N°19 - JUILLET - AOÛT 2019

ÉCHO'Aveyron

L'Humain au cœur de l'économie

Landa's Distillerie
Premières cuvées

Charlotte Giaccobi
Sublimer par la marqueterie de paille

Élevages insolites
Le pari osé d'éleveurs aveyronnais

Magazine gratuit

www.echoaveyron.fr

Publi-reportage

LA NOUVELLE AVENTURE DU CENTRE ÉQUESTRE DE COMBELLES

Deux ans après sa reprise sous forme de délégation de service public par Frédéric ICHARD, et le précieux soutien de Yves VERDIE associé à l'aventure, le centre équestre de Combelles dévoile ses nouvelles offres.

A l'heure où les coins de verdure sont difficiles à trouver et à conserver, le domaine de Combelles accueille petits et grands sur ses 80 hectares de faune et de flore. Considéré comme unique dans la région, le centre équestre est le repaire de nombreuses installations telles que deux manèges, quatre carrières (dont une olympique), un stade équestre, une piste de galop d'un kilomètre et un parcours de cross. Grâce à une équipe passionnée et une soixantaine d'équidés, Combelles centre équestre renforce son offre pour attirer toujours plus de jeunes et de moins jeunes, permettant ainsi de rapprocher l'homme de l'animal tout en veillant à la sécurité et au bien-être de chacun.

TROIS ACTIVITÉS Y SONT PROPOSÉES :

L'École d'Équitation, ouverte toute l'année aux apprentis cavaliers à partir de 4 ans, offre une cavalerie et un enseignement de qualité. « *Nous lançons dès septembre une nouvelle offre pour les petits, éducative, autour du comportement du poney et de*

la sécurité : découvrir cet animal, le comprendre, apprendre à chuter », annonce Frédéric ICHARD. Trois moniteurs diplômés d'Etat partagent leur passion au travers de cours particuliers et collectifs, ainsi que du coaching destiné aux cavaliers de compétitions. La signature prochaine d'une convention entre l'Education nationale et Combelles centre équestre permettra aux écoliers du primaire ruthénois d'accéder gratuitement au site de Combelles. Ils pourront ainsi découvrir le monde équestre mais également la faune et la flore.

Le site, aux installations exceptionnelles, se prête parfaitement **aux évènements sportifs** ayant trait au cheval. Dressage, saut d'obstacles, concours complet… Tous les niveaux et toutes les disciplines sont représentés au domaine de Combelles, qui attire de plus en plus de compétitions d'envergure.

En 2020, outre les manifestations habituelles, le centre équestre accueillera notamment les Championnats de France de Hunter, ceux d'Occitanie (saut d'obstacles et horse-ball) ainsi que d'autres manifestations d'attelage ou bien encore d'endurance. A noter également la présence de cavalières de Combelles centre équestre aux Championnats de France Club 2019 à Lamotte-Beuvron.

Toujours présente, **la pension de chevaux de propriétaires** va connaître des améliorations bénéfiques au bien-

être des équidés. En effet, l'équipe dirigeante a investi dans un marcheur, outil de travail destiné à faire marcher les chevaux, et bientôt dans des paddocks, lieux de détente et de liberté pour ces animaux majestueux.

L'objectif de Combelles centre équestre sur le long terme ? Que ces installations profitent au plus grand nombre, dans une stratégie de bien-être de l'animal et des personnes. Plusieurs synergies se mettent ainsi en place, par exemple avec l'organisme Hello Verdié, qui propose des séjours incluant une pratique équestre. Une double offre, locale et tournée vers l'extérieur via le tourisme, permettant que la rencontre entre l'Homme et le cheval soit accessible à tous.

COMBELLES
CENTRE ÉQUESTRE RODEZ

Domaine de Combelles
12 000 Le Monastère
05 65 77 30 00

---

contact@combelles-equitation.fr
www.combelles-equitation.fr
Combelles Rodez

Sommaire

4
RODEZ
Charlotte Giaccobi
Sublimer par la marqueterie de paille

7

RODEZ
Nady Look
Les bonnes fées du prêt-à-porter bohème

ESPALION
Festival du Film d'Espalion 11
Le pari fou de Pascal Galopin

ESPALION 14
Villas de Labro
Des vacances au goût de paradis

17
THERONDELS
Le Chalet du Lac
Pays de cocagne des gourmands

VILLECOMTAL
Camping Terre Rouge
Du glamping en lodge

19

LESTRADE-ET-THOUELS
Landa's Distillerie
Premières cuvées

21

23
DOSSIER
Élevages insolites
Le pari osé d'éleveurs aveyronnais

SÉVERAC-LE-CHÂTEAU
Chez Maître Cub'
Quand le burger rencontre le terroir
31

33
MILLAU
Voilensac
La mode en voile de bateau

SAUCLIÈRES
Michel Arnal
Des chevaux à Fers et Lames

Édito

L'été est là, l'air a un goût de vacances et il nous prend l'envie de sortir des chemins battus. De partir en découverte, d'être surpris par la richesse de ces contrées aveyronnaises. Pour ce numéro d'ECHO' Aveyron, nous sommes allés à la rencontre d'éleveurs pas comme les autres. Ils s'occupent tous les jours d'animaux que l'on n'a pas l'habitude de croiser dans les plaines vallonnées : point de vache Aubrac, de veau du Ségala ou d'agneau d'Aveyron… mais des bufflonnes aux cornes puissantes, des autruches élégantes et rigolotes, des alpagas attachants et des escargots par milliers.

