restaurant). Animations.

Ce camping de 200 places est installé les pieds dans l'eau avec des emplacements en grande partie ombragés. Des chalets sont aussi disponibles, une petite épicerie, un restaurant, une aire de jeux couverte pour les enfants et deux piscines sont à la disposition des campeurs. À la pleine saison, il est possible de découvrir et pratiquer diverses activités sportives comme le canoë, le rafting, l'escalade... et de nombreuses animations sont organisées : soirées à thèmes, activités tous les matins pour les enfants. Bref, tout est mis en œuvre pour vous faire savourer de petits moments de détente ou vous faire bouger. De bonnes vacances tout simplement !

■ LES TERRASSES DU LAC****

La Souquette

Route du vibal

05 65 46 88 18

www.campinglesterrasses.com

campinglesterrasses@orange.fr



Ouvert du 1^{er} avril au 30 septembre. 180 emplacements. Exposition : mi-ombragé. Relief : plat / en terrasse. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 17,50 € à 35 €. Club enfants. Salle de bains pour bébés. Animaux acceptés. Restauration (grill et pizzeria du 01/07 au 31/08). Animations.

Un accueil chaleureux et le goût des choses simples, c'est dans une ambiance familiale et décontractée que les Terrasses du Lac vous proposent des espaces ombragés de presque 100 m² sans vis à vis sur un terrain vallonné. Un terrain de pêche idéal pour les amateurs en saison, un espace aquatique chauffé, un club disponible pour les enfants tous les matins et de nombreuses animations organisées tout au long de la saison. Notez que le camping abrite aussi des bengalis et des mobil-homes, et depuis peu, des coco sweet, un hébergement insolite, fonctionnel et confortable, entre la tente et le mobil-home.

Emplettes

■ MARCHÉS DE PONT-DE-SALARS

En été, marché des producteurs de pays le mercredi à partir de 18h avec animations. Et prolongation en nocturne deux fois dans la saison. Les habitants, rejoints par la horde de vacanciers venus profiter de la pêche et des plaisirs nautiques, aiment y flâner et déguster fruits et légumes, charcuteries, viande ovine, aligot, farçous, huile de noix, fromages, miel, vin... Bref, tout ce qui fait l'Aveyron !

Dans les environs

Canet-de-Salars

■ LE CAUSSANEL*****

Lac de Pareloup

05 65 46 85 19

www.lecauassanel.com

info@lecauassanel.com

À 35 km de Rodez.

Ouvert du 20 mai au 7 septembre 2019. Terrain de 10 ha arboré en bordure du lac de Pareloup. Emplacement + véhicule + 2 personnes : à partir de 14,60 €/nuit. Mobil-home/chalet (4 à 6 personnes) : à partir de 378 €/semaine. Animation assurée juillet et août. Label Clef verte. Pictos : lave-linge ; piscine extérieure chauffée ; piscine toboggan aquatique ; location de vélos ; voile à proximité ; pêche. Posé sur une sorte de presqu'île en rivage de mer intérieure, le Caussanel, membre des Castels, vous accueille au cœur de l'Aveyron, vous offrant une vue imprenable sur le lac de Pareloup. Véritable paradis pour les vacances en famille, vous appréciez l'espace aquatique, les toboggans et les jeux d'eau ou encore les animations sportives et ludiques. Les soirées se passeront dans une ambiance festive qui ravira tous les vacanciers. Vraiment l'un des meilleurs campings aveyronnais.

Sécur

■ LA FERME DU VIALARET

Le Vialaret

05 65 70 70 82

la-ferme-du-vialaret@wanadoo.fr

Ouvert du lundi au samedi. Balade à dos d'âne : 30 €/ demi-journée, 45 €/journée.

Née de la rencontre de cinq passionnés, la Ferme du Vialaret propose des produits de qualité conçus dans des conditions respectueuses de l'environnement et du bien-être animal. La principale activité de l'exploitation concerne l'élevage de volailles (poulets, pintades, dindes, chapons et poulaillards) vendues prêtes à cuire, à la ferme ou sur les marchés locaux. Une partie est transformée en terrines, confits, plats cuisinés. La Ferme du Vialaret vous propose aussi des articles en angora (pelotes de laine, mitaines, bonnets, snoods, écharpes,...) fabriqués à partir du poil récolté sur les lapins angora. Possibilité de balades à dos d'âne (sur réservation à la journée ou demi-journée), espace pique-nique, sentiers de randonnée...

HÔTEL DU VIAUR
 ☎ 05 65 74 77 85

www.hotelduviaur.fr
contact@hotelduviaur.fr

Ouvert toute l'année. Du dimanche au vendredi le midi. Le week-end sur réservation. Menus de 20 € à 25 €. Formule du midi : 14 €. Chèque Restaurant.

Après sept ans passés à Toulouse, Sébastien est rentré au pays. Il a repris l'Hôtel du Viaur pour en faire uniquement

un restaurant – enfin, pour l'instant. Dans une ambiance bistro, ici on a ses habitudes : tous les vendredis, tête de veau et soupe au fromage, tous les dimanches, ris d'agneau. Des spécialités, comme les lasagnes d'escargots et croustillant de tête de veau sauce gribiche ou omelette norvégienne. Plusieurs fois par an dans son resto de 80 places, il fait un déjeuner ris d'agneau avec quatre services, les premiers clients arrivent à 8h et les derniers mangent à 15h dans un ambiance très festive.

RÉQUISTA

Réquista est situé à 580 mètres d'altitude, intégré dans un paysage tout en verdure et en vallons. Autrefois, le village était l'une des places fortes du « Ségala », où la nature des sols acides permettait exclusivement la culture du seigle, origine du nom « Ségala ». C'est avec le XX^e siècle naissant que le village connaîtra la prospérité, grâce notamment à l'arrivée de... la voie ferrée ! C'est le train, en effet, qui permettra d'acheminement de la chaux pour travailler les sols, et le Segala se couvrira alors de cultures variées. Très vite, le pays se révélera propice à l'élevage de brebis et de vaches, les troupeaux trouvant ici une nourriture riche, variée et abondante tout au long de l'année. L'élevage de la brebis est ainsi devenue la principale richesse du Segala. Aujourd'hui encore, la production laitière et la brebis sont au centre de l'économie locale, alimentant notamment l'activité fromagère de Roquefort dont une bonne proportion de la production est fabriquée à Réquista.

Mais le village est aussi une vieille cité, fondée par Henri II, comte de Rodez, au XIII^e siècle. Peu d'édifices de cette époque ont hélas survécu aux anglais puis aux guerres de religion... Mais les amateurs de vieilles pierres pourront pousser plus au sud, jusqu'à Lincou pour satisfaire leur envie de monuments et découvrir un charmant petit village situé sur les bords du Tarn, avec ses rues pavées et son escalier creusé dans la roche.

**■ OFFICE DE TOURISME
DU RÉQUISTANAIS
2A Place Prosper Boissonnade**
 ☎ 05 65 46 11 79
www.ot-requistanais.com
contact@ot-requistanais.com

Ouvert du mardi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h ; le samedi de 9h à 12h.

Aux confins de la vallée du Tarn et du Lévézou, à mi-chemin de Rodez, Millau et Albi, le Réquistanais est un territoire verdoyant, idéal pour des vacances reposantes. Les différents guides réalisés par l'office de tourisme territorial font ainsi la part belle aux nombreuses activités patrimoniales, sportives, culturelles ou festives à découvrir sur place : musées, maisons à thèmes, randonnées, pêche, gastronomie, marchés... Le Réquistanais, essentiellement tourné vers l'agriculture et terre du célèbre Roquefort, mérite vraiment le détour et les équipes de l'office de tourisme sont à pied d'œuvre toute l'année pour le faire savoir.

Points d'intérêt

■ MUSEUM DE LINCOU

Lincou
 ☎ 05 65 74 26 01
savigny@gmail.com

Haute saison : ouvert de 10h à 17h. Gratuit jusqu'à 16 ans. Adulte : 5 €. Visite guidée. Restauration. Boutique. Etrange Guy Savvy ? Non, seulement passionné ! Passionné d'histoire, de ces longs siècles qui ont fait de sa famille un peu la mémoire du pays. Passionné d'art aussi : ce touche à tout s'est également essayé à la peinture, à la sculpture, à la photographie. Passionné des autres, il décide un jour d'ouvrir une galerie d'art à... Lincou ! « Tout le monde pensait que ce projet n'était pas réalisable », explique-t-il. Pourtant, quelques années plus tard, son musée est ouvert à tous. Guy joue lui-même les guides ! Et ces jours-là, il devient conteur, car il sait aussi manier le verbe, la parole, la réverie... .

Le gîte

■ AUBERGE DE LA PLANQUETTE
Chemin de la Planquette – Route de Rodez**
 ☎ 05 65 46 60 00
www.laplanquette.com
planquette@wanadoo.fr



Fermeture annuelle de mi-décembre à début janvier. Accueil 24h/24 (possibilités de chambres familiales). 17 chambres. Chambre double à partir de 54 €. Deux chambres sont aménagées pour les personnes à mobilité réduite. Animaux acceptés. Wifi gratuit. Restauration (menus de 12 à 27,50 €). Tv satellite.

Sur la route de Rodez, cette maison d'aspect moderne a repris les locaux d'une ancienne laiterie de roquefort. Sous une belle salle de restaurant, en pierre et voûte, s'alignent des tables dressées avec soin. A l'heure des repas, elle s'anime des conversations des habitués et des clients tombés sur cette adresse aussi accueillante que ses assiettes bien pleines. La cuisine de l'Auberge évolue avec les saisons « pour vivre avec le produit ». Ici, les ris d'agneau acceptent, grands seigneurs, de partager la carte avec les autres vedettes de la cuisine traditionnelle ou les spécialités comme le sauté de veau à l'ancienne ou le boudin aveyronnais aux pommes. Et pour finir en beauté, vous serez vite tenté par le rubio (un clafoutis revisité)

ou le flan traditionnel. Comment ne pas craquer et s'offrir quelques délicieuses douceurs ? L'été, le service peut se faire en terrasse. L'hôtel se compose de 17 chambres récentes et confortables. Le petit plus : l'auberge est située près de la piscine municipale pour se rafraîchir lors des grosses chaleurs estivales et dispose d'un sublime parc ombragé de 3 hectares.

Dans les environs

■ LES GALETTES DE LA GASTINE

La Gastine

RULLAC-SAINT-CIRQ

© 06 77 94 97 82

www.lesgalettesdelagastine.fr

virginie.reynaud12@orange.fr

Menus de 12 € à 22 €. Menu enfant : 8 €.

Philippe Reynaud a couru d'autres vies, avant de s'installer à La Gastine, un bout de ruralité à quelques encabulations de Rullac-Saint-Cirq. Natif du Luberon, celui qui se présente aujourd'hui comme « artisan cuisinier » a longtemps travaillé comme muséographe -il concevait des décors pour les établissements culturels- avant de partager la passion de sa femme pour les fourneaux. Aujourd'hui, toujours soutenu par son épouse Virginie, Philippe fabrique des farçous qu'il vend tous les samedis matin sur le marché de Naucelle. Cet épicurien propose aussi des repas et accueille les convives directement à sa table, à la ferme de La Gastine. Au menu, des farçous bien sûr mais aussi des soupes, des galettes aveyronnaises et mexicaines, et d'autres assiettes au contenu réconfortant. Plutôt affable et généreux, Philippe partage également son amour du coin au cours de balades qu'il qualifie de digestives, contemplatives ou sportives.

RIEUPYROUX

Ce chef-lieu de canton a prospéré au fil des ans, notamment grâce à la culture de la pomme de terre dont la qualité des plants l'a fait largement connaître. La création du village remonte au XI^e siècle avec l'arrivée des moines bénédictins de Saint-Martial. La présence d'une fontaine gallo-romaine et les vestiges qui ont été découverts à proximité témoignent toutefois d'une activité encore plus ancienne... Réparties de part et d'autre de la rue Droite, qui traverse le village, des rues étroites sillonnent Rieupeyroux, et il faut suivre les voies qui descendent vers l'église pour y admirer les maisons anciennes, bien restaurées, qui jalonnent le parcours. On peut notamment y voir la maison des consuls, celles du juges et l'actuelle bibliothèque qui ont conservé des portes anciennes, et dont des colombages ont été remis en valeur. Trois fontaines alimentent le village, comme celle des Griffoul, alors que dans le bas de la cité, près de l'église, on peut observer un morceau du mur d'enceinte de la cité ancienne qui ont été judicieusement conservés. L'église Saint-Martial, construite entre le XI^e et le XVI^e siècles, permet d'admirer un clocher octogonal et un porche latéral avec un oratoire. Elle comporte trois nefs, avec deux piliers et a conservé de beaux vitraux. Un chemin de croix en bois polychrome est également visible. Des reliques du saint, conservées dans l'église, sont sensées guérir des maladies de peau, mais le gros os exposé à côté de l'entrée est bien plus surprenant ! Il s'agit sans doute d'un os de baleine, mais la légende en fait l'omoplate de quelque géant, Samson ou Gargantua, qui aurait aidé des villageois à bâtir l'église... Proche du village, culminant à 804 m, la petite chapelle Saint-Jean-Baptiste domine le paysage. Elle abrite une belle fresque, mais la chapelle est souvent fermée... L'ascension vaut néanmoins le détour : depuis les hauteurs, la vue est imprenable depuis le Cantal aux Pyrénées. Une table d'orientation permet de se repérer dans le vaste panorama, même si un vilain réservoir installé à proximité de la chapelle masque une partie de la vue.

■ OFFICE DE TOURISME

AVEYRON SEGALA VIAUR

28, rue de l'Hom

© 05 65 65 60 00

www.tourisme-aveyron-segala.fr

rieupeyroux@tourisme-aveyron-segala.fr

Haute saison : ouvert le lundi, le jeudi et le samedi de 10h à 12h30 ; le mardi et le vendredi de 10h à 12h30 et de 15h à 18h ; le mercredi de 15h à 18h. Septembre : mardi de 9h à 12h et de 14h à 17h ; jeudi de 9h à 12h ; vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h ; samedi de 9h à 12h. Juin : lundi, mercredi, jeudi et samedi de 9h à 12h ; mardi et vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h. D'avril à octobre : lundi, mardi, jeudi de 9h à 12h et de 14h à 17h ; mercredi et vendredi de 9 à 12h.

Ancré sur la RD 911 qui relie Villefranche-de-Rouergue au Sud du département, Rieupeyroux est un bourg dynamique aussi agréable à vivre qu'à visiter. Cinéma, médiathèque, école de musique et artothèque offrent au village une incroyable vitalité culturelle. Tandis que son marché de producteurs de pays et ses restaurants de qualité en font une escale gourmande par excellence. Toutes les infos sont disponibles auprès du bureau d'informations touristiques du village ouvert toute l'année. Des visites commentées de Rieupeyroux sont proposées pendant l'été.

► **Autres adresses :** 10, rue du Tour-de-Ville 12440 La Salvetat-Peyralès • Le Bourg/La-Bastide-L'Évêque 12200 Le Bas Ségala

Points d'intérêt

■ LABO DU HAUT SÉGALA

Route de Rodez

© 05 65 81 43 12

www.haut-segala.info

Depuis 1996, le Labo du Haut Ségala produit des eaux florales par distillation. Des huiles végétales, des huiles de massage, ainsi que toute une gamme de produits de soins du corps.

Une douzaine de personnes y travaillent pour élaborer ces différents produits distribués en pharmacie et en parapharmacie dans l'ensemble de la France. La philosophie maison est avant tout l'élaboration de produits de qualité, et la direction attache une importance capitale à l'écoute des clients. A noter que la plupart des produits sont disponibles sur la boutique en ligne (www.mon-jardin-cosmetique.com).

Le gîte

■ HÔTEL-RESTAURANT DU COMMERCE**

60, rue de l'Hom

© 05 65 65 53 06

www.hotel-commerce-aveyron.com

hotel.j.b.delmas@wanadoo.fr



Logis (3 cheminées). Fermé du 20 décembre au 20 janvier. 22 chambres (chambre double BIO : 75 €/nuit). Chambre double de 55 € à 77 €. Demi-pension : 126 € (pour deux personnes). Parking fermé : 5 €. Animaux acceptés (3 € par animal). Restauration (menu en semaine : 13 € par personne et menu enfant à 11,50 €). Canal +.

L'hôtel-restaurant, patronné par deux charmants jeunes gens, Amélie et Simon, propose des chambres confortables, au décor simple mais chaleureux. Certaines d'entre elles s'ouvrent sur le jardin ou la piscine. Aux commandes du restaurant au décor raffiné avec terrasse d'été, le chef, concocte pour ses clients des produits du terroir. Dans les assiettes, les clients se régale de spécialités régionales telles que le veau du Ségala, des magrets ou des confits de canard. Les produits proposés sont d'ailleurs le plus souvent également en vente dans la boutique de l'établissement. Le service y est attentionné et professionnel. L'adresse propose une prestation de qualité pour un prix raisonnable ! Le bar de l'hôtel a été récemment rénové et offre une nouvelle jeunesse à cet établissement vieux de plus de 80 ans. On y vient désormais pour déguster des spiritueux de belle facture dans un espace où les matériaux bruts, bois et béton, voisinent avec des murs d'un orange très punchy.

Dans les environs

Le Bas-Ségala

■ LES MARTINETS DU LEZERT

Mairien La Bastide-l'Evêque

© 06 20 09 94 98

www.lesmartinetsduliezert.fr

contact@lesmartinetsduliezert.fr

Visites commentées de 15h à 18h. Mai et juin : le dimanche et les jours fériés. Juillet et août : le mercredi, jeudi, dimanche et les jours fériés de 15h à 18h. Du 1^{er} au 15 septembre : jeudi et jours fériés.

L'association des Martinets du Lézert vous invite à découvrir ce martinet, forge hydrolique des XIV^e et XV^e siècles pour faconner le cuivre et les métaux. Jadis, 13 martinets jalonnaient le cours d'eau du Lézert. Le martinet de la Ramonde fut abandonné vers 1850, avant

d'être récemment rénové par des bénévoles au prix de milliers d'heures de travail. Il fonctionne à nouveau de nos jours et fait entendre son bruit dans toute la vallée.

■ HÔTEL-RESTAURANT SOYRI

La Bastide-l'Eveque

© 05 65 29 93 00

Menu 13,50 € (midi). Ouvert du lundi au vendredi. Chambre double : 43 €.

Sortez des sentiers battus à dix minutes de Villefranche, un peu en retrait de la nationale : voilà une adresse typiquement aveyronnaise ! Souyri est le nom de la famille qui exploite cet établissement depuis plus de quatre générations. Le menu du midi fidèle bon nombre d'habitues, il faut dire que la cuisine y est comme l'ambiance, familiale, traditionnelle et généreuse. Les spécialités aveyronnaises sont préparées avec soin : estofinade en saison, feuilletés de ris d'agneau, et légumes du jardin. La grande salle du restaurant ne désemplit pas à l'heure du déjeuner et le soir l'ambiance y est plus feutrée. Quant aux cinq chambres, elles sont grandes, simples et propres, bénéficiant de tout le confort, certaines étant climatisées.

■ LES CHAMBRES DU PRESBYTÈRE

Le Bourg

© 06 29 38 80 73

www.gite-aveyron-labastide.fr

contact@gite-aveyron-labastide.fr

Ouvert toute l'année, réception de 16h à 22h. De 75 à 82 € la chambre double, petit-déjeuner inclus.

Entre Villefranche-de-Rouergue et Najac, vous aurez le choix entre quatre charmantes chambres d'hôtes, dont la « Nid douillet » à la déco *so romantic* : édredons, boutis piqué de satin, velours, lin... Le petit-déjeuner est gourmand et se prend dans la salle à manger ou sur la terrasse. La table est également à la hauteur avec des produits locaux ou bios et une cuisine du marché. Des en-cas diététiques et des pâtisseries maison sont aussi au menu de cette adresse décidément très accueillante. On sent bien que nos hôtes savent recevoir.

■ LA FERME LES MAMOURS

Lieu-dit La Crouzette

© 06 65 30 24 60

www.lafermelesmamours.fr

lesmamours12@free.fr

Chambre double à partir de 59 €. Petit déjeuner inclus. Restauration (table d'hôtes : 22 €, fromage et café compris. Pique-nique sur demande : 14 €).



Corine et Pascal ont quitté Narbonne et leur villa citadine pour vivre leur rêve de nature sur la commune de La Bastide-l'Evêque. Installés à La Crouzette dans une belle maison en pierre, depuis juillet 2015, ils cultivent les bonnes terres tout autour et ont installé de mini-cheptels : brebis, lapins, poules, pintades. Sans oublier l'ânesse, « présente uniquement pour le fun », et Looping, leur fidèle chien. Ce printemps, le couple, surnommé Les Mamours, ouvre son exploitation aux hôtes. Une belle chambre, au plancher de bois typique, accueille désormais leurs invités dans une déco « très campagne ». Corine et Pascale partagent avec eux un peu de leur quotidien : le travail au potager, le soin aux animaux, la confection des confitures... Et propose à table tout ce

qui s'y réfère. Monsieur prépare en effet les légumes du potager, les fruits du verger, les œufs et la viande produits sur place. Au petit déjeuner, même chose : le pain, la brioche, les yaourts sont faits maison. Un accueil paysan qui n'en porte pas le nom, mais en respecte tous les codes. Corine et Pascal ne sont pas trompés en lâchant leur ancienne vie. Ils font indiscutablement partie de ces adresses que l'on recommande les yeux fermés.

■ FERME DE LA ROSELLE

La Roselle

05 65 65 55 11

www.ferme-de-la-roselle.com

la.roselle@wanadoo.fr

Ouvert du lundi au samedi de 8h à 13h.

Depuis dix générations, cette exploitation agricole se transmet de père en fils (ou en fille !). Après avoir été une ferme vivrière, aujourd'hui, la Roselle est une petite entreprise, qui compte plusieurs salariés. Aux commandes, Brigitte et Didier Mazar, qui se sont lancés dans l'aventure de la transformation laitière. La ferme de la Roselle produit des fromages et des plats cuisinés à base de fromage, dont l'aligot. Les Mazar se rendent même à domicile pour tirer l'aligot en direct devant les convives. On retrouve ce couple sympathique, ses fromages et son aligot, sur de nombreux marchés du département.

Pradinas

■ MUSÉE DES TRADITIONS AGRICOLES DU SÉGALA

Le Bourg

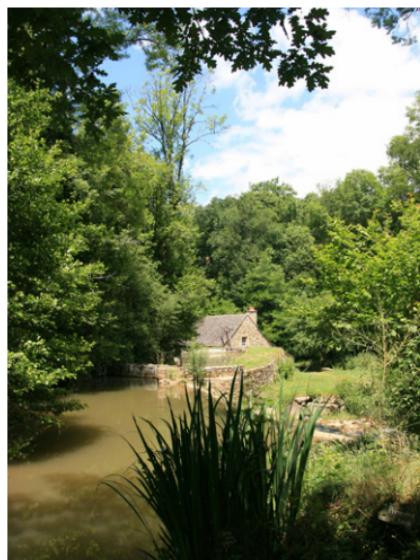
05 65 69 92 84

www.pradinas.fr

mairie-pradinas@wanadoo.fr

Ouvert du 1^{er} avril au 1^{er} novembre. Le reste de l'année sur réservation pour les groupes. Adulte : 3 €. Tarifs scolaire et groupe : 2 € par personne.

Ce musée occupe trois bâtiments à proximité de la mairie et raconte l'histoire du Ségal avant 1940, étroitement lié à trois cultures dominantes : seigle, pomme de terre et châtaigne. L'établissement présente ainsi, presque en situation, le matériel agricole d'autrefois. Dans une grange, la première salle présente les gros engins agricoles (dont une très rare batteuse à plan incliné datant de 1907). Le second bâtiment, situé au-dessus de l'atelier d'un charbon, est consacré au grain. On peut y voir un poulailler portable que l'on déplaçait dans le champ fraîchement moissonné afin que les poules glanent. La dernière salle est située au-dessus de la mairie et présente les objets liés à la châtaigne, au chanvre et l'univers quotidien des fermiers, grâce notamment à une pièce reconstituée à partir du mobilier d'une maison en ruine. Cet univers permet de se faire une idée de ce qu'était la vie des paysans des siècles passés. Une précision : pour les groupes, le Musée est ouvert toute l'année sur réservation !



Les Martinets du Lézert.

■ PARC ANIMALIER DE PRADINAS

La Riale

09 52 62 01 52

www.parcanimalierdepradinas.com

contact@parcanimalierdepradinas.com

Fermé de novembre à mars. Basse saison : ouvert tous les jours de 10h à 18h. Haute saison : tous les jours de 10h à 19h. Octobre : samedi et dimanche de 10h à 18h. Gratuit jusqu'à 3 ans. Adulte : 13 €. Enfant (de 3 à 11 ans) : 7 €. Restauration (snack). Animations. Aire de pique-nique aménagée.

Créé en 1992, ce parc, très connu dans la région, s'étend sur 20 ha. C'est le préparateur animalier Jean-Philippe Roman qui en a pris la direction avec des objectifs précis : animation pédagogique et de dressage, et sensibilisation du public à la protection de l'environnement et de la biodiversité. Le parc compte aujourd'hui une trentaine de d'espèces de mammifères, plusieurs espèces de rapaces (pygargue queue blanche, grand-duc de Virginie, milan royal), des oiseaux exotiques, dont de nombreux perroquets. Pour les seuls aras, sont présentés : aras ararauna, aras macao, aras militaire de Bolivie, aras de Buffon, aras de Lafresnaye. Une boucle de 3 km permet de découvrir toute cette faune sauvage. Le parc est conçu pour proposer une promenade familiale, et les enfants apprécieront l'escalier à la ferme miniature qui regroupe des animaux nains. Une salle d'exposition est également consacrée aux cervidés et aux autres locataires de l'endroit. Enfin, ne pas manquer les animations proposées par le parc : le nourrissage des marmottes ou des lynx, les démonstrations de chevaux, de rapaces, de loups et d'ours... sans oublier les balades à dos d'âne ! En 2013 le parc a eu l'immense bonheur de voir la naissance d'un bébé ours brun, une femelle nommée Olga, fille de Malek et Caline.



Des guides de voyage sur plus de 700 destinations
www.petitfute.com



VERSION NUMÉRIQUE
OFFERTE POUR L'ACHAT
DE TOUT GUIDE PAPIER

RIGNAC

Rignac est un chef-lieu de canton situé à mi-chemin entre Rodez chef-lieu du département, et la sous-préfecture Villefranche-de-Rouergue. Ecartelé entre ces deux villes plus importantes dont il est également distant de six lieues – 25 km –, ce gros bourg de presque 2 000 habitants a cependant conservé toute sa personnalité au milieu d'un paysage bocager. Rignac est situé au centre d'une pléiade de petits villages disséminés sur le plateau ou bien lovés dans la vallée encaissée de l'Aveyron avec lesquels ce village pimpant constitue une communauté rurale fort dynamique. Belcastel et son château en forme de nid d'aigle qui domine l'étroite vallée de la rivière Aveyron qui a donné son nom au département, Auzits avec son église possédant une crypte du XI^e siècle et des peintures moyenâgeuses, Anglars et son église avec un retable du XVII^e, des peintures moyenâgeuses, son curieux bénitier à 4 têtes d'anges et un baptistère du XVI^e-XVII^e siècles, Mayran et sa tour carrée de Ruffepeyre – La Pierre Rouge –, Goutrens lieu de tournage par le cinéaste Georges Rouquier en 1946 du mythique documentaire *Farrebique*, chronique payssanne des travaux et des saisons d'une ferme. Film suivi en 1986 par *Biquefarre* du même cinéaste ayant convaincu ses cousins d'être les acteurs de cette épopee payssanne où les enfants du premier documentaire ont pris le relais des agriculteurs désormais disparus. Situé à une altitude de 500 m, Rignac a longtemps été réputé pour ses marchés et ses foires où un bétail de races locales – Aubrac ou Salers – était acheté par des maquignons aux vastes blouses bleues avant d'être expédié vers Toulouse ou les abattoirs de la Villette. Mais ce qui a subsisté malgré la mécanisation progressive des petites exploitations vouées à la polyculture c'est un art de vivre certain, fait de la juxtaposition du dur travail de la terre alternant avec des fêtes et des cérémonies familiales, tels que les baptêmes ou les mariages donnant lieu à des agapes champêtres au son de la cabrette. Au hasard des rues, on croise ici une fontaine, là de solides bâtisses qui servaient de granges et les anciens ateliers témoins des activités d'antan, maréchal-ferrant, bourrelier, épiciers, cafés et auberges où se mêlaient laboureurs, voyageurs de commerce de passage ou enfants du pays ayant émigré vers les grandes villes et revenus au terroir natal le temps des vacances. Rignac est un village fleuri avec ses jardinières et ses charrettes d'antan ornées, avec son coquet jardin public et son étang. Ce village qui pourrait être l'archétype des villages aveyronnais a cependant une longue histoire. Il fut chef-lieu de viguerie carolingienne puis tomba sous la coupe des puissants comtes de Rodez avant d'échoir aux Cassagnes-Beaufort puis à la famille des Buisson de Bourazel dès le XVI^e siècle. Son ancien château a appartenu à Eustache de Beaumarchais et son église, spécimen des églises rurales aveyronnaises a hérité en 1999 d'un orgue à deux claviers de 112 notes et pédale à 30 notes provenant curieusement de l'église cannoise de Notre-Dame du Bon Voyage pour lequel il avait été construit en 1979. Longtemps le maire de ce village a été Jean Puech. Ce notable fut aussi président du conseil général de l'Aveyron pendant 30 ans (jusqu'à

2008), sénateur et ministre de l'Agriculture, et a su gâter le village qui l'a élu maire puis conseiller général. Rignac qui pourrait être écartelé par la présence de deux voisins expansionnistes a su conserver son authenticité. C'est ce qui fait son charme fait de simplicité et où les villageois « d'al brès à la tounbo » – du berceau à la tombe – ont su garder l'art de vivre inimitable des paysans laboureurs ou éleveurs qui furent leurs ancêtres et dont ils ont gardé la démarche et le goût pour un bon friton ou un bon vin de Marcillac.

■ OFFICE DE TOURISME DU PAYS RIGNACOIS

Place du Portail haut

© 05 65 80 26 04

www.pays-rignacois.com

contact@tourisme-pays-rignacois.com

Du 15 septembre au 15 juin : ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h30 à 17h30. Du 15 juin au 15 septembre : ouvert tous les jours y compris les jours fériés, sauf le dimanche après-midi de 9h30 à 12h30 et de 14h30 à 18h30.

A l'ouest du département, le pays rignacois séduira à coup sûr les amoureux de grands espaces. Riches de plateaux et vallées verdoyantes, le territoire saura s'attirer les faveurs des randonneurs de tous niveaux. Composé de sept communes, il possède aussi un généreux patrimoine, représentatif des différentes époques de l'histoire : Renaissance, Moyen Age... La gastronomie n'est pas en reste non plus avec de nombreux restaurants et auberges.

Le gîte

■ RÉSIDENCE ODALYS LE HAMEAU DU LAC***

Lieu-dit La Peyrade

© 05 65 63 34 42

www.odalys-vacances.com



Située en pleine nature entre Rodez et Villefranche-de-Rouergue, cette résidence signée Odalys propose des appartements de bon confort pour un séjour des plus agréables. La résidence Le Hameau du Lac et ses petits bâtiments offre de nombreux services pour rendre les vacances encore plus reposantes – linge de lit inclus, location de kit bébé, laverie, accès Internet (payant), parking gratuit... – et encore plus vivantes avec piscine extérieure chauffée avec pataugeoire ouverte de mi-mai à fin septembre. Nature et découverte au programme.

Gîtes

■ MAISON MARRE

12-14, allée du Ségala

© 05 65 64 51 56

hotelmarre@yahoo.fr



Chambres : 52 € pour 1 personne, 58 € pour 2 personnes. Petit-déjeuner inclus. Chèque Vacances. Animaux acceptés. Wifi gratuit.

A Rignac, tout le monde connaît cet établissement tenu depuis trois générations par la famille Marre. Les points forts de cet établissement ne résident pas dans le décor assez simple mais plutôt dans un accueil authentique qui sait se montrer à la hauteur. Les chambres d'hôtes s'ouvrent sur un petit jardin accessible aux résidents. Trois d'entre elles bénéficient d'un petit salon privatif. Chose originale, la Maison Marre abrite également une brocante riche de beaux objets, de vieilles plaques émaillées, de meubles et de bibelots. Un parking fermé est là pour votre véhicule.

Dans les environs

Anglars-Saint-Félix

■ BAR-RESTAURANT LA CROIX DE REVEL

① 05 65 64 76 62

laurent.pons.12@orange.fr



Javascript : clic_onglet (3) ; Ouvert du lundi au jeudi le soir ; du dimanche au vendredi le midi. Samedi sur réservation pour les groupes. Menus de 13,50 € à 21,50 €. Menu enfant : 8 €. Plat du jour : 8,50 €. Chèque Restaurant. Terrasse.

Christine et Laurent vous reçoivent dans leur restaurant : une belle bâtie dotée d'une grande salle moderne à la décoration simple et chaleureuse. Une fois par mois, le couple vous propose une estofinade et tête de veau ou une poule farcie et sert tous les vendredis du poisson. Le midi marque le rendez-vous des routiers, des gourmands et autres VRP qui veulent manger vite et bien à bon compte, d'autant que le menu change tous les jours. Les assiettes font la part belle aux spécialités du cru, tradition et générosité, qui en font un très bon rapport qualité/prix, et les desserts sont tous faits maison. Le soir l'ambiance plus détendue permet d'approfondir la carte et de découvrir une belle cuisine maison.

■ AU SOLEIL COUCHANT

Ségala

① 06 37 33 94 27

www.soleil-couchant.fr

estivaljm@wanadoo.fr



3 chambres (pour 8 personnes maximum). Chambre double à partir de 56 € ; chambre triple à partir de 73 €. Tarifs pour deux nuits minimum. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 16 €. Restauration (table d'hôtes sur demande, adulte : 20 €, enfants de moins de 12 ans : 10 €). Chiens non acceptés. Restauration.

Situé à mi-chemin de Villefranche et de Rodez, Au soleil couchant propose trois chambres d'hôtes aménagées dans un grange indépendante, dont une suite familiale pour 4 personnes. En journée, vous pourrez profiter de la terrasse et de la salle commune avant de partir explorer les richesses de l'Aveyron. Un repas à base de produits locaux (truffade, farçous, pérail de brebis artisanal...) vous sera préparé sur demande.

Bournazel



■ CHÂTEAU DE BOURNAZEL

Rue Noire

① 06 85 10 46 52

www.chateau-bournazel.fr

chateau.de.bournazel@gmail.com

Ouvert de mi-avril à fin octobre, dates d'ouverture à consulter sur le site web. Gratuit jusqu'à 5 ans. Adulte : 9 €. Enfant (de 6 à 15 ans) : 5 €. Groupe (12 personnes) : 6 €. Tarif jardin seul : 5,00 €.

Le château de Bournazel, labellisé Jardin Remarquable en janvier 2019, se dresse dans la vallée de l'Alzou. Classé Monument historique, il figure parmi les édifices Renaissance remarquables du sud de la France. Construit vers 1545, il surprendra ses visiteurs par son étonnante richesse ornementale et par la créativité architecturale de l'aile orientale. Il fut construit selon la volonté du chevalier Jean de Buisson qui reçut le domaine par son mariage avec Charlotte de Mancip. Ils firent éléver une demeure de plaisir sur le logis médiéval tout en préservant certains éléments de l'époque : les deux tours circulaires marquant l'ancienne entrée principale et les murs de soubassement témoignent du plan original de l'édifice fortifié. Objet d'un ambitieux programme de restauration, le château, fortement endommagé pendant la Révolution, connaît une véritable résurrection. La grande aile « italienne » ainsi que sa tour ont été reconstruites et meublées dans l'esprit Renaissance. Le jardin du château a pu revoir le jour grâce à un long travail de restitution basé sur des fouilles archéologiques et des recherches en archives, il sera bientôt rejoint par l'escalier d'honneur sculpté, actuellement en reconstruction. Les propriétaires continuent la restauration scrupuleusement et redonnent vie à ce magnifique lieu. A voir absolument !

■ GÎTE LA FORGE

Portail Haut

① 06 86 64 50 42

www.gitelaforge.com

contact@gitelaforge.com

De 550 € à 650 € la semaine selon saison. Wifi. Lave-linge.

Ce gîte sait raconter les histoires. Dans ses murs, en effet, il porte la trame d'une histoire vieille de trois générations. Celle de Didier et de ses ancêtres forgerons et maréchaux-ferrants. Notre hôte a grandi dans cette maison pleine de vie qui accueillait déjà les clients autour d'un café. Aujourd'hui rénovée, elle reste toujours aussi accessible et sympathique. Didier, qui l'a transformée en gîte, a créé trois chambres pouvant accueillir jusqu'à huit personnes.

L'AUBERGE DU DONJON

Place du Foirail

① 05 65 64 45 80

www.laubergedudonjon.com

ledonjon@hotmail.com

Ouvert toute l'année. 4 chambres. Chambre simple à partir de 49 € ; chambre double à partir de 56 € ; chambre triple à partir de 68 €. Petit déjeuner inclus. Soirée-étape : 63,50 €. Restauration (menu de 17 à 19,50 €, menu express : 13,50 €).

POUR AIDER LES PLUS PAUVRES, JE CHOISIS D'AGIR AVEC EUX



FAITES UN DON

secours-catholique.org

BP455-75007 PARIS



**ENSEMBLE,
CONSTRUIRE
UN MONDE JUSTE
ET FRATERNEL**

Située à Bournazel, l'Auberge du Donjon jouit d'une situation exceptionnelle à l'ombre des platanes et du château. A l'intérieur, cette jolie bâtisse, propriété d'Agnès, déroule quatre belles chambres d'hôtes, parfaitement équipées – TV, wifi – à la décoration chaleureuse mais sans prétention. A l'heure du repas, la salle de restaurant de l'Auberge du Donjon propose foie gras de canard sur toast aux figues, assiette de charcuterie aveyronnaise, magret de canard au vieux berger, dos de cabillaud sauce citronnée... Bref, une cuisine de terroir maîtrisée, et relevée de vins locaux : marillac, gaillac et autres tariquet accompagnent joyeusement ces agapes. Le service ne fait que confirmer la souriante et charmante hospitalité d'Agnès.

Lanuéjouls

■ SALAISONS LINARD

La Vayssière

⌚ 05 65 81 04

www.charcuterie-aveyron.com

contact@charcuterie-linard.fr

Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 14h à 18h ; le samedi de 9h à 12h.

Que du bon ! Du saucisson issu du meilleur des éleveurs de cochons des environs. Récompensées par moult médailles d'Or, d'Argent et de Bronze aux concours agricoles de Paris sur ces dernières années, cette maison développe des spécialités vastes et variées : saucisse sèche fumée ou traditionnelle et saucisson sec artisanal d'excellente qualité, rosette, saucisson de canard, coppa, filets de porc séchés et moult jambons. Petit Futé a eu un faible pour la saucisse au roquefort. D'autant que depuis plus de cinq générations, tous ces produits sont fabriqués dans la plus pure tradition. Ici on laisse le temps au temps... Belle maison que ces salaisons Linard qui porte haut les couleurs et les valeurs de l'Aveyron.

Mayran

■ L'ORÉE DES JANENQUES

1, place de l'Eglise

⌚ 05 65 63 19 89

www.loree-des-janenques.fr

loree-des-janenques@hotmail.com

Menu unique à 28 €. Formule du midi : 13,50 €.

Arrivé au mois de février 2018, Pascal Disant a été accueilli à bras ouverts sur cette commune, trop heureuse de voir l'Orée des Janenques revivre. Ce cuisinier – une expertise de bon augure pour la pérennité de l'établissement – vous reçoit autour d'assiettes traditionnelles du terroir « d'ici ou d'ailleurs ». Au quotidien, il s'attache à redonner au lieu une place centrale dans le village, en multipliant les moments de rencontre et de partage. Amis, familles, collègues, toutes les générations sont ici les bienvenues.

Prévinquières

■ FÉLIX GOURMAND

Félix

⌚ 05 65 81 97 02

Visite le mercredi à 17 heures en été. Gratuit.

La ferme de Catherine Aussel est située dans un hameau dominant le village de Prévinquières et la vallée de l'Aveyron. L'activité principale de l'exploitation est l'élevage de vaches laitières et de canards gras. Les curieux pourront visiter l'élevage en question, avant de rejoindre une salle typique pour une dégustation gratuite – petits fripons, foie gras, pâté... Tous les produits sont en vente sur place, pour emporter avec soi un peu du bon goût de cette ferme décidément très accueillante.

■ LE RELAIS DE PRÉVINQUIÈRES

Le Bourg

⌚ 05 81 21 00 57

www.lerelaisdeprevinquieres.fr

Ouvert toute l'année. Du lundi au vendredi de 10h à 16h ; le samedi de 11h à 23h ; le dimanche de 10h à 20h. Menus de 14 € à 26 €. Menu enfant : 9,50 €. Formule végétarienne : 16 €. Le midi en semaine, formule du jour à 11 ou 13 €. Accueil des groupes (séminaires, soirées à thème). Terrasse. Animations.

Le Relais de Prévinquières vous accueille à 400 m d'altitude, entre les fortifications du XV^e siècle dont les vestiges surplombent l'Aveyron. On découvre dans ce cadre historique et reposant les spécialités culinaires de la région : salade aveyronnaise, faux-filet de l'Aubrac, tête de veau de l'Aveyron, foie gras de canard poêlé aux fruits de saison, aligot, tripouis.... Les gérants de l'établissement, Sylvie et Patrick, à la barre depuis 10 ans, dynamiques, compétents et complémentaires, proposent des prestations de qualité pour satisfaire leurs clients. On trouve autour du site : des départs de chemins de randonnée, des endroits où pêcher, une aire de jeu en plein air...

■ CAMPING MUNICIPAL LA MOULINE

Le Bourg

⌚ 06 11 54 70 97

lerelaisdelaposte12350@gmail.com



Ouvert du 1^{er} juin au 30 septembre. Exposition : ombragé. Emplacement + véhicule + 2 personnes à partir de 10,50 €. Jeux pour enfants.

Au bord de l'Aveyron, à proximité du village de Prévinquières, une aire naturelle sympathique pour les amoureux de la nature. Des sentiers randonnées à proximité et des activités, balançoires notamment, pour les enfants finiront par vous séduire. Et n'hésitez pas à vous promener dans le village aux allures médiévales ! Le site propose également à proximité un point de vidange pour les camping-cars.

REPÉREZ LES MEILLEURES VISITES



INTÉRESSANT



REMARQUABLE



IMMANQUABLE



INOUBLIABLE

RODEZ



La ville de Rodez possède de nombreux bâtiments dont la valeur architecturale mérite l'intérêt qu'on lui porte. Citons ainsi le palais épiscopal, la maison canoniale, la tour Raynaldy, les vestiges du forum gallo-romain, les hôtels particuliers... Place d'Estaing, entrez sous le porche pour admirer la cour intérieure avec balcon à gargouilles et arches gothiques. Citons également l'imposante et somptueuse cathédrale Notre-Dame. Un circuit dans le vieux Rodez est facilement accessible par un fléchage en plusieurs points. Il permet de découvrir les richesses architecturales de la cité et de parcourir les petites rues piétonnières.

**■ OFFICE DE TOURISME
RODEZ AGGLOMÉRATION**
10-12, place de la Cité
⑩ 05 65 75 76 77

Voir page 14.

Points d'intérêt

■ CATHÉDRALE NOTRE-DAME

Place d'Armes

⑩ 05 65 75 76 77

www.tourisme.grand-rodez.com

Visites guidées organisées par l'office de tourisme.

A l'emplacement de l'actuel édifice s'élevait une cathédrale romane du X^e siècle, dont il ne restera rien après 1276. L'évêque Raymond de Calmont d'Olt fit appel à un célèbre architecte, Jean Deschamps, qui conçut un bâtiment grandiose dans le style gothique alors en vogue dans le nord de la France. Ce projet ambitieux donna forme à une construction dont les dimensions surprennent : 107 m de long et 36 m de large. La voûte en croisée d'ogives domine à 30 m ! Mais aussi, trois siècles et 18 évêques passèrent avant de parachever l'ouvrage dont le clocher en bois et lames de plomb, véritable dentelle de pierre, fut ravagé par un incendie en 1510. Il fut reconstruit, entièrement en pierre cette fois, par le rouergat Antoine Salvanh en 13 ans, de 1513 à 1526. Haut de 87 m, le clocher se termine par un campanile surplombé d'une statue de la Vierge. Ses gigantesques proportions permettent à la cathédrale de se voir de très loin, à plus de 30 lieues disait-on par le passé ! Les tours situées de part et d'autre de l'austère façade ouest, faisant partie des remparts, n'ont pas été terminées : les travaux se sont arrêtés en 1562. L'intérieur surprend par sa grandeur et par le dépouillement de ses formes élancées qui contraste avec la riche décoration des 27 chapelles rayonnantes. Le soir venu, 500 projecteurs illuminent l'édifice, dévoilant les trésors architecturaux les plus cachés. Un spectacle grandiose pour lequel l'office de tourisme propose une visite guidée nocturne !



■ MUSÉE DENYS-PUECH

Place Georges-Clemenceau

⑩ 05 65 77 89 60

www.musee-denys-puech.grand-rodez.com

museedenyspuech@agglo-grandrodez.fr



OUVERT toute l'année. Le musée est ouvert en accès libre, du 1^{er} juillet au 31 août : du mardi au dimanche de 14h à 19h du 1^{er} septembre au 30 juin : du mercredi au dimanche de 14h à 18h et fermé au public le 1^{er} janvier, 1^{er} mai et 1^{er} novembre et 25 décembre.

Dès 1903, le sculpteur Denys Puech forme le projet de réaliser à Rodez « un sanctuaire de l'art Aveyronnais ». Il offre ensuite à la Ville un fonds important de sculptures et de dessins et convainc ses amis, le peintre orientaliste Maurice Bompard (1857-1935) et le graveur Eugène Viala (1858-1913), de faire également don de quelques-unes de leurs œuvres pour constituer les collections du nouveau musée, qui sont aujourd'hui présentées autour des sculptures de Denys Puech et constituent le cœur de la collection. Le musée, dont les plans ont été dessinés par l'architecte André Boyer, est une imposante bâtie qui met en valeur toutes ces œuvres, mais qui accueille également d'autres expositions, avec une préférence pour les œuvres des années 1950 ou carrément contemporaines (des ateliers et des conférences sont également organisés). Né en 1854, à Gavarnie, sur la commune de Bozouls, Denys Puech se découvre une passion pour la sculpture en gardant les moutons de la ferme parentale. Après avoir été placé auprès d'un artisan marbrier de Rodez, il monte à Paris pour exercer son talent et sa maîtrise de la matière. Ses œuvres sont marquées tant par la précision des détails que par la finesse des courbes. Il s'accommode parfaitement du marbre, du bronze, ou du plâtre, allant même jusqu'à peindre certains modèles, ce qui renforce le réalisme.

■ MUSÉE FENAILLE

14, place Raynaldy

⑩ 05 65 73 84 30

www.musee-fenaille.rodezagglo.fr

accueil.fenaille@rodezagglo.fr



Fermé les 1^{er} janvier, 1^{er} mai, 1^{er} novembre et 25 décembre. Du 01/07 au 31/08 : lundi 14h-19h, mardi-dimanche 10h-19h Du 01/09 au 30/09 : mardi-samedi 11h-19h et dimanche 14h-19h. Du 01/10 au 31/03 : mardi-vendredi 10h-12h / 14h-18h, samedi 11h-18h, dimanche 14h-18h. Du 01/04 au 30/06 : mardi-samedi 11h-19h, dimanche 14h-19h. Gratuit jusqu'à 18 ans. Pass musée Rodez Agglo : 11 € (7 € tarif réduit). Boutique. Animations.

Ce musée est surnommé le musée aux mille donateurs. Fondé en 1836 par quelques érudits de la Société des Lettres, Sciences et Arts de l'Aveyron, le musée Fenaille d'archéologie et d'histoire du Rouergue a rouvert ses portes en 2002, après quatorze années de travaux. Ce musée, qui s'est patiemment construit au fil des différentes donations, abrite la plus importante et la plus ancienne collection de statues-menhirs en France ! Pour la plupart d'origine du pays, elles sont la première représentation de l'homme en « grande nature ». Parmi les trésors de la collection, la fameuse Dame de Saint-Sernin, la plus connue et si chère à Pierre Soulages, peintre originaire de Rodez.



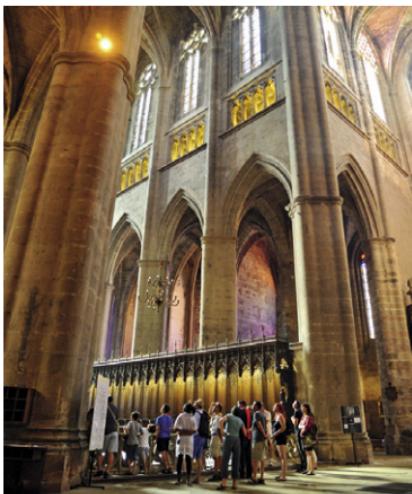
CATHÉDRALE NOTRE-DAME - RODEZ ★★★



© C. MERAVILLES

La ville de Rodez et les toits de sa cathédrale vus d'en haut.

© C. MERAVILLES



© C. MERAVILLES

Visite guidée de la cathédrale Notre-Dame de Rodez.



Clocher de la cathédrale de Rodez vu d'en bas.

© C. MERAVILLES



Gargouilles sur le mur en grès rose de la cathédrale Notre-Dame de Rodez (XIII^e siècle).



Musée Soulages.

D'autres vestiges archéologiques sont exposés, comme une dent de lait datant de 90 000 ans retrouvée près de Sébazac, ou la collection gallo-romaine dont une incroyable mosaïque mise à plat dans un environnement vaste. La partie ancienne de l'hôtel particulier accueille des trésors du Moyen Âge et quelques éléments de la cathédrale. La visite s'achève par les expositions temporaires de qualité.

MUSÉE SOULAGES

Jardin du Foirail

Avenue Victor-Hugo

05 65 73 82 60

www.musee-soulages.grand-rodez.com

museesoulages@agglo-grandrodez.fr



Fermé les 1^{er} mai, 1^{er} novembre, 25 décembre et 1^{er} janvier. Basse saison : ouvert du mardi au vendredi de 10h à 13h et de 14h à 18h ; le week-end de 10h à 18h. Haute saison : tous les jours de 10h à 18h. Gratuit jusqu'à 18 ans. Entrée avec le Pass Musées : 11 € (tarif réduit 7 €). Abonnement annuel : 25 €. Accueil enfants. Visite guidée. Boutique. Une construction basse pour mieux contempler les paysages et quelques volumes plus imposants ; un bardage en acier Corten rouge sombre, inconstant selon le temps ; et à l'intérieur, une succession d'espaces, tantôt lumineux, tantôt plus obscurs. Après des années de débats et de chantier titanique, le musée Soulages a enfin ouvert ses portes au public et propose un parcours fluide et cohérent censé créer une relation privilégiée avec les œuvres de Pierre Soulages. Le peintre, né à Rodez en 1919, a en effet fait don à sa ville natale de 500 pièces éclectiques : peintures sur toile, « Brou de noix », eaux-fortes, lithographies, bronzes et peintures gravées, travaux préparatoires des vitraux de Conques. A ne rater sous aucun prétexte ! D'autant que les expositions temporaires sont aussi de très grande qualité : Soulages a déjà accueilli Soto, Picasso, Le Corbusier, Klein ou Calder !



Le couvert

ABYSS

65, rue Saint-Cyrice 05 65 71 40 66

www.abysscoquillages.fr

abyss-coquillages@orange.fr

Ouvert du mardi au samedi de 9h30 à 14h et de 17h à 20h. Plateau de 40 à 70 €. Possibilité de personnaliser son plateau. Menu du midi de 10,50 à 14,50 €. Sur place ou à emporter.

Laissez-vous tenter par la perspective de discuter avec vos amis tout en dégustant un plateau de fruits de mer. Et goûtez moules, crevettes, bulots, homards, huîtres et autres palourdes, bien installés autour des mange-debut de cette petite adresse ruthénnoise. Les maîtres des lieux sélectionnent des coquillages et crustacés dont la fraîcheur est garantie, et composent des alliances iodées sur mesure, toujours accompagnées de citron, aioli et de vinaigre aux échalotes. On trouve aussi dans cette échoppe des tapas de la mer – tielle sétoise, banderille d'anchois, saumon fumé, poivrons farcis au thon... Ainsi qu'un rayon épicerie où trônent soupes de poissons, olives et huiles d'olives. L'accueil est au top, toujours souriant, et les coquillages, synonymes de fête et de convivialité, apportent fraîcheur et soleil à vos agapes. Notez qu'Abyss propose un large choix de sushis maison (nigiris, makis, spring rolls). L'adresse est aussi à la barre de la célèbre poissonnerie ruthénnoise du passage du Mazel.

► Autre adresse : Passage du Mazel, 12000 Rodez

LES ARÔMES

5, rue Sainte-Catherine 05 65 87 24 41

www.lesaromes-restaurant.fr

contact@lesaromes-restaurant.fr

Ouvert le midi du mercredi au dimanche, et le soir du mercredi au samedi. Menus de 21 € à 26 €. Formule du midi : 13,50 € (11,50 € pour deux plats). Chèque Restaurant.

Dans une petite venelle du centre de Rodez, les Arômes est le genre de restaurant que l'on aime dénicher. Grégory, quatre ans chez Ducasse au Louis XV à Monaco et d'autre solides références, s'active en cuisine pour une carte de produits frais, laissant la part belle aux poissons et autres crustacés. Noix de Saint-Jacques, filets de bar et cabillauds poêlés sont déclinés avec brio. La viande est aussi à l'honneur, avec le filet mignon de porc aveyronnais, les pavés ou le faux-filet de bœuf, le carré d'agneau rôti au thym. Côté desserts, l'ardoise de dégustation des Arômes (cinq bouchées) et le fameux succès aux amandes, glace, chocolat chaud et chantilly : un chef d'œuvre de gourmandise. Notez que la salle du restaurant est climatisée : une bonne option pour les chaudes journées d'été.

■ AUBRAC BURGER

93, rue Béteille

© 07 81 87 28 53

www.aubracburger.com

Ouvert du mardi au samedi de 11h30 à 13h30 et de 18h30 à 21h30 ; le dimanche de 18h30 à 21h30. Menus de 6,90 € à 9,90 € (burger + frites ou salade + boissons). 15,90 € avec une place de cinéma.

Un fast-food en plus raffiné ! Produits frais, recettes variées, et une caution terroir qui fait toute la différence. Les pains sont fabriqués par un boulanger du coin. Les steaks sont aveyronnais – bœuf Aubrac, évidemment – les fromages aussi ! Roquefort baragnaud et laguiole fondent ainsi généreusement dans les sandwichs version Macarel ou Aubrac. Les végétariens opteront pour le burger farçou, et les tradi pour l'assiette aligot-saucisse, tout aussi goûtus. Johan propose aussi des nuggets de poulet, des bouchées camembert ou des sticks de mozzarella... Généralement accompagnés de frites ou salade, et d'une boisson. Le Challenge, deux grands burgers et deux portions d'aligot à avaler en 15 min, permettra aux plus voraces de manger à l'œil. A condition d'être efficaces ! Sans quoi il faudra régler l'addition... Un défi convivial, mais peu commun, comme cette petite adresse incontournable pour qui veut manger bien, bon et sur le pouce.

■ LE BISTROQUET

17, rue du Bal

© 05 65 68 74 75

bek.batut@orange.fr

Ouvert toute l'année. Fermé 1 semaine à Pâques et les 2 dernières semaines d'août. Du mardi au samedi le midi et le soir. Menus de 14,80 € à 22 €. Menu enfant : 8 €. Formule du midi : 14,80 €. Chèque Restaurant.

Non loin de l'office de tourisme c'est la chaleur de la cheminée qui, dès l'entrée, se fait sentir ici comme chez soi. La salle de 38 couverts s'organise autour du feu et elle est animée par Bertrand, aux commandes de l'établissement depuis quelques années. Celui-ci propose notamment des fondues bourguignonnes, à base de bœuf et de veau, mais c'est surtout pour le choix des salades et la qualité des viandes cuites au feu de bois que l'on vient ici. Grillades ou aiguillettes de canard accompagnées d'aligot ou de pommes de terre poêlées, ces plats du terroir font les délices des amateurs de la cuisine régionale. Les tartes – saumon, oignons, Roquefort... – sont savoureuses, et en dessert, on conseille la tarte aux myrtilles.

■ BISTRO RÉGENT

41, avenue Victor Hugo

© 05 65 68 46 78

www.bistro-regent.fr

rodez@bistroregent.fr

Ouvert tous les jours le midi et le soir. Bar ouvert de 7h30 à 23h non-stop. Menu enfant : 10 €. Formule du midi : 13,90 €. Entrecôte pour 2 : 45 €, petit-déjeuner : 3 €.

Magali et Nicolas ont fait de cet espace, idéalement située à deux pas du stade et face au musée Soulages, un restaurant des plus agréables et des plus jolis : un grand comptoir autour duquel s'articulent trois salles (dont une privative), une petite terrasse au calme et une plus grande, ouverte sur l'animation de la rue. Une fois assis, l'offre propose une formule unique déclinée en pièce de bœuf, filet de magret, saumon cuit ou en tartare, et tartare de bœuf. Soit cinq plats, accompagnés de frites allumettes fraîches et d'un bon bol de salade verte et d'une excellente sauce maison. Le soir, la belle entrecôte à partager fait l'unanimité, avec un bon petit marciac de nos amis Laurens à Clairvaux ou d'un pic-saint-loup du Haut-Lirou. Ici tout est frais, du magret aux frites, jusqu'au saumon qui est détaillé juste avant le service. Café gourmand et profiteroles raviront également les gourmands. Dès lors, on comprend mieux que, du petit-déjeuner à la sortie du cinéma ou du musée, avant ou après un match, le lieu ne désemplit jamais.

■ CAFÉ BRAS

Musée Soulages

Avenue Victor-Hugo

© 05 65 68 06 70

www.cafebras.fr

contact@cafebras.fr

Formule du midi : 16 €. Formule côté Comptoir : 16 € (en-cas salé + dessert).

Investir le musée Soulages et y installer un bistrot contemporain, c'est le pari réussi de Michel et Sébastien Bras. Depuis le 1^{er} avril 2014, et avec la complicité de Pascale et Christophe Chaillou, ils accueillent ici leurs fidèles et tous les autres – Ruthénois amateurs d'art ou simples gastronomes – en toute simplicité, mais toujours, avec cette même exigence de qualité. Une cuisine mi-bourgeoise mi-terroir, et pas mal de clins d'œil créatifs déclinés en trois temps. Fouace, pascades et trippous pour un en-cas servi à partir de 10 heures chaque matin. Le désormais célèbre Miwam, un drôle de sandwich à base de céréales bio imaginée par Sébastien, pour une déjeuner sur le pouce. Et enfin, une jolie sélection de gourmandises sucrées pour le quatre-heures, à découvrir confortablement installés dans les lourdes chaises en cuir et métal du restaurant. La carte se renouvelle tous les jours ou presque, en fonction des envies du chef, de même que le menu du midi. On regrette toujours que le service, certes efficace, soit aussi sérieux.

■ CAFÉ DU COMMERCE

24, rue Neuve

© 05 65 42 53 47

Ouvert toute l'année. Du lundi au samedi de 7h à 20h. Samedi à partir de 6 heures. Formule du midi : 13 € (plat et dessert). Plat du jour : 10,50 €.



Le Cèdre

Restaurant - traiteur
L i b a n a i s



15, bd Denys Puech - 12000 RODEZ

Tél. 05 65 42 19 03

06 15 72 47 67

www.restaurantlecedre.fr

Dans l'un des cafés-bistrots les plus vieux du cœur de Rodez – près de 200 ans ! – place de la Cité, toute l'équipe s'active telles des petites fourmis. Ici, tout est fait maison : le tartare haché à la minute, le pain des burgers, les frites, l'ali-got, le flan à la louche, la tarte au citron... Résultat : à midi, l'établissement ne désemplit pas. Et l'accueil, l'excellent rapport qualité-prix, ainsi que l'efficacité du service, n'y sont certainement pas pour rien. En tout cas, n'oubliez pas de réserver si vous voulez goûter à coup sûr à cette bistronomie de qualité.

■ CAFÉTÉRIA LE BINEY

7, boulevard Gambetta

05 65 68 16 48

www.hotel-biney.com

Ouvert tous les midis sauf le dimanche. Plat du jour de 8 à 10 €.

En plein centre-ville à deux pas de la cathédrale, dans les jardins de l'hôtel du même nom, qualité et simplicité sont les maîtres mots de cette cafétéria, du service à la cuisine, jusque dans les formules et menus traditionnels proposés. Les spécialités sont de la région et sont renouvelées chaque semaine. Jetez-donc un œil à la page Facebook de l'établissement pour connaître à l'avance les menus de la semaine et régalez-vous : crêpe au sarrasin, cabillaud bordelaise, hampe de bœuf, parmentier de canard, émincé de porc au thym... La pâtisserie est simple et maison. On vous conseille d'ailleurs de profiter des beaux jours pour déguster, à l'ombre de la terrasse, tarte aux pommes, Tatin, clafoutis aux cerises et moelleux au chocolat. L'ambiance est familiale et l'équipe très accueillante.

■ LA CANTINA

14, boulevard François-Fabié

05 65 68 23 70

Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir. Menu unique à 18 € (le soir). Menu enfant : 7,50 €. Formule du midi : 11,50 € (et 13,50 €). Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Jardin. Terrasse. Vente à emporter.

En plein centre-ville de Rodez, ce restaurant est parfaitement représentatif de la cuisine d'Amérique centrale. Tacos, bujitos et fajitas se marient dans un cadre coloré de vert, de bleu et de jaune. Plusieurs formules sont proposées pour nous faire découvrir des saveurs tex-mex dans une salle conviviale tenue par un personnel sympathique. L'endroit idéal pour une recherche d'originalité et d'exotisme !

■ LE CÈDRE

15, rue Denys-Puech

05 65 42 19 03

www.restaurantlecedre.fr

traiteurlecedre@orange.fr



Ouvert toute l'année. Le dimanche et le lundi le midi ; du mardi au samedi le midi et le soir. Menus de 23,50 € à 32 €. Menu enfant : 14 €. Suggestion du jour : 15 €. Chèque Restaurant. Jardin. Terrasse. Vente à emporter. Animations.

Tout droit venu de Beyrouth, voilà maintenant quinze bonnes années que Hind et Tony sont installés en Aveyron. L'aventure du restaurant a débuté en 2008 et mérite une attention toute particulière tant pour la qualité de l'accueil que pour son authentique cuisine libanaise. Les produits travaillés sont 100 % aveyronnais, des légumes à la viande, et travaillés à la libanaise. Les recettes traditionnelles et familiales se déclinent ainsi en très fins mezzés, grillades, brochettes de bœuf ou de poulet marinés ou des aubergines farcies, le tout accompagné par des vins régionaux ou des vins libanais comme le Château Kefraya de la plaine de la Békaa ou d'une légère bière blonde Almaza (libanaise aussi). Le baklawa est idéal pour finir en beauté ce repas, une délicieuse gourmandise garnie d'amandes et de pistaches. Aux beaux jours un petit patio fort agréable dresse ses tables au calme.

■ LES COLONNES

6, place d'Armes

05 65 68 00 33

Ouvert toute l'année. Tous les jours le midi et le soir. Service jusqu'à 22h. Plat du jour : 11 €. Menu du terroir à 20 et 26 €. Les Colonnes, c'est cet établissement à l'angle de la place d'Armes avec une vue imprenable sur la cathédrale. C'est aussi depuis le début de cette année 2019, un nouveau propriétaire, Cédric Loiseau qui a révolutionné la carte du restaurant. C'est à dire avec un nom comme ça... Des produits frais et locaux à 95% les producteurs sont mis en avant sur l'ardoise : tartare d'Aubrac au couteau, saucisse purée, lingue crème de chorizo légumes de saison... Et des spécialités aveyronnaises : saucisse-aligot, tripoux, farçous... Dans la plus grande tradition des brasseries françaises. Comme désert la tarte du moment et la soupe de pêches. A redécouvrir sans faute, confortablement installé sur les banquettes «lounge» de la grande salle, ou au soleil, sur la terrasse.

■ LA COMPAGNIE

Place d'Armes

1, boulevard d'Estourmel

05 65 68 02 33

www.lacompagnie-rodez.fr

lacompagnierodez@gmail.com

Ouvert tous les jours de 7h30 à 1h. Service continu de 11h30 à 23h30. Plat du jour : 12 € (formule 14,50 €).

Pizzas.

Un vrai coup de jeune pour cette brasserie en lieu et place du Café de la Place d'Armes, voici la Compagnie, inaugurée en juin 2018. Gwenaëlle et Yannick, que nous avions croisés à Paris, sont revenus sur leurs terres et ont tout changé, de la cuisine à la superbe déco, avant de passer la main à Pierre et Angeline à peine un an plus tard. La terrasse face à la cathédrale a retrouvé de sa superbe et la carte brasserie propose : œufs mimosas, tartare ibérique, foie gras mi-cuit et la salade miso. La viande et la charcuterie viennent de chez Serin, les glaces de la Ferme de Sainte-Radegonde et les légumes des producteurs plus proches. Comme desserts : un fraisofee ou une tarte au citron revisitée en verrine. Le tout accompagné d'un marcillac ou d'un bourgueil... Et à toute heure ! Ce qui est plutôt rare à Rodez.



LES DÉLICES DE LOUISE

14, rue Combarel

05 65 68 47 99

www.les-delices-de-louise.com

lesdelicesdelouise@yahoo.fr

Ouvert toute l'année. Du mardi au vendredi le midi. Ouverture le samedi jusqu'à 12 h (seulement à emporter). Plats, formules et menus à emporter. Carte : 8 € environ. Plat du jour : 8,90 €. Formule (entrée et plat ou plat et dessert) à 10,60 €. Formule (entrée, plat et dessert) à 12,50 €.

A deux pas du musée Soulages et de la cathédrale, Babeth et Flo ont monté leur petite boutique tout de vert habillée, ici c'est du traditionnel et du bon. Tout y est fait maison (sauf quelques confitures). Chaque jour de très nombreux plats différents sont proposés, du chou farci à la blanquette à l'ancienne et ris d'agneau. Bon nombre de Ruthénois se donnent déjà rendez vous dans cet estanco où ils mangent sur place ou ramènent au bureau ou à la maison le bon petit plat qui va bien. La palette est vaste et varie en fonction de la saison mais les incontournables sont toujours là : pounti, farcous, confidou, truffade et estofinade sans oublier une rissole aux pruneaux et l'une des meilleures fouaces qu'il nous ait été donné de goûter. Cette petite équipe se met en quatre pour satisfaire tout repas, événements festifs et autres occasions. Il n'y qu'à voir la file d'attente à l'heure du déjeuner pour comprendre leur engagement.

■ ET

24, place du Bourg

05 65 68 95 00

www.restaurant-et.fr

Ouvert du mardi au samedi le midi ; le mardi et du jeudi au samedi le soir. Menus de 26 € à 72 €.

De leur passage chez les piliers de la gastronomie française (Alain Ducasse, les sœurs Fagealtier, Hervé Busset pour

elle ; Michel Bras, Pierre Gagnaire pour lui) Emilie et Thomas semblent avoir retenu la recette du succès : un cadre convivial et chaleureux qui se déploie en terrasse jusque sur la place du Bourg et une ardoise réjouissante. L'un en cuisine et l'autre en salle, et vice versa, c'est ensemble, toujours, qu'ils imaginent les menus de ce restaurant qu'ils ont repris au début de l'année 2015, et rebaptisé de leur initiales, ET, en janvier 2018. Leur répertoire est depuis résolument gastronomique, leurs assiettes plus élaborées, tandis que le nombre de couverts a été divisé par deux, en passant de 50 à 28. On y pioche par exemple des seiches dans un bouillon safrané, des asperges crues et cuites à la sauce césar, une bavette de bœuf servie avec des carottes nouvelles et de l'ail des ours ou un soufflé à la vanille. N'imaginez pas toutefois goûter à ce menu : la carte est extrêmement changeante, selon l'inspiration des deux chefs et les ressources, loin d'être infinies, des petits producteurs du coin avec lesquels ils travaillent. Emilie et Thomas proposent aussi un service traiteur pour tous les événements privés ou professionnels.

■ LA GARGOUILLE

1, place d'Estaing

05 65 68 87 16

Ouvert du mardi au dimanche le midi ; le vendredi et le samedi le soir. Réservation recommandée. Carte uniquement. Carte : 30 € environ.

Aurélie et Pierre viennent de Paris 10^e arrondissement où ils tenaient le Réveil, bistro traditionnel. Blottie au pied de la cathédrale de Rodez, cette gargouille-là connaît un franc succès. Sur deux étages, fauteuils, escalier et mobilier contemporains. Cinq assiettes au choix à base viande et de poisson, l'une façon tataki d'espadon, l'autre au cochon ibérique, enfin assiette végétarienne avec des légumes de saison. Une belle sélection de vins du Beaujolais.

■ GINKGO

3, rue Abbé-Bessou

05 65 68 02 84

www.ginkgoresto.com

info@ginkgoresto.com

Gluten-free friendly. Ouvert du lundi au vendredi de 11h à 15h. Ouverture le samedi en haute saison. Formule à partir de 12 €.

Dans ce self sympathique, on choisit dans une vitrine réfrigérée des plats très world food, où les épices sont incontournables. Des soupes, des verrines, des salades, aussi gourmandes que légères, composent le buffet des entrées. Quant les plats sont servis en cocotte – la marque de la maison. Le choix est incroyable, et pour le moins cosmopolite et exotique ! Bœuf à la marocaine, risotto à l'indienne, réconfort lorrain, riz et petits légumes à la mexicaine... Jean-Pascal, le maître des lieux, dévoile chaque jour ses menus sur sa page Facebook. Les fruits sont déclinés en desserts colorés : compotées, fromage blanc, panna cotta... Pour des menus 100 % inédits, et évidemment composés sur place avec des produits frais. Jean-Pascal prône le bien-manger – y compris pour les citadins pressés – et n'a pas son pareil pour des déjeuners sains et carrément savoureux.

■ LE GRAND CAFÉ

19, place de la Cité ☎ 05 65 68 00 95

Ouvert toute l'année. Du lundi au samedi de 8h à 21h.

Menu unique à 17 €. Plat du jour : 10,30 €.

Il s'agit là de l'un des plus vieux cafés de Rodez, d'abord le Café Divan, fondé en 1808 par les frères Dantz, puis appelé Café de l'Union jusqu'en 1917, où se réunissaient les républicains. Puis c'est enfin devenu une brasserie bien connue. Le rendez-vous incontournable de la place, où l'on côtoie le monde du sport, de la politique, des arts, des maraîchers et les voyageurs de passage. Aux mains de Paul qui a racheté l'adresse qu'avait vendue son grand-père, l'adresse vous accueille tous les midis dans un décor modernisé pour déguster un tartare avec des légumes marinés, une blanquette de veau ou un pot au feu.

■ HONG LINH

14, rue de la Madeleine

⌚ 05 65 68 29 50

Ouvert du mardi au samedi. Ouvert le dimanche midi sur réservation. Formule du midi : 11,50 €.

Véritable institution qui a su s'imposer aux fils des années dans la vieille ville grâce à l'ambiance conviviale et chaleureuse. Voilà presque vingt ans que l'adresse propose des spécialités vietnamiennes et chinoises (légumes, poissons, viandes) : rouleaux, misao aux crevettes, canard à l'ananas et poulet au curry ou au caramel. Il faut venir profiter de ce moment dépayasant dans un coin d'Asie pourtant situé en plein cœur de Rodez (à deux pas de la place du Bourg). La cuisine y est délicieuse, le service impeccable, et l'équipe aussi sympathique qu'accueillante. Hong Linh possède également un point de vente pour les produits d'épicerie et les plats à emporter, juste en face du restaurant, au 7, place de la Madeleine.

■ L'INFLUENT

38, rue de Bonaldi ☎ 05 65 42 75 10

www.restaurantlinfluent.com

contact@restaurantlinfluent.com

Ouvert le mardi et du jeudi au samedi le midi et le soir ; le mercredi midi. Menus de 20 € à 45 €. Menu enfant : 11 €. Formule du midi : 16 € (entrée/plat ou plat/dessert ou entrée/dessert).

Il fallait pas mal d'audace pour prendre le relais de Jean-Luc Fau, restaurateur étoilé et jeune retraité. Mais aussi beaucoup de talent pour réinventer l'adresse de fond en comble et faire marcher le bouche-à-oreille depuis cette petite rue pavée du centre-ville de Rodez. Pari réussi pour Guillaume et Théodora qui ont créé, en lieu et place de l'ancien Goûts et couleurs, L'influent. Guillaume, passé par les bonnes tables aveyronnaises – Le Belvédère à Bozouls, Fontange ou Les Jardins de l'Acropolis à Rodez -, y propose une cuisine semi-gastronomique : cassolette d'escargots persillés, crème de champignons, tome de brebis et jeunes pousses ; saumon à l'oseille, risotto champêtre et légumes du marché ; et crème catalane, fraises poêlées, tuile au sésame pavot et sa crème légère, par exemple pour le menu Influent. Théodora, diplômée en communication et publicité, et rodée aux relations humaines, est une hôtesse exquise pour ce restaurant décoré de photos de personnalités qui ont compté dans l'Histoire.



LES JARDINS D'ACROPOLIS

1, rue d'Athènes

BOURRAN

⌚ 05 65 68 40 07

www.restaurant-acropolis.fr

contact@restaurant-acropolis.fr



Ouvert toute l'année. Du mardi au samedi le midi et le soir ; le dimanche midi. Réservation recommandée. Menus de 27 € à 60 €. Formule du midi : 19 € (entrée-plat ou plat-dessert. 26 € pour le menu entier). Menu carte blanche : 150 €/2 personnes. American Express, Chèque Restaurant. Voilà un des meilleurs restaurants ruthénios situés au nord-ouest du centre-ville de Rodez et qui offre un cadre particulièrement soigné, très chic. Le moindre détail est pensé et abouti, de l'organisation de la table à la présentation des plats. La cuisine est raffinée, inventive et présente des plats très élaborés, telles les croquettes d'estofinado, la poitrine de canard à la graine de moutarde et pain d'épices, le dos de saumon étuvé, espuma d'oeuf à l'aillette... Le chef est loin de rester figé sur les produits et les plats qui évoluent régulièrement. De nombreuses spécialités sont à découvrir ou redécouvrir suivant les envies, qui mêlent produits aveyronnais, viandes d'Aubrac et foie gras. Pour le dessert, la tarte croquante de cacao crumble au sarrasin, le sablé noisettes crémeux citron ou les fraises gariguettes assaisonnées de menthe fraîche... L'adresse propose aussi depuis peu une assiette végétarienne le midi, préparée avec les légumes du marché et accompagnée d'un café gourmand avec mignardises et pâtisserie maison. Dominique et Christiane Panis savent comment nous mettre l'eau à la bouche...

■ LE KIOSQUE

Avenue Victor-Hugo

⌚ 05 65 68 56 21

www.lekiosque-rodez.fr

lekiosque.rodez@orange.fr

Ouvert toute l'année. Du mardi au samedi le midi de 12h à 13h45 et le soir de 19h15 à 21h50. Réservation recommandée. Menus de 25,50 € à 50 €. Menu enfant : 8 €. Formule du midi : 16 € (entrée au choix, Poisson ou viande, fromage ou dessert). Vin au verre. Jardin. Terrasse. Vente à emporter.

Sur le Piton, ce restaurant est une institution. Grâce à sa position centrale dans la ville, à mi-chemin entre la cathédrale Notre-Dame et le musée Soulages. Et grâce à son fort tempérament iodé. Georges et Michel Santos, auréolés du label de Maître restaurateur, ont en effet développé un savoir-faire rare en Aveyron et cuisinent avec justesse tous les produits de la mer. On vous recommande d'ailleurs leurs spécialités : la caldeirada, un savant assortiment de poissons mijotés dans une sauce aux tomates, poivrons et oignons ; ou la cataplana, un savoureux mélange de poulet, filet mignon de porc, coquillages et crustacés. Les plateaux de fruits de mer et assiettes d'huitres, servis avec du pain de seigle, beurre demi-sel, citron, vinaigre d'échalotes, aioli et mayonnaise, sont aussi particulièrement prisés et se dégustent, dans une élégante salle de restaurant, ou à l'ombre, sur la terrasse, dès les beaux jours venus.



L'influent



38, rue de Bonald 12000 Rodez ☎ 05 65 42 75 10

Restaurant - Salon de Thé



**la maison
des thés**

Réservation : 05 65 71 58 92

Place de la Mairie
12000 RODEZ

info@lamaisondesthes.fr
www.lamaisondesthes.fr




■ LA LOGIA

10, boulevard Gally ☎ 05 65 68 63 64
restaurantlaloge12@gmail.com

Ouvert le lundi et le mardi le midi ; du mercredi au samedi le midi et le soir. Carte. Formule du midi : 14 € (plat et café gourmand).

Cette ancienne cafétéria a gagné ses galons d'adresse incontournable des déjeuners en ville en très peu de temps. Espace XXL, déco chic et service impeccable, bien qu'un peu long certains jours... Tout a été pensé pour le plaisir des sens : yeux et bouche confondus. Sans oublier la cuisine, française et authentique : pintade aux olives et écrasé de pomme de terre ; filet mignon de porc sauce aux maroilles ; lasagnes au lieu noir et légumes ; filet d'églefin et sa sauce aux crevettes... Les Ruthénois apprécient, c'est un fait. Il n'y a plus qu'à faire comme eux : réserver pour être sûr de pouvoir s'asseoir à cette table très courtisée le midi.

NOUVEAU

■ LA MAISON 8, rue Louis Austruy

⌚ 05 32 41 23 27

Plats entre 13 et 16 €. Pas de menu. Une carte renouvelée chaque semaine. Cette jeune adresse, inaugurée au printemps 2018, est incomparable ! Chloé Tatin et Luc Pourrat, qui ont investi cette charmante maison du centre-ville ruthéniois, sont des créateurs d'émotions gustatives. Leur petite carte, renouvelée chaque semaine, est un enchantement, de l'entrée jusqu'au dessert : jus de légumes, salade de crabe royal Petrossian ; hummus et pain toasté ; cochon caramel ; boeuf VSOP ; nems aux légumes ; ceviche ; sans oublier les excellentes pavlovas à l'orange et tartelettes au citron qui concluent l'expérience avec panache... Les deux jeunes gens se sont imposés sur le Piton avec une signature culinaire bien à eux, ficelée de bons produits mais aussi de très bons sentiments. Les Ruthénois ont été touchés en plein cœur et Petit Futé aussi.

■ LA MAISON DE CÉCILE ET AIMÉ

2, boulevard Flaugergues ☎ 05 65 69 57 97

Ouvert du lundi au samedi le midi ; le mardi et le vendredi le soir. Formule du midi : 15 € (formule midi et soir). Plat du jour à 11 €. Terrasse.

Isabelle Sabin est à la tête de cette belle maison atypique, au charme et au caractère indéniables. Les formules sont familiales et quelques beaux plats traditionnels enrichissent la carte : côtelettes d'agneau rôties et ses petits légumes ou assiettes végétariennes... Pour le déjeuner, le goûter ou le dîner, la carte propose des tartes salées, des assiettes variées ou des salades, simples mais bonnes. Les desserts sont de délicieux gâteaux maison – le moelleux au chocolat indétrônable est une pure merveille – et la carte présente de nombreux thés ainsi que d'originales tasses de chocolat chaud, fait maison à l'ancienne.

■ LA MAISON DES THÉS

1, bis, rue des Nattes

⌚ 05 65 71 58 92

www.lamaisondesthes.fr

contact@lamaisondesthes.fr

Ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 18h. Plat du jour : 9,80 €. Entrée-plat ou plat-dessert : 12,80 €. Entrée-plat-dessert : 15,80 €. Carte.

Donnant sur la place de la mairie, à mi-chemin entre salon de thés et restaurant, l'adresse possède une jolie décoration ornée de beaux tableaux réalisés par Joëlle, la maîtresse des lieux. Que ce soit pour boire le thé ou prendre un copieux repas, on est très bien en tout cas entre ces murs très cosy. En entrée, soupe de lentilles corail, velouté de potimarron puis des légumes de saison farcis au chèvre ou une très savoureuse lasagne de légumes ou un beau faux-filet. Tout est copieux et bien exécuté. Les prix sont très abordables, et les vins servis, provenant de la région ou d'Italie sont très bien sentis ; inutile de vous dire que tout y est fait maison. En accompagnement d'une boisson chaude (une vingtaine de thés, à consommer sur place ou à emporter). En dessert on y sert une délicieuse panna cotta aux fruits frais ou d'excellentes « Glaces de la Ferme » de Sainte-Radegonde ou une savoureuse tarte citron meringuée. Une réelle atmosphère se dégage du lieu, on s'y sent bien. De plus, il y a un grand choix de journaux, appréciable ! On aime y revenir et s'y attarder !

■ LA MAISON THAÏ

42, rue Saint-Cyric

⌚ 06 23 14 26 80

lamaisonthairodez@gmail.com

Ouvert du mardi au samedi le midi ; du jeudi au samedi le soir. Menu enfant : 7,50 €. Plats de 10 à 16 €.

Après avoir travaillé à Paris, en Thaïlande pour elle et aux Etats-Unis pour lui, Tik et Didier ont fait le pari d'ouvrir leur propre restaurant thaïlandais à Rodez. Cet établissement convivial se concentre sur les bons produits, toujours choisis avec attention. La cuisine de Tik est ainsi soignée, avec de subtils parfums et épices, de bons assaisonnements et pas mal de savoir-faire. On vous conseille le royal set : nems et brochettes au poulet, padthai canapés et salades de crevettes, pour une entrée en matière savoureuse, ainsi que les autres spécialités de la maison : soupe de crevette, boeuf au basilic et flanc au lait de coco et fleur de jasmin. Notez que si Didier assure en salle un service attentif, le restaurant propose aussi des plats à emporter.

■ MAMMA MIA

8, rue Aristide Briand

05 81 37 67 93

Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir. Menu unique à 19,60 €. Menu enfant : 8,50 €. Formule du midi : 13 € (et 14,50 €).

Embarquement immédiat pour l'Italie ! Crostini, pasta, risotto, antipasti et tiramisu... Ne manque que l'accent qui chante pour que le tableau soit parfait. Ouvert en janvier 2013, Mamma Mia vous propose un voyage gustatif dans les terres transalpines chères à Ludovic Langlois. Le chef a en effet officié pendant sept ans à Florence dans différents restaurants et palaces. Autant vous dire que sa cuisine est authentique ! Pâtes fraîches, légumes du marché, et sauces aussi variées que savoureuses, la carte évolue avec les semaines. Mais quelques classiques sont régulièrement renouvelés, comme les *trippas alla fiorentina*, le tiramisu, ou le sgroppino : un gros digestif à base de vodka et citron.

■ L'012

6, rue Pénavayre

05 65 68 00 00

Ouvert toute l'année. Le mardi et le mercredi de 8h à 20h ; du jeudi au samedi de 8h à 1h. Menus de 20 € à 25 €. Menu enfant : 8 €. Formule : 13 € (entrée + plat ou plat + dessert, avec un verre de vin). Terrasse.

Un peu caché, mais pas sélectif pour autant, L'012, c'est un bistro, un restaurant, des tapas, du vin, des petits gouters... Mais c'est surtout un bar de copains, celui de Gilles et Mathieu, quinze ans d'amitié au compteur, et une volonté partagée de créer un lieu de vie et de rencontres en plein cœur de Rodez. Côté déco, les deux compères ont misé sur la récup' : des boîtes en guise de lustres, des tables chinées et dépareillées, et quelques touches plus aveyronnaises, donnent à l'ensemble une ambiance accueillante et décontractée. Côté fourneaux, c'est encore l'Aveyron et ses produits qui sont à l'honneur. L'012 pratique en effet une cuisine de marché aux petits oignons, et sa formule avec un verre de vin – savant cocktail de modernité et de simplicité, a un sacré goût de reviens-y. A moins que ce ne soit l'accueil et les sourires endémiques qui donnent envie de s'attarder, comme à un apéro entre potes.

■ PHNOM PICH

Place de l'Etoile

14, rue Faubourg Lo Barri

09 70 94 69 64

Ouvert midi et soir. A midi menu à 11 €. Le soir menu à 15 € et 19 € + carte. Plats de 4,50 € à 15 €.

Après des années passées dans le centre-ville de Rodez, Phnom Pich a choisi de s'installer durablement place de l'Etoile, en plein quartier Saint-Cyrice. On y retrouve tout ce qui a contribué au succès de l'enseigne, avec une terrasse en plus aux beaux jours. Les spécialités vietnamiennes, chinoises, thaïes et bien sûr cambodgiennes sont vastes. Les nems sont parfaits et le poulet à la citronnelle ne l'est pas moins. Puis canard, porc, bœuf et crevettes se déclinant avec moult épices et saveurs ravissent les habitués qui ont suivi. Les assiettes copieuses augmentent du très bon rapport qualité-prix du restaurant.

■ AU PASSAGE

Place des Maçons

05 32 41 27 11

Ouvert le lundi de 9h à 17h30 ; du mardi au jeudi de 9h à 17h ; le vendredi de 9h à 15h. Formules à partir de 10,50 €.

Emilie et David ont longtemps caressé le rêve d'ouvrir une ferme-auberge en pleine campagne. Après douze ans d'expérience en tant que salariés dans une exploitation agricole, les deux jeunes gens ont pris un chemin inverse en investissant le centre-ville de Rodez. Leur aventure urbaine s'appelle Au Passage : un nom de baptême qui fait référence à leur emplacement géographique, la place des Maçons, sorte de couloir vers les rues piétonnes du Piton. A l'intérieur, c'est Emilie, titulaire d'un diplôme de cuisine éprouvé dans les palaces de la Côte d'Azur, qui assure aux fourneaux, et transforme les produits locaux ou artisanaux, trouvés au marché, en succulentes salades ou piadines – une spécialité culinaire italienne qui se présente sous la forme d'un feuillet de farine de blé garni et cuit directement sur la plancha. Les recettes changent tous les quinze jours, si bien qu'on revient régulièrement dans cet établissement où l'on se régale à coup sûr. On vous livre quelques exemples testés et approuvés avec gourmandise : crème de chou fleur à l'huile de truffe et chiffonnade de mortadelle aux truffes ; salade petit épeautre bio, chou rouge, carottes et fenouil rôtis, gomasio et vinaigrette aux agrumes ; piadine tomate fraîche, émincé de poulet, tomates confites, vieux rodez et pesto... Sans oublier les desserts du même niveau gustatif : tarte crumble fraises ou cerises, flan pâtissier à la vanille... Vous l'aurez compris, en grand gastronome que nous sommes, nous sommes complètement conquis par ces casse-croûtes d'une qualité rare.

NOUVEAU



RESTAURANT ISABELLE AUGUY

3, rue Pierre-Carrère

05 65 47 77 51

www.restaurantisabelleauguy.fr

restaurantisabelleauguy@gmail.com

Fermé les 10 premiers jours de janvier, une semaine après les vacances scolaires de février et la dernière semaine de septembre. Ouvert du mardi au vendredi le midi et le soir ; le samedi soir ; le dimanche midi. Réservation recommandée. Menus de 21 € à 48 €. Menu enfant : 12 €. Formule du midi : 17 €. Vin au verre. Terrasse.

Isabelle s'est installée à Rodez en 2013. Situé sur les coteaux du nouveau quartier de Bourran, son restaurant est d'abord une belle réussite architecturale. La cuisine est aussi pointilleuse qu'à Laguiole mais le service plus décontracté, à partir de produits de saison locaux, agneau du Ségala, charcuterie de chez Conquet, dans une ambiance brasserie gastro plus. En entrée par exemple, crépinettes de joue de porc confites à la crème de lentilles, velouté de pois frais et tiges de moutarde ou filet de maquereau à la flamme. Suivis d'une poitrine de canard rôti au vinaigre balsamique. Les menus changent toutes les semaines, si bien qu'on ne se lasse jamais de revenir dans cet établissement. Efficace !

■ LE RESTO GRILL

Za Bel Air

1, rue des Miroitiers

05 65 42 18 41

frousalnral@aol.com

Ouvert toute l'année. Fermé trois semaines en août. Du lundi au vendredi le midi. Formule du midi : 13,50 €. Le Resto Grill, route de l'Aéroport, ce sont deux concepts l'un à côté de l'autre. Un restaurant de type ouvrier et routier, le Resto (repas tout compris servi au plat : soupe, deux entrées au choix, deux plats au choix, fromage, dessert, café et vin). Un autre espace plus soigné juste à côté : le Grill (entrée, plat, dessert servi à l'assiette). Tous les vendredis tête de veau, soupe de fromage, steak Aubrac, la cuisine y est traditionnelle et tout est fait maison y compris les desserts.

■ LES RUTÈNES

Esplanade des Rutènes

05 65 73 18 08

Formule du midi : 13,90 € (entrée + plat ou plat + dessert). Formule complète : 18 €.

Inaugurée le 3 avril 2019, cette brasserie traditionnelle applique avec générosité les préceptes d'une cuisine locavore et de terroir. La carte, élaborée en collaboration avec l'ancien chef ruthénais étoilé Jean-Luc Fau, fait ainsi la part belle aux produits frais chassés dans le coin. Une manière pour Sylvie et Christian Gardes, exilés à Paris ces vingt dernières années, de rendre hommage à leurs racines aveyronnaises. Le midi, la formule, plutôt classique, reste efficace et plutôt « nourrissante » si on la choisit complète : croutillant de reblochon, lard et pomme de terre ou salade fraîcheur en entrée, rôti de veau ou églefin pour le plat de résistance, entremet aux fruits ou moelleux au litchi, par exemple, le jour où nous avons expérimenté cette nouvelle adresse en bonne place sur le Piton.

NOUVEAU



LA TIERRA DE MAILYS

14, rue Bonal 05 81 19 05 33

www.tierrademailys.com

mailys.vabremedina@gmail.com

Ouvert toute l'année. Basse saison : du mardi au samedi le midi et le soir. Haute saison : du lundi au samedi le midi et le soir. Dimanche sur réservation. Menus de 16,50 € à 22 €. Menu enfant : 12 €.

Mailys, la « chama » (nana) très attachée à ses racines vénézuéliennes, a transposé l'atmosphère chaude et souriante de son continent natal dans le centre-ville de Rodez. Dans son restaurant de la rue de Bonal – dans lequel elle cultive

l'esprit des bistrots de quartier- les punchs rouge orangé, les vins argentins et les empanadas ensoleillés donnent au Piton le goût de la convivialité. Mailys accueille aussi ses convives autour d'un ceviche (une marinade de poisson, citron, oignon, coriandre et huile d'olive) ; de « maïcos » (des galettes de farine de blé, farcies de dinde ou poulet, salade et légumes) ; ou d'un palo à Pique (un mélange de haricots rouges, noirs ou blancs, de riz, viandes de toutes sortes et bananes plantain). Des plats que cette maîtresse de maison, au sens de l'accueil incomparable, prépare avec des produits de saison sélectionnés dans la région, et des ingrédients plus exotiques, issus de l'agriculture biologique ou du commerce équitable. Tierra de Mailys est ainsi un lieu de vie où l'on se retrouve en toute simplicité, autant pour la qualité de l'assiette que pour l'ambiance chaleureuse qui y règne midi et soir.

■ LA TOILE CIRÉE

4, rue de la Barrière 05 65 60 84 71

Ouvert toute l'année. Réservation impérative. Chèque Restaurant. Boutique. Animations.

Le décor est certes un brin plus sobre, mais la Toile Cirée demeure une adresse à ne manquer sous aucun prétexte. L'ambiance reste ravissante – et beaucoup plus passe-partout – et la cuisine, maîtrisée. Aurélie, qui a repris cette maison déjà passée entre de nombreuses mains, possède un vrai talent en cuisine ; et ne se ménage pas. Chaque midi, elle propose deux entrées, deux plats et deux desserts au choix, ainsi qu'une option végétarienne. Simple et classique, mais tellement bon ! Sans parler du service aux petits oignons... Pensez à réserver, la table est souvent prise d'assaut à l'heure du déjeuner.