Un bestiaire atypique qui a aiguillé notre curiosité et que vous pourrez découvrir dans ces pages, et même en vrai, pour certains d'entre eux. Leurs maîtres, qu'ils se soient plongés dans ce métier en reconversion ou qu'ils aient bifurqué après une vie d'éleveurs plus classiques, ont tous la même envie : partager leur enthousiasme et leur passion.

Nous continuons également de vous faire découvrir des talents, dénicheurs de métiers rares comme Charlotte à Rodez, qui travaille la marqueterie de paille ; ou insolites comme Michaël à Millau, créateur en maroquinerie à partir de voiles de bateau. Et la saison s'y prêtant, voilà de belles adresses gastronomiques ou touristiques rendues possibles grâce à la persévérance et la créativité des entrepreneurs qui leur ont donné vie.

L'ÉQUIPE D'ECHO'AVEYRON

partenaire du magazine

Retrouvez tous les sujets de ce numéro sur notre site : www.echoaveyron.com

Écoutez ECHO' Aveyron sur le 107.9
Retrouvez le podcast sur cfmradio.fr et Facebook

ECHO' Aveyron - Magazine gratuit Économique Bimestriel - réalisé par l'agence EC'laure - Directrice de publication : Laure Colin - Adjointe : Solange Perez - Journaliste : Agnès d'Armagnac
Rédacteurs : Marie Lesconnec, Alain Pouvreau - Photo de Une : Franck Tourneret - Photos : Fred Garrigues, Franck Tourneret, Clément Chauchard - Rédaction : echo.aveyron@gmail.com
Régie publicitaire : regiepub@eclaure.fr - EC'laure - 05 65 78 43 86 - Vente : Secteur sud : Laure Colin - 07 70 27 65 57 - Secteur nord : Guilhaume Val - 06 85 43 56 55
Conception maquette - PAO : Marie So' Graphic - Conception publicité : Clara Doineau - Impression : Merico - Site internet : Linov
Tirage : 10 000 exemplaires - Adresse Echo Aveyron : 12, rue Faubourg Lô Barri, Place Saint Cyrice Étoile - 12000 RODEZ

Charlotte Giaccobi

Sublimer par la marqueterie de paille

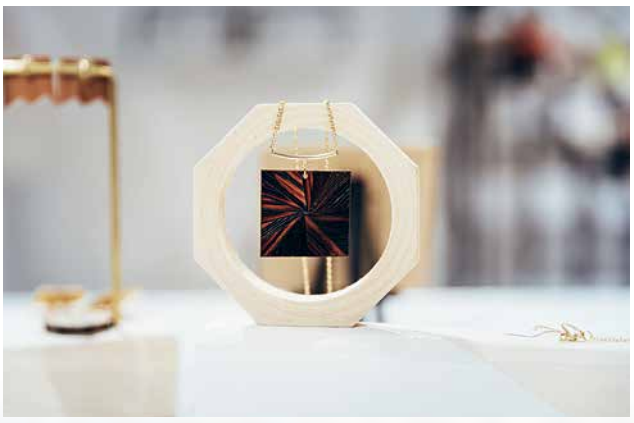
Si Charlotte Giaccobi propose une gamme de bijoux plaqués en marqueterie de paille, elle ouvre son savoir-faire aux objets de décoration et aux meubles... Un artisanat d'art original lové au sein de l'atelier partagé Da, rue de Bonald.

L'art du bois et du végétal est une passion effrénée, pour Charlotte. Qui va l'amener à faire une année de Beaux-Arts à Toulouse, deux ans à l'école de Marqueterie de Revel. Encore une année de formation en menuiserie du siège. Puis un temps pour mûrir son projet et devenir jeune maman... Et Charlotte Giaccobi est prête.

Ruthénoise de naissance et de cœur, quand l'idée lui vint de créer son atelier d'art, le cœur historique de Rodez s'imposa de lui-même. A peine l'idée germe que sa rencontre avec la créatrice florale Adeline Thuries et le designer et graphiste Olivier Arnaudo, donne naissance au projet. C'est fait. La boutique d'art « Da » nous présente ses trésors artistiques rue de Bonald, atelier partagé ouvert aux créatifs et artistes locaux.

De l'Elan créatif à L'Elan d'Ebène.

L'ébène, noire par essence, offrit ses lettres de noblesse à l'ébénisterie. « Faiseur de cabinets du Roi » fut le titre accordé à Laurent Stabre en 1608, premier menuisier à utiliser ce bois. C'est dans un élan créatif chargé d'histoire que Charlotte choisit donc son enseigne : ''Elan d'Ebène'' telle une invitation à gravir, avec persévérance, les marches menant aux sommets de l'art. Sa rencontre avec la paille de seigle colorée eut la couleur de la révélation : appliquer les techniques hyper-rigoureuses de la marqueterie à ce végétal. Très vite, cinq collections naissent de son effervescence créative, cinq styles uniques personnalisables à l'infini.



Admise au Concours des Métiers d'Arts de Rodez pour le Siècle de Soulages, elle souhaite démontrer que sa technique peut se décliner de manière harmonieuse en grandes dimensions *"comme un tableau à exposer au regard de tous"*.

Association Da.
10 rue de Bonald, 12000 RODEZ.
www.lelandebene.com
Facebook : L'élan d'Ebène

Texte : **Alain Pouvreau** - *Photos :* **Franck Tourneret**

L'ASSAD, des prestations de qualité au service de tous

C'est la promesse de l'ASSAD. Forte de son expérience, l'association de soins et services à domicile, parmi les premières en Aveyron, a développé depuis 1946, un véritable savoir-faire dans l'accompagnement des personnes de A à Z. Sa priorité ? La qualité de vie à domicile.

Pour ce faire, *écoute, évaluation, professionnalisme, coordination, bienveillance, proximité, respect, rigueur* restent les maitres mots.

Service polyvalent d'aide et de soins, portage de repas, téléassistance, garde de nuit, bricolage, informatique... L'offre de services aux personnes âgées ou en situation de handicap est presque exhaustive. L'ASSAD n'en oublie pas pour autant les actifs, en développant et en proposant une offre personnalisée de services à la personne : garde d'enfant, entretien ménager, repassage, jardinage...

Depuis ce début d'année, la direction générale de l'ASSAD a été confiée à Mélanie Caumes. Après des études en Management et Gestion, cette Aveyronnaise de naissance n'est pas étrangère à l'organisme puisqu'elle a occupé pendant près de 15 ans, le poste de directrice des services.

«*La richesse de l'ASSAD c'est surtout et avant tout une équipe de* ***170 professionnels*** *qui œuvrent au quotidien en faveur du bien-être des particuliers, sur l'agglomération ruthénoise et l'espalionnais*». Le centre de formation de l'ASSAD permet à ses collaborateurs de suivre chaque année des formations spécifiques, favorisant la réponse à de nouveaux besoins et une offre de service adaptée.

C'est ainsi que viennent de voir le jour des actions de prévention mais également une Equipe Spécialisée Alzheimer et un service d'ergothérapie destiné aux enfants ayant des troubles de l'apprentissage (dys). L'ASSAD poursuit son développement dans le respect de ses valeurs et de ses engagements fondateurs.

ASSAD
www.assad12.com

ASSAD RODEZ
10, Bd Laromiguière 12000 RODEZ
Tél : 05 65 68 33 66
Mail : contact@assad12.com

ASSAD ESPALION
16, Av. de Saint-Pierre 12500 ESPALION
Tél : 05 65 44 08 79
Mail : espalion.assad12@orange.fr

Mélina Bettega (à g.), apprentie, Nadine Judelle et Emilie Gombert. Attachée à la transmission, Nadine Judelle forme régulièrement des apprenties.

Nady Look

Les bonnes fées du prêt-à-porter bohème

Depuis plus de 20 ans, Nadine Judelle habille les femmes avec le cœur. Bienvenue dans l'univers chaleureux et coloré de Nady Look.

Dans sa boutique à deux pas de la place de la Cité à Rodez, Nadine Judelle a la chance de suivre des clientes depuis des années : elles venaient jeunes filles, elles reviennent avec leurs enfants… Ici, on habille jusqu'à trois générations ! « *Je remercie nos clientes,* sourit-elle. *On a une clientèle très fidèle, qui nous donne beaucoup*. »

C'est aussi grâce à l'accueil chaleureux et à la qualité du conseil qu'on se sent, chez Nady Look, comme à la maison : de belles synergies issues du duo composé par Nadine et Emilie. Nadine Judelle, gérante blonde et souriante originaire du Nord Aveyron qui après 15 ans en région parisienne dans le prêt-à-porter, est retournée aux sources pour ouvrir son magasin en 1998. Et Emilie Gombert, qui depuis son BTS Action co' chez Nady Look en 1999, n'en est jamais repartie. L'une est plus dans les froufrous, l'autre aime un style plus rock, les deux sont passionnées par la mode et la relation clientèle.

Que trouve-t-on chez Nady Look ? La marque LPB (ex Les Petites Bombes), beaucoup de marques made in Italy qui proposent un bon rapport qualité-prix, de l'originalité, du choix. Le style est plutôt bohème et romantique, les tissus sont colorés, confortables, adaptés aussi aux cérémonies. « *Je vais aux achats très régulièrement, pour rapporter ces pièces qui appartiennent à un univers très féminin, avec des jeux sur les matières, de la dentelle, des pompons…* », souligne Nadine Judelle.