■ LA PETITE ROUL'HOTTE

CALMONT 07 82 59 10 40

www.lapetiteroulhotte.com

Voir site Internet pour connaître les emplacements hebdomadaires du camion. Ouvert du jeudi au dimanche le soir. Burgers à partir de 6 €. Formules à partir de 9 €. Cette Petite Roul'hotte promène depuis quelques petites années une certaine idée de la restauration rapide et du bien-manger en Aveyron, en proposant de la « street food dans la cambrouze ». Comprenez des burgers et des frites essentiellement. Mais pas n'importe comment ! Le pain est pétři tous les jours par un artisan boulanger, les steaks (faits maison) sont issus de vaches à viandes françaises, et les frites, les sauces et les desserts sont confectionnés quotidiennement» par les deux pilotes de cette roulotte gastronomique. Inutile de vous préciser que le goût est au rendez-vous ! Et les clients fidèles aussi !

CITY TRIP
La petite collection qui monte

Week-End et courts séjours

*version offerte sous réserve de l'achat de la version papier

Version numérique OFFERTE*

Plus de 30 destinations
plus d'informations sur www.petitfute.com

Suivez-nous sur

Le gîte

■ LA FERME DE BOURRAN****

Quartier de Bourran

05 65 73 62 62

www.fermedebourran.com

contact@fermedebourran.com

Ouvert toute l'année. Chambre double de 89 € à 200 €. Petit déjeuner : 13 € (et jusqu'à 20 €). Restauration légère en room service à partir de 8 €. Animaux acceptés (sans supplément). Wifi gratuit.

Perché sur la colline qui surplombe le quartier d'affaires de Rodez, cet hôtel accueille dans une maison de maître classique du XIX^e siècle. Pas vraiment l'idée qu'on se fait d'une ferme ! L'intérieur très lumineux, d'un design sobre et moderne, aux touches colorées inspire le calme et la détente. Parfait pour vous ressourcer ! On pourra aussi se reposer ou prendre son petit déjeuner sur une grande terrasse ensoleillée. Un room-service est proposé. Les plats et assiettes gourmandes sont élaborés par les chefs du restaurant du Vieux Pont à Belcastel, les vins et apéritifs sélectionnés par le sommelier du même restaurant. On a vraiment l'impression d'être à la campagne alors que la « ferme » de charme et de caractère est toute proche du centre-ville de Rodez.

 **HÔTEL BINEY*****
7, boulevard Gambetta
05 65 68 01 24
www.hotel-biney.com
hotel.biney@wanadoo.fr

 Ouvert toute l'année. Accueil jusqu'à 22h. 28 chambres. Chambre simple à partir de 50 € ; chambre double à partir de 65 € ; chambre triple à partir de 86 € ; suite à partir de 122 €. Petit déjeuner : 12 € (15 € en chambre). American Express, Diners Club, Chèque Vacances. Animaux acceptés (6 €). Wifi gratuit. Tv satellite, Canal +. Sauna. Situé au cœur de Rodez, à côté de la cathédrale Notre-Dame qui domine la ville et ses quartiers historiques

et à 150 m du musée Soulages, cet hôtel décline très à propos un esprit urbain. L'établissement propose une trentaine de chambres (dont une suite) dans un style contemporain créant une agréable ambiance cocooning : les tons chauds sont à l'honneur et plaisants à l'œil dès l'accueil. Et si les chambres sont toutes différentes, elles partagent toutefois un point commun : celui d'un décor personnalisé (meubles de styles différents, couettes, tableaux aux murs). Ici, le confort ne manque pas. Les chambres sont parfaitement équipées (salle de bains complète, TV et Canal +, ascenseur). Vous appréciez aussi le calme qui caractérise le lieu, dont la sérénité est renforcée par la présence d'un patio fleuri, où est servi le petit-déjeuner sous la forme d'un copieux buffet.

■ HÔTEL DE LA TOUR MAJE***

1, boulevard Gally

05 65 68 34 68

www.hoteltourmaje.fr

tourmaje@orange.fr



Ouvert toute l'année. Chambre double de 88 € à 105 €. Petit déjeuner : 13 € (supplément 1 € en chambre). Soirée-étape : de 98 à 150 €. Wifi gratuit. Canal +.

Entouré par la cathédrale et les pavés des rues piétonnes de la cité, l'hôtel de la Tour Maje, propriété de Justine Fournier depuis 2010, marie héritage historique et confort moderne. Restaurées au terme d'une année de travaux, les chambres affichent une authenticité réservée, tout en étant dotées d'équipements actuels : climatisation, écran plat... La tour du XV^e siècle, autrefois dévolue aux sentinelles, abrite désormais trois belles suites, avec vue imprenable sur le patrimoine et les toits de la ville. Partout, les matériaux de qualité, chêne notamment, et les couleurs chaleureuses témoignent de l'art de recevoir de cet établissement historique et familial, situé à deux pas du musée Soulages et des restaurants de Rodez.




HOTEL BINEY

7, bd Gambetta
 Rue Victoire Massol - RODEZ
Tél. 05 65 68 01 24
hotel.biney@wanadoo.fr
www.hotel-biney.com
-10% sur présentation du guide

■ HÔTEL DU MIDI**

1, rue Béteille

© 05 65 68 02 07

www.hotel-du-midi.net

hotel.du.midi@wanadoo.fr



Ouvert toute l'année. 34 chambres. Chambre double de 56 € à 72 € ; chambre triple de 68 € à 74 €. Demi-pension. Petit déjeuner buffet : 9 € (4,50 € pour les moins de 10 ans). Lit supplémentaire : 15 €. Parking privé, fermé pour les motards. American Express, Chèque Vacances. Animaux acceptés. Wifi gratuit. Restauration (formule du chef à 15 €. Menus de 19 à 26 €). Canal +.

Cet hôtel est l'établissement de référence des commerciaux et des hommes d'affaires. Il faut dire que l'hôtel possède des arguments : si quelques chambres donnent directement sur la cathédrale ruthénoise, elles se révèlent toutes bien équipées (téléphone, TV et Canal +, salle de bains complète) et confortables, avec une décoration claire ponctuée de quelques touches de couleurs. L'accueil est tout sourire. L'hôtel du Midi est couplé avec l'hôtel Concorde, situé un peu plus bas dans la même rue : les résidents se voient proposer les mêmes services, y compris la pension ou demi-pension dont les repas sont assurés au Midi.

■ LE LAURYS***

Route d'Espalion

Lotissement Astragale

© 05 65 46 60 60

www.laurys-crystal.fr

hotel.laurys@orange.fr

Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24 (borne d'accueil).

Petit déjeuner : 6,50 €. Soirée étape : 59 €. Wifi gratuit.

Sur la route de Sébrazac, cet établissement se distingue par son allure moderne et l'étendue de ses bâtiments, avec un hôtel fort agréable et des hôtes aux petits soins pour vous. L'hôtel, semblable à un motel, abrite dix-neuf jolies chambres à la décoration moderne, agréables et spacieuses. Une adresse sympathique bien qu'au cœur d'une zone commerciale qui n'en finit pas de grandir. A noter que le repas en soirée étape est servi à quelques encablures (2 mn en voiture) au Crystal.

■ RUTHÉNIUM HÔTEL

4 bis, boulevard Denys-Puech

© 05 65 58 79 80

www.ruthenium-hotel.fr

rutheniumhotel@gmail.com

Chambre double à partir de 55 € ; chambre triple à partir de 68 €. Petit déjeuner : 8 €. Soirée étape à partir de 69 €. Wifi gratuit.

Classé deux étoiles, cet hôtel et ses dix chambres insonorisées ont ouvert au milieu de l'année 2014 et amené un peu de renouveau dans l'offre de l'hôtellerie ruthénoise. Une déco tout en sobriété (murs blancs et bois bruns) et un confort maîtrisé caractérisent cet établissement, situé à deux minutes de l'hyper-centre, de sa cathédrale et de ses musées, et de toutes les bonnes tables de la ville. Un excellent rapport qualité/prix et un accueil à la hauteur.

Chambres d'hôtes

■ LA CHAMBRE DE LA CHAPELLE ROYALE

5, rue des Martyrs-de-la-Résistance

© 06 73 13 08 72

Ouvert toute l'année. Chambre double de 80 € à 90 €.

On est tombés sous le charme de cette jolie chambre dissimulée dans un immeuble Art-déco du centre historique de Rodez. Une entrée indépendante, un grand lit confortable (plus un autre en 120) et une ambiance boudoir des plus agréables : parquet, couleurs douces et meubles anciens. Vous apprécieriez aussi la maîtresse des lieux : Michèle, aussi discrète que disponible... Et forcément intarissable sur sa ville et ses adresses incontournables.

Campings

■ CAMPING MUNICIPAL LAYOULE***

© 06 07 78 90 92

www.ville-rodez.fr

camping.municipal@mairie-rodez.fr

Exposition : ombragé. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 12 € à 17 €. Chèque Vacances. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (1 €). Aire pour camping-cars. En pleine campagne ou presque, et en même temps, au pied de la ville de Rodez, le camping municipal de Layoule jouit d'une situation exceptionnelle et d'un environnement naturel préservé. Réputé pour ses équipements de qualité et ses nombreux services, il est depuis toujours une halte privilégiée pour découvrir le Piton et ses environs, en une journée ou plus. Classé trois étoiles, le camping compte près de 80 emplacements – dont une bonne dizaine réservée aux camping-cars – épargnés sur trois hectares de terrain semi-ombragé.

Sorties

16.45
31, rue du Bal

© 06 42 14 82 34

www.le16-45.com

contact16.45@gmail.com

NOUVEAU

Ouvert du mardi au samedi. A partir de 16h45.

16h45, c'est l'heure d'ouverture de ce bar à cocktail et bar à vins, que l'on apprécie autant pour le contenu des verres, que pour son atmosphère hyper cosy. Dans un décor de bar d'hôtel, des fauteuils moelleux et de confortables tabourets invitent à s'installer, au bar ou dans la salle, avant de faire son choix dans la carte de vins et cocktails élaborés par Aricia et Rémi, le jeune couple à la tête de cet établissement qui renouvelle complètement le paysage des bistrots ruthénos. Elle, barman, et lui sommelier, ils servent des breuvages de qualité, parfois classiques parfois plus originaux, accompagnés de planches de charcuteries et fromages.

■ LE BARISTA

1, rue Corbière

© 06 76 91 35 29

Ouvert le lundi de 9h à 18h ; le mardi, le mercredi, le vendredi et le samedi de 8h à 19h ; le jeudi de 8h à 14h ; le dimanche de 9h à 12h.

C'est un amoureux du petit noir qui a inauguré en mars 2018 cette nouvelle adresse ruthénoise. Kévin Grèzes, 32 ans au compteur, dont dix dans l'univers du café, partage dans ce coffee-shop son goût et sa passion pour la boisson. Le jeune homme s'est équipé d'un machine à expressos aussi jolie que singulière : pas d'électronique, juste un levier pour maîtriser, à main levée, le temps d'écoulement du café. Un savoir-faire qui permet d'extraire les notes aromatiques de cafés de spécialité – comprenez le top des grains – commandés chez les meilleurs torréfacteurs. Le jeune homme a ses repères, ce qui ne l'empêche pas de tester et d'ajuster ses recettes chaque semaine (voire chaque jour en fonction de la météo). La carte de ce barista compte aussi des thés bio, des jus de fruits du Lot-et-Garonne et des sodas *made in Limoges*. Et des muffins, faits maison, permettent de combler les petites faims. Depuis ce printemps 2019, Le Barista est aussi torréfacteur ; il produit lui-même un « putain de bon café ».

■ CGR RODEZ

Esplanade des Rutènes

① 05 56 73 02 20

www.cgcinemas.fr/rodez



Ouvert toute l'année. Tous les jours et les jours fériés de 11h à 22h30. Entrée : 9,70 € (7,70 € réduit). Abonnement : 41 € (5 places). Enfant : 5,20 €.

Avec ses six salles et 1 600 fauteuils tout confort, ce multiplexe, inauguré en 2013, déroule une vingtaine de films à l'affiche chaque semaine : du blockbuster aux productions plus confidentielles d'art et essai. Ce cinéma, passé dans le giron du groupe CGR à la fin de l'année 2017, est aussi une formidable outil polyvalent et ouvert sur la ville. Les associations, les commerçants, les structures culturelles n'hésitent pas d'ailleurs à se l'approprier le temps d'une soirée. Débat, conférence, concert, avant-première... Toutes les occasions sont bonnes pour accueillir le public. Le musée Soulages est aussi tout proche, de même que de nombreux restaurants.

■ LIVING ROOM

3, rue du Bal

① 05 81 19 05 43

Ouvert du mardi au samedi de 12h à 17h30. Formule du midi : 12 €.

L'accueil est tout sourire, et pour cause ! Caroline met du cœur à l'ouvrage pour faire tourner cette table ruthénoise. Un salon de thé et tarterie, idéalement situé dans la rue du Bal, sur les pavés qui mènent vers le grand marché du samedi place du Bourg. Ecologiste convaincue, la jeune femme élabore une cuisine simple, mais toujours de qualité, à base de produits locaux, bios ou équitables. Les limonades et la bière par exemple sont aveyronnaises. Et le banoffee (mascarpone et crème fouettées, banane, confiture de lait et spéculoos), même s'il ne sonne pas très régional, n'en est pas moins excellent. Les enfants apprécieront aussi le joli bar à bonbons... D'autant qu'une deuxième salle, aussi chaleureuse et lumineuse, permet d'être à son aise à toute heure de la journée.

■ O P'TIT BONHEUR

4, carrefour Saint-Etienne

① 05 65 73 14 23

Ouvert le mardi et le mercredi de 7h à 20h ; du jeudi au samedi de 7h à 2h. Cocktail : 6 € (4,50 € sans alcool). Plateau de fromages ou charcuteries : 4,50 €/personne, 8 €/2 personnes.

Les maîtres des lieux ont mis ici tout ce qu'ils aiment et habillé ce mi-bar mi-brocante de centaines de livres, vinyles, meubles et divers objets à chiner... La déco, cosy à souhait, évolue donc au gré des ventes, quand l'accueil reste invariablement chaleureux. Entre deux cafés, l'établissement propose des soirées-concerts, agrémentées d'un jolie carte de cocktails... Et de plateaux de fromages ou charcuteries. On est en Aveyron quand même ! Le lieu est particulièrement prisé le samedi matin à l'heure du marché, pour un café ou un apéro en bonne compagnie.

■ LE TEX MEXX

1, avenue Tarayre

① 05 65 67 00 01

A l'intersection de la rue Beteille et Saint-Cyrice, ce bar au thème et à la décoration mexicaine est devenu le point de rencontres de la jeunesse ruthénoise. Lycéens et étudiants s'y retrouvent tous les jours jusqu'à 1h du matin. Les jeudi, vendredi et samedi, le bar reste ouvert jusqu'à 2h, au plus grand plaisir des noctambules. Une ambiance *muy caliente* et des soirées à thème presque toutes les semaines !

■ V AND B

5, espace commercial Saint-Marc

Sur Onet-le-Château

① 05 65 58 74 79

www.VandB.fr

rodez@VandB.fr

Ouvert le lundi de 14h30 à 20h ; le mardi, le mercredi et le samedi de 10h à 13h et de 14h30 à 20h ; le jeudi de 10h à 13h et de 14h30 à 21h ; le vendredi de 10h à 21h.

Le partage, l'échange, la convivialité sont les maîtres mots de cet espace atypique, installé en périphérie du centre-ville de Rodez. Un peu cave à vin (le V), un peu brasserie (le B de bière), un peu pub anglais... Le V and B du parc de Saint-Marc à Onet-le-Château est surtout une caverne aux trésors pour les amateurs d'alcools. Plus de 350 références de bières, belges ou allemandes pour la plupart, mais aussi tchèques, serbes ou plus locales... Autant de vins des grandes régions françaises, de champagnes, de whiskies, de rhums et autres spiritueux... L'endroit est idéal pour faire ses emplettes en journée, mais aussi pour boire un verre sitôt sorti du boulot. « Nous ne sommes pas un bar de nuit », rappelle Fabien Gaudin, le maître des lieux depuis l'ouverture en 2015, « Notre spécialité, c'est l'afterwork jusqu'à 20h-21h le week-end : un verre accompagné d'une assiette de fromage, charcuterie, olives, pour décompresser après le travail ». Le grand comptoir est en effet propice aux apéros entre copains ou aux discussions à bâtons rompus devant l'écran géant. V and B accompagne en effet les grands événements sportifs à travers soirées et retransmissions dans ses locaux.

Emplettes

■ ABEYRON

3, rue Monteil
06 08 05 62 79
www.abeyron.fr

Ouvert du mardi au samedi de 10h à 12h et de 14h à 19h. Alexis, Daniel et Dominique ont scellé leur amitié dans cette marque de prêt-à-porter casual chic made in Aveyron. Aussi complices que complémentaires, les trois amis ont choisi d'interpréter les symboles et les valeurs du département dans une collection de vêtements et accessoires pour hommes et femmes. Pantalons, bermudas, t-shirts, chemises, polos sont taillés dans des matières nobles, qui confèrent à l'ensemble, rehaussé d'un blason « abeille », un look tendance et de qualité. L'excellence aveyronnaise, son authenticité et ses couleurs contrastées sont ici bien représentées. Les articles sont en vente dans les boutique de Rodez et Laguiole, ainsi que sur le site Internet de la marque Abeyron.

► Autre adresse : 7, rue Bardières à Laguiole

■ ARTISAN DU FRUIT

3, rue de Corbière
05 65 75 21 07
www.artisandufruit.com

Ouvert du mardi au samedi de 10h à 19h.

A l'orée du cœur historique de Rodez, l'Artisan du fruit est une petite adresse aussi gourmande que vitaminiée. Ancien restaurateur, Bernard Salinier s'est spécialisé dans les recettes végétales. Fruits, légumes, champignons -et alcools de temps en temps- sont une source d'inspiration permanente pour ce magicien des saveurs, qui interprète les recettes traditionnelles et en inventent de nouvelles. Sa boutique compte aujourd'hui autour de 200 références : confitures, compotes, cocktails de fruits frais, sirops, chutneys, condiments, liqueurs, tartinables... Parmi les best-sellers, on compte le confit de vin de Marcillac, que le tenancier de la fruiterie, conseille de déguster avec des fromages tout juste caillé ou des petits gâteaux secs. Le cornichon à tartiner est un autre mets maison très apprécié pour sa saveur et sa couleur.

■ L'ATELIER CRÉATIF MATHIEU CLOT

3, rue Penavayre
05 65 62 13 99
www.aici-chocolatier.fr

Ouvert le lundi de 14h à 19h ; du mardi au vendredi de 10h à 19h ; le samedi de 9h à 19h ; le dimanche de 9h à 12h30. Fort de plusieurs CAP (pâtissier, glacier, chocolatier, boulanger), Matthieu Clot a créé son atelier de chocolatier en 2009. On retrouve aujourd'hui l'ensemble de ses créations dans sa petite boutique de la rue Penavayre et dans son atelier/magasin des Moutiers à Rodez. Le résultat d'années de travail, de passion et de beaucoup de patience. « Le chocolat est très exigeant. Je répète souvent qu'il faut dix ans pour apprendre et dix ans pour maîtriser. » À 35 ans justement, Matthieu Clot s'est émancipé de ses professeurs et n'aime rien tant qu'imager ses propres bouchées en apportant un soin tout particulier à l'aspect visuel. Sa signature ? Le Catinel, du nom de la maison de Mouret qui abrite son antre :

« Un praliné amande-noisette au chocolat noir, enrobé de brisures de crêpe dentelle. » On s'arrête aussi dans la boutique de ce jeune maître artisan pour les macarons, les guimauves, les pâtes de fruits, les petits choux à la crème du samedi – une véritable tradition ! – et les glaces artisanales.

► Autre adresse : 9, avenue de l'Entreprise, 12000 Rodez

■ L'AVEYRON GOURMET

20, rue Louis-Oustry
05 65 78 67 38
www.aveyron-gourmet.fr

Ouvert du mardi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 19h.

Il n'y a qu'à pousser la porte pour s'offrir tout l'Aveyron à portée de main. Cette boutique, qui fait maintenant partie du paysage, tient les promesses de son nom et présente toutes les gourmandises du département. On commencera la visite par une revue détaillée de la charcuterie campagnarde, suivie par une investigation parmi le foie gras, les confits... Vient ensuite le moment des fromages, à accompagner d'un tour d'horizon dans les vignobles aveyronnais. Le rayon boissons se porte d'ailleurs fort bien et regorge d'apéritifs et liqueurs parfumés. Finir par un gâteau typique – à la broche – et une douceur – chocolat, miel, confiture... –, sans oublier l'outil indispensable : un couteau de Laguiole. La boutique propose même des paniers composés, à emporter ou à faire expédier partout en France. Et pour ses 20 ans, elle s'est offert un site Internet et une nouvelle vitrine virtuelle pour pouvoir servir tous les amoureux de l'Aveyron, même les plus éloignés.

■ CAFÉ RUTHÉNA

6, place Charles-De-Gaulle
05 65 68 01 15
www.cafes-ruthena.fr

Ouvert du mardi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 19h.

De grosses boîtes rouges sur l'étalage accueillent celui qui pousse la porte du torréfacteur ruthéniois. Elles sont remplies de saveurs multiples : thé vert, aux fruits rouges, earl grey, darjeeling... Les variétés sont nombreuses pour satisfaire tous les goûts en café, thé et tisane. Derrière le comptoir, le traditionnel café Ruthéna, torréfié sur la zone artisanale de Rodez, offre plusieurs subtilités, du doux à l'expresso. Sur les rayons, il y a également un grand choix de théières, cafetières, tasses et boîtes à café ou à thé, ainsi que des chocolats, sucre et sels aromatisés. Autant d'idées cadeaux pour les amateurs et les gourmands.

■ CAVE RUTHÈNE

Parc des Moutiers
11, avenue de l'Entreprise
05 65 42 19 28
www.cave-ruthene.fr
caveruthene@wanadoo.fr

Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 14h à 19h ; le samedi de 9h à 12h et de 14h à 19h. Du mardi au samedi : 9h15-12h15 et 14h15-19h15 pour la boutique de Rodez. Depuis plus de 50 ans, la Cave Ruthène, l'une des plus anciennes du piton, alimente l'Aveyron et les départements limitrophes en bons flacons et bouteilles. Dans le vaste magasin des Moutiers, le vin est à l'honneur, avec une sélection de producteurs en constante évolution.

Des bordeaux d'exception aux grands crus de Bourgogne en passant par les millésimes aveyronnais, plus de 3 000 références abreuvent les étals de la boutique. « On est toujours en quête de nouveautés », rappelle Pierre Bonnefous, « On est attentifs à ce qui se crée et ce qui se fait, et on apporte volontiers notre soutien aux vignerons, brasseurs ou distillateurs pour lesquels on aurait un coup de cœur ». La même philosophie et la même générosité animent l'adresse du centre-ville, rue Combarel. Elle fait la part belle aux bières mais aussi aux whiskies. Le vin y est toujours bien présent grâce à un système de dégustation au verre, permanent et gratuit, renouvelé chaque mois. Il n'y a qu'à pousser les portes pour goûter un rouge ou un blanc, avant de repartir le cabas rempli de bons produits artisanaux de qualité : foie gras, tripoux, chocolats, caviar français de Neuvic...

► Autre adresse : 8 ter, rue Combarel à Rodez

■ CHOCOLATERIE AGNÈS ET PIERRE

5, place de la Cité

⑩ 05 65 78 34 15

www.agnesetpierre.fr

contact@agnesetpierre.fr

Ouvert du mardi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h30 à 19h.

Les macarons en vitrine, et un peu plus loin, les spécialités chocolatières, bonbons et tablettes en tête, donnent spontanément envie. Ajoutez à cela un charmant petit écrin, et vous comprendrez le succès de cette chocolaterie, installée à l'ombre de la cathédrale de Rodez, sur la place de la Cité. Baptisée du nom de ses créateurs, « Agnès et Pierre », cet atelier-boutique est avant tout une aventure professionnelle et culinaire à quatre mains. Tous deux formés à la pâtisserie et à la chocolaterie, Agnès et Pierre se sont évidemment rencontrés sur leur lieu de travail, avant d'imaginer ensemble leur avenir à Rodez. « La ville nous a plus ; et c'était aussi l'occasion pour nous de faire ce qu'on aime vraiment ». Sélectionner des ingrédients de premier choix. Et tout confectionner de manière artisanale pour arriver à un résultat d'une gourmandise et d'une qualité rares. Agnès et Pierre élaborent aussi des sucettes, des guimauves, des caramels, et proposent pour les puristes, des tablettes à croquer. On vient aussi dans leur boutique pour piocher quelques macarons : amande-fleur d'oranger, marron-eau de vie de malt, poivre Timut du Népal ou les plus classiques, chocolat, pistache, vanille, caramel beurre salé...

■ CRÈMERIE DU MAZEL

Passage du Mazel

⑩ 05 65 68 07 99

Ouvert du mardi au samedi de 6h30 à 12h30 et de 15h à 19h.

La famille Dousl produit depuis plus de six générations de nombreux produits tels que la charcuterie, le foie gras ou encore le jambon de canard. Reprise par Mathieu Dousl, vous trouverez au sein de cette boutique pas moins de 300 références de fromages. Certains de ces trésors sont affinés par le maître des lieux qui se fera un plaisir de vous conseiller sur le roquefort, le rodez, la tomme des Raspes, le laguiole, le saint-nectaire, le salers ou le cantal. Les lieux proposent aussi un rayon charcuterie sur lesquels vous trouverez tripoux et autres spécialités aveyronnaises.

des Livres et des Arts

Librairie - Boutique - Galerie d'art



littéraires - histoire - beaux-arts
beaux livres - musique et films

DesLivresetdesArts



13, place du Bourg
12000 Rodez

⑩ 05 65 74 79 73

contact@deslivresetdesarts.com

www.deslivresetdesarts.com



juste à coté de pharmacie Cayla

NOUVEAU

■ DES LIVRES ET DES ARTS

13, place du Bourg

⑩ 05 65 74 79 73

www.deslivresetdesarts.com

contact@deslivresetdesarts.com

Ouvert du mardi au samedi de 10h à 19h.

Roger Charpentier, férus d'art et de littérature, a ouvert cette inclassable « librairie-boutique-galerie » dans le cœur historique du Piton. Désormais bien ancrée dans la vie du centre-ville de Rodez, cette petite institution culturelle se décline en effet en trois espaces et trois activités. La librairie propose une sélection d'ouvrages d'art, d'histoire, ainsi qu'un bel échantillon de romans issus de la littérature classique et contemporaine. L'adresse se démarque par sa démarche participative et sa volonté d'associer tous les lecteurs à son animation, en les invitant notamment à s'exprimer, sur leurs choix ou sur leurs envies, à travers sa page Facebook. Des livres et des arts abritent aussi une magnifique galerie voûtée, où s'exposent des créatifs, locaux ou non, peintres, sculpteurs, photographes ou dessinateurs... Un coin boutique, enfin, permet de se composer un joli panier culturel, avec des films documentaires, des moulages de sculptures réalisés par les ateliers des musées nationaux ou des reproductions de tableaux (Louvre, Orsay, Grand Palais)...

■ AU FOUR GOURMAND

66, avenue de Toulouse ⑩ 09 82 85 23 28

ghislain.anglade@hotmail.fr

Ouvert du lundi au vendredi de 6h30 à 20h ; le samedi de 6h30 à 14h. Formule autour de 7 €.

Ghislain Anglade, le maître des lieux, est un authentique artisan et Aurélie Vaurès, sa compagne, une véritable commerçante au sourire sincère. En ouvrant leur Four Gourmand en février 2012, les deux jeunes trentenaires rêvaient d'une affaire « à taille humaine » et d'un fournil adossé au magasin « pour tout produire sur place ». Une démarche et un savoir-faire artisanal qui paient. Aujourd'hui, on se presse, en voisins ou de plus loin, pour acheter l'Angladou (la spécialité maison à base de blés aveyronnais) ou les autres pains de tradition française, ou pour déguster, à l'heure du déjeuner, sandwichs et burgers : deux valeurs sûres dont le goût et la qualité ont déjà fait le tour de Rodez.

■ LES FERMES DES ARTISOUS NOUVEAU

3, rue du Bosc ☎ 05 65 55 64 34

www.fromagerie-lesartisous.com

lafromageriedesartisous@gmail.com

Ouvert du mardi au samedi de 8h30 à 12h30 et de 13h30 à 19h15.

Avec ce magasin du centre-ville ruthénois, les Artisous enracinent leur vision d'une agriculture de proximité dans la préfecture aveyronnaise. Regroupée depuis de nombreuses années en collectif, sous l'impulsion de Jeannine Massebiau, cette cinquantaine de producteurs de lait de brebis, installée sur le Larzac et le Lévézou, gère sa propre fromagerie à La Cavalerie. Sur place, il transforme une partie de leur lait – l'autre est destiné à l'industrie du roquefort – en fromages aux noms plutôt évocateurs : le pérail de Millau, le médaillon, la galette du Larzac, le secret de Ginette, l'Aveyronnais, le Ch'ti aveyronnais, la tomme fleurie, et la pitchotte. Les Artisous proposent aussi une flaune, qui porte le patronyme de Jeannine. Depuis le mois de juillet 2018, ils assurent donc eux-mêmes et à tour de rôle la vente de leurs fromages dans leur boutique ruthénoise, et mettent en avant, dans le même temps, les productions hétéroclites et de qualité de leurs confrères agriculteurs ou artisans de l'Aveyron. Un plaisir pour ces professionnels attachés à leur terroir, mais aussi pour leurs clients, ravis d'échanger directement avec eux.

► Autre adresse : Chemin du Clot, 12230 La Cavalerie

■ HOUS'TALET CONCEPT-STORE

25, rue Neuve

⌚ 05 81 19 75 11

www.housttalet.com

Ouvert le lundi de 14h à 19h ; du mardi au samedi de 10h à 12h30 et de 14h à 19h. Sur le site Internet, livraison offerte dès 49 € d'achat et retrait gratuit en magasin. Hous'talet est devenu un incontournable sur la carte du shopping ruthénois. Portés par un goût très sûr et un engagement créatif qui valorise notamment les produits identitaires – dont la plupart est fabriquée par des gens d'ici en Occitanie – François et Alexandre déplient leur passion pour les beaux objets sur les étagères de leur concept-store de la rue Neuve. Les deux jeunes gens mettent en avant des pièces utiles et d'autres qui font sourire, des marques étrangères et des talents aveyronnais. Artistes, artisans, graphistes ou designers du coin donnent en effet des formes et un capital affectif marqué à de nombreux produits (t-shirts, tabliers, mugs,

tote bags, déco... à la couleur très locale). Hous'talet est également une maison d'édition qui produit en petites séries quelques perles rares et hautement désirables, parmi lesquelles un plan de Rodez ou un ABCdaire de l'Aveyron... Coups de cœur assurés (au pluriel, oui !) en boutique ou sur le site Internet très attrayant du magasin.

■ LUNETTERIE SAINT-LÉGER

 Place des Maçons

⌚ 09 86 20 10 60

www.lunetterie-saint-leger.fr

contact@lunetterie-saint-leger.fr

Ouvert le mardi et le vendredi de 9h à 12h et de 14h à 19h ; le mercredi et le samedi de 9h à 19h ; le jeudi de 14h à 19h. Jeudi de 9h à 12h sur rendez-vous.

Avec la Lunetterie Saint-Léger, créée au printemps 2017 à Rodez, cette Lozérienne d'origine a souhaité retrouver du sens dans sa vie professionnelle. Opticienne diplômée, spécialisée en contactologie, Blandine Saint-Léger s'est ainsi formée une année supplémentaire au fait-main, auprès de trois artisans-lunettiers français. Aujourd'hui, elle dessine et fabrique des lunettes personnalisées pour ses clients. La jeune femme les reçoit dans son atelier-boutique de la place des Maçons, un lieu entre tradition et modernité, ouvert à tous les regards. S'engage alors un travail d'équipe pour imaginer des lunettes techniques, esthétiques et confortables. « Tout ne se fait pas en un jour. Comme chez le tailleur, j'invite mes clients à revenir pour les retouches, les ajustements ». Un « temps nécessaire » pour choisir les matières – acétate, corne de buffle, tissu, plume, bois de cerf, châtaignier... – et les couleurs ; puis pour façonner à la main une monture sur mesure, qui sera parfaitement adaptée au visage, au caractère et aux besoins de son propriétaire.

■ MAISON GAMEL ET FILS

8, rue du Touat

⌚ 06 80 16 09 28

www.gameletfils.fr

Chez les Gamelet, on est boucher depuis 1960. Huguette et Robert, les parents et fondateurs de la maison, sont à Villefranche-de-Panat ; Patrick, le fils, exerce à Millau ; et Didier, son frère, a ouvert le magasin ruthénois. Bouchers, charcutiers, mais aussi éleveurs, à la tête d'une cinquantaine de limousines qui paissent sur le Lévézou... Un « pedigree » qui confère à la « dynastie » une certaine réputation en termes de rigueur et de qualité. « Une partie de notre viande provient de notre ferme », précise Didier à Rodez, « Et le reste est acheté par nos soins chez les agriculteurs du coin : le porc sur le Ségalà ; les agneaux vers Réquista... ». Du local, du traditionnel et du bon, à retrouver dans les spécialités maison : saucisse sèche à base de boyaux naturels, saucisson, friandiseaux, melsat... Sans oublier la langue de veau, sauce piquante, le best-seller du rayon traiteur.

■ PARFUM DÉNICHÉS

4, rue Neuve

⌚ 05 65 75 67 35

www.parfumsdeniches.com

laurevige@hotmail.fr

Ouvert du mardi au samedi de 10h à 18h30.

Venez découvrir cette parfumerie atypique en plein centre historique de Rodez. Elle propose, comme l'indique le nom de la boutique, des Parfums de niche. Toutes ces fragrances, des plus originales, sont élaborées par des Nez indépendants, qui en font des jus d'extrême qualité. On trouve notamment de grandes maisons comme Acqua di Parma, Serge Lutens, Lalique, Houbigant, Perris Monte Carlo. Les connaisseurs apprécieront... Ici, on vous conseille le parfum qui vous correspond et qui se distingue des marques de Monsieur et Madame Tout-le-Monde. Osez l'originalité ! Et fiez-vous aux conseils de Laure et Cyril qui sauront vous orienter et vous faire voyager parmi toutes les fragrances proposées. Vous pourrez également dénicher des produits de soins naturels d'une extrême qualité, ainsi qu'un univers «Parfums pour la Maison» sous différentes formes de diffusion, de la marque Nicolai, Fornasetti, Trudon, fournisseur officiel de Louis XIV (excusez du peu). Une belle adresse qui sort du lot, avec de nombreuses idées cadeaux.

■ PASSAGE DU MAZEL

Coincé entre la rue Touat et la rue Neuve, dans le centre piétonnier, cet étroit passage couvert, et souvent fort encombré, est l'archétype de la gourmandise ruthénoise. Ici, on vient chercher de quoi se faire un panier gourmand sur mesure : charcuterie, fromage, poissonnerie... Et on profite des conseils de professionnels passionnées et aguerries.

■ RACINE

3, rue du Touat

④ 05 65 68 08 66

www.laguiole-rodez.com

Ouvert du mardi au samedi de 9h30 à 12h et de 14h à 19h. Lundi 14h-18h en été.

Dans cette boutique du centre historique ruthénois, les objets ont tous une âme et une belle histoire. Racine propose en effet d'authentiques couteaux Laguiole, fabriqués à Espalion dans l'atelier de Laguiole en Aubrac. L'entreprise, labellisée Patrimoine Vivant, travaille les matières naturelles, les matériaux rares ainsi que les bois précieux, pour façonnner, de manière artisanale, des couteaux pliants ou de cuisine, des couteaux de tables et des couverts assortis. Racine met aussi en avant d'autres marques, réputées d'excellente facture, comme Opinel, Victorinox ou Kai. Le magasin est également une référence en matière de décoration et d'art de la table, grâce à une sélection pertinente d'objets utiles ou plus ludiques ; et une savante mise en scène, qui met à l'honneur les produits autant que le décor en pierres anciennes et vieilles dalles de la boutique.

**3, rue du Touat
12000 Rodez**

05 65 68 08 66

■ VINS FALGUIÈRES

200, rue du Docteur Théodor-Mathieu

Parc d'activité de la Gineste

④ 05 65 67 02 69

<https://vinsfalguieres.fr>

A deux pas de la place Saint-Cyric, les vins Falguières est une cave familiale fondée en 1954. La spécialité de la maison : les vins de l'Aveyron (Marcillac, Entraygues, le Fel, Estaing, Côtes de Millau...). Ce qui n'empêche pas Maëlle Falguières de sortir quelques très bonnes bouteilles de Bourgogne ou de Beaujolais et même des grands crus de derrière les fagots ! La plupart des bouteilles sont issues de petits producteurs que la maîtresse des lieux n'hésite pas à rencontrer régulièrement sur les lieux de production. On rencontre également dans la boutique d'autres boissons alcoolisées locales qui valent leur pesant d'or, comme le Pastis de Homs ou un ratafia de la région. Une adresse d'expert qui fournit bon nombre de restaurants de la région.

Dans les environs

Curières

■ LA CASCADE DU DEVÈZ

Forêt domaniale

Renseignements à l'OT Aubrac-Laguiole.

Haute d'une trentaine de mètres, la cascade du Devèz est l'une des plus remarquables du département. Située au creux de la forêt domaniale de la Roquette-Bonneval, elle est longtemps restée confidentielle du fait de la difficulté à la localiser. Aujourd'hui, deux circuits balisés (5 km en 1h30 et 9,8 km en 3h15) permettent aux randonneurs de découvrir ce site naturel particulièrement préservé, qui abrite également une fosse à loup.

Le Monastère

■ DOMAIN DE COMBELLES

④ 05 65 78 29 53

www.revea-vacances.fr

contact@revea-vacances.fr

À 3 km de Rodez.



Terrain de 120 ha. Relief : plat / vallonné. Chalets, lodges et résidences mobiles à la location. Emplacements camping : se renseigner. Chèque Vacances. Jeux pour enfants. Salle de bains pour bébés. Animaux acceptés. Connexion Internet. Animations.

Aux portes de Rodez, ce domaine estampillé Révéa vous accueille pour un séjour agréable en famille. Vous pourrez profiter de nombreuses activités, et vous adonner à l'équitation ou aux randonnées par exemple. Vous pourrez également en profiter pour visiter les villes de Millau, Laguiole, Conques ou un des parcs animaliers. Vous aurez également la possibilité de profiter des animations ludiques pour tous les âges, dispensées avec bonne humeur par votre lieu de villégiature. Chaque semaine, un pot accueille les nouveaux, tandis qu'une veillée est organisée pour les enfants et les ados. Le domaine accueille cette année de nouveaux hébergements parmi lesquels des lodges en bois sur pilotis.

Luc-la-Primaube

■ AVEYRON FOIE GRAS

80, avenue de Rodez

④ 05 65 69 56 56

www.agf-foiegras.com

agffoiegras@agf-foiegras.fr

Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Il y a plein de raisons de pousser les portes du magasin AFG Foie gras à La Primaube. Acheter un délicieux foie gras bien sûr. Goûter aux autres spécialités « à base de canard ». Ou tout simplement composer un coffret de produits « maison » pour faire un beau cadeau. La boutique, propriété de la famille Dousl, est un véritable festival de saveurs irrésistibles... Charcutier-traiteur de formation, François Dousl, perpétue depuis trente ans, une tradition qui remonte à six générations de professionnels

des métiers de bouche. Installée à La Primaube depuis mai 1994, son entreprise, baptisée AFG – AF comme Auguste Fontanié, le grand-père – a fait du canard sa spécialité. Tous les produits sont confectionnés sur place dans les deux bâtiments de production derrière le magasin ; et les recettes, forcément authentiques ! De la caille farcie au pâté, du foie gras mi-cuit à la galantine, du confit au friton... Depuis quelques temps, la famille Dousl apporte une attention toute particulière à l'origine des produits et a développé une gamme uniquement à base de canards élevés et gavés dans le département : foie gras entier, confit de cuisses, cou de canard et pâté, estampillés « Fabriqué en Aveyron ».

Olemps

■ LE AMAZIR

8, passage de l'École

④ 05 65 68 37 17

Ouvert le mardi et du jeudi au dimanche le midi ; le mardi et du jeudi au samedi le soir. Cousous de 13 à 23 €.

C'est une adresse pleine de soleil et de chaleur qui illumine Olemps depuis quelques années. Le Amazir propose en effet, dans un cadre moderne et accueillant, une cuisine orientale pleine de saveurs. La carte conjugue ainsi coucous (agneau, poulet, boulettes ou merguez) briwatis farcis, tajines (poulet, agneau et veau, relevé de citrons confits, raisin sec, amande effilée, pruneau) pastillas et pâtisseries orientales. Les produits sont frais et les plats faits maison. Dépaysant !

■ LES COULISSES

N88 – 99, route de la Mouline

NOUVEAU

④ 06 80 90 31 85

Ouvert du lundi au vendredi de 6h à 2h ; le samedi de 9h à 2h ; le dimanche de 9h à 17h. Également drive pizza.

Julien Savy renouvelle le paysage de la restauration et des nuits ruthénoises avec Les Coulisses : un établissement XXL, posé en bordure de l'axe qui relie Rodez à La Primaube. L'adresse est divisée en deux parties : un coin restaurant qui peut accueillir jusqu'à 125 convives et une brasserie tout aussi vaste, qui se transforme en bar musical le week-end venu. Des deux côtés en tout cas, l'accent est mis sur la qualité, avec une cuisine généreuse : buffet de hors-d'œuvre et petits plats traditionnels différents chaque jour selon que l'on déjeune à l'étage ou au rez-de-chaussée. Le décor est plutôt réussi : table en bois brut et fauteuils capitonnés se marient à merveille avec l'ossature industrielle des lieux.

HÔTEL-RESTAURANT LES PEYRIÈRES***

Rue des Peyrières

④ 05 65 68 20 52

www.hotel-les-peyrieres.com

contact@hotel-les-peyrieres.com



Ouvert toute l'année. Chambre double de 50 € à 145 € ; chambre triple de 89 € à 200 €. Petit déjeuner : 12 €. Lit supplémentaire : 15 €. Soirée étape de 86 à 130 €. Menus du midi : de 15,80 à 22,50 €. Et menus de 26,50 à 36,50 €. Animaux acceptés (5 €). Séminaires. Réceptions et mariages. Wifi gratuit. Restauration. Tv satellite, Canal +. Animations.

Créé en 1974, Les Peyrières sont devenues une référence à Rodez. L'établissement regroupe 3 salles de restaurant, une terrasse d'été couverte et une soixantaine de chambres dont plusieurs dites de prestige ainsi qu'une piscine. Si vous recherchez une cuisine raffinée, vous êtes à la bonne adresse chez cet authentique et sincère hôtelier. L'équipe de Philippe Panis s'emploie à mêler variété et qualité comme le wok de crevettes en persillade, le suprême de faisan, les gambas flambées au pastis, le macaron façon Paris-Brest pour le dessert. Le tout dans des prix abordables, laissant la possibilité à tous les portemonnaie de tester. Côté nuit, l'établissement dispose de chambres dites « familiales » en plus des toutes nouvelles chambres « prestige ». Cette affaire accueille délégations sportives et séminaires quotidiennement mais aussi les participants de voyages organisés qui profitent tous du cadre reposant et confortable du site. De petits salons ont également été aménagés à l'intérieur des lieux, pour créer des espaces de convivialités, et l'aménagement d'un ascenseur et du réseau wifi.

■ AIR GLOBE

© 06 20 76 95 28

www.air-globe.com

ecole.moto@gmail.com

Les fun-ebike de Julien Barthélémy sont de drôles de machines. « Elles ressemblent à un vélo mais se pilotent comme un scooter », explique-t-il. Fabriqués en France, et accessibles à tous les baroudeurs, débutants ou chevronnés, ces « scooters électriques des montagnes » sont ainsi des « montures » parfaites pour des randonnées dépayantes et conviviales à travers l'Aveyron et les départements limitrophes. Avec Air Globe, l'entreprise qu'il a créée en 2009, Julien Barthélémy propose plusieurs parcours, parfois cools parfois plus périlleux -mais toujours adaptés au niveau des pilotes- pour partager de bons moments en famille ou entre amis. Professionnel qualifié et reconnu -l'organisation du rallye Dakar lui fait confiance depuis 9 ans- Julien Barthélémy partage aussi sa connaissance des chemins et son attachement communicatif à l'Aveyron, à l'occasion de périples, baptisés Vintage trail, sur les routes pittoresques et les sentiers sauvages du département.

Onet-le-Château

La commune d'Onet-le-Château est, après Rodez, la plus importante de la communauté d'agglomérations. Depuis le début des années 1970 elle n'a de cesse de s'accroître et atteint aujourd'hui une population dépassant les 12 000 habitants ce qui en fait – presque ! – la troisième ville du département, jouant cette place au coude à coude avec Villefranche-de-Rouergue. L'étendue de la commune est telle qu'elle enserre pratiquement les deux tiers de celle de Rodez. Sa superficie a permis la création de nombreuses zones commerciales et artisanales, et a longtemps rivalisé avec la préfecture. Onet-le-Château est en fait constitué de plusieurs entités distinctes. Les Quatre-Saisons où l'on trouve la mairie, les centres sociaux, le gros de l'activité commerciale et artisanale ; le quartier des Costes-Rouges perché sur une colline et plusieurs bourgs satellites historiquement plus anciens comme Onet-Village. Une façon simple pour se repérer lorsque l'on cherche une adresse sans connaître la ville,

FÉDÉRATION NATIONALE
DES AMICALES AVEYRONNAISES



Retrouvez les
Aveyronnais sur :
www.aveyronnais.fr

DE LIEU EN LIEU

consiste à se déplacer avec le nom des rues. Les Quatre-Saisons ont dédié leurs artères aux fleurs et aux végétaux, les Costes-Rouges aux oiseaux et au règne animal. Côté historique, on dénombre plusieurs châteaux. Le plus ancien reste celui du bourg, construit au XIII^e siècle pour le chapitre de Rodez. Une église y est intégrée. Elle renferme un bénitier et un ancien chapiteau roman. Le château de Fontanges, avec une tour du XVI^e siècle, aujourd'hui devenu hôtel, le château de Canac, qui date de la même époque et qui est toujours habité, le château de Labro est de style Renaissance. Quant aux châteaux de Vabre et de la Roquette, ils datent tous deux du XVII^e siècle. Notons enfin le donjon carré situé à Limouse. Il a été légué aux Templiers par le comte de Rodez.

■ ADERHOLD-CÔTÉ COMPTOIR

Route d'Espalion

© 05 65 72 90 06

www.poissonnerie-aderhold.fr

poissonnerie.aderhold@gmail.com

Formule : 12 € (assiette et boisson). 15 € assiette, boisson et café gourmand). Assiettes de tapas à partir de 10 €.

Véritable institution ruthénoise, la poissonnerie Aderhold tient le haut du filet depuis quatre générations. À la barre de ce navire, échoué route d'Espalion à Onet-le-Château, Matthieu et sa mère, Valérie, continuent de proposer le meilleur de la mer. La maison fait ainsi chaque jour son marché auprès de deux fournisseurs de qualité. Résultat ? Des carrelets, églefins, cabillauds, lieus noirs, et autres bars, frétilants de fraîcheur. Aderhold, qui compte une cuisine dans ses effectifs, propose aussi un rayon traiteur : sèches en persillade, zarzuela, bourride, s'emportent à la maison. Mais peuvent aussi, depuis ce printemps, se déguster sur place. Entre les étals et les tables, il n'y a en effet plus qu'un seul pas et une large plancha pour faire sauter la pêche du jour. Au Comptoir, le service se fait à l'assiette. Au choix, tapas, sushis, fish and chips ou assiette nordique. Tandis que l'espace dégustation offre une véritable ardoise : entrée-plat (à base de poisson, évidemment) et café gourmand. Sans oublier le petit verre de vin qui va bien !

LA BRAISE

**RISTORANTE
BAR - PIZZERIA**

**3 place Saint Marc
12850 ONET LE CHATEAU**

■ LA BRAISE

3, parc Saint Marc

© 05 65 42 80 83

www.labraisepizza.com

Ouvert toute l'année. Du lundi au samedi le midi et le soir. Menus de 12,80 € à 14,80 €. Formule du midi : 12,80 €. Pizza à partir de 8,70 €.

Mario Carbone maintient la braise chaude du four de cette pizzeria depuis 2002. De grandes images illustrant Rome, Venise... Un grand four avec un sol tournant et cuisson au bois trône au milieu du restaurant. Pizzas à pâtes fines la rourgate avec du roquefort, la quercy avec des magrets de canard, pizza végétarienne, pizza maghreb merguez poivron oignon. Le plat du jour sauté en hiver, tête de veau, carpaccio, tartare version italienne et quelques pâtes.

■ CHAI ALEX & CO

75, route d'Espalion

© 05 65 42 21 36

www.chaalexandco.fr

alexandco@live.fr

Ouvert du mardi au dimanche le midi ; du jeudi au samedi le soir. Menus de 16 € à 20 € (le soir à la carte).

Corinne et Alex ont abandonné leur brasserie (meilleur bistro à vin en 95) dans le VII^e arrondissement à Paris, pour ouvrir un resto-chic et bourguignon dans les extérieurs de Rodez. Dans une déco contemporaine vous dégusterez une cuisine du marché, œuf meurette, tablier de sapeur, andouillette en chemise, pieds jamet. Tous les desserts sont maison, vous hésitez donc, entre un millefeuille et des poires au vin de Marcillac, ou encore un nougat glacé. Mention spéciale pour l'accueil et le service d'une générosité et d'une bienveillance rares.

■ CHEZ ÉLYSÉE

52, route d'Espalion

© 05 65 72 23 68

Ouvert du mardi au samedi le midi ; du jeudi au samedi le soir. Formule du midi : 13,80 €.

Emmanuelle a rénové cette ancienne grange de la route d'Espalion pour la métamorphoser en restaurant plein de charme. La bâtisse, qui a longtemps abrité un magasin de fleurs, a en effet gardé ses atouts traditionnels – pierres, charpentes et vieilles poutres apparentes – et une empreinte aussi sereine que chaleureuse. Deux adjectifs qui qualifient aussi la cuisine de l'établissement, dont le nom, Elysée, fait référence au grand-père d'Emmanuelle.

«L'apéro de Papi, la cuisine de Mamie», c'est d'ailleurs le credo de cette charmante adresse castonéoise, dont les assiettes sentent bon les recettes familiales : sauté de canard, cuisse de lapin à la moutarde, noix de jambon, joues de porc, grillade de bœuf... En soirée, l'ambiance y est plus détendue avec des soirées à thème, alimentées par une cave à rhums et whiskies plutôt bien fournie.

■ LES HALLES DE L'AVEYRON

Boulevard des Balquière

© 05 65 67 88 50

www.leshallesdelaveyron.com

Maitre Restaurateur. Ouvert toute l'année. Fermé dimanche soir, lundi et mardi soir. Menus de 24,50 € à 29,50 €. Menu enfant : 8 €. Plat du jour : 11,50 € (entrée-plat : 15,40. Plat-dessert : 14,50. Menu complet : 18,90 €).

Attenant aux halles de l'Aveyron, on trouve dans ce restaurant, tout le meilleur du pays. La grande salle à la décoration moderne, claire et épurée donne sur cette veranda. Thierry et Patricia Desvallon et leur équipe y préparent et servent une cuisine 100 % maison : pounti (blette et béchamel, chair à saucisse et pruneaux), tatin de gésiers et oignons frits, tartare de veau au couteau façon du chef huile d'olive ciboulette, burger des Halles, côte de veau avec sa crème de Laguiole, brandade de poisson du chef et en dessert le prélat : mousse au chocolat et sa génoise imbiber au café. Les vins viennent de Gaillac et du Languedoc et tous les produits travaillés sont frais et de très bonne qualité comme la viande que nous avons goûte à qui était tendre comme du beurre, ou les frites maison, sûrement les meilleures du département. Service souriant et efficace. Assurément l'une des bonnes tables du ruthénos !

■ AUBERGE DE JEUNESSE

RÉSIDENCE LES CAPUCINES

26, boulevard des Capucines

© 05 65 77 51 05

www.residence-les-capucines.fr

Ouvert toute l'année. Possibilité d'accueil 24h/24 au besoin. Nuit et petit déjeuner : à partir de 26,50 €.

Attention, il est indispensable d'avoir la carte Fuaj. Regroupant 60 lits, cette auberge fournit non seulement le gîte mais aussi le couvert et quelques divertissements. Le premier se fait en chambres de 2 à 5 lits, avec douche et W-C, le second prend la forme d'un self-service – qui propose aussi des plats régionaux – ou d'une cafétéria – qui ne sert pas d'alcool –, les troisièmes s'organisent

Cuisine traditionnelle aveyronnaise

Boulevard des Balquières - 12850 Onet-le-Château - Rés. 05 65 67 88 44
www.leshallesdelaveyron.com

en des soirées animées, des parties de billard ou de ping-pong. On peut même prévoir ses visites en s'informant dans l'espace documentation et en se renseignant auprès de l'équipe d'animation de l'auberge. Notez que cet été 2019, l'auberge est en plein travaux et que ses capacités d'accueil sont très largement réduites.

■ AUX BERGES DE L'AVEYRON***

La Roquette ☎ 05 65 67 17 12

www.logis12.fr

Chambre double 75 € ; suite à partir de 126 €. Petit déjeuner buffet. Menus de 16,50 € (entrée-plat ou plat-dessert en semaine) jusqu'à 31 €. Wifi. Restauration (table d'hôtes sur réservation). Bain bouillonnant.

Cet établissement est une belle réussite, où se mêlent simplicité et confort. L'ambiance y est familiale et conviviale avec un joli jardin en bordure de l'Aveyron. Les chambres sont équipées de climatisation réversible, d'une salle de bains privative et de grand écran. Un studio pour deux personnes est aussi disponible pour ceux qui souhaitent davantage de liberté, tout en gardant le confort des services hôteliers. Les propriétaires ont en plus choisi une décoration moderne qui fait de cet établissement une charmante adresse. Une table d'hôtes est proposée le soir sur réservation, et un parking, privé et fermé, est désormais accessible à tous les clients.

CHÂTEAU LABRO

Labro ☎ 05 65 67 90 62

www.chateaulabro.fr

contact@chateau.labro.fr



Ouvert toute l'année. Accueil jusqu'à 22h30. 21 chambres (dont une dans un arbre). Chambre double à partir de 95 €. Cabane à partir de 250 €. Séminaires. Réceptions et mariages. Poste Internet. Wifi gratuit. Restauration (menu du marché : 33 € et menu plaisir : 49 €). Bain bouillonnant, sauna.

Accoudée à un vaste domaine à Onet-le-Château, cette remarquable bâtisse du XVI^e siècle est devenue en 2006, sous l'impulsion de son propriétaire Jean Rouquet, une grande maison ouverte aux hôtes. Depuis 2015, Mathieu Muratet l'a développée et anime ce lieu d'exception. Il abrite aujourd'hui une quinzaine de chambres, un appartement et une cabane perchée sur un chêne centenaire. L'ensemble, de la salle du petit déjeuner jusqu'à celle du

restaurant, est une véritable galerie, un emplacement de choix pour toutes les curiosités, toutes les antiquités, tous les vieux objets que Jean Rouquet s'est plu à dénicher au fil des années. Côté table, le jeune chef Kevin Bouchard propose une cuisine revisitée à base de produits frais choisis sur le marché : tartare de maquereaux, framboise, feuille de shiso et betteraves ; carré de cochon gras mariné au piment d'Espelette ; pommes de Puines façon Tatin, chantilly aux graines d'acacia. L'ambiance chaleureuse des lieux – esprit bistrot et vue exceptionnelle sur la vallée – se prête volontiers à des dîners en amoureux.

■ HOSTELLERIE DE FONTANGES***

Route de Conques et Marcillac

⌚ 05 65 77 76 00

www.hostellerie-fontanges.com



Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 48 chambres. Chambre double de 75 € à 92 € ; studio / appartement à partir de 188 € ; suite de 143 € à 175 €. Petit déjeuner : 14 €. American Express, Chèque Vacances. Animaux acceptés (8 €). Séminaires. Réceptions et mariages. Wifi gratuit. Service de ménage. Restauration (menus de 28 à 38 €). Sauna.

Tout près de Rodez, Fontanges est un château du XVII^e siècle admirablement reconvertis en hôtel moderne. De notre époque il concorde le confort aux 48 chambres bien équipées, du passé il emprunte les salles à la charpente de bois, les plafonds à la française, les grandes cheminées. Le mobilier respecte ce style de même que la mise en table, très digne sur des nappes blanches, des rideaux fleuris, une terrasse donnant sur la piscine, le calme des lieux augure d'un moment agréable. La cuisine du jeune chef Mathieu Bessières reste dans le ton, les menus du chef sont généreux, aussi à l'aise dans le répertoire viande que poisson : quenelle de langoustine et brochette de crevettes sauvages, crème de crustacés ; souris d'agneau confit longuement dans son jus ; pavé de saumon rôti, aux girolles et fricassée de fruits de mer... Un chariot de fromages et une carte de desserts (élaborée par le chef-pâtissier Michaël Godzik) concluent dignement ces agapes que l'on peut même s'offrir lors d'un déjeuner rapide. Cet art de vivre se cultive tout aussi bien sur le parcours de golf, dans la piscine, le sauna, que dans le parc ou au bar. En basse saison, Fontanges Le Bar propose en effet musique, cocktails et tapas tous les vendredis et samedis soir.

LE CRYSTAL
Bar - Hôtel - Restaurant
LES ROUTIERS

- Pension
- Demi-pension
- VRP
- Salle de réunion
- Car
- Parking
- Groupe

Route d'Espalion
12850 ONET-LE-CHATEAU / RODEZ
Tél./Fax 05 65 74 91 49
www.laurys-crystal.fr
lecrystal12@orange.fr

■ HÔTEL-RESTAURANT LE CRYSTAL*

Route d'Espalion

© 05 65 74 91 49

www.laurys-crystal.fr

lecrystal12@orange.fr

Restaurant ouvert du lundi au jeudi midi et soir et le vendredi et le samedi midi. Chambre double de 37 € à 44 €. Petit déjeuner : 6 €. Soirée étape 51 €. Wifi gratuit. Restauration (menu du jour : 14 €).

Aux portes de Rodez, cette bâtisse abrite 18 chambres avec tout le confort (dont le Wifi en accès libre et gratuit). Le restaurant propose une cuisine traditionnelle : steak tartare, tripous, charcuterie, pavé de bœuf, aligot, canard, civet, tête de veau et pour terminer, de bonnes pâtisseries maison comme ce millefeuille ou ce tiramisu aux fruits rouge. A midi, c'est ici le rendez-vous des routiers, ouvriers et autres VRP, mais aussi de bons nombres d'habitues locaux qui veulent manger bien et à bon prix. Le soir, l'ambiance plus relax permet de savourer son assiette et une belle vue sur Rodez. L'accueil est décontracté et le service efficace. A noter que l'établissement, d'une capacité de 250 couverts, peut accueillir les groupes et cars tout au long de l'année, ainsi que des réunions en tout genre. Une adresse vraiment futée.

■ LE PAVILLON BASTIDE – RESTAURANT L'ÉPHÉMÈRE***

Route d'Espalion – Espace Saint-Marc

© 05 65 67 08 15

www.bowlingduruergue.com

contact@bowlingduruergue.com

■ Ouvert toute l'année. Fermé à Noël et pour le Nouvel An. Accueil de 7h30 à 2h en semaine, jusqu'à 4h du matin le week-end. Chambre double 85 € ; chambre triple 95 €. Petit déjeuner : 11 €. Lit supplémentaire : 12 €. Soirée étape à 90 €. Menus de 20 € à 29 € + carte. Formule midi en semaine : 14 ou 20 €. Maître restaurateur.

Créé il y a une quarantaine d'années par le clan Bastide, le Bowling du Rouergue était un établissement qui ressemblait à cette famille soudée : accueillant, accessible, et surtout multi-générationnel. Après le terrible incendie qui a entièrement détruit l'établissement en juillet 2018, Gilbert et Josy, et leurs enfants, Sandra et Jean-Pierre, n'ont pas tardé à rebondir, en installant sur le parking de feu le Bowling une structure provisoire, qui abrite un nouveau restaurant : L'Éphémère. La convivialité est toujours la règle, et la cuisine similaire : généreuse et typiquement régionale. La charcuterie, la tête de veau, les plats mijotés, le retortillat ou l'aligot ont en effet le goût du souvenir, et la marque d'une famille très attachée à ses racines et aux valeurs d'hospitalité. L'hôtel, plus légèrement atteint par les flammes, a lui aussi fait peau neuve et permet de poser ses valises dans des chambres sobres et cosy récemment modernisées.

■ MAISON D'HÔTES LES LISBEALES

176, route du Château © 06 33 62 59 25
www.les-lisbeales.com



Gîtes de France (4 épis). Chambre simple de 89 € à 135 € ; chambre double de 99 € à 145 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 30 € (10 € pour les moins de 13 ans). Wifi gratuit.

Restaurée de fond en comble, cette ancienne grange en pierres calcaires a conservé un côté champêtre, mais a indéniablement gagné une touche de contemporain avec une déco très design. Transformée en chaleureuse maison d'hôtes, elle s'ouvre sur un jardin qui d'emblée, donne le ton : structuré, avec sa jolie terrasse, il est à la fois épuré et très facile à vivre. Une ambiance que l'on retrouve naturellement à l'intérieur, où Béatrice et Serge, petites mains à tout faire, ont déployé une belle dose de talent et d'inventivité pour créer un ensemble harmonieux et accueillant. Au rez-de-chaussée, la grande pièce à vivre, profite d'une belle luminosité et offre un accès direct au jardin. Les quatre chambres – dont trois à l'étage – affichent aussi une atmosphère résolument moderne, et des thématiques bien affirmées. « Oréalé », par exemple, vous plonge dans une forêt de bambous, quand « Acanthite » évoque les orgues de la cathédrale de Rodez. L'ensemble est surprenant – comme ce majestueux lit rond de 2,70 m de diamètre dans la chambre « Luna » – mais pas moins confortable. Et il paraît, que le petit déjeuner, à base de fouace et petits sablés maison est à tomber...

■ GOLF DU GRAND RODEZ

Route de Conques – Avenue de Vabre

© 05 65 78 38 00

www.bluegreen.com

rodez@bluegreen.com

Ouvert toute l'année.

Taillé sur un vaste terrain de 45 hectares, à proximité du château de Fontanges à Onet-le-Château, le golf du Grand Rodez déroule une zone d'entraînement, un club

house et deux parcours très agréables de 6 et 18 trous. On a toutefois laissé pas mal d'espace aux courts de tennis couverts ainsi qu'à 8 terrains de badminton. Possibilité de restauration sur place.

■ MARIUS BONAL

18, route d'Espalion

④ 05 65 67 08 58

marius.bonal@wanadoo.fr

Ouvert du mardi au vendredi de 8h30 à 12h et de 14h à 17h30. Livraison possible.

C'est avec un apéritif du même nom, à base de vin et de gentiane, que Marius Bonal s'est fait connaître dès 1938. Le même qui continue d'entretenir la réputation de cette maison installée à Onet-le-Château. Etiquette rétro, recettes régionales, ingrédients du terroir... Les liqueurs, crèmes ou sirops Marius Bonal portent tous aujourd'hui cette marque d'une authenticité bien aveyronnaise. Mais, attention, tradition ne signifie pas passéisme. Depuis son arrivée à la tête de l'établissement en 1988, Guy Cayssials multiplie les expérimentations, et certaines sont devenues des « best-sellers ». C'est ainsi que le chef d'entreprise a remis le coing au goût du jour. Avec son parfum si particulier, fin et subtil, le fruit s'apprécie notamment sous forme de crème ou d'apéritif. On doit aussi à Guy Cayssials le célèbre pastis aveyronnais. Cette version-là marie, sur une base d'anis, plusieurs essences végétales cultivées ou récoltées à l'état sauvage : graine de cistre, genêvres, thé d'Aubrac... Pour un « petit jaune » griffé Marius Bonal, rendez-vous au magasin route d'Espalion à Onet-le-Château, ou dans

celui de la place de la Cité à Rodez. On trouve aussi chez ce caviste des vins de toute les appellations de France et les valeurs sûres de Marcillac : les Costes, Matha, Teulier...

► Autre adresse : 6, place de la Cité, 12000 Rodez

■ LES HALLES DE L'AVEYRON

Boulevard des Balquières

④ 05 65 67 88 50

www.leshallesdelaveyron.com

Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h à 19h. Sous près de 800 m², voici l'un des plus « grands » condensés de producteurs de l'Aveyron : boucherie-charcuterie, boulangerie, foie gras et volaille, fruits et légumes, épicerie, fromages, vins de Marcillac. Outre la valorisation des labels tels que le veau d'Aveyron et du Ségala ou le boeuf des fermes des hauts terroirs, le porc de l'Aveyron, les AOC et autres IGP, le choix est vaste parmi plus d'un millier de références proposées, le meilleur est là ! Les producteurs locaux ne sont pas en reste, ils sont mis en avant sur les étals ou lors d'animations régulières. La traçabilité et la qualité des produits sont irréprochables et le côté humain reste primordial, conseils et sourires sont au rendez-vous. Bon nombre de locaux s'y servent régulièrement en pâtés ou foies gras en bocaux et en beaux légumes. Ceux de passage viennent y glaner le meilleur du pays, pour y ramener un souvenir gourmand. D'excellents produits, un choix immense, des circuits raccourcis, des coûts maîtrisés, et un rapport qualité-prix compétitif. Et n'oubliez pas que vous pouvez déguster l'essentiel de ces produits dans le restaurant d'à côté.



Le meilleur de nos fermes

**DE NOS FERMES
à vos assiettes**

Céline CAZES
Éleveuse d'agneaux
sous la mère - Label Rouge
dans le Quercy



Boulevard des Balquières - 12850 Onet-le-Château / 05 65 67 88 50
www.leshallesdelaveyron.com

Du lundi au samedi / de 9 h à 12 h 30 et de 14 h à 19 h

■ SYNDICAT DU BLEU DES CAUSSES

Z.I. de Cantarasse

Rue de la Prade

05 65 76 53 53

www.bleu-des-causses.com

contact@bleu-des-causses.com

Le Bleu des Causses est un fromage emblématique du Massif Central et, un élément incontournable du terroir aveyronnais. Le Syndicat du Bleu des Causses a la lourde responsabilité de faire respecter les conditions de production de l'Appellation d'Origine Protégée (AOP) que ce fromage a reçu en 1979 et notamment son affinage en cave naturelle. Son goût si prononcé et si reconnaissable est le fruit d'un travail minutieux et d'un savoir-faire fromager unique. De la production du lait et ce jusqu'à l'affinage, un organisme certificateur s'assure que le cahier des charges soit respecté. L'AOP Bleu des Causses, forte de 3 affineurs et de 800 producteurs de lait AOP, peut se vanter de produire près de 500 tonnes de fromages par an. L'Aveyron, le Lot et la Lozère sont les seuls départements concernés par l'appellation tandis que la zone d'affinage se concentre uniquement sur l'Aveyron et ses fameuses caves naturelles. Un fromage qui se décline selon les goûts, sucré ou salé, en apéritif ou en dessert. Accompagné d'un pain aux noix et d'un verre de vin liquoreux, c'est un plaisir pour les papilles !

Sainte-Radegonde

■ LE MAS RUAS

Bouzinhac

09 88 18 73 56

www.lemasruas.fr

contact@lemasruas.fr

Chambre double de 43 € à 79 €. Petit déjeuner inclus.
Belle adresse que ce Mas Ruas, dissimulé au vert, à quelques encabures de Rodez, et qui abrite cinq chambres d'hôtes (dont un studio) ainsi qu'une salle commune, dite « du papé », pouvant accueillir une cinquantaine de personnes pour des réunions ou des séminaires. La famille Robert, qui a eu l'idée de retaper cette ancienne grande caussenarde du XIX^e siècle, a particulièrement soigné la déco et cultive le lien entre le passé, les racines et le monde contemporain. Les chambres, tendance champêtre, sont charmantes, mais ne manquent absolument pas de confort. Idéales pour un séjour dans le Ruthénais. D'autant que l'adresse propose des animations tout au long de l'année : café-théâtre, soirées musicales, brunchs créoles ou campagnards, pétanque, rando... On adore ce bouillonnement culturel et convivial !

■ VERT TEA JEU

06 81 30 79 22

www.vert-tea-jeu.com

vertteajeu12@gmail.com

Espace aventure de 8 à 22 € selon l'âge et le parcours.

Descendre le Lot à la force des bras... S'initier à des activités sportives comme la randonnée aquatique, l'accrobranche, l'escalade... Se mettre à table six pieds sous terre, autour d'un bon saucisson et d'un aligot-magret... Fêter son anniversaire avec les copains dans un parc aventure... Glisser tout schuss le long d'un canyon... A la tête de Vert

Tea Jeu depuis 1999, Pascal Bastide propose un florilège de loisirs de plein air, hyper fun et surtout accessibles à toutes les générations. Et tous les tempéraments ! Pour les casse-cou à qui il faut de l'action, les têtes brûlées qui ne jurent que par l'adrénaline, les débutants en quête de découvertes ou de beaux paysages, pour les enfants, les ados ou leurs parents... Cet éducateur sportif diplômé et son équipe ont débusqué les meilleurs spots aveyronnais pour le kayak, la spéléologie ou la via ferrata. Le long du Lot à Espalion, au fond des canyons de Salles-la-Source ou sur les arbres de Combelles, dans les espaces les plus sauvages ou près des villes, dans l'eau ou en hauteur, Vert Tea Jeu ne perd jamais de vue sa vocation : bouger, et vous faire bouger pour engranger un max de sensations baskets aux pieds.

■ GLACE DE LA FERME

La Boutique des Glaces

Ferme de La Planque

06 80 23 12 17

www.glacesanhes.fr

earl.sanhes@orange.fr

A Sainte-Radegonde, aux portes de Rodez, les Sanhes, éleveurs de génération en génération, veillent sur un troupeau d'une cinquantaine de montbeliardes, très bien nourries. Depuis le printemps 2011, leur lait, qui bénéficie du label bio, est transformé en glace, directement sur l'exploitation. La famille Sanhes s'est fixé un cahier des charges très exigeant : fruits frais en provenance des meilleures fermes aveyronnaises – quand c'est possible évidemment – parfums naturels et bien sûr, ni colorant, ni conservateur. Chaque matin ou presque, le lait de la traite est écrémé ; et cette crème est ensuite mélangée au lait entier, aux jaunes d'œufs et au sucre. Résultat ? En un tour de main, une trentaine de parfums de glace et sorbet, parfaitement équilibrés et hautement addictifs : café, noisette, châtaigne, pistache, thé d'Aubrac, miel, menthe-chocolat, vanille de Madagascar, myrtille, orange, poire cerise...

Sébazac-Concourès

■ LE 12 DU LONGCHAMP

56, avenue Tabardel

05 82 18 20 06

freddy.bonnet12@orange.fr

Ouvert tous les midis du lundi au samedi et vendredi et samedi soir. Formule du midi : 13,50 €.

On aime cette adresse qui n'en fait pas des tonnes pour séduire. La bonne humeur et l'énergie de Freddy suffisent à rameuter dans ce bistrot de quartier les gens du coin et d'ailleurs. Les assiettes sont d'une simplicité désarmante (salades composées, croques et burgers maison, viande traditionnelle...) mais très à-propos. Pas d'épate, ni de sophistication, juste du goût et de la convivialité à volonté. Outre les nombreuses soirées à thème – apéros-concerts, années 80... – qui donnent à l'ensemble une note souriante et dynamique, le 12 du Longchamp est aussi le partenaire de plusieurs clubs sportifs – foot 5, parrainage d'équipes de rallye auto, de foot, de trail... Un investissement qui en dit long sur l'implication de cette adresse populaire dans la vie locale.



■ MAISON GINISTY

14, avenue Tabardel ☎ 05 65 46 91 57

www.boucherie-maison-ginisty.fr

boucherie.ginisty@orange.fr

Ouvert du mardi au vendredi de 8h15 à 12h30 et de 15h à 19h15 ; le samedi de 8h à 12h30 et de 15h à 19h ; le dimanche de 8h15 à 12h.

La Maison Ginisty boucherie-charcuterie-traiteur en Aveyron est une entreprise de renom. Implantée à Sébzac-Concourès depuis 1993, cette entreprise familiale menée aujourd'hui par Benoît Ginisty s'efforce d'offrir le meilleur de la production locale aveyronnaise à ses clients. Des viandes de bœuf et de veau issus d'élevages locaux, de l'agneau « Label rouge Lou Paillol » élevé en Aveyron et départements limitrophes, des porcs de l'Aveyron. Une gamme variée de charcuteries sèches et charcuteries cuites fabriquées maison, (saucisse sèche, saucisson, pastre, saucisse au roquefort, filet mignon séché, pâté de tête, cou de canard farci... et bien d'autres encore), mais aussi une gamme de conserves maison. Les plus grands classiques aveyronnais comme le pâté de campagne ou le jambonneau, et des recettes plus élaborées, comme du civet de biche d'Aubrac ou des tripoux de l'Aveyron sans oublier le classique chou farci. Retrouvez tous les produits de la Maison Ginisty sur sa boutique en ligne.

Tremouilles

■ CŒUR DE BASTIE

Le Bastié

© 05 65 46 47 31

www.coeurdebastie.com

coeur.debastie@free.fr

Chambre simple de 63 € à 70 € ; chambre double 78 €. Petit déjeuner inclus. Tarifs dégressifs au-delà de 2 nuits. Restauration (table d'hôtes) : 25 €/adultes, 12 €/moins de 10 ans).

L'accueil, la convivialité et la simplicité. Ce sont les maîtres-mots de cette maison d'hôtes qui a pris place en 2009 dans une ancienne ferme du XIV^e siècle. Un leitmotiv qui s'applique aux chambres comme à la table. Vous serez forcément charmés par la décoration, tendance chalet de montagne, aussi chaleureuse que la cuisine. Blandine et Yves, qui ont concrétisé leurs rêves avec cet hébergement, s'inspirent de la région : aligot, truffade, magret de canard, roquefort... Pour régaler leurs hôtes. Les maîtres des lieux appliquent en plus à la lettre les préceptes écologiques : produits locaux à table, énergies renouvelables et quatre poules pour réduire les déchets !

ROQUEFORT-SUR-SOULZON ★★

Un petit détour de quelques kilomètres au nord du tracé vous permettra de rejoindre Roquefort-sur-Soulzon. L'histoire de ce village, qui a donné son nom à un fromage, est directement liée au bouleversement géologique qu'il a subi et à son élevage pastoral. En des temps immémoriaux, la montagne s'est effondrée, donnant un « combalou », une étendue d'éboulis rocheux. Par extension, la montagne devint ensuite le combalou. L'éboulement a créé des failles internes dans lesquelles l'air circule au gré de la différence de température entre l'intérieur et l'extérieur. Ces failles sont des diaclases, que l'on appelle plus communément « fleurines ». L'air venu de la montagne du Larzac, qui circule à l'intérieur, est particulièrement favorable à l'affinage du fromage. La fabrication et l'affinage du roquefort est devenu ici un vrai produit touristique. On peut visiter les caves de deux entreprises : Société et Papillon, ainsi que l'écomusée Gabriel Coulet.

■ OFFICE DE TOURISME DU PAYS DE ROQUEFORT ET DU SAINT-AFRICAIN

Avenue de Louras ☎ 05 65 58 56 00

Voir page 15.

Le couvert

■ LES AIGUIÈRES

11, avenue François-Galtier

© 05 65 61 82 54

les_aiguieres@orange.fr

Fermé les quatres semaines qui suivent les vacances de Noël. Le reste de l'année, ouvert tous les jours, tous les midis. Menus de 19,50 € à 26,50 €. Menu enfant : 9,50 €. Formule du midi : 14,50 €.

Ce restaurant, l'un des seuls à être ouverts en hiver dans le célèbre village, fait partie de ces adresses simples, bonnes et généreuses. Ouvert tous les midis, l'établissement, idéalement placé à quelques pas des caves de roquefort, est un défilé d'assiettes localement sourcées : salade des Aiguières avec oignons, lardons, noix et roquefort ; pièce de bœuf ; tripous aveyronnais et pommes vapeur ; flaune, etc. Le cadre de cette ancienne bâtie, habillée de pierre et de bois, est un atout supplémentaire pour passer un savoureux moment, après avoir découvert, pourquoi pas, les tréfonds du village et l'histoire de son incroyable fromage.

■ LA BERGERIE

Place de l'Eglise ☎ 05 65 72 48 37

Fermé du 30 septembre au 30 avril. Ouvert tous les jours le midi. Carte. Formule : 14 € (galette, dessert, vin et café). Dans le centre du village de Roquefort, ce petit restaurant crêperie bien nommé La Bergerie vous accueillera dans le cadre d'une ancienne cave de fromage appartenant à Gabriel Coulet. Au menu des galettes, crêpes et des salades. Mais aussi l'aligot de l'Aubrac, des galettes et des feuilletés au roquefort ainsi que de délicieuses flaunes en dessert à base de lait de brebis. Nous recommandons, pour les gourmands, l'aumônière avec ses pommes caramélisées, un délice !

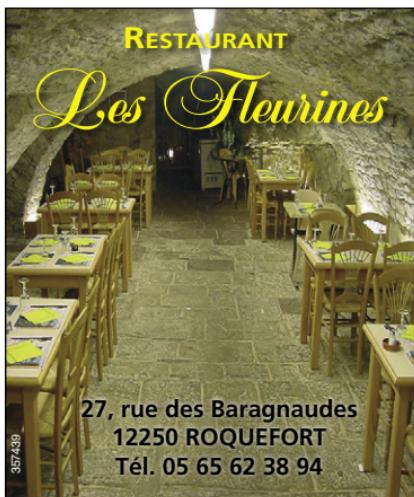
■ LA CAVE DES SAVEURS

Avenue François-Galtier ☎ 05 65 58 58 11

www.visitroquefort-societe.com

contact.visitroquefort-societe.com

Fermé d'octobre à mars. Ouvert du jeudi au mardi et les jours fériés. Menu enfant : 9 €. Formule : 14,90 € (et 19,90 €). Terrasse.



Un restaurant incontournable qui vous accueille sous les voûtes de la cave Reynès ou sur la terrasse qui fait face au cirque de Tournemire. Les plats proposés au menu à prix abordable sont savoureux et majoritairement élaborés à base de roquefort. On peut y savourer, par exemple, un foie gras aux épices, un croque-monsieur végétarien, un gigot d'agneau grillé, une fricassée de poulet, une flâne, un moelleux au chocolat ou une surprenante glace au lait de brebis...

■ RESTAURANT LES FLEURINES

27, rue des Baragnaudes

④ 05 65 62 38 94

Fermé de mi-novembre à fin février. Service à tout heure jusqu'à 17h. Fermé le mercredi en hors saison. Menus de 20 € à 22 €. Menu enfant : 10 €. Plat du jour : 12 €. Sous une belle voûte en pierres, Marlène et son père Serge vous invitent à découvrir leur établissement sur les flancs du Combalou dans la rue principale du village. Ils vous proposent des salades de rêve copieusement garnies de produits du terroir ou encore de bonnes grillades. Une adresse où l'on décline le roi des fromages : le Roquefort sous toutes ses formes : feuilleté, crêpes, omelettes... A goûter absolument : le magret de canard au roquefort, la salade aveyronnaise et les tripus, des incontournables, mais aussi le fondant au chocolat ou la tarte aux pommes maison ! Accueil hors du commun.

Emplettes

■ L'ESPIGAL

D 999

④ 05 65 46 17 03

Formule déjeuner : 6,40 € (sandwich, boisson, viennoiserie). Cette boulangerie fait face au Combalou, et propose un choix intéressant de pains. De la baguette au levain en passant par le pain au maïs, le pain au levain, à la farine de meule ou de seigle issue de tradition française ou Label Rouge, cette maison offre tout son savoir-faire pour concocter de petites merveilles comme ses viennoiseries,

quiches, feuilletés, fouace, flaune ou autre délicieux mets. Simple, bon et souriant... La punchline choisie par cette adresse lui va comme un gant : « L'Espigal, le pain qui vous régale ».

■ LA PASTOURELLE

Lauras

roquefort.lapastourelle@gmail.com

Visite gratuite des fermes de mai à octobre, sur réservation. Depuis plus d'un demi-siècle, le roquefort La Pastourelle doit sa texture et son goût unique au travail de quelques producteurs laitiers. Réunis en coopérative et étant les seuls à posséder leur propre cave d'affinage, ils se sont donné les moyens de créer leurs propres débouchés locaux et maîtriser au maximum la valorisation de leur fromage. Un choix tout particulier dans la sélection des brebis Lacaune et un affinage de 6 mois minimum en cave en font un fromage de grande qualité. 7 des 75 producteurs vous invitent à visiter leurs fermes d'élevage des brebis, de comprendre le processus de création dudit roquefort et bien sûr de vous en procurer. De mai à octobre, ils vous accueillent dans leurs exploitations pour partager leur passion. Enrichissant, intéressant et un goût unique !

■ PAPILLON

8, avenue de Lauras

④ 05 65 67 23 50

www.roquefort-papillon.com

Boutique ouverte tous les jours de 10h à 18h. Visite gratuite. La fromagerie Alric remonte à 1906, où elle prit le nom de l'insecte. Ses fondateurs, deux frères, Paul et Louis, se sont associés pour monter cette fromagerie qui collecte aujourd'hui le lait de brebis de race Lacaune auprès d'une centaine de producteurs. Albert, le fils de Paul, dirigera la société à partir de 1955 avant que Gérard Alric ne prenne en main l'entreprise en 1983. Il a transmis ses secrets de fabrication traditionnelle en même temps que ses caves. Au cours de la visite (comptez une dizaine de visites par jour avec des guides plutôt chaleureux), on vous racontera l'épopée du Roquefort, produit d'exception, et vous découvrirez la qualité de la souche de pénicillium Roqueforti utilisée dans cette cave, la seule à fabriquer le pain de seigle dont il est issu ! Après affinage, au moment du conditionnement, la cave Papillon vérifie l'ensemencement de ses pains, selon ce dernier, tout à fait aléatoire, le demi-fromage sera classé en noir, vert ou en rouge, les premiers étant vendus exclusivement en crémierie, le troisième en grande distribution. Il existe une autre variété, issue d'un lait de culture biologique, repérable à son emballage vert. Il existe des coffrets de dégustation qui permettent de comparer les trois, curieusement et sans que rien ne l'explique, le bio est toujours plus doux que le traditionnel.

■ ROQUEFORT SOCIÉTÉ

2, avenue François-Galtier

④ 05 65 58 54 38

www.visite-roquefort-societe.com

visitedescaves@roquefort-societe.com

Visite de la cave 7j/7. Du 10 au 30 juillet, de 9h30 à 12h et de 13h à 17h30. Du 31 juillet au 27 août, de 9h30 à 17h30. Ouvert le dimanche (hors saison : voir site Internet).

CAVES DE ROQUEFORT



VISITE GUIDÉE GRATUITE

Ouverture du site tous les jours
de 10h00 à 18h00

8 bis avenue de Lauras - 12250 Roquefort s/Soulzon

Tél : 05 65 67 23 50

www.visite-roquefort-papillon.com

Contact mail : visitecaves@roquefort-papillon.com

Plein tarif : 6 €. Enfants : 4 €. Gratuit pour les enfants jusqu'à 10 ans. American Express.

La création de Société remonte à 1842, lorsqu'un producteur décide de regrouper plusieurs de ses confrères au sein de ce qui deviendra la plus vieille société anonyme d'Europe. Dans les années 1960, ce sont 385 fromageries qui travaillent pour Société. Les dirigeants développent l'école des Bergers et montent des études sur une machine à traire. Trois fermes expérimentales sont créées. Aujourd'hui, Société affine plusieurs types de Roqueforts, élevés dans des caves différentes. La « Cave des Templiers » par exemple est un Roquefort intense et racé aux arômes puissants. La « Cave des Baragnaudes », médaillée au salon de l'agriculture, a une présence en bouche remarquable. La différence entre eux vient de la cave et de la souche de pénicillium. La visite commence par une maquette animée qui présente l'affondrement du plateau du Combalou et se poursuit par une présentation générale des caves et des « fleurines ». Un film suit la fabrication du fromage en laiterie. L'étape suivante consiste en un son et lumière sur la légende du Roquefort et la construction des caves. La visite s'achève par les caves : elle parcourt 5 des 8 niveaux, visibles derrière des vitres qui préservent la qualité de l'affinage et l'hygiène des fromages. On comprend notamment comment se fait l'élevage des souches de pénicillium Roqueforti dans des bouteilles contenant du pain. La visite s'achève par une dégustation de ce petit morceau d'Aveyron connu internationalement.

■ ROQUEFORT CARLES

6, avenue de Lauras

© 05 65 59 90 28

www.roquefort-carles.fr

roquefort.carles@wanadoo.fr

Vente directe du lundi au vendredi de 8h15 à 17h30.

Créée en 1927, la maison Carles est une entreprise familiale et artisanale qui élaboré ses fromages entièrement à la main. L'entrée est un peu cachée dans la rue principale, elle se mérite et ça vaut le détour ! Toutes les opérations, depuis la réception du lait jusqu'à la phase finale d'affinage sur travées de bois font l'objet de soins constants. Le caillé découpé en cubes réguliers est brassé manuellement pour préparer la texture de la pâte, les grains ainsi formés sont alors mis en moules, puis, opération déterminante, saupoudrés à la poudre d'un pénicillium Roqueforti cultivé comme autrefois sur un pain de seigle et de blé. Reste l'égouttage et enfin l'affinage en caves naturelles. Les héritiers Carles, et Delphine en particulier, défendent ainsi leurs traditions. Il n'est besoin que de goûter le roquefort qu'ils signent pour s'en convaincre.

■ ROQUEFORT GABRIEL COULET

5, avenue de Lauras

© 05 65 59 24 27

www.gabriel-coulet.fr

Visite gratuite de 9 h à 19h30 en haute saison. Basse saison, se renseigner auprès de l'accueil pour les horaires. Dans la maison Gabriel Coulet, le roquefort est l'enfant de la famille depuis 1872. Ce roquefort prit le nom du fils du fondateur, Guillaume Gabriel. Aujourd'hui, ce sont



IL NAQUIT DE DOUCEUR
ET DE SECRET BIEN GARDÉ...



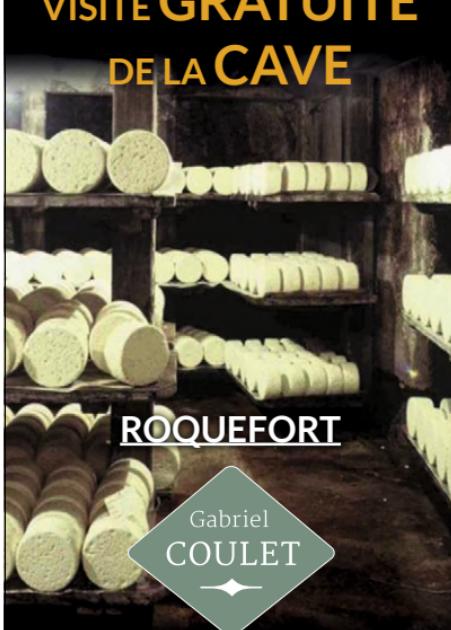
6, avenue de Lauras - 12250 Roquefort S/Soulzon

© 05 65 59 90 28 - Fax 05 65 59 94 44

roquefort.carles@wanadoo.fr

www.roquefort-carles.com

VISITE GRATUITE DE LA CAVE



ROQUEFORT

Gabriel COULET




Jean-Pierre et Emmanuel Laur, ses descendants, qui président à la destinée de cette entreprise familiale et indépendante. Gabriel Coulet produit plusieurs fromages parmi lesquels La petite Cave, moelleux à souhait, typé en goût sans être corsé ; Le Castelviel, puissant et généreux, à la robe ivoire et au bleu intense ; ou encore la Tomme des Cazelles, fondante en bouche. Depuis 2008, la maison propose une visite gratuite de ses caves : un film et des explications portant sur la fabrication du roquefort, puis un détour par la boutique et ses 400 produits régionaux, avant la dégustation – gratuite – de tomme de brebis, de saucisse au roquefort, et de roquefort bien évidemment.

■ ROQUEFORT VERNIÈRES

Quartier Saint-Jean

05 65 59 90 23

www.roquefort-vernières.fr

Créée en 1890 par Paulin Vernières, cette petite entreprise familiale compte une trentaine de salariés et deux caves à roquefort où se déroule l'affinage. Sa production annuelle, même si elle ne représente qu'une part minime des ventes de roquefort, ne l'a pas empêchée de partir à l'assaut des marchés internationaux. Il faut dire que, doté d'une typicité qui lui est particulière, le roquefort Vernières séduit par l'onctuosité de sa pâte et la couleur de ses veinures. Il se décline aujourd'hui sous forme de divers conditionnements. En dés, en barquettes, en pots ou à la tranche, il est en tout cas toujours aussi savoureux.

Dans les environs

Saint-Rôme-de-Cernon

■ CHÂTEAU DE MELAC

Roquetaillade

05 65 62 31 38

www.chateau-de-melac.com

chateaudemelac@gmail.com

Ouvert tous les jours en juillet et août de 14h à 20h sauf le vendredi. Sur rendez-vous pour les groupes en juin et septembre. Gratuit jusqu'à 12 ans. Adulte : 7 €. Visite guidée. Repaire de chevaliers, Mélac fut construit au début du XIV^e siècle par la famille Gozon. Il protégeait le chemin conduisant de la vallée du Cernon au plateau du Larzac. De sa riche et tourmentée histoire, il faut se rappeler qu'il fut pris par les huguenots en 1581 et vendu à la Révolution. Il reste un témoin essentiel de l'architecture du Sud-Rouergue avec sa cour intérieure, qui est, dont les arcades et les dimensions en font l'une des plus belles de la région, sa tour Renaissance à trois étages en coupole, et la salle des gardes à double travée et à croisée d'ogives, que l'on découvre au terme d'une visite conviviale. Mélac a été récompensé en 2009 par le prix spécial du Jury des Vieilles Maisons françaises pour la restauration entreprise depuis 1985. L'été, le château ouvre ses portes et sa cour intérieure au festival Les Musicales de Mélac. L'occasion de profiter des lieux autrement.

■ HÔTEL-RESTAURANT DE LA GARE

Avenue de la Gare

05 65 62 39 78

alexandre15190@gmail.com

Ouvert toute l'année. Fermé de Noël au jour de l'An et 15 jours en août. Du lundi au samedi. Réservation recommandée. Menus de 13 € à 25 €. Formule express 10 €. Huit chambres économiques de 30 à 50 €. Petit déjeuner 7 €. Chaises bébé. Terrasse. Vente à emporter.

Ce petit hôtel-restaurant aux cinq chambres claires, fonctionnelles, bénéficie de tout le confort (TV et Wifi). Faisant penser à une pension de famille, l'adresse a assurément gagné en convivialité et bonne humeur. Au restaurant, les maîtres des lieux proposent du traditionnel, du terroir, le menu du midi comprenant fromages, dessert, vin et café et du meilleur rapport qualité prix. Cocotte de ris d'agneau, côte de veau et foie gras mi-cuit maison... Tout y est très bien exécuté, y compris les desserts. Une adresse comme on les aime et qui a vite su trouver ses marques.

Tournemire



AUBERGE DES ORCHIDÉES

3, avenue Hippolyte-Puech

05 65 62 80 42

aubergedesorchidees12@gmail.com

Réservation recommandée. Menus de 26 € à 46 €. Terrasse.

Voilà une adresse comme on aime, tant pour son rapport qualité-prix que pour la fraîcheur des produits utilisés ainsi que pour la gentillesse de Sébastien, le chef. Après avoir navigué dans de belles maisons, il est venu poser ses valises à deux pas de Roquefort dans une maison de village avec deux salles dont une ajourée, agrémentées de meubles chinés d'ici et de là, lustres, plantes vertes, baies vitrées... La carte et les menus poussent à la curiosité avec du traditionnel finement exécuté et joliment présenté. En entrée (et selon les saisons bien évidemment), carpaccio de Saint-Jacques et fine ratatouille ou terrine roquefort et noix, gelée Porto-Romarin, avant un filet de bœuf d'Aubrac, duo de Saint-Jacques et gambas aux épices tandoori. Un vacherin sorbet griotte et glace vanille baragnaude (à découvrir) et les glaces maison valent aussi le détour. L'accueil est souriant et mérite des galons pour son professionnalisme.

SAINT-AFFRIQUE

Le nom de Saint-Affrique apparaît officiellement en 1238. A partir de 1320, la ville appartient conjointement au roi de France, à l'évêque de Vabres et au comte de Caylus. Durant la guerre de Cent Ans, elle passe sous domination anglaise, puis devient une importante place protestante lors des guerres de Religion. Au XVIII^e siècle, la prospérité de la ville s'affirme avec l'installation de draperies, et de fabriques de bonnets et de tricots. Cette activité décline au XIX^e siècle, alors que le secteur agricole se développe. Aujourd'hui, Saint-Affrique vaut surtout pour les services (essence, alimentation, hôtellerie, etc.) qu'elle peut offrir dans une région relativement peu peuplée. On peut néanmoins y voir son église néogothique du XIX^e siècle, surmontée d'une flèche de 81 m, et, au nord de la ville, le rocher de Caylus, qui offre un beau panorama sur la région et où s'élevait, jusqu'en 1238, une forteresse. A noter que les vestiges du Néolithique abondent autour de la ville ; plus de 30 dolmens ont été recensés.

■ POINT INFO TOURISME DE SAINT-AFFRIQUE

Place de l'Hôtel de Ville

Mairie

05 65 58 56 00

www.roquefort-tourisme.fr

contact@roquefort-tourisme.fr

Ouvert du lundi au jeudi de 8h à 12h et de 13h30 à 17h30 ; le vendredi de 8h à 12h et de 13h30 à 16h30.

Sport, culture, nature, bien-être, et surtout, liberté ! Tout à la fois ! Voilà ce que propose le Saint-Affricain, vaste territoire qui s'étend du Larzac aux rougiers, du Guilhaumard à la vallée du Tarn. Vous y découvrirez l'histoire, la grande, celle des Templiers et des Hospitaliers ; celle des statues-menhirs, ces mystérieux monuments datant de la Préhistoire. Le Saint-Affricain est aussi terre

d'aventure, avec ses nombreux sentiers de randonnée, et terre de culture, où chaque artiste est susceptible de trouver sa place.

Points d'intérêt

■ LA MAISON DE LA MÉMOIRE

6, place Painlevé

05 65 49 07 31

www.st-aff.fr

maison-memoire@ville-saintaffrique.fr

Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 13h30 à 17h30.

Au milieu du XIX^e siècle, le notaire protestant Peyre-Cadias léguera cette maison située près du temple, au consistoire protestant. Emile Borel (1871-1956), savant mathématicien et homme social, naquit dans cette maison. Devenue à la fin du XIX^e siècle siège de la sous-préfecture, la « maison Borel » perdit cette fonction en 1926. L'ouverture en 1994 de la Maison de la Mémoire du Pays Saint-Affricain au public fait côtoyer, dans le bâtiment, passé et avenir. Elle accueille les archives de la ville, une bibliothèque spécialisée en histoire régionale et un musée de vie et cultures populaires, où l'on découvre les objets du quotidien et les outils professionnels des Saint-Affricains de la fin du XIX^e au début du XX^e siècle.

■ ROCHER DE CAYLUS

www.ville-saint-affrique.fr

A 2 km du centre-ville.

Le site du rocher de Caylus conserve les vestiges du château médiéval qui, autrefois, dominait la ville. Il ne subsiste que la citerne, car le comte de Toulouse



L'Instant Gourmand

*Produits frais et locaux
Carte différente chaque semaine
« Fait maison »*

Ouvert du mardi au samedi midi et soir

1 Place de l'Hôtel de ville - 12400 Saint-Affrique - 05 65 49 24 41

laurait fait détruire en 1238 afin de faire avorter tout risque d'insubordination. Autour de ce rocher, un jardin botanique a été aménagé. Il permet de découvrir des plantes et des arbustes aromatiques, poussant au milieu des restes de murs anciens. Une escapade jusqu'à ce site permet, en outre, d'apprécier le panorama sur la ville, la vallée de la Sorgues et les sept collines.

Le couvert

■ L'INSTANT GOURMAND 1, place de l'Hôtel-de-Ville ① 05 65 49 24 41

Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir. Crêpe chocolat noir ou caramel beurre salé à partir de 3,20 €. Chèque Restaurant. Terrasse.

La fraîcheur et l'inventivité sont les leitmotivs du chef, Kévin Vritone. Ses assiettes, copieuses et originales, racontent ses expériences passées en Espagne, le mélange des cultures auquel il a été confronté, et sa curiosité. Les galettes au sarrasin, les crêpes, les tartines promettent ainsi des découvertes culinaires inoubliables. La carte change toutes les semaines, mais certains « mélanges », très appréciés des clients, reviennent régulièrement. À l'image de la galette roquefort-fraise, ou de celle au foie gras poêlé, pain d'épices et abricot ! L'Instant Gourmand mise également sur la qualité en ne proposant que des produits frais et de terroir. L'établissement met en effet un point d'honneur à travailler avec le local et à participer, à son échelle, à la vie économique du Saint-Affricain et du département. Les limonades viennent de la Brasserie d'Olt, les cidres sont bio et les vins rigoureusement sélectionnés.

■ LA TABLE DU LIEU-DIT 5, rue de l'Industrie ① 05 65 99 38 42 www.assolieudit.fr cafe@assolieudit.fr

Menu unique à 16 €. Menu enfant : 7,50 €.
Le Lieu-Dit, c'est un peu l'arbre à palabres de Saint-Affrique : un café associatif qui organise de nombreuses

causeries sous forme de concerts, ateliers, projections, débats, jeux... C'est dans cette ambiance, branchée économie solidaire et éducation populaire, qu'Aurélie tient une table conviviale et chaleureuse. Formée à la cuisine et à la pâtisserie – et notamment aux dessert à l'assiette – cette pétillante jeune femme propose des assiettes originales et chaleureuses, souvent inspirées de ses voyages, mais toujours préparées à base de produits locaux puisés chez les maraîchers, agriculteurs et même boulanger du coin. Pensez toutefois à réserver ! L'endroit n'abrite qu'une vingtaine de couverts et il est souvent pris d'assaut par les locaux, fidèles à cette cuisine généreuse.

Le gîte

■ LE 1837 1, impasse Carnot ① 05 65 97 63 30 www.le1837.com contact@le1837.fr



Ouvert toute l'année. Accueil jusqu'à 20h. Parking fermé. Appartement de 595 € à 1106 €/semaine selon le nombre de personnes. Séminaires. Réceptions et mariages. Wifi gratuit. Service de ménage. Tv satellite. Hammam, bain bouillonnant, sauna. Salle de billard et multimédia. Le 1837, référence à la date d'ouverture de cette ancienne école privée en activité jusqu'en 2010, est devenue une résidence de tourisme, sous la houlette de la famille Vigquier. Christian, le père, a embarqué dans l'aventure ses filles Karen et Marina pour transformer cette bâtie historique en hébergements somptueux. Le 1837 abrite désormais plusieurs appartements et suites, une salle de sport, une piscine couverte chauffée et un centre de soins esthétiques. Le tout a été décoré dans un style contemporain et très confortable, qui attire une clientèle très large. Familles en congés, professionnels sur la route du travail ou mariés trouvent ici un lieu propice à tous leurs rêves.



Le Pont Neuf

Hôtel** - Restaurant

12 chambres tout confort

Wifi gratuit

Canal Satellite

Restaurant traditionnel

Repas de groupe



3, boulevard Charles-de-Gaulle • 12400 Saint-Affrique

Tél. 05 65 99 02 33 • Fax 05 65 99 20 60

contact@hotel-du-pont-neuf.fr • www.hotel-du-pont-neuf.fr

■ HÔTEL-RESTAURANT LE PONT-NEUF**

3, avenue Charles-de-Gaulle ☎ 05 65 99 02 33

www.hotel-du-pont-neuf.fr

contact@hotel-du-pont-neuf.fr



Fermeture de Noël à mi-janvier. 12 chambres. De 50 € à 100 €. Petit déjeuner : 8 €. Lit supplémentaire : 15 €. Garage inclus (motos et vélos). American Express, Chèque Vacances. Animaux acceptés. Wifi gratuit. Restauration (menu midi 13 € et menus à 22 € et 32 €). Tv satellite. L'hôtel se situe comme on le devine au bord de la rivière, près du pont central. Les chambres dotées de sanitaires privés et de taille moyenne, possèdent heureusement un double-vitrage qui leur garantit toute tranquillité. Le décor est moderne, sans effet de style particulier, le fait qu'il n'y ait que 12 chambres en ferait presque une pension familiale. Au rez de chaussée la belle salle du restaurant fait la part belle au terroir et au fait maison : moelleux au roquefort, gigot d'agneau aveyronnais à la plancha, foie gras maison, ou faux-filet d'Aubrac et un petit dessert maison pour terminer. Une belle table et une adresse sûre de Saint-Affrique.

Chambres d'hôtes

■ DOMAINE DU VERN

Route d'Albi ☎ 05 65 49 34 39

www.domaine-du-vern.com

contact@domaine-du-vern.com

Ouvert toute l'année. 5 chambres. Chambre double de 69 € à 117 €. Tarif dégressif à partir de 3 nuits. Petit déjeuner inclus. Restauration (table d'hôtes) : 25 €. 12 € pour les enfants de 5 à 12 ans).

Vous tomberez, sans doute, sous le charme de cette ancienne maison de maître au milieu de la verdure, située à la sortie de Saint-Affrique sur la route d'Albi, avec ses chambres et gîtes aménagés avec goût. Sur 6 hectares (verger, potager...), vous pourrez profiter d'une grande salle commune, bibliothèque, TV, piscine et à l'arrière d'une belle terrasse pour le farniente. Ne ratez pas le petit déjeuner avec les confitures qui vont bien ou les repas où vous pourrez déguster quelques spécialités des hôtes (quiche poire et roquefort, poulet à l'aveyronnaise, daube de veau de l'Aubrac, légumes du jardin, flaune ou le dessert glacé du Vern), toujours bienveillants et aux petits soins. Très bon séjour !

Campings

■ CAMPING MUNICIPAL

Boulevard de la Capelle ☎ 05 65 99 05 54

www.roquefort-tourisme.fr

Fermé du 15 septembre au 15 juin. Exposition : ombragé. Emplacement + véhicule + 2 personnes à partir de 10 €. Animaux acceptés.

Calme et ombragé, ce camping municipal constitue une bonne option pour découvrir la région de Saint-Affrique : Millau et son viaduc, les caves de Roquefort, les cités templières... Composé d'une quarantaine d'emplacements, au bord de la Sorgue, il a également l'avantage de se situer à proximité de tous les équipements : piscine, tennis, stade et voie verte pour des vacances sportives ! Simple et efficace.

Loisirs

■ NATURE ETC

Place de la Mairie ☎ 05 65 99 46 91

nature.etc@orange.fr

Ouvert le mardi, le mercredi et le vendredi de 9h30 à 12h et de 14h30 à 18h30 ; le samedi de 9h30 à 12h et de 15h à 18h.

En plein centre-ville, à côté de la mairie, Christel, en véritable naturopathe, propose et vous conseille pour votre bien-être de prendre soin de vous de manière la plus naturelle possible. Et on y vient de Millau et même de plus loin. Le choix est des plus vastes : aromathérapie, phytothérapie, herboristerie, gemmothérapie (gamme de soins aux bourgeons de plantes, oligothérapie et méthode Bach avec 38 fleurs de Bach)... La diététique n'est pas en reste pour certaines intolérances : tantôt sans sucre, tantôt sans sel, tantôt sans gluten, tantôt bio avec cafés, thés ou tisanes, fruits secs, épices et huiles bio pour la cuisine. Produits d'hygiène et de cosmétique, comme la gamme Marius Fabre ; huiles de massage bio et huiles essentielles complètent l'offre. Les marques les plus connues et reconnues se partagent les étagères de cette jolie boutique, du baume du tigre, à la gamme Flormar ou Equiderma, en passant par le sirop du père Michel, Propolia et l'Elixir du Suédois de Saint-Benoit... Impossible de tout citer ! Ici tout le monde y trouve son compte et une mention toute spéciale à Christel qui sait vraiment nous conseiller au plus juste.

Sorties

■ CAFÉ DU COMMERCE

10, boulevard de la République

05 65 99 12 60

Ce café fait partie des incontournables dans la ville. Le Commerce est en effet l'établissement qui bouge à Saint-Affrique. Du café du matin à l'apéro, le lieu est très fréquenté. L'équipe au service y est certainement pour beaucoup ! On s'y sent bien tout de suite et de grands écrans permettent de suivre les grands événements sportifs. Régulièrement, des soirées karaoké, DJ, concerts, sport, belote sont organisées et apportent un peu plus de convivialité à cet espace déjà très accueillant.

Emplettes

■ BIOCOOP-LOU CUSSOU

101, avenue Jean-Jaurès

05 65 49 53 98 – www.biocoop.fr

Ouvert le lundi de 14h30 à 19h ; du mardi au vendredi de 9h à 12h30 et de 14h30 à 19h ; le samedi de 9h à 19h. Partisan de longue date du consommer et manger bio, l'équipe de la Biocoop Lou Cussou propose dans son épicerie tout un éventail de produits bons pour votre santé, et celle de la terre. Fruits et légumes de saison, bien sûr, viandes, vins, huile d'olive, aromates, un beau rayon de vente en vrac de céréales, fruits secs, thé, café, bref, on y trouve de tout ! Et même de la nourriture pour animaux. Mettez donc votre compagnon au bio ! La maison propose aussi des produits cosmétiques, pour la beauté au naturel. L'accueil est chaleureux, on vous prodigue même des conseils de nutrition, de santé et de préparation. Le tout avec le sourire !

■ ÉPICERIE DES PAÏS

11, boulevard Victor-Hugo 05 65 49 68 28

www.epiceriedelpais-saintaffrique.com

Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h15 et de 14h30 à 19h ; le samedi de 9h à 12h15 et de 14h30 à 18h30.

Créeé en 2010, l'Epicerie del País est une sorte de temple, dédiée au bien-manger et au bien-boire. Dans ce commerce du centre-ville saint-affricain, où officie une sympathique équipe de nanas, une centaine de producteurs et artisans locaux se partagent les rayons. Tous ont en commun une certaine proximité géographique, et un engagement vis-à-vis de la nature, de l'environnement et du bien-être animal. Fruits et légumes, viande, fromages, pain, farines, conserves, glaces, chips, miel, vins, bières, produits d'hygiène et de déco sont ainsi cultivés ou produits en Aveyron ou dans ses départements limitrophes (Lozère, Lot, Tarn, Gard...), par des personnes soucieuses de faire vivre leur bout de campagne. Anne, à l'origine du projet, partage évidemment les mêmes convictions et c'est avec beaucoup d'empathie et de sincérité qu'elle fait vivre cette épicerie, où l'on peut se concocter un beau panier de produits du terroir à offrir.

■ VIGNESOULE CAVISTE

3, rue Baudin 05 65 49 46 10

Ouvert du mardi au samedi de 9h à 12h et de 14h30 à 19h. Non vous ne rêvez pas, un tel nom était prédestiné à la vigne et au vin. Marc, ancien maître de chai propose une belle

gamme de vins du Languedoc, n'hésitant pas à aller dénicher les domaines dont il rapporte les précieux breuvages. Bordeaux, bourgognes et champagnes ne sont pas en reste. Depuis 1996, cette petite cave regorge de très bons produits, whiskies, cognacs, absinthes, bières et coffrets cadeaux, qui permettent de garder un souvenir savoureux de cette adresse un peu confidentielle aux yeux du grand public.

Dans les environs

Calmels-et-le-Viala

■ LA FERME DU BOUSQUET

Le Bousquet 05 65 49 11 84

Visite tous les mercredis sur rendez-vous. Gratuit.

Dans cette ferme familiale, située à quelques encabures de Saint-Affrique, chaque génération a apporté ses idées. Hélène et François, les parents, éleveurs de brebis laitières à l'origine, se sont diversifiés à la fin des années 80, en consacrant une partie de leur temps de travail au maraîchage et aux poules pondeuses. Raphaël, le fils, Virginie, la fille et Thibault, le mari de cette dernière, ont aussi apporté leur pierre à l'exploitation en créant sur place un atelier de transformation. Aujourd'hui, les jeunes gens cultivent des céréales et fabriquent des farines, des pâtes, du pain, des biscuits, des pâtisseries ; tandis que leurs parents gardent la main sur les activités primaires de cette ferme bio. La famille propose de partager sa passion et son métier, chaque mercredi de l'année, à l'occasion de visites menées avec beaucoup de générosité par Virginie. La découverte fait appel à tous les sens, à travers une promenade dans les champs de blé, une caresse aux brebis, une dégustation des bons produits de la ferme...

Marnhagues-et-Latour

■ LE SAC DU BERGER

Latour-sur-Sorgues

Layrolle

05 65 99 36 60

www.lesacduberger.com

info@lesacduberger.com

Entreprise du Patrimoine Vivant. Entreprise du patrimoine vivant. Visites en juillet et août, tous les jours, à 10h30 et 15h30. Hors-saison sur rendez-vous. Gratuit.

Sellier, bottier, artisan de la confection et de la peau lainée, maroquinier par-dessus tout, Jean-Pierre Romiguier, revisite depuis plus de 30 ans et dans le plus grand respect, la tradition pastorale des vieux sacs de berger. Ce bagage, ample et solide, composé de poches et compartiments, servait autrefois à transporter nourriture, onguents, outils et couteaux et à protéger les vêtements des bergers. Une conception multiséculaire – puisqu'elle remonte au XVII^e siècle ! – que Jean-Pierre Romiguier a remis au goût du jour. Aujourd'hui, son sac du berger est non seulement le symbole de son atelier, mais aussi de toute une démarche éthique : les sacs sont encore fabriqués à Layrolle, un hameau entre Causse et Cévennes, dans le souci de préserver une micro-économie sociale en milieu rural.

Une « déontologie » que l'on devine aussi dans l'ensemble des produits imaginés par Jean-Pierre Romiguier : une gamme en cuir qui n'a cessé de s'agrandir avec le temps : gibecières, sacs à dos, pochettes, casquettes, ceintures, gants, sandales... Et à laquelle est venu s'ajouter le travail de la peau lainée avec des chaussons, gilets, porte-clés ou mobiles...

► Autre adresse : Echoppe Le Barry La Couvertoirade.
① 05 65 62 15 08

Vabres-l'Abbaye

■ DOMAINE DE BIAS

Bias ② 06 77 17 02 03

dom.alazard@orange.fr

Caveau ouvert tous les vendredis de 16 à 21 heures.

Anne-Laure et Alexandre Alazard ont repris l'exploitation familiale et replanté la vigne qui existait ici il y a quelques années. Frère et sœur, ils ont transformés la bergerie familiale en caveau de dégustation et le vendredi, en soirée, accompagnée de quelques tartines aveyronnaises, l'on déguste leur production. C'est Kevin Vritone à la crêperie de Saint-Affrique et Alambic et Vieilles Bouteilles à Rodez qui nous ont parlé de ces vins. Un rouge aux notes de fruits rouges ; un blanc fait de chardonnay, qui se marie très bien au roquefort ; et un rosé, pour le plaisir de boire un verre entre amis. Tous ces breuvages

sont élevés en futs et mis en bouteille directement sur cette propriété de 6 hectares, autrefois consacrée à la culture des céréales.

Saint-Jean-d'Alcapiès



CASTEL D'ALZAC*****

② 06 86 87 91 32

www.casteldalzac.com

contact@casteldalzac.com



Ouvert toute l'année. 5 gîtes. Pour 20 personnes (5 chambres). Séminaires. Réceptions et mariages. Wifi gratuit. Paniers petit déjeuner et repas. Bain bouillonnant. Ancienne demeure des seigneurs de Saint-Jean-d'Alcapiès, ce château, construit au XV^e siècle, a négocié avec panache le virage de la modernité. Dans ce lieu rempli d'âme et d'histoire, cinq gîtes, décorés avec des matériaux nobles et dotés de tout le confort contemporain, s'ouvrent sur un environnement exceptionnel : le parc naturel régional des Grands Causses. En plus du panorama, chaque hébergement déroule en effet des chambres spacieuses, des salles de bain magnifiques et un spa privatif. Cette atmosphère 5 étoiles et 5 épis Gîtes de France se savoure toute l'année, notamment à l'occasion de séjours à thème clés en main, orientés vers la nature, le sport ou le bien-être.

NOUVEAU

SAINT-AMANS-DES-CÔTS

Bienvenue en Viadène, éminence boisée entre Cantal et Aubrac, balcon vers les monts d'Auvergne, terrasse occidentale du plateau granitique ! Saint-Amans-des-Côts (prononcer « des co ») symbolise la porte du pays des églises à clochers-peignes. Ces curiosités architecturales se découvrent dans de nombreux petits villages du secteur, dont le site impressionnant et sauvage de Bez-Bédène avec son église du XIII^e siècle. Celle de Saint-Amans-des-Côts est de style gothique. Massive, elle se compose d'une large nef et de deux bas-côtés, avec des petites chapelles. L'une d'elles contient les vestiges de l'église de Cassou, démontrant une très ancienne activité religieuse sur le site. Le monument surprend par son absence de symétrie et les vestiges romans subsistants. Mais son joyau est sans aucun doute son retable en bois peint, réalisé en 1626 par Ludovicus Gomez. L'œuvre, qui retrace les grandes étapes de la vie du Christ, a été longtemps masquée par un autre tableau, ce qui lui a d'ailleurs permis de passer au travers des foudres de la Révolution. Un véritable chef-d'œuvre qui, à lui seul, impose une visite de l'édifice. Mais la Viadène vaut aussi pour ses paysages pastoraux et lacustres, hésitant entre montagnes et bocages, parsemés de murets et de croix de pierre,

que le randonneur découvrira ici et là, dont la très curieuse croix « en T » d'Alpeuech, unique en Aveyron.

■ OFFICE DE TOURISME

AUBRAC-LAGUIOLE-CARLADEZ-VIADENE –
BUREAU DE SAINT-AMANS-DES-CÔTS

Le Bourg

Rue Principale

② 05 65 44 81 61

www.aubrac-viadene.com

contact@aubrac-viadene.com

Hauta saison : ouvert du lundi au samedi de 10h à 12h30 et de 15h à 19h ; le dimanche de 10h à 12h30. De mi-septembre à mi-juin, du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Du 15 au 30 juin et du 1^{er} au 15 septembre, du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h.

Outre le chef-lieu Saint-Amans-les-Côts, l'office du tourisme couvre les communes de Huparlac, Montézic, Florentin-la-Capelle, Saint-Symphorien-de-Thénieries et Campouriez situées en surplomb de la Truyère, sur les contreforts boisés de l'Aubrac. Un territoire aux visages multiples : lacs, rivières, vallées, gorges, forêts entourent clochers, châteaux et pitons rocheux. L'été, l'office propose de nombreuses visites guidées. Profitez-en !

REPÉREZ LES MEILLEURES VISITES

★ INTÉRESSANT

★★ REMARQUABLE

★★★ IMMANQUABLE

★★★★★ INOUBLIABLE

Points d'intérêt

■ FERME DE LA BORIE HAUTE

① 05 65 44 39 77

www.fermedelaboriehaute.fr

gaecdelaboriealte@gmail.com

Vente de fromage le lundi et vendredi matin.

François s'est installé sur cette exploitation familiale en 1979. A la retraite depuis 2016, il a laissé les clés de ses prairies à Isabelle, sa femme, et à Benoît, un hors-cadre familial qui perpétue son savoir-faire. La ferme, des dizaines d'hectares au cœur du tout nouveau Parc naturel régional de l'Aubrac, abrite un troupeau d'une cinquantaine de vaches Simmental et quelques autres de race Aubrac. Une partie du lait est livrée à la coopérative Jeune Montagne et l'autre est transformée sur place. L'exploitation de la Borie Haute, qui dispose d'une cave naturelle creusée dans le granite, affine deux fromages fermiers : un laguiole AOP, vieux ou entre-deux, et la fourmette de la Viadène. Isabelle a également mis au point sa propre recette de confiture de lait. Un régal, au goût caramélisé et vanillé, à tartiner d'urgence sur vos gaufres ou crêpes maison.

Le gîte

■ DOMAINE DE SANGAYRAC

Sangayrac ① 06 12 02 43 98

www.domainedesangayrac12460.com

domainedesangayrac@orange.fr

Chambre double : 38 €/personne.

Situé en Haut-Rouergue, entre la vallée de l'Aubrac et du Lot, voici une étape idéale pour la visite du département. Le centre d'hébergement collectif et individuel a une capacité de 60 personnes. Le site s'adapte aux besoins, il est idéal pour les repas familiaux, anniversaires, mariages ou encore vins d'honneur et séminaires mais également pour les groupes sportifs grâce aux équipements disponibles dans les environs. Situé à proximité du domaine de Sangayrac, vous pourrez profiter de nombreux loisirs tels que la planche à voile, via ferrata, escalade, VTT ou bateaux à pédales. Pour les marcheurs, des parcours balisés entourent le site, vos repas pique-nique peuvent d'ailleurs être fournis sur demande. Sur le site, un accueil chaleureux vous sera réservé, dans un cadre à la fois calme et verdoyant.

Campings

■ CAMPING LES TOURS****

① 04 30 63 38 84

www.campinglestours.com

contact@tohapi.fr



Qualité Tourisme. Fermé de la mi-septembre au 1^{er} mai. Tarifs à la semaine. Voir site Internet. Animaux acceptés. WiFi. Hammam, bain bouillonnant, sauna. Animations. Ce superbe camping de 15 ha est venu s'installer sur les rives tranquilles du lac de la Selves, non loin de Laguiole. A 600 m d'altitude, l'établissement allie des installations de qualité et une nature préservée. Si le lac est une retenue associée à un ouvrage hydroélectrique, l'environnement autour, entre Saint-Symphorien et le Nayrac, est l'un

des plus sauvages et des plus boisés du département. Les presque 300 grands emplacements mi-ombragés bénéficient de tous les services : bar, restaurant, salle d'animations, épicerie... A ceux que la plage d'herbe et de sable ne dit rien, les Tours propose un somptueux parc aquatique avec toboggans, un espace bien-être avec des massages à la carte, ainsi que toute une palette d'activités – tennis, foot, volley, mini-golf, planche à voile, bateaux à pédales, canoës, escal'arbre... – pour occuper les journées. Détente ou animations sont également assurées tout l'été selon les goûts.

Emplettes

■ LYSETH CREATION

Atelier de Monnes

① 05 65 44 83 74

www.lysethcreation.com

Ouvert de mai à octobre de 10h à 13h et de 14h à 19h. Autre adresse : boutique 9 allée de l'Amicale à Laguiole. Ouverte de 10h à 12h30 et de 14h à 19h. Non-stop en été. Installés dans l'ancienne ferme-forge du XVI^e siècle de Monnès, sur le versant occidental de l'Aubrac, Lyseth vous accueille pour découvrir et partager la passion qui la lie à cette région d'exception. La créatrice, formée aux Beaux-Arts à Paris, est née à Cassuéjouls près de Laguiole ; elle dit d'elle qu'elle a été « façonnée » par l'Aubrac. Bijoux, gravures, poteries et autres peintures font plutôt bon ménage dans cet atelier, mi-showroom mi-galerie d'art. Des bijoux en or, argent massif et bronze mais aussi des céramiques, des tableaux, les sculptures de ses amis artistes y sont exposés dans un écrin authentique qui respire la sérénité.

► Autre adresse : Boutique Laguiole, 9 allée de l'amicale

Dans les environs

■ HÔTEL-RESTAURANT LE FLORENTIN**

FLORENTIN-LA-CAPELLE

① 05 65 44 41 01

www.hotel-le-florentin.fr



10 chambres. De 49 € à 65 €. Petit déjeuner : 8,50 €. Soirée étape : 58 €. Animaux acceptés. Restauration (menu de 15 à 25 €).

Au cœur du petit village de Florentin, dans une maison centenaire, les hôtes vous accueillent avec chaleur et bienveillance. C'est dans cette demeure familiale, dotée d'une piscine et d'une terrasse offrant une vue sur la bourgade, que vous pourrez passer des vacances et des moments de détente en toute sérénité. Les chambres modernes, décorées avec goût et très colorées, régulièrement rénovées, offrent confort et calme. Le restaurant propose une cuisine traditionnelle au rythme des saisons, à base de produits du terroir. Le chef vous fera déguster tripoux, confit, aligot, truffade, et une spécialité maison : le confit aux châtaignes sauce au birlou (liqueur pommes et châtaignes). Pour découvrir les environs et faire un peu de sport, plusieurs activités sont proposées aux alentours (randonnée, canoë kayak, pêche, ski de piste et de fond, golf). Un lieu de vacances des plus agréables, pour petits et grands.

SAINTE-EULALIE-DE-CERNON ET LA VALLÉE DU CERNON ★★

Entre L'Hospitalet-de-Larzac et La Couvroletade, cette commanderie médiévale est le plus grand siège templier et hospitalier du sud de la France. Remarquable exemple de place fortifiée, Sainte-Eulalie est formée d'un réseau de rues et ruelles médiévales. Elle a conservé en intégralité son enceinte austère, faite d'une muraille et de tours élevées au XV^e siècle par les Hospitaliers. La porte principale conduit vers la demeure des commandeurs. Au XVII^e siècle, l'un d'eux en fit une résidence plus confortable que la construction médiévale. Il faut voir, encore aujourd'hui, la cage d'escalier ornée de fresques, la cheminée centrale, les grandes fenêtres et le balcon. L'église, contre laquelle on jouait au jeu de paume, a gardé un chœur primitif, mais a été percée d'une grande porte pour ouvrir sur la place de la fontaine. On remarquera une Vierge tout droit venue de Gênes qui surmonte cette entrée. En été, des visites guidées de la commanderie et de la maison des commandeurs sont organisées sur place, le premier mercredi du mois a lieu une journée médiévale.

■ POINT ACCUEIL

SAINTE-EULALIE-DE-CERNON

Place de l'Eglise

① 05 65 62 79 98

www.sainte-eulalie.info

commanderie@sainte-eulalie.info

Fermé de début novembre à fin mars.

Sainte-Eulalie-de-Cernon, c'est d'abord une commanderie templière chargée d'histoire. C'est aussi le fief de nombreux artisans d'art : forgeron, sculpteur, atelier de cuir... C'est un bourg riche en bonnes adresses, restaurants comme hébergements, mais aussi en activités de loisirs : reptilarium du Larzac, vélo-rail, saut à l'élastique, visite de fermes... Vous aurez l'embarras du choix pour vous occuper dans ce village qui se découvre en plaine, au détour d'un virage.

■ SUR LES RAILS DU LARZAC

Gare

① 05 65 58 72 10

www.surlesrailsdularzac.com

velorail12@wanadoo.fr

Toute l'année sur réservation. De Pâques à Toussaint départs toutes les deux heures environ de 9h à 17h30 (jusqu'à 20h en juillet et août). De 14 € à 25 € par adulte, 6 à 8 € par enfant, selon âge et parcours.

Voilà une façon originale de découvrir la vallée du Cernon, en parcourant une ancienne voie ferrée pleine de charme et de mystère au départ de Sainte-Eulalie-de-Cernon. Plusieurs parcours sont proposés : le grand voyage, les explorateurs, les orchidées, les papillons et le train Larzac Express, sur lesquels tunnels et viaducs s'enchaînent. Si l'on opte pour le parcours des Orchidées, l'aller se fait en descente et la remontée s'opère, tiré par une petite locomotive, sans aucun effort. Accessible à tous, la balade dure environ deux heures et l'on peut à loisir s'arrêter, prendre une photo de la vallée en contrebas. Bravo au propriétaire pour la sauvegarde du patrimoine ferroviaire

qui permet une randonnée originale et amusante. Le train touristique permet également un aller-retour ou seulement le retour.

Points d'intérêt

■ REPTILARIUM DU LARZAC

Chemin de Millau

① 05 65 61 32 08

www.reptilarium-larzac.com

reptilariumdularzac@live.fr



Ouvert toute l'année. Basse saison : du samedi au jeudi de 14h à 18h. Haute saison : tous les jours de 10h30 à 19h. En hiver ouvert uniquement le week-end, les jours fériés et les ponts. Gratuit jusqu'à 2 ans. Adulte : 9,50 €. Enfant (de 3 à 12 ans) : 7 €. Chèque Vacances. Label Tourisme & Handicap. Chiens non autorisés.

Vous côtoyez ici en toute quiétude le monde des reptiles. Pythons de 80 kilos, boas, anacondas, iguanes, caméléons, tortues géantes... et aussi les bébés de la nurserie. Situé à l'entrée de la cité templière de Sainte-Eulalie-de-Cernon, le Reptilarium du Larzac vous propose de découvrir une centaine de reptiles du monde entier, sur un espace de 500 m². Vous pouvez opter pour une visite guidée sur rendez-vous avec un soigneur animalier qui répondra à vos questions sur les iguanes, les varans et les autres reptiles du vivarium : accouplement, ponte, desquamation de la peau, repas... Des animations sont également proposées.

Le couvert

■ LOU SARNOU

Place Eglise

① 05 65 62 74 46

www.lousarnou.sitew.com

lousarnou@gmail.com

Ouvert tous les jours en juillet août. Hors saison, possibilité de se restaurer à l'Auberge de la Cardabelle (ouverte tous les jours sauf le samedi en hiver et à partir d'avril progressivement le soir). Grandes assiettes repas de 11 € à 14 € au Lou Sarnou. Restauration seulement le midi. Cette ancienne bergerie installée sur la place ombragée du village avec une fontaine est un vrai bonheur. Julien, Émilie et Célia accueillent avec le sourire et travaillent les produits de la région. Quel plaisir que cette terrasse-là ! Ce bistro est un lieu de rendez-vous, tant pour se régaler d'une glace, que d'un spectacle ou un concert organisé sur la place. Les assiettes valent aussi le détour : du simple, généreux comme cette omelette au roquefort, l'aligot-saucisse ou cette belle assiette du Sarnou (le Cernon en occitan) avec salade verte, tomates, farçous, jambon de pays, et roquefort. Rendez-vous des associations, des copains ou des touristes de passage, le lieu ne désemplit pas. Terroir et charme !

Le gîte

■ GÎTE LA BERGERIE

④ 05 65 62 77 69

www.gite-la-bergerie-larzac.com

andre.chavignaud@orange.fr

Contacter les propriétaires.

En pleine nature, à deux minutes de Sainte-Eulalie-de-Cernon, Marie-France et André dont vous apprécierez la gentillesse, ont aménagé sur deux niveaux dans un ancien corps de ferme d'architecture caussenarde, ce charmant gîte de séjour de quatre chambres accueillant aussi bien les individuels, que les groupes de plus de vingt personnes. Pour les « mordus » de sport, le choix d'activités à proximité ne manque pas. Accueil de cavalier et de chevaux de passage. Possibilité de repas sur demande.

Emplettes

■ AVERON

④ 06 75 60 89 61

www.averon.fr

contact@averon.fr

Ouvert l'été. Vente en ligne toute l'année.

L'aventure démarrée en 2014 depuis Sainte-Eulalie-de-Cernon a pris une véritable dimension collective. Avec sa marque identitaire, Avéron, et son logo mi-vache mi-mouton qui contente les Aveyronnais du Nord et ceux du Sud, la graphiste Marie-Laure Vinas a fait mouche auprès de tous les amoureux du département. Forte de cette confiance, la jeune femme poursuit son travail de création, déterminée à toujours offrir le meilleur à ses fidèles clients et aux nouveaux qui rejoignent régulièrement la communauté des fans de la marque. Cette année, de nouveaux objets et articles textiles s'ajoutent ainsi à la liste déjà bien fournie des best-sellers d'Avéron (les planches à charcuterie, les bodies « Je ne râle jamais, je suis un bébé aveyronnais », les t-shirts « Miladiou »), ou les affiches « Je suis Aveyronnais(e) ». Pour 2019, Marie-Laure Vinas a imaginé des polos « humoristiques » inédits, tissés dans un coton en maille piquée. Dans cette volonté de monter en qualité – sans pour autant faire exploser les prix – la graphiste s'engage aussi pour le Made in France, avec une gamme de t-shirts homme, femme et enfant entièrement fabriqués dans l'Hexagone : des modèles unis, rehaussés du logo joliment brodé.

■ L'ATELIER DU CUIR ANNE GACHELIN

Le Bourg ④ 05 65 58 70 98

www.atelier-du-cuir.fr

atelierducuir@wanadoo.fr

Basse saison : ouvert du jeudi au mardi. Haute saison : tous les jours. En janvier, février, mars, fermé les week-ends. Aux portes de la Commanderie, Anne Gachelin travaille le cuir avec un talent rare. Dans son atelier-boutique, on trouve de petites et de grandes merveilles : un savoir-faire

remarquable pour de jolis objets. Toujours souriante. A noter qu'Anne organise régulièrement des stages d'apprentissage d'une journée ou de plus d'une semaine. On peut lui commander un objet sur mesure, le sac de ses rêves, par exemple. D'ailleurs, hors du cuir, on peut aussi trouver de quoi faire un cadeau sympa, puisque Anne vend aussi toute une série de produits gourmets locaux ; ainsi que des bijoux, des poteries et des tissus. Une vraie grotte d'Ali Baba aveyronnaise.

Dans les environs

Lapanouse-de-Cernon

GÎTE LA JEANNE

Rue du Café

④ 05 65 62 71 62

www.gitelajeanne.com

annie.gitelajeanne@gmail.com



Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. Pour 8 personnes (110 m², 3 chambres). Nuitée à partir de 15 €/personne. Petit déjeuner : 6 €. Wifi gratuit. Service de ménage. Restauration. Tv satellite.

Annie et Jean-Noël ont un gîte et une table d'hôtes avec un intérieur chiné très original fait de bois, de tableaux et de photos du sol au plafond. Une brocante vintage dans un esprit guest house très cocooning et personnalisé. Le coin des musiciens n'est pas très loin non plus. Le gîte s'étire sur deux étages et la table d'hôtes familiale se décline à partir de produits du jardin. Des stages d'escalade, encadrés par Jean-Noël, sont organisés sur la falaise de Malapès, à 5 minutes du gîte, un site où il est possible de pratiquer en toute liberté et autonomie. Art, escalade et hébergement réunis sous le même toit !

Le Viala-du-Pas-de-Jaux

La route depuis Sainte-Eulalie monte sur le plateau et s'étire sur une dizaine de kilomètres entre lande et rocher. Aussi voit-on de loin le hameau du Viala. Il attire l'œil d'une tour rectangulaire, haute de 25 m, qui rompt soudain l'infini du causse. Jusqu'à la Révolution, le Viala dépendait des commandeurs de Sainte-Eulalie qui avaient là des bâtiments d'exploitation autour desquels s'étaient rassemblées quelques maisons. Cette tour – la plus grande construite sur le Larzac – fut bâtie au XV^e siècle pour servir de grenier à blé et aussi de refuge aux habitants pendant les périodes troublées du Moyen Âge. Non loin du village, qui se trouve sur une draille – chemin de transhumance –, les lavognes de pierre servent encore d'abreuvoir aux troupeaux. Au fait, les allées de buis, les « boissières », que l'on aperçoit aux alentours n'avaient pas un but esthétique, mais servaient à abriter hommes et animaux du vent, du soleil et de la pluie.

REPÉREZ LES MEILLEURES VISITES



SAINT-FÉLIX-DE-SORGUES

Au XII^e siècle, le site fut conquis par les Hospitaliers de Saint-Jean. Ils y fondèrent une commanderie et le fortifièrent, comme en témoignent la tour gothique et les restes de fortification du XV^e siècle. Le village vécut de la proximité d'une source et de son activité artisanale, sur la route entre le Larzac et Saint-Affrique. En amont et en aval du village, la vallée de la Sorgues (très prisée par les pêcheurs lors de la saison), large et verte, se prête à la promenade. On pourra, notamment, parcourir la forêt domaniale et le bois de Ginestoux, près de la source.

Le gîte

■ LA MARGUE

④ 05 65 99 48 24

www.alamargue.com

jbr@alamargue.com

Chambre double à partir de 150 €. Petit déjeuner inclus.

Situé au seuil du bois de Saint-Félix-de-Sorgue, La Margue est ce type de bâtie qui donne immédiatement envie de campagne et de farniente. Une imposante bâtie en pierre de pays abrite trois suites immenses. La Sorgue (43 m² !) s'étire sur deux étages. Le Ruisseau, 3 niveaux, cache en rez-de-chaussée une magnifique salle de bains voûtée ouverte sur le jardin. Quand La Grange et son décor de pierre blonde invite à la paresse. L'environnement y est tout aussi grandiose et les possibilités d'escapade infinies.

Dans les environs

Cornus

■ HÔTEL-RESTAURANT DU NORD

Avenue Docteur-Andrieu ④ 05 65 99 38 70

www.hotel-cornus.com

hdno@wanadoo.fr

Fermé pendant les fêtes de fin d'année. De 65 € à 85 €. Petit déjeuner inclus. Restauration (menus de 14,50 à 32 €).

La cuisine traditionnelle est maîtresse en ces lieux avec, par exemple, le pâté en croûte, le confit de canard, le filet de bœuf au foie gras et à la truffe ou les timbales de faisan au chou et aux cèpes. C'est avant tout le travail de produits régionaux frais dont le chef tire la quintessence... En hiver, place aux gibiers et plats de saison ! Naturellement les pâtisseries sont exclusivement maison dans cette entreprise familiale – depuis 1922 – où chacun s'efforce de rendre le séjour agréable et convivial. Un lieu de vie (également bar-tabac et relais presse) et de vacances simples (des chambres à l'unisson, simples et confortables), qui donne envie de revenir !

Fondamente

■ CHÂTEAU DE LATOUR

Latour-sur-Sorgues

④ 05 65 99 35 60

www.gites-de-latour.com

Gîtes : 125 € à partir de 2 nuits.

En un mot ou en deux, La Tour n'en occupe pas moins un rocher au-dessus de la Sorgues. Au XV^e siècle fut édifiée cette maison forte, carré massif autour d'une cour centrale. Réaménagé, rehaussé, percé de fenêtres, ce château conserve la marque des époques qu'il a traversées. Le point le plus original de son architecture est la forme polygonale de ses échauguettes. Les visites sont commentées par l'association des Amis du Château qui participe activement à sa restauration. Buvette, animations, location de salles. De plus le château dispose, au sein de l'édifice, de trois gîtes et d'une salle, en location, pour organiser séminaires, mariages...

© PASCAL DESTERCKE - FOTOLIA



Saint-Geniez-d'Olt.

SAINT-GENIEZ-D'OLT

A mi-chemin entre les causses du Sud et le plateau de l'Aubrac, Saint-Geniez-d'Olt attire un nombre croissant de touristes durant la période estivale. Il faut dire que ce village présente une belle palette d'atouts : sa situation géographique, sa coquetterie, sa douceur de vivre et son patrimoine historique. A la sortie de Saint-Geniez, direction Sainte-Eulalie, le Pont-Neuf enjambe la rivière du Lot. Rive droite, à l'extrémité du pont, légèrement en contrebas, on trouvera une des rares sources d'eau ferrugineuse de l'Aveyron.

■ OFFICE DE TOURISME DES CAUSSES À L'AUBRAC – BUREAU DE SAINT-GENIEZ

Le Cloître ☎ 05 65 70 43 42

www.causses-aubrac-tourisme.com

Haute saison : ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 15h à 19h ; le dimanche et les jours fériés de 10h à 12h et de 15h à 18h. Ouvert toute l'année : voir site Internet pour les horaires hors-saison.

Abrité dans une aile du cloître des Augustins, l'office de tourisme Des Causses à l'Aubrac affiche un beau dynamisme. La structure, qui gère l'image et l'animation de douze communes, fait la part belle au patrimoine et au tourisme vert (randonnées, cyclotourisme, pêche, canoë...). Le territoire, découpé en trois entités complémentaires et attractives (les Causses, la Vallée du Lot et les Monts de l'Aubrac), se prête en effet à de magnifiques découvertes naturelles, mais aussi culturelles, à travers des événements de haut vol : Festival en Vallée d'Olt, fête de l'Estive...

Points d'intérêt

■ LA CHAPELLE DES AUGUSTINS

Rue de l'Hôtel-de-Ville

☎ 05 65 70 43 42

Gratuit jusqu'à 18 ans. Visite libre toute l'année. Visite guidée de fin juin à début septembre, le mardi dans le cadre de la visite de la ville, sur réservation à l'office de tourisme. La construction de cet édifice religieux, construit sur un terrain ayant appartenu aux Augustins, remonte au XIV^e siècle. La chapelle des Augustins, dite « église des Pénitents », qui a longtemps servi d'annexe pour l'église de Marnac (accédez par la porte rue de l'Hôtel-de-Ville), renferme des reliquaires en bois dorés, une pietà, et surtout un très beau retable en bois sculpté du XVI^e siècle, chef-d'œuvre de l'art gothique flamboyant attribué à un atelier d'Anvers. Il représente l'adoration des Mages en son centre, la circoncision et la présentation au temple sur les deux volets peints... Ces beautés ne sont accessibles qu'en visites guidées organisées par l'office du tourisme. Le pavement de pierre comporte des gravures symbolisant les corps de métiers : ciseau de tailleur, marteau et enclume de forgeron. Au plafond, les clés de voûte sont ornées de blasons nobiliaires. A gauche de la porte d'entrée latérale, une nativité est due au style mi-nabis, mi-classique du peintre et sculpteur aveyronnais Casimir Serpantier. Côté façade, un vitrail contemporain d'une grande délicatesse a été créé par un artisan verrier installé à Saint-Geniez. L'édifice a été confisqué à l'Eglise à la Révolution, puis finalement rendue au culte en 1805.

■ CHAPELLE DES PÉNITENTS NOIRS

4, rue du Cours

Dans le bâtiment de l'ancien hospice

Se visite lors de manifestations ou en visites guidées organisées par l'office du tourisme.

Vaste salle rectangulaire à la voûte boisée, l'ex-chapelle des Pénitents Noirs est déconsacrée depuis la Révolution. Elle accueille aujourd'hui des spectacles et des répétitions dans un cadre à la fois intime et prestigieux. La splendeur baroque à la française y trône sous la forme d'un retable illustrant la décollation de saint Jean-Baptiste. Les proportions et les volumes s'accordent avec un apparat à échelle humaine. Les parties restaurées des peintures et décorations le furent dans un respect quasi scientifique de l'original, après une première restauration approximative réalisée au XIX^e siècle. Une partie des parois reste vide témoignant des dégâts dus à l'usage des lieux pendant plusieurs décennies. La chapelle de la confrérie des Pénitents fut en effet longtemps réduite à servir de grange, de grenier et d'entrepot.



■ LE CLOÎTRE

Place de la Mairie ☎ 05 65 70 43 42

www.st-geniez-dolt.com

contact@tourisme-st-geniez-dolt.com

Ouvert toute l'année. Tous les jours. Gratuit.

Érigé en 1347 par les Augustins, chassés de Sainte-Eulalie-d'Olt qui s'installèrent à Saint-Geniez et s'y fixèrent, le cloître abrite aujourd'hui l'office du tourisme, la Mairie et une partie des services administratifs. Ce site ouvert au public est un bel exemple de l'architecture des XIV^e et XV^e siècles. Dans la Mairie, les réunions du conseil et les mariages se tiennent dans la salle des Illustres, ornée de tableaux de personnalités qui ont marqué l'histoire locale : l'Abbé Guillaume Raynal, philosophe du XVIII^e, l'Abbé Bonnaterre, qui réalisa les premières observations sur l'enfant sauvage, Pierre Thédenat, mathématicien, le Comte de Frayssinous (cet espace est accessible en visite guidée)... Chaque samedi matin le cloître s'anime d'une activité particulière : producteurs descendus de l'Aubrac ou du val d'Olt déballent, à l'heure du marché, volailles, fois gras et confits, tomes fraîches et affinées, petits chèvres, miels et autres légumes de saison. Si certains de ces fabricants sont d'anciennes lignées payannes d'autres sont de souche plus récente, chacun contribuant à la vitalité agricole du département.

■ LES HÔTELS PARTICULIERS

Trois ont été construits au XVII^e siècle sur les plans de Jean Parate élève de Mansard. On passe, rue du Ravieux, devant l'hôtel du Grand Rivié, construit pour un protégé de Louvois, ministre de Louis XIV. Rue Hygonet, l'hôtel de Ricard est de la même époque. Il s'y tint de somptueuses fêtes au XIX^e siècle. Rue de l'Hôtel-de-Ville, l'hôtel de Fajole est gardé par une porte cochère en bois et renferme un bel escalier de pierre. Ces hôtels particuliers ne se visitent pas, sauf si d'aventure les propriétaires vous invitent à découvrir leur bien... Au cours de la promenade, on croise les maisons hautes et étroites du quartier des tanneries et plusieurs édifices religieux qui témoignent de l'ancienne prépondérance du clergé tout comme de l'importance de la cité.

■ L'ÉGLISE PAROISSIALE

Place de la Halle

Rive droite

Entrée libre.

L'édifice est roman d'origine, mais a été reconstruit au XVIII^e siècle par l'architecte Jean Parate. On y accède par un escalier à balustres à double révolution et l'on remarque encore la nef romane primitive où un retable baroque avec ses colonnes torses date du XVII^e siècle. La chapelle de gauche accueille une pierre tombale (un faux, produit par un nolbiau pour convaincre sa belle de l'épouser, faisant valoir une fallacieuse généalogie liée à l'aristocratie anglaise) et le mausolée sculpté d'un prélat (authentique !) précepteur de l'héritier de Charles X. Le baldaquin du maître-autel avec ses colonnes dorées en volutes est spectaculaire.



Le gîte

■ HÔTEL RESTAURANT LE SENT-GINIEIS

28, rue de la Tuilière ☎ 05 65 47 44 41



OUVERT toute l'année. 10 chambres. Chambre double à partir de 50 €. Petit déjeuner : 7 €. Menus de 13 €. Uniquement le midi. Le soir menu à 17 et 24 €. Wifi gratuit. Sur la place principale du village, cet hôtel propose le confort requis pour un prix somme toute modeste. C'est le restaurant qui a fait aussi la renommée de cette adresse. Florian Salabert a repris l'adresse début 2018. Pizzas, aligot saucisse, truffade, farçous, pounti, beaucoup de spécialités aveyronnaises mais aussi des salades sont proposées dans un petit patio confortable à l'arrière de la salle principale. La cuisine est faite maison à base de produits locaux.

■ LE MONUMENT TALABOT



Situé sur les hauteurs de la ville, à l'endroit où s'élevait l'ancien château féodal, ce mausolée du XIX^e siècle est orné de sculptures et bas reliefs dues à Louis Barrias et Denys Puech (dont le musée d'art de Rodez porte le nom), il est consacré à une fille pauvre, originaire de la commune, qui épousa Paulin Talabot, député, magnat des chemins de fer et de la banque. Désormais riche et introduite dans la bonne société, Marie Talabot revint dans son village natal, mais la bourgeoisie locale battit froid à cette « parvenue ». Vexée et en colère, elle jura qu'elle dominerait les Marmots, fût-ce après sa mort. Ainsi fit-elle en acquérant les restes du château Rey, au-dessus de la ville, en le rasant et en commandant ce monument à son souvenir. Décédée en 1889, elle ne le vit pas achevé mais, plus d'un siècle après, il domine toujours fièrement Saint-Geniez !

Le couvert

■ LA LOUVE

7, place du Général-de-Gaulle

⌚ 05 65 47 82 64

Ouvert du jeudi au lundi le midi et le soir ; le mercredi midi. Pizzas à emporter tous les soirs + midi (sauf mardi) aux heures d'ouverture du restaurant. Pomme de terre repas à partir de 5,80 €.

Cette Louve (en référence à Rome ?) a pris la place de l'ancienne pizzeria Ramutcho. La maîtresse des lieux, déjà traiteur dans le village tout proche de Sainte-Eulalie-d'Olt, n'a pas eu de mal à imposer sa tanière sur ce parvis très fréquenté. Les Marmots (les habitants de Saint-Geniez-d'Olt) ont même été jusqu'à lui donner un coup de pouce, via une plateforme de financement participatif, pour l'encourager ! Aujourd'hui, La Louve exprime sa passion pour la restauration dans une carte de pizzas et desserts maison. A emporter ou déguster sur place. Deux nouvelles spécialités prometteuses font leur apparition cette année sur la carte : les ribs barbecue maison et la pomme de terre repas (une patate généreusement garnie de bons produits).

■ LE LION D'OR**

Place de l'Hôtel-de-Ville

⌚ 05 65 47 43 32

leliondor.geniez@wanadoo.fr



OUVERT toute l'année. Fermeture de 15 jours en novembre. Accueil jusqu'à 22h. 7 chambres (dont une chambre familiale). Chambre double à partir de 60 € ; suite à partir de 79 €. Pension complète : 130 € (sur la base de 2 personnes par chambre). Demi-pension : 110 € (sur la base de 2 personnes par chambre). Petit déjeuner buffet : 8 €. Chèque Vacances. Animaux acceptés (4 € par animal). Réceptions et mariages. Wifi gratuit. Restauration. Canal +. Sonia et Jérôme, les propriétaires du Lion d'Or, reçoivent en plein cœur de Saint-Geniez-d'Olt dans une belle bâtie de pierre. Pour une ou plusieurs nuits, leurs hôtes sont confortablement installés dans l'une des sept chambres de l'établissement (une chambre familiale pouvant accueillir 4 personnes, et six chambres pouvant accueillir chacune de 1 à 2 personnes). À table, l'hospitalité de cette adresse également traiteur ne se dément pas. Dans une ambiance terroir et un cadre élégant, on se régale de la cuisine de Jérôme Cantagrel, le chef, qui met à l'honneur les produits et le savoir-faire régional. A ne pas manquer : les spécialités comme l'aligot, la truite d'Olt, un excellent tournebos rossini, un ris d'agneau pané sur un velouté de cèpes ou un foie gras mi-cuit préparé maison. L'été vous appréciez la terrasse fleurie au milieu d'un jardin avec une fontaine.

Campings

■ MARMOTEL****

La Salle ☎ 05 65 70 46 51

www.marmotel.com

info@marmotel.com

GPS : latitude 44° 27' 41,8 longitude 2° 57' 47,2



OUVERT d'avril à septembre. Terrain de 5 ha. Relief : plat. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 13 € à 38 €.

Chalets de 149 € à 999 € la semaine ; mobil-homes de 279 € à 895 €. Classé station verte de vacances. Club enfants. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (3 €). Animations. Excursions.

Le Marmotel est idéalement situé pour les excursions et visites des grands sites de la région. Situé en bordure de la rivière Lot (rivière en accès direct), ce camping 4 étoiles en Aveyron (Midi-Pyrénées) est implanté sur un vaste terrain boisé de 5 hectares. Il est équipé, animé et organisé pour recevoir des familles en séjour. Il dispose d'un espace aquatique de 350 m² avec toboggan 2 pistes ouvert de début mai à septembre. En plus, vous profiterez d'un restaurant (ouvert en juillet et août), d'une salle d'animation, avec de nombreuses animations dans la journée et la soirée, d'un club enfant, d'un terrain multisport...

Emplettes

■ BRASSERIE D'OLT

16, ZA de la Salle

© 05 65 52 75 03

www.brasserieolt.com

direction@brasserieolt.com

En juillet-août, visite gratuite de la brasserie, tous les lundis à 21h et les mardis et jeudis à 11h.

Amoureux de l'Aubrac et de la vallée du Lot, Sébastien Blaquièr signe avec ses bières et soft drinks un hommage à son territoire. Produites depuis 1998 à Saint-Geniez-d'Olt, ses boissons brassent en effet le meilleur du terroir, à commencer par l'essentiel : l'eau des Boraldes et d'autres sources de l'Aubrac. Une gamme de bières, blondes, blanches ou ambrées est d'ailleurs dédiée au plateau et à son côté sauvage. Les limonades bio à la châtaigne ou à la gentiane sont aussi une ode à ses richesses naturelles. A la Brasserie d'Olt toutefois, la tradition n'interdit pas d'aller voir ailleurs ou d'innover. La bière Mandala bio, le Colt Cola ou la Starck Beer – imaginée avec le célèbre designer – sont là pour le rappeler. Sébastien Blaquièr est sans cesse en quête de nouveaux goûts et de nouvelles sensations. À savourer au verre ou directement au goulot !

DÉCOUVREZ les bières et sodas
de l'Aubrac



16, ZA de la Salle
12130 Saint-Geniez-d'Olt-et-d'Aubrac
© 05 65 52 75 03
www.brasserieolt.com
direction@brasserieolt.com

Dans les environs

Banassac-Canilhac



MALAKOFF & CIE

La Mothe © 04 66 44 09 50

www.boutique-malakoff.fr

chocolats.malakoff@gmail.com

Ouvert du mardi au samedi. Le premier dimanche de chaque mois. Ce chocolat créé en 1855 par un chocolatier stéphanois pour rendre hommage à la bataille de Malakov pendant la guerre de Crimée est la spécialité de Malakoff & Cie, entreprise installée à Banassac-La Canorgue. L'atelier de production est à l'image d'une cour d'école, planates, bâtiment en L et pierres apparentes, et, dans le fond une boutique salon de thé où l'on trouve une trentaine de pâtes à tartiner dont la Malakoff aux éclats de noisettes, la Gloubi choco de Casimir au sucre crépitant, la nougatello (chocolat blanc au nougat), menthe, café... On trouve aussi des tablettes de grand cru et des coffrets cadeaux qui constituent de savoureux souvenirs.

► Autre adresse : 13, rue de la Ville-à-La-Canorgue

Campagnac

■ ÉGLISE DE CANAC

Sur un site gallo-romain, l'endroit fut occupé dès le I^e siècle et se vit doté d'une église romane, construite entre le XI^e et le XII^e siècle et par la suite agrandie entre le XIV^e et XV^e siècle. Elle est classée monument historique. Victime des guerres de religions et laissée à l'abandon après la Révolution, l'église, dédiée aux martyrs saint Cirq et sa mère sainte Juliette, a été en partie restaurée au siècle passé. L'église fut longtemps le centre de la paroisse, siège des fonts baptismaux et voisine du cimetière, avant que le centre de gravité ne se déplace vers Campagnac. Des visites guidées ou libres sont possibles. Renseignements disponibles auprès de l'association Vivre à Campagnac et dans ses hameaux.

► Site de la mairie : www.campagnac.fr

Sainte-Eulalie-d'Olt



Ancienne possession de l'évêché de Rodez, Sainte-Eulalie-d'Olt est un très joli village médiéval dont l'origine remonte à celle de son château. Sur la place, on peut apercevoir le musée Marcel-Boudou, les maisons fleuries et les panoramas sur la vallée du Lot, paradis des pêcheurs. Outre le château du XV^e siècle, allez voir l'église, chef-d'œuvre d'art roman et d'art gothique, qui date de 900. Elle abrite un reliquaire renfermant la sainte Epine ramenée de Terre sainte par Gérard de Currières et son frère Hugues.

■ OFFICE DE TOURISME DES CAUSSES À L'AUBRAC – BUREAU DE SAINTE-EULALIE-D'OLT

Espace Louis Marcilhac

① 05 65 47 82 68

www.causses-aubrac-tourisme.com

tourisme@sainteeulalielolt.fr

Ouvert le lundi de 9h à 12h30 et de 15h à 19h ; le samedi de 15h à 19h ; le dimanche de 9h à 12h30. Basse saison : le lundi, le mardi, le jeudi et le vendredi de 10h à 12h et de 14h à 17h30. Haute saison : du mardi au vendredi de 9h30 à 12h30 et de 15h à 19h.

Karine tient ce bureau d'informations touristiques tout au long de l'année. Incollable sur ce plus beau village de France, elle partage volontiers ses connaissances sur l'histoire du site et ses artisans, derrière le comptoir de son bureau, situé au sein de l'atelier Eulalie d'Art, ou à l'occasion de visites commentées dans les charmantes ruelles du bourg.

■ CARAVAN KITCHEN

Route des Rives

① 06 78 74 12 89

www.caravankitchen.fr

contact@caravankitchen.fr

Basse saison : ouvert du vendredi au lundi le midi et le soir. Haute saison : tous les jours le midi et le soir. 60 €/nuit en roulotte, petit-déjeuner compris. Plat du jour : 9,80 € (desserts : 6 €). Pizzas à partir de 9,50 €.

Avec les beaux jours, on a souvent envie de couleurs et de déjeuners sur l'herbe. Le resto Caravan Kitchen nous offre les deux, côté déco comme côté cuisine. Cet établissement atypique jouit en effet d'un cadre exceptionnellement bucolique dans le joli village de Sainte-Eulalie-d'Olt. Une immense terrasse en bois, une pergola en canisses et un cadre verdoyant plongent immédiatement les clients dans une ambiance de vacances. Tandis que dans l'assiette, c'est carrément le printemps qui se diffuse : mesclun de couleurs et de saveurs inspiré des produits de saison d'Aveyron et d'Aubrac, papillote de rivière aux légumes du marché, pigeon d'Aveyron en deux façons, et pour la note sucrée, un parfait aux fruits frais et à la pistache ou une tarte au citron meringuée. Laurent propose une découverte autant visuelle que gustative, à base de produits locaux, sinon ultralocaux piochés dans son propre jardin. Une grande roulotte permet aussi de profiter du décor jusqu'au petit matin.

■ AU MOULIN D'ALEXANDRE

Rue Traverse

① 05 65 47 45 85

www.aumoulindalexandre.fr

Chambre double de 52 € à 70 €. Restauration (menus de 15 à 32 €. Formule du midi : 14 €).

L'établissement est sis sur une placette du village, dans un moulin restauré qui jadis broyait le grain grâce à une dérivation du Lot (la roue à aube en témoigne). La terrasse est particulièrement agréable en été, l'ambiance est accueillante, le lieu authentique tant sur le plan de l'hébergement (huit chambres confortables et spacieuses) que de la cuisine. Celle-ci tire sa substance principalement de l'élevage et des ressources du terroir : tripous et terrine de foie gras maison, confit de canard aux cèpes, tête de veau truite, sandre... Le tout mitonné avec goût. Une très belle étape, une valeur sûre !

■ CAMPING MUNICIPAL LA GRAVE

① 05 65 47 44 59

www.sainteeulalielolt.fr

camping.ste.eulalie@gmail.com



Ouvert de mi-mai à mi-septembre. Exposition : mi-ombragé. Sol : sablonneux / herbeux. Relief : plat. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 9,50 € à 10,50 €. Jeux pour enfants. Animaux acceptés. Aire pour camping-cars. Location de kayaks et planches à proximité.

Ce camping familial se situe en bordure de la rivière Lot. Le centre du ravissant village de Sainte-Eulalie est à 2 minutes à pied ; Saint-Geniez avec ses animations, ses commerces et son marché hebdomadaire à seulement 5 minutes à vélo. Un peu plus en aval, le cours du Lot – retenu par un barrage – s'élargit sur plusieurs kilomètres et forme le lac de Castelnau-Lassouts. Ce lac, tout en méandres, est un paradis pour les pêcheurs, les véliplanchistes, les baigneurs et les promeneurs. Un peu plus en aval, Saint-Côme rivalise avec Sainte-Eulalie dans la catégorie haute qualité, noblesse architecturale, agrément et tranquillité. Ce camping est une bonne base pour aborder l'Aubrac, rayonner sur la vallée du Lot, superbe en ce secteur, faire une étape ou un séjour à mi-chemin entre la Lozère et Espalion.

■ LA CASCADE

La Montberte

① 06 88 84 52 65

www.ste-eulalie.com

contact@ste-eulalie.com



Ouvert du 30 mars au 1^{er} novembre. Terrain de 2 ha. Emplacement + véhicule + 2 personnes. Chalets jusqu'à 6 personnes de 330 € à 817 € la semaine. Chèque Vacances. Animaux acceptés (4 €/nuit ou 25 €/semaine). Wifi gratuit. Excursions.

Le parc résidentiel La Cascade se situe dans un village médiéval, classé parmi les plus beaux de France, au sein de la vallée du Lot. Il vous offre un lieu de villégiature au patrimoine protégé et exceptionnel. En bordure d'un ruisseau dont il tire son nom, ce site se compose de chalets en bois bien intégrés dans le paysage, tout en vous offrant un confort agréable. Lieu de villégiature

convivial et chaleureux, l'équipe qui le gère se fera un plaisir de vous conseiller dans vos visites en fonction de vos envies, pour vous faire passer des vacances sur mesure.

■ O PADDLE D'OLT

La Grave

① 06 50 84 34 72

www.opaddledolt.fr

opaddledolt@gmail.com

Canoë, descente 7 km : 22 €/adulte, 18 €/enfant la demi-journée.

Ils étaient déjà les spécialistes du cabotage en canoë, kayak et autre paddle. Mais depuis ces quelques saisons qu'ils sont installés sur les rives du Lot à Sainte-Eulalie-d'Olt, Gaëtan et Loïs sont bien plus que cela. Après avoir mis à l'eau des bateaux électrosolaires en 2016, une façon de naviguer tout en respectant l'environnement et sans permis, les deux copains se posent désormais en véritables acteurs de leur territoire et nagent 17 km en aval jusqu'au lac de Castelnau-Lassouts-Lous où ils ont installé leur deuxième base de détente et de loisirs. Vélos électriques, espace de restauration, zone « relax », jeux pour enfants, ils ont de grandes ambitions pour permettre au plus grand nombre de découvrir et d'apprécier leur belle vallée du Lot. Gaëtan et Loïs, guides diplômés en canoës-kayaks, se partagent donc entre les deux sites pour partager leur passion des activités nautiques.

■ LE BRAQUEUR DES SENS

NOUVEAU

Place de l'Eglise

① 06 83 74 54 38

lebraqueurdessens@gmail.com

Ouvert le mardi, le jeudi et le samedi de 9h à 13h ; le mercredi et le vendredi de 9h à 13h et de 16h à 19h30. Nicolas Billaud, ingénieur spécialisé en génie des procédés, a créé cette épicerie locavore pour apporter sa pierre à l'édifice écologique. Fils d'une restauratrice très portée sur le bio et les produits locaux, il lui a emprunté ses convictions pour garnir les étagères de son commerce, installé dans le centre de l'un des plus beaux villages de France. En véritable épicerie de quartier, Le Braqueur des Sens propose tous les produits du quotidien, de l'alimentation à l'hygiène, en passant par l'entretien de la maison. Nicolas se fournit en fruits, légumes, viandes, fromages et autres tisanes, biscuits, sirops dans un rayon géographique le plus court possible. Pour le reste, il fait appel au bon sens en sélectionnant des articles les plus sains possibles, bio ou équitables. Lété, le trentenaire déploie quelques tables et chaises dans la rue et sert de petites planches de produits du terroir aux chalands.

■ EULALIE D'ART

Espace Louis-Marcihac

① 05 65 47 82 68

www.sainteeulaliadolt.fr

Haute saison, tous les jours sauf samedi matin. Basse saison, du lundi au vendredi et le week-end selon les animations dans le village.

Désireuse de développer l'artisanat d'art à Sainte-Eulalie, la municipalité a fait l'acquisition d'une grange au cœur du village. En collaboration avec des créateurs déjà présents, s'est ouvert, en 2002, le centre Eulalie d'Art,

parfois simplement appelé La Grange. Là, autour d'un vaste patio se distribuent des ateliers ouverts au public. Y travaillent aujourd'hui une céramiste, une perlière, une couturière, un photographe, une créatrice de bijoux... L'office de tourisme a pris ses quartiers au sein même de l'enceinte. Et l'expression créative est également présente ailleurs dans la commune. Citons par exemple Yann, le souffleur de verre, Laurent Reynaud, le fabricant créateur de roulettes, la Maison de la Cardabelle, un ferronnier d'art... La Petite Ecole d'art complètent le paysage en proposant des cours et stages de différents niveaux, à destination des amateurs et des étudiants.

Saint-Laurent-d'Olt

■ ÉGLISE NOTRE-DAME D'ESTABLES

Estables

Visible de la D 45, à la limite de la Lozère.

Un des joyaux de l'art roman dans le florilège dont Conques est le fleuron.

Petite église de grès rouge, à noter ses figures grotesques en débord de toiture, les chapiteaux historiés ou à feuillages, et surtout... une des plus belles Vierge à l'Enfant du XI^e siècle ! Toute l'église converge vers cette sculpture sur bois doré à la feuille. Vierge et Enfant en majesté, curieux mélange de divinité et d'humanité, apothéose d'un style sublime et sans chichi, loin de tout maniériste mais non sans mystère. L'ensemble fut versé aux monuments historiques en 2009 seulement, jusqu'alors sa protection fut le seul fait de la communauté villageoise. Le clocher est un ajout du XIX^e siècle.

■ LA NAXE

La Naxe

① 05 65 52 74 13

www.lanaxe.com

dominique.bertone0026@orange.fr



Pour 15 personnes (300 m²). De 875 € à 1 220 € la semaine selon saison. Animaux acceptés. Restauration. Vente (viande d'agneau sur commande). Salon de jardin. Aux confins de la Lozère, Dominique et Jean-Claude proposent un gîte pouvant accueillir jusqu'à 15 personnes. Une salle de billard, un salon TV et des jeux de société, ainsi qu'une petite ferme biologique apportent un peu d'animation sur place. Mais ce lieu inoubliable quand on y est venu une fois, est surtout un excellent point central pour rayonner sur le Causse de Sauveterre (les gorges du Tarn ne sont pas loin), l'Aubrac (visible au nord), la vallée du Lot, le Rouergue. Profitez-en aussi pour faire le plein de viande d'agneau, merguez et chipolata de mouton, légumes, œufs, plantes aromatiques et médicinales, miel et champignons frais ou séchés (selon les saisons).

Saint-Martin-de-Lenne

■ RESTAURANT SAINT-MARTIN – CHEZ ROSE

① 05 65 78 41 01

Ouvert toute l'année. Tous les jours le midi. Menus de 19 € à 28 €. Formule du midi : 13 €. Terrasse.

Nathalie et Rose, fille et mère, tiennent ce coquet restaurant depuis près de dix ans sur le bord de la nationale à 5 kilomètres de Saint-Geniez-d'Olt. Aire de jeux pour enfant et grand parking, terrasse fleurie. Pour commencer, une salade canaille, puis des joues de porc ou une morue catalane, ensuite un plateau de maître corbeau pour terminer en douceur. N'hésitez pas à y faire une halte et à goûter cette cuisine traditionnelle, empreinte de générosité.

■ GÂTEAUX À LA BROCHE DE GIGI

Route de Saint-Geniez

05 65 47 53 35

gigimarty@gmail.com

Démonstration et dégustation gratuites, vente sur place.
Sur réservation uniquement.

A Saint-Martin-de-Lenne, à quelques encablures de Saint-Geniez-d'Olt, et même jusqu'à Paris d'ailleurs, tout le monde connaît Gigi, alias Ghislaine Marty. Longtemps cuisinière dans la fonction publique, elle a tout plaqué il y a une dizaine d'années pour se consacrer à la production d'une gourmandise typiquement aveyronnaise : le gâteau à la broche. La recette, à base de farine, de sucre, de beurre et d'eau et d'une touche de rhum, elle la tient de sa grand-mère... Mais ce qui la différencie des autres fabricants aveyronnais, c'est le mode de cuisson. Les gâteaux à la broche de Gigi sont cuits au feu de bois. Pour découvrir son tour de main exceptionnel, rendez-

vous dans son atelier où tous les jours ou presque, elle tourne inlassablement ses préparations au-dessus d'un imposant feu de cheminée. Les gâteaux, coulés par couches successives sur un cône spécial, nécessitent une bonne heure de cuisson, avant de pouvoir être dégustés. Desserts de fête – pas un mariage en Aveyron sans gâteau à la broche ! – ces pâtisseries au bon goût d'autrefois s'apprécient également avec un bon café.

Saint-Saturnin-de-Lenne

■ GÎTE DU CHÂTEAU DE GRUN

Grun

05 65 47 53 21

<http://gaecchassaly.jimdo.com>

gaec.chassaly@orange.fr

Pour 12 personnes (5 chambres). De 450 € à 1 000 € la semaine selon saison.

C'est un petit château (250 m²), mais un grand gîte pouvant accueillir jusqu'à 12 personnes. Proche de Saint-Geniez-d'Olt, ce pavillon du XVII^e siècle abrite cinq chambres sur trois niveaux, et deux salles de bains rénovées. Mais ce sont sûrement les plafonds et les parquets d'époque, les couloirs en voûtes et les escaliers en pierre qui vous séduiront le plus. Sans oublier sa situation, en pleine campagne, mais à un kilomètre tout au plus de tous les commerces.

SAINT-ROME-DE-TARN

Un pont datant du XI^e siècle permettait d'entrer dans la cité. Il en reste quelques vestiges. Une promenade dans les rues permettra de franchir les portes fortifiées pour découvrir un patrimoine architectural remarquable, comme les façades sculptées de la rue de la Renaissance. Près de la place se trouve un lavoir, alimenté par un petit cours d'eau qui tombe en cascade dans le Tarn, juste avant le pont. A voir également, la tour de l'Horloge, et à proximité, quelques jolies maisons.

■ Dans les environs

Ayssènes

■ MAISON DE LA CHÂTAIGNE –

MUSÉE DES ARTS RELIGIEUX

Place des Écoles

06 70 13 78 07

Ouvert du 21 avril au 21 juin 2019 : dimanche 14h-18h, jours fériés 14h-18h. Du 22 juin au 30 juin 2019 : tous les jours : de 14h à 19h, jours fériés 14h-19h. Du 1^{er} juillet au 1^{er} septembre 2019 : Tous les jours : de 10h30 à 12h30 et de 15h à 19h. Du 2 septembre au 15 septembre 2019, tous les jours : de 14h à 18h. Du 16 septembre 2019 au 1^{er} novembre 2019 : dimanche : de 14h à 18h et jours fériés : de 14h à 18h. Boutique. Parking. Entrée gratuite du musée. Supports audiovisuels.

Une visite pour deux thématiques. D'abord une exploration dans l'univers de la châtaigne, qui fut jadis un

aliment central, et aujourd'hui un mets plus rare, mais toujours apprécié. 140 m² d'exposition pour découvrir l'arbre, dont on fait aussi usage en tant que bois d'œuvre, le fruit et ses cycles, puis les étapes de la maturité du fruit jusqu'à sa transformation. Un film documentaire de 15 minutes sur la châtaigne et l'histoire d'Ayssènes vient compléter la visite. Ensuite un espace d'exposition de 40 m² dédié à l'art religieux incluant des accessoires d'orfèvrerie utilisés pour les offices religieux, une statue de la Vierge en bois polychrome, deux tableaux du XVII^e siècle inscrits à l'inventaire supplémentaire des monuments historiques...

■ AUBERGE LA CASTANHAL

Le Bourg

05 65 42 39 55

Chambre double de 35 € à 42 €. Gîte : 15 €/nuit/personne, à partir de deux personnes minimum. Menu unique le week-end : 23 € (25 € les jours fériés). Menu du midi en semaine, de 13,50 à 18 €.

Martine est aux commandes et au fourneau de cette Auberge en plein centre du village. Dans cet ancien presbytère entièrement rénové, le restaurant vous reçoit dans un cadre chaleureux et charmant. Une belle terrasse est ouverte l'été avec une vue sur la campagne et le potager dont vous mangerez les légumes en saison. Un endroit calme et serein. Une cuisine traditionnelle faite maison et authentique est servie. Martine a pour passion de faire la cuisine et cela s'en ressent. L'adresse abrite également des chambres à louer ainsi qu'un gîte d'étape.

Castelnau-Pégayrols

Le château s'est accroché sur un promontoire qui domine la vallée de la Muze. Ce poste d'observation facilement défendable avait été choisi par le comte de Toulouse qui y construisit une maison forte au X^e siècle. Son nom de Castelnau de Lévezou se transforma en Castelnau Pégayrols, comme le nom de la famille qui l'acheta au XVIII^e siècle. Il est aujourd'hui encore une propriété privée. L'ensemble du village vaut le coup d'œil ; il s'est construit serré autour du château, ne ménageant que d'étroites ruelles entre les maisons de pierre brune ou grise. Sur la place centrale, l'église Saint-Martin a été édifiée au XI^e siècle, pour abriter un prieuré massif, dominé par un tour-clocher. Elle est ornée d'un retable de style flamboyant. La visite descend jusqu'à la crique, puis on ressort et on se dirige vers l'église Notre-Dame, construction romane, qui a conservé des fresques du XVII^e siècle. Les visites du village organisées en été, ou sur demande, font découvrir un système d'adduction d'eau datant du XII^e siècle. En somme, 5 monuments historiques à visiter, un système hydraulique unique au monde. Un lieu hors du temps.

Le Truel

L'empreinte médiévale de ce village est encore nettement présente comme en témoignent des maisons à colombages parfaitement restaurées. A moins d'un kilomètre du village subsiste une maison forte bâtie au XV^e siècle sur une petite éminence, La Montellerie a conservé son enceinte fortifiée carrée. Voir également, à proximité, la chapelle de Saint-Cyrice de l'Infernet – XV^e siècle – et celle de Saint-Etienne-de-Rouffignac – édifice roman remanié aux XV^e et XIX^e siècles. Le Truel s'était développé comme point de passage sur les rives du Tarn. Une activité commerciale s'était établie en plus des cultures fruitières et viticoles très répandues dans cette partie de la vallée. La construction d'une usine hydroélectrique a évité au village de sétoiler.

■ LES LACS

Une visite aux « sources » mêmes de la vie du village, avec une promenade sur les bords des lac de Saint-Amans et du Truel. Le premier alimente l'usine du Pouget et se trouve au nord du village, le second s'est formé par une retenue sur le Tarn, en amont du Truel, à hauteur de Pinet. On peut se promener sur les rives de l'un et de l'autre, pécher, mais pas se baigner – les barrages peuvent faire varier le niveau d'eau de façon brutale et donc dangereuse.

■ LES TOQUÉS DU TRUEL

Le Bourg ☎ 05 65 46 49 98
lestoquesdutruel@gmail.com

Formule du midi. Repas thématique à 16 €. Pizza de 7 à 13 €. A mi-chemin entre Albi et Millau, cette auberge est du genre à tout faire : plat du jour, pizzas à emporter, soirées animées et service épicerie de dépannage... Et à le faire bien ! Aux fourneaux, Franck prépare des menus simples mais variés : chapon farci, filet mignon de porc, pot-au-feu, filet de colin, raviolis frais... Les habitués vous recommanderont sa tarte aux châtaignes, servie avec une boule de glace à l'amande... En salle, c'est Magali qui s'active, toujours avec bienveillance, pour servir les clients dans les règles de l'art commerçant. L'adresse, en plus, est charmante et incite à faire une pause.



© LE PETIT TRAIN DES RASPE

DE LIEU EN LIEU

Saint-Victor et Melvie

■ LE PETIT TRAIN DES RASPE

Place de l'Église ☎ 05 65 62 58 21
www.escapadedesraspes.com
accueil-touristique-svm@orange.fr

Ouvert de mai à septembre. 9 €/adulte. 5 €/enfant. Gratuit pour les moins de 6 ans. Le petit train des Raspes fait découvrir le pays en une petite heure, sur un sentier de pierres qui chantent les contes et les légendes du lieu, dans un décor sauvage. Le commentaire explique tout au long du parcours les péripeties historiques et les spécificités de l'écosystème, le patrimoine artistique et industriel avec les barrages hydro-électriques. Une balade hors du temps et la possibilité à l'arrivée de se ravitailler en bons produits locaux dans la boutique de la gare.

■ LA TIOULE

Le Bourg ☎ 06 23 93 38 11
www.camping-la-tioule.fr
carriere_nicole@orange.fr



Fermé de septembre à juin. Terrain de 1 ha. 33 emplacements. Relief : en terrasse. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 12 € à 18 €. A partir de 25 €/la nuitée en caravane. Jeux pour enfants. Animaux acceptés. La force de ce petit camping réside essentiellement dans son environnement. Situé au calme, dans le village de Saint-Victor, l'établissement, qui abrite 33 emplacements et 3 caravanes, est un point de chute idéal pour découvrir le territoire de Midi-Pyrénées et plus particulièrement le Sud-Aveyron : les gorges du Tarn et la vallée de la Muse, les caves de Roquefort, le viaduc de Millau, Micropolis, le lac de Pareloup... Sur place, l'ambiance est familiale ; et la piscine, creusée à même le rocher, de même que l'aire de jeux, raviront les plus jeunes.

SAINT-SERNIN-SUR-RANCE

Le village de Saint-Sernin-sur-Rance se dresse sur un éperon rocheux, en bordure de la rivière Rance. C'est ici que fut découvert l'enfant sauvage, « Victor de l'Aveyron ». En 1800, des villageois découvrent en effet un enfant sourd et muet, réfugié dans une des maisons de la commune, mais vivant dans les bois. Cet enfant, qui attira à lui la curiosité de la France entière, inspira plus tard le cinéaste François Truffaut qui en fera le sujet d'un film. Mais l'histoire du village ne se limite pas à « Victor de l'Aveyron » : le site révèle des traces de présence remontant à la préhistoire ! Plus près de nous, Saint-Sernin recèle des trésors architecturaux hérités du Moyen Âge, à l'époque où le village était une véritable place forte dominant la vallée de la Rance. Saint-Sernin abrite une cité historique classée, une église collégiale de 1442, un hôtel de ville du XV^e siècle (façade classée, ancienne maison du prévôt), de belles maisons du XV^e siècle, maison à encorbellement, fenêtres à meneaux... et bien sûr les fameux « carrierots », ces petites ruelles qui dévalent vers le Rance et le Merdanson. Sans oublier une pierre-menhir devenue célèbre et décorée par des artistes.

Le couvert

■ LE SAINT-SERNIN

8, place du Fort

© 05 65 99 17 43

www.lesaintsernin.com

Ouvert le midi et le soir.

Fanny et son équipe sont à la tête de cet établissement qui a souvent changé de mains. L'adresse propose une grande terrasse en plein centre du village et une salle aux couleurs chaudes entièrement relookée, ce qui laisse présager de belles soirées à Saint-Sernin. Côté cuisine : une formule snack déclinée en kebabs, paninis, croques et sandwichs américains. Les frites sont faites maison. L'ambiance est conviviale, comme chez soi.

Emplettes

■ LA BOUTIQUE

9, avenue de Saint-Affrique

© 05 65 97 55 50

Ouvert le mardi et le dimanche de 9h à 12h ; du mercredi au samedi de 9h à 12h et de 16h à 19h.

Les petits producteurs de la région et de l'Hexagone avancent de sérieux arguments pour s'inviter sur les tables basses à l'heure de l'apéro. Amandine et Anthony le savent bien. Depuis deux ans, c'est dans leurs ressources que les deux jeunes gens piochent pour remplir leur Boît'Apéro : un système de box clé en main pour trinquer et grignoter. Imaginé à Balaguier-sur-Rance, dans le Sud-Aveyron, ce concept est un condensé de petits plaisirs gourmands : une charcuterie (saucisson de la maison Conquet à Laguiole...), un tartinable (crème de tomate de l'Artisan du Fruit à Rodez, terrine de cèpes de Nos Petites Conserves à Albion...), des biscuits artisanaux (ceux des Délices du Rougier à Briols ou du toulousain Chez ce cher Serge...) et un vin, rouge ou rosé, pour remplir les verres à pied. Ce « kit parfait pour l'apéro », qui priviliege le goût, les terroirs et la découverte, est expédié à domicile chaque mois, une fois ou plus : deux, trois ou six sur abonnement. L'ensemble des produits est disponible à La Boutique, une épicerie dans le village de Saint-Sernin.

NOUVEAU

Dans les environs

Coupiac



■ CHÂTEAU DE COUPIAC

© 05 65 99 79 45

www.chateaudecoupiac.com

Haute saison : ouvert tous les jours de 10h à 12h30 et de 13h30 à 19h. Hors saison : voir site Internet. Adulte de 5 à 6 €. Enfants de 2 à 4 €.



Le château du XV^e siècle permet, à travers ses salles étonnamment bien conservées, de découvrir la vie quotidienne au Moyen Âge. De silhouette massive, la bâtisse imposante se présente sous forme d'un rectangle flanqué de trois tours d'angle. Le château tel qu'on le connaît aujourd'hui daterait de la fin du XV^e, quand Louis de Panat, ayant abandonné Peyrebrune, vient y habiter définitivement. Il va reconstruire le château pour en faire une habitation plus confortable, dans un climat plus doux et terminer la construction de l'enceinte du village. Le château, qui fait aujourd'hui partie de la Route des Seigneurs du Rouergue, est resté dans la famille des Panat, puis Castelpers-Panat jusqu'à la fin du XVIII^e siècle.

Martrin

■ LA CAMINADA

Le Bourg

⌚ 05 65 49 23 06

lacaminadamartrin@gmail.com

Menu ouvrier : 13,50 €. Menus du marché de 18 à 22 €. Tout droit venus du Vaucluse, Isabelle et Jérôme ont posé leurs valises à Martrin, à quelques encablures de Coupiac et de Brousse-le-Château, à la fin du mois de mars 2018. Ils travaillent les produits locaux en plusieurs formules, à découvrir tranquillement installé en terrasse, avec une belle vue sur la nature environnante ou en salle, à la déco simple où pierre et bois se répondent. Jérôme privilégie la cuisine traditionnelle et les spécialités aveyronnaises, dont certaines ont été créées par lui. C'est le cas de la ficelle aveyronnaise, un jambon de pays (origine Martrin ou Belmont-sur-Rance) roulé dans une crêpe et servi avec une sauce au cantal. Ses rognons à la moutarde, ses côtes de porc à l'indienne (une sauce miel-curry) ainsi que ses frites et gratins dauphinois maison ont rapidement trouvé leur marque dans ce petit coin d'Aveyron. En été, l'esprit reste le même si ce n'est que le barbecue extérieur permet de proposer des grillades. La Caminada, qui adhère à la charte Bistrot de pays, abrite aussi un relais Poste ainsi qu'une boutique des produits du terroir.

Plaisance

LES MAGNOLIAS

Le Bourg

⌚ 09 67 12 10 58

www.lesmagnoliashotel.com

info@hostellerie-les-magnolias.com

Ouvert toute l'année. Chambre double de 67 € à 98 € ; suite de 100 € à 146 €. Restauration (midi menu 15,50 et le samedi soir et dimanche midi 18,50 €. Dimanche soir tapas). Accueil des cyclistes, vacances à vélo.

Cette hostellerie tient son nom des quatre superbes magnolias qui font de cet endroit un cadre de vie d'une tranquillité absolue. Vingt-deux chambres tout confort (TV, DVD, wifi, téléphone) sont installées au sein de deux magnifiques bâtisses au charme irréel, où séjournent maintes fois le poète Paul Valéry, Claudia et Dietmar, sont les propriétaires et animateurs, tandis que Chris Mathias le nouveau chef est installé aux fourneaux. Une brasserie la semaine de belle facture (terrine maison, une

Les Magnolias
Hôtel et Restaurant

Restaurant
Tél. 09 67 12 10 58
Hôtel
Tél. 05 65 99 48 70
12550 PLAISANCE
www.lesmagnoliashotel.com
info@hostellerie-les-magnolias.com

DE LIEU EN LIEU

magnifique côte de porc sur polenta) avec une cuisine délicieuse et un restaurant semi-gastronomique. Ici on met à l'honneur la richesse des produits locaux : « attendez-vous à davantage de saveurs originales et naturelles dans votre assiette », prévient-on seulement.

Saint-Juéry

■ GÎTES RURAUX CHANTEFRIBOULE

La Liguère Basse

⌚ 05 65 97 53 69

www.gites-chantefriboule.fr

contact@gites-chantefriboule.com



Gîtes de France. Ouvert toute l'année. Pour 4 personnes. De 258 € à 1 630 € la semaine selon saison. Selon les capacités d'accueil : 2,4 ou 6 personnes. Bain bouillonnant. A 25 km au sud-ouest de Saint-Affrique par D 999 et D90, dans les rougiers du Parc Naturel Régional des Grands Causses, quatre gîtes de dimension différentes sont aménagées dans d'anciennes maisons et bâtis agricole. Dans un cadre offrant vue panoramique et grand confort, les équipements fonctionnels ou de loisirs pour petits et grands ne manquent pas ! De la cheminée au barbecue, en passant par le billard ou le lave-vaiselle, tout est réuni pour passer des vacances relaxantes près de la piscine couverte ou de l'aire de jeux. Un spa – avec un bain bouillonnant de 5 personnes – complète ce tableau idyllique. Un superbe havre de paix proposant des prestations de qualité !

SALLES-CURAN

Bien qu'il n'en reste pas de vestiges, la commune existait cependant déjà à l'époque celte. L'ère médiévale laissera de nombreuses traces, sûrement à cause du rayonnement de la cité à cette époque. Elle était, en effet, propriété épiscopale et il était fréquent que les évêques de Rodez y séjournent. Guillaume de la Tour édifica un château au XV^e siècle, le château de Larguès (à moins de 2 km de Salles-Curan), duquel subsiste une très belle porte sculptée (en été une visite guidée extérieure est possible).

L'église date également du XV^e siècle, mais a été embellie au XVI^e par François d'Estaing. De style gothique, son portail et un bénitier sont de style roman. Elle possède de superbes stalles classées et finement ciselées. Parmi les autres perles architecturales, la grange aux dîmes dévoile de superbes fenêtres à meneaux. Il faut aller jusqu'au hameau de Cabanières où était située une commanderie des Templiers. Le cimetière conserve une superbe croix templière classée.

L'été, Salles-Curan est une cité touristique animée du Lévezou grâce à la proximité du lac de Parelopou. Sortir du bourg par la D993 en direction de Rodez puis prendre à gauche vers les Vernhes : cette route longe et domine une partie du lac et donne le meilleur aspect du site.

■ OFFICE DE TOURISME

PARELOUP-LÉVÉZOU – BUREAU DE SALLES-CURAN

Place de la Vierge

○ 05 65 46 31 73

www.levezou-aveyron.com

Situé en face de la mairie, l'office de tourisme s'est fixé pour mission d'accueillir, de renseigner et d'orienter les personnes qui souhaitent séjourner à Salles-Curan, qui de par sa position centrale en Aveyron, reste une destination de choix pour découvrir l'ensemble du département. La structure, ouverte toute l'année, vous propose une documentation généreuse : plaquettes de présentation, circuits de découverte, circuits de randonnées, listes d'hébergements (campings, hôtels, gîtes et locations saisonnières)...

Le couvert

■ L'EXCEPCION

Rue de la Confrérie

○ 05 65 46 02 51

Ouvert tous les jours le midi et le soir. Menu unique à 24 €. Formule du midi : 13 €. Carte.

Sous cette très belle voûte en pierre ou sur la terrasse en plein cœur du village, Myriam et Antonio servent une cuisine traditionnelle pétrie de terroir, comme le confit de canard aligot ou frites maison, la côte de boeuf ou le pavé de veau de l'Aveyron, mais aussi de très généreuses moules marnières ou encore le poisson du jour et une croutade aux pommes pour terminer. C'est simple, copieux, frais et bien exécuté. Ces agapes

accompagnées du marcillac des vignerons de Valady valent indiscutablement le détour. Etonnant de voir comment ce couple a su créer en peu de temps un lieu où toutes les générations se réunissent. L'après-midi, on peut prolonger le plaisir en dégustant glaces, pâtisseries et limonades. De temps en temps, des soirées à thème animent le bourg.

■ HÔTEL-RESTAURANT AUX BERGES DE PARELOUP

Saint-Martin-des-Faux

○ 05 65 46 35 09

www.aux-berges-pareloup.com

aux.berges.pareloup@gmail.com

Menus de 13 € à 24 €. Menu enfant : 8 €. Chambres de 48 € à 51 €. Soirée étape : 50 €. Petit-déjeuner : 7 €. Lit supplémentaire : 9 €.

A 8 kilomètres de Salles-Curan et à 500 mètres du lac de Parelopou, les amateurs de nature en font un départ de randonnée, un rendez-vous de chasse ou de pêche et apprécient grandement l'accueil et la cuisine familiale. On y reçoit les habitués au bar (le restaurant sert des repas ouvriers plus que corrects) où l'on taille un petit bout de caisse avant de s'installer dans la salle claire et conviviale. Les spécialités régionales sont toutes au rendez-vous et les menus du jour font alterner des plats simples mais frais, copieux et bien préparés : tripoux, tête de veau, foie gras, et en dessert, des fondants déclinés à l'infini. On lézarde sur la terrasse ensoleillée, on prend pension dans des chambres simples (douche ou bain, toilettes, télévision) et on pique une tête dans la piscine couverte. Une salle de gym est également à disposition. Une adresse complète !

Le gîte

■ HÔTEL-RESTAURANT

LES TILLEULS DU PARELOUP**

Place de la Mairie

○ 05 65 46 33 08

www.hotel.les.tilleuls.free.fr

Chambre double de 55 € à 65 €. Petit déjeuner : 8 €. Animaux acceptés (5 €). Restauration (menus de 13,50 à 25 €. Menu enfant : 8,50 €).