L'aventure se poursuit aussi sur les réseaux sociaux : une communauté de 3700 amis sur la page Facebook de Nady Look, des jeux concours qui remportent un franc succès. Et très attendu : deux fois par an, un shooting par la photographe Muriel Cavanhac-Viguié des trois vendeuses portant les nouvelles collections. La gérante réfléchit d'ailleurs à l'éventualité de se lancer dans le e-commerce : un projet à suivre…

Texte : **Agnès d'Armagnac** - *Photos :* **Franck Tourneret**

Nady Look
1 rue de l'Embergue, 12000 Rodez
Tél. **05 65 78 76 79**
Facebook et Instagram : Nady Look

monmeilleurbanquier.com

Expertise et proximité : un nouvel acteur du courtage à Rodez

Au cœur de Bourran à Rodez, Jonathan Diaz et Sylvain Teissier ont ouvert le 3 juin dernier leur agence Monmeilleurbanquier.com. Leur offre ? Du courtage en crédits particuliers et professionnels, et en assurance de prêt. Avec une devise : prendre du temps pour défendre leurs clients.

Renouer la confiance avec les clients : c'est pour honorer cet engagement que Jonathan Diaz et Sylvain Teissier ont quitté le monde bancaire pour se mettre à leur compte. Le premier, après dix ans au Crédit Agricole comme conseiller auprès des particuliers, le second après quinze ans dans le même groupe, dont huit années en tant que conseiller auprès des professionnels. Les deux associés originaires de Rodez partagent ainsi les mêmes envies, accompagner aux mieux les personnes dans leurs projets financiers, du début jusqu'à la fin, pour réellement défendre leurs intérêts et les conseiller en mettant à leur service leur expertise.

Vous êtes un particulier qui projette un achat immobilier ?

Chez Monmeilleurbanquier.com, on vous assiste dans ces moments importants de votre vie. « *Nous sommes là pour aider et faciliter, préparer les dossiers, trouver les meilleurs prêts, toujours dans l'intérêt du client* », souligne Jonathan Diaz.

Vous êtes un professionnel, notamment désireux de créer ou reprendre une activité ?

L'agence ruthénoise propose aussi du courtage aux professionnels, une offre plutôt rare dans la région. « *Une entreprise qui se développe a besoin de faire appel à plusieurs partenaires et de les mettre en concurrence,* argumente Sylvain Teissier. *Elle fait souvent face au jargon de la banque, à des procédures complexes. Nous pouvons l'accompagner auprès des banques, faire le lien, expliciter la terminologie, donner les bons arguments pour convaincre les partenaires financiers.* »

Petite équipe à l'expertise pointue, le duo en courtage garantit une forte réactivité et une personnalisation du suivi. Leur agence est à leur image : au cœur d'une zone très dynamique, elle vous accueille autour d'une machine à café, un coin dédié aux enfants… un espace vaste et chaleureux où l'on peut se sentir comme à la maison. « *On ne veut surtout pas ressembler à une banque,* sourient les deux associés. *Mais mettre notre dynamisme au service des gens, en toute simplicité !* »

Monmeilleurbanquier.com s'adresse aux habitants du Grand Ruthénois mais aussi au-delà, attirant déjà l'attention dans tout le département. Avec un mode de rémunération transparent (sur les commissions bancaires et les honoraires des clients), la satisfaction du client comme objectif final, Jonathan Diaz et Sylvain Teissier mettent à votre service leurs compétences réelles et des qualités relationnelles faisant la part belle à la proximité et la confiance. Bref, le savoir-faire et le savoir-être dans le monde du courtage !

Sylvain Teissier (à g.) et Jonathan Diaz

Suivez nous sur :

Une franchise nationale à taille humaine

Créée en 2009 à Manosque, Monmeilleurbanquier.com est une franchise qui compte environ 35 agences en France. Une entreprise qui sert de facilitateur auprès des deux associés ruthénois, tout en leur laissant une grande liberté et une souplesse de fonctionnement.

Agence Monmeilleurbanquier.com
8 avenue Jean Monnet, 12000 Rodez
05 65 68 71 93
rodez@agencemmb.com
www.monmeilleurbanquier.com

Saint-Côme-d'Olt

PROD AUBRAC

Des chaussures en cuir Made in Aveyron

La tendance locavore s'inscrit dans la mode avec les chaussures en cuir artisanales, fabriquées à Saint-Côme-d'Olt, du chausseur-bottier Frédéric Salé.

Frédéric Salé a le goût du travail à l'ancienne. Dans son atelier de Saint-Côme-d'Olt, baptisé Prod Aubrac, la création reste artisanale, avec une intervention de la main de l'homme à chaque étape de la production. Depuis l'automne 2018, ce chausseur-bottier (trois décennies d'expérience dans le métier) fabrique des chaussures en cuir. Une activité qui se nourrit du territoire. Frédéric Salé a sélectionné des cuirs de qualité, tannés dans l'Aveyron, dont les reliefs lui ont inspiré une collection de chaussures pour homme.

Ces huit premiers modèles, à la fois «élégants, modernes et polyvalents», conjuguent aussi confort et résistance grâce au savoir-faire de l'artisan, formé dans les maisons les plus réputées en confection ou orthopédie. *«Entre la semelle, la doublure, les œillets, la languette… Il faut assembler une vingtaine de composants pour fabriquer une chaussure»*, explique Frédéric Salé, qui enchaîne les ouvrages -découpe, collage, couture…- avec talent et agilité. Les souliers Prod Aubrac, qui se déclinent en version campagne ou urbaine, sont en vente chez quelques détaillants haut de gamme de l'Aveyron et de la Lozère. *«Je privilégie aussi les circuits-courts pour la commercialisation, en développant un petit réseau local autour de l'Aubrac».*

Les semelles des chaussures Prod Aubrac sont fabriquées à partir de matériaux recyclés.