En plein centre du village, ce bel hôtel deux étoiles, récemment rénové de pied en cap, offre sa terrasse aux visiteurs flapis. Quatorze chambres et un petit studio soignés bénéficient de tout le confort. Pour y accéder, vous traverserez un puits vitré et illuminé. Côté restaurant, la pierre et le bois du plafond rendent le lieu chaleureux et les spécialités du terroir sont à la fête : tripous de pays, aligot-saucisse, farçous, ris d'agneau, confit de canard, selon les saisons. Tout simple, mais quand les produits sont bons, on en redemande, surtout accompagné par des vins régionaux. L'ambiance familiale, l'accueil et la situation du lieu en font un bon point de chute pour rayonner autour du lac. A l'arrière du bâtiment, un petit jardin accueille les enfants.

Campings

■ BEAU RIVAGE

Lac de Pareloup

Plage des Vernhes

05 65 46 33 32

www.beau-rivage.fr

camping@beau-rivage.fr

A75 sortie 44.1 direction Pont-de-Salars
puis prendre direction Curan, Salles-Curan,
Lac de Pareloup.



Fermé de novembre à mars. Terrain de 2 ha.
80 emplacements. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 17,90 € à 42 €. Animaux acceptés. Connexion Internet. Animations.

La proximité du lac se prête à l'hôtellerie de plein air. Ce camping dispose de sa plage et de toutes les commodités. Ses emplacements en terrasse sont en partie protégés des ardeurs du soleil par des arbres, mais on apprécie ses rayons au bord de l'eau ou de la piscine. Rien n'a d'ailleurs été oublié et les résidents profitent d'une panoplie complète d'animations et de services : volley, jeux, animations, parcours d'aventure, tournois pour les ados ou soirées et divertissements pour toute la famille... Pour ceux qui recherchent plus de confort, l'établissement dispose d'un choix de chalets et de mobil-homes, ainsi que de drôles d'hébergements entre tentes et mobil-homes, baptisés Coco Sweet. Situé en plein cœur de l'Aveyron, le Beau-Rivage est l'endroit idéal pour visiter le département (à une demi-heure de Rodez, de Millau, des caves de Roquefort ou des gorges du Tarn, à 20 minutes de Micropolis.)

■ CAMPING DU CHAROUZECH****

Lac de Pareloup

05 65 46 01 11

www.parducharouzech.fr

parcducharouzech@orange.fr



Ouvert du 15 juin au 15 septembre, ainsi que les week-ends du 8-Mai, de l'Ascension et de Pentecôte. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 18 € à 35 €. Bungalows pour 4 à 5 personnes de 300 € à 520 € la semaine ; mobil-homes pour 4 à 6 personnes de 320 € à 880 €. WiFi gratuit. Restauration (snack, sur place ou à emporter). Le parc du Charouzech est idéalement situé sur une presqu'île du lac de Pareloup. En plus d'un accès direct à la plage, l'établissement déroule une belle liste d'équipements et de services : piscine chauffée et base nautique pour profiter des plaisirs de l'été comme il se doit ; ateliers en tout genre, sports à toute heure et soirées thématiques pour toutes les générations. Le camping est ainsi tout indiqué pour des vacances familiales. Les kids adorent la liberté et l'autonomie que leur offre ce camping 4 étoiles. Leurs parents apprécient de les laisser vaquer à leurs occupations en toute sécurité. Le parc du Charouzech compte de nombreux et spacieux emplacements. Et pour ceux qui ne souhaitent pas planter la tente ou garer la caravane et autre camping-car, il est possible de louer un mobil-home ou un bungalow.

■ LES GENETS****

Lac de Pareloup

05 65 46 35 34

www.camping-les-genets.fr

contact@camping-les-genets.fr

A Salles-Curan, suivez « Campings rive gauche » : au bout de 5,5 km il y a un panneau « Camping les Genêts » à droite.



Ouvert de mi-mai à mi-septembre. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 22 € à 47 €. Chalets pour 4 personnes de 266 € à 763 € la semaine ; mobil-homes pour 4 à 6 personnes de 210 € à 1 155 €. WiFi gratuit.

Le camping par excellence ! Une gamme complète d'emplacements et de locations, des activités pour tous, des équipements au top... La vie au camping des Genêts s'organise autour des baignades au lac, évidemment, mais aussi, autour de la piscine – rénovée au printemps 2016 – et des nombreuses soirées organisées l'été – karaoké, spectacle... Les tout-petits ne sont pas en reste avec un mini-club qui les accueille tous les jours pour des jeux, tournois sportifs et autres animations en tout genre. Une ambiance rêvée pour les vacances !

Loisirs

■ CENTRE YACHTING

ÉCOLE DE VOILE PARELOUP

Camping le Touring

Route des Faux

05 65 46 36 74

www.cyvp.com

reservation@cyvp.com

Base ouverte en juillet et août. Location possible de l'heure à la semaine : planche à voile (18 €/h), catamaran (48 €/h), optimist (2 €/2 heures), dériveur (40 €/h), canoë-pédalos-paddle (20 €/2 heures).

La plupart des petits Aveyronnais ont fait leurs premiers pas sur l'eau dans dans ce centre qui possède une certification d'école de voile de la fédération française de voile. On y découvre dans des conditions optimum ces activités nautiques qui feront pleinement apprécier le lac. Grâce à sa superficie, et au vent qui y souffle un peu plus fort qu'ailleurs en Aveyron, le plan d'eau et la base se prêtent, en effet, à l'apprentissage et la pratique du catamaran, de la planche à voile, du canoë... Le CYVP, c'est aussi un terrain de camping pour se loger tout près et à moindres frais.

Dans les environs

Curan

■ LE VIOULOU

Place du Vioulou

05 65 78 06 17

Ouvert du dimanche au vendredi le midi. Formule du midi : 13,90 € (entrée, plat, dessert vin et café). Formule burger à 8 € et pizza maison (vendredi et samedi soir). Dimanche, menu gastronomique à 25 €.

Dans le petit village de Curan, cette belle enseigne a été reprise par Cyril et Sandrine, fin septembre 2018. Le couple, originaire de Lyon, travaille depuis une vingtaine d'années dans la restauration. Une belle maison qui fait à la fois restaurant, bar, épicerie, presse, repas de groupes... Et quel restaurant ! Une fois rentré, on nous invite à nous rendre dans la salle intérieure où la grande baie vitrée offre une vue plongeante sur toute la campagne environnante, en magnifique panoramique. Le menu du midi est parfait de l'entrée jusqu'au café, simple, dans le traditionnel et généreux pour qui veut se rassasier bon et à bon compte. Le service se fait à l'assiette. Tout est fait maison avec des produits locaux ! Chaque fin de semaine, Cyril propose aussi pizzas et hamburgers (la pâte et le pain sont fabriqués sur place par le cuisinier) à emporter.

■ L'OSTAL DE LOÏSA

La Loubière ☎ 06 87 12 86 85

NOUVEAU

www.lostaldeloisa.com

De 600 € à 1 400 € la semaine selon saison.

Cette maison de ferme, typiquement aveyronnaise, reflète la mémoire et l'esprit des campagnes d'autrefois. Récemment réhabilitée en gîte, cette belle bâtie de 1816 propose en effet de vivre et apprécier des vacances aussi saines que simples, comme une parenthèse. Les propriétaires y ont planté avec goût une décoration aux détails soignés. Les quatre chambres et les deux espaces de vie – une cuisine/salle à manger et un salon plus cosy – ont en effet adopté un look moderne qui se marie plutôt bien aux vieilles pierres et aux poutres. A l'extérieur, l'espace a été accueilli les hôtes autour de la piscine et d'un salon de jardin.

SAUVETERRE-DE-ROUERGUE ★

Sauveterre est l'une des bastides (ces fameuses « villes neuves » du Moyen Âge) parfaitement conservées que l'on retrouve dans le Rouergue. C'est le Roi de France Philippe III le Hardi qui, dès la fin de XIII^e siècle, décida la construction de cette nouvelle cité qui connaît la réussite grâce au développement du commerce et de l'artisanat. Témoin de cette époque dorée : la gigantesque place des Arcades, la place centrale bordée d'arcades de la ville, qui abritent toujours autant de boutiques. La ville atteint une sorte d'apogée au XVI^e siècle et, au faîte de sa prospérité, décida de construire la collégiale Saint-Christophe, une église paroissiale parée d'or et de dorures... Aujourd'hui on, retrouve en parcourant les rues de Sauveterre des maisons à pans de bois, des pierres sculptées ornementales, des portes ouvrageées, des vestiges de fortifications, sans oublier les portes monumentales de la ville. Et parmi les vestiges à découvrir, le visiteur pourra admirer le « plan en damier » de Sauveterre, où les maisons sont regroupées par lots et où toutes les rues reviennent à la place centrale, traduisant une volonté ancestrale de mieux contrôler la cité et ses citoyens. On accède à la cité par quatre portes, qui étaient à l'époque protégées par des douves elles-mêmes défendues par des tours d'enceinte. une visite à Sauveterre de Rouergue, c'est un sursaut dans le temps assuré !

■ BUREAU D'INFORMATION TOURISTIQUE DE SAUVETERRE DE ROUERGUE

Espace Lapérouse

⌚ 05 65 72 02 52

Voir page 15.

Points d'intérêt

■ MAX CAPDEBARTHES SELLIER – MAROQUINIER

Route de Rodez ☎ 05 65 47 06 64

www.max-capdebarthes.fr

max.capdebarthes@wanadoo.fr

Entreprise du Patrimoine Vivant. Ouvert à l'année du lundi au vendredi (visites sur demande) de 9h à 12h30 et de 14h à 18h.

C'est à l'entrée de la bastide de Sauveterre-de-Rouergue que Max Capdebarthes a installé sa manufacture de maroquinerie. L'artisan, labellisé « entreprise du patrimoine vivant » ouvre volontiers les portes de son atelier aux visiteurs, qui découvrent ici un savoir-faire unique pétri de tradition. Max Capdebarthes travaille le cuir – cuir vachette pleine fleur ou cuir d'Aubrac – une matière noble et élégante qu'il transforme à l'envi : accessoires de bureaux – sous-mains, corbeilles à courrier, pots à crayon, coffrets de stylos – et étuis à couteau. Sans oublier la collection Cuir d'Aubrac : sac à dos, ceinture, porte-monnaie... De fabrication 100 % aveyronnaise ! Sellier-maroquinier depuis 1987 Max Capdebarthes privilégie les très beaux cuirs et un travail d'extrême qualité comme pour ces sacs à mains femmes et hommes, ceintures... Parfois aux couleurs très tendances. On vous recommande d'aller lui rendre visite à Rodez ou à Sauveterre. Ça sent bon le cuir et le travail bien fait !

► Autre adresse : 4, rue du Bal-Rodez

Le couvert

■ L'ATELIER DE PASCALINE

Rue Saint-Christophe

⌚ 06 62 08 97 92

Basse saison : ouvert du mercredi au dimanche le midi. Haute saison : tous les jours le midi et le soir. Formule du midi : 15 € (16 € le dimanche).

Pascale Mathieu-Charre dirige cette boutique de décoration un peu magique depuis déjà de nombreuses années. Au printemps 2018, cette commerçante un peu touche-à-tout a installé, au milieu des articles pour la maison, quelques tables pour servir à manger à ses visiteurs. Dans ce salon cosy, décoré de toiles de Jouy et de meubles que la maîtresse des lieux peint elle-même, elle sert une cuisine maison, préparée à l'instinct et avec beaucoup de bienveillance : tourte au confit de canard, spaghetti aux fruits de mer, époule d'agneau, verrine aux fraises et à la crème pâtissière...

Le gîte

■ HÔTEL-RESTAURANT LE SÉNÉCHAL***

Le Bourg ☎ 05 65 71 29 00

www.hotel-senechal.fr

info@hotel-senechal.fr



Fermé de janvier à mi-mars. 8 chambres. Chambre double de 135 € à 200 € ; suite à partir de 240 €. Restauration (menu tradition hors week-end et jour férié : 35 €. Ensuite, de 59 à 128 €. Une étoile Michelin). Vente (sélection de produits et de vins). Tv satellite. TV satellite.

Le Sénéchal, ce sont en fait deux établissements en un : l'hôtel de charme quatre étoiles, et un restaurant, sous la houlette de Michel Truchon. Le grand hôtel, mélange d'architecture traditionnelle et contemporaine, s'est installé hors des fossés de la bastide. Sur le devant de l'établissement, une sorte de patio en hauteur permet de choisir sa table de petit-déjeuner entre ombre et soleil dominant le village. Le bar précède une salle de restaurant élégante où les tables sont mises avec le plus grand soin : cristal et grandes assiettes sont là pour des préparations qui mettent les petits plats dans les grands. Le marché, les circuits courts, les produits de saison sont les fondamentaux de la cuisine de Michel Truchon (une étoile chez le guide du bibendum). Très attaché au terroir, et à son village natal, Sauveterre-de-Rouergue, Michel Truchon dresse avec humilité des assiettes légères et savoureuses, où les légumes, les herbes, les fleurs, la viande locale, les poissons de petite pêche, occupent une place de choix. Curieux de tous et de tout, le chef ne revendique

aucune spécialité, sinon celle du respect des produits dont il fait ressortir les saveurs avec honnêteté. Ces agapes mémorables s'accompagnent d'une très belle carte des vins et de plaisirs fugaces empruntés à celle des cafés du monde ou à la cave à cigares. Une escale haut de gamme !

Dans les environs

■ CHAMBRES ET TABLE D'HÔTES ATLANI

Route du Ponteil

LA SALVETAT-PYRALÈS

© 05 65 81 84 31

www.lacrouzette.com

daniel.atlani@wanadoo.fr



Ouvert à l'année sur réservation. Chambre double à partir de 70 € petit déjeuner inclus. Wifi. Restauration (25 € sur réservation).

A 1 km au sud de Rieupeyroux, Claudette et Daniel Atlani accueillent leurs invités dans une très belle demeure typique de l'architecture aveyronnaise. Sous de beaux toits d'ardoise, deux belles chambres -bleue et verte- ont été aménagées avec un goût très sûr par la maîtresse des lieux. En cuisine, le couple met à l'honneur les produits qu'il cultive lui-même dans son jardin. Au final on se régale de savoureuses préparations telles que le veau marsala, chanterelles et son risotto, une saucisse de foie gras, porc, veau et aligot et en guise de dessert des profiteroles aux madeleines. Pour se détendre, une grande piscine promet de bons moments à la belle saison.

SÉVÉRAC D'AVEYRON

En entrant dans Sévérac, on découvre l'une des plus anciennes maisons du Rouergue, la maison de Jeanne, et l'une des mieux conservée, la maison des Consuls avec à l'intérieur, une maquette du château tel qu'il était au XVII^e siècle, des textes anciens, une vidéo virtuelle sur sa construction. En ville, l'absence de voitures permet de mieux apprécier l'atmosphère médiévale qui se dégage du lieu. Des panneaux jalonnant la promenade facilitent la découverte du village. En été, le passeport estival permet de faire plusieurs visites, le billet permet aussi d'assister aux animations et spectacles de l'été.

■ OFFICE DE TOURISME
DES CAUSSES À L'AUBRAC –
BUREAU DE SÉVÉRAC-D'AVEYRON
5, rue des Douves
© 05 65 47 67 31
Voir page 15.

Points d'intérêt

■ CHÂTEAU

En juillet et août : ouvert tous les jours. Ouvert tout le reste de l'année en visite libre. Visite guidée (se renseigner auprès de l'office de tourisme pour les tarifs et horaires). Animations.

La fameuse butte de Sévérac, qui domine le village, culmine à 817 m. Elle fut occupé dès la préhistoire. C'est sur cette butte que fut construit le château de Sévérac qui a appartenu, au cours de l'histoire, à plusieurs familles : les Sévérac, les Armagnac, les Arpajon. Ces derniers construisirent un château Renaissance, symbolisé par l'actuelle façade sud. Mais les vestiges que l'on peut voir aujourd'hui, un bâtiment de trois étages mesurant plus de 85 m de long, sont surtout l'héritage de l'édifice que le duc Louis d'Arpajon fit construire sur les ruines de la motte féodale, en 1633, dont on peut voir le grand portail de style corinthien (fermé par un pont-levis) mais aussi des remparts, des courtines, des tours de guets, sans oublier les murs de la cour centrale, composée d'une série d'arceaux reposant sur des pilastres richement décorés. La cuisine et la chapelle sont les seules parties du château encore en état. La visite mène inévitablement aux tables d'orientation. Spectacle assuré ! Précisons enfin que chaque année, au mois d'août, un grand spectacle son et lumière retrace l'histoire du château.

■ CIRCUIT DES DOLMENS

www.causses-aubrac-tourisme.com

Circuit voiture de 40 km : 4h en voiture, 6h à vélo. Circuit pédestre de 8,5 km : 2h50. Dépliants disponibles à l'Office de Tourisme.

Un circuit de 40 km permet de faire un tour d'horizon de ces vestiges néolithiques en partant de Sévérac-le-Château. Pour faciliter la balade, tous les dolmens sont signalés d'un panneau. Compter environ quatre heures de route pour un tour complet. Un circuit pédestre de 2 heures 50 environ existe également. Les mégalithes sont de taille moyenne et au nombre d'au moins une centaine (en comptant les vestiges) sur tout le plateau. Les sites où ils furent établis sont les points panoramiques d'où l'on surplombe, au sud, la vallée de l'Aveyron avec le Lévézou en fond de tableau, et, au nord, la vallée du Lot, avec l'Aubrac en surplomb. A l'ouest de Sévérac, les dolmens existent dans un périmètre allant jusqu'au hameau de Surgières en passant par Buzeins, où se trouve la Maison des Dolmens.

À noter que dans ce secteur les portails de fermes et les entrées de champs sont fréquemment marqués non par de simples piliers ou pieux de bois, mais, curieusement, par des stèles de roche calcaire, sortes de menhirs modernes, comme si les agriculteurs voulaient maintenir un lien avec leurs « racines » mégalithiques.

■ LA CITÉ MÉDIÉVALE



Juillet et août : visites guidées et animations.

Quatre portes fortifiées, dont deux affichent encore aujourd'hui l'aplomb d'une sentinelle, un rempart et de superbes demeures soulignées de tours-escaliers, de passages voûtés, d'encorbellements, de colombages ou de fenêtres à meneau... Avec ce décor tout en pierre, hérité du Moyen Âge, qui court de la Maison des Consuls et sa très belle cheminée du XVIII^e siècle à la Maison de Jeanne, du marché couvert ou « Sestayral » à l'église Saint-Sauveur, du musée archéologique jusqu'à la place de la Fontaine, la cité médiévale de Sévérac-le-Château continue à attirer les foules. Près de 40 000 visiteurs se pressent chaque année pour découvrir la ville et ses ruelles, son patrimoine et ses reconstitutions historiques qui en font un témoin on ne peut plus vivant. Le billet d'entrée au château donne accès au musée archéologique et aux animations du jour (jeux en bois, spectacles, ateliers médiévaux..).

■ MUSÉE ARCHÉOLOGIQUE

5, rue des Douves

① 05 65 47 67 31

www.causses-aubrac-tourisme.com

Fermé du 1^{er} septembre au 30 juin. Visite gratuite, inclus dans le prix du ticket pour la visite du château (6 € visite guidée ou 3 € visite libre).

On y trouve des armes, des parures, des céramiques, des pierres polies et des outils... Tout un inventaire, représentatif de la vie quotidienne des habitants de la région du XVI^e siècle jusqu'à 300 000 ans avant notre ère ! De quoi voyager dans le temps et s'offrir un belle plongée à l'époque des derniers chasseurs et premiers paysans, et des constructeurs de dolmens. Atelier poterie au musée, durant l'été, à partir de 5 ans.

Le couvert

■ L'ATELIER DU GOÛT

Rue du Le Four-à-Chaux

① 05 65 67 06 59

www.latelierdugout.com

contact@latelierdugout.com

Ouvert toute l'année. Basse saison : du mardi au dimanche le midi ; du mercredi au samedi le soir. Haute saison : tous les jours et les jours fériés le midi et le soir. Menus de 19 € à 40 €. Formule du midi : 14 €. Terrasse.

Dans un cadre moderne et flashy, aux tons vert pomme et gris, une cuisine inventive et traditionnelle à base de produits frais et sélectionnés par les propriétaires. La salle a poussé ses murs. La carte est changée plusieurs fois dans l'année : filet mignon de porc sauce à l'orange, noix de veau grillé, civet de biche, tête de veau sauce gribiche... Les produits sont frais, cuisinés maison et ça se ressent dans des assiettes aussi surprenantes que savoureuses. Le service est efficace et souriant et le rapport qualité/prix on ne peut plus intéressant.

 **LOU PAOUZADOU**
Rue du Paouzadou

① 05 65 47 64 09

www.loupaouzadou.fr

Ouvert tous les jours le midi. Ouvert le soir sur réservation. Fermeture aux vacances de Noël. Réservation recommandée. Menu unique à 15,50 € (20 € le dimanche). Menu enfant : 8 €. Formule : 12,50 €.

A une dizaine de kilomètres à l'ouest de Sévérac, voici un petit resto familial formidable ! Le « petit repos » fait partie de ces bons plans de derrière les fagots, dont on transmet les adresses aux vrais amis. Josiane Ginisty, fidèle au poste depuis 1980, partage sa cuisine savoureuse mais légère dans une petite salle de bon ton où le jour entre de tous côtés : soupe et crème de légumes, poitrine de porc farcie ou escalope de porc revenue, aligot, farçous, saucisse à l'huile, confit de canard, tripous, soupe au fromage, fromage de pays au lait cru et dessert maison, la messe quotidienne est dite ! Laisser vous tenter aussi par le foie gras, les plats mijotés et les confits. Et retenez que tous les derniers dimanches du mois, c'est ris d'agneau au menu. En toute saison, sur la foi d'une bonne réputation, le restaurant, pourtant en dehors des grands axes, est apprécié par une clientèle locale fort bien avisée.

■ CHEZ MAÎTRE CUB'

2, rue des Douves

Ouvert tous les jours le midi et le soir. Maître Cub se repose quand même certains jours. Pensez à consulter sa page Facebook avant de lui rendre visite.

Ne cherchez pas à réserver votre déjeuner dans cet établissement, Maître Cub n'a pas le téléphone ! L'adresse revendique une restauration rapide de qualité. Autrement dit des burgers, essentiellement, aux bons produits du terroir. Les pains sont fabriqués tout près dans le village, la viande est estampillée Aubrac, les fromages sont aveyronnais, et les frites, les sauces, les desserts faits maison. En bref, un roi du burger au pied du château qui donne envie de sortir de l'autoroute et de faire une pause à Sévérac. Le maître des lieux est en plus très accueillant : il est ce genre de commerçant qui convie la population à un verre de l'amitié pour la naissance de ses petits-enfants, ou qui propose des galettes des rois à fèves multiples !

Le gîte

Gîtes

■ DOMAINE DE SOUSSUÉJOULS

Blayac

① 05 65 47 62 91

www.domaine-de-soussuzejouls.com

Se renseigner auprès des propriétaires. Lave-linge.

Aux portes de l'Aveyron et à proximité de Sévérac-le-Château, le domaine de Soussuéjouls vous accueille dans une ferme ancienne typique des Grands Causses et de sa tradition agropastorale. Entièrement rénové et décoré avec talent, le site offre une bouffée de campagne dans un cadre naturel aussi paisible que magnifique. Les propriétaires, Benoît, Rémi et leurs parents, de la ferme Seguin toute proche, ont en effet tout mis en œuvre pour que le site conserve son authenticité. Entre une visite de la bergerie et un repas à la table de ces paysans, vous coucherez dans des chambres immaculées très au goût du jour. Deux salles de réception, abritées sous des voûtes ou des poutres, accueillent aussi les réceptions : mariages, séminaires...

■ GÎTE LE COUDERQUET

Le Couderquet

① 05 65 71 67 51

www.gitelecoudqueret.fr

gitelecoudqueret@orange.fr

Gîtes de France (3 épis). La Grange (105 m²/6 pers) : de 420 à 720 €/semaine selon les saisons. Le Grenier (88 m²/6 pers) : de 390 à 690 €/semaine. Wifi gratuit. Les vacances, c'est aussi profiter d'un repos bien mérité, et du confort de son hébergement ! Le Couderquet, au-dessus du petit village de Buzeins, est l'une de ces adresses où il fait bon se détendre. Deux gîtes, mitoyens mais indépendants – baptisés la Grange et le Grenier – offrent un cadre idéal pour des réunions amicales ou familiales. Trois chambres chacun, salle d'eau et salle de bains pour l'un et l'autre ; et tout le charme des vieilles pierres allié à une décoration plus contemporaine. Le vrai plus ? Le panorama alentour et la vue XXL sur la vallée de l'Aveyron, ses campagnes et ses sentiers de randonnées.

Chambres d'hôtes

■ LE CLOS DES LAVANDES

Villeplaine

① 05 65 58 85 70

www.leclosdeslavandes.com

contact@leclosdeslavandes.com



Ouvert toute l'année. Chambre double 105 €. Petit déjeuner inclus. Également deux gîtes : 500 à 700 €/semaine selon saisons. Table d'hôtes le soir uniquement : 29 €/personne. Animaux acceptés (sous conditions). Hammam, bain bouillonnant, sauna. Accès à l'espace détente et bien-être inclus dans le prix des chambres.

Deux beaux gîtes, l'un avec jardin privatif et l'autre avec une terrasse suspendue, et deux chambres doubles aussi spacieuses que charmantes. Situé au cœur de la campagne

aveyronnaise, tout près de Sévérac-le-Château, le Clos des Lavandes, est le repaire idéal pour une parenthèse au vert. Cette demeure au charme unique – une authentique bâtie en pierre du XVII^e siècle – offre non seulement un cadre idyllique, à l'ombre de la cité médiévale, mais aussi un espace détente et relaxation, décliné en spa, hammam, sauna et équipements sportifs. Sans oublier la piscine – dès cet été – qui fera sans aucun doute la joie des petits et des grands. En bref, un art de vivre, bien plus qu'un hébergement, selon les vœux des maîtres de lieux : Patricia et Pascal, très attentifs au confort et au bien-être de leurs hôtes. Le couple propose d'ailleurs une table d'hôte très créative, à base de produits du terroir, et des paniers champêtres, tout aussi savoureux, pour accompagner les clients lors de leurs randonnées ou excursions touristiques.

■ LE ROCHER DE CORBIÈRES

Le Villaret

① 05 65 70 79 64

www.lerocherdecorbieres.com

denise.bonnier@wanadoo.fr

Gîtes de France. Fermé de novembre à mars. Chambre simple à partir de 60 € ; chambre double 70 € ; chambre triple à partir de 90 €. Petit déjeuner inclus. Parking fermé. Tarifs dégressifs à partir de la 2^e nuit. Connexion Internet. Restauration (25 € tout compris apéritif entrée plat fromage dessert vin café ou infusion. 8 € pour les moins de 5 ans et 15 € pour les moins de 15 ans). Bain bouillonnant.

Au cœur d'un hameau caussenard, le Villaret, Gérard et Denise ont transformé une ancienne ferme des Grands Causses en maison d'hôtes, dans un cadre agréable et reposant. Depuis la terrasse, la vue s'étend sur les prairies vallonnées dominées par l'ancienne ferme dont les chambres vont de deux personnes à la suite familiale de cinq personnes. Le bain bouillonnant de six places, dont une place allongée, est en accès libre. A table, Denise et Gérard allient leur cuisine méridionale aux traditions aveyronnaises, pour de généreuses et conviviales agapes. Une adresse sûre !

■ LA SINGULIÈRE

7, rue Emile Zola

① 05 65 62 61 30

www.lasinguliere.com

lasinguliere@lasinguliere.com

De 120 € à 220 €. Lit supplémentaire : 20 €. Table d'hôtes : menu du jour à 30 €, vin à la carte ; menu enfant à 20 €. Assiette de charcuterie ou de fromages de pays : 18 €. Pique-nique sur commande : 18 €/personne. Gouter gourmand : thé, café ou chocolat et cake du jour : 6 €. Transformée en maison d'hôtes, cette belle demeure avec jardin, au pied de la cité médiévale, a conservé tout son charme d'antan. Un petit labyrinthe de couloirs et de paliers distribuent cinq chambres et suites, toutes différentes, et toutes imprégnées de la passion décoratrice de Sophie, propriétaire avec son mari, Hervé. Leurs souvenirs et leur passé « un peu sixties » se glissent discrètement entre les murs de cette ancienne ferme de pays : catalogue de photos artistiques au salon ; vaisselles chinées dans la salle à manger ; meubles de familles dans les chambres... Un joli panaché qui ne sacrifie rien au confort...

Chaque chambre – baptisée du nom d'un de leurs petites-filles a sa propre salle de bains. Et au salon, un grand canapé permet, à l'heure de l'apéritif, de partager un verre et/ou de revoir les classiques de Truffaut, Godard, Visconti, Chabrol, dans une ambiance de cinéma. Un accueil irréprochable et un véritable esprit de famille que l'on retrouvent jusque sur la table : blanquette, pot-au-feu, daube, épaule d'agneau confite, aligot-saucisse, pour réchauffer les corps et les coeurs.

Campings

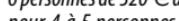
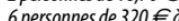
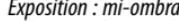
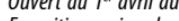
■ LES CALQUIÈRES****

Avenue Jean-Moulin

① 05 65 47 64 82

www.camping-calquieres.com

contact@camping-calquieres.com



Ouvert du 1^{er} avril au 15 octobre. Terrain de 2,5 ha. Exposition : mi-ombragé. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 16,70 € à 36,90 €. Mobil-homes pour 2 à 6 personnes de 320 € à 1 010 € la semaine ; bungalows pour 4 à 5 personnes de 340 € à 545 €. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (2 €). Connexion Internet. Wifi payant. Restauration (restaurant). Restaurant, piscine et pataugeoire couvertes et chauffées ouverts du 01 avril au 30 septembre. Sanitaires chauffés hors saison (selon températures).

Idéalement situé au carrefour touristique entre les Gorges du Tarn et le Viaduc de Millau, ce camping de 80 emplacements (location de mobile home possible, bungalow toile ou victoria's lodge) semble être l'endroit idéal pour vous accueillir dans le Sud de l'Aveyron. Le cadre agréable, et depuis Sévérac-le-Château, vous pourrez partir à la découverte de toute la région. Les amateurs de loisirs de plein air (VTT, randonnées, baignades, canoë, etc.) ne seront pas déçus de leur séjour dans ce lieu de villégiature. Le camping est en effet situé à proximité du lac de la Cisba et de sa base nautique.

Emplettes

■ BOULANGERIE LÉQUEPEYS

11, avenue Jean-Jaurès

① 05 65 47 66 40

www.lequepeys.com

contact@lequepeys.com

Ouvert tous les jours de 7h à 12h30 et de 14h30 à 19h.

Fermé le jeudi.

Pierre Léquepeys, boulanger à Sévérac-le-Château, continue de jouer la carte de la tradition avec ses célèbres sablés, qui se vendent comme des petits pains ! Déclinés en maintes versions, ces savoureux petits gâteaux évoquent les souvenirs et parfums d'enfance d'un artisan fidèle à ses racines aveyronnaises : les cerises des Gorges du Tarn ; les framboises du Lévézou et les myrtilles de l'Aubrac ; les châtaignes de la Vallée du Lot ; les tartines au beurre et au chocolat d'après l'école... Autres spécialités de la maison : le miroir aux amandes – qui ressemble à un très vieux gâteau que l'on mangeait autrefois – et les pavés de Bourhol, à base d'amande et de confiture d'orange amère, dont la recette, et la légende autour,

ont été créées de toute pièce par le boulanger. Avis donc aux amateurs de bon goût et de belles fables... Ceux de passage y trouveront aussi un pain excellent et des sandwichs aussi savoureux.

■ LA PARENTHÈSE BIO

NOUVEAU

19 bis, avenue Jean Jaurès

① 06 47 15 43 48

isnogaret@gmail.com

Ouvert le lundi de 16h à 19h ; le mardi et du jeudi au samedi de 9h30 à 13h30 et de 16h à 19h ; le mercredi et le dimanche de 9h30 à 12h.

Ce nouveau commerce à tout faire a ouvert ses portes au tout début du mois de juin 2018 au rez-de-chaussée d'un ancien hôtel face à la gare. La Parenthèse bio d'Isabelle est avant tout un concept authentique, où la maîtresse des lieux prône le bonheur et le bien-être. Deux concepts qu'elle affine à travers une sélection de produits bio ou locaux : fruits, légumes, viandes ou produits laitiers, cultivés ou produits dans le coin. Cette Parenthèse est aussi un bar meublé de bric et de broc recyclé, où les boissons bio ou artisanales sont mises à l'honneur. Des concerts, des ateliers, des expositions viennent ponctuellement amener un supplément d'âme.

Dans les environs

Vézins-de-Lévézou



■ LE RELAIS DU BOIS DU FOUR**

D 911 - Le Bois du Four

Route de Cahors

① 05 65 61 86 17

www.boisdufour.com

contact@boisdufour.com



25 chambres. Chambre double de 50 € à 60 €. Petit déjeuner : 8,20 €. Lit bébé gratuit. Soirée-étape : 59 €. Animaux acceptés. Séminaires. Connexion Internet gratuite. Restauration (menus de 15 à 30 €. Menu enfant à 9 €). Tv satellite.

C'est à 3 km de Saint-Léons et Micropolis, et à 10 minutes au nord du viaduc de Millau, que l'on peut découvrir cet ancien relais de poste converti en hôtel. L'établissement, situé à 800 mètres d'altitude au cœur du parc naturel des Grands Causses, est une invitation au repos, niché dans un écrin de verdure en face d'un étang et de son grand parc ombragé. Dans cette grande maison confortable entourée de nature, on s'affaire entre salle et fourneaux. Depuis trois générations, l'établissement ne cesse d'évoluer. Les chambres, dont certaines peuvent accueillir quatre personnes, sont confortables et bien équipées (salle de bains et toilettes, télévision) et avec vue sur la campagne. Ici, on goûte au calme de ce lieu familial, et on se régale d'une bonne cuisine traditionnelle aveyronnaise. Le magret de canard déglacé au vinaigre de framboise, tête de veau ou l'assiette du Lévézou (jambon, saucisse sèche, petits condiments) sont parmi les grands classiques et les assiettes sont copieuses. Les séjours y sont d'une grande douceur : l'hôtel est aussi accueillant que les hôtes eux-mêmes !

SYLVANÈS

Le village est célèbre par son abbaye qui fut érigée au XI^e siècle par un noble seigneur, Pons de Leras. A la fin de sa vie, jugeant qu'il était grand temps de se racheter une bonne conduite, il fonda au milieu de nulle part, mais près d'une source d'eau chaude, un monastère cistercien. Les textes anciens du cartulaire nous montrent le rayonnement de l'abbaye dans tous les domaines : religieux, sociaux, économiques et culturels, pendant plusieurs siècles, sur toute la région et bien au-delà. La tourmente révolutionnaire laissa ce monument à l'abandon. Une partie deviendra bâtiment agricole, une autre affectée au service paroissial, enfin le reste sera détruit et utilisé comme matériaux de construction. Il faudra attendre 1854 pour que le site suscite l'intérêt de la nation et obtienne son classement aux Monuments historiques. C'est en 1970 seulement que la commune de Sylvanès put enfin racheter le monument. Aujourd'hui, l'abbaye est devenue un centre culturel et spirituel de renommée internationale sous la direction du père André Gouzes, qui a lancé sa rénovation, et de l'actuel directeur Michel Wolkowitsky, fondateur du Festival international de musiques sacrées de Sylvanès. On enregistre ici des disques, on y fait des stages, on y vient simplement assister aux concerts... Enfin, Sylvanès réserve une autre surprise de taille, unique en France : en plein cœur de la forêt, non loin justement de l'abbaye, des Russes ont construit, à la faveur d'un échange culturel original hérité de la Perestroïka, une incroyable chapelle en bois de style orthodoxe. L'abbaye de Sylvanès n'est pas seulement de la belle pierre restaurée, elle est vie, elle est esprit. Pas seulement du passé ni du présent mais de l'avenir.

Points d'intérêt

■ ABBAYE CISTERCIENNE

Le Bourg

④ 05 65 98 20 20

www.sylvanes.com

abbaye@sylvanes.com



Fermé de mi-décembre à première semaine de janvier.
Haute saison : ouvert tous les jours et les jours fériés de 9h30 à 13h et de 14h à 19h. Du 15 mars au 30 juin et du 1^{er} septembre au 5 novembre, ouvert tous les jours de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h. Du 4 novembre au 15 décembre et du 5 janvier au 15 mars, du lundi au vendredi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h. Gratuit jusqu'à 13 ans. Adulte : 6 €. Enfant (de 13 à 18 ans) : 5 €. Groupe (15 personnes) : 5 €. Visite numérique : 3 € pour la location de la tablette. Fondée en 1136 par un petit Seigneur du Larzac, l'abbaye cistercienne commença à être construite à partir de 1151, et les travaux d'édification dureront plus d'un siècle ! Deux grandes dates ont marqué l'histoire de l'abbaye : 1477, et un changement de régime qui annule le droit des moines de choisir leur abbé qui est désormais nommé. Cette décision a des conséquences sur l'abbaye dont le dortoir est aménagé en appartement ouvert sur l'extérieur, alors que la salle du chapitre devient salon de réception. Ensuite, à la Révolution française, l'abbaye est vendu comme bien national et est utilisé

comme carrière de pierres. L'aile est achetée par un exploitant agricole qui transforme le scriptorium et la salle du chapitre en bergerie et le logis de l'étage en grange. L'église reste église paroissiale. Enfin, en 1970, la commune de Sylvanès achète à l'agriculteur l'aile du cloître. L'abbaye est ensuite laissée à l'abandon, mais elle sera rénovée sous l'action du Père André Gouzes, dès 1975, avec la fondation de l'association des amis de l'abbaye de Sylvanès. Aujourd'hui, la visite de l'église abbatiale permet d'apprécier tout l'art des moines bâtisseurs avec le chevet de 1151, proposant un jeu de lumière avec ses trois fenêtres axiales, et la vaste nef de 44 mètres de long, 14,50 mètres de large et 18 mètres de haut ! A découvrir les nouveaux vitraux de Jean-François Ferraton inaugurés en 2018. Le reste de la visite comprend le cloître, la sacristie (actuelle librairie), la salle capitulaire et le scriptorium du 13^e siècle. L'abbaye est aujourd'hui un haut lieu d'art et de spiritualité, la musique et le dialogue des cultures sont au cœur de son projet. Notamment, le Festival international de musiques sacrées, Musiques du monde en juillet et en août (tout le programme sur le site).

■ LA CHAPELLE ORTHODOXE

④ 06 48 52 00 26

www.egliserusse-prieure-sylvanes.com

Visite de Pâques à la Toussaint.

Cet édifice tout en bois raconte, pièce par pièce, une histoire extraordinaire. A la suite d'une sorte d'échange culturel et spirituel, une église russe (construite dans la forêt de Khirov en style VII^e siècle russe, durant l'hiver 1993-94) a été démontée et chaque élément soigneusement numéroté. Le tout a été chargé dans plusieurs wagons de train et expédié en gare de Millau, sous l'égide d'un mécénat de la SNCF. Durant plus de 6 mois, les jeunes russes qui avaient construit l'édifice en Russie l'ont remonté dans une clairière de la forêt des Granges-de-Pessales. Il en résulte une église de bois de pin blond, magnifique, composée de plusieurs salles vastes, dépouillées et surmontées d'une coupole et d'un clocher qui culmine à 27 mètres de haut ! Après s'être garé dans la forêt, on doit continuer la montée à pied quelques minutes, il est possible de s'y rendre, aussi, en empruntant un sentier de randonnée depuis l'abbaye de Sylvanès. Mais ce n'est qu'au dernier moment que l'on aperçoit enfin cette église orthodoxe dédiée à la rencontre des religions et à l'œcuménisme ; et riche d'un patrimoine exceptionnel. Emerveillement et émotion garantis !

Le couvert

■ BAR-RESTAURANT LE SYLVANÈS

Le Bourg

④ 05 65 49 56 56

Maitre Restaurateur. Ouvert toute l'année. Tous les jours le midi et le soir. Carte.

Pratiquement en face de l'abbaye, ce bel établissement a été construit de toute pièce par Christophe Sénégas il y a plus de vingt cinq ans. Il en résulte une belle bâtie, d'esprit terroir, composée de deux grandes salles et d'une belle terrasse.

Généreux dans ses assiettes, Christophe propose une cuisine simple, copieuse et 100 % maison, même le coulis des pizzas est fait sur place. Côté terroir, les papilles s'excitent à la vue du foie gras maison, des ris d'agneau persillés. Les viandes sortant du grill – magret, entrecôte et agneau – ne sont pas en reste ; et une petite flaune s'impose pour terminer et savourer un instant de plus la gentillesse de Christophe et de son équipe. Régulièrement des soirées tapas sont organisées, de même que des soirées huîtres et moules frites, tous les vendredis soir. L'établissement est aussi la vitrine de l'emblématique pilier biterrois Armand Vaquerin, en mémoire duquel un challenge a été créé à Camarès. A noter que l'on peut également se procurer ici tout le meilleur du terroir : charcuterie, miel, vins...

SARAH CONTE LE FROMAGE

NOUVEAU

Rigal

05 81 38 10 12

www.sarahcontelefromage.com

Ouvert du mardi au jeudi de 11h30 à 15h ; du vendredi au dimanche et les jours fériés de 11h30 à 23h.

Sarah Lacaze-Ayral est une épicienne, et cela se ressent dans son établissement : un bar à fromage, inauguré au printemps 2019 à Rigal, un bout de campagne tout proche de l'abbaye de Sylvanès. Dans ce bel espace, aménagé dans la grande familiale, la jeune femme, crémière-fromagère de métier, sert des planches, des salades, des tartes, des sandwiches, forcément agrémentés de bons fromages. Sarah, qui a notamment travaillé sous les halles Paul Bocuse à Lyon, sélectionne chacun d'entre eux avec le cœur, avec une préférence pour les productions fermières ou artisanales. Sa petite adresse, baptisée Sarah conte le fromage, propose aussi à boire (vins, bières artisanales et jus de fruits régionaux) et n'a eu aucun mal à séduire les bons vivants, amateurs de terroir, de nourritures vraies et de convivialité.

Le gîte

LA GRINE

05 65 99 52 82

lagrine12@gmail.com

Chambre simple à partir de 52 € ; chambre double à partir de 62 € ; chambre triple à partir de 77 €. Petit déjeuner inclus. Tarifs dégressifs à partir de la 3^e nuit. Animaux acceptés (sur réserve). Restauration (table d'hôtes : 20 € sur réservation).

Claude et Annie Arvie ont eu la bonne idée de transformer une ancienne bergerie, une belle bâtie de

pierre rouge, en lieu d'accueil. Leurs hôtes se partagent une salle à manger commune, quatre chambres pour deux personnes et une pour quatre personnes, tout en profitant du soleil qui inonde la cour. Chacune d'elle dispose de ses propres installations sanitaires. Le tout à deux pas de l'abbaye de Sylvanès et des caves de Roquefort.

Dans les environs

CHÂTEAU DE MONTAIGUT

Montaigut

GISSAC

05 65 99 81 50

www.chateau-de-montaigut.com

contact@chateau-de-montaigut.com

Gratuit jusqu'à 6 ans. Tarifs complets en ligne. Chasse au trésor en famille. Accueil enfants. Animations.

A une dizaine de km au nord-ouest de Gissac, cet imposant château féodal s'est construit sur un éperon rocheux, il est admirablement bien conservé et restauré par les jeunes bénévoles de l'Association des Amis du Château. D'origine très ancienne – sans doute le X^e siècle –, il a joué un rôle important pendant les époques troublées du Moyen Âge et durant les guerres de Religion. Il a gardé son plan médiéval original, modifié et embellie aux XV^e et XVI^e siècles. Aujourd'hui, il se présente sous l'aspect d'un haut logis rectangulaire entouré par une muraille, qui doit son aspect retrouvé à un chantier de restauration très bien mené depuis trente ans. La visite permet de découvrir les sépultures du haut Moyen Âge qu'il possède encore, de très belles salles romanes voûtées, un escalier à vis en saillie... Un plancher vitré, installé dans les mâchicoulis donne un point de vue vertigineux, dont on se remet dans les cuisines remises en état de marche. Car le but de l'association est de faire vivre ce château tout au long de l'année. Aussi organise-t-elle des animations, des jeux pour enfant et des ateliers créatifs – taille de pierre, cuisine, iconographie, musique médiévale, etc. – et a-t-elle aménagé des sentiers de découverte alentours. On peut également visiter l'exposition archéologique, les expositions temporaires, se renseigner au centre de documentation ou voir, dans le village, le musée du plâtre et la maison rurale. Cette association dynamique propose des programmes de visite complets, modulables selon les centres d'intérêt de chacun et organise chaque année un festival de théâtre au début du mois d'août. La visite est instructive et divertissante, elle replonge quelques siècles en arrière les amateurs et les curieux. Et si le charme médiéval agit, on pourra même s'installer dans le gîte de séjour du village.

VILLEFRANCHE-DE-PANAT

L'ancienne bastide appartenait aux comtes de Rodez qui en firent don aux barons de Peyrebrune, qui lui donnèrent rapidement ses franchises. Le château de ces nobles, datant du XV^e siècle est toujours debout. Il n'en est pas de même pour le château des comtes de Rodez, qui se situait à La Besse et qui fut pris par les protestants. La

commune possède également de nombreux dolmens, parmi lesquels celui situé près du ruisseau de Béteille considéré comme l'un des plus grands du Languedoc. Au bord d'un lac de 200 hectares, le village de 750 âmes séduit les vacanciers grâce à une plage aménagée, une base nautique et de nombreux spots de pêche...

Points d'intérêt

■ LA FERME AUX CHÈNES ROUGES

Alexandra Bousquet

Fijaguet ☎ 05 65 46 46 64

alexandra.bousquet647@orange.fr

Visite de la ferme en juillet et août sur réservation.

A 4 km au nord-est de Villefranche-de-Panat, on pourra visiter des élevages et poussinières, échanger sur les pratiques de l'agriculture biologique. Une matinée à la ferme qui offre un bon bol d'air et plaisir autant aux enfants qu'à leurs parents. Possibilité d'acheter sur place sur les produits de la ferme : de bonnes volailles élevées en plein air sur 2,5 hectares de terre, par Alexandra, selon les préceptes bio.

Le gîte

■ CAMPING SAINT-ETIENNE***

Avenue de Rodez ☎ 05 65 46 45 18

www.camping-st-etienne.com

campingstetienne@orange.fr



Fermé du 1^{er} octobre au 31 mars. Jeux pour enfants. WiFi gratuit.

Au bord du lac de Villefranche-de-Panat, le camping Saint-Etienne est un établissement familial qui offre de nombreuses options : mobil-homes, bungalows, tithomes, bengatoiles, bivouac, tipis ! En termes d'activités, vous aurez le choix entre baignade, pêche, vélo, randonnées, équitation... De quoi varier les plaisirs ! Cette année, l'établissement a fait l'acquisition d'un homeball : une structure fermée par des filets qui permet de pratiquer les jeux de ballon de façon ludique et sécurisée. Pour la découverte de la région, vous pouvez facilement rouler vers les Gorges du Tarn ou visiter Rodez.

Campings

■ LE HAMEAU DES LACS

Avenue de Rodez

⌚ 05 65 67 41 82

www.les-hameaux.fr

info@les-hameaux.fr

Depuis le sud-est de l'A75 sortie 45 puis

direction Saint-Beauzely par la D30 puis

Villefranche-de-Panat par la D44.

Chalets de 295 € à 650 €/la semaine.

Dans ce camping, vous trouverez des chalets parfaits pour des moments de farniente. Sur place, c'est au cœur d'un parc situé en pleine nature que vous passerez vos vacances. Toute la famille pourra s'ébattre dans la piscine présente en ce lieu et les plus jeunes bénéficieront aussi d'une salle pour s'amuser. Ce havre de paix est ainsi un bel endroit tout à fait indiqué pour des vacances en famille car ses atouts sont nombreux : absence de véhicules sur le site, plage privée et un bel espace pour chacun muni d'une terrasse. Enfin, vous pourrez laisser vos enfants et les adolescents profiter du site car tout est fait pour qu'ils se retrouvent avec une aire de jeu, un parcours vélo ou dans la salle mise à disposition.

Loisirs

■ PARCOURS PERMANENT D'ORIENTATION

À ALRANCE

contact@cdco12.com

Le Comité départemental de la Course d'Orientation a mis en place avec les acteurs locaux plusieurs circuits dans les environs de la tour de Peyrebrune. Leur originalité est d'être conçus comme une initiation à la course d'orientation, il suffit pour cela de se munir de cartes spéciales et de rejoindre les balises qui jalonnent les parcours. Le plus long s'étire sur 1,5 km, ce qui les rend accessibles à tous. Cartes sur demande au Comité départemental de la Course d'Orientation, à la mairie de Villefranche et d'Alrance et à l'office de tourisme Parelop-Lévézou de Pont-de-Salars.

Dans les environs

Alrance

■ LA TOUR DE PEYREBRUNE

⌚ 05 65 46 56 46

lesamisdepeyrebrune@yahoo.fr

Visites guidées de 14h à 19h en juillet et août. Juin et septembre ouvert le dimanche après-midi. Le reste de l'année sur réservation. Gratuit jusqu'à 12 ans. Adulte : 2 €. Symbole de la présence des seigneurs de Panat du XI^e au XV^e siècle, cette tour rectangulaire, posée au sommet d'une colline granitique, s'étire aujourd'hui encore sur cinq étages. Victime du temps et de l'Histoire, et maintes fois endommagées, elle continue en effet, envers et contre tout, de dominer les alentours et notamment, la vallée de l'Alrance et son lac, grâce à plusieurs hommes. Hippolyte Amouroux d'abord, qui acquit la « forteresse » en 1898 avant de la parer d'une chapelle et d'un escalier. Et plus récemment, les bénévoles de l'association les « Amis de Peyrebrune » qui œuvrent à en faire un témoin vivant ! Une projection vidéo ainsi que deux tables d'orientation permettent de revivre les grands moments de l'histoire du site. De même que le pèlerinage annuel organisé chaque été au mois d'août.

■ LES CANTARELLES

La Baraque de Malet ☎ 09 74 56 17 44

www.lescantarelles.com



Fermé du 1^{er} octobre au 30 avril. Terrain de 3,5 ha. 165 emplacements. Exposition : ombragé. Relief : plat. Emplacement + véhicule + 2 personnes de 16 € à 30 €. Mobil-homes pour 4 à 6 personnes de 280 € à 580 €/la semaine. Chèque Vacances. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (2,5 €/jour). Aire pour camping-cars. Connexion Internet.

Au sein d'une nature préservée, dans un cadre exceptionnel, venez découvrir ce camping calme et chaleureux, au bord du lac de Villefranche-de-Panat, dans lequel vous pourrez vous baigner, vous faire bronzer sur sa plage ou encore pêcher pour les amateurs de ce sport. Vous pourrez également profiter tranquillement du panorama qui vous est offert lors d'une de vos balades à pied ou en barque à pédales, et les plus sportifs apprécieront de faire du canoë-kayak.

Arvieu

■ LE BON ACCUEIL

Place du Marché

05 65 46 72 13

www.aubon-accueil.com

jean-pierre.pachins@wanadoo.fr

Ouvert toute l'année. Menus de 19,80 € à 35 €. Menu enfant : 9,80 €. Formule du midi : 13,80 €. Chambres, double de 50 à 68 €/personne en demi-pension. Petit-déjeuner : 7,50 €. Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Cette belle maison aux ocres jaunes et rouges et volets vert amande porte bien son nom. La demeure, située sur la place du marché qui accueille les producteurs chaque mercredi matin, est agréable et le service attentionné. Le chef, Jean-Pierre Pachins, Maître Restaurateur, propose une cuisine régionale de qualité : salade tiède de ris d'agneau du pays et cèpes du Lévézou, tourte aux cèpes, aiguillettes de canard au miel d'acacia, cassolette de pieds de porc marinés au vin de Broquière, ou marbré aux trois parfums – liqueur d'orange amère, chocolat, menthe... En plus, vous êtes à proximité des lacs du Lévézou, sur un sentier pédestre botanique. Profitez-en pour vous arrêter dans l'une des chambres de l'établissement.

■ AU P'TIT BOUT D'OU

Avenue de la Poste

05 65 60 00 19

snc.au-ptit-boudou@orange.fr

Tous les jours de 8h à 20h (1h du matin le vendredi et samedi). Sauf mercredi fermeture à 15h et dimanche de 13h à 17h. Menu enfant : 7 €. Formule : 13 € (formule entrée + plat ou plat + dessert à 9,80 €). Menu du week-end : 17 €.

Cet établissement, qui a fêté ses dix ans en 2019, fait partie intégrante de l'histoire du bourg. Virginie et Christine, deux sœurs que l'on appelle plus facilement « les filles » à Arvieu, ont en effet repris en 2009 ce tabac-presse créé dans les années 1960, et un temps resté fermé, pour lui redonner sa vocation initiale. Celle d'un commerce de proximité, ancré dans le village et au service des habitants. Au P'tit Bout d'Où est aussi un restaurant qui pratique le fait maison. Les vendredis soir

sont thématiques : soupe au fromage en basse saison, et poulet sauté pendant les beaux jours. Vous l'aurez compris, la cuisine est traditionnelle et généreuse dans ce lieu de vie qui s'anime tous les jours de la semaine.

■ LA FERME DE CÉLINE

Route de la Creyssie

Le Bosc 05 65 67 19 57

www.la-ferme-de-celine.fr

Visites guidées en juillet août avec goûter gastronomique. Tarifs goûter : 9,50 €/adulte et 5,50 €/enfant.

A quelques kilomètres de Salles-Curan, Céline Jeanjean propose de découvrir son activité de transformation de canards gras. Une visite ludique, autour de sa mini-ferme et de son laboratoire. On peut assister à des naissances en couveuse ou à des démonstrations de gavage. Et un goûter peut être servi à la demande : foie gras, pâté, magret séché et saucisse sèche de canard sur la table (et gâteau à la broche pour les becs sucrés) ! Un régal !

Lestrade-et-Thouels

■ LA BELLE ÉPOQUE

Le Bourg 05 65 47 03 02

www.labelleepoque-aveyron.fr

barrestaurant.labelleepoque@sfr.fr

Ouvert 7j/7 tous les midis et vendredis et samedis soirs ! Menus de 26 € à 33 € (18 € au bar le week-end). Formule du midi : 13,50 €.

Dans le village de Lestrade-et-Thouels, à 3 kilomètres à peine de Villefranche-de-Panat, le restaurant traiteur La Belle Époque et le bar-pizzeria Lou Griffoul propose plats à emporter, restaurant gastronomique et service traiteur. En terrasse ou à côté de la cheminée, on y déguste une cuisine empreinte de terroir d'une extrême qualité. Les menus nous ont comblés : salade aux trois foies gras ; filet de lotte et Saint-Jacques ; pavé de bœuf et dessert bien gourmand pour conclure. À noter aussi, une fine sélection de vins. On aura le choix entre le restaurant ou le bar-pizzeria Lou Griffoul qui permet de satisfaire l'appétit avec de bonnes pizzas. Le service traiteur n'est pas en reste et se plie à toutes vos demandes tant en petit comité que pour votre mariage. Une adresse de qualité.

VILLEFRANCHE-DE-ROUERGUE ★★

Jean-Louis-Marie Alibert (1766-1837)

Originaire de Villefranche-de-Rouergue, considéré comme le père de la dermatologie. D'abord prêtre, il abandonnera la soutane pendant la Révolution et deviendra ensuite le premier médecin des rois Louis XVIII et Charles X. élevé au rang de baron, il n'en oubliera pas pour autant les nécessiteux et organisera des services de santé destinés aux pauvres.

Important carrefour commercial, la ville s'est développée suivant le plan caractéristique des bastides, autour de la collégiale Notre-Dame. Ainsi, en 1276, sont créés les couverts de la place autour de l'église. Cinquante ans plus tard, le pont des Consuls permet de franchir l'Aveyron. La ville est fortifiée en 1343. Elle a su admirablement conjuguer la beauté de son architecture avec les contraintes du monde moderne. Une balade au cœur de cette bastide saura vous en convaincre.

■ OFFICE DE TOURISME

QUEST AVEYRON DESTINATION –

BUREAU DE VILLEFRANCHE-DE-ROUERGUE

Promenade du Guiraudet 05 65 45 13 18

Voir page 16.

■ VISITE DE LA VILLE

Contactez l'office de tourisme pour les horaires.

Cette balade à travers la ville permet de parcourir le centre ancien de Villefranche. De la place de Notre-Dame à la Collégiale en passant par les rues médiévales, cette visite se fait, en général, du lundi au vendredi, avec un départ programmé devant l'office de tourisme – uniquement en été. Les groupes peuvent réserver toute l'année une visite guidée complète avec guide-conférencier, pour des explications poussées sur l'histoire de la bastide.



Points d'intérêt

■ CALVAIRE DE VILLEFRANCHE

Saint-Jean-d'Aigremont

① 05 65 57 15 92

amc13@wanadoo.fr

Aire de pique-nique.

A l'est de la ville et la surplombant, le Calvaire de Villefranche est un but de promenade qui offre une vue plongeante sur le plan orthogonal de la bastide et une magnifique perspective cavalière vers les marches du Quercy. Une table d'orientation est installée au pied d'un gigantesque crucifix. Les environs du site sont investis comme lieux d'ermitage et de retraite. Un petit cimetière entre ciel et terre est propice à la méditation. Monter au calvaire peut se faire à pied en une demi-heure par un chemin abrupt que l'on prend rive gauche de l'Alzou, après avoir passé un petit pont de pierre. En voiture, 4 km en direction du Mauron puis du Boï sont nécessaires pour rejoindre le point de vue. La petite route escarpée traverse une nature de garrigue puis de pâturages avec effet de dépaysement assuré.

■ CHAPELLE DES PÉNITENTS NOIRS

Boulevard Haute-Guyenne



OUvert d'avril à octobre. Toute l'année sur rendez-vous.
Chèque Vacances.

Edifiée au cœur de la Bastide au XVII^e siècle, la chapelle des Pénitents Noirs présente quelques remarquables attributs. A commencer par son architecture en forme de croix grecque, surmontée d'un curieux toit aux deux clochettes superposées. L'intérieur n'en est pas moins éblouissant : le retable est sans doute le meuble le plus fastueux. Ce formidable ouvrage de menuisier, ébéniste, sculpteur, stucateur, doreur et peintre, révèle le Christ dans toute sa beauté et sa grandeur. Exceptionnelle par son plan et sa décoration, la chapelle des Pénitents Noirs donne toute sa mesure en été, lorsque musiciens et chanteurs prennent place dans son chœur à l'occasion de nuits musicales.



■ CHARTREUSE SAINT-SAUVEUR

Avenue Caylet ① 05 65 45 13 18

www.tourisme-villefranche-najac.com

infos@villefranche.com

Haute saison : ouvert tous les jours de 10h30 à 13h et de 14h à 19h. Hors saison : horaires sur le site Internet. Adulte : 5 €. Enfant : 3 €. Chèque Vacances.

La Chartreuse Saint-Sauveur a été construite à partir de 1452, un peu à l'écart de la cité, de l'autre côté sur la rive sud de l'Aveyron. Edifiée selon les derniers vœux de Vézian Valette, un riche marchand de la ville, elle fut destinée

à accueillir une communauté de moines respectant une discipline de fer : isolement, vie contemplative et silence absolu ! On peut visiter le grand cloître de la Chartreuse, l'un des plus grands de France, qui possède également un petit cloître richement sculpté, dans le style gothique flamboyant. La visite passe aussi par l'église, la chapelle des Étrangers, la salle capitulaire et le réfectoire témoignant de la richesse architecturale et artistique de la fin du Moyen Âge.

■ COLLEGIALE NOTRE-DAME

www.villefranche.com

Haute saison : accès au clocher en été de 10h30 à 12h et de 15h à 18h. Animations autour de l'orgue le dimanche de 15h à 18h. Adulte : 3 €. Enfant : 1 €.

C'est au XV^e siècle que la construction de la collégiale s'est achevée, après 300 ans de travaux ! L'édifice, imposant, propose un style gothique méridional qui met en valeur le clocher-porche qui s'ouvre sur la place centrale de la ville. Le porche ecclésial et le plan carré bordé d'arcades font de la place Notre-Dame un cœur de ville particulièrement accueillant et sécurisant. Les curieux remarqueront toutefois un « petit » détail : le clocher de cette collégiale n'a en fait jamais été terminé ! Ces mêmes visiteurs pourront toutefois admirer le magnifique portail de la collégiale Notre Dame avant de découvrir, à l'intérieur du bâtiment, un authentique chef-d'œuvre du XV^e siècle : les stalles d'André Sulpice. Les 62 stalles (les sièges en bois placés dans le chœur d'église et réservés aux membres du clergé) exposées au public illustrent l'imaginaire de l'époque médiévale qui mêle fantasmagorie, truculence et scènes anecdotiques de la vie quotidienne. A ne pas manquer également : les vitraux ! Enfin, précisons que le clocher se visite pendant la saison estivale : l'ascension offre une vue fabuleuse sur la place Notre-Dame et sur tous les toits de la Bastide.

Le couvert

■ LE 4 Z'ARTS

NOUVEAU

16, Allées Aristide Briand

① 06 49 29 95 01

lediapason12@gmail.com

OUvert du mardi au dimanche le midi ; du mercredi au dimanche le soir. Formule du midi : 16 € (entrée – plat ou plat – dessert : 13 €).

Christophe Pourcel, qui a longtemps officié dans le monde de la nuit – à la discothèque La Nuit notamment à Montbazens- mais aussi comme majordome à l'Assemblée nationale, s'est installé au printemps 2018 au premier étage de l'ancien bowling de Villefranche-de-Rouergue. Son établissement, baptisé le 4 Z'Arts, se décline en restaurant et bar musical. Côté assiettes, Christophe Pourcel mise sur une cuisine gastronomique qui met à l'honneur poissons, produits du terroir et épices, via une collaboration avec Sélectissime, une entreprise française qui part chiner de précieux aromates dans le monde entier. Côté animation, l'offre est pléthorique, avec des concerts live certains vendredis soir et une ambiance guinguette pour les dimanches de l'été. La belle terrasse extérieure se prête en effet plutôt bien aux pas de danse.



L'ARDOISE
8 Place Bernard Lhez

© 05 65 45 30 85

Ouvert tous les jours, services de 12h à 14h et de 19h à 21h30, sauf le dimanche midi

Maxime a pris la suite de ses parents avec un comptoir et une belle salle rafraîchie ouverte sur une terrasse ombragée et calme. C'est l'adresse dont on parle à Villefranche-de-Rouergue. Voyez plutôt : salade de poulet au chorizo crème de ciboulette, brochette de bœuf d'Aveyron ou filet de truite et son bouillon au gingembre, sans oublier l'assiette tout chocolat pour terminer. Il faut dire que Maxime est aussi pâtissier. Vous trouverez en suggestion une poitrine d'agneau d'Aveyron, un grand mix dans lequel bœuf, veau, et canard sont un régal, ou une côte de bœuf des Fermiers du Bas Rouergue. Indépendamment de la viande de qualité, le lieu vaut aussi pour ses poissons, comme cette salade tiède de rougets et chorizo, les maquereaux grillés, le grondin, la lotte et les gambas. A noter que whiskies et cocktails de qualité accompagnent quelques tapas lors des soirées jazz, entre amis.

■ BAR LES COLONNES – RESTAURANT MARYCIA
2, rue Durand de Montlauzer
© 05 65 45 65 22
sas.patylane@gmail.com

Ouvert du mardi au dimanche. Menu enfant : 10 €. Formule du midi : 14 € (plat du jour : 10 €).

A l'ombre de la collégiale, Maryline et sa fille Patricia ont repris cette institution villefrançaise. Après un sérieux lifting, l'adresse a pris un joli coup de jeune et quel plaisir lors du marché du jeudi de prendre café et limonade en terrasse. Maryline en cuisine propose des spécialités aveyronnaises, du poisson, une généreuse potée, de la choucroute, du pot-au-feu ou une tête de veau sauce gribiche. L'ambiance est accueillante, et le rapport qualité-prix intéressant.

■ BRASSERIE LE FRANCE
4, place Jean-Jaurès
© 05 65 45 77 38

Menus de 13 € à 25 €. Plat du jour : 8,50 €.

La générosité est le fil conducteur de la brasserie Le France. Villefranche-de-Rouergue, ses nombreux monuments classés et son fort potentiel, est la toile de fond de cette adresse familiale depuis trois générations. Héritier d'une lignée de restaurateurs, et avant eux de maquignons – des marchands de bovins –, François Viguier a repris les rênes de cet établissement en 2002 pour prolonger la qualité de l'accueil et de l'assiette chère à ses aïeux, en accord avec son chef de cuisine, natif de la bastide, qui aime proposer des ardoises traditionnelles sur lesquelles les producteurs et le terroir trouvent tout naturellement leur place. La passion qui l'anime chaque jour au comptoir est la même qui le guide pour sélectionner les poissons frais, les charcuteries et viandes locales – côte de bœuf 400 grammes, magret entier et confit de canard – qui accompagneront aligot et farçous. Un amour des bons produits qui s'illustre aussi dans la carte des desserts

maison : tiramisu, nougat glacé, fraisier, et même pièce montée... Côté déco, l'esprit suit : à l'intérieur, 120 confortables places assises attendent les clients, à moins qu'ils ne préfèrent le décor de la terrasse dont les pierres se confondent avec élégance avec celles des maisons de la ville.



CÔTÉ SAVEURS
5, place Louis-Fontanges

© 05 65 65 83 64

www.cote-saveurs.fr
cotesaveurs@orange.fr

Ouvert du mardi au samedi le midi et le soir. Menus de 33 € à 46 €. Menu du marché à midi (en semaine et hors jours fériés) : 23 €. Menu dégustation en 6 services à 65 €. Maître restaurateur.

En s'installant place Fontanges, Valérie et Stéphane Amalric ont déjà réussi leur pari. Le restaurant est plus grand, la salle à la décoration contemporaine plus lumineuse, et il y a maintenant une terrasse. Sans compter que le parking y est plus facile. Côté cuisine, rien n'a changé et c'est tant mieux ! Le travail de Stéphane fait de cette adresse l'une des meilleures tables de la région, inventive et attachée aux produits de saison. La carte propose des asperges vertes et blanches crues et cuites, un crumble de canard aux fruits secs et un pavé de veau de l'Aveyron servi rosé ; des salsifis caramélisés et un moelleux de patate douce. En dessert, des fraises du pays sur un sablé au chocolat, une mousse mangue et chocolat et un sorbet fraises au piment d'Espelette ou les fromages de Ludo, installé en plein cœur de la Bastide. Les produits et les cuisssons sont tout bonnement excellents ; le dressage est magnifique et Petit Futé a adoré les accompagnements (royale de chou-fleur et pommes fondantes avec le pigeonneau, notamment). Un bravo tout particulier à Stéphane qui n'oublie pas de citer ses amis producteur régionaux.

■ L'ÉPICURIEN GRILL
8 bis, avenue Raymond Saint-Gilles
© 05 65 57 12 79
www.lepicurien-grill.fr
lepicurien1220@gmail.com

Ouvert du jeudi au lundi. Menu enfant : 7 €. Plat du jour : 9 €. Formule : 11,50 €. Menu : 13 €. Tarte du jour et salade : 7,50 €. Et carte.

Arnaud Carrière a repris très récemment cette adresse où il propose avec sa jeune équipe de la viande d'Aveyron grillée de la meilleure façon : au feu de bois. Du gril, il sort côtes de bœuf et côtes ou pavés de veau, magrets et entrecôtes présentés sur ardoise. La belle salle est vaste, faite de bois et de pierre, et la terrasse permet de manger à la fraîche en toute tranquillité. Mais il n'y pas que de la viande ! Seiches grillées, poissons du jour et Saint-Jacques viennent compléter la carte. Ici on aime citer ses fournisseurs : charcuterie de chez Linard, volaille du Bec Fin, viande du pavillon du Causse, et vins de la maison Lafon, comme ce marcillac du domaine du Cros. Bref que du bon pour cette adresse qui a su vite trouver ses marques et devenir un incontournable dans la ville.

**LE GLACIER**

3, place Jean-Jaurès

① 05 65 45 18 83

www.brasserie-glacier-villefranche.frcafeglacier@wanadoo.fr

Fermé le dimanche. Menus de 19 € à 26,50 €. Menu enfant : 7,50 €. Formule du midi : 12,50 €. Carte et suggestions.

A deux pas de la bastide, cette brasserie, simple et souriante, ne manque pas d'intérêt... D'autant qu'elle a récemment poussé les murs pour s'offrir plus d'espace. Cédric a en effet racheté les bâtiments voisins de sa brasserie pour y créer une salle design, un patio ainsi qu'une salle privatisable avec terrasse, c'est très réussi. Les plats sont majoritairement composés de produits de la région, et toujours à la hauteur : planche de charcuterie de l'Aveyron, camembert rôti, foie gras mi-cuit de la ferme des Cazalous, pieds de porc vinaigrette et de belles et généreuses salades, composent la carte des entrées. On retrouve aussi un pavé de veau de l'Aveyron aux girolles, une excellente côte de bœuf, des ris d'agneau aux cèpes, des burgers, des magrets mais aussi quelques seiches ou les daurades royales grillées à la plancha. Pizzas et pâtes viennent compléter une offre déjà bien alléchante, d'autant que tout y est fait maison, à l'image des desserts : tarte aux fruits de saison, crème brûlée, tarte Tatin à la crème fraîche d'Isigny et autre île flottante... Le tout s'accompagne de gaillac bio ou de marcillac. En bref, un bon rapport qualité-prix, et un service efficace et professionnel comme on les aime. D'ailleurs, les locaux ne s'y trompent pas, eux qui fréquentent l'adresse depuis le petit noir matinal jusqu'au dîner, en salle ou sous la véranda.

■ HÔTEL-RESTAURANT DE L'UNIVERS

2, place de la République

① 05 65 45 15 63

www.lunivers-villefranche.comunivers.villefranche@orange.fr

15 chambres (entièrement rénovées). Wifi gratuit.

Restauration (menus de 33 à 60 €. Menu enfant : 12 €).

On ne présente plus cet établissement depuis que Quentin, le chef, et sa compagne Noémie, pâtissière, ont participé à l'émission culinaire de M6 : Top Chef. Situé au bord de l'Aveyron, cet hôtel-restaurant créé en 1947 était déjà une maison emblématique à Villefranche-de-Rouergue. La soudaine notoriété du jeune Quentin en a fait un endroit incontournable. C'est pourquoi l'Univers s'est offert un beau coup de neuf après quatre longs mois de travaux pour une vue incroyable sur l'Aveyron depuis le restaurant au premier étage. La salle du restaurant est entièrement refaite avec une belle vue sur la ville et le fleuve Aveyron. En cuisine, Quentin, passionné de terroir et d'authenticité, a pris le parti de revisiter les classiques de la cuisine familiale, afin de les faire redécouvrir aux gourmets dans une cuisine inventive, mais aux accords toujours justes. Tandis que Noémie réalise des desserts toujours plus savoureux. On parie que ces deux-là, très accessibles, n'ont pas fini de nous surprendre. On réserve vite !

■ JACQUES A DIT

2, place de la République ② 05 65 45 15 63

univers.villefranche@orange.fr

Ouvert du mardi au samedi le midi. Menu unique à 18 €.

Quentin et Noémie, nos Top Chefs préférés, ont dévoilé ce nouveau projet au tout début de l'année 2019. Après avoir ouvert une table bistrot de l'autre côté du fleuve en 2016, les deux jeunes gens ont décidé de recentrer cette activité au rez-de-chaussée de leur maison L'Univers, place de la République à Villefranche-de-Rouergue. Jacques a dit, du nom du grand-père de Quentin, s'est donné pour mission de redonner aux recettes traditionnelles leurs lettres de noblesse. Les plats en sauce, sauté de veau, lapin chasseur et autre mijoté de lentilles à la couenne, sont servis tous les midis dans une salle de restaurant, minérale et boisée, dont l'ambiance évoque les soixante ans d'histoire de la maison.

■ CHEZ JULES ET JEANNE

170, chemin de la Borie-des-Pères

② 06 76 82 82 04

Ouvert l'été uniquement. Ouvert tous les jours et les jours fériés de 16h à 20h. Formule à partir de 8 €.

Cet établissement, qui n'ouvre ses portes qu'à la belle saison, se qualifie de bar à goûts et de cave à bières. Chez Jules et Jeanne, qui prend chaque année ses quartiers d'été au prieuré de La Borie-des-Pères, est en effet spécialisé dans les bons produits du terroir et les mousseuses. Dès que les jours rallongent, on se précipite dans ce décor atypique et champêtre, pour déguster une bonne pinte de bière ou un verre de vin, accompagné d'une assiette généreusement garnie de charcuterie. Pour les becs sucrés, une sélection de pâtisseries fines permet de finir ces agapes conviviales sur une note plus gourmande. Chez Jules et Jeanne propose aussi de nombreux concerts, à savourer sur la vaste terrasse avec ses amis ou compagnons de voyage.

■ LE PIED DE POULE

NOUVEAU

52, rue de la République

② 07 66 80 57 80

Ouvert du lundi au jeudi le midi ; le vendredi midi et soir.

Plat du jour : 11,50 €. Entrée + plat ou plat + dessert : 14 €. Formule complète : 16 €.

Le nom de ce restaurant fait référence au tissu traditionnel des pantalons des chefs cuisiniers, généralement taillés dans une étoffe au motif pied de poule. Oriane Journeau, qui a créé l'adresse fin 2018, avec son compagnon Guillaume Lacarrière, n'a pourtant rien de conventionnel. Cette jeune trentenaire, formée à l'école de Thierry Marx, Cuisine mode d'emploi, à Marseille, a en effet renouvelé l'offre de restauration dans le centre de la Bastide, avec ce Pied de Poule haut en couleur. Passionnée par la cuisine végétale – mais pas que ! – elle propose chaque midi des assiettes ficelées de bons sentiments : une belle poitrine farcie servie avec un jus à la figue et une polenta crémeuse ; une purée de carotte au curcuma, sauce à la noisette ; un rouleau de chou frisé, carottes et riz rouge... Le vendredi soir, l'établissement s'encanaille autour d'un bon vin verre de vin et de tapas, toujours faits maison : terrine de lapin et fruits secs, gravlax de saumon et vinaigrette gingembre/orange, poulet pané aux graines... Un sans faute gustatif !

Le gîte

■ AUBERGE DE LA POSTE*

45, rue du Général-Prestat

④ 05 65 45 13 91

www.aubergedelaposte.com

contact@aubergedelaposte.com

Ouvert toute l'année. 9 chambres. Chambre double de 52 € à 58 €. Demi-pension : 49 € (prix par personne et par nuit). Petit déjeuner : 7 €. Soirée-étape : 66 €. Menu de 19 € à 31 € et carte. Animaux acceptés.

En cœur piétonnier de Villefranche, cette auberge populaire respire la simplicité familiale, le bon accueil aux petits soins et la cuisine plantureuse. Les chambres de l'hôtel, parmi les moins chères de la ville, font le plein à la belle saison. La décoration (tapisserie, moquettes, bois) est à la fois rustique et très kitsch années soixante-dix. Dans la salle de restaurant à l'apparence campagnarde, on croirait presque que notre repas a mijoté dans ces casseroles en cuivre qui brillent au mur. Même si ces ustensiles de grand-mère n'ont pas servi, le chef a au moins prêté l'oreille aux recettes qu'ils racontent et sert aujourd'hui des menus à l'ancienne bien ancrés dans leur terroir. Ici, la volaille est fermière ou n'est pas, les légumes sont tout aussi frais en salade ou en accompagnement. Les spécialités sont du genre poule farcie, tête de veau, daube ou confit de canard et le tout à un goût dont on prendrait vite l'habitude. Alors, si l'adresse est un tantinet dans son jus, elle vaut quand même le détour.

■ LA CLOSERIE

7, quai Poult ④ 05 65 45 65 83

lacloserie.12200@sfr.fr

Chambre simple à partir de 65 € ; chambre double à partir de 70 € ; chambre triple à partir de 80 €. Wifi. Non loin de la bastide médiévale, Brigitte et Erick de Vibraye ont transformé ces anciens thermes bordant la rivière en de belles chambres d'hôtes. Faites une halte dans l'une des cinq que cache la maison. Vous serez comblés par les moments de détente que vous pourrez passer, notamment en profitant du grand jardin ensoleillé. Les chambres, simples mais décorées avec raffinement par des objets glanés chez les antiquaires, possèdent chacune une salle de bain et des WC indépendants, et sont baignées par la lumière émanant du jardin. Ce dernier, ainsi qu'un beau salon de lecture, sont à disposition des hôtes. Une adresse de goût et de charme, qui invite à se promener le long des berges de l'Aveyron.

■ HÔTEL LES FLEURINES***

17, boulevard Haute-Guyenne

④ 05 65 45 86 90

www.lesfleurines.com

contact@lesfleurines.com



Logis (3 cheminées). Ouvert toute l'année. Chambre double à partir de 59 € ; suite à partir de 149 €. Petit déjeuner : 12 €. Chèque Vacances. Label Tourisme & Handicap. Wifi gratuit. Restauration.

Une décoration moderne à deux pas des Pénitents noirs et de la chapelle Saint-Jacques. La façade très contemporaine est faite de failles de zinc. En entrant, on découvre

un beau hall moderne avec mobilier et décoration très cosy entourés par des murs en pierre. La terrasse sur la place Saint-Jacques est très agréable. L'établissement dispose de la climatisation réversible, chaque chambre compte son écran plat de 82 cm, et l'Internet à haut débit. Le mobilier a été fabriqué sur mesure et allie bon goût et style contemporain. Deux des chambres ont été aménagées pour les personnes handicapées. Des suites et appartements-penthouses, un mur végétal, une salle de fitness, un solarium et un spa sur le toit complètent l'offre. Enfin, les prestations sont légion : salon bar et grand écran en bas, ascenseur, et une équipe aux petits soins. Tout y est fait pour que l'on passe un très bon séjour.

■ LA MAISON DANS LA RUELLE

Ruelle de la Clède

④ 06 16 82 36 81

www.la-maison-dans-la-ruelle.vpweb.fr

lamaisondanslaruelle@orange.fr

De 900 € à 1 200 € la semaine selon saison. Jacuzzi de juin à fin septembre.

Cette petite maison des années 30, entièrement rénovée en 2015, s'est donnée pour vocation de recevoir famille et copains. Une vie à plusieurs (de deux à six personnes et deux enfants ou adolescents supplémentaires) dans une atmosphère qui mixe esprit récup' et déco moderne. Les quatre chambres, déclinées du rez-de-chaussée aux combles et jusque dans les dépendances, s'ouvrent sur un joli jardin arboré où paressent barbecue, chaises longues et bain bouillonnant. Le tout idéalement situé dans les ruelles du cœur de la Bastide.

■ RELAIS DE FARROU****

Route de Figeac

④ 05 65 45 18 11

www.relaismedefarrou.com

contact@relaismedefarrou.com



Logis (3 cheminées). Chambre double de 89 € à 154 €.

Animaux acceptés. Connexion Internet. Wifi gratuit.

Restauration (menus de 18 € le midi en semaine à 41 €). Tv satellite. Bain bouillonnant, sauna. Animations.

Relais fondé en 1792 et étape gastronomique depuis des années, cet hôtel bénéficie de tout le confort. Dans un grand bâtiment, on trouve vingt-six chambres et une salle à manger, récemment refaites à neuf. L'une des salles regarde une immense cheminée, l'autre donne sur le patio et ouvre en été sur la terrasse et le jardin. Les préparations sont à la fois gourmandes et originales. On pourra apprécier un cannelloni de magret de canard et cuisse confite, une choucroute de la mer, une omelette de truffes noires du Quercy, des ris d'agneau croustillants ou encore, une tarte au sucre tiède, un entremet aux fraises du Lot, un moelleux au chocolat intense... Allan Ketfi, le chef, détient d'ailleurs le diplôme de Table distinguée, délivré par les Logis de France. Les mêmes exigences de qualité sont requises pour l'hôtel : literie impeccable,insonorisation, climatisation régulée... Et une décoration de caractère aux tons chauds et naturels. Les équipements sont dignes d'un trois étoiles ; l'hôtel agrémenté le séjour d'un court de tennis, d'un mini golf en extérieur, d'une salle de relaxation, d'un sauna, et d'une salle de fitness.

Chambres d'hôtes

■ LES TERRASSES DE LA MAISON PAGO
29, rue Montlauzeur ☎ 05 65 81 59 26
www.maisonpago.fr
pierre@maisonpago.fr

Chambre simple de 74 € à 84 € ; chambre double de 86 € à 96 € ; chambre triple de 104 € à 114 €. Petit déjeuner inclus. Gîte de 490 à 580 €/semaine en haute saison. Parce que la terrasse est un endroit de prédilection dès les beaux jours, cette ancienne conserverie, nichée au cœur de la bastide de Villefranche-de-Rouergue, en possède deux ! La première, haut perchée, s'ouvre sur les toits de la ville ; la seconde, version patio, permet de se prélasser à l'abri des regards extérieurs. A l'intérieur, cette charmante maison d'hôtes marie les meubles anciens et les matériaux modernes, pour une ambiance familiale et confortable. Les trois chambres, comme les deux gîtes, bénéficient de vastes surfaces, et peuvent accueillir jusqu'à six personnes. L'ensemble est charmant et tout près des pépites de la ville : monuments, marché...

Emplettes

■ BASTIDES SALAISONS

Avenue du 8-Mai
⌚ 05 65 45 26 04
www.sacor.fr
commercial@sacor.fr
Produits en vente dans les supermarché locaux.

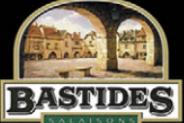
Nées à Villefranche-de-Rouergue en 1962, ces salaisons valent le détour. Du saucisson haut de gamme (pas moins de 40 recettes, 100% pièces nobles) dont la moitié est vendue à l'export et un quart en supermarché et le reste servi dans les restaurants. Recettes de tradition et de région, tout y est très bien exécuté, c'est une véritable entreprise familiale et cela se sent ! La zone d'élevage des porcs est rigoureusement sélectionnée et s'étire sur tout le grand Sud-Ouest de la France. Inutile de vous dire que dans ces régions, le cochon, on connaît ! Les saucissons fabriqués dans la plus pure tradition se déclinent en saucisses séchées ou droites, saucissons bridés en jésus, chorizos pré-tranchés pour l'apéritif et en gamme label Rouge ! Vous découvrirez aussi cette année de nouveaux mini-saucissons grelots au roquefort ou aux noix, idéaux pour les moments conviviaux. Vous les reconnaîtrez tous facilement au dessin de Bastides sur leurs étiquettes. Du haut de gamme, tout y est de très bonne qualité et quelle réussite pour cette belle entreprise familiale !

■ AU BEC FIN – MAISON GUY

2, allée Aristide-Briand
⌚ 05 65 45 00 03
www.aubecfin.net
sarl.aubecfin@orange.fr

Ouvert le lundi de 8h à 12h30 et de 16h à 19h ; du mardi au vendredi de 8h à 12h30 et de 14h à 19h ; le samedi de 8h à 12h30 et de 15h à 19h.

Les propriétaires se sont installés dans cette maison connue dès 1969 pour la qualité de ces volailles (poulets, canards, pintades et autres) issues de producteurs situés



BASTIDES
SALAISSONS

LES SAVEURS VRAIES



LE PORC FRANÇAIS



*Au cœur du Rouergue,
au pays des Bastides, le goût
des produits authentiques*

www.bastides-salaisons.com

Sacor 12200 VILLEFRANCHE-DE-ROUERGUE • AVEYRON • FRANCE

à 30km autour de Najac. Nourries à base de céréales et libres de courir en pleine nature, ces dernières sont élevées dans un souci extrême de qualité. De plus, le Bec Fin s'est enrichi de spécialités telles que du foie gras de canard et d'oie, du cou farci, ainsi que des spécialités plus inattendues qui vous raviront comme du pâté de lapin, de la gigolette, de la ballotine de volaille, rillettes d'oie, du pâté de chevreau, des friftons de pintade, de la cuisse de dinde farcie, du délice de chapon avec du foie gras, de l'aligot maison, des lasagnes de canard et des paupiettes de poulet et, enfin, de la saucisse de canard ou de lapin d'une très rare qualité. L'enseigne, qui fête son 50^e anniversaire en 2019, dispose d'un rayon traiteur, rotisserie et épicerie fine, rayon dans lequel vous trouverez tout pour cuisiner et accommoder ces produits du terroir. Une très belle adresse, qui dispose de produits d'une grande qualité, et qui pourra, si vous le désirez, vous prodiguer des conseils de cuisine, le tout avec le sourire.

■ MAISON GÉRAUD
12, place de la République
⑩ 05 65 45 24 32
geraudtraiteur@gmail.com

Ouvert du mardi au vendredi de 8h à 19h30 ; le samedi de 8h à 16h ; le dimanche de 8h à 13h.
 Charcutier, traiteur, rotisseur et boucher, Thierry Géraud s'est installé à deux pas de la maison L'Univers : les meilleurs charcuteries, saucisses et pâtés de campagne des environs. Thierry a fait ses armes en qualité de cuisinier, avant de revenir au pays pour travailler terrines, fricandeaux, tripes et tripous qu'il transforme en spécialités de premier choix. On trouve aussi les produits de la ferme Carles, le jambon noir de Bigorre, et un très joli choix de charcuterie aveyronnaise. Et côté boucherie : veau d'Aveyron et du Ségala, bœuf d'Aubrac, limousine et agneau du Quercy. En plats cuisinés : tête de veau ravigote (l'une des spécialités de Thierry), farçous, choux farcis et estofinade, blanquette de veau et carré d'agneau rôti à la fleur de thym. Notez aussi que Thierry élabore le menu de vos envies pour toutes vos fêtes en famille ou entre amis.

Marchés

**■ MARCHÉS TRADITIONNELS
 DE VILLEFRANCHE**

C'est en haut de la rue de la République, sous le patronage de la collégiale, que s'installe, chaque jeudi matin, le marché de Villefranche. Typique, généreux et bourré de fraîcheur, avec ses bons produits de saison : fruits et légumes, volaille et charcuterie... Sans oublier les sourires à la pelle et les quelques mains tendues avec un morceau de fouace ou un bout de pain pour goûter à pleines dents à l'atmosphère conviviale de ce rendez-vous hebdomadaire.

Sorties

■ SÉLECTION THÉ
25, rue Jacques-Borely
⑩ 05 65 45 53 11
contact@selection-the.fr

NOUVEAU

Ouvert le lundi, le mardi et le vendredi de 9h à 12h et de 13h30 à 18h ; le jeudi de 9h à 18h ; le samedi de 9h à 12h. Audrey Barroso a opéré un reconversion radicale en ouvrant ce joli salon de thé dans la bastide de Villefranche-de-Rouergue. Clerc de notaire pendant une décennie, la jeune femme se consacre désormais à sa passion pour un breuvage universel : le thé ! Elle propose ainsi, dans sa boutique de la rue Borely, une sélection de près de 150 variétés différentes, dont une majorité est labellisée bio. Vert, noir, blanc, jaune... Cultivé au Népal, au Japon, en Chine, en Thaïlande, au Sri Lanka ou encore en Inde... Nature ou parfumé... Le choix est vertigineux, d'autant que s'y rajoutent des infusions. Audrey Barroso propose aussi tous les accessoires indispensables à une dégustation dans les règles : théières, bouilloires, tasses et mugs, filtres. Un coin dans le magasin permet de s'attabler à toute heure de journée pour déguster un thé bien sûr, mais aussi un café ou des limonades artisanales. Idéal pour se rafraîchir ou se réchauffer selon les saisons.

Dans les environs

Flagnac

A flanc de colline, le village domine une plaine enserrée dans un méandre du Lot. Le site est connu pour sa base nautique. Des sentiers balisés sillonnent les collines boisées ou longent le Lot. La rivière attire aussi les pêcheurs qui affrontent de gros spécimens (sandres, brochets, perches et carpes). L'Office de Tourisme implanté sur les berges propose des croisières sur le Lot. Si Flagnac voit des animations culturelles tout au long de l'année, le point d'orgue reste en été avec son spectacle son et lumière « Hier un village ».

■ LE BATEAU OLT
⑩ 05 65 63 27 96
www.tourisme-valleedulot.com
contact@valleedulot.com

Ouvert du 1^{er} mai au 15 octobre. Gratuit jusqu'à 3 ans. Tarifs détaillés sur le site Internet. Croisière commentée. Accueil enfants. Restauration.
 Quel meilleur moyen qu'un bateau à propulsion électrique pour découvrir les méandres du Lot et ses villages pittoresques en silence et en harmonie avec la nature ?

PARCE QUE VOUS ÊTES
UNIQUE ...
VOUS RÉVIEZ D'UN GUIDE
SUR MESURE

A VOUS DE JOUER !

my petitfute
mon guide sur mesure

WWW.MYPETITFUTE.COM

Le bateau Olt fait un aller-retour en deux heures depuis Flagnac, passant les écluses entre les 6 communes de la vallée du Lot : Boisse-Penchot, témoin du passé industriel de la région ; Livinhac-le-Haut, village étape du chemin de Saint-Jacques-de-Compostelle ; Flagnac, réputée pour son spectacle « Hier un village », Gironde, site exceptionnel, principal point de vue sur la vallée. La croisière commentée raconte aussi Saint-Saintin, le seul village français à double identité, appartenant à la fois aux départements de l'Aveyron et du Cantal (deux mairies, deux églises) ; Almont-les-Junies, capitale du stockfish ; et enfin Saint-Parthem, qui accueille l'écomusée de la vallée du Lot. Les secrets du bateau ne s'arrêtent pas là : sont aussi proposées des croisières à thèmes (scolaires, goûters, anniversaires et occasions spéciales, business) mais surtout des croisières repas (3 heures le midi ou le soir) où sont servis des plats d'une cuisine de terroir local dans un long moment d'harmonie et de sérénité.

■ L'OLT

Bateau-restaurant

① 05 65 63 27 96

www.bateau-olt.com

resatourisme@decazeville-communaute.fr

Croisière, repas (vin et café compris) : 35 € diners ; 37 € déjeuner. Menu enfant : 13 €.

Fini les gabares et le transport du charbon, du fer, du bois, du vin ou des châtaignes, ce sont les passagers et les plaisanciers qui profitent du Lot ! Ce restaurant flottant propose une mini-croisière de 3h gourmande, en bateau électrique qui débute au port de Laccombe, sur la commune de Flagnac. Au menu, les beaux paysages de la vallée du Lot, les passages d'écluses et l'excellente cuisine du chef, Henri Cruzel, auréolé du titre de Maître restaurateur : rillettes de canard au foie gras mi-cuit, estofinado, chou farci à la crème d'ail, pounti auvergnat, pièce de veau aux châtaignes, cookie noix-chocolat...

■ BASE NAUTIQUE

La Planque

① 05 65 64 10 08

Sur les berges du Lot, cette base propose à la location canoës-kayaks et embarcations à pédales, et dispose d'une rampe de mise à l'eau pour bateaux, d'une aire de jeux pour enfants, d'une vaste plage de verdure. Lendroit est particulièrement prisé par les habitants du coin, qui trouvent sur ces rives du Lot un cadre idéal pour leurs promenades du week-end.

Maleville

■ SOPHIE CÉPIÈRE

ZA de Marcouly ① 05 65 65 66 92

www.sophiecepiere.com

fibre naturelle-sophiecepiere@orange.fr

Ouvert du mardi au samedi de 10h à 12h30 et de 14h30 à 19h.

Sophie Cépière est l'héritière d'une lignée de petites mains talentueuses -du tisserand au tailleur, du filateur au bonnetier- qui lui a légué son don pour la couture et son goût des belles matières. Formée par sa mère, Maryse, elle-même créatrice d'une ligne de vêtements, Sophie imagine depuis 2008 des pièces - pantalons, robes, vestes,



Abbaye de Loc-Dieu.

© L'ABBAYE DE LOC-DIEU

DE LIEU EN LIEU

tuniques, accessoires – en maille 100 % naturelle. Elle se fournit en lin brut dans le Nord de la France, et déniche une laine mérinos haut de gamme en Italie et des boutons en bois, corne ou métal chez un fabricant du Jura. Pour le reste, elle pratique le «Made in Aveyron» dans son atelier où une petite équipe – aussi compétente que fidèle – donne vie à tous ses rêves, et à des vêtements «Créés et fabriqués en France avec amour et passion».

Martiel

■ L'ABBAYE DE LOC-DIEU



① 05 65 29 51 18

www.abbayedelocdieu.com

Ouvert du 1^{er} juillet au 10 septembre. Visite guidée de l'abbaye tous les jours sauf mardi et dimanche matin. (10h-12h/14h-18h). Tarif: 7 €/personne. Visite d'environ 1h. Tarif réduit jusqu'à 13 ans : 4,50 €. En toutes saisons, promenade dans le parc (100 ha) : 2,50 €/personne. Tarifs groupes : 5,5 €/personne. Hors saison sur demande.

L'abbaye fut vite construite, en 30 ans, et les marécages alentour devinrent un étang poissonneux, dans lequel les moines venaient pêcher. L'abbaye est construite autour d'un cloître central, elle est fortifiée, de sorte qu'extérieurement elle ressemble autant à un château qu'à un édifice religieux. La pureté des lignes de son église, ou des autres dépendances, est admirable et lui confère un charme particulier. L'abbaye a subi de nombreuses attaques et certaines parties furent reconstruites dans des styles différents. Comme bien des lieux de la région, l'édifice s'est trouvé pris dans les ravages de la guerre de Cent ans. C'est suite à un incendie provoqué en 1409 par le camp anglais que le monument fut fortifié. La Révolution sonna le glas de l'abbaye qui fut restaurée de 1880 à 1897, date de la reconsecration de l'église.

Le visiteur pourra y admirer un superbe retable ou y écouter l'un des concerts qui ont lieu chaque été. Pendant la guerre de 39-45 elle abrita une grande partie des trésors du Louvre dont La Joconde.

La Rouquette

■ L'ÉGLISE

Son aspect extérieur surprend, avec un grand clocher octogonal et deux tours à l'avant, une carrée et une ronde, avec au sommet un clocheton, elle est le résultat de l'adjonction d'une construction gothique sur un édifice roman. On peut identifier sur la face de la coquille de Saint Jacques de Compostelle et l'écusson de son bâtisseur : Antoine de Morlhon. Sous Louis XVIII, il fut préconisé archevêque d'Auch le 13 janvier 1823.

Saint-Rémy

■ LE MAS DE JOUAS

05 65 81 64 72

www.masdejouas.com



Accès à la semaine. Garde d'enfants. Wifi.

Danny et Abbi Coman-Ricketts possèdent cette ancienne bergerie, un bout de nature entre la fraîcheur du Rouergue et le soleil d'une rocallie méditerranéenne, dont on se délecte au bord de la piscine paysagée – avec cascade – ou près de la mare aux cygnes. Ambiance familiale garantie dans cet établissement « baby friendly » qui proposent une multitude de jeux et d'activités sécurisées et adaptées aux enfants.

VILLENEUVE D'AVEYRON

Cette magnifique petite ville (2 000 habitants) comporte l'une des cinq bastides répertoriées dans le Rouergue. Une bastide fondée par Ozil de Morlhon, dont la pièce maîtresse, l'église – sa construction a débuté en 1230 – doit sa forme à la croix grecque afin de rappeler l'église du Saint-Sépulcre de Jérusalem. A l'intérieur de l'église, on peut voir des peintures murales en bon état de conservation. Au XII^e siècle, les remparts sont dressés. La visite de Villeneuve permet de bien appréhender l'architecture des bastides avec ses rues régulièrement tracées autour d'une place centrale. A voir sur la place des Conques, les maisons moyenâgeuses et Renaissance, la maison des Consuls – XVI^e siècle. Ici, pas moins de 55 maisons datent du XV^e siècle. Il faut prendre le temps de s'enfoncer au cœur du village, par l'une des quatre portes dont deux subsistent. On découvrira l'harmonie et l'atmosphère que dégagent ces maisons aux fenêtres à meneaux, les petites rues étroites desquelles on pourrait facilement imaginer un chevalier en armure jaillissant pour délivrer sa belle. La place des Conques paisible, est bordée d'arcades en ogives sur un côté. En arrivant par la porte haute, dite de Soubiran, qui servit de prison, on passe devant l'ancien hôpital qui conserve, au-dessus de sa porte, une pierre sur laquelle une croix et l'inscription suivante ont été gravées : « Raymond, comte, donna ce lieu à Dieu et aux pauvres ». Cette épitaphe rappelle le geste du comte Raymond VII qui restaura la ville et lui donna ses « libertés ». Juste après se trouvait l'ancien château qui a laissé place à la mairie. L'architecture spéciale du village, d'abord développé autour de son église puis organisé sur le plan modèle des bastides, raconte les deux phases de sa construction. La fondation de Villeneuve remonte à 1053, date à laquelle le seigneur Odile de Morlhon après un pèlerinage à Jérusalem, fonde Villeneuve sur l'emplacement d'un monastère. Après avoir fait construire une église suivant le modèle du Saint-Sépulcre de la ville sainte, il crée la sauveté, qu'il place sous l'autorité de Pierre Béranger, évêque de Rodez. La ville est confiée au prieur Dédéot, qui met en valeur ses terres et fait édifier les murs d'enceinte. Deux portes sont construites au XII^e siècle, Echorenque et Manhanenque. La vie allait paisible, lorsque Simon de

Montfort, parti en croisade contre le catharisme confisque la ville pour la remettre dans le giron de l'évêque de Rodez. Raymond VII, alors comte de Toulouse, se bat pour reconquérir la ville. Il y arrive en 1231 et octroie des franchises aux habitants, transformant Villeneuve en bastide. Lorsqu'il meurt en 1249, Alphonse de Poitiers, frère de saint Louis, prend possession de Villeneuve, qui deviendra bastide royale 23 ans plus tard. Durant la guerre de Cent Ans, pour se protéger des Anglais et des Routiers, les habitants érigent la tour Cardaillac, elle seule subsiste avec la Porte haute, à trois étages, dont on a conservé la herse. A ne pas manquer non plus, Toulongergues et son église préromane du X^e siècle, à 5 km au sud de Villeneuve.

■ OFFICE DE TOURISME DE VILLENEUVE

Boulevard Cardalhac

05 65 81 79 61

www.villeneuve-aveyron.com

ot-villeneuve12@wanadoo.fr

Haute saison : ouvert le lundi de 14h30 à 18h30 ; du mardi au vendredi de 9h30 à 12h30 et de 14h30 à 18h30 ; le samedi de 9h30 à 13h et de 14h30 à 17h ; le dimanche de 9h à 13h. Hors-saison : vérifier les horaires sur site web. Situé entre deux grands sites (Villefranche-de-Rouergue et Figeac), Villeneuve possède ses propres attraits. La cité médiévale s'articule autour de la place de l'Eglise, selon un plan régulier en damier. Une configuration singulière que l'office de tourisme se propose de vous faire découvrir chaque mardi de l'été. Vous trouverez aussi auprès des conseillers tous les renseignements liés au gîte et au couvert dans ce bourg rural qui abrite quelques pépites.

Points d'intérêt

■ L'ÉGLISE

www.villeneuve-aveyron.com

Visite guidée (en juillet et août).

Un aspect extérieur surprend, avec un grand clocher octogonal et deux tours à l'avant, une carrée et une ronde, avec au sommet un clocheton, elle est le résultat de l'adjonction d'une construction gothique sur un



édifice roman. Lorsqu'on entre, juste à droite, il convient d'admirer les quelques pièces du trésor. On peut voir un encensoir en bronze laiton du XVI^e, quelques plats en étain et les restes du gisant de Galhard de Saumade. L'église, quant à elle, est constituée d'une nef centrale avec des chapelles de part et d'autre. Dans l'une d'elles, dite du Saint-Sépulcre, on remarquera d'admirables fresques, de 1306, représentant le Christ en majesté et des pèlerins peints entre les colonnes, sur la partie basse. Ces fresques ont été mises à jour en 1964, elles ont été préservées par un enduit qui les recourait.

■ LA MAISON DE LA PHOTO

Place des Conques

○ 05 65 81 53 04

www.maisonphotovilleneuve.com

contact@maisonphotovilleneuve.com

Ouvert de fin mars à mi-octobre. Du mardi au dimanche et les lundis fériés 10h à 12h30 - 14h30 à 17h30 (18h30 de juin à septembre). Pour les groupes, ouverture toute l'année sur réservation. Gratuit jusqu'à 12 ans. Adulte : 5 €. Groupe (20 personnes) : 3,50 €.

La Maison de la Photo présente l'exposition permanente de Jean-Marie Périer qui habite dans ce joli village depuis quelques années. Ici plus de 180 tirages originaux des années 60 et 70 sont affichés sur un espace de 7 salles entièrement dédié à la photo. Découvrez les commentaires de l'auteur sur les prises de vues exposées, vous reconnaîtrez sans doute certaines de ces œuvres devenues classiques de l'âge d'or du Rock : Stones, Beatles, Hendrix et aussi bon nombre de vedettes des Yéyés telles que Johnny et Sylvie, Francoise Hardy, Dutronc, Sheila et Claude François et toutes les photos ayant fait la gloire de « Salut les Copains » vraiment à voir !

■ LA SAUVETÉ

Villeneuve d'Aveyron, Sauveté depuis le XI^e siècle, a par la suite été établie en Bastide (ou ville neuve) au XIII^e siècle pour faire face à la croissance démographique qui sévit dans la région, au Moyen Age. La cité a conservé, de ce fait, l'authenticité d'un bourg médiéval. A noter que l'église abrite d'exceptionnelles peintures jacquaires du XIV^e siècle, relatant la légende du « pendu dépendu ».

Le couvert

 ARTS ET GALETS
12, place Odil-de-Morlhon

○ 05 65 29 63 37

www.artetgalets.com

restaurant@artetgalets.com

Ouvert du mercredi au dimanche le midi et le soir. Réservation recommandée. Menus de 33 € à 79 €. Carte : 60 € environ. Formule du midi : 20 €. Vin au verre. Chèque Restaurant. Terrasse.

Situé dans une cité médiévale aux ruelles étroites, le restaurant Arts et Galets contraste avec une décoration et un cadre modernes, réhaussés par les toiles de deux artistes peintres de la famille. Côté assiette, même principe avec une explosion de couleurs et de saveurs étonnantes, par exemple : « gambas, moules, chorizo, spaghetti maison à l'encre de seiche marinière réduite

à l'estragon et citron », « filet de caille fumé aux noix, cromesquis de cuisses de caille confites, cresson en deux façons, blé asperges et jus de cuisson réduit au thym et genièvre », ou « bœuf, foie gras poêlé, purée de patate douce, cresson en moelleux et au naturel, pommes infusées à la betterave et chantilly betterave ». Sans oublier les desserts : « crème de maïs onctueuse infusée aux épices, bananes flambées au rhum, duo de mousse caramélia et pop-corn et éclats de maïs grillés », justement baptisé « L'esprit antillais ». Du jamais vu, jamais goûté, mais toujours un régal pour les yeux, et les papilles, évidemment.

■ LE JARDIN DES CAUSSES

Place Cardalhac

○ 05 65 65 84 95

www.lejardindescausses.com

Ouvert le dimanche et le lundi le midi ; du mercredi au samedi le midi et le soir. Menus de 32 € à 42 €. Menu enfant : 12 €. Formule du midi : 19 €.

Pierre, le chef du Jardins des Causses, est un amoureux de la nature. Ca s'entend dans le nom de son restaurant. Et ça se ressent dans l'assiette où les produits bio et du marché ont la part belle ; de même que les fleurs et aromates qu'il cultive lui-même. Vous comprendrez dès lors que les menus soient inconstants, évoluant avec les saisons, sinon les semaines. Pierre a toutefois une spécialité, un dessert qui revient régulièrement à la carte : le biscuit au miel des Causses, chocolat blanc, pollen de fleurs et poudre de pain d'épices. Une poésie aussi naturelle que gourmande, servie dans une salle élégante et moderne.

■ RESTO CAMPAGNE

RD 922 – Bois de Fumat

○ 06 21 49 03 94

Formule du midi : 13,50 €.

Laura et Gaëtan ont tous les deux grandi dans l'Ouest aveyronnais. Depuis la fin de l'année 2018, les jeunes gens, qui étaient déjà à la tête d'une affaire à Maurs dans le Cantal, dirigent les cuisines et la salle du Resto Campagne à Villeneuve. L'extérieur, un bâtiment de type industriel, n'invite pas d'emblée à opter pour cet établissement. Pourtant, la cuisine vaut franchement le détour. Traditionnelle, copieuse, elle offre un joli moment de gourmandise autour de produits du terroir. En semaine, le menu ouvrier – soupe, entrée, plat, fromage, dessert, café et vin compris – connaît aussi un beau succès grâce à un rapport qualité/prix exceptionnel.

NOUVEAU

Emplettes

■ MARCHÉS DE VILLENEUVE-D'AVEYRON

Marché de producteurs – charcuterie, volaille, poisson, fruits et légumes, fromage, confiture, vin, etc. – chaque dimanche, foire les 1^{er} lundis du mois et marché aux bestiaux les 1^{er}, 3^{er} et 5^{er} lundis du mois, la bastide ne manque ni de cachet ni de dynamisme. Le marché dominical d'abord cantonné place des Conques s'étire désormais place Cardaillac ; quand la foire continue de régulièrement colorer le tour de ville. A la plus grande satisfaction des résidents et des autres.

Dans les environs

Ambeyrac

CAMPING DU CAUSSE

Méjous ☎ 05 65 71 48

www.camping-du-causse.fr

A 20 km de Villefranche-de-Rouergue.



Fermé de septembre à mai. Terrain de 2 ha. 25 emplacements. Emplacement + véhicule + 2 personnes à partir de 15 €. Chèque Vacances. Jeux pour enfants. Animaux acceptés (gratuit).

Au cœur d'un bois de chêne situé sur les causses, à 3 kilomètres de la rivière Lot, découvrez le camping du Causse. Nadine et Maurice vous accueillent chez eux, à la ferme : idéal pour passer des vacances vraiment tranquilles avec des activités méditatives et calmes comme la pêche ou la pétanque mais aussi avec une piscine extérieure qui vous permettra de vous remettre en forme. Les enfants auront leurs moments de jeux dans cet endroit lumineux et paisible.

Saint-Igest

GIT'ANES RANDO

La Bartasse ☎ 05 65 81 72 85

www.gitanes-rando.com

Accueil paysan. Relais étape : 22 €/personne, petit-déjeuner inclus. Chambres de 50 à 110 € petit-déjeuner inclus. Camping : 6 €/adulte/jour et 4 €/enfant/jour. Perchée au milieu de la vallée de la Diège, la ferme d'Elisabeth domine un paysage somptueux, et vaut déjà le détour pour ce simple panorama. Mais notre hôte possède aussi trois chambres au décor épuré et plutôt zen, qui en dit beaucoup sur l'esprit des lieux. Un gîte d'étape, pour randonneurs, cavaliers ou nostalgiques des colos, ainsi qu'un camping, pour les amateurs d'air pur et de nuits sous la tente, sont aussi disponibles sur place. Elisabeth passe également derrière les fourneaux pour ses hôtes : produits frais, locaux ou bio, transformés en tajine, houmous ou plats plus traditionnels.

Salles-Courbatiès

LA MAISON DE LOUNA

Le Bourg ☎ 06 08 26 60 43

www.lamaisondelouna.com



Chambre double de 95 € à 150 € ; chambre triple 150 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 30 €. Parking. Christine a installé un lieu enchanteur dans cet écrin de verdure, au cœur de l'Aveyron. Deux principaux espaces accueilleront vos nuits : l'Atelier 98, une maison en bois de 60 m², ancien séchoir à tabac ; et l'Atelier 59, ancienne étable reconvertis et chaleureuse maison de pierre de 40 m², avec deux chambres et deux salles de bains. L'Atelier 68 est quant à lui une vaste suite de 60 m², déclinée en chambre, salle d'eau privative et salon. Sont compris dans le prix, non seulement le copieux petit déjeuner, mais aussi

l'accès au spa, à la salle de détente (vidéoprojecteur), à la cuisine d'été et au parking privatif. Mais la plus grande particularité de la Maison de Louna, vantée par l'équipe de Télématin sur France 2 et le magazine *Marie-Claire Maison*, c'est que tous les objets qui la meublent et la décorent sont à vendre ! Qu'ils soient design, vintage, récupérés ou chinés au quatre coins de la France, la décoration est en changement perpétuel, conférant à l'endroit tout son charme et son côté attachant.

AU FIL DE LAINE

RD 40 ☎ 05 65 81 63 65

www.filadelaine.com

Visite de la salle d'exposition et des ateliers sur demande. Depuis 1997 au nord-est de Villeneuve-d'Aveyron, cette boutique de décoration est la vitrine d'une entreprise vieille de plus d'un siècle. Elle utilise de toutes les façons possibles la laine des brebis du causse. La petite entreprise élaboré artisanale des pulls irlandais, des chaussons et mules en peau lainée, des matelas comme chez nos grands-mères ou des futons à la mode japonaise – mélange laine et coton ou tout coton –, des couvertures matelassées et des couettes chaudes dans lesquelles on rêve de se pelotonner. Tous ces articles sont réalisés à partir d'une laine vierge de qualité, qui garantit un résultat parfait. Et pour que l'ensemble soit complet, Au Fil de Laine fabrique même des sommiers à latex. Ainsi paré pour la nuit, on n'aura pas besoin de compter les moutons pour s'endormir...

Salvagnac-Cajarc



LE DOMAIN DU BOUYGUES

Anglars

⌚ 09 70 77 08 06

www.ledomainedubougues.com



Gîtes de France (3 épis). Ouvert à l'année. Chambre double de 60 € à 70 €. Petit déjeuner inclus. Lit supplémentaire : 20 € (15 €/enfant). Tarif dégressif à partir de deux nuits. Diner 17 €/adulte et 10 €/enfant. Spa.

A une dizaine de kilomètres de Villefranche de Rouergue, Sylvie et Hervé reçoivent dans 4 belles chambres spacieuses et très joliment décorées qui bénéficient de tout le confort : TV, belle salle de bains, peignoirs... Un très joli hameau avec vue sur la vallée et une belle maison, où terrasse et barbecue donnent sur la piscine chauffée. Beaucoup de charme ! Cuisine à disposition à midi. Le soir, en terrasse ou dans la salle commune réchauffée par la belle cheminée, Sylvie et Hervé élaborent une cuisine du terroir issue des produits de leur ferme : volaille fermière, charcuterie maison, légumes du jardin et rillettes de canard, cou farci, foie gras, magrets et autres confits mais aussi gésnoise, porc et saucisses de veau maison. Nos hôtes sont adorables et ne sont pas avares de conseils pour rayonner dans les environs : Saint-Cirq-Lapopie, Cajarc, Rocamadour (du côté du lot) et à 12 km de Villefranche de Rouergue, mais aussi toutes les activités telles que balade à cheval, accrobranche, bateaux à pédales au lac de Bannac, pêche... Idéalement situé, accueil sympa et prix très raisonnable vu le niveau de prestations. Coup de cœur assuré ! A noter : la possibilité de passer la nuit dans une roulotte viticole !

ORGANISER SON SÉJOUR

Le village de Najac.

© KEVIN_GUILLOIS – STOCK.ADOBE.COM



SE RENDRE EN AVEYRON

En train

La région est desservie par de nombreuses lignes, notamment le TER Midi-Pyrénées entre Rodez et Brive-La-Gaillarde et le train Corail en passant par la gare Toulouse-Matabiau (compter 7 à 8 heures en venant de Paris).

En avion

■ AÉROPORT RODEZ AVEYRON

Route de Decazeville

SALLES-LA-SOURCE

⑩ 05 65 42 20 30

www.aeroport-rodez.fr

contact@aeroport-rodez.fr

Sur place aéro-club Les Ailes Ruthénoises. Distributeurs de billets. Restaurant. Location de salles. Parking ⑩ 05 65 76 02 06 (2h gratuites) et abonnements possibles. L'aéroport de Rodez-Aveyron propose 18 vols hebdomadaires dont 3 quotidiens, du lundi au vendredi à destination de Paris, via Flybe operated by Eastern Airways. La compagnie anglaise a également mis en place, de juin à

août, une liaison vers Southampton en Angleterre, à des tarifs défiant toute concurrence. L'occasion de s'offrir un peu d'inédit depuis Rodez. Aussi Ryanair pour Bruxelles d'avril à octobre et Dublin en juin et juillet. Un service de restauration complète l'offre de l'aéroport.

Par la route

En voiture

► De Paris : 680 km – 7h15

A20 (sortie 56) jusqu'à Figeac, puis N140 (axe Brive-Méditerranée) par Decazeville ou A71 jusqu'à Clermont-Ferrand, puis A75 jusqu'à Séverac.

► De Lyon : 365 km – 4h30

A47 ou N88 par Saint-Etienne, Le Puy et Mende ou N9/A75.

► Du Sud-Ouest :

A20 par Montauban jusqu'à Caussade, puis D926 par Caylus ou A68/N88 par Albi et Carmaux, Albi D999, Saint-Afrique, Millau.

► De Marseille : 346 km – 3h50

N109 ou A9 puis N9/A75 par Lodève.

CIRCULER EN AVEYRON

En voiture

Plusieurs axes desservent la région :

- ▶ **L'autoroute A75** qui relie Paris, Clermont-Ferrand, Millau, Montpellier et Béziers. C'est un axe fluide et une solution économique pour descendre de Paris.
- ▶ **L'autoroute A20** ouvre le département vers l'ouest, elle passe par Paris, Brive et Toulouse.
- ▶ **La liaison entre l'A75 et l'A20** se fait par la RD840.
- ▶ **L'autoroute A66**, puis la RN88 entre Toulouse, Rodez et Lyon.

■ EUROP CAR

3, place Frédéric Bompaire – MILLAU

⌚ 05 65 59 19 19

C'est en plein centre-ville de Millau que l'agence de location Europcar s'est installée pour répondre à tous les besoins de déplacements, qu'ils soient professionnels ou liés aux vacances. L'adresse dispose d'ailleurs de nombreux types de véhicules : des utilitaires, des véhicules de tourisme mais aussi des véhicules éco-citoyens. Europcar est également implanté à l'aéroport de Rodez-Aveyron, route de Decazeville à Salles-la-Source

■ RENT A CAR

La Roquette – ONET-LE-CHÂTEAU

⌚ 05 65 67 12 00

www.rentacar.fr/agences/158-rodez

L'agence Rent a car est située à La Roquette, commune d'Onet-le-Château, sur l'axe routier qui mène à Séverac-le-Château, porte d'entrée de l'A75 dans le département. A la location, de très nombreux modèles pour répondre à tous les besoins de déplacements : véhicule utilitaire, berline tout confort, voiture plus économique ou mini-bus pouvant transporter jusqu'à 9 personnes.

■ SIXT

Route de Decazeville – SALLES-LA-SOURCE

L'entreprise de location de véhicules allemands Sixt compte trois adresses sur le ruthénais : l'une à l'aéroport, l'autre près de la gare, et la troisième entre les deux, dans le quartier de Bourran, à proximité de la RN88 pour rejoindre Albi, Toulouse ou la touristique vallée de la Dordogne. Ces trois agences, comme toutes celles de la marque, proposent un parc de voitures varié : berlines, coupés, monospaces familiaux ou tout-terrains.

▶ **Autres adresses :** 25, avenue du Maréchal Joffre, 12000 Rodez • 85, avenue de Bourran, 12000 Rodez

En bus

■ SERVICE TRANSPORTS

Maison de l'Industrie – DECAZEVILLE

⌚ 05 65 43 95 20 – www.decazeville.fr

Le Tub, réseau de transports urbain du bassin, relie, via deux lignes, les cinq communes de la Communauté de communes du Bassin Decazeville-Aubin. Les titres de transport sont vendus dans le bus (sauf abo), dans les

cinq mairies et à la Communauté de communes. Idéal pour les habitants qui se rendent d'un lieu à l'autre ou pour les touristes qui souhaitent découvrir ce territoire sans contrainte de transport et à moindre coût.

■ AGGLOBUS

3, place d'Armes – RODEZ ☎ 0800 00 79 50

www.agglobus.grand-rodez.com

Tarif unique : 0,20 €/trajet.

Ce réseau inter-urbain compte 12 lignes (+1 supplémentaire en soirée) de Sébrazac à Baraqueville, de Druelle à Sainte-Radegonde, ainsi qu'une ligne spéciale pour les dimanches et jours fériés qui relie l'hôpital de Bourran aux Quatres-Saisons en passant par le centre-ville de Rodez et la gare. Un service de transport à la demande permet également de rejoindre les sites de loisirs de Vabre et Combelle et le golf du Grand Rodez. Mais il faut dans ce cas s'inscrire au service via le site Internet.

En train

■ GARE DE RODEZ

Avenue du Maréchal-Joffre – RODEZ

www.ter-sncf.com

Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 19h ; le samedi de 9h30 à 12h30 et de 13h50 à 17h15 ; le dimanche et les jours fériés de 11h45 à 19h.

De nombreuses liaisons sont assurées avec les gares de Toulouse et de Brive-la-Gaillarde qui assurent des correspondances nationales et internationales. Des trajets quotidiens pour rejoindre Millau. Pour accéder à la gare vous pourrez emprunter le service de bus de Rodez ou bien utiliser le parking ou le service de taxis mis à votre disposition. La gare de Rodez a un point presse ainsi qu'un restaurant dans son aile gauche.

En vélo

La richesse du paysage aveyronnais offre l'opportunité aux amoureux du cyclisme de visiter de nombreux sites en vélo. Laissez-vous guider sur les plateaux de l'Aubrac et du Larzac pour découvrir des points de vue insolites et des petits sentiers oubliés. En partenariat avec le comité départemental de tourisme, ces organismes ont édité un cycloguide, qui propose 24 circuits en boucle.

■ COMITÉ DÉPARTEMENTAL

DE CYCLOTOURISME DE L'AVEYRON

www.cyclotourismeaveyron.org

cyclotourismeaveyron@wanadoo.fr

Ce comité, qui regroupe des passionnés de cyclotourisme, propose un choix infini d'itinéraires pour découvrir l'Aveyron. Dont un cycloguide facile à emporter sur son vélo. Au programme : un descriptif détaillé des circuits idéalement tracés sur des petites routes de campagne, une liste d'étapes (gastro ou pratique), une carte ainsi que les principaux sites touristiques à voir en chemin (les plus beaux villages de France, les bastides, les villages templiers...).

S'INFORMER SUR L'AVEYRON

Médias

Presse écrite

■ LE BULLETIN D'ESPALION 9, boulevard Joseph-Poulenc ESPALION

⌚ 05 65 44 01 93
www.bulletindespalion.fr
bulletindespalion@wanadoo.fr

Informations locales du Nord-Aveyron et de la vallée du Lot, de Saint-Geniez-d'Olt à Entraygues.

Le Bulletin d'Espalion est l'un des canards les plus anciens en Aveyron. L'hebdomadaire doit sa longévité à sa ligne éditoriale, qui met en avant le quotidien dans les campagnes du Nord du département et emploie un ton plutôt bienveillant. Chaque mois, le journal publie une blague au milieu de ses petites annonces. Un petit trait d'humour qui fait mouche bien au-delà des frontières de l'Espalionnais.

■ LE JOURNAL DE MILLAU

⌚ 05 65 60 42 33
www.journaldemillau.fr

Créé en 1875, ce journal est le relais de l'info locale sur l'arrondissement de Millau. À l'image de ses confrères hebdomadaires, il développe les sujets liés à l'actualité, à la culture et aux loisirs, ainsi qu'au sport. Et propose sur son site Internet une rubrique « vidéo » pour retrouver en image les principaux événements et actualités du secteur : l'installation d'un nouveau commerce gourmand, la nouvelle attraction de Micropolis...

■ LE SAINT-AFFRICAIN

29, boulevard Emile-Borel
⌚ 05 65 49 25 64
www.lesaintaffricain.fr
lesaintaffricain@wanadoo.fr

Voisin du précédent, il remplit la même mission en Sud-Aveyron, dans la région de Saint-Affrique (Cornus, Camarès, Nant, Belmont-sur-Rance, Saint-Sernin, Réquista, Salles-Curran, Saint-Rome-de-Tarn).

L'Amicale des Aveyronnais de Toulouse et de la Haute-Garonne

« Vos achats sont nos emplois » semble dire l'Amicale aveyronnaise de Toulouse et de la Haute-Garonne qui avait fêté, en 2017, son 10^e marché des pays aveyronnais.

Faire la promotion des artisans et producteurs du pays, promouvoir la marque « Fabriqué en Aveyron » et « Aveyron vivre vrai » voilà ce que font les équipes du Toulousain Jean-Claude Bruel.

En mars, les amicalistes aveyronnais de la grande région Midi-Pyrénées, Languedoc-Roussillon, c'est-à-dire aujourd'hui de l'Occitanie, dont le département de l'Aveyron est partie prenante, sont en effet les chantres des circuits courts, des produits du terroir et de la convivialité locale.

Car ce marché des pays, sur la place du Capitole à Toulouse, n'est pas seulement une simple promotion économique, il est exemplaire d'une communauté rassemblée et festive.

C'est d'abord une dynamique humaine, une convivialité retrouvée entre « Aveyronnais d'ici et d'ailleurs », entre sa capitale régionale urbaine et sa périphérie quelque peu rurale. C'est en effet une conjugaison intelligente entre urbains et ruraux. C'est aussi une dégustation de produits gourmands, de l'aligot saucisse à la truffe des causses, des vins AOC aux différents alcools de verger, des escargots d'élevage aux produits des châtaigneraies, mais c'est encore la découverte et l'admiration de produits artisanaux ou même d'art, comme les produits de la laine mohair, ceux du cuir de Millau, ceux des arts de la table, comme les couteaux de Laguiole, les poteries et bols et assiettes en grès, les bijoux, les tableaux... et bien d'autres choses. Mais c'est enfin et toujours la découverte des us et coutumes, de l'histoire, du patrimoine à travers le folklore, la danse, la musique, les pratiques sportives comme la quille de 8...

En mars, dans la capitale régionale, c'est toujours un grand succès, une grande fête, un moment rare... Cette année 2019, la rencontre a dû être annulée par mesure de sécurité suite aux récents événements politiques. Nul doute pourtant que ce marché renaîtra dès 2020, c'est en tout cas l'envie manifeste des « Aveyronnais d'ici et d'ailleurs ».

Pour en savoir plus sur le prochains marché de pays des Aveyronnais à Toulouse et sur l'amicale toulousaine et haute-garonnaise qui organise de nombreuses manifestations et rencontres à Toulouse, n'hésitez pas à aller les rencontrer et à visiter leurs sites :

► **Siège social :** Amicale des Aveyronnais – Café brasserie « Café Jean » 73, allée Jean-Jaurès – 31 000 Toulouse ☎ 05 34 41 64 68 – www.aveyronnaisdu31.fr – aveyronnaisdu31@gmail.com

TERRES

d'Aubrac

LE **MAGAZINE** QUI EXPLORE L'**AUBRAC**

ENTRE AVEYRON, CANTAL ET LOZÈRE,

**NAVIGUEZ AU CŒUR
DU HAUT PLATEAU**



Chez votre marchand de journaux
ou sur commande au 05.65.44.01.93

**UN HORS-SÉRIE ANNUEL DU BULLETIN D'ESPALION
HEBDOMADAIRE FONDÉ EN 1838**

terresdaubrac@orange.fr

Chaque semaine, une équipe de journalistes et de correspondants édite cet hebdomadaire, tiré à plus de 10 000 exemplaires et distribué gratuitement dans les boîtes aux lettres, aux points de dépôt, et qui se revendique n° 1 en Sud-Aveyron.

■ CENTRE PRESSE

**8-10, avenue Victor-Hugo
RODEZ
④ 05 81 19 12 00
www.centrepresseaveyron.fr
redaction@centrepresso.com**

Quotidien, sa principale zone d'influence est autour de Rodez et au nord de l'Aveyron.

Tiré à plus de 20 000 exemplaires, *Centre Presse* est le quotidien départemental de l'Aveyron et le journal le plus vendu en semaine. Davantage plébiscité dans le Nord et le Centre, il offre un traitement complet de l'actualité locale grâce à une équipe de journalistes professionnels et de correspondants répartis sur tout le territoire. Racheté par le groupe *Dépêche du Midi*, il est dirigé par Serge Gélis.

■ LA DÉPÈCHE DU MIDI

**RODEZ
④ 05 65 68 15 71
www.ladepeche.fr
hub@ladepeche.fr**

Le journal de Toulouse et du grand Sud-Ouest est largement diffusé à l'ouest du département, vers Villefranche-de-Rouergue, Capdenac et Decazeville. Le quotidien appartient au groupe *La Dépêche* de Jean-Michel Baylet, qui a également racheté les journaux du Midi : *Centre Presse* et *Midi Libre*. A l'image de ses confrères, *La Dépêche* traite l'actualité locale à travers une équipe de journalistes et correspondants qui couvrent l'ensemble du territoire.

■ L'HEBDO

**132, rue des Vanniers
RODEZ
④ 05 65 42 24 20
www.l-hebdo.com
legales@l-hebdo.com**

Tout ce que vous avez toujours voulu savoir sur l'Aveyron sans jamais oser le demander... Rien moins que ça. C'est le leitmotiv de ce journal à la maquette simplissime. A la lecture, des articles courts et directs, et des infos « croustillantes », grâce à un esprit critique aiguisé et une totale liberté de penser. L'*Hebdo* se veut « témoin » : « témoin objectif qui n'a en aucun cas prétention à devenir un acteur ».

■ LA VOLONTÉ PAYSANNE

**Carrefour de l'Agriculture
RODEZ
④ 05 65 73 77 98
www.lavolontepaysanne.fr**

Hebdomadaire d'informations agricoles, rurales et syndicales, ce journal est l'organe officiel de la FDSEA. Il offre chaque semaine « un panorama de l'information dont les agriculteurs et professionnels du secteur ont besoin ». Actualité locale, régionale ou nationale, infos pratiques – météo, agenda, conseils jardin... – et initiatives du monde rural, la Volonté Paysanne incarne la vitalité des campagnes aveyronnaises. Et propose également des reportages vidéos sur son site Web.

■ LE PROGRÈS DE SAINT-AFFRIQUE

**Boulevard de la Résistance
SAINT-AFFRIQUE ☎ 05 65 99 03 11
redaction1@leprogresstaffricain.fr**

La région est riche, ce Progrès qui a fêté ses 100 ans en 2011, chasse sur les mêmes terres que le titre suivant. Imprimé dans le département sur du papier 100 % recyclé, le journal est labellisé « Fabriqué en Aveyron ». Il compte aujourd'hui une poignée de journalistes professionnels et s'appuie un solide réseau de 80 correspondants qui couvrent l'ensemble du secteur de diffusion. L'*hebdo* est tiré chaque semaine à près de 6 000 exemplaires.

■ LE VILLEFRANCHOIS

**3, place République
VILLEFRANCHE-DE-ROUERGUE**

④ 05 65 65 06 13 – www.ladepeche.fr

Le Villefranchois est un hebdomadaire qui retrace chaque semaine toute l'actualité locale du Quercy Rouergue. Un territoire au caractère solide qui compte Aubin, Capdenac-Gare, Decazeville, Montbazens, Najac, Rieupeyroux, Villefranche et Villeneuve, Rignac et La Salvetat-Peyralès, ainsi que Figeac, Limoges et Carjac dans le Lot et Laguédie et Saint-Antonin-Noble-Val dans le Tarn-et-Garonne. En kiosque chaque jeudi, il draine plus de 35 000 lecteurs chaque semaine.

Radio

■ CFM

Rodez 107.9

Villefranche-de-Rouergue 90.2

www.cfmradio.fr

Pop, rock et un maximum d'infos.

CFM a vu le jour à Caylus, dans le Tarn-et-Garonne, en 1981. Portée par un groupe de bénévoles et de passionnés, elle est diffusée dans trois départements. 10 000 auditeurs chaque jour, une bonne vingtaine d'émissions de variétés ou magazine musicaux, et des programmes d'informations. CFM cultive une identité résolument tournée vers « le pays, le rock et l'info ». La radio fonctionne en réseau, mais décline des émissions de proximité dans chaque région. À Rodez, le studio s'est installé boulevard Gambetta et propose chaque matin une matinale 100% aveyronnaise et ruthénioise : infos-services, agenda de la journée, météo, point-emploi... À midi, place aux associations et acteurs économiques et culturels qui font l'actualité.

■ RADIO TOTEM

④ 05 65 71 33 30

www.radio-totem.net

96.3 MHz à Cahors. 105.8 MHz à Figeac et 107.4 MHz à Gourdon.

Cette radio régionale basée dans l'Aveyron est leader du Sud Massif-Central, couvrant notamment tout le Quercy-Rouergue jusqu'à la Corrèze, la Haute-Loire mais aussi l'Hérault, le Gard et la Lozère. Fidèle à sa punchline « Totem, tous les temps de la radio », le média propose un large registre musical et se distingue par son traitement de l'actualité locale et ses émissions, dont certaines font désormais partie du paysage radiophonique. Son site Internet, très bien conçu, permet de retrouver podcasts et infos en quelques clics.



PARLONS VRAI

PATRICK ROGER CÉCILE DE MÉNIBUS YVES DE KERDREL ARLETTE CHABOT
DANY MAURO YVAN CUJIOUS FRANÇOIS TRILLO TRINA MAC DINH VINCENT FERNIOT
ALAIN MARTY YOLAINNE DE LA BIGNE LAURENT MAUDUIT NATACHA HARRY
NATHALIE SCHRAEN-GUIRMA PIERRE CHASSERAY DANIEL HERRERO BRIGITTE LAHAIE
PHILIPPE DAVID ANDRÉ BERCOFF VALÉRIE EXPERT CHRISTOPHE BORDET JACQUES PESSIS



La radio généraliste et nationale

MILLAU 101.4 / RODEZ 104.4

ÎLE-DE-FRANCE PARIS 99.9 ARIÈGE AX-LES-THERMES 103 FOIX 103.7 PAMIERS 90.3 ST-GIRONS 88.5 TARASCON 89.2 VICDESSOS 102 AUDE CARCASSONNE 104.7 Aveyron MILLAU 101.4 RODEZ 104.4 SAINT-AFFRIQUE 103.1 VILLEFRANCHE-DE-ROUERGUE 104 BOUCHES-DU-RHÔNE MARSEILLE 95.1 TARASCON 95.2 CANTAL AURILLAC 101 MAURIAC 88.6 CORRÈZE BRIVE-LA-GAILLARDE 97.8 TULLE 95.4 USSEL 107.2 CORSE CORTE 99.6 DORDOGNE BERGERAC 95.5 PÉRIGUEUX 104.9 SARLAT 107.1 DRÔME VALENCE 95.1 GARD ALÈS 95 LE VIGAN 93.3 NÎMES 95.2 GERS AUCH 102 CONDOM 102 MIRANDE 102 GIRONDE ARCACHON 100.4 BORDEAUX 106 LIBOURNE 106 MÉDOC 103.2 HAUTE-GARONNE CHAUM 98.2 LUCHON 104 SAINT-GAUDENS 102 TOULOUSE 101.8 HAUTE-LOIRE LE PUY 91 HAUTES-PYRÉNÉES ARGELÈS-GAZOST 102 ARREAU 100.9 CAUTERETS 96.2 LOURDES 102.2 TARBES 102 HAUTE-SAVOIE THONON-LES-BAINS 104 CHAMONIX 93.6 HAUTE-VIENNE LIMOGES 90.5 HERAULT BÉZIERS 102.6 MONTPELLIER 104.7 Sète 104.9 LANDES DAX 102 MONT-DE-MARSAN 94.1 LOT CAHORS 105 FIGEAC 103.8 PUY-L'ÉVÉQUE 96 SAINT-CÉRÉ 95.3 SOUillac 93.3 LOT-ET-GARONNE AGEN 102.3 VILLENEUVE-SUR-LOT 102.9 LOZÈRE MENDE 101.9 PUY-DE-DÔME CLERMONT-FERRAND 88.1 PYRÉNÉES-ATLANTIQUES BAYONNE 103.9 OLORON-STE-MARIE 102 PAU 102 ST-JEAN-PIED-DE-PORT 101.9 PYRÉNÉES-ORIENTALES FONT-ROMEU 102.3 PERPIGNAN 103.2 PRADES 105.7 TARN ALBI 101.2 CARMAUX 102.5 CASTRES 104.7 MAZAMET 104.1 TARN-ET-GARONNE MONTAUBAN 104.7 VAUCLUSE AVIGNON 95.2 APT 95.3 PRINCIPAUTÉ DE MONACO - MONTE-CARLO MONACO 97.9 CÔTE D'AZUR NICE 97.9 MENTON 97.9 ANTIBES 97.9 CANNES-EST 97.9 CANNES-SUR-MER 97.9 SAINT-LAURENT-DU-VAR 97.9

EN ÉCOUTE NUMÉRIQUE DAB+ MARSEILLE NICE LILLE LYON STRASBOURG

 Sud Radio est une des sociétés de Fiducial Médias

ÉCOUTEZ SUR SUDRADIO.FR



■ RADIO TEMPS RODEZ

11, rue des Frères-de-Turenne

RODEZ

© 05 65 74 08 99

www.radiotemps.com

contact@radiotemps.com

Créée en 2008 dans les locaux du lycée Louis Querbes à Rodez, Radio-Temps se définit comme une « radio sociale de proximité ». Locale et généraliste, elle est ouverte à toutes les personnes, toutes les cultures et toutes les musiques. Le média propose des flashes infos, des magazines, des reportages, du sport et des programmes jeunes. Pour tous les âges et pour les goûts. « La diversité des intervenants et la pluralité de leurs opinions sont d'ailleurs le gage d'un professionnalisme qui intègre la vigilance critique. Ni radio militante, ni radio commerciale, Radio Temps Rodez se situe sur une troisième voie créative, citoyenne, interculturelle. »

■ RADIO SAINT-AFFRIQUE

Millau

5, rue Hoche

SAINT-AFFRIQUE

© 05 65 49 29 94

www.radiosaintaffrique.com

Une alternative engagée et de proximité.

Radio Saint-Affrique, c'est d'abord une histoire ! Démarrée en 1981, « autour d'un thème fédérateur : la liberté d'expression dans la région ». Plus de trente-cinq années plus tard, le média associatif a conservé cet esprit et donne la parole aux habitants de la vilotte. Plus de 40 animateurs bénévoles « proposent toutes les semaines, tous les mois, ou à tous les changements de saison, une émission, une chronique, un billet »... Quand une équipe de salariés, techniciens, animateurs, journaliste complète la grille des programmes.

Télévision

■ GRTV

98, rue Saint-Laurent

BARAQUEVILLE

© 05 65 70 79 33

www.grtv.fr

generation.rtv@gmail.com

Manifestations sportives, événements culturels, actualités associatives, petits et grands moments de la vie locale, savoir-faire, entreprenariat... GRTV – Génération Rouergue TV – est sur tous les fronts, et couvre à travers ses vidéos tous les territoires de l'info. Pour tout savoir de l'Aveyron et de ses acteurs, retrouvez gratuitement tous les reportages sur le site Internet : www.grtv.fr, la « web TV aveyronnaise ».

■ RMC DÉCOUVERTE

© 01 71 19 11 91

<https://rmcdcouverte.bfmtv.com>

Média d'information thématique, cette chaîne – diffusée en HD – propose un florilège de programmes dédiés à la découverte, et plus particulièrement des documentaires liés aux thématiques suivantes : aventure, animaux, science et technologie, histoire et investigations, automobile et moto, mais également voyages, découverte et art de vivre.

Internet

■ MÉDIA12 – LE JOURNAL DE CEUX

QUI FONT L'AVEYRON

RODEZ

www.media12.fr – contact@media12.fr

L'info aveyronnaise méritait d'avoir sa place sur Internet. C'est chose faite avec Média 12 qui décortique l'actualité économique du département. Divisé en plusieurs rubriques – entreprises, société, économie, territoire, week-end – le site déroule entretiens, dossiers, agenda et communiqués. On y découvre notamment les chefs d'entreprises et les activités qui font de l'Aveyron un territoire dynamique.

■ AVEYRON DIGITAL NEWS

SAINT-AFFRIQUE

www.aveyrondigitalnews.fr

Premier média entièrement numérique et dernier-né dans le paysage de la presse départementale, Aveyron Digital News s'est rapidement imposé sur le terrain de l'actualité locale. Justice, faits divers, agriculture, environnement, économie, social, santé, sports, loisirs... La solide équipe de journalistes, épaulée par un réseau de correspondants passionnés, rend compte, presque en temps réel de tout ce qui de passe en Aveyron. Et assure une présence musclée sur les réseaux sociaux : Facebook, Twitter et Instagram.

L'AVEYRON À PARIS

Monsieur Edgar, rue Faidherbe.

© IDASUC



L'AVEYRON À PARIS

« L'Aveyron à Paris » n'est pas une vue de l'esprit d'un *Petit Futé* malin, c'est une réalité tangible, qui est née d'une émigration du département de l'Aveyron entre 1850 et 1904. En effet, plus de 120 000 personnes ont dû quitter ce département alors misérable et en surpopulation. Le plus grand nombre est monté à Paris. Ils étaient répertoriés 32 000 à la préfecture de Paris en 1904, la plus grosse communauté auvergnate, avant le Cantal. En 1914, avec 50 000 habitants, l'Aveyron fait le tiers de la population dite auvergnate, c'est-à-dire de cinq départements (Aveyron, Cantal, Haute-Loire, Lozère et Puy-de-Dôme.)

Ils furent sans doute les plus besogneux, vendant le charbon, portant l'eau aux étages pour le bain des bourgeois parisiens. « Toi l'Auvergnat qui, sans façon, m'a donné quatre bouts de bois », chantait Georges Brassens. Et c'est ainsi, à force d'économie et de travail, renvoyant les petits au village comme des milliers d'autres de leurs compatriotes, qu'ils ont d'abord livré le charbon (d'où le terme bougnat, issu de charboignat) puis vendu du vin. Peu à peu, de bois et charbon, en passant par l'eau et la limonade, les bougnats ont vendu vins et bières puis sont devenus les rois des cafés-hôtels-restaurants (CHR) pour être aujourd'hui plus parisiens que les Parisiens, mais toujours aveyronnais à la quatrième ou cinquième génération.

Le système qui s'est mis en place au fur et à mesure autour des bistrots avec le triangle magique qu'on nommait RTL, c'est-à-dire les Cafés Richard et les fournisseurs aveyronnais Tafanel et Ladoux, ont fait des bistrots aveyronnais une diaspora puissante, qu'on retrouve même à la tête de l'économie parisienne. Si le système a grandi et perdure, c'est parce qu'il permettait de passer de garçon de café à la gestion libre, puis à la gestion indépendante d'établissements.

C'est ainsi qu'on soupçonne aujourd'hui qu'il y aurait 350 000 Aveyronnais à Paris, plus que dans le département de l'Aveyron (280 000 habitants), et qu'ils détiendraient près de 6 000 établissements qui, des bars-tabacs aux restaurants les plus huppés (ceux des Costes et des Joulie, par exemple, mais aussi les bonnes tables de Pascal Mousset), animent aussi des centaines de brasseries les plus diverses, les plus imaginatives, plus ou moins gastronomiques.

Question gastronomie et terroir, si l'Aveyronnais Cyril Lignac, le plus cathodique des cuisiniers, a trois restaurants et

plusieurs pâtisseries, un autre Aveyronnais, Julien Boscus, aux Climats, a obtenu une étoile Michelin en 2015. Il est le digne successeur de son père, Pierre Boscus, charcutier-traiteur de Saint-Cyprien-sur-Dourdou, près de Conques, alors que les glaces Berthillon, elles, enchantent notre palais depuis des lustres. Tout cela pour dire qu'au-delà des hommes nombreux et de qualité, est proposé à Paris non seulement l'Aveyron mais aussi, avec de nombreuses boutiques historiques ou nouvelles, des produits rares et de tradition : foies gras, aligots, farçous, agneaux, veaux, vaches d'Aubrac et cochonnailles, vins, bières et spiritueux, confitures et miels, mais aussi plats les plus nobles et les plus rustiques.

N'oublions pas qu'au-delà des lieux les plus gourmands, ils ont fourni également des nourritures spirituelles, comme des emblèmes de mode et de culture : les gants de Millau, les couteaux de Laguiole, les vêtements Catherine André...

Il y avait le Flore, les Deux Magots, le Lipp de Marcellin Cazes et Boubal connus par leurs prix littéraires et leurs jours de gloire avec Jean-Paul Sartre, Albert Camus et bien d'autres écrivains. Il y a eu le Petit Journal Montparnasse d'André Damon, qui fit swinguer des moments musicaux forts en jazz. Il y a aujourd'hui le Wepler de Michel Bessières, place de Clichy, qui offre non seulement choucroutes et fruits de mer, mais aussi un prix littéraire de qualité avec la Fondation de La Poste.

Mais l'Aveyron à Paris dépasse les frontières du simple business ou de la littérature, avec le journaliste et homme de média Nicolas Rossignol, pour savoir faire chanter Tout le monde contre le cancer, une association magnifique et heureuse de mettre au diapason, dans la joie et la bonne humeur, des anges gardiens et des rêves, et plus de mille actions. C'est cela, aussi l'Aveyron à Paris.

Alors que « L'Aveyron à Paris » du *Petit Futé*, c'est bien entendu l'histoire de Paris... et celle de l'Aveyron, car « malheureux », nous a dit un philosophe, « les peuples qui perdent leurs racines » et justement, c'est là que se situe « L'Aveyron à Paris », dans l'histoire revendiquée des Aveyronnais, d'être à la fois de l'Aveyron et de Paris, d'ici et d'ailleurs. Bienvenue à la rencontre d'un peuple parisien heureux qui ne renie rien de ses racines ancestrales. Et surtout pas son atavisme et son bon goût aveyronnais d'aimer les bonnes choses d'ici et d'ailleurs.

Le folklore en région parisienne se renouvelle sans cesse !

Le folklore auvergnat est très actif à Paris et en Île-de-France avec sa vingtaine de groupes dont les costumes sont le reflet des départements qui composent le Massif central : Aveyron, Cantal, Lozère, Corrèze, Haute-Loire, Lot et Puy-de-Dôme. Les groupes sont très dynamiques : ils participent à de nombreux festivals nationaux et internationaux, se produisent sur les grandes scènes parisiennes, animent beaucoup de marchés de pays, de fêtes estivales, familiales, commerciales ou amicales, à Paris et en province, apportant par le chant, la danse et la musique un peu d'originalité et de couleurs, de terroir et d'authenticité. Les spectacles accompagnés des instruments traditionnels que sont la cabrette, la vielle et l'accordéon sont très appréciés car la bourrée est une danse fort ancienne qui revêt de nombreuses interprétations, expression du travail à la ferme et de la vie familiale.



Marché des Pays de l'Aveyron

11-12-13
octobre
2019

L'Aveyron,
une
agriculture
agro -
écologique

20ème
édition
Rue de l'Aubrac
Paris 12ème



I'Aveyron
recrute

Changez
de vie!

JOB DATING

12 OCTOBRE • SALONS DE L'AVEYRON

LAVEYRONRECRUTE.COM

Dégustation sur place - Vente à emporter

(M) 14 Cour Saint-Émilion (BUS) 64 (BUS) 24 Dijon-Lachambeaudie

De 9h à 22h (jusqu'à 19h le dimanche)

www.marche-pays-aveyron.fr



MAIRIE DE PARIS

LAVAZZA

viasanté

J. Millat

CASEG

Groupama



perrier
fines
bulles

Amicalisme, vous avez dit ?

L'amicalisme, un nom qu'aucun dictionnaire ne connaît, est né dans les bistrots et les a accompagnés bien avant la loi 1901 sur les associations. Elles sont nées dès 1880, ces sociétés d'entraide et de solidarité villageoise. On en a compté plus de 80 à Paris qui, de Laguiole à Mur-de-Barrez, de Decazeville à Saint-Geniez-d'Olt, de Bozouls à Espalion, de Villecomtal à Entraygues ou même de Rodez à Sainte-Geneviève-sur-Argence, se réunissaient à Paris pour simplement se tenir chaud, parler du village, partager joies et misères, travail et nostalgie. Il y avait bien entendu le bal musette et les repas festifs, il y avait le folklore et les jeux de quilles qui réunissaient patrons et garçons de café, mais il y avait d'abord la solidarité du village, de la famille, d'abord entre Aveyronnais de Paris, puis des Parisiens envers le pays de toujours : l'Aveyron.

En 1947, fut créée pour bien marquer leur force et leurs succès la Fédération nationale des amicales aveyronnaises. Durant les trente glorieuses, de banquet en « banquetou », ils festoyaient et affichaient leur réussite et leur solidarité au village. Ils créèrent même, sous la houlette de leur président d'alors, Maurice Solignac en 1996, leur « Oustal », leur maison en patois, quartier entre Bercy et la cour Saint-Émilion où, de banque en assurance, de salons de l'Aveyron aux 89 logements pour leurs jeunes, ils se firent une place dans le 12^e arrondissement. Ils lancèrent même, en 2000, un marché des producteurs du pays, dont le succès chaque année, le deuxième week-end d'octobre, reste constant.

Aujourd'hui encore, au XXI^e siècle, l'amicalisme et ses associations discrètes -rassemblées au sein de la Fédération nationale coprésidée par Frédéric Lavernhe, Robert Moiroux et Pierre Vincens - poursuivent le chemin. L'amicalisme veut ouvrir toutes grandes ses portes, s'adapter à la mondialisation, pour que les Aveyronnais d'ici et d'ailleurs, les trentenaires, se projettent avec la ville de Paris vers d'autres réalisations : les réseaux sociaux, une plateforme économique mondialisée, un site Internet... L'amicalisme, un mot qui ne rentrera peut-être pas dans le dictionnaire mais qui, parti du cœur aveyronnais, et d'un pays s'est fait, cinq générations après, définitivement parisien et moderne.

► **Aveyronnais d'ici et d'ailleurs... Fédération nationale des amicales aveyronnaises – l'Oustal.**
15 rue de l'Aubrac, 75012 Paris – contact@aveyronnais.fr – www.aveyronnais.fr

DEUX AGENCES À VOTRE DISPOSITION

AGENCE DE PARIS BERCY AGENCE DE PARIS CAPUCINES

11, rue de l'Aubrac

75012 PARIS

01 53 02 17 50

6, rue des Capucines

75002 PARIS

01 44 77 38 00



VOTRE NUMÉRO UTILE

098 098 18 18 (numéro non surtaxé)



VOTRE ESPACE

BANQUE EN LIGNE

credit-agricole.fr/ca-nmp



VOS APPLIS MA BANQUE,
MA CARTE, PACIFICA

Pour gérer vos comptes,
cartes et assurances



NOTRE TERRITOIRE VOTRE AVENIR



Caisse Régionale de Crédit Agricole Nord Midi-Pyrénées, société coopérative à capital et personnel variables, agréée en tant qu'établissement de crédit, dont le siège social est situé au 219 Av. François Verdier - 81100 ALBI 444953630 RCS ALBI - Société de courtage d'assurance immatriculée au Registre des Intermédiaires en Assurance sous le n° 07019259. Crédit photo : istock.

LE COUVERT

1^{er} arrondissement

■ À LA TÊTE D'OR

6, rue des Lavandières-Sainte-Opportune (1^{er})

01 42 36 85 91

M° Châtelet

Ouvert toute l'année. Du lundi au vendredi de 12h à 22h30. Le samedi ouvert de 15h à 23h. Réservation recommandée. Carte : 30 € environ. American Express, Chèque Restaurant.

Charles et Guylène Panis, originaires du Naucellois, de Camjac, ont repris les rênes de l'affaire parentale, créée en 1962, dans les années 1990. Les clients habitués ou les touristes curieux trouvent à La Tête d'Or le bon goût du terroir aveyronnais et de l'authenticité. Pour la viande, Charles et Guylène recourent à la Maison Conquet et au fameux bœuf d'Aubrac. Chaque année Charles part sélectionner sur l'Aubrac ses bêtes nobles pour l'opération bœuf gras de Pâques. Ainsi, les grandes spécialités de la Tête d'Or, ce sont le pavé d'aubrac au jus de marcillac, la côte de veau du Rouergue sous croute de tomme et les viandes grillées à la plancha. S'il y a un excellent pot-au-feu, le magret ou confit de canard et autres viandes peuvent être accompagnés de frites maison ou d'algot. Sur le plateau de fromages, l'écrin d'Aubrac côtoie le saint-nectaire, le laguiole ou le roquefort. Pour les vins, s'il y a du choix du côté des vignerons des Cévennes, du Rhône ou du Languedoc, nous avons remarqué le marcillac de chez Laurens. Un bistrot qui a ses habitués et nourrit nos appétits et nos interrogations sur le vrai bon terroir.

■ CAFÉ MARLY

93, rue de Rivoli (1^{er}) 01 49 26 06 60

www.cafe-marly.com

M° Palais Royal-Musée du Louvre.

Ouvert toute l'année. Tous les jours et les jours fériés de 8h à 2h.

Situé dans le 1^{er} arrondissement, mode ou hors mode, très parisien assurément, le Café Marly est une brasserie mi-moderne, mi-Napoléon III signée Olivier Gagnère. Le Café Marly bénéficie d'une vue exceptionnelle sur la pyramide du Louvre. Mannequins, journalistes, stylistes et autres viennent s'installer dans ce restaurant design devant les boiseries classées du restaurant pour voir (et être vus) mais également pour la cuisine haut de gamme du Café Marly, qui ne manque pas de caractère avec des plats sans esbroufe et joliment travaillés. Ici, le petit noir du matin devient un délice quand le soleil entre à travers les grandes colonnes du Louvre, tout comme l'apéro du soir quand la lumière devient plus dorée. Le cadre est totalement agréable, avec ses salles élégantes du style Napoléon III et ses cocktails bien subtils, que l'on passera outre la facture quelque peu salée qui viendra ponctuer ce moment où on ne peut que se dire que Paris est l'une des plus belles villes au monde...

■ CAFÉ PLUME

164, rue Saint-Honoré (1^{er})

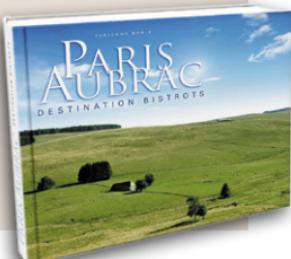
01 85 15 24 02

www.cafeplume-paris.fr

Ouvert tous les jours le midi et le soir. Carte : 30 € environ. Menu enfant : 12 €. Wok de 15 à 17,50 €. Brunch : 24,50 €. Chèque Restaurant.

« Paris-Aubrac : destination bistrots » de Fabienne Borie

Les bistrots sont pour certains un rendez-vous incontournable, parfois même un port d'attache pour se retrouver, boire un verre certes, mais également partager les bonnes nouvelles et tisser des liens. Les bistrots - et à plus forte raison les adresses parisiennes - incarnent une ambiance, des souvenirs, un état d'esprit, teinté de convivialité et de décontraction... Pour ceux qui sont à la barre de ces établissements, le bistro, c'est aussi le quotidien, un travail, mais surtout l'engagement de toute une vie et de toute une famille, parfois sur plusieurs générations. Fabienne Borie, qui a grandi entre les banquettes et les flippers du Trait d'Union, la brasserie de ses parents dans le 6^e arrondissement, en sait quelque chose. Si cette Aveyronnaise de cœur n'a pas embrassé la profession comme ses aïeux, originaires de Saint-Amans-des-Cots, elle a conservé une affection toute particulière pour le métier et son folklore. Membre de la communauté des Aveyronnais de Paris, elle est entrée en contact avec ceux qui entretiennent la tradition de « la limonade ». Pendant deux ans, pas à pas d'un bout à l'autre de la capitale, elle a fait connaissance avec de nombreux cafetiers-restaurateurs d'Aveyron et d'Auvergne. Elle en tire aujourd'hui un ouvrage qui fait le pont entre Paris et le pays. Au fil des pages de ce livre baptisé « Paris-Aubrac : destinations bistrots », Fabienne Borie dresse avec sincérité et beaucoup d'empathie le portrait de gens passionnés, dont les liens avec leur département d'origine ne se diluent jamais. On découvre ainsi l'histoire de Sylvain Bouscarat, qui a repris l'établissement - le café Lamartine - de ses parents en 2015, pour lui donner une deuxième jeunesse. Marcel Combès, qui tient Le Suffren ; Didier Miquel, le cafetier-vigneron du Mistral ; Laurence Calvet, qui tient le zinc du café Saint-Médard ; et bien d'autres encore... Font partie des parcours que l'on prend plaisir à découvrir à travers les mots et les photos de Fabienne Borie. L'auteur a en effet sillonné la capitale, mais aussi une bonne partie du Nord-Aveyron et du Cantal pour raconter l'épopée extraordinaire de ces Aveyronnais de Paris.



Du classique pour cette chouette brasserie typiquement parisienne : de sa décoration intérieure à son emplacement, dans la très chic rue du Faubourg Saint-Honoré, ce Café Plume mérite bien un détour. La carte est imposante, et présente de plutôt belles surprises : un choix de woks étonnant (bœuf, poulet, gambas, saumon ou végétarien) et quelques suggestions originales ou du moins singulières pour ce genre d'établissement : salade de pouple au chorizo, avocat entier gratiné au gorgonzola, Parmentier d'agneau extra-fondant, purée de courge butternut en accompagnement... Et pour ne rien gâcher, les prix sont très acceptables.

■ CAFÉ SAINT HONORÉ

194, rue Saint-Honoré (1^{er})

© 01 42 61 49 31

Ouvert du lundi au samedi de 7h à 0h. Carte : 22 € environ. Tout près du musée du Louvre, cette brasserie typiquement parisienne va vous donner envie de passer à table. Dans la salle à manger, ni trop grande ni trop petite, ou sur la terrasse, où les brumisateurs sont une bénédiction par temps de canicule, le Café Saint Honoré valorise une carte traditionnelle de qualité honorable. Œufs mayonnaise, omelettes, pizzas, pâtes et croques partagent la vedette avec quelques plats suggestions qui rappellent le pays : soupe à l'oignon gratinée au cantal, salade et tartine auvergnates, confit de canard de l'Aveyron... Le rapport qualité-prix est aussi apprécié que le service toujours chaleureux du maître des lieux, Alexandre.

■ LE CORONA

2, rue de l'Amiral-de-Cologny (1^{er})

© 01 42 36 88 84

www.cafe-lecorona.fr

lecorona@wanadoo.fr

M° Pont Neuf.

Ouvert toute l'année. Tous les jours et les jours fériés de 7h à 21h30.

Entre le Louvre et le Pont-Neuf, au bord de la Seine, Le Corona rappelle Espalion et le Lot, la tranquillité en moins. C'est en effet le siège des Espalionais à Paris et de la famille Naudan. C'est une brasserie qui fait, bon an, mal an, son petit bonhomme de chemin, pour le plaisir des habitués qui viennent y trouver des plats de bistro simples, savoureux et bon marché. Le Corona est un bar traditionnel qui, entre un petit déjeuner, un thé et l'apéro, vous sert de quoi caler une petite faim avec un poulet fermier rôti, des croques ou une salade et vous offre une bonne halte de repos.

■ LE FLORENTIN

10, rue Saint-Florentin (1^{er})

© 01 42 60 13 42

www.restaurantleflorentin.fr

M° Concorde ou Madeleine.

Ouvert toute l'année. Du lundi au samedi de 7h à 23h. Fermé le dimanche. Carte : 28 € environ. Menu enfant : 12,50 €. Le Florentin, comme son nom l'indique, vous attend dans la rue Saint-Florentin, dans le 1^{er} arrondissement de Paris. Sous des lumières tamisées, à quelques pas de la place de la Concorde, c'est dans un décor boisé aux touches fleuries que vous déjeunerez ou dinerez. En bouche,

vous retrouverez les savoureux mets français. C'est une cuisine variée venant des quatre coins de la France qui gagnera vos palais ! Les plats vous permettront de redécouvrir les recettes d'antan. Soupe à l'oignon gratinée ou charcuteries aveyronnaises et viandes rouges de Salers que vous pourrez déguster en grillade sont autant de belles propositions.

■ FLOTTES

2, rue Cambon (1^{er})

© 01 42 60 80 89

www.brasserieflettes.fr

contact@flettes.fr

M° Concorde.

Ouvert toute l'année. Tous les jours de 7h à 0h. Service continu. Carte : 50 € environ. Menu enfant : 12,50 €. Formule du midi : 26 € (entrée/plat ou plat/dessert, 32 € pour les 3). Vin au verre. Accueil des groupes. Terrasse. Voiturier.

La brasserie parisienne dans toute sa splendeur avec un style Art déco et une cuisine orientée vers l'Aveyron, mais sans sectarisme aucun. Tous les produits de notre terroir hexagonal sont les bienvenus. Mais effectivement, si vous voulez une saucisse et son aligot, c'est ici que ça se passe. Auparavant, il vous faudra passer par la case œuf mayo. La raison ? La Brasserie Flottes a reçu en 2011 la très sérieuse distinction du meilleur œuf mayo de Paris décerné par l'ASOM (Association pour la Sauvegarde de l'Œuf Mayo). Une fois ce petit bijou avalé, à vous de vous laisser tenter par une salade façon ceviche, des coquillettes au jambon blanc et au comté, un poulet fermier rôti, une belle sole à la plancha ou des cuisses de grenouille. Présentations élégantes et service très pro. Les desserts font partie de l'inventaire des classiques propres aux brasseries avec notamment les profiteroles, la crème brûlée à la vanille, les crêpes Suzette au Grand Marnier...

■ LE PÈRE FOUETTARD

9, rue Pierre-Lescot (1^{er})

© 01 42 33 74 17

www.pere-fouettard.fr

contact@pere-fouettard.fr

M° Les Halles.

Fermé le 25 décembre. Ouvert tous les jours à partir de 8h et jusqu'à 2h. Service continu – Happy Hour cocktails de 15h à minuit. Carte : 25 € environ. Vin au verre. Brunch le dimanche : 25 €. Chèques non acceptés. American Express, Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse. Animations.

L'une des adresses clés des Halles, ce petit bistro a deux atouts principaux, sa mega terrasse chauffée en hiver et sa carte de vins de propriétaires qui jouent au juste prix. Le côté bistro des Halles est respecté avec une déco 1900 et un mur garni entièrement de bouteilles de vin, qui montre dès que l'on passe la porte que ça ne plaît pas du bouchon ici. Une cuisine classique (œufs mayo, saumon mariné, soupe gratinée à l'oignon), gourmande (entrecôte 300 g, saucisse fraîche au couteau...), rapide (salades comme un plat) et de saison (gaspacho l'été, foie gras aux poires et pot-au-feu l'hiver) servie avec efficacité. Les serveurs animent l'endroit par leur gouaille et leur humour. Vous pouvez y dîner, bien sûr, mais aussi

venir y boire un verre en profitant de l'*happy hour* ou *bruncher* le dimanche entre amis. Notre dernier passage ici confirma notre bonne impression : un service efficace, des prix étonnement bas, de chouettes plats. Bref, on aime beaucoup !

■ LE ZIMMER

1, place du Châtelet (1^e)

④ 01 42 36 74 03

www.lezimmer.com

lezimmer@wanadoo.fr

M° Châtelet.

Ouvert toute l'année. Tous les jours et les jours fériés de 7h30 à 1h. Minuit le dimanche. Carte : 40 € environ. Menu enfant : 10,50 €.

Entre café branché et brasserie au charme désuet, l'histoire du Zimmer est étroitement liée à celle du théâtre du Châtelet et celle des Alsaciens lorsqu'il a été créé en 1896. En effet, il a vu défiler durant son histoire toutes sortes d'artistes célèbres, des peintres et des écrivains, et a été le siège secret des policiers résistants. L'établissement a su entretenir cette marque de fabrique et cette ligne de conduite d'un restaurant chic et de tradition. On trouvera donc ici, aujourd'hui, toute une gamme de bons plats classiques, mais efficaces, bien pensés et finement élaborés : terrine de campagne de la maison Mas dans le Cantal, gratin de macaronis parfumé à la truffe, foie de veau français persillé, choucroute paysanne, tarte Tatin, brioche façon pain perdu... Un bon moment de convivialité chic et tranquille, en somme.

2^e arrondissement

■ LE BOUGAINVILLE

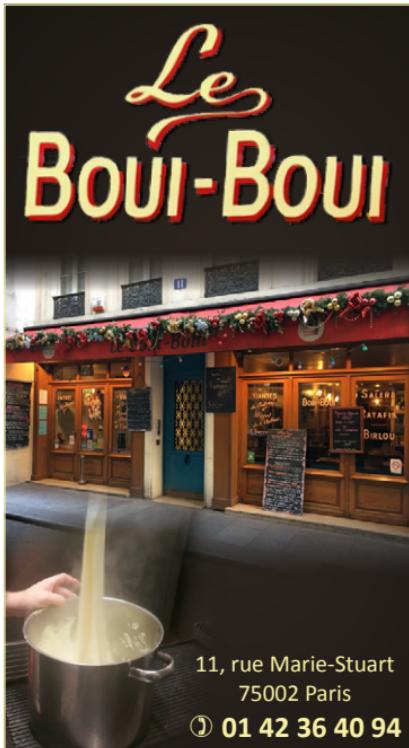
5, rue de la Banque (2^e)

④ 01 42 60 05 19

M° Bourse ou Sentier.

Ouvert toute l'année. Du lundi au samedi le midi ; du mardi au samedi le soir. Plats froids servis entre les services. Réservation recommandée. Carte : 30 € environ. Vin au verre. Chèque Restaurant. Accueil des groupes (jusqu'à 15 personnes). Terrasse.

Au Bougainville, la devise pourrait être « plus c'est simple, plus c'est bon ! » C'est un bistrot dans son jus où tout est dans le produit, de qualité et cuisiné simplement, pour le plaisir de l'authentique. Grignotages au comptoir pour ceux qui le veulent, avec assiettes de charcuterie auvergnate dont l'exceptionnel jambon de Coche (issu de très grosses truies dont la viande est séchée très longtemps) et de nombreuses propositions de vins au verre, ou direction la salle pour une cuisine bistrotière. À l'ardoise, dont les plats principaux changent tous les jours, on trouve en tête de gondole une terrine de foie de volaille, un persillé de jambon du Cantal, des œufs durs à la mayonnaise ou encore une faisselle de chèvre émulsion aux herbes, avant d'enchaîner selon les jours et les saisons sur les tripes à la mode de Caen, la brandade de morue, le pavé de mullet ou encore la blanquette de veau à l'ancienne. En dessert, toujours du fait maison avec l'incontournable tarte aux pommes ou la tarte aux quetsches.



11, rue Marie-Stuart
75002 Paris

④ 01 42 36 40 94

LE BOUÏ BOUÏ

11, rue Marie-Stuart (2^e)

④ 01 42 36 40 94

Ouvert toute l'année. Du mardi au samedi le midi et le soir. Réservation recommandée. Carte : 35 € environ.

Malgré ce nom, Larousse ne reconnaîtrait pas ce lieu comme un bouï-bouï, tellement ce bistrot boisé et chaleureux conjugue modernité et tradition. Si les boiseries proviennent de la famille Lacombe, de Lioujas en Aveyron, une cuisine familiale bien aveyronnaise et cantalienne vous est offerte. Régis et Rachida Costes forment en effet la troisième génération de restaurateurs provenant de Taussac, près du Mur-de-Barrez. Derrière le bar, la salle en U et ses nappes à carreau vous ouvre les produits du terroir : charcuteries d'Espalion, fromage de Laguiole, viande de Salers, mais aussi gration de St-Nectaire à la fondue de poireau, tartare auvergnat poêlé, bacon cantal fondu, oignon et tomates ou carré de veau de cantal, lentilles du Puy, pâté poêlé de l'Aveyron, aligot et farçous. La nouveauté c'est le burger de l'Aveyron au boeuf d'Aubrac. Si un vin de Marcillac de la cave Valady peut accompagner vos mets, une tarte aux myrtilles ou un birlou liqueur pomme-châtaigne avec une boule de sorbet peut conclure et enchanter votre repas.

CAFÉ DU CENTRE

57, rue Montorgueil (2^e) ④ 01 42 33 20 40

www.lecafeducentre.com

Ouvert toute l'année. Tous les jours et les jours fériés de 6h à 2h. Bon rapport qualité/prix. Carte : 17 € environ. Vin au verre. Brunch dimanche et jours fériés.

Dans une rue piétonne qui grouille de monde, pas très loin du Châtelet, Émilie et Cédric Ricard, de Vimenet en Aveyron, ne manquent pas d'ambition, de talent et de dynamisme, puisqu'ils sont de cette génération de jeunes quadras qui perpétuent et développent la tradition des bougnats modernes de Paris. Entre les étals de fruits et légumes, boulangeries et autres boucheries, survie des halles d'antan, le Café du Centre vous accueillera à la bonne franquette. Si vous voulez être en terrasse, patientez mais insistez. Le soleil est bon comme les lasagnes, tartares de bœuf ou de saumon, magrets de canard ou burgers, planches du bistrot charcutier ou crémier (roquefort, cantal et saint-marcellin), salades diverses, à moins que vous préfériez des gambas sautées au chorizo ou des côtes de bœuf. Les dimanches et jours fériés, au saut du réveil, de 11h à 16h, vous pouvez bruncher et préférer œuf cocotte, tortillas, saumon fumé ou lard grillé, pancake au sirop d'éryable, soupe d'ananas frais et verrine de fromage blanc, muesli aux fruits secs. C'est un bon endroit pour s'éveiller à la vie et siroter quelques vins d'une carte sage.

■ LE CAPITOLE

105, boulevard de Sébastopol (2^e)

© 01 42 33 96 54

www.capitolecafe.com

M° Réaumur-Sébastopol.

Ouvert du lundi au samedi de 7h à 2h. Carte : 20 € environ. Menu enfant : 10 €. Chaises bébés. Terrasse.

Voilà une brasserie qui du premier coup d'œil montre qu'elle a du métier et de l'histoire. Elle donne envie de s'installer dans son antre confortable et accueillant, et dans un esprit très fleuri, très verdoyant. Emilie Courtois, la trentaine, parisienne d'origine laguioleise (vous savez, le célèbre couteau et le bon fromage de l'Aveyron !) qui tient les rênes du Capitole, sait de qui tenir. Il faut dire que la jeune femme, qui sort d'une école de commerce, appartient à la troisième génération de brasseur. Et dans la famille, on sait de quoi on parle. C'est une cuisine familiale, traditionnelle, avec des produits frais (sauf les frites qui ne sont pas maison !), des plats aussi variables que variés, et venant de toutes les régions. Emilie, tout en conservant la tradition d'une brasserie efficace et souriante, a développé la convivialité, en accueillant les jeunes de sa génération autour de tapas et autres charcuteries, de pintes de bières et verres de vin dans une ambiance plus festive.

■ LE CARDINAL

1, boulevard des Italiens (2^e)

© 01 42 96 61 20

lecardinal1@hotmail.fr

M° Richelieu-Drouot.

Ouvert toute l'année. Du lundi au jeudi de 7h à 2h ; le vendredi de 7h à 5h ; le samedi de 8h à 5h ; le dimanche de 8h à 2h. Chèque Restaurant. Terrasse.

On reconnaît cette adresse grâce à sa situation centrale au croisement du boulevard des Italiens et de la rue Richelieu : une bâche blanche, 300 places assises, un étage dans un cadre entre tradition et classicisme. La décoration de la salle du restaurant et de la brasserie se situe dans un esprit moderne et coloré. Malgré le faste intimidant, l'accueil est souriant et le service, enjoué. L'établissement propose plusieurs

espaces : bar pour les cocktails et les petites faims à toute heure, brasserie pour sa terrasse et le service en continu, restaurant avec la cuisine du terroir et une décoration chaleureuse, l'espace Richelieu pour les événements jusqu'à 200 personnes, et un bar avec *happy hour* de 17h à 20h ainsi que des soirées. À la carte, cuisine traditionnelle : viandes et poissons, confit de canard pommes sautées, tournedos Rossini gratin dauphinois... Pour passer un bon moment d'intimité ou de rencontres.

■ LE COMPAS

62, rue Montorgueil (2^e) © 01 42 33 94 73

www.lecompas-restaurant.com

info@lecompas-restaurant.com

M° Étienne Marcel.

Ouvert toute l'année. Tous les jours de 6h à 2h. Plats de 15 à 26 €. Menu enfant : 12 €. Terrasse.

L'établissement était déjà cité par Zola dans *Le Ventre de Paris*. Situé au centre de la rue Montorgueil, cet endroit branché et arty, à la déco urbaine, aux ventilateurs et à la musique jazzy disco, est notamment convoité pour sa terrasse chauffée très agréable. Les serveurs sont sur leur 31 : noeuds pap' et bretelles élégantes. En véritable bistrot parisien, le Compas propose une carte brasserie soignée : escargots de Bourgogne, gratinée à l'oignon, tartare de bœuf, entrecôte, fish & chips, croque-monsieur, burger... Et pour la caution terroir : charcuterie de la maison Mas et glaces artisanales de Stéphane Sanhes de Sainte-Radegonde. Service continu.

■ THE HOLLYWOOD SAVOY

44, rue Notre-Dame-des-Victoires (2^e)

© 01 42 36 46 73

www.hollywood-savoy.fr

hollywoodsavoy@wanadoo.fr

M° Bourse.

Ticket moyen : 25 € le midi, 50 € en soirée.

Cet établissement mêle cuisine gastronomique et musique. Le midi, le restaurant accueille une clientèle de quartier et d'actifs ; les soirées marquent un changement d'ambiance. Place alors à l'orchestre, aux chanteuses (les serveuses !) et à un répertoire varié : du rock'n'roll des années 1960, du blues, de la country, du gospel, du jazz et tous les grands hits anglo-saxons, volontiers partagés avec les clients, la recette du succès de ce restaurant d'apparence classique – décor en bois foncé des années 1930 – mais pourtant bien étonnant. Pour ne pas dire délirant... .

3^e arrondissement

■ LE BARRICOU

1, boulevard du Temple (3^e)

© 01 42 72 20 53

www.lebarricou.fr

M° Filles du Calvaire.

Ouvert tous les jours et les jours fériés de 7h30 à 0h. Le Dimanche de 10h30 à 20h. Carte : 16 € environ. Vin au verre. Happy Hour tous les jours de 17h à 20h30 et le samedi de 20h à 22h. Accueil des groupes. Terrasse.

Restaurant, bar à vin, tartines avec des jambons d'affilage, assortiment de neuf tapas, vous l'aurez compris, le Barricou est un repaire de bons vivants. Après un petit trou

pas normand, Julien Tafanel a redonné à cet établissement tout son lustre d'antan. Il a les yeux et les oreilles pour satisfaire le client. Beaucoup de plats à l'ardoise où le jeune patron, cuisinier de métier, leur donne une mixité remarquable. Epices et saveurs d'ailleurs se mêlent aux bons produits du terroir. Sans oublier burgers, tartares et pièces du boucher, salades et tartines. On y trouve aussi l'aligot et sa saucisse, les charcuteries et fromages auvergnats. Si les habitués se mêlent aux visiteurs de passage, chacun se sent rapidement à son aise dans ce lieu accueillant, rajeuni, éclairé, au service bienveillant et dynamique. On ne peut que vous encourager à pénétrer dans ce temple de la ripaille pour goûter les dernières trouvailles viticoles, goûter un vin au verre de Julien et apprécier les plats du moment. Les déserts faits aussi maison ont un grand succès dont le tiramisu, les nages de fruits frais ou le feuilleté framboise. En terrasse ou en salle, on apprécie ce lieu vivant qui a retrouvé plus que son âme. Et n'oubliez pas, le jeudi soir, les soirées musicales.

■ LE BOUGNAT

28, rue de Saintonge (3^e) ☎ 01 42 78 47 67

M^o Filles du Calvaire.

Ouvert toute l'année. Du mardi au samedi le midi ; du jeudi au samedi le soir. Carte : 25 € environ.

Chez Josette et Roland, c'est le bistrot traditionnel resté dans son jus des années 60 et rien que du beau monde. Le livre d'or en témoigne. Tout est à l'ardoise, les plats changent tous les jours. La charcuterie et la viande viennent de la maison Conquet à Laguiole. Deux salles, 28 places au total, formica et toile cirée à carreaux et que du bonheur dans l'assiette ! Aligot, truffade et tripes du pays. Le plat du jour, ça peut être andouillette ou carré d'agneau. Des couteaux de Laguiole (Allons chez le Bougnat !) sont aussi proposés à la vente.

■ CARETTE DES VOSGES

25, place des Vosges (3^e)

⌚ 01 48 87 94 07

www.carette-paris.fr

contact@carette-paris.com

M^o Chemin Vert ou Saint-Paul.

Ouvert tous les jours de 8h30 à 23h. Carte : 45 € environ. Vin au verre. Brunch : 30 €. Chèques non acceptés. Terrasse. Boutique.

C'est un lieu que l'on ne fréquentera pas régulièrement, mais une petite pause dans cet endroit un peu hors du temps, sous les splendides voûtes de ce rez-de-chaussée de l'une des plus prestigieuses places de la capitale, s'imposera de temps en temps. En effet, tout ici n'est que délicatesse et raffinement. Cette pâtisserie-salon de thé propose entremets, macarons, tartes et autres merveilles sucrées à picorer les yeux fermés. Une sélection de salades de saison et une restauration salée légère (tourtes, club sandwich) sont aussi proposées. Si les prix sont élevés, on l'expliquera pour deux raisons principales : la beauté de l'emplacement, et la qualité des produits. Le dimanche, on vient déguster le brunch Carette, composé d'œufs brouillés (un must), d'un jus de fruits frais pressé, d'une pâtisserie maison, d'une boisson chaude et de toasts accompagnés de beurre et de confiture.

► **Autre adresse :** 4, place du Trocadéro (16^e)

⌚ 01 47 27 98 85.

Les Rabalaïres, kézako ?

Ils font la fête, se retrouvent et partagent des moments conviviaux, qui sont-ils ? Ce pourrait être une question de Julien Lepers dans « Questions pour un champion » : ce sont... ce sont... les jeunes Aveyronnais de Paris.

Si leur repère est à l'Oustal, 15 rue de l'Aubrac, vous les retrouvez, comme les « petites poucettes » de Michel Serres, sur les réseaux sociaux, sur Facebook ou sur leur site www.rabalaires.com, ou bien, ou bien... dans les bars et bistrots des Aveyronnais de Paris ! Pour une rencontre œnologique autour des vins de la Loire ou d'ailleurs, pour un apéro-rock dans un endroit impromptu, pour un rallye découverte, le festival Tout le monde contre le cancer ou une fête presque improvisée, pour s'initier au folklore et ainsi taper la bourrée, pour se retrouver chaque mois et chaque année pour la nuit du Rouergue qui est toujours une folle et belle nuit et grand nombre, et pour... pour toujours se retrouver et refaire l'Aveyron à Paris toute la soirée. Ils éditent même un guide pour faciliter l'arrivée des jeunes Aveyronnais à Paris. Alors ils sont... ils sont... les Rabalaïres, nous souffle Julien Lepers, ce qui veut dire en occitan *rebeleïre*, celui qu'on retrouve toujours où qu'on aille. Quel que soit le lieu, le rabalaïre est toujours présent, il « rabale ». Rabalez avec eux, ils ne sont pas sectaires, simplement accueillants. Vous comprendrez !

■ L'AMBASSADE D'AUVERGNE

22, rue du Grenier-Saint-Lazare (3^e)

⌚ 01 42 72 31 22

www.ambassade-auvergne.com

M^o Rambuteau.

Ouvert toute l'année. Tous les jours de 12h à 14h et de 19h30 à 22h. Menu unique à 33 € (et carte). Carte : 50 € environ. Formule du midi : 22,50 € (en semaine – hors jours fériés). Accueil des groupes.

Le meilleur des terroirs aveyronnais et auvergnat se bouscule à la sortie des cuisines de cette Ambassade qui a ouvert il y a 50 ans. Des spécialités qui vous seront servies dans un décor rustique mais confortable. Vous risquez bien de vous y sentir comme chez des amis, et pourrez même être tentés de relever vos manches pour vous régaler d'un menu régional. Vous l'aurez compris, pas question de faire attention à sa ligne lorsque l'on rentre à l'Ambassade d'Auvergne : l'aligot maison est de rigueur – c'est d'ailleurs probablement l'un des meilleurs de Paris – accompagnant un magret de canard rôti, pièce de bœuf de salers ou une saucisse de Parlan. Évidemment, on ne fait pas l'impasse sur le millefeuille craquant aux châtaignes confites. Le spectacle de l'aligot (normal ou truffé) filant devant vous vaut bien le détour ! Plus de 20 références de vins d'Auvergne sont également proposées, mais pas seulement. A noter enfin une très discrète salle à l'étage, qui permet votre événement privés.



Maison Ginisty

La Notoriété d'une Qualité

BOUCHER - CHARCUTIER - TRAITEUR



VIANDE EN CIRCUIT COURT / CHARCUTERIES MAISON
NOMBREUSES SPÉCIALITÉS AVEYRONNAISES



L'Aveyron dans votre assiette



NOUVEAU : Commandez en ligne sur

www.boucherie-maison-ginisty.fr

14 avenue Tabardel - 12740 Sébazac - 05.65.46.91.57



MaisonGinisty





■ LE PROGRÈS

1, rue de Bretagne (3^e) ☎ 01 42 72 01 44

M^e Filles du Calvaire.

Ouvert tous les jours de 7h30 à 2h. Plat du jour entre 9 et 16 €. Terrasse.

La brasserie tenue par le Cantalou Didier Bouyssou a été rénovée en 2018. Une déco traditionnelle avec mosaïques au sol et sur les piliers, mur en stuc, lampadaires années 60... le rendu est superbe ! A l'étage une salle avec vue sur la rue Turenne et la rue Vieille du Temple. Xavier, le chef depuis plus de vingt ans, mitonne une cuisine traditionnelle : souris d'agneau haricot coco, magret tagliatelle de céleri... Ici tout est « maison », desserts compris.

■ ROYAL TURENNE

24, rue de Turenne (3^e) ☎ 01 42 72 04 53

M^e Filles du Calvaire ou Saint-Paul.

Ouvert tous les jours de 7h à 1h (dernier service à 23h30) ; le week-end jusqu'à 2h (dernier service à 0h30). Carte : 35 € environ. Vin au verre. Accueil des groupes. Terrasse. Une brasserie comme il en existe des dizaines à Paris, celles qui font rêver les touristes qui apprécient ce brouhaha propre à ce type d'établissement. Il y a ici de la vie, tout le monde se croise du petit matin au début de la nuit et c'est un plaisir d'admirer ce spectacle quotidien. Au Royal Turenne, on croise ceux qui viennent au lever du soleil prendre un café en lisant les quotidiens. Quelques heures plus tard, ils cèdent leur place à celles et ceux qui ont envie d'en découdre avec le plat du jour et les spécialités du chef comme la terrine de foie gras de canard et sa confiture de

figues. Le Royal Turenne c'est aussi des salades composées, des moules de bouchot marinier à la saison ou une belle entrecôte (300g) sauce béarnaise, des burgers, des pâtes, et l'incontournable mousse au chocolat ou les crêpes flambées. Il ne faut pas oublier la recherche constante de bons vins avec une belle mise en avant, notamment des beaujolais mais pas que... les autres régions viticoles ont aussi leur mot à dire et les clients les défendent pendant les repas selon leur région de naissance.

■ LE SANCERRE

87, rue des Archives (3^e) ☎ 01 42 72 65 20

www.lesancerre3.com

contact@lesancerre3.com

M^e Filles du Calvaire ou Arts et Métiers.

Ouvert tous les jours de 7h à 0h30. Service de 11h à 23h. Carte : 30 € environ. Vin au verre. Happy hour de 17h à 20h cocktail et bière uniquement. Accueil des groupes. Terrasse. Récemment rénové, Le Sancerre a le charme des brasseries parisiennes. Un petit déjeuner en terrasse ? Possible. Un brunch le dimanche ? De même. Pour le reste, un verre entre amis autour d'une planche de charcuterie, fromages ou un repas pour apprécier la cuisine ménagère dans le bon sens du terme. On ne peut qu'apprécier le burger du Sancerre au bleu et au pain charbon, le tataki de bœuf au sésame, le travers de porc laqué au miel et gingembre, et conclure par un carpaccio de fruits frais maison ou un cheese-cake. Le jour de notre passage, les plats du jour étaient nombreux, et le choix difficile, mais on s'est régale avec une cuisine de qualité, gourmande et originale.



Royal Turenne

Brasserie traditionnelle



24 rue de turenne 75003 Paris
Tél. 01 42 72 04 53

4^e arrondissement

■ L'ARSENAL

36, rue Saint-Antoine (4^e)

© 01 42 74 45 77

M° Saint-Paul.

Ouvert toute l'année. Tous les jours le midi et le soir. Service continu. Carte : 20 € environ. Bon rapport qualité/prix. Terrasse.

Jean-Paul Azemar est originaire de Castelnau-de-Mandailles dans l'Aveyron. Il anime ce café-brasserie à l'ancienne situé à 200 mètres de la place de la Bastille et à 50 mètres de la place des Vosges, c'est pour dire si l'emplacement est au top. L'adresse ne désemplit pas et, foulard autour du cou, toute l'équipe s'active à envoyer aligot-saucisse (servi toute l'année), truffade et faux-filet de Salers. La carte est simple mais efficace pour les grosses et petites faims. En cuisine, Minouche vous prépare soupe de légumes, salade lozérienne (spécialité de l'Arsenal), omelettes... Et pour terminer sur une note sucrée, un flanc à la louche du jour.

■ BISTROT DES VOSGES

31, boulevard Beaumarchais (4^e)

© 01 42 72 94 85

www.bistrotdesvosges.com

contact@bistrotdesvosges.com

M° Bréguet-Sabini.

Ouvert tous les jours. Service continu de 12h à la fermeture. Carte : 25 € environ. Plat du jour : 11,80 € (formules du midi à 13,30 € et 16 €).

A deux pas de la Bastille et de la place des Vosges, près de la maison de Victor Hugo, c'est un bistro typiquement aveyronnais qui épouse tous les âges et toutes les époques, puisqu'il existe depuis 1907. Entre la gentiane d'Aubrac de Marius Bonal, les vins de référence de l'Aveyron ou les bières de l'Aubrac de la Brasserie d'Olt, vous pouvez choisir plusieurs saveurs aveyronnaises : saucisse aligot, charcuteries, salade ruthénoise, tripous ou chou farci. En journée, possibilité de déguster de belles glaces. On recommande vivement !

■ LE CAVALIER BLEU

143, rue Saint-Martin (4^e)

© 01 42 72 09 29

www.cavalierbleu.fr

contact@restovisio.com

M° Châtelet ou Rambuteau.

Ouvert toute l'année. Tous les jours et les jours fériés de 7h30 à 0h. Soirées à thème. Menu enfant : 9 €. Formule du midi : 16 € (menu express : 14 €). Vin au verre.

Une belle brasserie d'angle à deux pas de Beaubourg et du théâtre Molière où l'on vient prendre son petit déjeuner à la terrasse en été ou déguster les plats d'une bonne cuisine familiale à prix modérés – et même très modérés, étant donné les tarifs habituellement pratiqués sur place. Ici, on sait accueillir les clients d'un jour ou de toujours avec bonhomie et professionnalisme. Si les happy hours permettent des apéros sympathiques, vins, cocktails et bières, la carte offre avec sagesse des produits de qualité : poulet fermier rôti dans son jus de cuisson, frites maison, tartare de bœuf traditionnel, entrecôte

à la plancha... Certains soirs, vous pourrez savourer de belles assiettes de fromages et de charcuteries avec leurs toasts. La terrasse en été est l'une des plus prisées du quartier. Un lieu idéal pour faire le plein d'énergie avant ou après s'être promené dans ce quartier fort touristique.

■ LE P'TIT BISTROT

8, rue Saint-Martin (4^e)

© 01 42 78 55 80

M° Hôtel de Ville.

Ouvert du lundi au samedi de 8h à 24h. Carte : 16 € environ. Vin au verre. Animations.

Malgré les changements de propriétaires, les fondamentaux de ce P'tit Bistrot restent. Face à la jolie tour Saint-Jacques, ce petit établissement a su garder son statut de chouette endroit où il fait bon passer un moment. Les petits plats se succèdent – on est ici sur des standards hexagonaux – avec le sourire et la rapidité de rigueur. La terrasse est très chouette, mais aussi très prisée. L'ambiance peut également monter de quelques degrés le soir, avec la retransmission d'événements sportifs.

■ PARIS BEAUBOURG

23, rue Saint-Merri (4^e)

© 01 42 74 01 23

M° Hôtel de Ville.

Ouvert toute l'année. Tous les jours le midi et le soir. Carte : 20 € environ. Chèque Restaurant. Terrasse.

On redoute un peu ce genre de restaurants situés dans un quartier si passant et touristique. Pensez-donc : au pied du centre Pompidou (le long de sa face sud), une vue imprenable sur les fontaines imaginées par Niki de Saint Phalle, avec une animation permanente et un passage de touristes et de locaux jour et nuit. Bref, ce lieu, où l'on optera assez facilement pour l'immense terrasse, ressemble furieusement à un attrape-touristes. Eh bien non, si la carte est en effet particulièrement fournie, c'est plutôt bon et pas si cher pour le quartier : burgers, salades, poissons en tout genre.