L'artisan propose des modèles personnalisés et sur-mesure à la demande.

PROD AUBRAC 16, avenue de Saint-Geniez 12500 Saint-Côme-d'Olt

Tél : 06 85 02 70 42 - contact@prodaubrac.fr - prodaubrac.com

Festival du Film d'Espalion

Le pari fou de Pascal Galopin

Du 27 août au 1er septembre 2019, la 5e édition du Festival du Film se tiendra à Espalion. Rencontre avec son organisateur, Pascal Galopin.

La vie est une magicienne toute puissante. Elle a plus d'un tour dans son sac. Aussi, elle s'arrangea pour que Pascal Galopin revienne en terres espalionnaises, sur les contrées maternelles, pour y faire son cinéma. "Terra Cinéma" est le nom de sa société de production. « *Le cinéma ? C'est beaucoup de ma vie* », nous confie-t-il. « *Je suis un grand rêveur. Grâce au cinéma, j'ai trouvé l'équilibre entre rêves et réalité.* »

Qui l'aurait cru ! Un festival de cinéma à Espalion ? « *Impossible !* » aurait dit sa grand-mère. Et pourtant, il suffisait d'en rêver, puis d'y penser, avant d'oser le faire. « *Ce festival, je l'ai souhaité tout public.* » (Prolongation avec le Festival des scolaires le 9 septembre.) « *Je l'ai voulu accessible.* » (Tarif entre 5€ et 6,50€ par séance) « *Je l'ai imaginé au cœur du territoire et le plus ouvert possible, dans un souci de partage avec le plus grand nombre.* » (Projections réalisées à Espalion, à Bozouls, et même à Bois-Colombes dans les Hauts-de-Seine.)

Le prochain rêve de Pascal ?« *Il est très simple : accueillir des tournages et créer une école de cinéma au cœur de l'Aveyron. Les paysages y sont grandioses et très variés. Les gens y sont accueillants, travailleurs, fiables et très créateurs. Et la qualité de vie extraordinaire !* »
En attendant, la 5e édition du Festival du Film d'Espalion présentera courts et longs métrages du 27 août au 1er septembre. L'occasion pour Pascal Galopin de « *remercier chaque bénévole. Nous avons réalisé plus de 4000 entrées en 2018. Nous espérons approcher des 5000 cette année. Merci à tous nos partenaires. Et merci à Jean Cocteau*. Sans lui, cette aventure n'aurait peut-être jamais commencé...* »

Texte : **Alain Pouvreau** - *Photos :* **Fred Garrigues**

("Jean Cocteau et son cinéma." Première manifestation organisée à Espalion en 2014.)*

Association "Rêves de Cinémas"
Contact Pascal Galopin : **06 63 59 73 87**
festival.film.espalion@gmail.com

EURO12 CONSTRUCTION

Mathieu Causse

EURO12 CONSTRUCTION, UNE PALETTE DE COMPÉTENCES POUR UN PROJET CLÉ EN MAIN

Depuis plus de 27 ans, Euro12 Construction s'inscrit dans le paysage économique Aveyronnais. Créée par Christian Causse et Francis Sigaud, avec 2 autres associés en 1992, l'entreprise accueille aujourd'hui quatre collaborateurs, sans compter Mathieu Causse, le fils de Christian, devenu associé en 2017 après avoir été salarié. Dans ses locaux à Millau et Rodez, Euro12 Construction poursuit son bonhomme de chemin en toute discrétion. Forte de sa longévité, la société partage son activité entre une clientèle de particuliers et de professionnels. « *Nous accompagnons tout porteur de projet de construction neuve ou de rénovation*» résume Mathieu Causse.

«*Nous proposons un accompagnement de A à Z du projet: cela passe par le montage des dossiers administratifs et permis de construire, à la conception du projet, au chiffrage du chantier jusqu'à sa réalisation. Notre vrai force, c'est d'être l'interlocuteur unique du client et de lui offrir une triple garantie dans le cadre d'un contrat de construction de maison individuelle. Une garantie financière, de livraison et de qualité. Ce contrat fixe en quelque sorte, les règles du jeu et les obligations de résultat*» termine d'argumenter Christian Causse.

Ainsi, à l'écoute des besoins du client, Euro12 mobilise toute son équipe sur chaque projet. Une équipe composée de projeteurs-dessinateurs, d'un conducteur de travaux en maisons individuelles et d'un maître d'œuvre TCE. «*Avec toute la rigueur et le pragmatisme que l'on peut attendre d'un professionnel de la construction, nous avons la chance d'avoir des projeteurs avec une vrai créativité et un excellent coup de crayon*, explique Mathieu Causse. *Avec nous, il n'y a pas de maisons types, il n'y a que des créations uniques, personnalisés selon les besoins du client et la topographie du terrain*».

Soucieuse de ses clients comme de ses partenaires, Euro 12 s'évertue à faire travailler des artisans et des fournisseurs locaux. Une démarche «gagnant-gagnant» qui, Christian Causse le voit, participe à la renommée de l'entreprise. Maison traditionnelle, à ossature bois, projet d'extension ou de rénovation, Euro12 sait «*s'entourer des compétences nécessaires pour l'ensemble de ces projets*».

Euro 12 Construction

Zone commerciale
Cap du Crès, 12100 Millau

---

110 rue du Docteur
Théodor Mathieu - Avenue de
la Gineste 12000 Rodez

www.euro12construction.fr

Euro 12 construction

05 65 61 05 28
contact@ euro12.fr

AU SERVICE DES PROFESSIONNELS, AUSSI

Au-delà de son activité de construction et de rénovation d'habitat individuel, Euro 12 consacre la moitié de son activité aux professionnels. Les domaines de l'industrie, de l'agriculture, de l'agroalimentaire comme le tertiaire font appel aux compétences de son équipe pour tout type de construction, d'extension de ré-aménagement ou d'agencement intérieur. Fort de collaborations avec le Groupe François, le Groupe Unicor, Euro12 à récemment contribué à la construction de l'agence Pôle Emploi de Millau, à la rénovation totale des locaux du voyagiste VTO à Rodez ou encore à la construction d'une unité de méthanisation, inaugurée fin Juin à Sainte Geneviève Sur Argence. Des projets qui assoient la réputation d'Euro12 en Aveyron.

Sarl Tranchage de la Jasse

Photos © Euro12Construction

Villas de

Des vacances de paradis

Idéalement situées entre les grands espaces de l'Aubrac et les méandres de la vallée du Lot, les trois villas de Labro proposent une expérience de qualité, entre plaisir de vivre et partage de moments uniques.

« *Que faire de ce grand terrain, près de notre maison ?* » Telle fut la question lancinante de Michèle et Emmanuel Saquet. Installés à Labro, juste au-dessus d'Espalion, face au célèbre château de Calmont, la réponse était simple. Elle résidait dans ce qui les anime : accueillir pour partager. Comme « *un art de vivre* ». Les Villas de Labro étaient pensées. Ne restait plus qu'à les construire.
Le concept ? Marier contemporain et nature, et offrir dans ce contraste un plaisir sans contradiction; laisser place à la lumière pour mettre en valeur richesses et beautés naturelles au cœur même de l'habitat. Trois villas spacieuses, un confort certain avec spa et piscine privative. Une décoration sûre et minimaliste pour que chacun puisse y trouver le repos et l'inspiration.

Tout en haut, la villa "*Calmont*" : juste en face du château, entre histoire et dame nature tout autour, apaisante, sereine,végétale. Au milieu, "*la Lot*" : sa vue sur le Lot crée une atmosphère aquatique et reposante, ou revitalisante selon chacun. Plus bas "*la Alayrac*", la plus citadine par sa vue sur les belles maisons en pierre du village d'Alayrac sur le coteau voisin. Son atmosphère calme et cocoon, ses facilités dédiées aux personnes à mobilité réduite, en font un lieu de villégiature très demandé.
« *Nous sommes très attachés à ce terroir* », souligne Emmanuel. « *Certains me disent que j'ai changé de métier* », précise Michèle. « *Pour moi, ce n'est que la continuité d'une vie consacrée à l'accueil, aux rencontres, au partage. Ces trois villas ont changé notre vie. Pour notre plus grand bonheur.* »

Texte : **Alain Pouvreau** - *Photos :* **Franck Tourneret**

Labro au goût

Michèle Saquet et son mari ont fait construire trois villas contemporaines, de haut standing.

©Fred Garrigues

Les Villas de Labro
Labro, 12500 Espalion
Tél. **05 65 48 26 12 / 06 73 20 76 22**
michelesaquetlabro@gmail.com
Facebook : Les Villas de Labro

PAPETERIE | FOURNITURES | MOBILIER DE BUREAU
MATÉRIEL INFORMATIQUE

Bureau Vallée

Le discount est dans notre nature

1180 Allée Joël Pilon
Pôle Comtal Sud
12740 Sébazac-Concourès
05 65 42 69 01

Lundi au vendredi : 9h-12h / 14h-18h
Samedi : 9h30-12h / 14h-18h30

VOTRE RENTRÉE SCOLAIRE À PRIX DISCOUNT !

www.bureau-vallee.fr

Le Braqueur des Sens

Prenez goût à manger différemment

Épicerie locavore & bio

Primeur Viande Crèmerie Paniers gourmands Vrac Cosmétiques & DIY

Place de l'église, 12130 Sainte-Eulalie-d'Olt
06 83 74 54 38 lebraqueurdessens@gmail.com Le braqueur des sens

https://le-braqueur-des-sens.business.site/

CAFÉ des SPORTS de BOZOULS

LE PTI' AVEYRONNAIS

Restaurant - Traiteur

Spécialité VIANDE À LA BROCHE AU FEU DE BOIS

AMÉLIE ET JÉRÉMY VOUS PROPOSENT :

- **Menus ouvriers**
- **Restauration** typique aveyronnaise
- **Petits-déjeuners** tous les 1er dimanche du mois (Tripous, tête de veau)
- **Repas traiteur** à domicile, spécialités pièces de viande à la broche au feu de bois (Porcelet, Jambon, Agneau...)