■ LE PARVIS

3, rue d'Arcole (4^e)

© 01 44 41 14 34

www.restaurantleparvis.fr

M° Cité.

Ouvert toute l'année. Tous les jours de 9h à 23h. Menu l'hiver seulement, prix très raisonnables. Carte : 15 € environ (salades de 11,70 à 14,50 € ; plats de 10,80 à 19,90 €). Desserts de 4,80 € à 8 €.

Jolie maison qui ravit un public étranger par sa French touch. Il n'y a pas que le mobilier qui est élégant : les serveurs en tablier noir de limonadier de Paris et leur beau port de tête font le charme de ce restaurant bien français, un lieu cosy et familial, agréable et respectueux. S'il y a des vins et des plats classiques, les prix restent raisonnables et les ardoises démontrent qu'on peut déjeuner toute la journée une côte de bœuf, une plancha de charcuteries et de fromages, des salades, un burger, ou même des crêpes maison, comme celle au caramel au beurre salé, à la pomme tiède et à la glace vanille. Si les étrangers ne s'y trompent pas, pas sûr que vous n'y soyiez pas insensible. Nous sommes conquis !

L'ARSENAL

L'ARSENAL

CAFE

NAL

SAUCISSE 16,90
ALIGOT 10,90



36, rue Saint-Antoine - 75004 Paris

01 42 74 45 77




Le Pavé des Lombards
 7 rue des Lombards 75004 Paris
Tél. 01 44 54 07 20
www.lepave.fr  

■ LE PAVÉ DES LOMBARDS

7, rue des Lombards (4^e)

⌚ 01 44 54 07 20

www.lepave.fr

M° Hôtel de Ville ou Châtelet.

OUvert toute l'année. Tous les jours et les jours fériés le midi. Réservation recommandée. Menus de 22 € à 27 €. Suggestion du jour : 17 €. Chèques non acceptés. Chèque Restaurant.

Voilà un resto bien de chez nous, déco nappes vichy à la bistro, du bois, des bouteilles bien exposées. Cuisine française plus que classique mais excellente, surtout la viande, de l'Aubrac, bien sûr, avec une spécialité d'aligot, qui accompagnera par exemple la côte de boeuf pour 2 personnes. On y retourne souvent, ne serait-ce que pour la franchise gaillarde et bon enfant de Patrick et de son équipe. Belle terrasse, chauffée l'hiver, avec vue sur la tour Saint-Jacques et dans laquelle on ne fume pas. Service très rapide, on est presque trop vite servi, même si on ne vous met pas dehors pour libérer la table, ce qui est parfois l'habitude ailleurs dans le quartier. Coup de cœur de l'équipe !

■ LE SARAH BERNHARDT

2, place du Chatelet (4^e)

⌚ 01 42 72 00 71

OUvert toute l'année. Tous les jours et les jours fériés de 7h à 1h. Carte : 16 € environ. Vin au verre.

Sarah Bernhardt, voix d'or d'après Victor Hugo, « Divine », « Impératrice du théâtre ». La tragédienne du XIX^e siècle (1844-1923) a vraiment son restaurant vivant

et gourmand avec Le Sarah Bernhardt de la place du Châtelet... Un tableau de la femme de théâtre orne ce restaurant qui a fait l'objet d'une restauration complète au début de l'année 2019. Les serveurs élégants, et grands sourires ajoutent de la bonhomie à ce restaurant chic, sinon époustouflant. On s'y sent très vite bien surtout quand l'on voit la carte sage et les produits frais faits maison, elle aussi savoureusement renouvelée après les grands travaux. Vous ne serez pas déçu par le très bon rapport qualité-prix.



LE SULLY

6, boulevard Henri-IV (4^e)

⌚ 01 42 72 94 80

www.lesully.fr

M° Sully-Morland.

Maitre Restaurateur. Ouvert toute l'année. Du lundi au samedi le midi. Service continu de 8 à 20h. Menu unique à 25 € (menu henri IV). Menu enfant : 9,90 €. Formule du midi : 15,40 €. American Express, Chèque Restaurant. Terrasse.

Faïences murales, carrelages rétro, boiseries vintage, rideaux orangés... Au Sully, en face de l'île Saint-Louis, la déco façon années 1920, conviviale et authentique, raconte une longue et belle histoire. Brasserie parisienne incontournable, l'adresse a en effet été créée en 1917. Aujourd'hui aux mains de la quatrième génération de la famille Vidal, avec Romain, Le Sully s'est imposé en maître du bon goût et du fait maison. C'est ainsi un maître restaurateur qui s'active en cuisine pour proposer quotidiennement une carte remplie de bons souvenirs gustatifs : œufs durs bio mayonnaise ; assiette de charcuterie ; véritable andouillette 5A ; croque-monsieur/madame ; crêpes maison... Les vins à l'honneur sont ceux du Languedoc avec Sylva Plana, mais aussi le Pouilly Fumé de la maison Blondelet.

■ LA TERRASSE SAINTE-CATHERINE

Place du Marché-Sainte-Catherine (4^e)

⌚ 01 42 77 46 15

www.laterrassesaintecatherine.fr

M° Saint-Paul.

OUvert toute l'année. Tous les jours le midi et le soir. Service continu. Carte : 30 € environ.

Dans le fond de l'une des places les plus charmantes du Marais, ce petit restaurant à l'atmosphère bien française déploie son art de vivre convivial et chaleureux jusque dans la rue. Les tables en bois, les nappes traditionnelles à carreaux et la belle terrasse donnent envie de jeter un œil à la carte : terrine de campagne de l'Aveyron, planche de charcuterie de chez Lucien Conquet, aligot et saucisse au couteau, crêpes façon Suzette et glaces artisanales... Dans le verre, un joli choix de vins, champagnes et prosecco.

■ AU VIEUX PARIS

24, rue Chanoinesse (4^e)

⌚ 01 40 51 78 52

www.restaurantauvieuxparis.fr

M° Cité.

OUvert toute l'année. Tous les jours le midi et le soir. Réservation recommandée. Menu unique à 40 € (menu dégustation).

Sur l'île de la Cité, vous reconnaîtrez cette auberge enlacée dans une magnifique glycine centenaire. Cette ancienne maison de chanoines est depuis 1823 un restaurant qu'on dit le plus vieux de Paris. Dans un quartier à touristes, l'adresse avance de nombreux arguments pour les Parisiens. Accueilli par une statue du curé d'Ars, vous prendrez place au rez-de-chaussée dans l'une des cathédres ayant peut-être appartenu à Notre-Dame voisine. A la carte, une cuisine traditionnelle française qui fait valser les incontournables farçous d'Odette aux sept légumes verts, un coufidou de joue de bœuf servi en marmite, le pain perdu doré à la vanille, en écoutant de l'opéra ou de la musique baroque.

■ LES PINCES SAINT-GERMAIN

43, rue Mazarine (6^e)

© 09 86 41 71 00

www.lespinces.com

contact@lespinces.com

M° Odéon.

OUVERT toute l'année. Du mardi au jeudi, le dimanche et les jours fériés de 12h30 à 14h30 et de 19h à 22h30 ; le vendredi et le samedi de 12h30 à 14h30 et de 19h à 23h. Menus de 26 € à 33 €. Vin au verre. Verre de 6 € à 8 €, bouteille de 25 € à 90 €. Accueil des groupes (sur réservation).

Un concept importé des États-Unis, d'abord à Londres et plus récemment à Paris. Quatre copains, Vivien Mathieu, Rémy Bougenaux, Damien Börjesson et Louis Kerveillant, ont repris Les Pinces pour le lancer dans le sud du Marais près de l'Hôtel de Ville, en face des célèbres thés Mariage Frères, et depuis peu rue Mazarine. La formule est simple : du homard vivant à bon prix et sans manière. Pas besoin de réserver, sauf pour un groupe de 6 personnes. Quatre plats au choix : un homard entier rôti au four, un lobster roll, c'est-à-dire un homard dans un pain toasté, ou une côte de bœuf irlandaise grillée de 500 grammes à la plancha, et puis pour les affamés un mixte, un demi-homard avec une côte de bœuf, mer et terre, le tout accompagné de frites maison ou de salades et de sauces réalisées sur place. De possibles desserts faits maison : mousse au chocolat, crumble boule vanille, cheesecake de chez Rachel ou une soupe de fraises du moment... On n'oubliera pas de vous offrir votre bavoir dans une ambiance des plus conviviales et des plus jeunes. En allant aux toilettes, au sous-sol, vous pourrez apercevoir par le hublot les homards vivants qui viennent directement du Canada (80 %), parfois des États-Unis ou même de Bretagne. Sachez qu'un homard ne s'élève pas et qu'à ce prix vous ne trouverez ailleurs que du surgelé. Vins, bières, champagnes et cocktails comme le Red Tail à base de vodka, framboises fraîches, jus de cranberry, jus de citron, basilic, sirop de sucre et eau gazeuse ou encore le Lobster Bib mixant vodka, sirop de pistache et lait. Toutes les boissons sont bien choisies et à petits prix. Voilà un lieu dont le succès n'attend pas le nombre des années. On en pince pour lui !

► Autres adresses : 29, rue du Bourg-Tibourg, 75003 Paris • Les Pinces Pigalle, 28 Rue de Douai, 75009 Paris

5^e arrondissement

■ BAKER STREET PUB

9, rue des Boulangiers (5^e)

© 01 40 51 01 73

M° Jussieu.

Ouvert le lundi et le mardi de 16h à 1h ; le mercredi et le jeudi de 16h à 2h ; le vendredi de 15h30 à 2h ; le samedi de 17h à 2h. Happy hours (de 15h à 21h). Restoration. Anciennement le Finnegan's Wake, un pub irlandais, le Baker Street est un pub... anglo-saxon. Si les habitués du lieu ressentent encore cette ambiance chaleureuse imprimée dans les murs de briques, c'est parce les propriétaires défendent les fondamentaux d'une soirée réussie : bière et match. Que vous soyez plutôt bière américaine ou européenne, en bouteille ou à la pression, ou bien cocktails et rhums, votre soif sera ici étanchée. Et côté ambiance, ne ratez pas la retransmission des matchs de rugby ou de golf sur un écran de 3 m sur 5. Si vous avez faim, vous pouvez vous tourner vers les planches de charcuteries ou de fromages, les tapas ou encore les sandwiches. Et puis qui sait, passé une certaine heure, vous y croiserez peut-être Sherlock Holmes.

LA CAFÉ DE LA NOUVELLE MAIRIE NOUVEAU

19, rue des Fossés-Saint-Jacques (5^e)

© 01 44 07 04 41

Métro Place Monge ou Cardinal Lemoine.

RE Luxembourg.

OUVERT du lundi au vendredi et les jours fériés. Carte entre 20 et 30 €.

Damien Gabrillaques est aux commandes de ce bar à vin, qui sert de bons canons et des assiettes généreuses. A quelques pas du Panthéon et des universités, assis au comptoir, dans la salle ou sur la petite terrasse, on découvre une sélection bien fournie de vins vivants et avant tout naturels. Sur l'ardoise : des classiques et des vins d'auteur, régulièrement renouvelés pour ne pas lasser les nombreux fidèles que compte cette adresse. Dans l'assiette, la cuisine traditionnelle et familiale y est à l'honneur, avec une carte plutôt courte qui garantit une certaine fraîcheur. On peut aussi déguster des planches de fromages et de charcuteries au bon goût de l'Aveyron.

■ CAFÉ DU MÉTRO

67, rue de Rennes (5^e)

© 01 45 48 58 56

www.cafedumetro.com

contactez-nous@cafedumetro.com

OUVERT toute l'année. Du lundi au samedi de 7h30 à 1h.

OUVERT 7j/7 en décembre. Réservation recommandée. Terrasse. Animations.

À la sortie du métro Saint-Sulpice, vous ne manquez ni la terrasse, ni les enseignes de café du métro. Depuis 1920, avec Anne et Christophe Monnaye, c'est la quatrième génération d'Aveyronnais qui sait vous recevoir et vous faire partager le goût des belles choses. Pour vous mettre en appétit, le chef vous propose une composition florale dont il a pris goût à l'école culinaire de Saint-Chély-d'Apcher (Lozère) et chez le célèbre cuisinier de Laguiole Michel Bras.

DÉCLIC CAFÉ

2, boulevard Saint-Marcel
75005 Paris (France) 01 43 37 59 73

Avec les lustres à pampilles, les banquettes traditionnelles de velours et le comptoir original en étain, ce jeune couple espalionnais perpétue une tradition venue d'ailleurs, mais également bien ancrée dans le quartier de Saint-Germain. Entre l'exposition mensuelle organisée par Valérie Vilpellet, les jus de fruits Alain Milliat, le café moka d'Éthiopie et l'American hot dog, se glissent l'ailogot saucisse en plat du jour, la viande de Cassagnes-Bégonès (Agrivian) et la délicieuse charcuterie de Manoir Alexandre d'Espalion. Rien n'est trop beau ni trop bon dans cette tradition aveyronnaise ancrée dans l'histoire.

■ CAFÉ LILOU

62, boulevard de Port-Royal (5^e)

⌚ 01 47 07 59 32

M° Les Gobelins.

Ouvert du lundi au samedi de 7h à 20h30. Carte : 25 € environ. Vin au verre. Accueil des groupes. Terrasse. Tabac.

Les bars-tabacs ne sont pas éteints, le café Lilou en est la preuve vivante. Cette brasserie de Port-Royal a été reprise fin 2011 par deux Aveyronnais, Gérard et Eliane Odoul, qui souhaitaient perpétuer une tradition familiale. D'ailleurs la relève est déjà assurée grâce à leur fille Karine qui fut pastourelle de l'Aveyron et de la Ligue auvergnate. Savoir-faire et tradition ne sauraient mentir et nous avons là un établissement des plus sympathiques dans ce restaurant de quartier qui propose avec raison et passion ses petits déjeuners, ses petites fâmes salées et sucrées et de bons petits plats du terroir : planches auvergnates, tartines

bougnats ou du pêcheur, confits de canard, viandes et poissons préparés maison. Une cuisine familiale et une carte des vins sage pour vos happy hours.

■ DÉCLIC CAFÉ

2, boulevard Saint-Marcel (5^e)

⌚ 01 43 37 59 73

Ouvert toute l'année. Tous les jours de 8h à 2h. Brunch le weekend. Vins au verre. 50 cocktails. Terrasse.

Elisabeth et Michel, dit Greg, allez savoir pourquoi, on repris et relancé cet établissement début 2018. Après avoir bourlingué dans un bar de la nuit du côté de la Contre-Escarpe, cette brasserie au coin du boulevard de l'Hôpital et de Saint Marcel est idéalement située s'anime dès l'après-midi. Très lumineuse la terrasse a été à rénovée. Un très belle cartes d'alcools, de vins, des happy hours animées, la charcuterie aveyronnaise de la maison Linard est à l'honneur. A la carte tartare, fish & chips, burger, tapas ou pièce du boucher à l'ardoise.

■ CHEZ MARTY

20, avenue des Gobelins (5^e)

⌚ 01 43 31 39 51

www.martyrestaurant.fr

M° Les Gobelins.

Ouvert tous les jours et les jours fériés de 12h à 15h et de 19h à 23h. Samedi à 24h. Carte : 55 € environ. Formule du midi : 19,90 €. Voiturier. Vente à emporter. Touche de luxe, voiturier et salons cossus.

Ouvert en 1913 par Étienne et Marthe Marty, le restaurant Marty appartient à l'image gourmande du quartier des Gobelins à Paris. Dans un cadre années 1930, les meubles chinés aux puces, coins canapés, lustre géant, verreries d'époque, reproductions de Picasso, Modigliani et Erté créent une ambiance mêlant habilement la sobriété et l'élégance toute parisienne avec une touche de luxe. Chacun trouvera sa table préférée en terrasse ou, côté bar, une table intime à l'intérieur, enfin un moment de détente dans les fauteuils club, un petit coin salon... Côté cuisine, la carte est composée des classiques de la maison où est privilégiée la qualité des produits : bar rôti à l'huile d'olive et pomme purée ; foie de veau en persillade d'oignons botte ; navarin de homard et Saint-Jacques sauce bisque... On pourra aussi se faire plaisir avec la noix d'agneau rôtie ou le risotto à la crème de truffe. Le banc d'huîtres de Marty est ouvert tous les jours. Il vous propose une très grande sélection de fruits de mer.

■ L'ORÉE DU PARC

9, rue de l'Abbaye-de-l'Epée (5^e)

⌚ 01 43 54 41 99

Ouvert du lundi au vendredi le midi et le soir. Carte : 20 € environ. Soirées accordéon, beaujolais nouveau pendant deux jours le vin est offert.

Christine et Bruno tiennent ce bistrot dans le plus pur style auvergnat. Tous deux de Fournels en Lozère, ici c'est la gentillesse de l'accueil de l'Aubrac. De belles tables en mosaique sur-mesure et une expo de dessins de presse Loïc Faujour complètent l'originalité du lieu. On y trouve la charcuterie de Conquet, à la carte l'ailogot saucisse, salade lozérienne, cassoulet artisanal de Corrèze, tartare auvergnat avec du Cantal, quenelles de Bobosse. Bref, que du bon à l'Orée du Parc du Luxembourg...

■ ROYAL JUSSIEU**1, rue des Écoles (5^e)****① 01 46 33 51 95****www.royaljussieu.fr****leroyaljussieu@gmail.com****M^o Cardinal-Lemoine.**

Maître Restaurateur. Ouvert toute l'année. Tous les jours le midi et le soir. Réservation recommandée. Carte : 40 € environ.

Sylvie et Christophe ont repris l'adresse de leur parents. Dans cette brasserie aux tons chauds, aux lustres orangés et contemporains, ils mettent le plus possible à l'honneur tous les produits de l'Aveyron. Le résultat est plus que probant, aligoté d'escargots de Coubisso, pascade aux châtaignes et à l'écir de l'Aubrac, farçous aux escargots, truffade de saucisses, viande de chez Conquet, même une recette originale avec un risotto auvergnat (cantal, saucisse, copeaux de jambon de pays). Une dizaine de desserts classiques, crumbles, moelleux au chocolat mais tout est fait maison.

■ LE SAINT-MÉDARD**53, rue Censier (5^e)****① 01 43 31 32 99****M^o Censier-Daubenton.**

Ouvert toute l'année. Tous les jours et les jours fériés de 7h à 2h. Chèque Restaurant. Terrasse.

Très agréable brasserie dans au sud du Quartier latin, en face de l'église Saint-Médard. La terrasse est ajourée. Dans l'assiette, vous dégusterez une cuisine du marché à l'ardoise avec soit un poulet fermier citron confit poêlée de légumes, soit un hamburger au camembert, ou enfin un tartare de saumon avec sa touche aveyronnaise que l'on vous détaillera. Un bistrot qui, entre cuisine familiale et du terroir, donne ses lettres de noblesse à la brasserie parisienne.

6^e arrondissement**■ LE 51****51, boulevard du Montparnasse (6^e)****① 01 45 48 38 23****M^o Montparnasse.**

Ouvert toute l'année. Du lundi au samedi de 8h à 2h ; le dimanche de 9h à 2h. Service non-stop. Carte : 25 € environ. American Express, Chèque Restaurant. Terrasse. Service continu.

Rien à voir avec l'apéritif anisé : c'est parce que ce restaurant est au 51 du boulevard du Montparnasse qu'il a été baptisé ainsi. C'est dans un cadre à la déco à la fois industrielle et élégante (bois imitation métal, gros luminaire) réalisée par l'architecte Bruno Louvrier qu'il se donne à voir dans un lieu qui dénote sur le boulevard et sa dominante d'enseignes commerciales. Une terrasse d'une soixantaine de places chauffée et protégée en hiver, et aussi agréable aux beaux jours, dans ce quartier au charme intemporel, qu'est-ce qui peut lui faire de l'ombre ? Même pas la tour Montparnasse ! Vous pourrez savourer l'entrecôte (300 grammes) et ses frites maison, le croustillon de chèvre au miel ou le bagel au pastrami de bœuf ! Une carte se montre parfois plus originale avec, par exemple, une soupe de carotte à l'orange et au gingembre

et un wok de bœuf aux légumes, qui rehaussent ce tableau traditionnel. A l'heure de l'apéro, place aux tapas et aux planches de charcuterie et fromages.

■ LE BAR DU MARCHÉ**75, rue de Seine (6^e)****① 01 43 26 55 15****M^o Mabillon.**

Ouvert toute l'année. Tous les jours de 8h à 2h. Vin au verre. On peut imaginer, vu le pas de porte aguichant et le quartier grouillant que le « bar du marché » offrirait une restauration simple et champêtre, mais c'est plutôt un buffet de gare aux nappes papier vichy qui rappelle avec ses affiches du Kid, des Frères Jacques, de César de Pagnol, de cloche merle, sur des immenses glaces, une certaine nostalgie des bistrots d'autan. Et si question service, on peut dire que c'est efficace et rapide... il n'y a là point de bistro nommé, ni de plat mitonné. La carte, entre le buffet chaud, hot-dog, croque-monsieur, ou madame, omelettes, les fromages, les assiettes, les salades à petit prix parisien, vous laisse interrogative. Mais ce bar comme bar de passage est tout à fait plaisant.

■ LE CAFÉ DE L'ODÉON**1, place du Théâtre-de-l'Odéon (6^e)****① 01 44 85 41 04****www.cafeodelodeon.fr****RER Luxembourg.**

Basse saison : ouvert le midi. Haute saison : le midi et le soir. Carte : 32 € environ. Menu enfant : 12 €. Formule du midi : 16 € (et 19 €). Vin au verre. Brunch le dimanche : 28 € pour les adultes, 14 € pour les enfants. Accueils des groupes. Terrasse. Animations.

On connaissait le Café Guitry au Théâtre Édouard VII rive droite, voici que le Théâtre de l'Odéon ouvre le rideau sur la gourmandise avec son café éponyme, rive gauche. Le bâtiment fut inauguré en avril 1782 par Marie-Antoinette et il a conservé de hauts plafonds moulurés et de grandes colonnes. Dans ce cadre époustouflant, digne d'un grand hôtel parisien, on picore avant, pendant ou après les représentations, dans une carte qui a pour mérite d'être conviviale. Ici, rien de révolutionnaire, mais on prend plaisir à s'attabler pour une planche de charcuterie, une bruschetta ou des salades composées. Le cadre vaut le détour alors même un petit café au comptoir devrait satisfaire les regards avisés, les autres trouveront leur compte grâce à la terrasse ensoleillée des lieux.

■ CAFÉ SAINT-PLACIDE**127, rue de Rennes (6^e)****① 01 42 22 29 04****M^o Saint-Placide.**

Ouvert toute l'année. Tous les jours. Formule du midi : 17 € (plat et dessert). Chèque Restaurant. Terrasse.

Au centre de la rue de Rennes : un bistrot authentique, comptoir parisien, un peu écolo avec le vélo sur le mur, mosaïque au plafond, old style, décoré avec goût. Le plat du jour a parfois une touche du Sud-Ouest avec le magret de canard pommes sautées ou bavette à l'échalote. La carte des desserts est courte, souvent gage de qualité, car tout est fait maison. Les prix sont parisiens, mais l'accueil, courtois, compense.

■ GERMAINE**130, boulevard Saint-Germain (6^e)****① 01 46 34 66 31****www.germaineparis.fr***Ouvert tous les jours de 7h à 2h. Carte : 25 € environ.*

Germaine fait partie de ces établissements qui nous enthousiasment par leur excellent rapport qualité-prix. L'adresse, qui reprend les codes des bistrots traditionnels dans sa déco, déroule une carte tout en saveurs et sincérité. La plupart des mets proposés sont préparés maison, à l'image du foie gras de canard mi-cuit à la fleur de sel ou du saumon d'Ecosse fumé au bois de hêtre et au romarin. Côté entrées, on valide aussi le gratiné à l'oignon ou les œufs mimosa servis avec un carpaccio de betterave. Des salades, des volailles, des pièces de boeuf, des tartares, des burgers, des bagels, et même des jus détox, complètent un choix qui n'est pas immense, mais qui garantit une certaine qualité dans l'assiette.

■ HUGUETTE, BISTRO DE LA MER**81, rue de Seine (6^e)****① 01 43 25 00 28****www.huguette-bistro.com****contact@huguette-bistro.com****M° Mabillon.**

Ouvert toute l'année. Tous les jours et les jours fériés de 8h à 2h. Carte : 35 € environ. Formule du midi : 19 € (deux plats, 23 € trois plats). Vin au verre. Frites de 10 à 21 €. Accueil des groupes. Terrasse. Vente à emporter.

On se croirait au Cap-Ferret, ou dans un autre spot tendance du même acabit, sentant bon l'iode et les vacances. Dans une déco sublime, de bleu et de bois, cet établissement excelle en effet à accorder poissons et fruits de mer dans de jolies assiettes fraîches et colorées. Les coquillages se dégustent sous toutes les formes, du plateau, au poké bowls en passant par les frites et les tapas. Les poissons passent par le même traitement : ceviches, pokés, pâtes, vapeurs, dim sum, s'y dégustent à deux, en petits groupes ou en terrasse dans une atmosphère de bord de mer. On est heureux de finir son repas frais par d'excellents desserts qui arrivent à contourner les trop habituels classiques bistrotiers, par exemple : mousse de marrons et éclats de chocolat, churros au chocolat et au caramel au beurre salé, cannelés bordelais et leur chantilly au rhum...

■ MONT**147, boulevard Raspail (6^e)****① 01 43 26 69 00**

Ouvert tous les jours le midi et le soir. Plat du jour : 14,80 € (en semaine). Terrasse.

Cette petite brasserie fait face à la Rotonde. Fabienne et Jean-Bernard vous accueillent avec beaucoup de gentillesse. La décoration y est très soignée, un comptoir central, des tons jaunes, un moucharabieh, une lumière entrante et claire et des boiseries conçues par un menuisier ruthénien. Le mobilier y est design et de bon goût. Dans l'assiette, le burger y est délicieux et copieux à souhait. Comme dessert, vous vous régalez des profiteroles. Bref, une belle petite adresse dans un quartier qui ne manque pas de brasseries !

■ AU PETIT SUISSE**16, rue de Vaugirard (6^e)****① 01 85 08 40 58****www.aupetitsuisse.fr****M° Odéon.**

Ouvert tous les jours et les jours fériés de 7h à 2h. Fermé les 24 et 25 décembre. Planches de 13,50 à 16,50 €.

L'un des plus vieux bistrots de Paris (1791), là où résidait la garnison qui gardait Catherine de Médicis, entre la Sorbonne et le jardin du Luxembourg. Si aujourd'hui on y croise des sénateurs, des artistes, des célébrités, des étudiants de la Sorbonne et des touristes venus du monde entier, c'est aussi pour son cadre, pour son œuf mayonnaise, son bol de soupe à l'oignon, sa planche fromagère – cantal, roquefort, saint-nectaire, camembert ! –, son filet de canard sauce au miel et aligot, sa salade « cantou » – tomate, jambon de pays, œuf, pommes de terre sautées, cantal... Bref, une cuisine traditionnelle, familiale et généreusement savoureuse.

■ AUX PRÈS**27, rue du Dragon (6^e)****① 01 43 25 87 67****www.lebardespres.com****contact@cyrillignac.com****M° Mabillon.**

Ouvert toute l'année. Tous les jours et les jours fériés de 12h à 14h30 et de 19h à 23h. Réservation recommandée. Carte : 40 € environ. Vin au verre. American Express. Accueil des groupes.

Dans ce restaurant à la décoration germanopratinne (comprenez typique du quartier Saint-Germain-des-Prés), habillée de papier peint fleuri et d'un solide comptoir en marbre, on s'installe sur de confortables banquettes en cuir pour déguster le travail à la fois authentique et moderne de Cyril Lignac. En adaptant les produits des terroirs français et étrangers à la cuisine créative, le très médiatique chef aveyronnais a apporté un vent de renouveau à cette adresse culte. Les assiettes misent sur le cru, les saveurs iodées, les goûts épices, la tendance végane... Ne quittez pas les lieux sans avoir goûté la galette de tourteau au curry madras, l'aubergine violette caramélisée au miso, les short ribs de black Angus à l'ail noir, et, en dessert, les cerises fraîches et confites et leur granité au lait d'orgeat. Surprenant, mais tout bon !

■ LE QUÉBEC, BAR-TABAC**45, rue Bonaparte (6^e)****① 01 43 26 00 11**

Ouvert toute l'année. Du lundi au samedi de 7h30 à 2h.

Il s'appelait Le Vizir et ce serait grâce ou à cause de l'acteur Hubert Deschamps qu'il s'appellerait Le Québec, du fait simplement de la place et du nom passé trop insolite... Alban Romieu, Espalionnaise né en 1936 le gère depuis 1953 et pourrait vous parler de Grace Kelly et de beaucoup d'autres gens. Sa fille Nathalie, née ici, a repris le flambeau et reste encore et toujours fidèle derrière le comptoir et la caisse. C'est en quelque sorte une institution rare où les adeptes du tabac et les piliers du quartier se retrouvent. Un endroit fort amical où on cultive l'amitié et la vie de quartier. Nous avons apprécié l'accueil bienveillant et nous vous conseillons de prendre le temps d'une goulée de bière, dans ce Québec libre.

■ RELAIS ODÉON

132, boulevard Saint-Germain (6^e)

© 01 43 29 81 80

www.relaisodeon.com

contact@relaisodeon.com

M° Odéon.

Ouvert tous les jours le midi et le soir. Carte : 28 € environ.
Vin au verre.

Situé sur le boulevard Saint germain, le Relais Odéon est une grande brasserie parisienne au décor moderne et confortable. Guillaume Cassagnes, troisième génération d'Aveyronnais, la gère avec chaleur et professionnalisme. Dans un cadre moderne, on est reçu avec courtoisie et simplicité pour goûter la cuisine contemporaine la plus variée et faite maison. Que vous choisissiez comme entrée un œuf Bénédict au bacon, un foie gras de canard chutney de mangue, ou un bay nem aux crevettes, vous serez ravis de la délicatesse et de la présentation des mets. Quant aux plats, vous aurez des choix variés comme un risotto aux champignons des plus délicats, un cheeseburger frites salade ou bien une noix d'entrecôte sauce béarnaise, pommes sautées tout aussi tendres, à moins que vous ne préfériez les charcuteries du fameux Conquet de Laguiole. Des desserts faits maison, de bons fromages, du Saint-Nectaire et du Saint-Marcellin à râvir, et une cave des plus agréables...Et on n'oublie pas les enfants, signe que cette maison a du savoir-faire et du savoir-vivre de bon aloi. On vous conseille également le brunch du dimanche matin de 11h30 à 15h30.

■ LE SELECT

99, avenue de Montparnasse (6^e)

© 01 34 84 84 62

www.eselectmontparnasse.fr

M° Vavin.

Ouvert toute l'année. Du dimanche au jeudi de 7h à 2h.
Vendredi et samedi : de 7h à 3h. Carte : 22 € environ. Vin au verre. American Express, Chèque Restaurant.

Le Select, c'est un rendez-vous montparnassien par excellence, chic et beau, select ou pas, dans le goût des années 1920, avec ses stucs, moulures, tables de bois, banquettes et terrasse. Côté cuisine, tout le monde y trouvera son bonheur, petite faim ou grand mangeur, à des prix qui ne cachent pas la qualité. C'est la Maison Conquet de Laguiole qui fournit cette brasserie aveyronnaise. Et si nous vous conseillons le tartare parfaitement assaisonné ou bien le fameux poulet fermier rôti dans son jus dont Scarlett Johansson raffole. Il y a bien sûr de belles viandes et de bonnes charcuteries et de jolies salades. Si comme dessert il y a les classiques du bistro, on nous a dit de goûter le baba au vieux rhum, mais nous préférons la tarte citron façon Select. Plus simplement, il suffit d'un petit café au comptoir ou sur les banquettes moelleuses pour imaginer les ombres de Soutine, Chagall, Picasso, Hemingway ou Fargue danser une sarabande endiablée. Certains préféreront un des cinquante whiskies et cocktails variés pour s'aider à imaginer...

■ LE TIMBRE

3, rue Sainte-Beuve (6^e) © 01 45 49 10 40

www.restaurantletimbre.com

contact@restaurantletimbre.com

M° Vavin ou Notre-Dame-des-Champs.

Ouvert toute l'année. Fermé en août. Du mardi au samedi le soir ; du mercredi au samedi le midi. Réservation recommandée. Vin au verre. Accueil des groupes.

L'endroit est tout petit – une vingtaine de places assises seulement – mais la cuisine est grande, contemporaine, très personnelle, de bistrot authentique, et met en avant les produits de saison. Au menu, vous apprécierez les belles assiettes, copieuses pour un prix très honnête. Laissez-vous tenter, par exemple, par le thon rouge ikejime ou le merlu de ligne, la longe de cochon fermier ou le pigeonneau de la ferme, et pour terminer, un crèmeux au chocolat noir et poire... La carte des vins propose des vins d'auteurs, dont quelques petites merveilles.

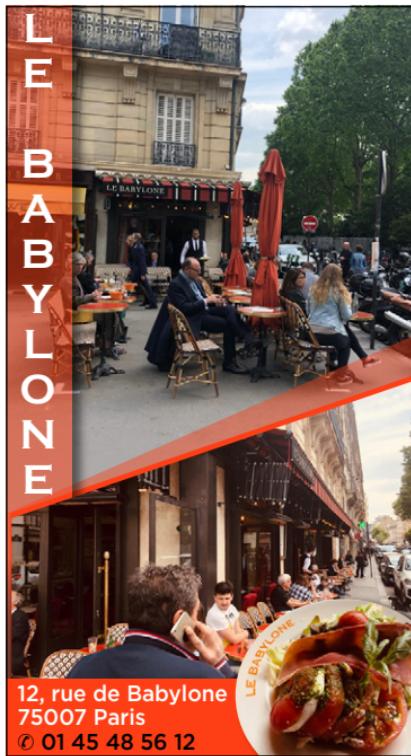
7^e arrondissement

■ LE BABYLONE

12, rue de Babylone (7^e) © 01 45 48 56 12

Ouvert tous les jours de 7h30 à 22h. Plat du jour : 17 €.
Service jusqu'à 19h30.

La famille de Philippe Delpuech est originaire de l'Aubrac. Depuis vingt-cinq ans l'adresse a été améliorée, le point fort de cette brasserie c'est la terrasse ensOLEillée qui s'allonge sur une petite place tranquille devant le square Boucicaut où l'on peut lézarder devant un café, un verre de Sancerre ou un délicieux sorbet Berthillon. Petite musique cool et rythmée, déco confortable, une carte courte, tartare, magret ou andouillette. Le plat du jour est traditionnel, simple, copieux, soigné, bourguignon, pot-au-feu, hachis parmentier de canard.



**MUCHA
CAFÉ**
RESTAURANT

**MUCHA
CAFÉ**

227, boulevard Saint-Germain
75007 Paris (France)
① 01 45 51 06 30 - www.mucha-cafe.com
muchacafe@orange.fr

L'histoire de Chez Françoise commence en 1949 lorsque M. Rousseau, restaurateur, se voit confier par Air France la direction de ce restaurant basé sous l'aérogare des Invalides. Destiné aux voyageurs de la compagnie, l'établissement devient rapidement le fief des parlementaires, des hommes de la finance et du cinéma. Une table renommée, la seule à proposer aujourd'hui son propre menu parlementaire (entrée, plat et dessert) et un spécial Bonne Conscience servi en 45 minutes chrono. Dans les assiettes, la tradition française est à l'honneur avec, par exemple, une terrine de lapin aux pistaches et romarin, puis une échine de porcelet confite à la mélasse de grenade, ou encore une entrecôte de bœuf « vintage » cuite sur la plancha. En dessert, le moelleux tiède au chocolat Caraïbes, est une valeur sûre, mais d'autres gourmandises fort appétissantes sont au menu comme les pruneaux à l'armagnac servis comme à la maison. La carte évolue au fil des saisons, des soirées musicales sont régulièrement organisées, et le dimanche midi, le restaurant se fait particulièrement accueillant pour les déjeuners en famille.

■ LES CLIMATS

41, rue de Lille (7^e)

① 01 58 62 10 08

www.lesclimats.fr

restaurant@lesclimats.fr

M° Solférino, RER Musée d'Orsay.

Ouvert du mardi au samedi de 12h15 à 14h30 et de 19h à 21h45. Réservation recommandée. Menus de 130 € à 240 € (en 5 services, avec accord mets vins à 240 €). Carte : 90 € environ. Formule : 49 € (entrée/plat/dessert). Jardin. Voiturier le soir uniquement.

Des lieux incroyables à Paris, il n'y en a pas tant que ça. Les Climats en font partie, logés dans cette ancienne cantine des dames des PTT, joliment remise au goût du jour avec belles hauteurs sous plafonds et papiers peints à l'anglaise, le tout ponctué de confortables fauteuils rouges. Sur la carte, tradition et créativité se sont donné rendez-vous. « Langoustines au casier juste poêlées au beurre ; mijoté de petit pois à la tagète et pamplemousse, bouillon de pinces » ; « agneau de lait des Pyrénées, selle et carré rôti à l'ail des ours, légère purée de sésame et pois chiche, condiment citron/persil » ; « ris de veau braisé au citron confit, concombre Battaglione à l'ail nouveau et éclats d'amandes sauvages »... Voilà un bref aperçu fort gastronomique des assiettes où les produits sont de qualité et riment avec la saison. Les desserts sont tout aussi raffinés comme le « soufflé à la mûre aromatisé à la liqueur de mûre, fraises fraîches et crème glacée noisettes ».

■ CHEZ FRANÇOISE

Aérogare des Invalides (7^e)

① 01 47 05 49 03

www.chezfrancoise.com

info@chezfrancoise.com

M° Invalides.

Ouvert tous les jours de 12h à 15h et de 19h à 0h. Menus de 28 € à 62 €. Carte : 40 € environ. Menu enfant : 14,50 €. Vin au verre. American Express, Diners Club, Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse. Voiturier. Soirée jazz et animations pour les enfants le week-end.

■ MUCHA CAFÉ

227, boulevard Saint-Germain (7^e)

① 01 45 51 06 30

www.mucha-cafe.com

muchacafe@orange.fr

M° Solférino.

Ouvert du lundi au vendredi de 7h à 23h ; le samedi de 8h à 0h ; le dimanche de 9h à 22h. Carte : 35 € environ. Plat du jour : 16 €. Accueil des groupes. Terrasse.

Chic sans être guindé, on est bien au cœur du 7^e arrondissement, à deux pas du musée d'Orsay, de l'Assemblée nationale et des Invalides. Le Mucha Café rassemble aussi bien les habitués des ministères alentour qui savent trouver ici une cuisine de qualité et de saison avec une ardoise de plats du jour, que les touristes en quête des saveurs traditionnelles. À la carte, filets de hareng pommes tiède, crudités de saison, terrine de campagne, haricots verts frais suivis de petites ravioles, penne à l'arrabbiata ou avec du jambon et une chouette sauce crémeuse, pavé de rumsteak de Salers, filet de bœuf grillé, émincé de poulet au curry ou côtes d'agneau grillées, bref, c'est traditionnel mais bien fait, et servi avec efficacité. Desserts classiques : une salade de fruits frais, une tarte tatin, un fromage blanc et son coulis, une coupe colonel ou un sabayon de fruits rouges. Carte de vins de petits producteurs.

■ LE RELAIS DE LA TOUR

27, avenue de La Bourdonnais (7^e)

① 01 47 05 44 93

boscva@wanadoo.fr

M° École Militaire.

Ouvert toute l'année. Tous les jours le midi et le soir. Formule du midi : 29,50 €. Terrasse.

Les parents d'Alain Bosc ont quitté la vallée du Lot en 1963 pour s'installer à 200 mètres de la tour aux 7 millions de visiteurs qui y montent et aux 25 millions qui la contemplent de ses pieds. Au Relais de la Tour, on déguste une cuisine du marché dans un cadre qui ressemble plus à un restaurant qu'à une brasserie traditionnelle : potage de légumes, faux-filet de l'Aubrac au sel de Guérande,

fricassée de poulet fermier. L'hiver, c'est selon les jours boudin, choux farcis, aligot saucisse ou truffade. Des salades aussi, en particulier l'auvergnate (jambon cru, pommes de terre, cantal et noix) et le vin servi vient du Fel de Laurent Mousset.

■ LE SAINT-GERMAIN

62, rue du Bac (7^e)

© 01 45 48 99 69

lesaintgermain75@gmail.com

M^e Rue du Bac.

Ouvert toute l'année. Tous les jours de 7h à 2h. Carte : 35 € environ.

Situé à l'angle du boulevard Saint-Germain et de la rue du Bac, c'est une brasserie digne de ce nom : menu du jour copieux, vin de qualité, service rapide et sympathique. L'adresse est traditionnelle : gratinée à l'oignon, viande de bœuf, planche de charcuterie, confit de canard... Au verre également, une très bonne sélection. L'endroit est aussi équipé du wifi, ce qui en fait l'endroit idéal pour prendre un verre tout en « checkant » ses e-mails. On y croise des stars du cinéma et du show-biz, mais aussi des hommes et femmes politiques.

■ LA SOURCE

49, boulevard de la Tour-Maubourg (7^e)

© 01 47 05 51 34

Ouvert toute l'année. Tous les jours et les jours fériés de 6h30 à 0h (dernier service à 22h30). Carte : 17 € environ. Vin au verre. Chaises bébé.

La Source, une brasserie aux allures de bistrot, un bistrot aux allures de resto. Cette grande brasserie aux chaises cloutées au cuir marron des plus confortables, petites tables marron... est lumineuse avec ses terrasses couvertes et ouvertes sur deux rues dont une en face d'un jardin et à deux pas des Invalides. Les serveurs, chemise blanche et grand tablier gris, sont accueillants et une chose est sûre : ce lieu de vie ne laissera pas vos papilles insensibles. Les produits sont en provenance directe du terroir, avec les viandes de l'Aubrac et de Salers. Vous y trouverez donc de la charcuterie et des fromages comme au pays, sans oublier des surprises : l'andouillette faite à la main et la côte de bœuf accompagnée de son aligot qui file jusqu'au plafond. Mais aussi des planches, auvergnates, bougnautes et fromagères, et des salades, de la nordique à la végétarienne. Et comme tout bon mets s'accompagne de bons breuvages, La Source propose une carte des vins riche et diversifiée à découvrir à l'heure de l'apéritif ou du repas. L'os à moelle et ses toasts ou le pâté aveyronnais vous feront saliver les papilles.

■ LA TERRASSE DU 7^E

2, place de l'Ecole-Militaire (7^e)

© 01 45 55 00 02

www.laterrassedu7.com

laterrassedu7@gmail.com

Ouvert toute l'année. Tous les jours de 7h30 à 1h30. Carte : 20 € environ.

Face à l'Ecole militaire, à deux pas de la tour Eiffel, cet établissement se démarque avec sa grande salle ajourée qui domine la rue. Stores et fauteuils rouges, tables marbrées, le lieu a un style résolument moderne. La carte est très traditionnelle (assiette de charcuterie aveyron-

naise de la maison Linard, tartare de bœuf, magret de canard rôti...) , mais La Terrasse du 7^e fait parfois l'effort de se renouveler pour surprendre ses habitués avec un tataki de thon au sésame. Les gourmands pourront se régaler avec les délicieuses glaces Berthillon, la pavlova ou le millefeuille des dimanches et jours fériés.

■ TRIBECA

36, rue Cler (7^e)

© 01 45 55 12 01

Ouvert toute l'année. Tous les jours le midi et le soir. Service continu. Uniquement à la carte.

Un nom new-yorkais pour ce café situé dans une agréable rue piétonne, voilà le programme. Le décor y est plutôt réussi : fauteuils moelleux, tables en bois, glaces et lustres orientaux. Côté table, le finger croque est délicieux : jambon de pays, mozzarella et tapenade de truffe, le tout dans un bon pain grillé. Le camembert rôti à la truffe vaut lui aussi le détour. Pour le dessert, rien ne vaut la célèbre profiterole du Tribeca, on ne peut plus généreuse ! L'adresse propose enfin un beau choix de pizzas et de pâtes.

■ LES VIEILLES VIGNES

149, rue de l'Université (7^e)

© 01 45 51 03 71

Ouvert du lundi au vendredi de 7h à 22h. Carte : 30 € environ.

Bruno, originaire d'Espalion, a repris ce bistro à vin de quartier en janvier 2019. On y trouve que du bon (viandes, fromages, charcuteries) en direct du Cantal et une large gamme de vins au verre. Tout est fait maison, légumes de saison, pommes sautées à l'ail, la potée auvergnate, saucisse truffade, les desserts aussi sont délicieux. La cuisine respecte la pure tradition bougnate avec ses entrecôtes et souris d'agneau braisées, mais peut nous surprendre par des propositions originales et savoureuses comme le mille-feuille de pintade au foie gras. Que du bonheur !

■ AUX VIEUX GARÇONS

213, boulevard Saint-Germain (7^e)

© 01 42 22 06 57

M^e Rue du Bac.

Ouvert toute l'année. Du lundi au samedi de 8h à 24h ; le dimanche et les jours fériés de 10h à 24h. Carte : 30 € environ.

Un beau bistrot séculaire comme on l'imagine dans ses rêves (banquettes rouges, chaises et tables en bois) avec une cuisine française léchée et des propositions variées. Repris en janvier 2013 par trois jeunes garçons, dont l'un est parisien, Alain Man, le second breton, Julien Battais, et le dernier, Christophe Bedel, de Compolibat en Aveyron, voilà un endroit où il est agréable d'être. Le choix des produits, poissons, légumes et fruits de saison reste la marque de fabrique de ce restaurant à l'accueil sympathique et fort convivial. Le paleron de bœuf est tendre à souhait, l'andouillette snackée tout aussi savoureuse, et on peut en dire autant du reste de la carte : œufs mimosa, burger, palourdes... Pour les desserts maison, le choix se porte souvent sur les classiques : île flottante, mousse au chocolat... Tout est délicatement préparé, cuisiné.

8^e arrondissement

■ LA BELLE FERRONNIÈRE 53, rue Pierre-Charron (8^e)

© 01 42 25 03 82

M^o George V, Franklin D. Roosevelt

Ouvert toute l'année. Tous les jours de 6h30 à 1h.

Réservation recommandée. Carte : 30 € environ.

A deux pas de la plus belle avenue du monde Laurent Caldaryroux vient de reprendre cette brasserie traditionnelle qui avec son style «art déco» ne manque pas de charme. Un bar en arondi, un arc de cercle de bouteilles et une mezzanine donne du volume à l'établissement. La charcuterie (friton, pâtés et saucisson) et fromage (Salers) vient de la ferme familiale du Cantal (à côté d'Aurillac). Tous les jours deux entrées (mousse d'avocat ou betteraves aux lardons), deux plats (filet de bar au fenouil et olives ou onglet de bœuf confiture d'oignon). L'avantage, c'est la grande terrasse ensoleillée et carte de snacking, salades, mais aussi un lieu apprécié pour les after-work.

■ CAFÉ MADELEINE

1, rue Tronchet
ou 35, place de la Madeleine (8^e)
© 01 42 65 21 91

www.cafemadeleineparis.fr

Ouvert toute l'année. Tous les jours et les jours fériés de 7h à 1h. Carte : 19 € environ. Vin au verre.

Brasserie traditionnelle et classe avec un service impeccable et attentif. Les serveurs en noir et tablier blanc, les chaises en rotin, banquette rouge dans un décor sobre et clair offrent un service courtois, avec un côté vieux chic, très apprécié par une clientèle d'affaires et touristique. Devant la Chapelle de la Madeleine et à deux pas des grands magasins parisiens, cette adresse adopte une ambiance conviviale. Des petits déjeuners de bonne facture et un bon rapport qualité-prix où les mets sont préparés avec soin. Salades, soupe à l'oignon, escargots géants, belle entrecôte, burger du jour, ou composition du chef, c'est une belle brasserie classique parisienne, comme savent les mener les gens du métier.

■ LE COLIBRI

8, place de la Madeleine (8^e)

© 01 42 60 59 22

Ouvert toute l'année. Tous les jours et les jours fériés de 6h à 2h. Carte : 20 € environ. Vin au verre.

Véronique et Jean-Jacques Noyer, tous deux aveyronnais et de métier, dirigent (peut-être plus pour longtemps ?) ce Colibri aux couleurs étincelantes. Blotti en face de l'église de la Madeleine, c'est un refuge, un abri où il fait bon se retrouver, après un concert classique, un spectacle à L'Olympia ou bien une visite de Paris. Ici, on sent que le temps s'est arrêté. L'éclairage orangé, les banquettes, l'accueil semblent hors du temps, c'est-à-dire accueillants. Au Colibri, tout est bon et fait maison – ou presque !, et vous pouvez déguster des huîtres (en saison) ou une bavette Angus, de race irlandaise, un cheeseburger, de nombreuses salades qui disent toutes les régions de France. Le jeudi, c'est saucisse aligot, le rappel du pays. Ou bien de simples pâtisseries

maison, comme le baba au rhum. En tout cas, même pour boire une des bières proposées à la pression, il est agréable de s'y arrêter, car au Colibri, on aime les gens. C'est Véronique qui nous l'a montré et les serveurs qui nous l'ont confirmé.

■ LA MAISON DE L'AUBRAC

37, rue Marbeuf (8^e)

© 01 43 59 05 14

www.maison-aubrac.com

contact@maison-aubrac.com

M^o Franklin D. Roosevelt

Maitre Restaurateur. Ouvert du dimanche au mardi de 12h à 1h ; le mercredi et le jeudi de 12h à 7h ; le vendredi et le samedi de 12h à 8h. Carte : 45-55 €. Vin au verre.

À deux pas des Champs-Élysées, Christian Valette représente tout ce qu'il y a de meilleur en Aubrac. Cette Maison de l'Aubrac offre en effet les produits de sa ferme des Vialars où des vaches Aubrac choyées comme aucune vous offrent le meilleur de leurs morceaux. Il suffit de rentrer dans ce restaurant pour comprendre le culte qui est voué à ce pays, ses bêtes et ses gens. « De la fourche à la fourchette », telle est la devise de Christian, et vous ne pouvez pas être déçu par la qualité nutritive et gustative de ses 200 vaches d'Aubrac qu'il élève, découpe et offre dans un cadre à la fois rustique et de très bon goût qui dit une tradition et un savoir-vivre. Les entrées sont bien pensées et elles se marient très bien avec la viande. On a particulièrement apprécié le gaspacho frais concombre, pomme, céleri et crabe. Côté bœuf, vous aurez le choix entre des pièces mûrées 3 semaines et d'autres 7 semaines (beaucoup plus chères). Tous les morceaux de viande possibles vous seront proposés et, à l'intérieur du menu, vous trouverez même le schéma d'un bœuf où sont désignées clairement les différentes appellations de viande sur le corps de l'animal, pratique quand on n'y connaît rien ! Au menu donc vous aurez ainsi le choix entre pavé de bœuf, bavette, cœur de rumsteak, entrecôte, filet, côte de bœuf, faux-filet, pièce du boucher... Le tout accompagné d'une salade, de haricots verts, de frites maison, ou de légumes du jour. Vous pourrez déguster votre viande avec un bon verre de vin à choisir parmi une sélection de 800 crus de qualité. Côté atmosphère, deux salles cosy s'offrent à vous, celle du rez-de-chaussée, qui fait très bistrot, et celle de l'étage, un peu plus élégante, qui est parfaite pour un dîner en amoureux ou entre amis.

Enfin, le service est vraiment aux petits soins, y compris avec les touristes non francophones, et cela fait un bien fou dans ce quartier des Champs-Élysées où le service n'est pas toujours à la hauteur. Une vraie bonne adresse !

■ LA MARÉE

258, rue du Faubourg Saint-Honoré (8^e)

© 01 43 80 20 00

www.lamaree.fr

contact@lamaree.fr

Ouvert toute l'année. Tous les jours et les jours fériés de 12h à 14h30 et de 19h à 23h. Menu enfant : 16 €. Formule du midi : 37 € (entrée, plat et dessert).

A proximité des Champs-Elysées et à 100 mètres de la Salle Pleyel, La Marée est le lieu idéal pour faire durer



Domaine Matha
VIN DE MARCILLAC

12330 Bruéjouls

Tél. 05 65 72 63 29

jl.matha@wanadoo.fr



le plaisir d'une sortie agréable. Tout a commencé avec Marcel Trompier en 1963, aubergiste des Champs-Elysées. Le style est celui cossu des hôtels particuliers. La Marée n'échappe pas à cette tendance et se pare de boiseries, vitraux, velours et tapisseries. Etonnant ! La cuisine est ouverte, idée novatrice il y a 40 ans, à la mode aujourd'hui. Un air iodé et tonique souffle rue Daru ; Marcel Trompier offrait aux gourmets une des plus belles tables de Paris consacrée à la mer. Aujourd'hui, la volonté de ses successeurs est de continuer dans le sillage du vécu de La Marée en prenant le cap dans le présent. Le restaurant La Marée est un lieu cosy de 60 places organisées pour respecter l'intimité de chacun. Et pour ceux qui souhaitent bénéficier d'une salle privative pour des séminaires, dîners privés ou cocktails, la marée bénéficie de 2 salons : en haut de 15 à 20 personnes et en bas de 25 à 45, selon la configuration. Avec une sélection de produits de qualité, vous trouverez une cuisine faite de simplicité, mêlée d'une touche de perfection gastronomique. Il fait le bonheur des amoureux de la cuisine française de poissons. Ainsi, on se régalerà d'un demi-homard breton accompagné de sa macédoine acidulée au curry, d'une sole meunière sans doute plus traditionnelle, d'un carpaccio de bar ou encore de quenelles de brochet Daru. Et pour les viandardis invétérés, le chef a tout de même pensé à eux en mettant à la carte une entrecôte de bœuf et sa sauce béarnaise. L'amour du vin fera aussi de La Marée un lieu connu pour ses bouteilles prestigieuses.

■ LE MARESQUIER

12, place Saint-Augustin (8^e)

① 01 44 69 00 22

www.lemaresquier-paris.com

Ouvert du lundi au vendredi de 7h30 à 1h ; le samedi de 10h à 1h. Carte : 45 € environ.

Envie de bien manger ? Dans un beau décor, aussi moderne que cosy ? C'est ici, entre l'Opéra et les Champs-Elysées, qu'il faut s'arrêter. Le Maresquier est une adresse raffinée, dans laquelle on savoure d'excellents plats d'inspiration très française : cassolette de cépes, œuf poché et chips de lard fumé ; terrine de foie gras maison, gelée de vin doux et pain de campagne toasté ; agneau de 7 heures et son jus réduit ; écrasé de pommes de terre au beurre d'Echirolles ; orgotto (risotto de blé) au homard et aux pétoncles... Les gourmets se précipitent aussi dans cet établissement pour les desserts de haut vol concoctés par le chef pâtissier Hervé Lecoeur : yaourt d'antan maison et sa compotée de pommes vanillées ; poire en tajine au pistil de safran ; baba à la liqueur de myrtille et chantilly à la violette...

De véritables chefs-d'œuvre de gourmandise, servis, comme l'ensemble de la carte par une équipe aussi professionnelle qu'attentionnée.

■ LE MARIGNAN

18, rue Marignan (8^e)

② 01 43 59 59 15

Ouvert toute l'année. Du lundi au vendredi de 7h à 23h. Samedi de 8h à 20h. Carte : 22 € environ. Formule du midi : 16,90 € (entrée + plat ou plat + dessert). Vin au verre.

Refaite à neuf en juillet 2017, façon années 1930, voilà une brasserie agréable et accueillante, un service impeccable qui à proximité des Champs-Elysées offre une table des plus intéressantes. D'abord la maîtresse des lieux, Gisèle Pouget, une Laguiloise qui ne renie pas son terroir et son goût pour le bien-manger : burgers, salades, tartines sont plutôt de bonne composition. La pâtisserie est maison et le vin de saison. Une maison, vous l'avez compris, que nous recommandons pour un excellent rapport qualité-prix.

■ PARIS EUROPE

51, rue de Rome (8^e)

③ 01 45 22 71 48

Ouvert du lundi au samedi de 6h30 à 22h.

Julien Mestre est cuisinier de métier ; sa famille vient de Saint-Amans-de-Cots. Il a repris l'affaire en 1996, une adresse à deux pas de la gare Saint-Lazare, dans la rue de Rome. Le restaurant est très familial : des tables sont réservées à l'année, on est accueilli avec un petit mot gentil... Nous sommes ici à l'opposé de ces brasseries impersonnelles. Dans l'assiette, que du frais, tous les jours une viande rouge de l'Aubrac, du chou farci, de la saucisse de Morteau, du foie de veau... De quoi se régaler ! Dans le verre, uniquement des vins de propriétaires (tarif unique) : entre autres le Domaine des Nymphes en côtes-du-rhône ou le sauvignon-touraine du Château de Quincay.

■ SELECT MONCEAU

95, rue de Miromesnil (8^e)

④ 04 45 63 98 77

Plus que la carte, c'est l'accueil qui nous a séduits dans ce bel établissement qui s'inscrit dans la lignée des brasseries traditionnelles. Les maîtres des lieux reçoivent avec le sourire et pas de convivialité dans une ambiance aussi agréable que détendue. Côté table, Sélect Monceau reste classique avec des assiettes généreusement garnies de bons petits plats bistrotiers : burgers, tartares et autres bourguignons. La sélection de vins est aussi à noter, avec un choix plutôt authentique.



14 rue Tronchet, 75008 Paris
09 54 85 53 12

Le Village Madeleine **village.madeleine**

■ VILLAGE MADELEINE

14, rue Tronchet (8^e)

09 54 85 53 12

M° Madeleine.

Ouvert toute l'année. Tous les jours et les jours fériés de 8h à 0h. Service continu de 11h à 23h. Le dimanche fermé à 19h. Plats et salades à partir de 16,50 €.

Entre la Madeleine et les Grands Magasins, cette brasserie est idéalement placée. Sandrine vient de la reprendre en changeant son nom et son âme. Accueillante et dynamique, elle offre dans un cadre végétalisé et aménagé avec des tables en bois et de grandes glaces. De nombreuses suggestions, ardoises charcutières, mais aussi de nombreuses assiettes de viande (bavette d'Angus, tartare...), et évidemment l'incontournable burger. Comme formule, un plat traditionnel : sauté de veau aux olives, Sandrine propose aussi un clin d'œil de saison avec une salade de tomates anciennes, burrata, jambon de pays, pour le bonheur des clients. En somme, une adresse intéressante, éloignée des sentiers battus, en somme, une brasserie revisitée.

■ LE WEEK-END

19, rue Tronchet (8^e)

01 42 65 37 94

Ouvert toute l'année. Tous les jours et les jours fériés de 8h à 22h. Petits déjeuners français et anglais. Carte : 20 € environ. Vin au verre.

Petite brasserie classique où il est agréable de s'arrêter dans un décor sobre, avec chaises couvertes de cuir et banquettes rouges. La cuisine y est simple : salades copieuses, du terroir, nordique, auvergnate, paysanne aux

viandes raisonnables (du steak haché à l'entrecôte). Dans le quartier de La Madeleine, entre shopping et travail, ce café restaurant offre une pause bienvenue et reposante.

9^e arrondissement

■ LE 12-15

39, rue Caumartin (9^e)

01 40 17 00 98

www.brasserie1215.fr

contact@brasserie1215.fr

RER Auber ou M° Havre-Caumartin

Ouvert du lundi au samedi de 7h à 24h. Menu enfant : 10,20 €. Formule du midi : 16,50 € (plat du jour et café délice). Happy hours tous les jours de 17h à 19h.

12-15, comme Aveyron Cantal. 50/50. Tout en longueur, une déco de noir et de rouge, ce resto est beau : trois ambiances bien senties, le bar tendance, un coin cosy dans le couloir et une jolie salle au fond sous verrière. L'ensemble est décoré avec goût. La patronne, Julie Costerousse, a ouvert ce bistrot dans la pure tradition parisienne, sans oublier de jongler entre plats du terroir, entre Aveyron et Cantal. Souriante, elle s'attache à donner une âme à cet autre accueillant et bien aménagé. Un mot gentil par-ci, un beau sourire par-là, même si c'est bondé à midi, et, les plats qui allient tradition et originalité sont si appétissants qu'il est pénible de choisir. On peut déjeuner avec un hamburger au cantal, du tripou, un parmentier de canard, un tartare de saumon ou de bœuf, une entrecôte, un fricassé de poulet fermier... La viande est délicieuse, le pain est un vrai pain, les frites maison, le tout arrosé d'une carte des vins intéressante (le Marcillac accompagne le saucisse-aligot du mardi). Pour terminer, on ne peut éluder les fromages affinés du Cantal, la farandole de macarons ou le crémeux au chocolat.

■ LA BRÛLERIE CAUMARTIN

71, rue de Caumartin (9^e)

09 82 34 12 34

www.bruleriecaumartin.fr

Ouvert du lundi au vendredi de 7h à 23h ; le samedi de 10h à 23h ; le dimanche de 10h à 22h. Formule : 14 € (plat + dessert).

Lieu de vie ancré dans son quartier, La Brûlerie Caumartin, propriété d'un certain M. Bongrand, originaire de Pierrefort dans le Cantal, déroule une cuisine franche et savoureuse. Dans cette brasserie, où officie au quotidien Ludovic Lescarcelle, un Parisien habitué de longue date à travailler aux côtés des Aveyronnais de Paris, tout est fait maison. La carte est plutôt courte, mais elle propose l'essentiel : œuf mayonnaise, escargots, tomate-mozzarella, bavette d'loyau, confit de canard, pavé de saumon... Les repas se terminent souvent autour d'une tarte Tatin, d'une crème brûlée ou d'un généreux café gourmand. Le bon rapport qualité-prix s'accompagne d'un joli décor (une atmosphère parisienne au look plutôt cosy) et d'un accueil toujours souriant.

■ CHARTIER

7, rue du Faubourg Montmartre (9^e)

01 47 70 86 29

www.bouillon-chartier.com

restaurant@bouillon-chartier.com

M° Grands Boulevards.



LA BRULERIE CAUMARTIN



71, rue de Caumartin
75009 Paris
① 09 82 34 12 34
www.bruleriecaumartin.fr

Ouvert tous les jours de 11h30 à 0h. Sans réservation. Carte : 18 € environ (entrées : de 1 € à 6,80 €; plats : de 8,50 € à 13,50 €; desserts : de 2,20 € à 4 €). Vin au verre. Le Bouillon Chartier, dans le quartier des grands boulevards, est non seulement un des rares bouillons encore en activité, mais aussi sans doute le seul à opérer sans discontinuer depuis sa création en 1896. Il n'a connu que quatre propriétaires différents et sa grande salle, dans le plus pur style Belle Époque, a été classée à l'inventaire des Monuments historiques en 1989. Côté restauration, c'est une affaire de confiance : les meubles à tiroirs, sur le côté, étaient autrefois remplis des serviettes de table des habitués... La cuisine se veut familiale, sans chichis et surtout à petits prix. Avocat sauce crevettes, céleri rémoulade, poulet rôti fermier frites, andouillette grillée, daurade royale au four sauce vierge, choucroute alsacienne, confit de canard pommes grenailles sont à la carte. Pour le dessert, laissez-vous tenter par un délice au chocolat, une dame blanche meringuée ou une simple compote de pommes. Le service, assuré par des garçons de salle en rondin et tablier blanc, perpétue cette rapidité et cette efficacité si caractéristiques des grandes brasseries parisiennes. La commande sera notée sur la nappe en papier, tout comme l'addition. On comprend la queue qui se forme invariablement à chaque service et dans laquelle on retrouve des voisins, des habitués et des touristes qui veulent tous manger au moins une fois dans leur vie chez ce moyen de la restauration parisienne.

■ LE CLOS BOURGUIGNON

39, rue de Caumartin (9^e)

① 01 47 42 56 60

M° Havre-Caumartin.

Ouvert toute l'année. Du lundi au samedi de 12h à 23h. Réservation recommandée. Carte : 35 € environ. Formule du midi : 15 €.

Ambiance très parisienne pour ce café-bistrot toujours bondé au déjeuner et situé à deux pas des grands magasins. L'accueil est très chaleureux et la cuisine proposée fait dans l'authenticité et dans la qualité. Avocat à crevisses, saucisson de Lyon, ou salade landaise pour commencer, tartare maison ou bœuf bourguignon – la

spécialité de la maison – pour continuer. Au dessert, vous craquerez sur la tarte Tatin ou tout simplement sur la délicieuse tarte au citron meringuée.

■ L'ÉTINCELLE

33, rue de Clichy (9^e)

① 01 45 26 84 41

www.cafe-letincelle.fr

M° Liège.

Ouvert toute l'année. Du lundi au vendredi de 7h à 23h45 ; le week-end de 10h à 23h45. Entrées de 4 à 12 €. Plats de 12,50 à 15 €. Desserts de 4 à 7,50 €. Menu enfant : 8 € (et 10 €). Formule du midi : 13,50 € (entrée + plat ou plat + dessert).

L'ensemble est un peu brut, mais avec une âme de bistrot à l'ancienne. À midi ça dépote ! Une carte traditionnelle et alléchante avec faux-filet de race Salers, côte de cochon... Une formule de midi avec en entrée une terrine de l'Aveyron ou des œufs mayonnaise, le poulet fermier ou la pièce du boucher, la tarte fine aux pommes ou la mousse au chocolat. Charcuterie et aligot sont aussi à la carte. Le dessert à goûter absolument, la fouace au caramel beurre salé. Le point fort de l'Etincelle, c'est aussi la carte des vins avec de belles références dans les côtes-du-rhône. Vous avez compris, si vous voulez faire vivre, trouver ou retrouver l'étincelle dans le regard de l'autre, une adresse à privilégier.

■ MARCLEE

10, rue Saulnier (9^e)

① 01 73 20 27 59

www.marclinee.fr

M° Cadet.

Ouvert du mardi au samedi de 19h à 23h. Réservation recommandée. Carte : 25 € environ. Vin au verre. Accueil des groupes.

Attention, cuisine asiatique fusion à ne pas manquer avec ce Marclinee. En cuisine, le chef – vénézuélien ! – propose pêle-mêle dim sum chinois, bibimbap coréen, ravioli japonais frits (gyoza), pad thaï et ceviche. Une carte à large spectre donc, idéale pour celles et ceux qui ne veulent ou ne peuvent – choisir, le tout dans une ambiance contemporaine matinée de street-art.

Un Izakaya d'un nouveau genre donc qui décline aussi un large choix de saké, vins biodynamiques et cocktails maison. L'établissement est sacrément atypique, mais il incarne un idéal pour Marc, son propriétaire, Aveyronnais de Villecomtal aux racines métissées : chinoise, vietnamienne et marocaine, et à l'enfance japonaise. Marilee en tout cas s'est vité hissé dans le top ten des restaurants asiatiques préférés des Parisiens.

■ PIZZOU

28, rue de Douai (9^e)

© 01 74 64 50 10

contact@pizzou.fr

M° Blanche.

Ouvert du lundi au jeudi de 12h à 14h15 et de 19h à 22h30 ; le vendredi de 12h à 14h15 et de 19h à 23h ; le samedi de 12h à 15h et de 19h à 23h ; le dimanche de 12h à 15h et de 19h à 22h30. Pizzas : 9-15 € ; desserts : 6-8 €.

Des pizzas préparées avec des produits 100 % français : c'est le concept (dans l'air du temps, comme le décor) de Pizzou. Ici, la mozzarella di bufala vient d'Auffargis (78) et les tomates de Provence. Les ricotta, mozzarella, parmesan et gorgonzola de la traditionnelle Quatre-fromages ont laissé place à la fourme d'Ambert, au reblochon, au brie et à la fleur de lait pour composer la Rock 4. La pâte – fine et cuite au feu de bois – de notre Pique et Pique et Colegram (tomate, saucisse piquante, artichauts marinés, fleur de lait) était croustillante à souhait. Nos voisines, pendant ce temps-là, se régalaient d'une généreuse pizza coiffée d'une mozzarella entière. La maison livre aussi.

■ LE PRINTANIER

60, rue de Caumartin (9^e)

© 01 48 74 16 00

M° Saint-Lazare.

Ouvert toute l'année. Tous les jours de 7h30 à 23h. Carte : 25 € environ. Terrasse.

Une brasserie traditionnelle à deux pas du Printemps Haussmann assure le service avec un soin particulier au niveau de la qualité des produits : œuf et ketchup bio, charcuterie qui vient du Cantal de la charcuterie Dutrevis. Régulièrement l'aligot saucisse est en plat du jour. Nous vous recommandons le filet de bar délicieux et cuit à point avec sa poêlée de légumes. Le soir des apéritifs sont servis au verre, à partir d'une carte de vins de propriétaires, vous aurez par exemple le choix entre un rosé de Minuty ou un côtes-du-rhône rouge du Château Laborie.

■ LE ROYAL

8, rue Lafayette (9^e)

© 01 45 23 08 91

www.leroyalla Fayette.com

M° Chaussée d'Antin-Lafayette.

Ouvert tous les jours. Service continu de 11h à 21h30. Carte : 25 € environ. Vin au verre. Chèques non acceptés. American Express, Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse. Une bonne brasserie avec une cuisine traditionnelle comme on l'aime et qui en plus ne pratique pas des prix démesurés pour ce quartier hautement touristique. Le Royal offre un cadre cosy de style rétro. Les grandes tables rondes sont idéales pour les soirées de retrouvailles entre amis. Il ne vous reste plus qu'à faire votre choix dans une carte variée et bien composée. Les incontournables

de la brasserie sont là : grandes salades généreuses composées de produits frais, viandes et poissons en fonction des arrivages et des saisons avec notamment la belle entrecôte d'Aubrac et son aligot. On termine par un des desserts maison comme le gratin de fraise au sabayon. Les habitués s'y pressent le magret de canard à la crème de cépes. Et si une furieuse envie de moules frites vous prend sans prévenir, n'hésitez pas à vous attabler, le Royal les mitonne parfaitement !

■ VERT TULIPE

2, rue de Londres (9^e) © 01 42 80 19 66

Ouvert toute l'année. Du lundi au vendredi de 7h à 2h ; le samedi de 8h à 2h. Carte : 18 € environ. Vin au verre. Le Vert Tulipe, face à l'église de la Sainte-Trinité et à son jardin tranquille, se décline en café cosy aux couleurs grises tendance. Ce bistrot de quartier propose dans un confort moderne, une restauration faite maison pour l'essentiel. Entrecôtes, dorades, steak de thon, mais aussi assiette végétarienne sont proposés à la carte, de même que des plats du jour renouvelés quotidiennement... Les salades, les croques, mais aussi les planchas se dégustent bien avec un bon petit verre à votre convenance : cahors, chinon, pinot, ou bien chablis ou sancerre... Une brasserie qui, sans nul doute, séduit toutes les générations, du quartier ou de passage.

10^e arrondissement

■ CAFÉ AUX FOURREURS

54, rue d'Enghien (10^e)

© 01 45 23 10 30

Ouvert toute l'année. Du lundi au vendredi de 7h30 à 1h. Samedi de 9h à 1h. Carte : 20 € environ. Vin au verre.

Aux Foureurs, c'est un café, brasserie, restaurant moderne, tendance, qui a l'ambiance de son patron, décontracté et vif, et de sa décoration chic, industrielle avec des colonnes pourvues de mosaïque, plafonds de glace et poutres métalliques...et des fourrees de métaux et de verres. Là, vous mangerez ce qui plaît au commun des mortels, en entrées, des charcuteries maison, comme plats un tartare, bacon burger, pavé de cabillaud, ou suprême de volaille et pour desserts tiramisu ou crème brûlée maison ; et avec tout cela une grande variété de vins, servie au verre... C'est une ambiance d'un quartier chic et vivant.

■ LE RÉVEIL DU X^E

35, rue du Château-d'Eau (10^e)

© 01 42 41 77 59

M° Jacques Bonsergent ou République.

Ouvert du lundi au samedi de 12h à 22h30. Réservation recommandée. Carte : 25 € environ. Vin au verre. Chèque Restaurant. Terrasse.

Ce bistro fut l'un des premiers lauréats de La Bouteille d'Or après Le Duc de Richelieu. Il est aujourd'hui entre les mains de Nicolas Azemar. Il a gardé la recette qui a fait le succès de la maison depuis des lustres, à savoir des plats à petits prix, des produits de qualité et bien sûr de bons vins. Dans l'assiette l'œuf mimosa en incontournable, la charcuterie de Mur-de-Barrez, la viande de Salers, la très réputée truffade et la saucisse aligot chaque premier jeudi du mois. A goûter impérativement au moins une fois dans sa vie.

LE RÉVEIL DU Xème



35 rue du Châteaud'Eau 75010 PARIS
Tél. 01 42 41 77 59

11^e arrondissement

 **BISTROT MÉLAC**
42, rue Léon-Frot (11^e)

01 43 70 59 27

www.bistrot-melac.fr

M[°] Charonne ou Voltaire.

Excepté 15 jours autour du 15 août, information sur le site Internet, répondeur. Ouvert du mardi au samedi de 12h à 23h. Réservation recommandée. Carte : 35 € environ. Vin au verre.

Avec ses moustaches et sa gouaille, Jacques Mélac avait fait la réputation de ce restaurant. Denise et Didier Madamour, qui ont repris l'affaire, sont peut-être plus plus discrets mais ils sont tout aussi conviviaux. Ces deux enfants de Mur-de-Barrez et de Montézic, professionnels aguerris, savent choyer la clientèle. Une carte des vins originale et sage et, si nous avions pris un viognier du pays d'Oc, puis un marcillac de chez Laurens, il y en a pour tous les goûts. Comme pour les mets goûteux et choisis, de la viande de Conquet au chou farci revisité de Boscos à Saint-Cyprien, de l'ali-gout saucisse aux tripous de Naucelle ou alors un coufidou de bœuf, un magret de canard sauce mielac-orange, sans oublier les fromages (saint-nectaire, cantal et fourme d'Ambert) et les charcuteries du pays. Si parfois il y a un cassoulet maison du chef Didier, le jeudi ne loupez pas le Mac Mélac, ce hamburger maison au pain croustillant, steak haché, cantal, tomate, oignon confit et sauce roquefort, avec ali-gout. Tout est bon dans un cadre à nul autre pareil : petites salles aux

tables rustiques, aux casiers de bouteilles, aux affiches et photos pleines de nostalgie et de vérités, qui disent un autre monde : « L'arrêt de l'alcool est dangereux pour la santé » ou un dessin de Cabu qui fut un jour le maître de cérémonie des fameuses vendanges de septembre. À ne manquer sous aucun prétexte, et on vous l'assure, aller à Paris sans passer par le Bistrot Mélac serait une faute de goût. L'établissement a reçu en 2015 la bouteille d'or des bistrots parisiens, une référence dans la tradition du bien vivre, du bien manger et du bien boire !

■ CAFÉ DIVAN

60, rue de la Roquette (11^e)

01 48 05 72 36

M[°] Bastille.

Ouvert toute l'année. Tous les jours et les jours fériés de 8h à 2h. Carte : 17 € environ. Vin au verre.

Mathieu Decruejous et sa femme Céline ont repris cet établissement de la cité de la Roquette au début de l'année 2017. Lui en Espalionnais pure souche et ancien rugbyman, elle en habituée des vacances à Laguiole et hôtesses généreuse, ils ont transformé cette adresse en repaire aveyronnais, où aiment se retrouver leurs compatriotes du 12 et les amateurs de ballon rond. Dans cette vaste brasserie, où la déco et l'aménagement donnent envie de prendre son temps, ce couple aussi sympathique qu'ambitieux, sert une excellente cuisine de brasserie (des salades, des croques, des bagels, des tartares, des gaufres...) et quelques plats « signature » dont l'œuf poché sur chips de jambon Serrano et vieux rodez ou le fameux pot-au-feu de l'Aubrac façon grand-mère. A l'heure de l'apéro, le Café Divan dégaine l'incontournable association huîtres et vin blanc, et le week-end, c'est brunch, toujours bien exécuté !

■ CAFÉ LÉOPARD

149, boulevard Voltaire (11^e)

01 40 09 95 99

M[°] Charonne.

Ouvert du lundi au vendredi de 7h30 à 2h. Samedi, de 8h à 2h et dimanche de 10h à 00h. Réservation recommandée. Formule du midi : 14,90 €. Vin au verre. Bonnes bières (Grimbergen, Carlsberg, Piconbiere, 1664, Kronembourg). Brunch le dimanche à 17 et 22 €. Terrasse.

Julien Rigal Clermon et Gilles Gasq, les patrons du Léopard, viennent de Saint-Hippolyte et de Soulages-Bonneval, deux villages du nord Aveyron. Ces deux générations d'Aveyronnais tout autant passionnées, par leur pays que par leur métier, ont ouvert leur bistrot-brasserie en juillet 2015, et déjà dans ce quartier très provincial de Charonne, où la convivialité et l'entraide résonnent depuis toujours, le succès ne s'est pas fait attendre. Ayant habillé leur restaurant du style des années 80, c'est une cuisine familiale, comme à la maison, faite de simplicité et de bonne humeur qui vous est offerte. Aux burgers, une douzaine qui mêlent tous les goûts et toutes les saveurs, vous pouvez préférer une belle entrecôte de 400 g, l'andouillette AAAA, plusieurs salades dont la tandoori. Les Happy hours, de 16 à 21 h, vous permettent de déguster de bonnes bières, dans une ambiance jeune et cosmopolite. N'hésitez pas à aller bruncher le dimanche !



CAFÉ LÉOPARD

149, boulevard Voltaire - 75011 PARIS
Tél. 01 40 09 95 99
Service en continu

■ LE CHARDENOIX

1, rue Jules-Vallès (11^e) ☎ 01 43 71 49 52

www.restaurantlechardenoux.com

M° Charonne.

Ouvert toute l'année. Tous les jours de 12h à 14h30 et de 19h à 23h. Menu unique à 39 €. Carte : 42 € environ. Formule du midi : 22 € (et 27 €). Chèques non acceptés. American Express. Terrasse. Voiturier.

On classe ce Chardenoux, au décor totalement bluffant, dans les bonnes adresses de quartier dont on conserve la carte de visite dans le portefeuille pour les soirs où le réfrigérateur sonnerait creux. La cuisine est à l'image du lieu, élégante et raffinée. Ici, on se laisse bercer par les embruns et les saveurs iodées avec une carte essentiellement consacrée au poisson. Dans l'assiette, ça se traduit par une pissaladière aux oignons confits et anchois marinés, un tartare de thon, un carpaccio de bar, une lotte rôtie, un cabillaud confit – pour les viandard, un burger de bœuf bio vient étoffer le choix. En dessert, millefeuille, pain perdu et autre gaufre croustillante rappellent le bon goût de l'enfance. En bref, des mets de qualité, parfois surprenants, et toujours bien maîtrisés. C'est tout ce qui compte à nos yeux.

■ EN ATTENDANT L'OR

6, rue Faidherbe (11^e) ☎ 01 43 71 43 10

www.enattendant-lor.fr

M° Faidherbe-Chaligny.

Ouvert toute l'année. Du lundi au vendredi et les jours fériés de 6h30 à 2h ; le week-end de 7h à 2h. Carte : 30 € environ. Plat du jour : 10 €. Chèques non acceptés.

Dans un cadre de bistrot-brasserie où trône une grande table d'hôte, on plonge dans les délices de l'Aveyron : farçous, petite assiette de charcuterie suffisamment grande pour un appétit normal, cheese aveyronnais à la tome de brebis, une truffade avec sa saucisse du pays, etc. Mais la carte s'élargit également à une tartine végétarienne, un tartare de thon aux pommes Grany Smith ou des ravioles farcis à l'aubergine. Le jeudi soir, c'est ambiance folle où le cadre de cette brasserie retrouve son authenticité paysanne : spécialités aveyronnaises sur place ou à emporter : aligot avec saucisse et autres spécialités maison, sauf en été, où la température ne permet pas de ripailler à grands coups de charcuteries, de fromages et de fouace. Le week-end, c'est brunch avec un grand buffet dans lequel on pioche à volonté.

■ MONSIEUR EDGAR

35, rue Faidherbe (11^e) ☎ 01 43 71 65 30

Ouvert du lundi au samedi le midi et le soir. Carte : 35 € environ. Formule du midi : 15 €.

Une carte bistro-nomique dans un décor industriel, nappes rouges et blanches et belle luminosité. A la fois des plats du pays avec la saucisse-aligot de Conquet, une terrine maison ultra-confidentielle sur sa composition, entrecôte au thym incandescent, mais aussi une carte gourmande avec un saumon fumé maison, poulpe à la plancha. La formule de midi crème d'asperge verte, filet de bar riz safrané, tarte au citron fait toujours des heureux ! D'autres raisons de se faire plaisir : la côte de bœuf 1 kg, une belle palette de vins allant du pommard au côté du Rhône, une belle cave à Rhum et à Gin. Bref tout pour passer un délicieux moment.

Monsieur Edgar



35 rue Faidherbe

75011 Paris

0143716530

■ LE REY

130, rue de la Roquette (11^e)

© 01 43 79 77 26

M° Voltaire.

Ouvert toute l'année. Ouvert 24h/24. Carte : 25 € environ. Chèque Restaurant.

Chacun connaît le lieu d'abord pour ses horaires, car le Rey a une spécificité bien à lui : il est ouvert 24h sur 24, et propose donc de vous restaurer de jour comme de nuit. Ainsi l'endroit vous cuisine une gastronomie riche et auvergnate : saucisse de là-bas avec sa truffade ou son aligot, confit de canard de l'Aveyron : difficile de faire son choix. Dans cette atmosphère de brasserie typique, avec ses fauteuils rouges et son espace de restaurant dédié et bien dissocié du bar (les noctambules se retrouvent ainsi entre eux dans une ambiance post-festive parfois déroutante !), il faut bien le reconnaître : oui, on mange ici jour et nuit, mais surtout on mange très bien !

■ CHEZ TROQUETTE

1, rue Saint-Maur (11^e) © 01 43 73 90 66

M° Voltaire.

Ouvert toute l'année. Tous les jours le midi et le soir. Carte : 25 € environ. Vin au verre. Terrasse.

Petite addition sémantique : Roquette + Troquet = Troquette. Derrière le jeu de mots existe depuis 5 ans l'un de nos petits restos préférés de ce quartier. Les raisons sont multiples : la cuisine tout d'abord, roborative et savoureuse, avec des propositions simples – comme le burger –, ou parfois plus élaborées – comme ce velouté de coco –, le jour de notre passage. A l'entrée de la rue Saint-Maur, le lieu en lui-même est une seconde excellente raison de s'y rendre : des concerts réguliers, du monde, de l'ambiance. Le cadre enfin, particulièrement soigné et symbolique de cette atmosphère bistrot, vous fera vous sentir immédiatement à l'aise : c'était la troisième raison !

■ LA BOUTIQUE

157, rue de Charenton (12^e) © 01 46 28 32 21

M° Gare de Lyon, Mongallet ou Reuilly-Diderot.

Ouvert toute l'année. Du lundi au vendredi de 8h à 0h ; le samedi de 8h à 1h ; le dimanche de 9h à 23h. Carte : 30 € environ. Vin au verre. Terrasse.

Michel – cantalou – et Denis – Portugais pur jus – sont aveyronnais de cœur. L'adresse en est la preuve ! Cette brasserie a été rénovée avec goût dans le pur esprit des années 50 : peintures patinées, mobilier en bois, sièges et tables chinés et musique jazzy en fond sonore. Le midi il faut se battre pour se trouver une place car les entreprises voisines se vident à la pause et tous les affamés se pressent à La Boutique. Le soir par contre vous aurez la possibilité de profiter d'une salle spacieuse et peu occupée. En afterwork les planches proposées sont séduisantes, notamment parce que le fromage vient de la laiterie Conduzier et la charcuterie de chez Mas. Sur l'ardoise on découvre des viandes, des poissons, des salades et des bon desserts avec un rapport qualité-prix correct. Seul inconvénient ce n'est pas léger-léger...

12^e arrondissement

■ L'AUBERGE AVEYRONNAISE

40, rue Gabriel-Lamé (12^e)

© 01 43 40 12 24

auberge.aveyronnaise@orange.fr

M° Cour-Saint-Émilion.

Ouvert tous les jours de 12h à 14h30 et de 19h à 23h30. Carte : 30 € environ. Vin au verre. Accueil des groupes. Terrasse.

Ambiance conviviale, bondée de bons vivants, nappe vichy rouge et plats du Massif Central... À l'étage un espace plus calme et verdoyant est ouvert à la privatisation. Cette Auberge tient toutes ses promesses dans l'assiette avec des produits qui viennent directement du pays : l'agneau allaiton d'Aveyron de chez Gréffeulle, le bœuf fermier Aubrac de chez Conquet, le veau label rouge du Ségoal. On adore aussi le pied de cochon farci au foie gras et trompettes de la mort, la saucisse aligot, ou le boudin de l'Aveyron et chou farci... Ici, on ne vient pas avec une petite faim. C'est l'esprit de province à Paris dans ce restaurant où l'on déjeune et dîne quasiment les uns à côté des autres. Gardez une place pour le fromage, Roquefort, Laguiole, Saint-Nectaire, servi sur un plateau ou les desserts à l'ancienne comme le flan à la louche, ou la crème brûlée à la vieille prune de Gayral. Et s'il y a comme vins de l'Aveyron du côtes-de-millau ou de Marcillac, il y a encore des vieilles prunes dignes du pays.

■ LE BARRACUDA

10, place du Colonel Bourgoin (12^e)

NOUVEAU

© 09 54 65 95 54

Ouvert tous les jours et les jours fériés de 9h à 2h. Ticket moyen : 26 €.

Ses arrière-grands-parents tenaient déjà un café, Faubourg Saint-Denis, dans les années 30. Ses parents jonglent encore aujourd'hui entre différents établissements, principalement dans le 5^e arrondissement. Lui a choisi de s'établir dans le 12^e : un joli clin d'œil à l'Aveyron ! Geoffrey Eche, la petite trentaine, est né à Paris, mais il reste en effet profondément attaché au département, et plus particulièrement à l'Aubrac et à Lacalm où sont ses racines familiales. Chaque été, le jeune homme rejoint d'ailleurs sa bande de copains sur le plateau. Le reste de l'année en revanche, c'est bien dans la capitale qu'il officie, au Barracuda, la brasserie qu'il a inaugurée, avec sa femme Sable – une Canadienne – en février 2018. Dans ce restaurant à la décoration pétillante, les deux jeunes gens servent des assiettes qui respectent leurs critères de beau et de bon : mégabowl salade, tartare de saumon, camembert croquant, magret de canard avec pommes sautées, parmentier de lieu noir, fish burger, moelleux abricot nappage Nutella... Le service dépote, à l'image de ce couple sympathique, qui fait bénéficier de son dynamisme à tous le quartier. Le brunch du Barracuda a déjà de nombreux adeptes, comme ses soirées musicales où l'on avale cocktails et tapas.





bercy café

118, rue de Bercy
75012 Paris

01 43 43 44 29
loucantou0560@orange.fr

■ BERCY CAFÉ

118, rue de Bercy (12^e)

⌚ 01 43 43 44 29

M° Bercy.

Ouvert toute l'année. Tous les jours et les jours fériés de 5h30 à 2h (dernier service à 0h). Service couvert de 11h30 à minuit. Carte : 20 € environ. Formule midi et soir 15,90€. Vin au verre.

Christophe Labro et son fils Maxime en cuisine, qui a fait ses classes au Zimmer, avec leur équipe proposent un service rapide, efficace, et une assiette de bonne qualité. Sur la formule express, nous nous sommes régalez d'un plat du jour cabillaud choux vert, beurre blanc et ciboulette. Vous pouvez préférer la saucisse aligot ou encore une salade végétarienne fort appétissante ou un poulet rôti, une salade caesar, un confit de canard, ou un pavé de saumon snacké. C'est la diversité de l'offre, avec des suggestions du chef, qui fait aussi la force de cette brasserie, café, restaurant, où l'on peut grignoter, charcuteries, crêpes ou sandwichs, et savourer glaces et crème brûlée à la pistache... Refaite, cette brasserie de 160 couverts en salle et 40 en terrasse chauffée, aux couleurs rouges et aux banquettes confortables vous met dans l'ambiance du palais des sports de Bercy. Une vitrine d'objets en atteste, comme un clin d'œil d'ambiance, et rappelle les spectacles qu'offre Bercy, entre musique et sports, loisirs et spectacles.

■ BRASSERIE DE LA TOUR

193/197, rue de Bercy (12^e)

⌚ 01 43 45 86 37

M° Gare de Lyon.

Fermé en août. Ouvert du lundi au vendredi de 6h à 20h.

Fermé le dimanche. Carte : 20 € environ. Vin au verre.

Situé dans la tour Gamma, à 100 m des quais, gare de Lyon, cette brasserie est gérée en famille, par Elsa, hôtesse d'accueil, et Ludovic, cuisinier, deux jeunes vingteneaires, fille et fils d'Aveyronnais d'origine ruthénoise, Michel et Dominique Meulheurat. Bon sang ne saurait mentir et la tradition font que ce restaurant offre une pause déjeuner de qualité dans un décor moderne et chic. Les bons produits frais, la main du chef, le sourire du service font que même lorsqu'on est pressé, il est agréable de se régaler d'une entrecôte frites, salade, sauce au choix, d'une saucisse fraîche du Sud-Ouest, purée à l'écrasé, d'un blanc de volaille sauce

suprême aux bolets et cèpes, ou d'un filet de saumon sauce au soja, riz basmati... Les desserts (tarte Tatin de pommes tièdes, glace vanille ou des profiteroles au chocolat par exemple) sont faits maison, sur place, par le pâtissier de l'établissement... C'est vraiment une bonne adresse où il est agréable de déjeuner ou d'attendre son train.

■ LE CAFÉ DE PAULINE

9, rue de l'Ambroisie (12^e)

⌚ 01 43 40 45 79

cafedepauline@gmail.com

M° Cour Saint-Émilion.

Ouvert toute l'année. Tous les jours de 7h30 à 24h. Service toute la journée. Réservation recommandée. Carte : 22 € environ. American Express, Chèque Restaurant. Terrasse.

C'est l'une des terrasses les plus calmes de Paris, dans le parc de Bercy : Le Café de Pauline est un peu excentré de la cour Saint-Emilion. Pauline, c'est un hommage à la grand-mère aveyronnaise de la famille. Une brasserie avec une déco moderne de velours rouge et zébré et de béton ciré où l'on déguste les incontournables d'une carte de brasserie. Quelques spécialités aveyronnaises, assiettes de charcuteries et de fromages, fameux farçous, vins de Marcillac du domaine Laurens, et à la carte une excellente côte de bœuf, l'incontournable saucisse aligot, des linguini à la crème de truffe ou des Saint-Jacques et risotto, sans oublier un grand choix de salades. Service agréable et efficace.

■ LE DALOU

30, place de la Nation (12^e)

⌚ 01 43 43 41 38

ntelihol@gmail.com

M° Nation.

Moules-frites et bière.

Si Régis Chevalier gère au quotidien le Dalou, l'établissement reste la propriété d'un Aveyronnais d'origine : Eric Teihol (également à la tête de plusieurs autres établissements parisiens !). Ici, la carte change régulièrement mais les spécialités plébiscitées par les clients ne varient guère. On vient pour la cuisine tradi – choucroute en tête – autant que pour les fruits de mer servis 7 jours sur 7, midi et soir. Mention spéciale pour la formule moules-frites à prix imbattable.

RESTAURANT




Partie de Campagne

**Un décor bucolique
Des produits gourmands
Plats traditionnels
Tartines
Salades et tartes fines**



Retrouvez toutes nos soirées sur facebook «Partie de campagne»

36, cour Saint-Emilion
75012 PARIS
① 01 43 40 44 11
www.partiedecampagne.com

■ PARTIE DE CAMPAGNE

36, cour Saint-Emilion (12^e)

① 01 43 40 44 11

M° Cour Saint-Émilion.

Ouvert tous les jours de 12h à 0h30. Ouvert dès 9h le dimanche, formule petit déjeuner. Carte : 15 € environ. Vin au verre. Accueil des groupes. Terrasse.

Une jolie terrasse donnant sur le cour Saint-Emilion et une salle à la décoration bucolique : idéal se dit-on pour siroter un verre ou s'attarder autour d'un plat, de grandes salades campagnardes aux fromages merveilleusement affinés. Sur le pouce : tartines, tarte fine ou galette de sarrasin. Les viandes viennent de l'Aubrac et tous les jours le chef a une suggestion. Impossible de faire l'impasse sur le pavé et la pièce de bœuf, la saucisse de l'Aubrac ou encore l'alligot... On aime aussi les tartares de bœuf déclinés au piment d'Espelette ou au bleu d'Espalion. Un Burger Partie de campagne avec viande des grisons, raclette gratinée, steak haché de l'Aubrac œuf au plat, frites et salade verte constitue à lui seul un repas aux confins de la tradition et de la modernité. Pour accompagner cette cuisine plutôt joyeuse pourquoi pas la sélection de bières aveyronnaises ! Les desserts ne sont pas en reste : profiteroles maison, tarte au citron, crêpe au caramel et beurre salé, brownie, chocolat chaud maison. Une adresse qui privilégie le terroir, celui de l'Aveyron et une qualité culinaire mais dans un esprit d'aujourd'hui et une ambiance jeune et sympathique. Chaque semaine, les clients bénéficient de soirées autour d'une assiette des plus conviviales telles la soirée Tartiflette à volonté ou la soirée burger.