Repas de groupe à domicile, buffet, mariage, baptême, anniversaire.

3, rue du Trou
12340 BOZOULS

05 65 66 47 85
06 48 42 91 13

Le Pti' Aveyronnais «Café des Sports»

Le Chalet du Lac

Un écrin magique pour les gourmands

A la limite des départements du Cantal et de l'Aveyron, sur le lac du barrage de Sarrans, se situe la presqu'île de Laussac. Niché au bord de cette grande étendue d'eau, le restaurant le Chalet du Lac vous accueille tout l'été, entre farniente et gastronomie.

Voilà bientôt 90 ans que la célèbre presqu'île de Laussac est ce qu'elle est. Envie d'un plongeon ? Cent mètres de fond vous attendent en dessous de la terrasse ! La fée électricité est passée par là. Fort de 113 m de hauteur de fondation, 225 m de long, et 183 MW de puissance, le barrage de Sarrans éclaire plus de 10.000 foyers...

C'est près du sommet de la presqu'île de Laussac que Daniel Tarrisse, natif de Thérondels, a choisi de reprendre le restaurant. Pourquoi ici ? A cause de la magie ! « *Elle est là tout autour. Elle nous parle de générosité, de fraternité, de simplicité, d'authenticité. Et bien sûr de nature. Dame Truyère veille à ce qu'on ne l'oublie pas.* »

Restaurant Le Chalet du Lac
Presqu'île de Laussac, Lac de Sarrans, Thérondels.
Tél. **05 65 66 04 58**
daniel.tarrisse@orange.fr - laussac.over-blog.com
Facebook : Le Chalet du Lac

Une cuisine locale et authentique

Onze ans déjà que Daniel et son équipe donnent le meilleur d'eux-même en proposant une cuisine généreuse, gourmande, authentique et pleine de fraîcheur. Aux fourneaux, c'est Ophélie et Christian qui officient. Leur coup de cœur ? Le filet de veau du Carladez. Ou une truite fario cuite au lard. On hésitera à coup sûr, au dessert, entre la délicieuse mousse au chocolat maison ou les glaces artisanales du Carladez. A moins que l'on n'opte pour le pounti (far au pruneaux en sucré-salé) de la grand-mère d'Ophélie : « *C'est mieux qu'un dessert !* » en disent les habitués...

Quant à Daniel Tarrisse, son seul projet est de « *continuer à offrir le meilleur du Carladez. Personne ne reste insensible au magnétisme du lieu. Beaucoup reviennent. Je me plais à croire qu'ils reviennent aussi pour notre cuisine, et le plaisir de nous revoir...* »

Texte : **Alain Pouvreau** - *Photos :* **Fred Garrigues**

LCT

Carrosserie

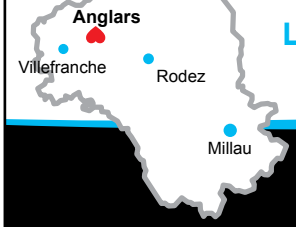
Réparation rapide | Réparation plastique | Rénovation phares
Bas de caisse | Jantes | Pneumatiques

1485, rue de Cantaranne **12850 Onet-le-Château** 05 65 78 39 82

SEGALA VIDANGES

VIDANGES CURAGE

FOSSES SEPTIQUES
FOSSES TOUTES EAUX
BACS A GRAISSE
MICRO STATION
POSTE RELEVAGE
CURAGE RÉSEAUX
INSPECTION VIDÉO CAMERA
RADIO DÉTECTION



LOCATION ET MAINTENANCE SANITAIRES AUTONOMES

agrément préfectoral n°122011006

ZA LA CROIX DE REVEL 12390 ANGLARS ST FELIX
09.67.30.48.00 - 06.86.42.28.72 - segalavidanges@gmail.com

Les tentes Lodges peuvent accueillir jusqu'à cinq personnes.

Camping Terre Rouge

Au bonheur des Robinson

En pays du Haut Rouergue, là où la terre prend des accents pourpres, Liliane Delmas propose une immersion en pleine nature dans ses tentes lodges toutes équipées.

« *Un jour on m'a dit : C'est original ce que tu fais. J'ai répondu : non, c'est originel !* » Car si le camping Terre Rouge est aussi unanimement apprécié, auréolé de prix et de critiques dithyrambiques sur la toile, Liliane Delmas est la première à affirmer qu'elle n'a rien inventé. Juste placé 11 tentes lodges dans la nature sauvage, offrant aux vacanciers le cadre d'un éden authentique, calme, boisé. Bref, un vrai retour aux origines !