■ LA PROMENADE

32, avenue Dausmesnil (12^e)

① 01 40 19 06 08

Ouvert toute l'année. Du lundi au vendredi de 7h30 à 2h ; le samedi de 8h à 2h ; le dimanche de 9h à 2h. Carte : 20 € environ. Vin au verre.

A proximité de la gare de Lyon, et en face de la Coulée verte, voilà un restaurant qui se promène autour des tendances actuelles, des respirations nouvelles. La couleur verte, le lierre, le mobilier chiné, nous annoncent un restaurant aux produits de qualité, et quelque peu végétariens. C'est en tout cas la volonté des maîtres des lieux, que d'en faire un restaurant moderne et soucieux d'une cuisine saine et équilibrée. Qu'il s'agisse des huîtres de Cancale, des bons fromages livrés chaque semaine du Lot, des charcuteries de l'Aveyron, des glaces artisanales de chez Raino... c'est le produit frais et du terroir qui fait le mets. Tout cela est préparé avec tact, avec goût, en alliant le bien et le beau. Vu les salades, vu les plats du jour, et les propositions offertes comme la côte de veau avec pommes de terre rissolées, l'entrecôte de Simmental, petits légumes, avec sauce béarnaise maison, un jambon à la ficelle rôti au miel avec purée maison, un dos de cabillaud, crème d'estragon, petits légumes ou bien des brochettes de crevettes de Madagascar, un chou farci, riz basmati ou un pavé de thon aux sésames, julienne de légumes, voire une tajine de poissons ou un wok de légumes. Cette énumération à la Prévert et le soin apporté à ces plats nous font penser que cette table n'est pas qu'une simple promenade près de la Coulée verte, mais une adresse fort appréciée.

13^e arrondissement

■ L'ALOUETTE

22/24, rue du Champ-de-l'Alouette (13^e)

⌚ 01 43 36 32 48

Ouvert toute l'année. Tous les jours et les jours fériés de 8h à 0h. Carte : 18 € environ. Vin au verre.

« Le Menu s'il vous plaît », c'est ainsi que se présente le menu, dans ce restaurant aux couleurs vertes, et à l'esthétique simple, chic et genre. Un panneau vert Decazeville vous indique la couleur et le lieu d'où vient le patron. L'Ouest aveyronnais est rare à Paris et Jean-François Sahnes impose sa griffe. « Pour bien commencer », il y a bien sur l'oeuf mayonnaise, mais il y a surtout les charcuteries de chez Mas, et le foie gras du pays, le magret de canard, miel et quatre épices, la saucisse au couteau et sa cassolette d'aligot d'Aubrac. Car ici, « Humm les bonnes viandes » vos tartares au couteau, ou la côte de boeuf de 1 kg se conjuguent avec des salades pas seulement végétarienne, mais du berger, paysanne, indienne, pêcheur, chinoise... Et si les desserts sont faits maison, une quinzaine de vins, au verre bien entendu, vous feront parcourir tous les terroirs de France, du Languedoc à la Loire, de la Bourgogne au Beaujolais, de la vallée du Rhône au Bordelais sans oublier un pic-saint-loup, ou un bergerac de derrière les fagots. Un service jeune, efficace et bienveillant pour arroser le tout. Alouette, gentille alouette du terroir moderne aveyronnais.

■ CAFÉ DE FRANCE

12, place d'Italie (13^e)

⌚ 01 43 31 19 86

M° Place d'Italie.

Ouvert toute l'année. Tous les jours. Chèque Vacances, Chèque Restaurant.

Cet établissement a été refait en 2013 tout en bois et en glaces, le lieu est cosy et original pour une brasserie. La cuisine française est faite maison. Dans l'assiette : poêlée pâtes de gambas, burger de l'Aubrac au cantal et confit d'oignons. Pour terminer, le dessert phare : sablé avec fruit de saison et crème fouettée. Un chablis de Pascal Henry gouleyant ravira vos papilles.

■ CAFÉ O'JULES

2, rue Bobillot (13^e)

⌚ 01 45 80 60 33

M° Place d'Italie.

Ouvert toute l'année. Tous les jours de 6h à 2h. Carte : 20 € environ. Vin au verre. Deux plats du jour quotidiens.

Planté sur la place d'Italie à l'angle de la rue Bobillot, ce café-brasserie fait le plein midi et soir et attire une clientèle hétéroclite allant des aficionados de cinéma aux employés de bureau en passant par les accros du shopping. Cette brasserie à la déco très récente ressemble à beaucoup d'autres, mais son bon rapport qualité/prix la différencie de la masse. La terrasse couverte est aussi chauffée. Les salades, les clubs-sandwiches, le brunch, le petit déjeuner et tous les autres produits ainsi que le service vif et rapide ne peuvent qu'ajouter au succès cette brasserie.

DOMAINE DU CROS



Le Cros – 12390 GOUTRENS

Tél. 05 65 72 71 77

www.domaine-du-cros.com

■ LE CANON DES GOBELINS

25, avenue des Gobelins (13^e)

⌚ 01 43 36 58 34

M° Censier-Daubenton.

Ouvert toute l'année. Tous les jours et les jours fériés de 6h à 2h. Carte : 18 € environ. Vin au verre.

Cette maison fondée en 1874 est tenue dans la bonne tradition des brasseries aveyronnaises. Lumineuse et confortable, cette brasserie offre des espaces variés entre terrasse, baie vitrée et intérieur cosy, façon des années 1920... Une carte des plus variées ou en dehors, des salades inspirées de plusieurs régions. Chaque jour, une nouvelle proposition de plat et le menu enfant montrent que dans cette brasserie dans son jus, le client reste roi.

■ DUDULE

205, boulevard Vincent-Auriol (13^e)

⌚ 01 42 16 99 96

M° Place d'Italie.

Ouvert tous les jours et les jours fériés le midi et le soir. Carte : 20 € environ.

Dudule est une brasserie sympathique, familiale et originale de la place d'Italie. Il faut bien le dire, elle ne se trouve pas du côté le plus joli de la place, mais sur le boulevard Vincent Auriol. Pourtant, c'est un lieu agréable, cocasse, tout en noir et blanc, sièges cuirs et petites tables. Il dispose même d'une petite terrasse surélevée agréable aux beaux jours. Les jeunes Parisiens qui ont repris l'affaire continuent de valoriser la viande d'Aubrac, une viande goûteuse et tendre. Ils proposent même un parmentier de viande d'Aubrac de grande qualité. Mais on y mange des burgers, des salades, des croquemonsieur, bref des plats de brasserie de qualité et dans des doses tout à fait copieuses. Mention spéciale pour les frites allumettes, très réussies ! Les produits faits maison sont marqués. Le service est rapide, sympathique et familial. C'est un bon endroit pour petit déjeuner, brunch, déjeuner ou dîner, lors d'une journée shopping au centre commercial ou ailleurs, notamment lorsqu'on n'a pas envie de s'éloigner des magasins, et surtout fuir la foule de la place d'Italie.



L'ENTRACTE DES GOBELINS

75, avenue des Gobelins
75013 Paris (France)
01 43 31 02 29

■ LA MANUFACTURE

62, avenue des Gobelins (13^e)

01 43 31 01 36

lamanufacture@hotmail.fr

M° Les Gobelins ou Place d'Italie.

Ouvert toute l'année. Tous les jours de 7h à 1h. Carte : 25 € environ. Vin au verre.

Près de la place d'Italie, non loin de l'ancienne manufacture des Gobelins, la Manufacture déroule une salle tout en longueur et joliment éclairée, avec une déco style usine, qui vous conduit au bar. Les tables, chaises et les étagères en bois rustique offrent une belle sensation d'intimité. Le plafond métallique et ses abats-jours du même métal éclairent avec douceur la lumière du jour. La carte est variée et propose notamment des recettes véganes.

■ LE PERROQUET

25, avenue des Gobelins (13^e)

01 45 35 05 97

www.leperroquet.paris

Ouvert toute l'année. Du lundi au samedi de 7h à 24h. Réservation recommandée. Menus de 25 € à 30 €.

Formule du midi : 16 €.

Après quelques années aux Trois Obus, Laurent Cayla a créé cette micro-brasserie en 2017, un comptoir de 2 mètres, une trentaine de places en salle, petite terrasse. À taille humaine, quoi ! Dans la salle et sur la carte, une identité très aveyronnaise. On ose la création avec le tataki de bœuf Aubrac sauce yakitori julienne de légumes. Un côté plus classique avec risottos et salades. La volaille fermière vient d'Huparlac en Aveyron, les fromages des buroniers à Laguiole. Toute la viande vient de la maison Conquet en Aubrac. Entrecôtes et faux-filets maturés proposés en suggestion.

■ LES TANNEURS DE LA BUTTE

22, rue de la Butte-aux-Cailles (13^e)

01 45 89 22 11

M° Corvisart.

Ouvert toute l'année. Tous les jours et les jours fériés de 9h à 2h. (vin au verre). Vin au verre. Refait à neuf en mai 2014. Les Tanneurs de la butte, autrefois Chez Paul, ont été refaits à neuf il y a quelques années. Voilà maintenant un établissement, carrelage noir et blanc, tables et chaises en bois, tout à fait dans l'ambiance de ce quartier des plus agréables et des plus vivants. Le maître des lieux assume le choix de la qualité, avec des produits de qualité qui composent de savoureuses assiettes : confit de canard, croziflette, filet de bar, os à moelle, onglet... Voilà une maison qui, avec des prix à peine plus élevés que l'ordinaire, ne vous décevra pas. D'autant que l'ambiance y est plutôt agréable.

14^e arrondissement

■ CAFÉ D'ORLÉANS

43, avenue du Général-Leclerc (14^e)

01 43 21 25 69

www.cafe-dorleans.fr

contact@cafe-dorleans.fr

M° Mouton-Duvernet.

Ouvert tous les jours de 6h à 2h. Service continu de 11h à minuit. Carte : 16 € environ. Possibilité de location de salles 20/30 personnes (vidéo-projecteur).

■ L'ENTRACTE DES GOBELINS

75, avenue des Gobelins (13^e) 01 43 31 02 29

M° Place d'Italie.

Ouvert tous les jours de 6h à 2h. Menu enfant : 8,90 €. Formule du midi : 16,90 €. Vin au verre.

À proximité de la place d'Italie, l'Entracte est une brasserie conviviale avec une grande terrasse où les clients aiment se retrouver. Entre les poissons (filet de rouget millefeuille de légumes) et les grillades de viande d'Aubrac de Conquet (entrecôte au sel de Guérande), il est également possible de commander un hamburger fermier, un tartare italien et d'autres produits du terroir ou plus classiques. On peut les accompagner d'une carte de vins intéressante et goûter des vins aveyronnais comme le marcillac ou le côtes-de-millau. L'après-midi, après un film ou une visite au musée du cinéma, les pâtisseries maison et les boissons chaudes permettent un instant de pure détente.

■ LA HALTE DES TAXIS

132, boulevard Vincent-Auriol (13^e)

01 45 84 60 32

M° Nationale.

Ouvert du lundi au samedi de 7h à 20h. Carte : 14 € environ. Vin au verre.

Cette brasserie est des plus classiques et des plus sympathiques. Comptoir central, salle confortable et terrasse agréable avec une restauration familiale à prix modérés. Le classique pour une halte avec salades, grillades, burger de la halte (avec du bleu) avec une préférence pour le tartare auvergnat, ou une entrecôte de 200 g, avec un merlot du pays d'Oc ou un Pouilly.

Une brasserie où vous serez entre de bonnes mains, auprès d'un personnel originaire d'Aveyron et du Tarn. Le bar central dégage un espace aéré et il y a une grande terrasse pour les jours de beau temps. Cette brasserie classique, située près des catacombes, ne désemplit pas et offre tout ce qu'on est en droit d'attendre d'une vraie bonne maison : des produits frais et faits maison, un accueil bienveillant et professionnel, de chouettes et roboratives salades, un vaste choix de burgers et un brunch du dimanche très bon marché permettent d'en faire une valeur sûre du quartier.

■ CAFÉ DAGUERRE

4, avenue du Général-Leclerc (14^e)

① 01 43 22 17 29 — M^e Denfert-Rochereau.

Ouvert tous les jours le midi et le soir. Carte : 25 € environ.
Chèque Restaurant.

Un bel établissement, et sacrément bien situé, à quelques pas de la place Denfert, et en plein cœur d'un quartier commerçant que l'on affectionne tout particulièrement dans cette partie du 14^e arrondissement. Le Café Daguerre, une institution dans le coin, on peut s'y installer toute la journée pour prendre un verre. On peut également s'y restaurer de standards de la gastronomie hexagonale, des tartines aux tartares. Ici, on vous propose des frites faites maison, ce qui ne gâche rien, de même que le service, très efficace. Les prix sont doux et, en été, la terrasse est très prisée. Bref, vous l'aurez compris, c'est un très chouette lieu, que l'on vous recommande !

■ CENTRAL CAFÉ

57, boulevard de Vaugirard (14^e)

① 01 43 22 76 98

Ouvert toute l'année. Du lundi au vendredi de 6h30 à 21h. Vin au verre.

Le Central Café fait parti de ces petites brasseries du boulevard Vaugirard qui, adossées à la gare Montparnasse, vous font attendre votre train avec envie. Si le menu est écrit en anglais et en français, c'est bien en aveyronnais qu'il est composé. Une cuisine familiale, simple, avec comme patron Patrick Chambon, un Aveyronnais de Saint-Côme. Et si la salade peut être aveyronnaise, du plateau de l'Aubrac, même parisienne, ou de chevre chaud, il est possible suivant ardoise de savourer un coq au vin tagliatelles ou une tourte de fromage de chèvre, épinards... et si les frites sont fraîches et maison, c'est à l'image de tous les produits de cette maison souriante. Avec des prix très peu parisiens, il faut le savoir !

■ LE DAUDET

16, rue Alphonse-Daudet (14^e)

① 01 45 40 82 33 — M^e Alésia.

Ouvert du lundi au samedi de 12h à 15h ; le jeudi et le vendredi de 19h à 23h. Carte : 15 € environ. Vin au verre. Chèque Restaurant. Terrasse.



Près du métro Alésia se trouve une authentique brasserie de quartier. Le décor n'a pas dû beaucoup bouger depuis une quarantaine d'années, avec son immense fresque représentant divers personnages des œuvres de Daudet. Philippe et Chantal Boitel, le couple patron de l'établissement, originaire du nord Aveyron accueille chaque client et sert une cuisine bistrotière traditionnelle et gourmande : andouillette 5A, tartare, faux-filet, assiette de charcuterie des Monts d'Aubrac mais aussi salades, croques... Le couple part tous les matins à Rungis chercher les produits du jour et c'est madame qui cuisine tout elle-même. Ils n'oublient pas de faire un clin d'œil au pays de leurs origines, à la tradition en servant de temps en temps, truffades, saucisse aligot, fritons, tripoux pomme vapeur. Les prix sont à la portée de tous et la carte des vins est très variée, la brasserie ayant d'ailleurs été élue Meilleur Pot 2012. Les repas sont servis sur des nappes rouges qui rappellent et marquent l'ambiance familiale. Seulement le midi, à l'exception des jeudi et vendredi soir où il est généralement possible d'y dîner.

PARCE QUE VOUS ÊTES
UNIQUE ...

— VOUS RÉVIEZ D'UN GUIDE
SUR MESURE

A VOUS DE JOUER !

my petit fute
mon guide sur mesure
WWW.MYPETITFUTE.COM

■ LE GRAND COMPTOIR D'ALÉSIA**125, rue d'Alésia (14^e)****01 45 42 18 37****www.grandcomptoirdalesia.fr****M° Alésia.**

Ouvert toute l'année. Tous les jours de 6h30 à 23h30. Soir carte. Formule du midi : 16,50 €. Vin au verre. Terrasse.

Boiseries grises et modernes, vieilles pierres et la grande verrerie lumineuse. Dans cet établissement, on aime particulièrement l'heure de l'apéritif où sont glissées sur le grand comptoir des assiettes de charcuteries basques. Les produits de grande qualité sont affichés à l'ardoise : pâté de porc de chez Roland Mas et ses toasts, la planche de charcuteries d'Auvergne, l'entrecôte 300 g et sa truffade sont certaines des réjouissances de ce Grand Comptoir... Dans le verre, un délicieux Bordeaux AOC Château du Tertre ou un Merlot. Des soirées musicales animent les beaux jours.

■ HARMONY CAFÉ**117, boulevard Port-Royal (14^e)****01 43 29 01 02****www.harmony-cafe.com****harmonycaparis@gmail.com**

Ouvert toute l'année. Du lundi au samedi et les jours fériés de 7h30 à 23h30. Dimanche de 11h à 17h. Carte : 18 € environ. Menu enfant : 9,90 €. Formule du midi : 14,90 €. Vin au verre.

Cette brasserie rive gauche, près de l'hôpital Cochin est un lieu moderne, de rencontres et d'agapes. Dans cet espace convivial et parfois festif, (oui, oui !) règne une belle harmonie où infirmières, internes et patients se retrouvent pour bien manger, bon, sain, et Aubrac. Ici tout est fait maison. La carte originale vous propose beaucoup de choses : un poisson frais tous les jours, des mets sur le pouce, des salades ; un brunch auvergnat ou nordique, les samedis et dimanches ; un menu enfant. Ici on s'adapte, c'est cela la belle harmonie. Mais on n'oublie surtout pas les viandes, rumsteak, cotes, steaks, bavettes d'aloïau, d'entrecôtes venant d'Aubrac et toutes les bonnes charcuteries de chez Mas parfois mélangés sur des planches à de bons fromages auvergnats. Et si évidemment les burgers ne manquent pas à l'appel, de temps en temps, choux farcis, tripoux et aligots viendront troubler vos papilles, pour vous rappeler aux produits du terroir. Mais les happy hours où pressions Grimbergen, Chouffe ou 1664, cocktails avec ou sans sans alcool, et verres de vin sauront vous envirer de rencontres et de bonheur.

■ L'ÉCIR**59, boulevard Saint-Jacques (14^e)****01 45 65 22 15****www.cafelecir.com****lecircafe@gmail.com****M° Saint-Jacques.**

Ouvert tous les jours de 6h à 0h. Carte : 25 € environ. Formule du midi : 14,90 € (autre formule à 11 €). Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse. Animations.

Au coin de la Tombe-Issoire et du boulevard Saint-Jacques, voici un auvergnat tendance années 1970 qui propose

une cuisine rustique et gourmande, réalisée à produits frais de saison et artisanaux bien de là-bas. Aussi à la carte, quelques assiettes de brasserie parisienne (tartare de bœuf, cheeseburger, etc.), de même qu'une belle sélection de planches. Une chouette carte des vins, ainsi qu'une offre d'assiettes à partager avec de bonnes choses à manger, en font une vrai coup de cœur du Petit Futé.

**LILI ET RITON****64, rue du Montparnasse (14^e)****01 43 21 39 04**

Ouvert toute l'année. Tous les jours. 30 € le soir.

Cette brasserie reprise fin 2018, par Adrien Vadon, ruthénien, est sûrement l'une des meilleures du quartier Montparnasse. Située à la sortie du métro Edgar Quinet, elle a belle carte avec des viandes. Une déco classique à noter les unes du *Petit Journal* collées au plafond et une belle terrasse. La carte relativement courte, entrées, plats, salades et desserts. L'entrecôte, trois cents grammes, est délicieuse, les frites aussi, pour terminer une salade de fruits simple, mais gourmande.

■ LE PARIS-ORLÉANS**129, avenue du Général-Leclerc (14^e)****01 45 40 40 24****www.parisorleans.fr****parisorleans@hotmail.fr****M° Porte d'Orléans.**

Ouvert toute l'année. Tous les jours et les jours fériés de 6h à 2h. Carte : 25 € environ. American Express, Chèque Restaurant.

Première brasserie lorsqu'on entre à Paris en venant de l'Aveyron, elle bénéficie d'un emplacement exceptionnel, en angle. On la repère aussi grâce à la tenture rouge où est inscrit « Viande de l'Aubrac », tout simplement. À la carte, les produits du pays sont bien représentés. Ici tous les morceaux de viande sont à l'honneur car au Paris-Orléans, on achète des vache complètes, une centaine par an, proposées sous toutes les formes : côte de bœuf, tartare, tournedos... Pour les végétariens existe une carte de salades, sinon vous pourrez vous laisser tenter par une choucroute traditionnelle ou des noix de Saint-Jacques aux lentilles.

■ LE PINOCCHIO**19, boulevard Edgar-Quinet (14^e)****01 43 20 44 30**

Ouvert du lundi au samedi de 9h à 0h ; le dimanche de 11h à 0h. Carte : 25 € environ. Brunch : 25 €.

Claire Bonnenfant et Guillaume Souleng dirigent cet établissement très sympathique qui met l'accent sur l'Italie et la convivialité. L'adresse emprunte en effet à notre voisin européen son goût du bien-manger, et invite, à déguster, dans un décor de trattoria new-yorkaise, pizzas, pastas, risotto, tiramisu et autre panna cotta de haut vol... Le dimanche, le brunch, dans les mêmes tonalités méditerranéennes, offre la même qualité : focaccia, tomate-mozza, légumes grillés, charcuteries et fromages artisanaux... La dolce vita dans toutes ses saveurs !

■ LE PLOMB DU CANTAL

3, rue de la Gaîté (14^e)

01 43 35 16 92

www.leplombducantal.com

M° Edgar-Quinet.

Ouvert tous les jours de 12h à 15h et de 19h à 23h30.

Carte : 25 € environ.

En Auvergne il n'existe qu'un Plomb du Cantal et c'est la plus haute montagne du département. A Paris, ils sont trois dont deux dans le 14^e et un dans le 10^e. Trois qui offrent la même carte issue du terroir : charcuterie, plats avec truffade, aligot, frites ou salade, 500 grammes d'entrecôte Buron, œufs au plat, salades géantes, fromages et desserts. Parmi les spécialités, on vous recommande le chou farci à l'aveyronnaise, la saucisse fraîche d'Auvergne, les tripoux trois pièces. C'est super copieux. S'il vous reste une place pour le dessert, le flan auvergnat (pruneaux, raisins secs, pain viennois et rhum) est une petite merveille. Le restaurant est toujours blindé, bruyant et animé. Un super bon plan avant ou après le théâtre.

■ AU RÉVEIL SAMARITAIN

3, boulevard Saint-Jacques (14^e)

01 45 65 22 17

www.aureveilsamaritain.com

M° Glacière.

Ouvert du lundi au samedi de 6h à 2h ; le dimanche de 7h à 2h. Carte : 20 € environ. Menu enfant : 10 €. Formule : 17 € (entrée du jour/plat/café ou plat/dessert/café). Vin au verre. Chèque Restaurant. Terrasse.

Imposante brasserie posée sur le boulevard Saint-Jacques, Au Réveil Samaritain a reçu le prix du « Meilleur Bistrot à Vins » des mains du jury de « Tradition du Vin » en 2006. C'est dire s'il y a du monde pour en découdre tous les jours avec les crus de la France entière. Qui dit vins, dit plats canailles et l'adresse n'en manque pas. Ils sont tous là ou presque : charcuteries et fromages présentés sur une planche à l'entrecôte 400 g, la cuisse de canard confite et son aligot, l'onglet de bœuf Angus, la mousse au chocolat, la crème brûlée à la vanille et la tarte fine aux pommes. Quelques salades, un croque monsieur et un croque-madame à la mode grande brasserie parisienne et le tour est joué. Une cuisine simple et efficace avec une petite réserve peut-être sur le service.

■ AU TEMPS PASSÉ

108, rue d'Alésia (14^e)

01 45 42 25 17

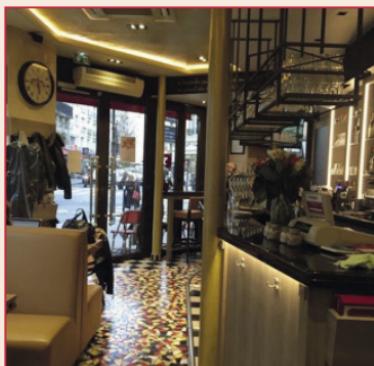
bistro108@hotmail.fr

M° Alésia.

Ouvert du lundi au samedi de 6h à 0h ; le dimanche de 7h à 0h. Carte : 21 € environ. Menu enfant : 9,90 €.

Voilà un bistrot, salon de thé cosy. Vélo au plafond, étagères avec des livres, photos anciennes, lustres d'antan... La déco y est très réussie et la cuisine plutôt traditionnelle, même si quelques plats sur la carte apportent un peu de renouveau : bo bun du Temps passé ou Thaï aux gambas par exemple. Quelques produits de l'Aveyron, saucisse d'Aubrac, charcuterie de la maison Mas, sont aussi mis en avant, et de temps en temps aussi l'aligot, ainsi que des plats canailles andouillette 5A, et, des plus classiques burgers, salades... On vient aussi pour l'accueil très chaleureux, et le service, efficace.

LE GRAND COMPTOIR D'ALÉSIA



125, rue d'Alésia • 75014 PARIS

01 45 42 18 37

legrandcomptoir@hotmai.fr

www.legrandcomptoiralesia.com

15^e arrondissement

■ ARTHUR ET JULIETTE

51, rue des Morillons (15^e)

© 01 48 28 15 55

www.arthuretjuliette.fr

arthuretjuliette@hotmail.com

Ouvert toute l'année. Tous les jours et les jours fériés de 7h à 2h. Salades : 14,20 €. Menu enfant : 10,50 €. Formule du midi : 15,90 € (entrée+plat ou plat+dessert). Vin au verre. Verre de vin : de 4,80 à 6,50 €. Petit salle de 10 places. En rentrant dans ce café c'est l'envie d'y rester qui vous viendra lorsque vous croiserez le regard accueillant des hôtes de cet établissement à la cuisine de bistro souriante. En face du Parc Georges Brassens, un parc de 9 ha où poneys et point d'eau égayent les familles ; voilà une très belle et très agréable adresse. Le menu enfant, avec une petite surprise, montre déjà l'état d'esprit. La terrasse, plein sud donne envie de s'y prélasser ; l'ambiance bois et le poële, les coussins multicolores, le désir de s'y réchauffer... Et le chef inventif envie de vous régaler. Les salades sont folles (détox, Nouvelle-Orléans, Chemone) et disent l'inventivité et sa touche délicate ; les clins d'œil asiatiques rivalisent avec le risotto sarrasin asperges et petits pois ou avec l'entrecôte de race Simmental. Mais il n'oublie pas les desserts comme la crème brûlée du chef, le cheesecake aux fraises ou la sphère tout chocolat. Tout est fait maison et des vins rouges, rosés et blanc bio ajoutent une petite touche de bonne santé à cette maison d'une simplicité folle et vraiment très conviviale.

■ LE BEAUJOLAIS

28, avenue de Suffren (15^e)

© 01 47 83 62 58

www.restaurant-lebeaujolais.fr

M^o Duplex.

Ouvert toute l'année. Du lundi au samedi et les jours fériés de 7h à 2h ; le dimanche de 8h à 2h. Carte : 20 € environ. Menu enfant : 13 €. Vin au verre.

C'est plutôt un restaurant calme et classique où on se sent bien, avec une terrasse chauffée, une salle de restaurant

aux murs apparents, avec de grandes glaces et une décoration sobre. Des écrans plats qui font crépiter un feu de bois, les banquettes et sièges rouges, chemin de table en tissu, petit seau avec rose artificielle, montrent la délicatesse et l'ambition de ce petit restaurant de quartier. Si le service est à l'avenant, bienveillant, souriant et sympathique, Elodie derrière le bar et Emmanuel au service, les plats sont de bonne composition. Les plats du jour proposés sont toujours à point ; et entre les salades, les burgers, tartare de boeuf, les galettes, vous avez le choix de mets simples et sans prétention. Un menu à base de tagliatelles et crêpes est proposé à votre enfant. Une ambiance sereine dans un établissement de quartier qui petit à petit va faire son nid et gagnera à être connu.

■ LE MURMURE

108, rue de la Convention (15^e)

© 01 45 54 40 18

www.lemurmure.fr

Ouvert toute l'année. Du lundi au mercredi de 8h à 0h ; le jeudi et le vendredi de 8h à 2h ; le samedi de 9h à 2h ; le dimanche de 9h à 0h. Salades : 14,30 à 14,40 €. Formule du midi : 17,80 € (entrée+plat ou plat+dessert) ; Formule soir : 25 € (entrée+plat+dessert). Vin au verre.

Le murmure : un bruit continu, léger, doux et harmonieux. C'est cela, dans ce café restaurant où tout est murmure des sens. D'abord la décoration où les mursverts foncés, bleus nuit, et noirs sont agrémentés d'oiseaux noirs, de choucas ou corbeaux et de petits oiseaux de couleurs vives, où chaises léopards, vertes, bleus posés sur des tapis orientaux calfeutrent le bruit des gens.

Vous allez aux WC, vous passez dans une cage aux oiseaux, en évitant la Porte de l'enfer, ou celle du Paradis... Pour écouter le murmure des oiseaux. Mais cette ambiance, souriante, paisible est accompagnée de serveurs jeunes, jean et tablier de cuir qui vous proposent un menu journal, de produits de qualité, entre terre et mer. La cuisine aussi est un murmure de sens et les salades – Thaï, New Orléans, Detox, Fracassante – le disent à leur façon. Linguine aux palourdes, quesadilla de poulet, cari aux gambas ne font pas oublier l'entrecôte de boeuf sauce béarnaise. Mais aussi burgers, tartares, fish & chips, et planches. Un restaurant fort tendance et jeune qui un

Fête du sport des Aveyronnais de Paris et de leurs amis

La Fête du sport des Aveyronnais de Paris et de leurs amis est généralement programmée le 2^e ou 3^e samedi de juin, au stade Suzanne Lenglen. C'est une belle initiative de la commission sportive des Aveyronnais d'ici et d'ailleurs, et particulièrement ceux de Paris, formée d'un groupe dynamique de membres issus ou représentant les clubs sportifs affiliés de la capitale, qui en sont les promoteurs et les animateurs.

Crée voilà quelques petites années pour célébrer la Fête sportive annuelle des Aveyronnais, qui a lieu dans le 15^e arrondissement de Paris, mais aussi pour établir un lien entre jeunes et moins jeunes à la recherche d'une pratique sportive dans un environnement familial et convivial, cette manifestation est ouverte à tous et fort conviviale. Les choix sont éclectiques, comme le sont les clubs sportifs des Aveyronnais de Paris : tournoi de football à 7, rugby, course à pied (800 m, 1 500 m et 3 000 m), sans oublier les fameuses quilles de 8 qui ont plus 5 000 licenciés en Aveyron avec ses 2 clubs parisiens, la solidarité aveyronnaise et le sport quilles rouergat... Et cerise sur la fouace, vous pourrez assister ou participer au final à la célèbre course des garçons de café... Animation musicale, restauration, buvette et récompenses seront de la partie. On vous l'a dit, cela se passe comme cela, avec les Aveyronnais d'ici et d'ailleurs, dans la joie, la gourmandise et la bonne humeur... .

mercredi sur deux offre soirée Vinyle et 2h de musique rock, funk, jazz... et toujours le murmure de bons produits. Un agréable rapport qualité/prix, vous l'avez compris.

■ L'OUSTAL

139, boulevard de Grenelle (15^e)

© 01 43 06 80 84

www.loustal-paris.fr

regis.teilhol@hotmail.fr

M° Cambronne ou La Motte-Picquet-Grenelle.

Ouvert toute l'année. Tous les jours de 7h à 1h. Service toute la journée. Carte : 30 € environ. American Express, Chèque Vacances, Chèque Restaurant. Terrasse.

La famille Teilhol, de Laguiole, mène de main de maître cette brasserie dans le quartier de la tour Eiffel, dont le point fort est la terrasse orientée plein sud. L'Aubrac, signé sur la tenture rouge, donne tout son sens à cette brasserie. Ici, les viandes sont proposées avec six morceaux différents, issus de chez Conquet à Laguiole ; les charcuteries et l'aligot viennent aussi de l'Aubrac. A la carte, ratatouille maison, saucisse aligot, arrivage de poissons en direct tous les jours. L'autre originalité, c'est le gros plateau de desserts avec dix choix maison, plateau montré à la place de la carte. La carte des vins est principalement composée de nectars inédits, trop peu souvent proposés.

■ LE PARELOUP

80, rue Saint-Charles (15^e)

© 01 45 78 03 96

acarmarans@yahoo.com

M° Charles Michels.

Ouvert du lundi au vendredi de 7h à 2h ; le week-end de 9h à 2h.

Voilà un établissement qui affiche clairement sa filiation aveyronnaise, aussi bien dans le nom que dans l'assiette ! Fief d'Améric Carmarans, formé au lycée La Roque à Rodez et passé par l'Australie, ce bistrot, du terroir s'il en est, s'est forgé une belle réputation dans le quartier et au-delà. On y va pour les spécialités aveyronnaises, aligot, farcous, chou farci, mais surtout pour la viande : du boeuf d'Aubrac, en provenance directe de la Maison Conquet à Laguiole, et aussi du veau, du poulet fermier bio ou de l'agneau, du département toujours. Et on ne vous parle pas de l'accueil, à la hauteur évidemment !

■ LE P'TIT LECOURBE

26, rue Lecourbe (15^e)

© 01 42 73 64 82

Ouvert toute l'année. Du lundi au samedi de 7h à 24h. Carte 15 €.

Sébastien Donnart, un Cantalou, est aux commandes depuis 2013 de ce bistro cosy au début de la rue Lecourbe. Une petite terrasse fermée l'hiver, à l'intérieur une banquette de velours rouge et une déco de bar à vin, avec jéroboams de bordeaux, saint-amour, et champagne alignés dans un style plus contemporain. La mascotte c'est le chien couronné qui orne fièrement les lieux. A la carte saucisse-aligot, salade de pays (du Cantal) et jambon de pays, gnocchis au bleu d'Auvergne, et le célèbre et délicieux burger du P'tit Lecourbe. C'est donc une cuisine simple et savoureuse qui réuni les habitués du P'tit Lecourbe pour passer de délicieux moments de convivialités et de gourmandise.

■ LE QUOTIDIEN

41, rue Alain-Chartier (15^e)

© 01 40 45 08 02

www.lequotidienrestaurant.fr

Ouvert toute l'année. Tous les jours et les jours fériés le midi et le soir. Carte : 16 € environ. Formule du midi : 12,50 € (entrée+plat ou plat+dessert). Vin au verre.

Ce café de quartier est une brasserie classique où on peut se replier dans une ambiance sombre et intime. Les murs noirs, les plafonds éclairants, le recouin et le service efficace avec des sets de table rose vichy permettent un bon moment de pause. Le choix de produits frais permet une cuisine goûteuse et traditionnelle : confit de canard maison et pommes sarladaises, entrecôte et frites maison, raviolis de Royan à la crème de foie gras ne font pas oublier les classiques du moment et de la profession, burgers, œuf mayonnaise, salades. Un bon rapport qualité-prix.

■ LE SUFFREN

84, avenue de Suffren (15^e)

© 01 45 66 97 86

brasseriesuffren@gmail.com

M° La Motte-Picquet-Grenelle.

Ouvert toute l'année. Tous les jours de 7h à 1h. Carte : 30 € environ. Vin au verre. Accueil des groupes. Terrasse. La grande brasserie à la parisienne dans toute sa splendeur où l'on passe du temps à tout moment de la journée. Dès l'aube pour un café et un croissant devant son journal, l'après-midi pour un verre entre amis sur la terrasse ensoleillée, entre 16h et 19h pour un happy hour et évidemment à l'heure du déjeuner et du dîner. Chacun y trouve son bonheur. Certains viennent pour une salade composée, d'autres pour une choucroute, mais aussi pour profiter du grand choix de poissons, sole, bar, saumon et coquilles Saint-Jacques. Les viandards ne sont pas en reste avec l'entrecôte, la côte de boeuf pour 2, le foie de veau, la célèbre andouillette 5A ou le tartare à l'armagnac. Bref, une brasserie traditionnelle, vivante, conviviale, et une qualité largement reconnue : on adore !

■ LE TOUCAN

226, rue de Vaugirard (15^e)

© 01 45 66 42 96

www.brasserie-letoucan.fr

M° Volontaires.

Maitre Restaurateur. Ouvert du lundi au samedi jusqu'à 14h. Carte : 30 € environ. Plat enfant : 12 €. Vin au verre. Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse.

Cette élégante brasserie au mobilier design a tout pour plaire avec sa cave voutée et sa terrasse on ne peut plus agréable. À la carte, des classiques bistrotiers bien exécutés et parfois revisités. Un petit tour de France et de ses spécialités à la carte avec une réconfortante assiette d'aligot aveyronnais et saucisse d'Auvergne, des andouillettes de Troyes 5A ou encore un confit de canard maison servi avec des pommes sautées. Côté mer, des cuisses de grenouille en persillade, un tartare de saumon classique ou thaï ou encore un dos de cabillaud en croûte d'agrumes accompagné de petits légumes...

16^e arrondissement

■ LE BEAUJOLAIS D'AUTEUIL

99, boulevard de Montmorency (16^e)

⌚ 01 47 43 03 56

M° Porte d'Auteuil.

Ouvert toute l'année. Tous les jours de 12h à 15h et de 18h30 à 23h. Carte : 40 € environ. Vin au verre. Terrasse. Voiturier.

Le Beaujolais d'Auteuil, vieille enseigne du quartier est un bistrot typique des années 1930 qui fait ses preuves depuis des lustres. Le décor est à l'ancienne : tables et chaises de bistrot, banquette de velours rouge, grands miroirs, bar en étain, carreaux mosaïques au sol. Une belle terrasse achève le tableau. Une carte simple et authentique, par exemple : souris d'agneau savoureuse, brochettes de poulet, brioche façon pain perdu, glaces et sorbets de la maison Berthillon. Aucun faux pas dans l'assiette ni dans l'accueil, toujours à la hauteur.

■ CAFÉ LAMARTINE

182, avenue Victor-Hugo (16^e)

⌚ 01 45 53 85 06

www.cafelamartine.com

reservation@cafelamartine.com

M° Rue de la Pompe ou Victor Hugo.



Ouvert du lundi au samedi de 7h à 0h. Service continu de 11h à 22h30. Carte : 30 € environ. Vin au verre. Accueil des groupes (100 personnes max). Terrasse.

Restaurant familial en salle comme en coulisses, le Café Lamartine est la propriété de Sylvain (fils unique de Michel et Élisabeth Bouscarat, les anciens gérants originaires du Nord-Aveyron) qui a parcouru une partie du monde avant de s'ancrer durablement à Paris. Vêtu de son bel habit bleu, l'établissement est doté de cent couverts, dont une vingtaine au premier étage. On apprécie l'identité des lieux, la décoration à un style années 1950, les murs sont parés de jolies boiseries et l'ambiance est chaleureuse. Un sublime bar en bois sculpté fait office de comptoir, avec sa forme originale, proche d'un poste de radio, il est le trésor discret des lieux. Au Lamartine, on déguste une cuisine fraîche, abordable et familiale. La traçabilité des produits est assurée de l'entrée au dessert. A la carte, on retrouve des grands classiques de la brasserie (belle entrecôte Angus, fish & chips, tartare de bœuf ou de saumon...) mais aussi quelques plats d'inspiration plus lointaine tels que les aubergines à la napolitaine ou la salade de bœuf thaï (bo bun). La carte des vins est joliment faite et vous trouverez toujours de quoi accompagner vos mets.

■ CHEZ CARETTE

4, place du Trocadéro (16^e)

⌚ 01 47 27 98 85

www.carette-paris.fr

contact@carette-paris.com

M° Trocadéro.

Ouvert 7 jours sur 7 : de 7h à 23h30 du lundi au vendredi et de 7h30 à 23h30 le week-end.

C'est en 1927 que Jean Carette et sa femme Madeleine ont ouvert leur pâtisserie sur la place du Trocadéro.

Certes, Carette a depuis changé, mais sans véritablement changer : les tables sont toujours en marbre, les miroirs ont gardé leur aspect années 1930 et les serveuses leur tablier blanc, mais la terrasse a été étendue pour mieux profiter de la vue sur le Trocadéro et la tour Eiffel. Les classiques de cette institution du XVI^e arrondissement ? Le Paris Carette, l'éclair au chocolat, le Saint-Honoré, le Choco choc, la tarte aux pommes, sans oublier bien sûr celui qui a fait la réputation de l'établissement, le macaron, disponible en petite taille ou en version XL à partager lors d'un anniversaire. Les prix sont à la hauteur du standing de la maison.

► **Autre adresse :** 25, place des Vosges (3^e) ⌚ 01 48 87 94 07 et 7, place du Tertre (18^e) ⌚ 09 67 82 18 86

■ LE GALLIERA

15, avenue Pierre-1er-de-Serbie (16^e)

⌚ 01 47 20 82 06

M° Iéna ou Alma.

Ouvert toute l'année. Du lundi au vendredi de 7h à 23h ; le samedi de 8h à 19h. Carte : 30 € environ. Terrasse plein sud. Le Galliera a eu le bon goût de s'installer en face du palais éponyme, qui abrite le Musée de la mode de la ville de Paris. L'appétit aiguisé par l'univers élégant et coloré de l'établissement culturel, on vient s'attabler dans cette brasserie contemporaine aussi pointue dans le cadre que dans l'assiette. Au bar, dans la salle de restaurant, ou dans les sous-sols, où se succèdent plusieurs salons intimes (un wagon-restaurant ; une longue table d'hôtes posée dans une cave à vins ; une table pour six dressée dans un foudre !), on goûte à une cuisine bistro-nomique, chère au patron conquis de l'adresse. Le Galliera sert ainsi des standards revisités avec un certain raffinement, à l'image de la poularde du Perche dix-neuf semaines rôtie au romarin ou du pavé de veau du Ségala et son gratin de macaroni au foie gras. La carte, qui se décline en trois grands chapitres (salades, grillades et saveurs) promet en effet une expérience du produit magnifié. Le plaisir est indiscutablement au rendez-vous. Et il s'apprécie d'autant que le rapport qualité/prix est admirable pour le quartier. Le service est également exquis, avec un personnel professionnel sans être cérémonieux, le sourire toujours en bandoulière.

■ MAISON FL****

6, rue de la Tour (16^e)

⌚ 01 55 74 75 75

www.maisonfl.com

info@maisonfl.com



Ouvert toute l'année. Wifi gratuit. Restauration.

Cet hôtel, situé à deux pas du Trocadéro et rénové en 2014, transforme le séjour de ses clients en véritable expérience parisienne. Ils viennent ainsi visiter la ville, mais aussi profiter, une nuit ou plus, de ce lieu qui déroule de spacieuses chambres de style Art déco. Derrière la façade, une large et éclatante réception se prolonge vers les étages de cette maison bâtie dans les années 30 à l'occasion de l'exposition universelle. Des murs lilas, un linge de lit couleur aubergine, un miroir ovale, et parfois, une vue sur les toits de Paris, donnent aux chambres, toutes dotées d'une salle d'eau privative, un

LE GALLIERA

RESTAURANT • BAR • BRASSERIE

Une adresse incontournable pour les rendez-vous de la mode.
De la bistronomie toute en élégance.

Ouvert du lundi au vendredi
de 7h à 23h et le samedi de 8h à 19h.



Happy hours de 18h à 20h sur la bière Terrasse chauffée.
Petits salons intimes dans une ambiance boisée.

15, avenue Pierre 1er de Serbie - 75016 PARIS - En face du musée Galliera
Tél. 01 47 20 82 06

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ - À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

charme intemporel. Les services (wifi gratuit, smartphone pour profiter d'Internet en illimité et téléphoner gratuitement dans cinq pays étrangers, concierge 24h/24, prestations bien-être...) sont à la hauteur d'un établissement 4 étoiles.

■ LE PASSY

2, rue de Passy (16^e)

© 01 42 88 31 02

www.lepassy.fr

lepassy@orange.fr

M° Passy.

Fermé le dimanche. Menus uniquement le soir. Carte : 20 € environ.

Au cœur du quartier de Passy, non loin du Trocadéro et de la tour Eiffel, Le Passy fait à la fois restaurant, café, bar à cocktail et salon de thé. Le cadre sobre et élégant a été conçu par Hubert de Givenchy, le neveu du couturier, dans un esprit cosy et chaleureux : bois wengé, banquette en velours et notes marron crème donnent le ton. Côté restaurant, le chef propose de la cuisine française quelque peu revisitée : il vous est ainsi proposé une planche de charcuterie italienne ou une noix d'entrecôte grillée fleur de boeuf. Mais au Passy, on travaille aussi les poissons et on peut vous proposer un carpaccio d'espadon, une soupe de poisson, un tataki de saumon mariné à la thaï et bien d'autres choses suivant les arrivages. Pour ce qui est de l'ambiance, la fréquentation est variée : on rencontre au Passy aussi bien une clientèle jeune et branchée que des gens du quartier ou même des hommes d'affaires en rendez-vous professionnel.

■ LA P'TITE TABLE

8, avenue de Versailles (16^e)

© 01 45 25 17 03

restolaptitetable@gmail.com

M° Mirabeau ou RER Avenue du Président Kennedy.

Ouvert toute l'année. Du lundi au vendredi le midi ; du mercredi au vendredi le soir. Carte : 28 € environ (ardoise). Vin au verre. Chèque Restaurant. Accueil des groupes. Terrasse. Vente à emporter. Boutique.

Bonne humeur, pierres apparentes et terrasse ensoleillée, bienvenue à La P'tite Table. Dans cet établissement cosy situé à deux pas du Trocadéro, la spécialité, c'est la viande de Salers sous toutes ses formes ! A la carte, on retrouve de l'onglet, du tartare, du filet, du carpaccio, ou encore, de la côte de boeuf. Au comptoir, une Auvergnate souriante, qui est tombée dans la marmite de la restauration toute petite. Elle vous accueillera avec un kir bilou (vin blanc + crème pomme châtaigne) qui ne vous laissera pas indifférent et une assiette de charcuterie de mur de Barrez. Et si vous ne pouvez pas vous attarder, la cuisine propose des formules à emporter, elles se déclinent en salades ou plats chauds (saucisse-purée, poulet basquaise, pâtes trois fromages).

■ LE VILLAGE D'AUTEUIL

48, rue d'Auteuil (16^e)

© 01 42 88 00 18

M° Michel-Ange-Auteuil.

Ouvert toute l'année. Tous les jours le midi et le soir. Carte : 20 € environ. Chèque Restaurant.

Idéalement situé place d'Auteuil, venez découvrir ce charmant bistro pour boire un verre ou déguster les spécialités du chef. La famille Rigal, de Laissac, est propriétaire de cette brasserie depuis 1987, place d'Auteuil, au cœur du quartier commerçant, avec son marché deux fois par semaine le mercredi et le samedi. Intérieur traditionnel soigné avec des ferronneries et des lustres rouges, agrémenté d'une terrasse ensoleillée. À la carte, charcuterie planche de charcuterie, saucisse-aligot, foie de veau, entrecôte... Le service est sympathique, souriant, continu de 12h à 22h30.

17^e arrondissement

■ L'ALIGOT

73, avenue Niel (17^e)

④ 01 44 40 28 15

aligot75017@gmail.com

M° Pereire.

Ouvert toute l'année. Du dimanche au vendredi le midi et le soir. Carte : 38 € environ. Formule du midi : 27 € (vin compris). Vin au verre. Voiturier.

Prés de la Porte de Champeret et de Pereire, là où les saveurs du marché, avaient sévi, Dorian Alverhnes et Cédric Broussole et la fine équipe de l'Auberge aveyronnaise qui font fureur dans le 12^e arrondissement, viennent d'ouvrir un restaurant très chic, et quelque peu cosy où l'architecture intérieure marie bois, cuivre et moquette rouge... Un voiturier peut même vous attendre, pour vous faire goûter toutes les saveurs d'un aligot maison. Mais avec de l'agneau allaiton de Greffeuille, au bœuf fermier d'Aubrac de chez Conquet, et du pied de cochon farci au foie gras et trompettes de la mort, au chou farci ou boudin de l'Aveyron... Et bien d'autres plats aussi des poissons, salade homard, cabillaud et St-Pierre. Et tout cela sera forcément arrosé d'un vin provenant d'une bonne cave... Sans oublier de bonnes vieilles prunes d'antan. Un restaurant chic, qui sent bon la bonne cuisine du pays.

■ LE BOUGNAT

15, rue Torricelli (17^e)

④ 01 45 74 33 34

M° Ternes ou Pèreire.

Ouvert toute l'année. Fermé en août. Du lundi au mercredi de 7h30 à 20h ; le jeudi de 7h30 à 21h30 ; le vendredi de 7h30 à 22h ; de 8h à 15h. Carte : 25 € environ. Vin au verre. American Express. Accueil des groupes. Terrasse.

Lauréat de la Bouteille d'Or 2008 qui récompense le meilleur bistrot à vin, Laurence et Éric Deconquand font la part belle aux crus du Beaujolais, aux vins d'Auvergne et de Touraine que l'on accompagne ici d'une cuisine de terroir estampillée « Auvergne » dans un cadre rustique. Avant le chou farci, on se régale d'un foie gras préparé par Laurence, mais on peut aussi craquer pour la frisée aux lardons, la salade périgourdine, l'andouillette 5A, le confit de canard sans oublier de belles pièces de viande d'Aubrac ou de Salers cuites avec soin et accompagnées d'un aligot. Une crème brûlée ou une mousse au chocolat faites maison par-dessus : la cuisine traditionnelle des familles, ça a du bon.

■ LE COMPTOIR BROCHANT

47, rue Brochant (17^e)

④ 01 42 28 57 97

comptoirbrochant@gmail.com

M° Brochant.

Service continu. Carte : 26 € environ.

Ici, la cuisine est simple, mais extrêmement savoureuse. « C'est typiquement ce que les gens s'attendent à manger dans une ambiance de brasserie », et c'est bon ! La petite carte est suffisamment variée pour que chacun y trouve son compte, d'autant que le chef met le paquet sur les desserts : ses pâtisseries valent le détour ! Mention spéciale pour toute l'équipe qui, en cuisine ou en salle, fait le maximum et avec le sourire. Des champions de l'accueil, et ça contribue à nous faire passer un moment très agréable.

■ LE CRISTAL

6, avenue de la Grande-Armée (17^e)

④ 01 43 80 84 11

www.le-cristal.com

lecrystal06@gmail.com

M° Charles de Gaulle-Etoile.

Ouvert tous les jours et les jours fériés le midi de 6h à 2h. Carte : 16 € environ. Formule : 19 € (andouillette frites et verre de vin 14 cl. Plat du jour + dessert : 22 €). Vin au verre.

Café-brasserie dans un style typiquement parisien avec des menus écrits en plusieurs langues, russe, Japonais, chinois et d'Europe. Le Cristal propose à l'ardoise des produits de saison et de terroir. Avec sa terrasse couverte, la brasserie, près de la place de l'Etoile, offre un bon service, efficace et sympathique, dans un décor de boiseries, et des tons ocre. Outre le buffet express, les œufs, sandwichs, on vous propose des plats comme les multiples salades, auvergnate ou du Cristal, les viandes garnies, andouillettes, entrecôtes, tartares et cheeseburgers, mais aussi des assiettes de charcuterie et de fromage du pays. Les desserts, comme tarte aux pommes ou mousse au chocolat sont faits maison et s'il y a des vins les plus classiques, on a pu remarquer un côtes-de-millau. Contrairement à ce que son nom pourrait faire croire, Le Cristal ne propose ni luxe, ni superflu, mais simplicité et convivialité. C'est un endroit agréable où vous ne serez pas déçus.

■ LE MANOIR

7, rue des Moines (17^e)

④ 01 46 27 54 51

www.lemanoirbatignolles.fr

M° Brochant ou Rome.

Ouvert toute l'année. Du lundi au vendredi de 7h30 à 2h ; le week-end de 9h à 2h. Formule du midi : 14,50 €. Côte de bœuf aubrac : 35 €/personne. Ticket moyen : 25 €. Le Corse Luc Negroni, 60 ans, et son complice aveyronnais, Boris Desmons, 30 ans de moins, ont repris cet établissement de quartier, dont la déco célèbre l'âme des bistrots parisiens, au cours de l'année 2017. Ensemble, ces deux restaurateurs aquerris ont transformé l'adresse en temple de la viande Aubrac. Boris, qui a quitté l'Aveyron à 22 ans, valorise en effet son terroir dans l'assiette, en faisant ses courses auprès de la maison Conquet à Laguiole. Le Manoir est notamment célèbre pour sa côte de bœuf – maturée

Millésimes ★

RESTAURANT • BAR • BISTRONOMIE



110 Rue de Courcelles, 75017 Paris

Tél. 01 47 63 73 56

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ - À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

six semaines s'il vous plaît ! – ou son burger de pays : steak Aubrac, cantal et aligot ! Luc, quant à lui, exprime son appartenance régionale, à travers une sélection de charcuteries corse. L'établissement est ainsi un endroit chaleureux, où il fait bon aussi, déguster un bon verre de vin, choisi avec soin par ces deux mousquetaires au fort caractère et au grand cœur.



MILLÉSIMES

110, rue de Courcelles (17^e)

© 01 47 63 73 56

legalliera@orange.fr

M° Courcelles.

Maitre Restaurateur. Ouvert toute l'année. Du lundi au samedi de 7h à 2h. Carte : 17 € environ. Vin au verre. Terrasse.

A quelques pas du parc Monceau et du boulevard Pereire, cette brasserie bistro-nomique, qui relève avec brio le défi du beau et du bon, est l'une des meilleures du 17^e arrondissement. Aux fourneaux, Sébastien Boyer et sa brigade se démènent avec fougue et créativité pour proposer une gastronomie soignée et surprenante. Millésimes aligne ainsi des assiettes de saison toujours équilibrées, à base de légumes du marché. Le pâté en croûte ou la tourte d'agneau ne comptent aucune fausse note. Le tartare de poisson du moment (dorade ou espadon) et le boudin noir au chorizo ont aussi le goût de la perfection. De même que le marbré au chocolat croquant qui conclue de bien belle manière une expérience culinaire déjà très convaincante. Et pour ne rien gâcher, l'accueil et le service sont des plus courtois.

■ AU PETIT CHAVIGNOL

78, rue de Tocqueville (17^e)

© 01 42 27 95 97

M° Wagram.

Ouvert toute l'année. Service continu. Du mardi au samedi de 9h à 23h45. Ouvert le lundi soir. Réservation recommandée. Carte : 30 € environ. Terrasse.

Bernard Roque-Bouges vous fait découvrir des petites merveilles produites des quatre coins de France dans son bistrot rénové tout dernièrement. Il a des produits d'exception, et variés : des plats végétariens aux jambons de pays, 12 mois de séchage, sans oublier les frites maison, et les saucisses de chez Conquet. Il n'oublie pas le sauté de porc à l'oseille, le foie gras grillé sur toast, et les tripoux de Naucelle immanquablement servis avec des pommes vapeur. On sent bien que le patron, fin gourmet, l'a fait évoluer vers plus d'Aveyron mais en tant que gourmet ouvert d'esprit, il n'oublie pas le nom de son établissement, et fait toujours honneur au crottin de Chavignol, servi chaud sur salade.

■ TERRASSE 17

17, rue des Batignolles (17^e)

© 01 43 87 77 80

www.terrasse17.com

alfa675@orange.fr

Ouvert toute l'année. Tous les jours et les jours fériés de 8h à 2h. Service restauration de 12h à 23h. Carte : 17 € environ. Vin au verre. Accueil des groupes. Terrasse.

Devant la mairie du 17^e arrondissement, Terrasse 17, située au 17 rue des Batignolles, est devenu un restaurant prisé.

L'établissement, qui mélange l'ancien et le moderne dans la déco, est aussi un régal pour les papilles. Son cuisinier est aussi inventif qu'attentionné, et l'on se demande où il puise toutes ses inspirations pour renouveler sa carte tous les trois mois. Nous avons goûté le suprême de poulet, sauce au roquefort. Et nous aurions tout aussi bien pu choisir l'aïoli de cabillaud, la tête de veau ou la truffade de cantal jeune persillée. Les entrées comme les desserts sont délicieux et il est inutile de vous dire que les produits sont de saison, qu'ils sont cuisinés maison. Formidable adresse pour un rapport qualité-prix tout à fait inégalable. Le *Petit Futé* ne se trompe jamais.

■ THE PLACE TO

47, avenue de Wagram (17^e)
 ☎ 01 45 74 79 28
www.theplaceto.paris
bonjour@theplaceto.paris

M° Ternes.

Ouvert toute l'année. Tous les jours de 12h à 23h. Carte : 25 € environ. Vin au verre. Chèque Restaurant. Accueil des groupes (20 personnes maximum). Terrasse.

Escale rétro branchée, The Place To est une jeune adresse aveyronnaise et conviviale. Le bar-restaurant a élu domicile à deux pas des Champs-Elysées, avec ses allures de café new-yorkais et de salon cosy. Dès le matin, il accueille tous ceux qui veulent déguster un bon petit déjeuner, puis les promeneurs des Champs y font une halte pour se désaltérer et se restaurer dans un cadre chaleureux. Côté cuisine, le restaurant offre une carte tendance et cosmopolite. Alors que le décor évoque la campagne et le terroir, le menu propose un défilé de salade, tartares, sandwichs et autres burgers. The Place To est d'ailleurs le fief de Maxime Fabry, titulaire du prix du meilleur burger d'Ile-de-France en 2019. Ce second de cuisine, Aveyronnais d'origine lui aussi, a remporté le trophée grâce à une recette qui emprunte au 12 ce qu'il produit ou fournit de meilleur : du bœuf Aubrac évidemment, mais aussi des morilles, des noix, du miel, du thé d'Aubrac, de la tomme fraîche et de la poitrine fumée. Un mélange forcément savoureux !

18^e arrondissement

■ LA BANDE À BON EAU

63, rue Cloys (18^e)
 ☎ 01 42 64 10 12

Ouvert toute l'année. Du lundi au samedi de 7h à 23h. Carte. Carte : 18 € environ.

Corinne du Cantal et Jean-Claude de Rodez, sont là depuis dix ans. A leur arrivée dans ce quartier populaire, ils ont changé le nom de la brasserie pour faire écho au premier braquage en auto par la bande à Bonnot qui a eu lieu juste en face de la brasserie en 1911. Ici tous les fournisseurs sont du Cantal et de l'Aveyron et dans cette brasserie, on travaille en partenariat étroit avec le pays. A la carte : burger de l'Aubrac, planches de charcuterie et de fromages, tripoux de Naucelles. L'aligot et le magret de canard sont à la carte. Les desserts sont maison.

■ AU BON COIN

49, rue des Cloÿs (18^e)
 ☎ 01 46 06 91 36

M° Jules Joffrin ou Lamarck-Caulaincourt

Ouvert du lundi au vendredi le soir ; du lundi au samedi le midi. Carte : 25 € environ. Vin au verre. Terrasse.

Fief de la famille Bras depuis 1936, ce café typique parisien a obtenu en 2000 le prix de la Bouteille d'Or, prix du Meilleur Bar à Vins. Attendez-vous donc à une sélection très pointue en matière de bons crus et aux bons conseils de Jean-Louis, le maître des lieux, toujours prêt à vous aiguiller dans vos choix. Le restaurant qui adopte un style années 1960 propose une cuisine de marché variant en fonction des saisons avec au programme : tartare, noix de veau, belle côte de bœuf ou hachis parmentier maison. L'addition est ultra-light et les mets revigorants de qualité. La langue de bœuf sauce gribiche est réconfortante et généreuse. Ce bistro à l'accueil bienveillant ne déçoit pas de l'entrée à l'addition !

■ L'ÉCAILLE DE LA MASCOTTE

52, rue des Abbesses (18^e)
 ☎ 01 46 06 06 56
www.la-mascotte-montmartre.com

M° Abbesses.

Ouvert tous les jours le midi et le soir. Carte : 60 € environ. On connaît tous la Mascotte, cette institution parisienne en matière de brasserie. Sa mascotte, c'est ni plus ni moins que cet étal absolument incroyable et sublime, et qui comprend les fruits de mer de celui-ci. Huîtres Gillardeau, Tsarskaya, Bouzigues... Saumons et fumaisons Safas... Cet endroit très iodé se fournit auprès des meilleurs producteurs de nos proches terroirs maritimes. Huîtres, bulots, bigorneaux, langoustines, homards, crevettes et autres coquillages (amandes, palourdes, clams, oursins...) se dégustent sur place autour de mange-debout, accompagnés d'un bon pain de seigle, de mayonnaise ou de vinaigrette à l'échalote. Dans le restaurant, on déguste également de savoureux plateaux, qui l'on peut également commander et emporter chez soi.

■ LA MASCOTTE

52, rue des Abbesses (18^e)
 ☎ 01 46 06 28 15
www.la-mascotte-montmartre.com
bienvenue@la-mascotte-montmartre.com

M° Abbesses.

Ouvert tous les jours et les jours fériés de 8h à 24h. Réservation recommandée. Menu unique à 49 €. Carte : 50 € environ. Menu enfant : 22 €. Formule du midi : 32 € (entrée + plat ou plat + dessert avec une boisson). Vin au verre. Chèque Restaurant. Accueil des groupes (jusqu'à 100 personnes). Terrasse. Vente à emporter. Salle privatisable à l'étage.

L'un des incontournables de la capitale. Cette adresse mythique de la Butte a ouvert ses portes en 1889. A toute heure de la journée et tard la nuit, on entre ici pour s'accorder au bar pour boire un verre de vin blanc, un café mais aussi pour manger. Bien avant l'heure de l'apéro, il y a aussi les jeunes branchés qui viennent occuper les quelques places en terrasse pour assouvir une envie iodée en dégustant quelques huîtres d'Oléron ou de Cancal. Des habitués et beaucoup de touristes s'installent

en salle pour suivre un programme entre terre et mer dans lequel on retrouve l'oeuf bio de poule en meurette, la côte de cochon du cantal, dorades, rascasses et parfois la bouillabaisse, la vraie ! Des huîtres bretonnes à celles de Bouzigues sur l'étang de thau, de belles spécialités aveyronnaises au cassoulet aux trois viandes, voilà une cuisine des terroirs bien envoyée ! Quant aux plateaux de fruits de mer ils font aussi la réputation de la Mascotte tant par leur irréprochable fraîcheur que par leur générosité. Les desserts tiennent largement la route, bien qu'ils ne soient pas les stars de ce lieu. Astucieux menu du midi, prix à la carte un peu élevés, mais justifiés.

■ LE NAZIR

56, rue des Abbesses (18^e)

① 01 46 06 07 17

M° Abbesses, puis 5 minutes de marche.

Ouvert tous les jours et les jours fériés de 10h à 0h. Carte : 20 € environ. Vin au verre. Chèque Restaurant.

Facile à trouver, ce Nazir ! Situé à l'angle de la rue des Abbesses et de la rue Tholozé, c'est-à-dire en plein cœur de l'animation de ce quartier touristique, ce lieu aux banquettes rouges est un des phares du quartier : c'est un café, c'est aussi une excellente brasserie aux multiples possibilités : du snacking, avec des croques et des sandwiches délicieux, mais aussi – et surtout pour beaucoup – de délicieux plats, traditionnels et élaborés avec de très bons produits. Salades, viandes, poissons, burgers ou pâtes s'offrent à vous au travers d'une carte bien chargée, bien sentie. Le service est très efficace, parfois drôle, toujours pro, et le *must* est bien ici de s'installer en terrasse.



Le Nazir : de la vraie cuisine autour d'un bon verre !



56, rue des Abbesses 75018 Paris
01 46 06 07 17 - Metro : Abbesses

■ LE SAINT-JEAN

23, rue des Abbesses (18^e)

① 01 46 06 13 78

Ouvert toute l'année. Tous les jours et les jours fériés de 7h à 2h. Carte : 23 € environ. Vin au verre. Terrasse.

Ici, on peut manger à toute heure du jour et du soir, une cuisine de terroir et de petits plats, dans un cadre avec de jolies boiseries créant une atmosphère assez intime. Petits-déjeuners, salades diverses : végétarienne, parisienne, auvergnate... Des viandes de qualité (dont une belle bavette à l'échalote), le poisson du jour, et un aligot sur commande, tout cela accompagné de vins bien choisis. Du jazz vient donner une touche cosy à l'atmosphère. Revers de la médaille : la fréquentation, touristique principalement, affolante le week-end. Notre conseil : venir un soir, tard, en semaine.

■ LE SARMENT DE MONTMARTRE

62, rue du Mont Cenis (18^e)

① 01 42 58 61 91

Ouvert toute l'année. Du lundi au samedi le midi et le soir. Service continu de midi à 2h du matin.

Chez ce sarment-là, on cuite viandes et poissons à la plancha, pas au feu de bois. L'adresse est formidable pour un déjeuner en amoureux à l'écart des grands axes touristiques de Montmartre. Une déco intérieure dans le plus pur style bistro de quartier. Une belle terrasse et une carte du marché à l'ardoise renouvelée tous les jours. Arrivages journaliers de poissons, de coquillages (huîtres de pleine mer)... Une ambiance cave à vin qui fait honneur à la tradition vigneronne de la butte.

■ WEPLER

14, place de Cligny (18^e) ① 01 45 22 53 24

www.wepler.com – M° Place de Cligny.

Ouvert tous les jours de 8h à 24h. Vin au verre. Menus Wepler : entrée/plat ou plat/dessert : 26,50 €. Apéritif/entrée/plat/fromage/dessert/café : 38 € (boissons comprises). Terrasse. Vente à emporter.

Brasserie de style et d'excellente réputation, le Wepler séduit par son côté rétro : garçons en tablier, fresques à l'égal de celles de la Coupoles... La carte, comme dans toute grande brasserie qui se respecte, est assez large. La maison Wepler s'est donné l'image d'un lieu chic et plus accessible qu'un Lipp, par exemple. Son emplacement sur l'une des places parisiennes les plus animées, au pied de la Butte Montmartre, est pour beaucoup dans son succès. « Cerise sur l'huître », le Wepler organise un prix littéraire, le prix Wepler-Fondation La Poste, événement dans la tradition culturelle parisienne, Courageusement, ce prix récompense des livres qui ne sont pas forcément dans le « mainstream » de l'édition.

19^e arrondissement

■ AU COCHON DE LAIT

23, avenue Corentin-Cariou (19^e)

① 01 40 36 85 84

www.aveyron.com/paris/cochon-de-lait

M° Corentin Cariou.

Ouvert du lundi au vendredi le midi et le soir. Carte : 30 € environ. Accueil des groupes. Terrasse.

Cette adresse est le dernier restaurant dans l'esprit des « bistrots à viande » des abattoirs de la Villette. L'ADN aveyronnais est de mise, mais pas que. Au menu du jour par exemple : carbonade flamande et saucisse au couteau, huîtres de Jean Cancale, et surtout l'onglet Villette (servi en rondin). La cuisine travaille beaucoup avec la viande notamment d'Aubrac, le travers de porc, le filet mignon et les andouillettes AAAA Duval, un plaisir pour tous les carnivores. Les sauces qui les accompagnent sont faites « minute » et les légumes frais du jour. On quitte Au Cochon de Lait le ventre plein et le palais ravi. Bref, un lieu d'autrefois, de qualité, à ne pas manquer.

20^e arrondissement

■ LE BISTROT DU MÉTRO

10, place Gambetta (20^e)
01 46 36 95 10
bistrotdumetro@orange.fr

M° Gambetta.

Ouvert toute l'année. Tous les jours de 6h à 2h. Carte : 15 € environ. Chèque Restaurant. Terrasse.

Alexis, c'est la quatrième génération de bougnat, originaire de Sébrazac. Accordéoniste de formation, avec toutefois un CAP de cuisine, il a décidé de reprendre puis de rénover de fond en comble la brasserie de ce quartier populaire. Comme son nom l'indique, la brasserie est à la sortie du métro. Ambiance du vieux bistrot d'antan, bar en zinc, belle cave à vin au milieu de la salle, intérieur en

bois, vieux fauteuils en cuir marron, luminaires boules en laiton. A la carte, planches de charcuterie de Mas du Cantal, l'aligot de Jeune Montagne de Laguiole, et foie gras du Manoir Alexandre du côté d'Espalion. Le plat du jour est généralement traditionnel, blanquette de veau, joue de bœuf, pot-au-feu, pavé de Salers. L'été ce sera tartare de saumon et salades gourmandes. Et si les frites sont maison, il ne faut pas oublier, servis au verre, quelques vins de propriétaires.

■ LES FOUDRES

4, place Martin-Nadaud (20^e)
01 40 33 63 80

M° Gambetta.

Ouvert toute l'année. Du lundi au vendredi de 8h à 2h ; le week-end de 9h à 2h (dernier service à 23h). Carte : 29 € environ. Vin au verre. Terrasse.

Tout près du Père-Lachaise, ce café-restaurant-bar à vins, propriété de Jean-François Sanhes, nous fait tourner la tête. Dans cet établissement, au nom de baptême évocateur – les foudres sont ces très grands tonneaux où grandissent les jus de Bacchus – la carte des vins est aussi désirable que la liste des plats. Le maître des lieux, originaire d'Agnac, dans le Bassin decazevillois, a quitté le département au début des années 1990. En bon Aveyronnais toutefois, il a gardé le goût des nourritures vraies et des bons produits de terroir. La cuisine des Foudres est ainsi plutôt généreuse et indiscutablement sincère, avec des ingrédients frais cuisinés maison. Côté service, rien à redire non plus : à l'heure du petit-déjeuner ou au coup de feu de midi, les sourires sont toujours de rigueur.

■ LE MISTRAL

401, rue des Pyrénées (20^e)
01 46 36 98 20

M° Pyrénées.

Ouvert toute l'année. Tous les jours. Carte : 22 € environ. Voici une adresse qui respire bon l'Aveyron. Tenu par la même famille depuis 1954 – un sacré bail – ce Mistral ne déçoit jamais. Après un rapide tour, si possible vers une arrière-salle et une cour qui s'appelle le petit bougnat, place à une carte traditionnelle : escargots, viande de Conquet, confits ent toutes sortes, chèvre de Palat, laguiole de Benoît Fage-Galtier, glaces de la ferme de la Sanhes. Dans l'assiette salade montagnarde, saucisse d'Auvergne et aligot ou un pavé d'Aubrac. Une adresse simple, mais sérieuse, à laquelle se fier les yeux fermés, vous l'aurez compris. Attention toutefois à l'affluence, l'endroit est – légitimement – très prisé.

■ LES POLISSONS

1, avenue Gambetta (20^e)
01 42 54 90 15
www.lespolissons-paris.fr

M° Père Lachaise.

Ouvert toute l'année. Basse saison : tous les jours et les jours fériés de 8h à 1h. Service restauration de 12h à 23h. Carte : 15 € environ. Vin au verre.

Pas très loin du Père-Lachaise, l'esprit des années 1920 des enfants de Belleville, de ce quartier populaire où on aimeraient encore faire l'école buissonnière, où les décors comme les hommes se sont mélangés, a donné son nom à ce bistrot. C'est, en effet, un esprit polisson qui règne



401, rue des Pyrénées
75020 Paris (France)
01 46 36 98 20



dans ce bar restaurant, où vous pouvez savourer des huîtres de Jean d'Cancale, des escargots d'Aveyron, un tartare de bœuf d'Aubrac, ou même un poulet fermier de chez Quintard. Vous ne savez pas de quoi il s'agit ? De produits qui viennent tout droit du producteur et garantissent qualité nutritive et saveur. Et aux « heures joyeuses », avec un petit vin bio ou nature de derrière les fagots, un marcillac par exemple, de chez Matha, ou tout simplement un jus de pomme maison, vous pouvez savourez tapas et charcuterie. Il faut être un peu bohème ou polisson, aimer les bonnes choses et les choses pour venir dans ce bistrot de quartier, cette brasserie de terroir dirigée avec entrain par deux amis d'enfance : Julien Fabre et Damien Galtier.

■ LE TERMINUS NATION

1, cours de Vincennes (20^e)

© 01 43 48 01 78

M° Nation.

Ouvert du lundi au samedi de 7h à 20h30. Service continu. Carte : 32 € environ. Vin au verre. Chèques non acceptés. Terrasse.

Ce bistrot cultive la tradition par son décor, son accueil et sa cuisine maison. Alors on s'y attable dès le petit-déjeuner pour savourer une bonne omelette au jambon, ainsi que des tartines et une viennoiserie. A midi, les vitres deviennent l'ardoise où sont inscrits les plats du jour. Ceux-ci mettent l'eau à la bouche, tout autant que la carte. En effet, les poissons sont délicieusement marinés et les viandes, choisies pour leur tendreté. Pour déjeuner léger, les grandes salades regorgent d'ingrédients frais et croquants. Du côté des encas, le croque-monsieur est parfaitement moelleux et croustillant. Au dessert, on saisit l'occasion de grignoter des crêpes au chocolat ou à la confiture. Une délicieuse manière de conclure son repas !

En dehors de Paris

■ CAFÉ DE L'INDUSTRIE

**46, avenue Pierre-Lefebvre
BOULOGNE-BILLANCOURT**

© 01 46 89 78 08

www.cafeindustrie92.com

cafeindustrie92@gmail.com

Ouvert toute l'année. Du lundi au samedi de 9h à 1h ; le dimanche de 9h à 17h. Formule du midi : 17,50 €.

En face de l'Île Seguin, cette brasserie en coin d'immeuble moderne s'étend tout en longueur. Une déco contemporaine, de larges baies vitrées qui inondent l'adresse d'une lumière naturelle, et des jeux délicieusement rétro : baby-foot et flipper. La carte est plutôt classique à l'heure du déjeuner ou du diner. On y pioche l'incontournable œuf mayonnaise façon mimosa, un fameux os à moelle au sel de Guérande, une saucisse fraîche de la maison Conquet à Laguiole servie avec un bon aligot et différents poissons : tataki ou pavé de saumon, filet de bar, sole meunière... Quelques spécialités, des burgers au steak d'Aubrac et un risotto végétarien complètent une offre déjà très qualitative dans le choix des ingrédients et dans la préparation. Le Café de l'Industrie propose aussi des vins au verre : pouilly fumé, côtes de Provence, chardonnay, chablis...

■ COMPTOIR D'ISSY

**2, avenue Victor-Cresson
ISSY-LES-MOULINEAUX**

© 01 46 42 33 60

M° Mairie d'Issy.

Ouvert toute l'année. Du lundi au samedi et les jours fériés de 6h à 24h ; le dimanche de 8h à 24h. Carte : 18 € environ. Vin au verre.

C'est en 1999 que Roger Tafanel, un Aveyronnais de Théroncles, de Nigrerolle plus exactement célèbre pour son tilleul de 500 ans, reprend ce café tabac brasserie traditionnel dont il séparera le tabac du café restaurant pour le donner en gérance à ses fils, Yvan et Richard. Près de la mairie d'Issy-les-Moulineaux, et de la bouche de métro du même nom, cette brasserie est une institution incontournable. Si la brasserie est traditionnelle dans son aménagement et son confort, grand bar et sièges marron confortables, elle offre ce que toute bonne maison doit servir : tartines poilâne, salades repas (auvergnate, norvégienne, niçoise, terroir, marché, chèvre), burgers, entrées et desserts faits maison, le petit plus reste cependant dans les viandes. Et il y a parfois sur l'ardoise un aligot de chez Jeune Montagne. Un clin d'œil partageux d'un Aveyronnais d'Issy... d'une brasserie de bonne facture.

■ LE VERSAILLES

**1, rue Ernest-Renan
ISSY-LES-MOULINEAUX**

© 09 63 48 13 91

Ouvert toute l'année. Tous les jours de 7h à 0h.

Passer le périphérique, pour avoir un bon restaurant, une bonne brasserie au rapport qualité-prix indéniable et si ce n'est pas Versailles, c'est Porte de Versailles, un restaurant qui offre dans le calme, un confort moderne et une bonne cuisine familiale. Régalez-vous avec de la bonne viande d'Aubrac et des produits frais. L'aligot, les légumes de saison et les frites maison sont des accompagnements aussi bons qu'abondants. Salade ou burger auvergnat, tarte de bœuf Aubrac au roquefort, miel et noix, faux-filet, entrecôte, vous aurez toujours un service efficace et souriant que sait faire vivre le sympathique patron. Une bonne maison, intéressante, car très proche de Paris et du Palais des Congrès, Porte de Versailles.

■ LE BISTRO AVEYRONNAIS

**57, rue de Chartres
LE PERRAY-EN-YVELINES**

© 01 34 84 84 62

www.lebistroaveyronnais.fr

Ouvert toute l'année. Tous les jours et les jours fériés. Fermeture dimanche et lundi soir sauf réservation de groupe. Menu unique à 30 €. Menu enfant : 12,50 €. Formule du midi : 18 €. Accueil des groupes.

C'est dans un cadre chaleureux situé en forêt de Rambouillet que le restaurant La forêt d'Emeraude, géré par Cyril et Stéphane Regourd, nés à Rodez, mais originaires de la région d'Espalion, vous accueille. En effet tous les jours, les jumeaux de l'Aveyron vous proposent une cuisine de tradition, inspirée de leur pays. Le bœuf d'Aubrac, les charcuteries de Conquet provenant de Laguiole, le Fricandieu, le Laguiole, l'aligot, et les tripoux de Naucelle sont les marques d'excellence de ce restaurant de qualité. Mais la carte ne se réduit pas à cela.

Les Saint-Jacques poêlées déglaçées au Noilly Prat légèrement crémeuses vous montrent que toutes les cuisines sont possibles, quand elles reposent sur des bons produits de terroir et une cuisine de tradition. A la carte, une grande variété de vins dont certains primés aux différents concours nationaux. Le décor confortable et classique, l'ambiance chaleureuse et professionnelle sont de premier choix surtout quand les prix nous semblent plus que raisonnables. Nous vous le recommandons d'autant plus que pour tous les amateurs de bonne cuisine, il est possible d'effectuer des achats de produits du terroir pour les emporter et les cuisiner.

■ ABSOLU CAFÉ

**88, avenue du Président-Wilson
LEVALLOIS-PERRET**
① 09 54 92 02 66

M° Anatole France, ligne 3.

Ouvert tous les jours de 7h30 à 2h. Restauration de 11h30 à 23h30. Carte : 16 € environ. Burgers de 13 à 19 €.

Chèque Restaurant.

Situé devant le parc de la Planchette dans une rue très passante et dans un quartier pas le plus animé de la ville, cet agréable lieu mérite le détour. Bar central, salle avec des chaises et petites tables noires, terrasses, coin salon où vous pourrez lire des citations encadrées sur l'absolu et le bleu absolu. Cette adresse tenue par une Auvergnate du Cantal, Marie Maronne, où Rania assure avec sourire et dynamisme l'accueil derrière le bar semble pleine de vie. Si vous avez un petit creux à l'apéro, la planche absolue, fromage, charcuterie ou mixte, vous ravira, à moins que vous préfériez des nems au poulet. Les cocktails sont à tomber et la cuisine raborative est savoureuse. Si l'aligot-saucisse a droit de cité, les burgers, une dizaine, sont servis ici chaque jour. Un mot sur la viande française délicieuse, qui se décline en burgers, plats traditionnels ou tartares. Ajoutez à cela un plat du jour, poulet tandoori, coq au vin, osso buco, foie gras de canard, quelques poissons, des fromages, du cantal, du bleu d'Auvergne et du saint-nectaire qui disent un pays. Ajoutez des soirées organisées autour du foot et pas mal d'animation le soir, et vous obtenez une belle étape... Un restaurant qui sait lier qualité des produits et accueil des plus sympathiques.

■ AU PETIT CAPORAL

**18, avenue du Général-de-Gaulle
MAISONS-ALFORT**
① 01 43 68 10 85
www.hotelpetitcaporal.com
contact@hotelpetitcaporal.com

M° École Vétérinaire.

Chambre double à partir de 59 € ; chambre triple à partir de 79 €. Restauration (ticket moyen : 20 €).

Cet hôtel-restaurant, qui abrite aussi une brasserie, une librairie-presse-tabac et une étonnante cave à cigares, se situe aux portes de Paris. En retrait du tumulte de la capitale, tout en étant en proximité de Disneyland, l'adresse est idéale pour les familles ou les actifs en quête de nuits reposantes. Avec une trentaine de chambres, dont certaines peuvent accueillir jusqu'à quatre personnes, l'établissement, de dimension humaine, présente un côté chaleureux et indéniablement moderne. Côté restaurant, le label « fait maison » est la règle. La cuisine très

française et plutôt traditionnelle (à base de viande de l'Aveyron et de l'Aubrac) se déguste dans de belles salles de restaurant ou dans le patio, où la lumière naturelle offre une ambiance agréable.

■ LE MAUREPAS

**31, avenue du Forez
MAUREPAS**

① 01 30 50 57 07

lemaurepas@orange.fr

Formule : 17,90 € (burger et café gourmand). Formule Bougnat (faux-filet et café gourmand) : 19,95 €. Formule Maurepas (apéritif, entrée, plat et dessert) : 29,95 €.

Ici, c'est Hélène qui représente l'Aveyron, Soulages-Bonneval plus précisément. Mais Jean-François, son mari, n'est pas bien loin et revendique ses origines auvergnates. Ensemble, en 2006, ils ont repris Le Maurepas, « déjà tenu par un Auvergnat ». Dans un décor chaleureux (briques et bois), ils proposent une formule du marché, différente chaque jour, et une cuisine traditionnelle, fidèle à leurs valeurs régionales : aligot, viande et vin d'Aveyron. À découvrir également, les desserts maison : tarte Tatin ou profiteroles. Un régal que complètent l'accueil et la générosité du couple !

■ LA FERME DE L'AVEYRON

**186, avenue Charles de Gaulle
NEUILLY-SUR-SEINE**

① 01 46 24 76 54

Ouvert toute l'année. Du lundi au vendredi le midi et le soir. Réservation recommandée. Le soir carte. Carte : 35 € environ.

Kevin et Anthony ont repris le flambeau du bistro créé par leurs grands-parents en 1957. Une clientèle d'habitues, une ambiance dans son jus, ici on a l'impression de rentrer dans une ferme de l'Aubrac, de la paille, des cloches, collier de bœuf, un salon dans le fond et un système de box. Des spécialités de l'Aveyron truffade, tripoux, farçous, panier de charcuterie à volonté – de Guy Cance et Laborie –, viande de Salers... Pour compléter le tableau, le chef a fait ses classes dans de belles tables, bref, tout est réuni pour vous faire passer un bon moment.

■ LE MARLY

**54, avenue du Roule
NEUILLY-SUR-SEINE**

① 01 47 45 46 71

www.le-marly-neuilly.monsite-orange.fr
lemarlyneuilly@orange.fr

M° Les Sablons.

Ouvert tous les jours de 6h30 à 2h. Carte : 25 € environ. Vin au verre.

Anne et Rémy Cadars sont la première génération d'entrepreneurs aveyronnais dans la restauration. Ce qui est rare et donc à souligner. Voilà un bar-café-brasserie mené avec respect et tradition. Une cuisine traditionnelle faite maison où, si vous pouvez déguster des huîtres en saison, blanquette de veau et lasagnes, saucisse d'Auvergne et bœuf bourguignon, petit salé aux lentilles et tomates farcies, jarret de choucroute ou pintade fermière, vous pouvez vous régaler à bon compte. Sans oublier les desserts : mousse au chocolat, tarte aux fruits ou crème brûlée vous enchanteront. Un bon rapport qualité/prix et un accueil des plus agréables.

■ SEBILLON**20, avenue Charles-de-Gaulle****NEUILLY-SUR-SEINE****① 01 46 24 71 31****www.sebillon.com****M° Porte Maillot.**

Ouvert tous les jours de 12h à 15h et de 19h à 0h. Menu unique à 45 €. Carte : 60 € environ. Menu enfant : 9 €. Vin au verre. Voiturier.

Fondé en 1914 par Charles du même nom (Sébillon), l'établissement neuilléen, à quelques foulées de la porte Maillot, s'est fait une réputation de spécialiste des fruits de mer. Dans cette salle confortable, vous dégusterez huîtres de Bretagne (creuses, spéciales et fines de claire) et belons, langoustines, tourteaux, clams, moules, palourdes ou crevettes, à la carte ou servis en plateaux bien garnis. Le reste de la carte est à la hauteur : os à moelle au sel de Guérande, pain de campagne grillé, ravioles de homard au coulis de crustacés, ou salade de haricots verts, artichaut et tomates au parmesan en entrée. Côté plats, les rognons de veau émincés ou entiers à la moutarde à l'ancienne ou le cabillaud sauvage, pommes de terre à l'embeurrée de chou sont à signaler. Sans oublier le fameux gigot d'agneau allaiton de l'Aveyron découpé devant vous. Et en dessert, outre le baba moelleux et gourmand arrosé de rhum ambré Saint-James, il serait dommage de ne pas goûter l'éclair géant « Sébillon » chocolat ou café.

■ L'AMNÉSIA**2, place André-Malraux****SAINT-GERMAIN-EN-LAYE****① 01 39 21 75 34**

Ouvert toute l'année. Tous les jours et les jours fériés de 6h à 1h. Carte : 20 € environ. Vin au verre.

Situé sur la Place André Malraux, sous les fenêtres du château de Saint-Germain, L'Amnésia café offre plusieurs lieux conviviaux : une terrasse ombragée ou chauffée, une salle autour du bar aux murs de pierres apparentes et aux banquettes et sièges en tissu blanc, avec des petits lustres suspendus qui donnent une ambiance de maison, et puis une cave voûtée en sous-sol qui, avec ses sièges noirs et sa lumière blafarde, permet plus d'intimité. Vous avez le choix d'offres gourmandes variées. Pizzas et pâtes mais aussi fruits de mer, huîtres et bien entendu, salades dont une aveyronnaise, et des charcuteries... ou planches des plus sympathiques. Un lieu où il est agréable de manger à un rapport qualité/prix très correct.

■ BISTROT DE LA POSTE**24, rue de Poissy****SAINT-GERMAIN-EN-LAYE****① 01 34 51 11 72**

Ouvert du mardi au samedi de 7h à 21h. Dimanche de 7h à 13h30. Carte : 11 € environ. Vin au verre.

Voilà la brasserie du marché, le bar des amis, qui vous rappelle que Saint-Germain est aussi un village où les gérants n'ont pas oublié ce que bien vivre veut dire. Dans ce bar-tabac, à l'intérieur ou sur la terrasse quand il fait beau, on mange bien : cuisine maison et produits frais de rigueur. Et l'aligot donne parfois une couleur locale aux pâtes au chorizo ou à la tête de veau. Question verre, des petits vins de Bordeaux ou de Provence de derrière les fagots vous feront vous envirer de plaisir avec modération. Renseignez-

vous et ne manquez pas le dîner jazz ou musiques du monde : un moment de bonheur entre amis. C'est cela aussi la vie parisienne ; à moins que vous ne préfériez casser une croute devant un match de rugby ou de foot.

■ AU BON ACCUEIL**59, rue de Paris****SAINT-GERMAIN-EN-LAYE****① 01 34 51 91 51****www.lebonaccueil.fr**

Ouvert toute l'année. Du lundi au samedi de 7h à 21h. Ouverture le soir, suivant humeur et ambiance... Vin au verre. Prix moyen à la carte : entre 12 et 20 €.

Dans la rue commerçante du centre-ville de Saint-Germain, le bar brasserie Au bon Accueil est visiblement neuf et moderne avec ses couleurs grises tendance, et ses sièges et banquettes rouges. Sur sa vitrine est écrit : « Spécialités aveyronnaises » et les frères Combacau, Jean-Claude et Dominique ne sauraient faire mentir ce lieu de vie, hérité de leur père Fernand. Ils continuent en effet de mettre un air d'Aveyron dans ce quartier. Si vous avez un petit creux, on vous propose tapas aveyronnaises... avec un petit vin rouge de leurs découvertes. Et si le soir on ne sert normalement pas de repas, il arrive que que la soirée se prolonge. C'est une question d'humeur et d'ambiance ! L'esprit bistrot qui se conjugue avec l'esprit aveyronnais avec des produits faits maison qui viennent du pays, viandes et charcuteries d'Espalion avec aligot toutes saisons. Un bistrot de quartier et de bureau où on se sent vraiment en famille, un peu chez soi.

■ CAFÉ DE L'INDUSTRIE**6, place du Marché****SAINT-GERMAIN-EN-LAYE****① 01 34 51 04 98**

Ouvert toute l'année. Tous les jours de 8h à 0h. Carte : 16 € environ. Vin au verre.

Sur la place du Marché, sous les arcades, en face de la Poste, voilà une brasserie traditionnelle qui ne cache pas son goût du terroir... Bar-brasserie, terrasse et une salle climatisée à l'étage font de cet établissement confortable une institution locale dont on raffole particulièrement les jours de marché, les mardi, vendredi et dimanche. L'adresse emprunte à l'Aveyron ses bons produits. Mais si les viandes d'Aubrac sont de Conquet, une référence, on n'est pas en reste avec de la Salers ou du Charolais. Qualité ne saurait mentir surtout si vous goûtez ces viandes accompagnés de l'Aligot de jeune montagne, le nec plus ultra de Laguiole en Aveyron. Mais il y a d'autres mets : les fameuses andouillettes 5A, les planches, les fromages, les tartines Poilânes... et des salades certes celles du berger ou du cantal, mais encore végétariennes. Avec le menu enfant, et des verres de vin bien avantageux, vous voyez qu'il y en a pour tous les goûts dans ce bar-brasserie des marchés qui sent la province.

■ L'AVENIR**104, rue Sadi-Carnot****VANVES****① 01 46 42 10 16**

Ouvert du lundi au vendredi de 7h à 19h. Le soir sur réservation. Carte : 12 € environ. Formule du midi : 15,40 € (entrée+plat ou plat+dessert). Vin au verre. Accueil des groupes.

Quand un ancien charcutier de l'Aveyron, Pierre Fontanille, de Montfranc très exactement, s'installe à Vanves, on ne peut pas être déçu du voyage. Les terrines, tripoux, charcuteries, et son aligot ne manquent pas de tour de main. C'est garantie maison. Dans une auberge des plus accueillantes et des plus simples, il vous est possible de vous régaler, à très bon prix, d'un bœuf bourguignon, d'une blanquette à l'ancienne, où même comme nous l'avons fait d'une langue de bœuf ou d'un foie de veau des plus délicieux. Si vous préférez en entrée œuf mayonnaise ou poireaux vinaigrette, nous conseillons aux plus gourmets un foie gras de canard mi-cuit maison. Et pour finir, l'assiette aux deux fromages peut faire une transition vers la vitrine des desserts faits maison qui ne manqueront pas vous faire saliver. Et tout cela pour des tarifs fort modestes. Des conserves du chef sont même en vente dans ce restaurant de tradition. Des vins classiques et ceux de Gaillac, de Marcillac ou du Minervois sont aussi de la partie.

■ OH... DI VIN ! 54, rue Jean-Bleuzen VANVES

① 01 46 42 11 77

Ouvert du lundi au vendredi de 12h à 15h30 et de 18h30 à 23h. Carte : 28 € environ. Formule du midi : 17,50 € (plat du jour : 12,50 €).

Né de parents aveyronnais (espalionnais pour être plus précis), Sébastien Battut dirige avec sa femme, Isabelle Mathieu, ce bistrot de Vanves. Tripous, confit de canard, filet mignon, « très belle entrecôte de 300 grammes appelée repas du boucher », salades gourmandes... le couple privilégie une cuisine traditionnelle et de qualité : produits du terroir, du Cantal ou de l'Aveyron, « frais à 200 % » (une seule entorse avec les crevettes congelées plébiscitées par les clients) et desserts maison. Vous nous donnerez des nouvelles du fondant au chocolat, des profiteroles ou de la crème brûlée ! Oh... Di Vin ! ne porterait pas ce nom-là non plus s'il ne mettait pas l'accent sur les vins. Sébastien travaille en direct avec les vigneron et porte un intérêt tout particulier aux crus du Beaujolais.

■ LE BŒUF À LA MODE Place du Marché-Notre-Dame 4, rue au Pain VERSAILLES

① 01 39 50 31 99

www.leboeufalamode-versailles.com

Maitre Restaurateur. Ouvert tous les jours de 8h30 à 0h. Service continu de 12h à minuit. Menus de 27,50 € à 32 €. Carte : 40 € environ. Formule du midi : 17,20 € (entrée + plat ou plat + dessert ; entrée + plat + dessert : 22,8 €). Terrasse.

Cette accueillante brasserie des années 1930 au décor authentique sert une cuisine traditionnelle et de belle qualité. L'établissement a obtenu le label Maître Restaurateur, et propose une carte qui évolue au gré du marché et surtout des saisons. En entrée, on déguste un trio d'os à la moelle, ou une tranche de foie gras « maison » mi-cuit ; on poursuit en plat avec une belle entrecôte, un parmentier d'agneau ou un filet d'églefin, et le repas s'achève avec le fameux parfait choc. L'établissement peut recevoir des groupes (clientèle d'affaires ou familiale)

dans son petit salon et propose la privatisation complète à partir d'une trentaine de personnes. Réservation fortement recommandée !

■ LA GUINGUETTE AUVERGNATE

19, avenue de Choisy

VILLENEUVE-SAINT-GEORGES

② 01 43 89 04 64

[www.ginguette-auvergnate.fr](http://www.guinguette-auvergnate.fr)

guin@wanadoo.fr

RER D Villeneuve Triage.

Fermé trois semaines au mois d'août. Ouvert du mardi au dimanche et les jours fériés de 12h à 14h. Ouvert Jeudi / vendredi / Samedi soir à partir de 19h. réservation le soir. Réservation recommandée. Menus de 13,50 € à 22 € (buffet/ Plat/ dessert). Vin au verre. Bar avec terrasse panoramique sur la Seine.

À 10 minutes seulement de la gare de Lyon avec les transports en commun, en plein cœur du Val de Marne et au bord de la Seine, voilà une guinguette qui va vous dépayser totalement. En effet si Jean-Pierre Vic est un pur produit de la "filière bougnate". Il est descendant de la quatrième génération de bougnats aveyronnais. La Guinguette Auvergnate est le symbole de l'âme festive de ses ancêtres qui ont quitté Saint-Amans-des-Côts et Laguiole, pour s'installer à Paris. Ici, on perpétue cette tradition qui veut que bien manger et faire la fête se conjuguent avec bonheur. Des airs d'accordéon, des petits plats mijotés, avec bien entendu l'aligot saucisse, plat fétiche, un mélange de purée de pomme de terre et de tomme fraîche de l'Aubrac, qu'il faut travailler et retravailler pour obtenir une texture parfaite qui file. Et puis un cuisinier qui revisite les plats traditionnels. Et enfin une piste de danse : du Jazz en Musette, de la country à la folk, à la guinguette, on ne regarde pas seulement passer la Seine et on reste ouvert à toutes les traditions, pas seulement celle la bournée montagnarde. Une ambiance rare, qui sent bon la nostalgie de tous les pays et de tous les sens.

■ L'IMPRÉVU

94, avenue Anatole-France

VITRY-SUR-SEINE

③ 01 46 72 38 01

RER Vitry-sur-Seine, puis bus 180, arrêt Port à l'Anglais.

Ouvert du lundi au mercredi, le vendredi et le samedi de 12h à 15h ; le jeudi de 12h à 15h et de 19h à 22h. Carte : 22 € environ. Vin au verre.

Le carrelage est à l'ancienne dans ce bistrot aux confortables banquettes de cuir. L'ardoise propose de bons petits plats qui se renouvellent avec les produits du marché, avec une préférence pour les plats auvergnats. Les entrées sont hautes en tradition et les sardines à l'huile, les betteraves mimosa, la terrine de lapin nous rappellent bien des souvenirs. Lorsque l'assiette principale arrive, nous avons hâte d'actionner fourchette et couteau sur le poulet à la basquaise, sur la bavette aux oignons confits. Le moment du dessert est tout à fait privilégié. Selon les jours, nous pouvons enfoncez notre cuillère dans une amandine à la poire, dans un moelleux à la pomme et à la noisette, dans une tarte à la pêche et à la noix de coco. Un mot sur l'équipe enfin, franchement pleine d'énergie, et très sympa !

LE GÎTE

■ HÔTEL COSTES*****

239, rue Saint-Honoré (1^e)

① 01 42 44 50 00

www.hotelcostes.com

contact@hotelcostes.com

M° Tuilleries.



Accueil 24h/24. Chambre double de 500 € à 800 € ; suite de 900 € à 1 200 €. Petit déjeuner : 35 €. Garde d'enfants. Séminaires. Réceptions et mariages. Wifi gratuit. Restauration. Tv satellite. Hammam, bain bouillonnant.

L'Hôtel Costes est devenu depuis plusieurs années une institution dans la capitale. Toutes les stars nationales et internationales l'adorent avec son salon signé Garcia, son patio, ses DJs et ses compils Costes électro ou lounge. On y côtoie de nombreuses stars. Les chambres ont conservé une décoration ultra classique. Les meubles anciens, les lourdes tentures et la couleur rouge dominante apportent une note très personnalisée à l'hôtel. Côté cuisine, on ne vous conseillerait pas franchement son rapport qualité/prix. En revanche, l'établissement de la rue Saint-Honoré est approprié pour boire un cocktail en tête-à-tête, en fin de soirée sur fond musical. L'hôtel a également ses boutiques. Olivia Giacobetti, célèbre parfumeuse, a un jour suggéré à Jean-Louis Costes de créer une fragrance dédiée à l'hôtel. La bougie Brune est ainsi devenue une véritable identité olfactive pour le Costes. Le Costes abrite aussi une piscine et un spa pour des moments de détente rares en plein cœur de la capitale.

■ HÔTEL DES DUCS D'ANJOU****

1, rue des Lavandières-Sainte-Opportune (1^e)

① 01 42 36 92 24

www.hotelducsdanjou.fr

info@hotelducsdanjou.fr

M° Châtelet.

Ouvert toute l'année. Chambres, suites et penthouse. Wifi gratuit.

Cet hôtel idéalement placé dans le cœur de Paris, dans le quartier des Halles, dispose d'une quarantaine de chambres très confortables. Son nom, à tendance historique, n'évoque cependant en rien une décoration, chic et moderne, avec des touches résolument contemporaines. Lustres à pampilles, chambres rénovées et colorées avec goût. Des chambres solo, communicantes, standard, plusieurs suites, et un penthouse avec vue à 360° sur Paris avec une terrasse privative. Aussi une salle de réunion pour vos séminaires.

■ HÔTEL VICTORIA CHÂTELET***

17, avenue Victoria (1^e)

① 01 40 26 90 17

www.hotel-victoria-chatelet.com

hvcparis@hvcparis.fr

M° Châtelet.



Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 24 chambres. Chambre double à partir de 152 €. Petit déjeuner : 9 €. Parking : 33 € (par jour uniquement sur réservation). American Express. Connexion Internet gratuite. Wifi gratuit.

Le Victoria Châtelet est un hôtel parisien typique, bien placé place entre Seine et Halles, il est près de tout. L'hôtel a la particularité d'être situé dans le théâtre du Châtelet. Parmi les 24 chambres, celle du top floor, mansardée, a une vue magnifique sur Beaubourg et les toits de Paris. Elles sont toutes décorées avec élégance et surtout très personnalisées avec des petits détails qui rappellent un pays lointain. L'autre avantage de cet hôtel c'est son calme car il n'y a presque pas de circulation dans la rue située un peu à l'écart de la place du Châtelet. Pour être complet, l'accueil y est très professionnel et les prix corrects pour la capitale.

À l'Oustal et à la cité des Fleurs, des hébergements pour les jeunes

L'Oustal, c'est « la maison » des Aveyronnais. Ce n'est pas qu'un vaste bâtiment, situé 15 rue de l'Aubrac, c'est l'âme et le cœur d'un pays. Ce sont les célèbres salons de l'Aveyron, c'est une auberge, ce sont les locaux d'une banque, d'une assurance, d'une mutuelle, et même d'une association qui vous accueille, bref de tous les Aveyronnais, d'ici ou d'ailleurs, d'un jour ou de toujours. C'est en effet tout cela, mais c'est surtout un hébergement solidaire de 89 appartements pour jeunes de 18 à 28 ans qui montent à Paris. À des prix défiant toute concurrence, ils se retrouvent au chaud pour poursuivre leurs études ou mettre un pied dans la vie active, à l'Oustal, dans le 12^e arrondissement, mais aussi au Foyer des jeunes travailleurs de la cité des Fleurs, dans le 17^e, qui est né dans les années 1950, avec les paroisses de l'Aveyron, du Cantal et de la Lozère, en terre d'Aubrac, de cette même tradition d'accueil et de solidarité qui propose aujourd'hui ses 116 chambres rénovées, un restaurant, des salles à louer. Des services faits de solidarités, où l'on partage rires et espoirs, réalisés pour une jeunesse ouverte au monde, c'est tout cela, l'Oustal et le foyer de la cité des Fleurs.

► **L'Oustal**, 15 rue de l'Aubrac, 75012 Paris. ① 06 08 04 66 31. E-mail : oustal@fna12.fr

► **Foyer de la cité des Fleurs**, 29 rue Gauthey, 75017 Paris. ① 01 40 25 48 35. E-mail : fjcitefleurs@wanadoo.fr

■ TIQUETONNE HÔTEL

6, rue Tiquetonne (2^e)

© 01 42 36 94 58

www.hotel-tiquetonne.fr

tiquetonnehotel@yahoo.fr

M° Étienne Marcel ou Réaumur-Sébastopol.



Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 45 chambres. Chambre double. Petit déjeuner en chambre : 7 €. Chambre double sans douche : 65 €. Avec douche : 80 €. Chambre triple : 120 €. Réductions en réservant via le site Internet. Animaux acceptés (sur demande préalable). Wifi gratuit. Marie-José Fontanges dirige depuis près de quarante ans cet hôtel, qui appartient pleinement à l'histoire des Aveyronnais de Paris. Arrière-petite-fille par alliance de celui qui avait fondé cette institution en débarquant du Carladez dans les années 30, elle entretient, avec beaucoup de sincérité, le charme très vintage de cette adresse du quartier Montorgueil. L'hôtel Tiquetonne abrite en effet quarante-cinq chambres, dont certaines ont conservé une décoration d'époque (moquette et tapisserie à fleurs !) qui ne remet pas en cause leur confort. Si l'adresse s'est récemment dotée d'un ascenseur (le chantier a duré deux ans !), les téléviseurs n'ont toujours pas trouvé leur place dans l'établissement. De la même manière, certaines chambres ne comptent toujours pas de salle d'eau et c'est sur le palier qu'il faut se rendre pour passer sous la douche. Une singularité qui ne freine pas les nombreux habitués, qui préfèrent le rapport qualité-prix imbattable des lieux et l'accueil sans pareil de Marie-José aux équipements modernes.

HÔTEL DE JOBO****

10, rue d'Ormesson (4^e)

© 01 48 04 70 48

www.hoteldejobo.paris

M° Saint-Paul.



Accueil 24h/24. 24 chambres. Gratuit pour un enfant de moins de 2 ans pour l'utilisation d'un lit bébé. Garde d'enfants. Wifi gratuit. Restauration. Salle de réunion. Tv satellite.

L'Hôtel JoBo, construit dans un ancien couvent du XVII^e siècle, s'est transformé en un 4-étoiles qui rend hommage à Joséphine Bonaparte, d'où son nouveau nom. Du grand charme... De la surprise... La décoratrice Bambi Sloan n'a pas souhaité copier Malmaison, mais l'univers de l'épouse de Napoléon I^e est bien présent. Dès que l'on a passé la porte cochère et que l'on est rentré dans un patio, on est transporté dans un monde très particulier. Une tente de campagne napoléonienne est noyée sous des roses, fleurs préférées de l'impératrice. On remarque un peu partout les toiles de Jouy, le style panthère, les cocardes et les dentelles chers à Joséphine. Le Directoire est revisité sans être dénaturé. Les moquettes empruntent la marquerie, certains meubles ont été fabriqués sur mesure et les salles de bains nous plongent dans la Grèce antique. Les chambres ont conservé leurs poutres qui ont été « habillées ». Elles sont intimistes et cosy. Au rez-de-chaussée de l'établissement, un salon de thé et cocktails-bar permet de se poser autour d'une bonne tasse de café ou de boire un verre l'heure de l'apéro venue.

■ HÔTEL VILLA MADAME****

44, rue Madame (6^e)

© 01 45 48 02 81

www.hotelvillamadameparis.com

reservation@villa-madame.com

M° Rennes ou Saint-Sulpice.



Ouvert 24h/24. 28 chambres. Chambre double à partir de 199 €. Petit déjeuner buffet : 22 € (en chambre : 17 €). Parking (par jour sans réservation). Jeux pour enfants. Wifi gratuit. Tv satellite.

Cet hôtel conserve une certaine intimité et arbore une poésie assez particulière. Les architectes ont imaginé un décor contemporain qui se décline dans deux ambiances pastel. Aux détours de détails emprunts de féminité, l'âme de Madame est omniprésente. Le bar, la bibliothèque et la cheminée ainsi que le jardin verdoyant à l'abri des indiscretions séduisent tous les clients. Les chambres sont très lumineuses et prévues pour des familles. Les chambres « Exécutives » peuvent accueillir un enfant de moins de 12 ans et certaines chambres Deluxe peuvent communiquer. La Double Exécutive est pourvue d'une mezzanine donnant sur le jardin intérieur et d'une douche à l'italienne hydro-massante, et la Cosy Suite est particulièrement agréable dès l'arrivée des beaux jours pour profiter d'un petit déjeuner ou d'un apéritif sur la terrasse. Conseil futé : la chambre 52 est dotée d'une terrasse donnant sur les toits de Paris, un plus pour les fumeurs.

■ CONCORTEL HÔTEL***

21, rue Pasquier (8^e)

© 01 42 65 45 44

www.concortel-paris-hotel.com

concortel@wanadoo.fr

M° Madeleine ou Concorde.



Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. Petit déjeuner buffet (11 € -petit-déjeuner express : 7 €). Parking. Gratuit pour un enfant de moins de 2 ans pour l'utilisation d'un lit bébé. Animaux acceptés (sur demande avec supplément). Séminaires. Réceptions et mariages. Wifi gratuit. Tv satellite, Canal +.

Le ConcorTel offre confort et calme à deux pas des boutiques de luxe du Faubourg Saint-Honoré, des grands magasins et de l'Opéra. Cet hôtel est composé de deux bâtiments, séparés par une petite cour intérieure. Les chambres standard pour une ou deux personnes sont assez simplement décorées. Les autres chambres de catégorie supérieure sont plus spacieuses, plus chics et plus recherchées dans leur ornement. Une adresse à garder pour toutes séances de shopping effrénées, pour se ressourcer, le patio extérieur vous offrira une halte privilégiée.

■ À LA PINTE DU NORD

38, rue Saint Quentin (10^e)

© 01 45 26 11 89

thierry.gardes0881@orange.fr

M° ou RER Gare du Nord.

Ouvert toute l'année. Café, chambres de voyageurs. 10 chambres (avec WC au palier et douche aux étages). Chambre double de 42 € à 60 €. Petit déjeuner : 6,50 €. Restauration (très peu cher).

Voilà un café, chambre de voyageurs qui ne peut que nous donner la nostalgie des temps anciens : une adresse ancienne tenue par Thierry, Aveyronnais d'Espalion. Pas de confort superflu dans cet hôtel de voyageurs qui est resté dans son jus et ses tapisseries d'époque avec ses prix défiant toute concurrence. Un accueil populaire et chaleureux qui rappelle les galeries d'antan et le plaisir plein de surprises des voyages. C'est vraiment une authentique adresse, un bar à l'ancienne, qui sent bon le Nord, une gorgée de bière, une omelette, une portion de frites, des salades ou sandwichs... on se croirait presque dans un film.

■ HÔTEL DU NORD ET DE L'EST***

49, rue de Malte (11^e)

⌚ 01 47 00 71 70

www.hotel-nord-est.com

info@hotel-nord-est.com

M° République ou Oberkampf.



Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 45 chambres. De 89 € à 219 € ; suite de 159 € à 299 €. Petit déjeuner : 12 €. Wifi gratuit. Tv satellite.

À quelques mètres du métro République, vous bénéficiez d'une situation centrale pour accéder à des lieux stratégiques tels qu'Opéra, Bastille, à quelques minutes à pied des magasins et des grands boulevards, sans oublier les rues Oberkampf et Jean-Pierre Timbaud, nouvelles adresses de la vie nocturne parisienne. Lumineux et épuré, l'hôtel, tenu par la même famille depuis trois générations, est accueillant. Un salon confortable vous permet de prendre un verre tout en lisant la presse, ou de recevoir des amis ou des relations professionnelles. Les chambres sont modernes et d'un grand confort. Le plus : vous pourrez prendre votre petit déjeuner dans la petite cour intérieure fleurie et rafraîchie à l'ombre d'une fontaine.

■ L'INTERLUDE***

258, avenue Daumesnil (12^e)

⌚ 01 43 43 61 36

www.hotelinterlude.com

contact@hotelinterlude.com

M° Michel Bizot.



Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 43 chambres. Chambre simple à partir de 72 € ; chambre double à partir de 79 €. Petit déjeuner buffet : 11 €. Gratuit pour un enfant de moins de 3 ans pour l'utilisation d'un lit disponible. American Express, Chèque Vacances. Wifi gratuit. Tv satellite.

À deux pas du métro, entre Bercy et le bois de Vincennes, dans un quartier aéré, calme et avec de nombreux commerces, L'Interlude se veut une pause dans le tumulte parisien. Le résultat est là, gai, feutré, frais, féminin avec une touche contemporaine. Le matin vous prendrez votre petit déjeuner-buffet devant une cour intérieure fleurie. Un hôtel à taille humaine, les clients se sentent chez eux : un coin presse, une ambiance paisible et d'un bon rapport qualité-prix. 3 chambres familiales peuvent accueillir 4 personnes. Juste devant la porte, un marché traditionnel parisien complétera la touche.

HÔTEL
CONCORTEL

21 rue Pasquier, 75008 Paris France
Tél. +33 01 42 65 45 44 - Fax. +33 01 42 65 18 33

Email : concortel@wanadoo.fr

concortel-paris-hotel.com

Hotel ConcorTel Paris hotel.concortel.paris

Les chambres disposent de tous les équipements afin que le voyageur d'affaires ou le touriste de passage se sente comme à la maison. Pour réserver, préférez le site Internet de l'hôtel où vous trouverez les meilleures offres.

■ HÔTEL BEAUNIER**

31, rue Beaunier (14^e)

⌚ 01 45 39 36 45

www.hotelbeaunier.com

contact@hotelbeaunier.com

M° Porte d'Orléans.



Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 19 chambres. Chambre simple à partir de 59 € ; chambre double à partir de 69 € ; suite à partir de 90 €. Parking. Gratuit pour un enfant de moins de 2 ans pour l'utilisation d'un lit bébé. Wifi gratuit. Canal +.

L'Hôtel Beaunier offre le privilège du silence à quelques minutes de l'animation du quartier Montparnasse, de Saint-Germain-des-Prés, du quartier latin et à proximité du parc des expositions de la porte de Versailles et de la porte d'Orléans. Il dispose de peu de chambres. Elles ont toutes été rénovées et sont de taille correcte mais il faut grimper les étages à pied car il n'y a pas d'ascenseur. Néanmoins il faut réserver très vite car le bon rapport qualité/prix en fait un hôtel très demandé. Une petite cour intérieure avec une terrasse et des plantes lui donne un charme supplémentaire. L'accueil est chaleureux.

■ LA MAISON MONTPARNASSE**

53, rue de Gergovie (14^e)

01 45 42 11 39

www.lamaisonmontparnasse.com

contact@lamaisonmontparnasse.com

M° Pernety.



Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 36 chambres. Petit déjeuner buffet. Gratuit pour un enfant de moins de 2 ans pour l'utilisation d'un lit bébé. Animaux acceptés (sur demande sans supplément). Wifi gratuit. Tv satellite. Gwladys Joulie dirige cet hôtel. Elle a une énergie et un sens de la proximité avec ses clients. Elle a choisi de décliner des couleurs et chaque étage possède sa propre ambiance. Un soin très attentif est également porté au confort : les lits sont d'une hauteur idéale, les couettes sont garnies de duvet et plumes d'oie et de canard. L'enveloppe est en coton, le tout est traité anti-acariens (comme la moquette) et on a le choix entre deux oreillers, un ferme ou un souple. Au rez-de-chaussée, le salon chaleureux agrémenté d'une bibliothèque permet de lire la presse quotidienne, de se plonger dans des revues de décoration ou de tapoter sur l'ordinateur. La salle du petit déjeuner s'ouvre sur une courette garnie de quelques tables de jardin pour les beaux jours. Quant au petit déjeuner c'est un pur bonheur : fruit, jus de fruits, laitage, différentes variétés de pain (baguette, céréales, complet, viennoiserie, un café long ou expresso.

■ LE BAILLI DE SUFFREN***

149, avenue de Suffren (15^e)

01 56 58 64 64

www.lebailliparis.com

contact@lebailliparis.com

M° Ségur.



Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24. 25 chambres. Chambre double à partir de 99 €. Petit déjeuner buffet. Connexion Internet gratuite. Wifi gratuit. Service de ménage. Tv satellite.

Situé sur l'avenue de Suffren, à l'orée du 7^e arrondissement, entre la tour Eiffel, Montparnasse et Saint-Germain, Le Bailli de Suffren a été entièrement rénové dans un style contemporain et design. Le parti pris par l'architecte fut de décliner les lieux emblématiques de la capitale dans chaque chambre. De grandes photos ornent les murs ce qui les personnalise. Les chambres sont toutes équipées d'un lit queen size et la salle de bains possède une douche à l'italienne. Il n'existe pas de chambre triple mais il est possible sur demande de vous installer dans une chambre connectée à une autre chambre double ou twin. La salle du petit déjeuner a elle aussi sa touche

parisienne : un large skyline moderne représentant les plus beaux monuments surplombe le buffet. Le bar, design et cosy à la fois, est situé au rez-de-chaussée. Il est agrémenté d'un coin salon avec téléviseur plat et il ouvre sur l'espace petit déjeuner.

En dehors de Paris

■ HÔTEL CINÉPOLE**

8, avenue des Platanes

JOINVILLE-LE-PONT

01 48 89 99 77

www.hotel-cinepole.com

contact@hotel-cinepole.com

RER Joinville-le-Pont



Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24 (7 jours sur 7). Animaux acceptés (de petite taille). Wifi gratuit. Restauration (petit déjeuner : de 7h à 10h30).

Situé dans un quartier calme et verdoyant à proximité des bords de Marne, L'Hôtel Cinépole de Joinville-le-Pont vous propose à la réservation une trentaine de chambres confortables et modernes, pouvant accueillir une clientèle d'affaires, de loisir, ou un séjour en famille... Le Cinépole vous réserve une attention toute particulière, à n'importe quelle heure du jour ou de la nuit. En effet une permanence à l'accueil est assurée 24h/24 et 7j/7 afin de vous conseiller et de vous guider vers votre chambre. Dès les beaux jours, des tables sont dressées dans le patio verdoyant et aux tables coquettes, situé derrière l'hôtel afin que vous puissiez prendre votre petit déjeuner ou boire un verre dans un cadre agréable. Autrement le personnel de l'hôtel, attentionné et disponible, sert un petit déjeuner copieux dans une salle lumineuse.

■ LES GLYCINES DES BORDES

10, rue du Moulin-Bechereau

LA CELLE-LES-BORDES

07 62 60 10 12

www.les-glycines-des-bordes.fr

lesglycinesdesbordes@orange.fr

Chambre double à partir de 90 €. Petit déjeuner inclus. Originaire de Bozouls, où ses parents étaient agriculteurs, Ginette Burguière ouvre depuis deux ans les portes de sa maison aux hôtes de passage. Il faut dire qu'elle est dotée d'un solide sens de l'accueil et que sa propriété est des plus agréables. Située au centre du parc naturel de la Haute Vallée de Chevreuse à La Celle-les-Bordes, elle s'ouvre sur un environnement naturel et culturel foisonnant. La chambre d'hôte (30 mètres carrés) est parfaitement équipée et l'atmosphère familiale des lieux propice à la détente.



Des guides de voyage
sur plus de **700** destinations

Suivez-nous sur



www.petitfute.com

EMPLETTES

■ CAUSSE GANTIER

12, rue de Castiglione (1^e)

© 01 49 26 91 43

www.causse-gantier.fr

paris.castiglione@causse-gantier.fr

M° Tuilleries.

Ouvert du lundi au samedi et les jours fériés de 10h30 à 14h et de 14h30 à 19h. Boutique en ligne. Comptez environ 200 € la paire de base. De 350 € à 450 € pour des gants plus sophistiqués. Jusqu'à plus de 2 000 € pour les commandes spéciales.

Paris concentre le meilleur du savoir-faire de l'Hexagone où avoir une vitrine dans la capitale est preuve de prestige. Le gantier Causse n'échappe pas à la règle. Fondé en 1892 en Aveyron, région réputée pour ses peaurosseries, et racheté par Chanel en 2012, Causse offre aux belles de Paname et du monde entier des gants de luxe taillés dans les meilleures matières premières – agneau, autruche, iguane, python, crocodile –, toutes sélectionnées avec rigueur. Finition glacée ou toucher nubuck, on a l'embarras du choix. Imaginé par Jean-Michel Wilmotte, architecte de renom, Causse Gantier de la rue d'Castiglione place ses créations dans un écrin contemporain rappelant la manufacture de Millau. Dans les vitrines ou sur des modèles métalliques, les bijoux de cuir attendent d'habiller les mains des dames et des messieurs. Classiques, sophistiqués, colorés, sobres, à motifs, métallisés, à noeuds ou à Zip, bordés de fourrure, tous les modèles sont permis. Les futures mariées pourront même choisir des longs gants à la Rita Hayworth, mais d'un blanc virginal brodés à la main par la maison Lesage. Une ligne sport est également

proposée : mitaines pour les pilotes rétro-chic, gants plus résistants pour les cavaliers. Si les prix sont élevés, la qualité est là. Les gants étant la plupart du temps doublés par de la soie pure, les surpiqures sont faites à la main, luxe que l'on ne retrouve plus que dans les grandes manufactures. Les personnes sûres de leur taille pourront commander sur Internet.

■ LE PETIT FLOTTE

2, rue Cambon (1^e)

© 01 42 60 00 84

www.lepetitflettes.fr

contact@lepetitflettes.com

Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 22h30. Casse-croûte de 6 à 8,50 €. Formule gourmande : 14,90 €.

Le Petit Flottes est un endroit à multiples facettes : un restaurant adossé à une boutique, le tout animé par une équipe qui se qualifie elle-même de « gentille ». Et c'est vrai ! En ce qui concerne l'accueil et la bonne humeur, cette joyeuse bande n'a pas son pareil ! Ainsi, c'est ici que les Parisiens se retrouvent à l'heure du déjeuner ou à l'apéro pour déguster de bons petits plats maison : la fameuse soupe de mamie ; les pâtes préparées à la demande ; les sandwichs avec l'excellent pain du copain boulanger ; les bagels et les clubs savoureux... Sans oublier la réjouissante carte de desserts régressifs, gâteaux et bonbons au goût de nostalgie et le petit verre de vin qui va bien. Depuis ce printemps, Le Petit Flottes propose aussi des « capucins » : une galette en forme de cône, à base de seigle et sarrasin, et garnie de bons produits. Un clin d'œil à l'Aveyron où le capucin est un vieux ustensile de cuisine.

Le Marché des pays de l'Aveyron à Paris Bercy : une fête gourmande et d'artisanat au mois d'octobre

2019 marque le 20^e Marché des pays de l'Aveyron, où une centaine de producteurs et artisans d'art viennent à Paris proposer leurs plus belles productions, rue de l'Aubrac, cours Saint-Emilion, autour de l'Oustal, la maison des Aveyronnais. Autour des gantiers de Millau, seront présentés les entreprises, qui de mégisserie, tanneries en maroquinerie, font tout produit en cuir, vêtements, sacs, selles, gants et autres objets, à fleur de peau. Si les métiers de bouche (pains, charcuteries, foies gras, fromages, viandes, miel, confitures, huiles, gâteaux à la broche, bières, vins, spiritueux, sans oublier l'aligot saucisse que vous pourrez déguster sur place), s'en donnent à cœur joie ; les artistes et artisans d'art donnent un touche esthétique des plus agréables. Mais durant ces 3 jours, ce sont aussi des moments de fête et de convivialité assez rares. Les nocturnes des vendredi et samedi soir avec bandas peuvent en attester. Les joutes et danses folkloriques, l'initiation aux quilles, Le Rouergue en art et lettres où des auteurs s'exposent, montrent qu'il y en a pour tous tous les goûts et toutes les couleurs... Si Anne Hidalgo, maire de Paris, si Jean-Claude Luche, sénateur et ancien président du Conseil départemental de l'Aveyron, et si plus de 50 000 personnes se pressent chaque année sur cette manifestation peu commune, c'est sans aucun doute parce que son ambiance, sa joie et sa bonne humeur demeurent contagieuses.

Au-delà des ventes à emporter et des dégustations sur place, c'est tout un pays, les Aveyronnais d'ici et d'ailleurs qui, à ciel ouvert et gorges déployées, vous feront chanter et saliver sur leur pays. Le Petit Futé ne manque de participer à ce moment joyeux.

Benoit l'Artisan
laguiole - aubrac

LAGUIOLE
AUBRAC

LAGUIOLE EN AVEYRON

L'AGENCE DE LA COUTELLERIE

EPV

21 Allée de l'Amicale
12210 LAGUIOLE
Tél. 05.65.51.55.80
contact@benoit-artisan.com
www.laguiole-benoit.com

■ AU TRAPPISTE

4, rue Saint-Denis (1^e)

© 01 42 33 08 50

Ouvert toute l'année. Tous les jours de 8h à 2h.

Dédiée principalement aux bières belges, Au Trappiste propose bien évidemment de très nombreux breuvages du monde entier. Pas moins de 120 bières bouteille (dont la majorité des bières trappistes qui sont brassées dans le monde) et vingt bières pression. Des bières rares comme la Corne du bois des pendus triple fermentation qui titre 10,5 degrés, la Marshal Rock'n Roll qui, comme son nom l'indique, est une bière de Vendée, à des références comme la Duvel ou la Chimay. Côté assiette, on aime ici travailler sur des plats classiques, mais bien réalisés. Le lieu est vivant toute la journée, jusque tard le soir, et une salle en étage permet d'organiser des événements privés.

■ CATHERINE ANDRÉ

26, galerie Vivienne (2^e)

© 01 42 61 31 60

www.catherineandre.com

26gy@catherineandre.com

Ouvert le lundi de 12h à 19h ; du mardi au samedi de 11h à 19h. Produits de qualité fabriqué en France.

Maison de confection haut de gamme spécialiste de la maille, Catherine André se distingue par son identité, son histoire mais surtout son travail sur la matière, les couleurs et les formes. Depuis 1995, Catherine André a construit un univers créatif et poétique où la lumière et la couleur dessinent à l'infini les jacquards et imprimés exclusifs, où le raffinement du détail est omniprésent. Ainsi, le

studio de création (installé à Millau) est doté d'un savoir-faire spécifique, mêlant les techniques traditionnelles et innovantes de la maille à celles du « chaîne et trame » pour créer ses propres « tissus ». Chaque saison, cette maîtresse se met au service d'une nouvelle histoire, d'un nouveau voyage pour donner naissance à plus de 200 modèles exclusifs par an. Toutes les collections Catherine André ont un scénario propre, un axe de création culturel qui leur donne un sens, qui rend le vêtement vivant : c'est une des principales particularités de la marque. Le positionnement haut de gamme de la marque requiert une attention toute particulière à la qualité des matières et des finitions, comme à celle du travail mené avec les fournisseurs et les fabricants-façonniers. C'est pour cette exigence de qualité et de partenariat que la marque choisit s'assurer 80 % à 90 % de sa production en France. Les vêtements Catherine André s'adressent aux femmes qui désirent sortir des sentiers battus de la mode et exprimer leur intelligence et leur sensibilité émotionnelle, elles construisent un lien affectif profond avec la marque. La marque a ouvert plusieurs boutiques en propre (Paris, Millau, Gent) ainsi qu'un site de vente en ligne et dispose d'un réseau de revendeurs multimarques (près de 250 points de vente dans 20 pays, en particulier le Japon).

Sa conteuse, Catherine André, et ses boutiques à Paris, dont la première rue du Cherche-Midi (2006), ont donné de l'élégance au quartier et ont mis leur empreinte et leurs tons dans la capitale. Puis est venue la boutique de la galerie Vivienne (2007), qui a son histoire, son rang et ses touristes, et enfin en 2011, celle située rue de la Pompe qui fait son petit et joli bonhomme de chemin, dans le 16^e arrondissement.

► **Autres adresses :** 134 rue de la Pompe 75016 Paris – © 01 82 83 16 32 • 19 rue du Cherche-Midi 75006 Paris – © 01 42 84 07 22

■ GREFFEUILLE

120, rue Saint-Denis (2^e)

© 01 42 36 73 61

www.allaiton.com/boutique

boutique@allaiton.com

M° Étienne Marcel ou Réaumur-Sébastopol.

Ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 19h30. Repas dégustation de 12h à 15h. Livraison possible. Tarifs moyens des produits et des plats entre 12 et 19 €.

Une très jolie boutique, épicerie fine, vente et dégustation ouverte en mars 2015, où l'on peut déguster l'Aveyron, d'abord et avant tout l'agneau Allaiton, un agneau haut de goût (saucisse, carré, pavé, souris, noisette, canon, épaulé), et tous le produits de qualité et de terroir, comme ceux du Manoir Alexandre (cuisse de caille, confit de canard, foie gras), accompagnés d'aligot de l'Aubrac, de haricots tarbais, de pommes de terre au four ou de légumes du jour ; mais également huiles d'olive ou de noix, apéritifs de Marius Bonal, sodas et bières de la brasserie d'Olt, en passant par des vins du Domaine du Cros (Marcillac). L'équipe est là pour vous conseiller les plats ou les produits les mieux adaptés à vos goûts ou à vos invités. Un vrai plaisir des sens qui emballera vos papilles et vous séduira dans la consommation de l'agneau Allaiton, précuisiné avec cette boutique nouvelle, accueillante et intime. Possibilité d'achat et de commande d'agneau cru.



IRVA

Veau d'Aveyron et du Ségala

Découvrez
une viande
rosée, unique,
aux saveurs
incomparables.



Au cœur du Ségala
500 fermes respectent
le savoir-faire artisanal
d'un veau rosé ancestral.



QUALITÉ / SAVEURS / TENDRETÉ
EXIGENCES / GARANTIE



ORIGINE-TERRAIN / SAVOIR-FAIRE
NATUREL / ENVIRONNEMENT



www.veau-aveyron.fr

AVEYRON / TARN / LOT
TARN ET GARONNE / SUD CANTAL

VISITE DE FERME SUR DEMANDE - Tél : 05 65 72 78 04

Credit photo IRVA Studio - André-Vincent Jera



PROJET COFINANCIÉ PAR LE FONDS EUROPÉEN AGRICOLE POUR LE DÉVELOPPEMENT RURAL
L'EUROPE INVESTIT DANS LES ZONES RURALES

LE LAGUIOLE DU MARAIS
6, rue du Pas-de-la-Mule (3^e)
 ☎ 01 48 87 46 88
www.laguiole-marais.fr
laguioledumarais@orange.fr
M° Chemin-Vert

Ouvert du mardi au samedi de 11h à 19h ; le dimanche de 14h à 19h. Ouvert le dimanche. Relais Opinel. American Express. Cathy Capelle et Marie-Christine ont créé en 1995 cette boutique idéalement placée à quelques mètres de la place des Vosges. On y trouve la marque Laguiole Village fabriquée de façon artisanale. Ainsi que la nouvelle gamme « Laguiole ponts de Paris », avec pour l'instant trois ponts parisiens ciselés sur le manche. Les couteaux sont fabriqués à partir d'un procédé de découpe au jet d'eau qui permet de faire des modèles personnalisés par la forme et le matériau. On y trouve aussi les couteaux de nos villages aveyronnais, l'Antartica en partenariat avec Jean-Louis Etienne contre le réchauffement climatique, des couteaux japonais, des Opinel... L'idéal pour un cadeau — que vous ne manquerez pas d'offrir avec une pièce de monnaie, comme le veut la tradition.

► **Autres adresses :** Atelier, route de Laguiole, Espalion ☎ 05 65 48 09 26 • Boutique à Chamonix ☎ 04 50 53 81 04

■ BERTHILLON

29-31, rue Saint-Louis-en-l'Île (4^e)

⌚ 01 43 54 31 61

www.berthillon.fr

M° Pont-Marie ou Saint-Paul.

Ouvert du mercredi au dimanche de 10h à 20h.

La maison Berthillon figure certainement parmi les glacières les plus respectées en France et à l'international. Riche d'une histoire familiale, esquissée il y a un peu plus de 60 ans par Raymond Berthillon (disparu en 2014), cette belle entreprise reçoit Parisiens et touristes dans ses salons de la rue Saint-Louis-en-l'Île. Le travail, aujourd'hui assuré par les petits-enfants de Raymond, Muriel et Lionel, et par Bernard Chauvin, le gendre, à la fabrication, donne naissance à des créations qui sont une merveille de saveurs et d'équilibre. Il faut dire que la maison Berthillon met un point d'honneur à employer des produits naturels (lait, crème fraîche, œufs, sucre, fruits...), y compris pour les parfums (la vanille, par exemple, est obtenue à partir de gousses). Au total, 70 parfums de glaces et sorbets sont

déclinés en bacs, bombes glacées, gobelets et autres délices toujours givrés (vacherins, succès, tatin, poire belle-Hélène...). De nombreux restaurants proposent une sélection de ces délicieuses glaces, mais l'adresse historique de la maison, dans le 4e arrondissement, reste le meilleur endroit pour apprécier le savoir-faire artisanal et gourmand de Berthillon.

■ COUTEAU DE LAGUIOLE ILE SAINT-LOUIS

35, rue des Deux-Ponts (4^e)

⌚ 01 43 29 10 57

www.laguiole-paris.com

Ouvert du lundi au samedi de 10h30 à 19h. Dimanche, de 14h à 19h. Entre 90 € et 2 000 € suivant produits. Prix affichés moyens : 200 €.

Vous aimez vous promener vers l'Île Saint-Louis, pour flâner ou aller goûter une glace Berthillon... Et si vous aimez les couteaux et même si vous ne les aimez pas, il faut rentrer dans cette boutique authentique, rare... C'est une véritable grotte d'Aï Baba, luxueuse et intime, dans laquelle les couteaux de Laguiole se mêlent non seulement à ceux du japonais Kai, à la collection Michel Bras, aux Opinel multicolores, mais aussi et encore à tous les arts de la table, grand choix de sommeliers, services de table ou de cuisine, une vaste variété de jolis objets utiles et éternels. On y trouve aussi le fameux couteau de Laguiole, le vrai, de la ville de Laguiole qui est beau, authentique, chargé d'histoire et exposé de mille façons. Du luxe dans un écrin de passion, que le maître des lieux vous expliquera à la manière d'un orfèvre : l'abeille forgée, sculptée main et double platine. Il saura aussi vous faire rêver sur leurs manches, faits de molaires de mammouth, de bois, en corne, en os ou en ivoire. Il saura vous montrer aussi que s'il y a des pièces rares et chères, il y en a d'autres adaptées à votre budget, et que cet art de la table mérite votre passage.

■ COMPTOIRS RICHARD

48, rue du Cherche-Midi (6^e)

⌚ 01 42 22 45 93

www.comptoirsrichard.fr

Ouvert du mardi au vendredi de 9h30 à 19h ; le samedi de 10h à 19h30. Il y a sept autres cafés-boutiques dans Paris. Fondée à Paris en 1892, la Maison Richard s'est d'abord fait un nom dans le négoce en gros de vins et spiritueux. Authentique affaire de famille aveyronnaise développée ensuite autour de la livraison de vins de qualité en fûts puis en bouteilles, la Maison Richard a su adapter son

Le Laguiole du Marais

En direct de l'atelier Laguiole Village

6 rue du Pas-de-la-Mule 75003 Paris

01 48 87 46 88

laguioledumarais@orange.fr

www.laguiole-marais.fr

Laguiole « ponts de paris » par Laguiole Village



www.laguiolevillage.com





www.berthillon.fr



Glacier Artisanal & Pâtisseries maison

Créateur de plaisir en famille depuis 1954.
Produits frais sélectionnés au fil des saisons pour nos créations maison, réalisé sur place.



Situé au coeur de l'Île Saint-Louis

29-31 rue Saint Louis en l'Île - 75004 Paris

Du Mercredi au Dimanche de 10h à 20h

01 43 54 31 61



Maison Berthillon Salon de Thé

Vous pourrez y déguster : nos glaces & sorbets, coupes composées, viennoiserie, pâtisseries maison et boissons.



savoir-faire au café. Depuis, dans tous les bars, cafés et restaurants de la capitale et de France, vous ne pouvez pas échapper au logo et aux cafés de cette honorable maison. La consommation après la Seconde Guerre mondiale a connu un fantastique essor du fait des rationnements et des ersatz, ainsi que grâce à l'apparition des machines express, innovation majeure. Entrée en torréfaction à l'orée des années 1950, la Maison Richard a sagement divisé ses activités en deux branches, Vins Richard et Cafés Richard.

C'est à deux pas du célèbre Bon Marché de la rue de Sèvres et du boulevard Raspail que les Comptoirs Richard sont installés depuis l'été 2003. Dans ce quartier réputé très vivant, la boutique fait le bonheur des amateurs de shopping : machines à café, services à café ou à thé, bibelots, souvenirs mais aussi grands crus et assemblages, thé, chocolat, tisane, etc. Au sein du magasin, un bar de dégustation vous propose également de découvrir une sélection des meilleurs crus. Il existe sept autres jolies boutiques pour vous initier, comme celle située 143 rue de la Pompe dans le 16^e arrondissement. Voir le site Internet.

■ VERDIÉ VOYAGES

16, rue d'Assas (6^e)

© 01 53 10 00 00

www.verdie-voyages.com

voyages@verdie.com

M° Rennes.

L'agence de voyage ruthénoise a fait son chemin. Après avoir développé une quarantaine d'agences dans le Sud-Ouest, une antenne a été ouverte au coin des rues de

Rennes et d'Assas, puis une seconde dans le 17^e, avenue des Ternes. Le métier de ce poids lourd du voyage est : la production de voyages, la distribution de voyages et le transport (aérien et autocar). Que ce soit des circuits accompagnés, des escapades, des croisières fluviales et maritimes, des voyages en petit groupe, des randonnées, une sélection de vacances et d'hôtels, l'agence saura vous conseiller au mieux, pour que votre voyage se transforme en «histoire de rencontres et de partages».

■ DES GÂTEAUX ET DU PAIN

89, rue du Bac (7^e)

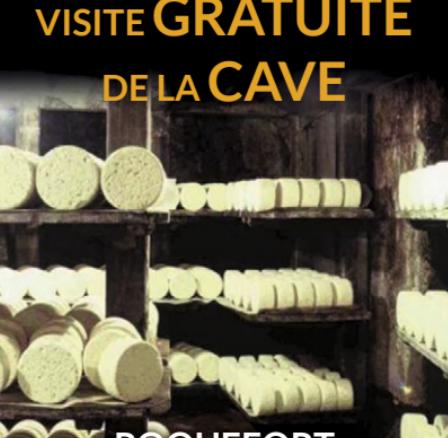
www.desgateauxetdupain.com

contact@desgateauxetdupain.com

Ouvert le lundi et du mercredi au samedi de 10h à 20h ; le dimanche de 10h à 18h. Autre adresse : 63, boulevard Pasteur, Paris 15^e.

Claire Damon est passée par les plus grandes maisons et les plus beaux palaces parisiens : Ladurée, Bristol, Plaza Athénée... Cette jeune pâtissière, dont les grands-parents faisaient pousser des fraises à Saint-Géniez-d'Olt, cite pourtant ses racines auvergnates et ses vacances aveyronnaises, pour expliquer l'empreinte très naturelle qui caractérise son travail. Passionnée par les beaux paysages de son enfance, les fleurs et les fruits, et le végétal de façon générale, Claire Damon retranscrit ses émotions dans ses créations : des pains au bon goût de l'authentique et des pâtisseries aussi imaginatives qu'évocatrices. Des formes et des saveurs, qui se présentent comme un plateau de gourmandises, dans les deux adresses ouvertes par la

VISITE GRATUITE DE LA CAVE



ROQUEFORT

Gabriel
COULET



talentueuse pâtissière à Paris : rue du Bac dans le XVII^e et boulevard Pasteur dans le XV^e arrondissement. Deux belles boutiques au style très épuré devant lesquelles on fait la queue le week-end venu. On y pioche notamment une pâtisserie, baptisée « vert absinthe ». Cette tarte au citron vert, menthe fraîche et gelée de tomate verte est directement inspirée de l'Aveyron et du sentier, très parfumé, qui menait dans le temps, à la maison de l'arrière-grand-mère de Claire.

■ GALERIE LAGUIOLE PARIS

29, rue Boissy-d'Anglas (8^e)

01 40 06 09 75

www.forge-de-laguiole.com

boutiqueboissydanglas@wanadoo.fr

M^o Madeleine

Ouvert du lundi au samedi de 10h30 à 13h et de 13h40 à 19h.

Une boutique dans le quartier de la Madeleine célèbre la manufacture de Laguiole. La société Forge de Laguiole a été créée en 1987. Elle a repris les méthodes de fabrication traditionnelle où lame de métal, corne et bois sont transformés et assemblés sur place à Laguiole par des couteliers qui prennent en charge le montage total du couteau. Un polissage soigneux, et voilà l'objet prêt à s'exposer sous vos yeux. Cette manufacture a apporté une grande notoriété au couteau de Laguiole, l'a fait connaître du grand public par des couteaux de créateurs, qui ont fait quelques variations autour de la silhouette de cet objet – Philippe Starck, Yan Pennor's, Sonia Rykiel, Éric Raffy, Jean-Michel Wilmotte, Olivier Gagnère, Thomas Bastide, matali crasset, Christian Ghion, André Putman, Hilton McConnico, Ora-Itó, Pinel & Pinel... À côté d'eux, il y a les rééditions de modèles anciens, les services de table, ceux à usage particulier – un sommelier, un pour les amateurs de cigare, un autre pour ceux de pipe, un autre pour ceux de golf – et les pièces uniques sur mesure que réalisent les deux couteliers d'art Virgilio Muñoz Caballero, Meilleur Ouvrier de France, et Stéphane Rambaud. Rien n'est trop beau pour ces couteaux, ni la corne, ni les bois précieux, pas plus que l'os ou l'aluminium... N'hésitez pas à pousser la porte pour découvrir l'ensemble de la gamme et notamment le monobloc de table LOG, une des dernières créations de Philippe Starck pour Forge de Laguiole.

■ COUTELLERIE LAGUIOLE RENAUD

128, rue de Provence (9^e)

01 43 87 40 65

www.coutellerie-laguiole-renaud.com

ets.laguiole.renaud@gmail.com

Ouvert du lundi au samedi de 10h à 19h.

Près des Galeries La Fayette, pas loin de la Gare Saint-Lazare, il est impossible de ne pas se rendre dans ce vieux magasin, l'ancienne armurerie Renaud très connue, centenaire puisque existant depuis 1910, avant que l'Aveyronnais Christian Valat en 2012 ne le reprenne pour en faire une coutellerie appuyée sur le savoir-faire du Laguiole aveyronnais. L'armurerie célèbre a retrouvé son faste d'autan, son ambiance des années 70, son charme à l'éclairage discret et chaleureux. Aujourd'hui dans ce magasin de 60 m², refait à neuf mais qui a conservé son ambiance aussi rustique que confortable, le couteau pas seulement de Laguiole a pris

**COUTELLERIE
LAGUIOLE RENAUD**

128 rue de Provence

75008 paris

+33 1 43 87 40 65

www.laguiole-paris.com

une place de choix. Cependant Christian Valat a maintenu avec l'art du rasage, les ciseaux de choix ou l'aiguisage, une clientèle ancienne. L'aiguisage est également effectif grâce à un atelier sur place ou les vieux ciseaux, couteaux, sécateurs et autres pièces coupantes sont bichonnées. La manucure a également son étagère, et même des outils multifonctions très spécifiques de luxe comme la marque Leatherman. Ce sont des pinces, *tool* en anglais, multifonctions et précises. Sans oublier bien entendu les stars de ce magasin, véritable écrin pour la panoplie de couteaux, Laguiole bien entendu mais aussi l'opinel, le Kai japonais, via les grands et célèbres cuisiniers aveyronnais, Michel Bras ou Cyril Lignac, sans oublier les arts de la table, les poivrières, tire-bouchons, services de table (couteaux et fourchettes). Dans ce beau magasin qui a su conjuguer la patine du passé et la chaleur du futur, vous trouverez, pas seulement des couteaux rares mais aussi de beaux outils, nécessaires à la table et à la vie. Du beau, du vrai, du tradition !



LE CAYROLAIS

6, rue de Lappe (11^e)

01 47 00 41 20

Dans cette rue dédiée à la nuit et aux restaurants de cuisine de mode, une petite épicerie traditionnelle cantaloupe subsiste depuis 150 ans : un résistant ! Ils étaient huit dans la rue dans les années 1960. La famille de Jean-Marc Vialat élève des vaches en Cantal. Ici, des chapelets de saucissons en vitrine, pâtes de tête sur les étagères, St-Nectaire, Fourme d'Ambert au frais, et, de la bonne fouace en direct de l'Aveyron...

■ LA CHOCOLATERIE CYRIL LIGNAC**25, rue de Chanzy (11^e)****www.lachocolateriecyrillignac.com****M8 Faidherbe-Chaligny – M9 Charonne.**

Ouvert tous les jours de 8h à 19h. Tablettes de chocolat : 6 à 10 € Barres chocolatées : 5 € Oursons guimauve : 28 € la boîte de 16 Pâte à tartiner : 9,50 € Pâtisseries et viennoiseries : 2 à 5,50 € Chocolat chaud : 5 €.

C'est la chocolaterie rêvée du chef médiatique Cyril Lignac. Tout à la fois salon de chocolat et pâtisserie à chocolat, cette adresse gourmande et branchée est située entre le bistro et la pâtisserie du chef, dans un décor cosy pourvu d'une terrasse ensoleillée. Aux manettes, Benoît Couvrand le complice en gourmandise du chef Cyril Lignac... Vous trouvez à cette adresse une collection de tablettes de chocolat, de barres de chocolat et de gâteaux forts en chocolat, hauts en saveur et de beau design. Le lieu est ouvert chaque jour sur une vaste amplitude horaire, aussi, inutile de vérifier son agenda, on peut s'y rendre (presque) tout le temps.

■ MELJAC**3, rue de la Procession (15^e)****⑩ 01 40 61 08 43****www.meljac.fr****M° Volontaires**

Ouvert du lundi au jeudi de 9h à 13h et de 14h à 18h ; le vendredi de 9h à 13h et de 14h à 17h.

Meljac est le précurseur de l'interrupteur haut de gamme en France. Ce spécialiste des appareillages électriques inspiré par l'art de vivre des années 1930 a su créer un produit à base de laiton, élégant et intemporel, qui

complète harmonieusement tout style de décoration. L'idée novatrice a été d'utiliser des matières plus nobles que le plastique afin de créer une gamme d'appareillages électriques mettant en valeur les intérieurs de caractère. Cette recette fit mouche. L'entreprise, devenue leader sur son marché, exporte ses produits à l'international, secteur en forte progression.

■ ATELIER ZINCK**6, rue Gauthey (17^e)****⑩ 01 42 29 27 28****www.alain.zinck.free.fr****salacroupadele@gmail.com****M° Brochant.**

Si le maître tapissier-décorateur Alain Zinck a depuis quarante ans prouvé qu'il exerçait son métier avec passion, perfectionnisme et classicisme, voilà que se nichent dans son atelier de restauration de beaux fauteuils, des banquettes et autres sièges à qui il donne une nouvelle vie, un autre trésor. En effet, sa jeune élève Adèle Salacroup, originaire de Viala-du-Tarn et de Rodez, est en train de reprendre cet atelier. Admirative de son maître d'apprentissage, ayant un diplôme des métiers d'art, elle vise non seulement à poursuivre le métier qu'il lui transmet, mais encore à offrir d'autres touches plus personnelles et plus modernes, tout en continuant à se former à sa jolie passion d'artisan d'art et de restauration. Si une clientèle prisée et lointaine vient dans cet atelier, les brocanteurs ou les antiquaires savent redonner une seconde vie à leurs objets grâce au travail traditionnel de ces tapissiers-décorateurs hors pair.



Le meilleur de nos fermes

**DE NOS FERMES
à vos assiettes**

Céline CAZES
Éleveuse d'agneaux
sous la mère - Label Rouge
dans le Quercy



Boulevard des Balquières - 12850 Onet-le-Château / 05 65 67 88 50

www.leshallesdelaveyron.com

Du lundi au samedi / de 9 h à 12 h 30 et de 14 h à 19 h

CAVES DE ROQUEFORT



VISITE GUIDÉE GRATUITE

Ouverture du site tous les jours
de 10h00 à 18h00

8 bis avenue de Lauras - 12250 Roquefort s/Soulzon

Tél : 05 65 67 23 50

www.visite-roquefort-papillon.com

Contact mail : visitecaves@roquefort-papillon.com

CÔTE2BOEUF**8, rue des Moines (17^e)****01 42 29 34 49****www.cote2boeuf.fr****contact-pro@cote2boeuf.fr****M° Brochant**

Ouvert du mardi au samedi de 10h à 20h ; le dimanche de 10h à 14h. Livraison possible (en 1h ou sur RDV sur Paris et IDF, en 24h partout en France). Des produits d'exception en direct des producteurs d'Aveyron et sa région : boucherie, charcuterie, fromages, vins, épicerie fine, crèmerie...

Deux jeunes amis de quinze ans, Thomas Aumeran et Charles Siemiatycki, originaire de Salles-Curran, au centre de l'Aveyron, ont créé un site Internet, Cote2boeuf, pour faire partager des saveurs d'exception des terroirs d'Aveyron qu'ils ont dénichées dans quelque fermes cachées. Pour donner plus d'envol à leurs gammes de produits bouchers, charcutiers, fromagers, d'épicerie fine, et de cave à vins, c'est-à-dire près de 175 références produits, ils ont ouvert une boutique dans le 17^e. Vous pouvez manger bien, manger sain, de bonnes viandes, présentées sous vide : boeuf d'Aubrac, veau du Ségala, agneau Lou Paillol, porc capelin, volailles, charcuteries, foies gras, sans oublier l'aligot de jeune montagne, mais aussi de bonnes confitures de maîtres confituriers, des huiles artisanales, des fromages, comme celui du Vieux Berger, seul roquefort artisanal, ou bien de bons vins et quelques eaux-de-vie. Allez donc vous plonger dans cette boutique où le design vous donnera la nostalgie des épiceries d'ailleurs ou d'autrefois, ou bien commandez sur Internet !

LES FENÈTRES AVEYRONNAISES**69 ter, rue Damrémont (18^e)****01 42 59 09 33****www.lesfenetresaveyronnaises.fr****glhomond@gmail.com****M° Jules-Joffrin**

Ouvert du lundi au vendredi de 7h30 à 12h et de 14h à 18h ; le samedi de 8h à 12h. Possibilité de rendez vous. Vente et pose des fenêtres. Fenêtres bois, alu, PVC ou mixte. Voilà une boutique de menuisier qui vous propose des fenêtres aveyronnaises où l'ancien se conjugue avec le moderne, et la vente avec une pose sur mesure, fort bien étudiée.

Histoire. Ce sont deux jeunes hommes, forts dynamiques, qui vous offrent ce service rare et de grande qualité. Guillaume Lhomond, frontalier de l'Aveyron et tout proche des ateliers de Raymond Castes le créateur et inventeur des fenêtres aveyronnaises, sait de quoi il parle. Fort d'un BTS en Bâtiment et d'un expérience de commercial chez Tribat, il a en s'associant à Alex Bounharh, qui effectue la pose, constitué une jolie équipe, de deux vrais artisans de la fenêtre. Si vous avez des envies de rénovation et de confort, vous ne pouvez manquer ces deux jeunes artisans de la fenêtre qui, on vous l'assure, ne s'arrêteront pas là, car ils ne sont pas

seulement convaincants par le produit fabriqué en Aveyron, mais aussi par leur goût du travail bien fait... et de la parole donnée, marque de fabrique d'un pays et de ses hommes.

Les produits. Ils vous proposent et vous posent des produits adaptés à votre confort. Si les clients choisissent à 70 % les fenêtres en bois, 15 % en alu, et 15 % en PVC, ils sauront vous conseiller le choix le plus adapté à votre appartement ou maison. Avec le label fabriqué en Aveyron... Il reste en bois le mieux placé, 20 % moins cher, et avec le plus de qualité rustique. La chaleur du bois associe le cachet de l'ancien, et les exigences de performance du moderne, en matière phonique et thermique. Alors ce sont aussi des économies de chauffage et un confort acoustique qui vous sont proposés.

Autre adresse : 2, avenue de Versailles, 75016 Paris

AU PAIN D'ANTAN**2, rue Eugène-Sue (18^e)****01 42 64 71 88****M° Jules Joffrin.**

Ouvert du lundi au samedi de 7h à 20h.

Ici on aime l'Aveyron et on le crie haut et fort. Ils travaillent à l'ancienne et cuisent tout dans un four plus que centenaire. Parmi ses spécialités, le pain d'épeautre et la fouace – pas toujours facile à trouver dans Paris – réjouissent les connaisseurs. Certains pains spéciaux comme le seigneur de campagne se déclinent en grosse boule de 4 livres – comme autrefois – ou en mini. On fréquente aussi le Pain d'antan pour ses très bonnes viennoiseries, ses brioches aveyronnaises, sa rissole au pruneaux et son gâteau à la broche.

En dehors de Paris**LA PETITE GALERIE****31, boulevard de la République****BOULOGNE-BILLANCOURT****06 52 70 70 99****www.lapetitegalerie.info****contact@lapetitegalerie.info**

Ouvert toute l'année. Du lundi au samedi.

Valérie Serrano, originaire de Pons a pris comme devise le précepte de Montaigne : « Éduquer, ce n'est pas remplir un vase mais allumer un feu. » Joli précepte qui permet non seulement de faire de l'éveil artistique, mais aussi de former à une belle attitude de vie face au monde. Le Théâtre, les ateliers de sensibilisation à l'art, le cirque, l'aide à la prise de parole en public sont des outils pour faire de nos chérubins des têtes bien faites, plutôt que des têtes bien pleines... Passerelle entre les curieux et les créateurs, entre les générations d'hier et d'aujourd'hui ; voilà « une petite galerie » d'activités ludiques et éducatives, de savoir-faire qui nous conduisent vers de beaux savoir-être... Alors en ce monde fort troublé, voilà une initiative qu'il ne faut pas manquer. Que vous soyez parents, grand-parents, écoles, associations, comités d'entreprise, n'hésitez pas à contacter Valérie Serrano. Un atelier de vie et de loisirs.



BOUCHER CHARCUTIER

À laguiole depuis 50 ans



Traditions d'Aubrac



Spécialiste en viande de Bœuf pure race Aubrac
et charcuterie maison

Livraison express à votre domicile en direct de l'Aubrac sur

www.maison-conquet.fr



■ BERNARD BONNET**3, rue Étienne-Brûlé****CHAMPIGNY-SUR-MARNE****① 06 12 06 98 45 – b.bonnet12@free.fr**

Bernard bons conseils... Si vous voulez tout savoir sur les vins et produits aveyronnais, encore plus si vous êtes cafetier ou restaurateur, voilà quelqu'un, Bernard Bonnet, qui sillonne les commerces et qui, l'air de rien, en connaît un bout sur le métier. C'est toujours avec gentillesse qu'il vous écoutera et vous conseillera.

■ LES HALLES DE L'AVEYRON**1, rue Paul Signac****HERBLAY****① 01 30 40 20 20**

Ouvert le lundi de 14h30 à 20h ; du mardi au samedi de 9h à 20h ; le dimanche de 9h à 12h45.

Ces halles, inaugurées en octobre 2014, constituent une petite enclave aveyronnaise à quelques kilomètres de Paris. Et témoigne de la force de ce concept collectif et participatif imaginé par la coopérative Unicor et éprouvé depuis 2008 à Onet-le-Château, tout près de Rodez. La version parisienne s'étale sur 1 000 m² et propose le meilleur de l'Aveyron : l'ensemble des productions agricoles sous signe officiel de qualité ainsi que toutes les

spécialités. Il n'a pas fallu longtemps pour que l'aligot, le laguiole, la viande d'Aubrac, le miel et le vin de Marcillac séduisent la clientèle locale !

■ TEC MENUISERIE**7, impasse Rohri****VILLEJUIF****① 01 42 11 82 33****www.tecmenuiserie.fr****tecmenuiserie@gmail.fr****Métro Villejuif-Léo Lagrange.**

TEC Menuiserie est une société créée le 1^{er} juin 1999 spécialisée dans l'agencement et la fabrication de mobilier sur mesure. Forts de leur expérience acquise depuis trente ans, grâce à des ateliers à la fois modernes et de tradition, ces professionnels du bois sont à même d'étudier puis de réaliser dans leurs ateliers de Villejuif tous les projets de menuiserie intérieure. La qualité de fabrication, le respect des délais et le savoir-faire de leurs compagnons sont reconnus par les professionnels de la région. Particulièrement présent sur les secteurs bancaire, tertiaire, hôtelier, de service aux artisans et pour les particuliers voulant du haut de gamme, ils offrent une garantie de travail bien fait et de promesses tenues.

PRATIQUE

■ EXCO PARIS VFA**9, rue de l'Échelle (1^e)****① 01 42 97 11 70**

Exco Paris VFA est un cabinet d'expertise-comptable, d'audit et de conseil, basé à Paris. La structure est membre du groupe Exco Valliance, présent également en Nouvelle Aquitaine (10 sites), en Pologne et au Portugal. Elle accompagne au quotidien, les entreprises, quels que soient leurs secteurs d'activités ou leur taille, et met tout en œuvre pour favoriser leur développement. Au service de clients artisans, commerçants, associations, cafetiers, restaurateurs, professionnels de l'immobilier ou de la grande distribution, Exco Paris VFA assure un accompagnement de proximité et personnalisé pour répondre à leurs besoins. La cabinet parisien est particulièrement présent et actif dans le domaine de la restauration où s'appliquent ses valeurs et ses ambitions : « Exco Valliance, fertilisateurs d'entrepreneurs, pour rendre simple et naturel l'entrepreneuriat ».

■ ADVERIS**13, rue d'Uzès (2^e)****① 01 83 62 85 80****www.groupe-adveris.com****contact@groupe-adveris.com****M^o Saint-Augustin.**

Ouvert du lundi au vendredi.

Groupe spécialisé en média/communication, Adveris concentre tous les métiers interactifs au service des entreprises. Les deux frères Antoine et Mathieu Gastal, originaires du Nayrac en Aveyron (et associés à Alexandre Aymé) prouvent qu'on peut se montrer amical à l'aveyronnaise sans être seulement issu du milieu des bistrots. Leur

belle entreprise est forte aujourd'hui d'une cinquantaine de collaborateurs, de dizaines de projets digitaux par an et de plusieurs millions de visiteurs par an sur leurs sites et portails Web. En décembre 2014, Adveris a été élue jeune agence interactive de l'année lors du grand prix des Agences de l'année à l'Intercontinental. Ce prix, remis par le milieu de la communication, récompense la qualité du travail réalisé par l'agence pour ses clients, tant du point de vue de la création graphique que du niveau des développements techniques réalisés.

■ COMITÉ ÎLE-DE-FRANCE**DES QUILLES DE PARIS****1, boulevard du Temple (3^e)****① 01 42 72 20 53****quilles8paris.free.fr****jmcamel@free.fr****M^o Rue de la Pompe**

Le club de quilles de huit de Paris Solidarité aveyronnaise a son terrain à la porte de Saint-Cloud, tandis que le Sport Quilles Rouergat, dit club de Belleville, est installé au 46 rue du Télégraphe, dans le 20^e arrondissement. L'entraînement a lieu essentiellement le jeudi soir ; les compétitions officielles se déroulent les samedis et dimanches de mars à septembre.

Tout cela pour dire qu'il s'agit d'un vrai sport qui a plus de 5 000 licenciés en France, spécialement en Aveyron. Ce joli sport ne vous quittera pas si vous l'essayez. Les boules sont en racine de noyer et ne doivent pas dépasser 28 centimètres de diamètre pour un poids allant de 4 à 6 kilos. Les quilles sont en général en hêtre, ont une longueur de 60 centimètres et diamètre de 7 centimètres pour un poids variable (entre 1 et 2 kilos).

Pour en savoir plus sur ce jeu, n'hésitez pas à contacter le comité Île-de-France des quilles de huit de Paris et les deux clubs d'Île-de-France : Solidarité aveyronnaise et Sport Quilles Rouergat.

► **Autres adresses :** Solidarité aveyronnaise, 64 rue de la Pompe 75016 Paris ☎ 06 85 94 45 30 - jerome.valenq@neuf.fr • Sport Quilles Rouergat, 57 rue d'Avron 75020, Paris ☎ 06 03 81 36 64 - p.recoules@gmail.com

■ IPN

23, rue Mouffetard (5^e)

⌚ 01 47 07 61 02

ipn-paris.fr

ipn@lesbarres.com

M° Place Monge.

Ouvert toute l'année. Le mardi de 17h à 3h ; le mercredi, le jeudi et le dimanche de 17h à 2h ; le vendredi et le samedi de 17h à 6h. Entrée gratuite. Privatisation possible. Animations.

L'IPN est un bar musical et night-club au cœur du Quartier Latin qui réunit étudiants et touristes dans une ambiance très festive. La déco se veut industrielle, avec du bois et des poutres ainsi qu'une cave dans laquelle on danse toute la nuit. Le bar propose huit bières pression, du rhum et des cocktails à base de gin. Tous les mardis, des soirées étudiantes sont organisées, le mercredi, c'est soirée poker, le vendredi et samedi sont réservés au clubbing, et le blind-test est l'activité dominicale par excellence. Pour chacune d'entre elles, la musique revêt des airs d'aujourd'hui et d'hier, parfait pour pousser la chansonnette en bonne compagnie !

■ NOËL AUTO

20, boulevard de l'Hôpital (5^e)

⌚ 01 42 78 18 22

www.noel-group.fr

contact@noel-auto.fr

M° Gare d'Austerlitz.

Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 12h30 et de 13h30 à 19h ; le samedi de 8h30 à 12h30 et de 13h30 à 19h. Atelier. Vente. Location.

C'est rare de trouver un garage en plein centre de Paris, et c'est rare aussi de trouver un Aveyronnais qui fasse autre chose que posséder un bar ou être restaurateur. Il est important de souligner le fait que Christian Noël, avec ses fils Olivier et Vincent, originaire du Monastère-Cabrespines, a repris en 1998 d'abord une affaire, rue des Archives dans le 4^e arrondissement, et, depuis peu s'est installé à Austerlitz. Il rayonne au-delà de Paris à Asnières et Champigny-sur-Marne. Agent Renault, il offre un service de réparation en mécanique, en carrosserie, vente de véhicules neufs et occasion et avec la marque Aixam dédiée aux véhicules sans permis. Il propose également la prestation de location Renault Rent. De belles options que sa compétence, sa disponibilité et son enthousiasme savent mettre en valeur.

■ CASTELLANE COIFFURE

10, rue Castellane (8^e)

⌚ 01 42 65 37 34

Ouvert du mardi au samedi.

Luc a l'Aveyron chevillé au corps, mais depuis 16 ans il officie dans le quartier de la Madeleine. Originaire de Villefranche de Rouergue, il a décidé de travailler, à l'ancienne dans ce petit salon un peu suranné, décoré dans des couleurs de gris et de noir. De vraies valeurs, visagiste, à l'écoute des clients il connaît bien son métier dans le domaine de la coiffure, balayage, coupes personnalisées, des mèches et des couleurs.

■ TOUT LE MONDE CONTRE LE CANCER

44, rue Pasquier (8^e)

www.toutlemondecontrelecancer.com

L'association aveyronnaise Tout le monde chante contre le cancer, basée à Paris, réalise mille actions chaque année pour améliorer le quotidien des malades et de leur famille, auprès de 130 hôpitaux partout en France. Les 350 bénévoles de l'association se mobilisent à travers trois grands domaines d'action : équipements des hôpitaux et maisons de parents pour adoucir la vie à l'hôpital. Actions auprès des malades et de leur famille parce que combattre le cancer, c'est aussi redonner le sourire. Grands événements et sensibilisation pour parler du cancer autrement.

20, boulevard de l'Hôpital 75005 Paris
⌚ 01 42 78 18 22
contact@noel-auto.fr
www.noel-group.fr

Plus de mille rêves réalisés chaque année, des milliers de cadeaux pour Noël, la fête des Mères et des Pères à l'hôpital, 2 tonnes de chocolat à Pâques, des semaines de vacances pour les malades et leur famille, la rénovation de lieux de vie dans les hôpitaux et maisons de parents, des événements festifs à l'hôpital... et bien d'autres actions partout en France !

L'association Tout le monde chante contre le cancer, c'est l'espace de rencontre des jeunes Aveyronnais de Paris qui souhaitent s'engager pour une belle cause.

► **Autre adresse :** 28, rue du Sénéchal, 12202 Villefranche-de-Rouergue Cedex ☎ 05 65 45 41 12.

■ MAURICE PLACEMENT RESTAURATION

13, rue de Bellefond (9^e)

⌚ 01 48 78 48 20

Métro Poissonnière.

Ouvert du lundi au vendredi de 7h30 à 12h30 et de 16h à 18h30 ; le week-end et les jours fériés de 7h30 à 11h30.

Pour avoir été garçon de café et avoir connu durant toute sa vie le milieu de la restauration, Maurice Vezinhet a décidé de faire le lien entre ceux qui veulent changer de travail ou simplement en trouver un et les patrons de bar et de restaurant qui sont à la recherche soit de l'oiseau rare, soit d'un remplaçant ou bien encore d'un saisonnier. De très nombreux bistrots dans son escarcelle, moult missions par jour, voilà un service qui relie les hommes, Aveyronnais ou pas, pour un mieux travailler ensemble.

■ L'OUSTAL

15, rue de l'Aubrac (12^e)

oustal@fna12.fr

M° Cour Saint-Émilion.

Ouvert toute l'année. Accueil 24h/24 (accueil bureau du lundi au vendredi de 9h à 17h). 89 chambres (appartements non meublés). Mise à disposition associative.

Fruit de l'envie et du travail de deux hommes, Maurice Solignac, homme des bistrots et président de l'Amicale aveyronnaise, et Roger Ribeiro, banquier aveyronnais du Crédit Agricole, L'Oustal est un refuge temporaire pour jeunes étudiants et travailleurs aveyronnais de 18 à 28 ans disposant de 89 appartements, T1 et T2, lumineux, aménagés de kitchenettes et d'une salle d'eau avec WC. La proximité de Bercy Village, avec ses commerces et ses restaurants, ses salles de cinéma, ainsi que l'accès par bus et ligne de métro 14 en font un lieu attrayant et vivant. L'Oustal est aussi un formidable moyen de tisser des liens et se constituer un réseau. Pour en savoir plus, si vous êtes aveyronnais, allez sur le site de la FNA, où vous pourrez télécharger un dossier de candidature.

■ LES SALONS DE L'AVEYRON

17, rue de l'Aubrac (12^e)

⌚ 01 85 53 26 02

www.salonsdelaveyron.fr

Métro Cour Saint-Émilion.



Restauration.

Les Salons de l'Aveyron, ce sont des salles de réunion en plein Paris (100 à 800 personnes) gérées par des Aveyronnais indépendants, Fabienne Bouviala et Bruno Blossier, qui ont depuis vingt ans donné une image

positive et dynamique de ces Salons en se forgeant une jolie clientèle (de Coca-Cola à Vinci, de L'Oréal à Microsoft, de FO aux Restos du cœur).

Les Salons de l'Aveyron vous accueillent à L'Oustal à proximité directe de Bercy Village. 1 200 mètres carrés dans le 12^e arrondissement, c'est assurément un plus pour les participants et les intervenants qui y trouveront de nombreux avantages : accès facile, hôtels et commerces accessibles, sans compter la gare de Lyon, toute proche, pour venir et partir. Et ce n'est pas tout : les Salons de l'Aveyron, c'est un ensemble de salles modulables et adaptables à tous vos besoins pour vous permettre d'organiser réunions et conférences dans les meilleures conditions.

Les Salons de l'Aveyron vous accueilleront dans ses espaces dédiés et feront tout ce qui est en leur pouvoir pour vous permettre de tirer le meilleur de vos événements et de laisser une image inoubliable à vos invités.

■ RUGBY CLUB PARIS 15

55 bis, rue Emeriau (15^e)

⌚ 09 82 40 77 19

rugbyclubparis15@gmail.com

Métro Charles-Michel

Tout a commencé en 1968 dans le 17^e arrondissement de Paris où une bande d'amis, surfant sur l'ambiance générale, décide d'adopter le slogan « Sous les pavés, un terrain de rugby » et créent le RCP 17. Pendant ce temps-là, dans le 15^e arrondissement, deux potes décident de créer, en 1971, la section rugby au sein de l'Omnisport Paris 15. Rapidement, en plus de l'équipe senior, l'école de rugby est créée, ainsi qu'une équipe junior. Vient alors le mois de juillet 1990 où, au cours de longues soirées d'échanges passionnés, ils sont plusieurs, dont Michel Huguet du RCP 17 et Jean-Luc Mauger de l'OP 15, à constater que les forces des deux clubs sont complémentaires. Lié administrativement à l'Omnisport Paris 15, l'OP15/RCP17 s'installe donc au stade Suzanne Lenglen, dans le 15^e arrondissement. 1996 est une année difficile pour l'institution Omnisport. Afin de ne pas être affectée par ces déboires, la section rugby décide de créer un club indépendant. Maître de son destin, le Rugby Club Paris 15 est né.

Depuis 1996, le RCP 15 n'a cessé d'attirer de nouveaux sportifs, enfants et adultes, hommes et femmes, débutants et confirmés. Grâce aux efforts de tous, joueurs et joueuses, bénévoles et amis, ce petit club familial est l'un des plus importants clubs de rugby d'Ile-de-France. Un club qui compte et qui est reconnu par ses résultats sportifs autant que par le nombre de ses licenciés ; un club formateur, avec deux écoles de rugby, et aussi l'un des clubs français les plus impliqués dans la promotion du rugby féminin.

Aujourd'hui, le club compte près de 700 licenciés, joueurs et joueuses. Affilié à la Fédération française de rugby, il l'est aussi à la Fédération des Aveyronnais.

■ FOYER DE LA CITÉ DES FLEURS

29, rue Gauthey (17^e) ☎ 01 40 25 48 35

www.fjtcitedesfleurs.org

fjtcitedfleurs@wanadoo.fr



Special jeune travailleur, avec possibilité APL. Accessible handicap et fauteuil pour 5 chambres et ascenseurs.

Ce foyer de jeunes travailleurs peut accueillir une bonne centaine de jeunes de 18 à 25 ans, avec une tolérance jusqu'à 28 ans. Né de la volonté de trois paroisses de l'Aveyron, du Cantal et de la Lozère durant les années 1950, cet établissement ouvert en 1966 a été laïcisé et entièrement rénové en 2005-2007. Il offre un très bon confort, un accueil professionnel, avec conseillers en économie sociale et animateurs. Il permet, grâce à ses salles de jeux (ping-pong, baby-foot) et de sport (remise en forme), son jardin, son patio et son restaurant ouvert au public (Les Coquelicots) un cadre de vie des plus agréables et des plus confortables. Les soirées, les sorties, les services, les liens avec le quartier permettent aux jeunes de s'y sentir bien. Pour les gens du quartier, des entreprises et des associations, l'ouverture du restaurant et la location des salles est indéniablement un plus qui prouve, s'il en était besoin, l'esprit d'ouverture et de convivialité de ce foyer.

■ ASSOCIATION SPORTIVE DES CAFÉS

AVEYRONNAIS DE PARIS

57, rue d'Avron (20^e) ☎ 01 43 73 38 02

www.ascap12.footeo.com

M° Buzenval

Le bar-restaurant Le Central de la famille Chauvet ne fait pas seulement de la bonne cuisine familiale, il est aussi le siège de deux clubs de sport aveyronnais, les quilles de huit avec le Sport Quilles Rouergat et le football. Deux équipes de foot, de 18 à 50 ans, jouent les couleurs de l'ASCAP et font vivre le vrai football amateur. Les deux frères, Anthony et Aurélien, à la suite de leur père, n'y sont pas étrangers. Tout nouvel amateur est le bienvenu.

■ EXSOLV'H0

94, rue Saint-Lazare

⌚ 06 30 12 17 59

www.exsolvh0.fr

Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 18h.

Édouard Bonal, jeune chef d'entreprise originaire de Gabriac, a quitté son Aveyron natal à la fin de ses études pour monter à Paris comme le veut la tradition aveyronnaise. Il y découvre le monde de l'hôtellerie-restauration comme contrôleur de gestion puis directeur financier d'un grand groupe hôtelier. Il se décide alors à créer un cabinet d'expertise hôtelière pour faciliter la gestion des hôtels et restaurants indépendants, aussi bien à Paris qu'en Aveyron. Ainsi, il accompagne les hôteliers, restaurateurs et ceux qui veulent se lancer dans l'aventure traditionnelle aveyronnaise grâce à une offre complète de services dans tous les domaines opérationnels. Voilà une version nouvelle des Aveyronnais à Paris dans le domaine de l'hôtellerie-restauration ; on n'est plus toujours derrière son zinc, chez les jeunes Aveyronnais, mais pas très loin. Le rayon d'action d'Édouard Bonal lui permet même de garder un pied en Aveyron et dans sa tradition !

En dehors de Paris

■ TAXI PATRICK COULON

8, square de la Premontière

BAGNEUX ☎ 06 61 68 67 78

Ouvert tous les jours de 4h à 14h. S'adapte pour travailler samedi ou dimanche.

Il est rare et précieux d'avoir un taxi aveyronnais. Patrick Coulon est crucibarriéen, c'est-à-dire originaire de Lacroix-Barrez. Ce sont ses parents qui sont montés à Paris et, après avoir été ébéniste et chauffeur-livreur, le voilà taxi. Comme le monde appartient à ceux qui se lèvent tôt, vous avez votre homme pour arriver à bon port. Indépendant et vaillant : bon sang ne saurait mentir, nous a-t-on dit !

■ COMBUSTIBLES TURLAN

12, rue du Général-Leclerc

BOUGIVAL ☎ 01 39 10 06 30

www.combustibles-turlan.com

combustible-turlan@orange.fr

Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 13h30 à 18h. Samedi jusqu'à midi. L'hiver, les horaires vont jusqu'à 19h. Charbon et bois, voilà une tradition auvergnate que perpétue Serge Turlan. Il a repris en 1985 l'affaire. C'est la troisième génération d'une famille originaire du Nayrac par son père et de Campuac par sa mère. Si la livraison de charbon se fait plus rare, celle du bois sec en palettes, bûches densifiées et granulés est plus courante. Ajoutons-y du fuel domestique et voilà que vous pouvez rejoindre les nombreux clients qui se font livrer dans les Yvelines et la région parisienne. Entre son siège à Bougival et son extension à Maule, l'entreprise aime offrir un bon service réactif et un bon service qualité/sécurité/prix NF. Une jolie tradition de service adaptée et moderne et un beau clin d'œil aux bougnats d'hier.

■ LAURENT CAYRON,

ARCHITECTE D'INTÉRIEUR

5, rue de Sèvres

BOULOGNE-BILLANCOURT ☎ 06 71 87 07 63

www.laurentcayron.com

laurentcayron.interieur@gmail.com

M° Boulogne ou Pont de Saint-Cloud.

Né à Rodez, originaire de Sainte-Geneviève-sur-Argence, jeune trentenaire, ce fils et petit-fils de cafetier a grandi dans un univers où l'amicalisme et le folklore tenaient une place importante. Diplômé de l'Institut supérieur des arts appliqués en architecture d'intérieur et design, il met aujourd'hui tout son savoir-faire au service de la rénovation d'intérieurs pour les particuliers. C'est avec beaucoup de passion qu'il s'implique dans chaque projet, pour les rendre toujours plus personnalisés et adaptés aux souhaits des clients. C'est un vrai travail de collaboration et de partage qu'il met en place, du rendez-vous client à la réception de chantier. Son travail l'amène jusqu'à la décoration et à l'aménagement du mobilier. Vos besoins seront alliés à sa créativité pour toujours faire de votre habitation ou de votre commerce un lieu qui vous ressemble.

■ PHILIPPE BOUCHER

Centre commercial Les Haies

15, place Saint-Rémy

DRAVEIL ☎ 01 69 42 20 49

Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 19h.

À 47 ans, voilà que ce plombier aveyronnais originaire du Monastère-Cabrespines a de l'or dans les doigts et circule depuis vingt ans de Paris à Draveil. Philippe Boucher, toujours par monts et par vaux, rend jaloux plus d'un client lorsqu'il n'est pas dans les bons tuyaux. C'est qu'il a le métier dans les veines et le sens du service.

■ GROUPE ACE CONSEILS
10, allée des Champs-Elysées
EVRY

© 01 69 91 10 00

www.expert-comptable-evry-corbeil.com
infos@aceconseils.com

Audit comptable et financier, dissolution ou liquidation d'entreprise, dossier d'expertise amiable ou judiciaire... Le groupe ACE Conseils, basé à Evry, est un partenaire comptable privilégié pour de très nombreuses entreprises de la région parisienne. Basé à Evry, il développe plusieurs spécialités (suivi de la comptabilité, révision des comptes, gestion sociale, conseil en organisation, générale, administrative et commerciale, recrutement et formation des collaborateurs) et exerce ce savoir-faire pointu en matière comptable, mais aussi fiscale, juridique ou sociale, pour permettre aux TPE, PME et aux entreprises de plus grandes dimensions de se développer de façon optimale. Le groupe est aussi installé rue de Solférino à Boulogne-Billancourt.

■ TRANSVINS DISTRIBUTION

22, route du Mole 2 et 3

Bâtiment C39, CE222

GENNEVILLIERS

© 01 47 94 00 26

www.transvins-distribution.com

contact@transvins-distribution.com

Créé en 1995, en vingt ans, le groupe Transvins Distribution, d'origine aveyronnaise, mais aussi bien implanté en Bourgogne, s'est développé sur le créneau des livraisons auprès des particuliers, cafés, hôtels, restaurants, collectivités locales, et cavistes. Dotés d'une informatique performante en liaison permanente avec ses clients, ils assurent tous les jours des livraisons, en région parisienne et en province. Exclusivement tourné vers le transport des vins, champagnes et spiritueux, ce groupe dispose d'une expérience et d'un savoir-faire permettant d'optimiser le stockage et la distribution de ces produits dans le plus grand respect de leurs spécificités.

■ COIFFEUR PAGÈS

4, rue Danas-de-Montardat

SAINTE-GERMAIN-EN-LAYE

© 01 39 73 35 97

Ouvert du mardi au samedi. Sur rendez-vous.

Le barbier, Jean-Pierre Pagès, situé près du Bar des Amis, a quitté à l'âge de 10 ans son Aveyron du Sud natal, dans le Larzac, à La Cavalerie, pour venir à Saint-Germain-en-Laye. À 72 ans et depuis 1973, il est dès lors bien chez lui à Saint-Germain, coupant les cheveux de quatre à cinq têtes par jour, sur rendez-vous, dans son salon de coiffure qui a gardé les signes de plus d'activités et de beaucoup plus de monde. Sur son pas de porte rouge, sans indication de métier, il vous prendra, et c'est son choix, seulement sur rendez-vous, l'après-midi à partir de 14h30. Il sait prendre son temps et exercer son talent pour vous tailler, tel un vieux barbier, une coupe sage et ciselée comme on

n'en fait plus. Mais si vous n'êtes vraiment pas amateur de cigarette, il vaut mieux passer son chemin. Ici, nous sommes bien dans un autre monde et c'est un autre temps qu'il faut savoir savourer, sans modération.

■ MAISON PROPRE CLEAN

30, rue de Rocroy

SAINT-MAUR-DES-FOSSÉS

© 01 48 85 40 05

www.maison-propre-clean.fr

Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h30. Christina Calmels, originaire de l'Aveyron du Nord, n'a pas attendu que ce soit la mode pour créer sa petite entreprise de services à la personne. C'est pour ça qu'elle dure, qu'elle est réactive et qu'elle est très professionnelle. À Paris, dans le Val-de-Marne, le sud des Hauts-de-Seine et la Seine-Saint-Denis, si vous êtes particulier et que vous avez des soucis de repassage, de ménage, de course ou d'aide à la personne, voilà comment vous trouverez sans nul doute une maison propre.

■ LORMOY PATRIMOINE

Parc de Lormoy, bâtiment Dahlia

1, rue du Haras

SAINT-MICHEL-SUR-ORGE

© 06 38 68 62 66

www.lormoy.fr

alexandre.durand@lormoy.fr

Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 19h.

Alexandre Durand, fils aveyronnais et decazevillois de bistroters aveyronnais, n'était pas condamné à rester dans les CHR, aussi a-t-il quitté le tiroir-caisse familial pour travailler, après de belles études, dans les grands groupes financiers. Mais l'indépendance et le service étaient bien dans ses gènes, alors il a créé sa petite entreprise qui développe une offre dans le domaine de la prévoyance patrimoniale, de l'épargne retraite et des placements financiers pour optimiser la gestion des fonds. En expert global et conseiller personnel, il saura travailler en synergie avec vos conseillers habituels (experts-comptables, notaires, avocats) afin de vous apporter les conseils les plus appropriés.

■ PAROLE D'OBJETS

48, rue du Fort

VITRY-SUR-SEINE

© 06 80 60 59 84

dleroux@paroledobjets.com

Ouvert du lundi au vendredi.

Originaire d'un des dix plus beaux villages France, autour de la célèbre abbatiale de Conques, dont Soulages a réalisé les vitraux, Delphine Leroux était condamnée à aimer les beaux objets qui seront les plus adaptés à vos envies. Une idée de cadeau pour un mariage, un anniversaire, votre association ou votre entreprise et voilà que la jeune femme va se mettre en quatre pour vous proposer ce qui permettra de laisser une belle image et un beau souvenir à votre projet.

INDEX

INDEX

A/B

AGUESSAC	48
ALMONT-LES-JUNIES	77
ALRANCE	221
AMBEYRAC	232
ANGLARS-SAINT-FÉLIX	161
ARVIEU	222
AUBIN	84
AUBRAC	10
AYSSÈNES	208
BANASSAC-CANILHAC	205
BARAQUEVILLE	55
BAS-SÉGALA (LE)	158
BELCASTEL	7, 56
BOISSE-PENCHOT	87
BOUILLAC	66
BOURNAZEL	161
BOZOULS	16, 57
BROSSE-LÉ-CHÂTEAU	61
BRUSQUE	63

C

CABANÈS	154
CALMELS-ET-LE-VIALA	197
CAMARÈS	62
CAMPAGNAC	205
CANET-DE-SALARIS	155
CAPDENAC	66
CAPDENAC-GARE	65
CASSAGNES-BÉGONHÈS	68
CASTELNAU-DE-MANDAILLES	110
CASTELNAU-PÉGAYROLIS	209
CAUSSE NOIR	14
CAVALERIE (LA)	68
CAYLAR (LE)	80
CLAIRVAUX-D'AVEYRON	119
COMPEYRE	49
CONQUES-EN-ROUERGUE	7, 72
CORNUS	202
COUPIAC	210
COUVERTOIRADE (LA)	9, 78
CRANSAC-LES-THERMES	81
CREISSELS	138
CRESPIN	154
CRESSE (LA)	49
CURAN	213
CURIÈRES	182

D/E/F

DECAZEVILLE	85
ENTRAYGUES-SUR-TRUYÈRE	89
ESPALION	8, 93
ESPEYRAC	92
ESTAING	99
FEL (LE)	92
FIRMI	88
FLAGNAC	228
FOISSAC	67
FONDAMENTE	202

G/H

GAILLAC-D'AVEYRON	116
GOLINHAC	92
GORGES DE LA DOURBIE	10
GORGES DE LA TRUYÈRE	11
GOUTRENS	120
HUPARLAC	110

L

LA-ROQUE-SAINTE-MARGUERITE	152
LAC DE PARELOUP	11
LACROIX-BARREZ	144
LAGUIOLE	10, 102
LAISSAC-SÉVÉRAC L'ÉGLISE	114
LANUÉJOUls	163
LAPANOUSE-DE-CERNON	201
LAVAL-ROQUECEZIÈRE	140
LESTRADE-ET-THOUELS	222
LIVINHAC-LE-HAUT	88
LOUBIÈRE (LA)	60
LUC-LA-PRIMAUBE	182

M

MALEVILLE	229
MARCILLAC-VALLON	118
MARNHAGUES-ET-LATOUR	197
MARTIEL	229
MARTRIN	211
MAYRAN	163
MILLAU	12, 123
MONASTÈRE (LE)	182
MONTBAZENS	85
MONTEILS	148
MONTJAUX	140
MONTLAUR	63

MONTPELLIER-LE-VIEUX	14
MONTPEYROUX	110
MONTROZIER	116
MOSTUEJOULS	50
MUR-DE-BARREZ	143

N / O / P

NAJAC	12, 145
NANT	149
NAUCELLE	152
NAUVIALE	120
NAYRAC (LE)	102
OLEMPS	182
ONET-LE-CHÂTEAU	183
PALMAS D'AVEYRON	117
PAULHE	52
PEUX-ET-COUFFOULEUX	64
PEYRELEAU	52
PLAISANCE	211
PONT-DE-SALARIS	154
PRADES-D'AUBRAC	111
PRADINAS	159
PRÉVINQUIÈRES	163
PRUINES	121

R

RASPES	10
REBOURGUIL	64
RÉQUISTA	156
RIEUPEYROUX	157
RIGNAC	160
RIVIÈRE-SUR-TARN	53
RODELLE	60
RODEZ	12, 164
ROQUEFORT-SUR-SOULZON	15, 189
ROUQUETTE (LA)	230
ROUSSENNAC	89

S

SAINTE-IZAIRE	62
SAINTE-JEAN-D'ALCAPIÈS	198
SAINTE-JEAN-DU-BRUEL	70
SAINTE-JEAN-ET-SAINTE-PAUL	141
SAINTE-JUÉRY	211
SAINTE-LAURENT-D'OLT	207
SAINTE-LAURENT-DE-LÉVÉZOU	141
SAINTE-LÉONS-EN-LÉVÉZOU	141
SAINTE-MARTIN-DE-LENNE	207
SAINTE-PARTHÉM	78
SAINTE-RÉMY	230
SAINTE-RÔME-DE-CERNON	193
SAINTE-ROME-DE-TARN	208
SAINTE-SANTIN	89
SAINTE-SATURNIN-DE-LENNE	208
SAINTE-SERNIN-SUR-RANCE	210
SAINTE-VICTOR ET MELVIEU	209
SAINTE-EULALIE-D'OLT	206
SAINTE-RADEGONDE	188
SALLES-COURBATIES	232
SALLES-CURAN	212
SALLES-LA-SOURCE	121
SALVAGNAC-CAJARC	232
SAUCLIERES	152
SAUVETERRE-DE-ROUERGUE	14, 214
SÉBAZAC-CONCOURÈS	188
SÉGUR	155
SÉNERGUES	78
SÉVÉRAC D'AVEYRON	215
SÉVÉRAC-LE-CHÂTEAU	15
SOULAGES-BONNEVAL	113
SYLVANÈS	16, 219

T / V

TERRISSE (LA)	110
THÉRONDELS	145
TOURNEMIRE	194
TREMOUILLES	189
TRUEL (LE)	209
VABRES-L'ABBAYE	198
VALADY	122
VALLÉE D'OLT	8
VALLON DE MARCILLAC	7
VERRIÈRES	54
VÉZINS-DE-LÉVÉZOU	218
VIALA-DU-PAS-DE-JAUX (LE)	201
VILLECOMTAL	123
VILLEFRANCHE-DE-PANAT	220
VILLEFRANCHE-DE-ROUERGUE	16, 222
VILLENEUVE D'AVEYRON	230
VIMENET	117
VIVIEZ	89



Rodez

Pays d'art et d'histoire de Rodez agglomération

rodezagglo.fr

VILLES
& PAYSAGES
D'ART &
D'HISTOIRE
DIRÉ

 **RODEZ**
AGGLOMÉRATION

CAVES DE ROQUEFORT



VISITE GUIDÉE GRATUITE

Ouverture du site tous les jours
de 10h00 à 18h00

8 bis avenue de Lauras - 12250 Roquefort s/Soulzon

Tél : 05 65 67 23 50

www.visite-roquefort-papillon.com

Contact mail : visitecaves@roquefort-papillon.com