A Terre Rouge, on pratique le *glamping* : un « camping glamour », confortablement installé dans ces tentes de 35 m², toutes en bois et en toile, avec de bons lits et les sanitaires qu'il faut. Une terrasse couverte de 12 m² vous fait plonger dans les feuillages verdoyants, sans vis-à-vis. Dix emplacements supplémentaires sont disponibles pour ceux qui veulent amener leur tente. Une piscine complète le cadre, à quelques mètres d'une serre étonnante où l'on vient prendre un verre, manger un morceau, rencontrer ses voisins dans une ambiance bienveillante et conviviale.

Ce succès, il est également dû à l'accueil et l'attention de la maîtresse des lieux. « *Ce que je sais faire, c'est fédérer les gens. J'aime les rencontres et j'ai la chance d'avoir des clients toujours simples et sympathiques* », confie Liliane Delmas, qui assume « *un côté mamie, attentionnée avec les enfants* ». Un sacré parcours pour cette amoureuse inconditionnelle de la nature, originaire d'Espalion, qui a parcouru le monde pendant 20 ans comme monitrice de plongée. De retour sur sa terre natale, c'est à Villecomtal qu'elle a posé ses valises et ouvert Terre Rouge en 2012.

Un succès mérité, qui attire même au-delà des frontières nationales, par cette authenticité sauvage que les hommes ont fini par oublier. Ici, l'effet de la nature et de la toile de tente sur les clients est immédiat : « *Ils lâchent prise tout de suite, ils sont très vite décontractés* », sourit Liliane Delmas. « *Nature peut tout et fait tout* », disait Montaigne…

Texte : **Agnès d'Armagnac** - *Photos :* **Franck Tourneret**

Terre Rouge
12 580 Villecomtal
Tél. **06 78 50 34 41**
liliane@terre-rouge.fr
https://terre-rouge.fr/

Landa's
Distillerie

Landa's Distillerie

Mathieu Recoules perpétue les traditions

En digne héritier d'une belle aventure familiale, Mathieu Recoules a érigé sa propre distillerie et sort sa première cuvée.

Certains tombent dedans quand ils sont petits. Heureusement, Mathieu Recoules n'est ni tombé dans l'alambic de son grand-père, bouilleur de cru à Broquiès, ni dans celui de son oncle. Mais ce natif de Lestrade en a gardé un souvenir tel qu'aujourd'hui c'est à son tour de distiller.

De l'idée à la réalisation, trois années suffirent pour disposer du matériel adéquat. Un local dans la grande zone artisanale de Lestrade-et-Thouels avec une grande cave en dessous. Et trois alambics : deux grands pour les spiritueux ; un plus petit pour son ''Petit Jaune''. Ne restait plus qu'à se retourner les manches et go : Landa's Distillerie était lancée !

« *C'est tout simplement passionnant !* », s'enthousiasme Mathieu Recoules. « *Chaque matin, c'est un vrai bonheur de venir au boulot. Réaliser le premier jus. Le mettre à fermenter pour obtenir le wash*. Lancer la première distillation pour recueillir le low wine**. Mais ma grande satisfaction, c'est la mise en bouteille. Je la fais moi-même, tout en surveillant les températures. Pour l'instant, je distille du gin et de la vodka. Et bien sûr mon ''P'tit Jaune'', recette originale de pastis qui plaît beaucoup.*»

Le whisky, lui, demande trois ans de vieillissement en fût.« *Le premier fût a été rempli de New Make le 13 juin de cette année. J'ai hâte de voir son évolution.* »

Pourquoi ce nom, Landa's Distillerie ? « *Les anciens du village dont mon grand-père utilisaient "Landas" pour désigner le champ sur lequel est bâtie la distillerie. C'est donc un hommage au terrain familial qui m'accueille. De même, l'arbre de mon logo représente le chêne que vous voyez là-bas. Et le chêne, c'est le roi des arbres.* »

Texte : **Alain Pouvreau** - *Photos :* **Fred Garrigues**

Landa's Distillerie
Mathieu Recoules
12430 Lestrade-et-Thouels
www.landas.store
boutique@landas.store
Facebook : Landa's Distillerie

ÉCHO'

Dossier

Elevages insolites :

oui, il y a des animaux rigolos en Aveyron !

Ils ont de superbes poils dont on tire une laine précieuse ; de grandes plumes, un grand cou et de grandes pattes véloces ; un pelage noir d'encre et des cornes retroussées ; ils sont tout en bave et en coquille. Plusieurs éleveurs en Aveyron ont fait le pari de s'occuper de ces animaux atypiques, qui détonnent sur notre terre aux traditions agricoles bien ancrées. Voyage en compagnie des alpagas, des autruches, des bufflonnes et des escargots d'Aveyron !

Francis Bony

En compagnie des bufflonnes

Sur ce haut plateau dominant la vallée du Lot, un troupeau insolite paisse dans la verdure vallonée. Ce sont les bufflonnes de Francis Bony, dont le lait est transformé en tome, en bleu, piastrellou et mozzarella.

Elles sont affectueuses, routinières, dociles, se laissent gratouiller la tête, peuvent vous suivre comme un chien. Les bufflonnes de Francis Bony ont ce look sauvage surprenant (il s'agit du buffle d'Asie), mais sont pourtant bien plus gentilles que des vaches… L'éleveur le sait bien, lui qui a abandonné les vaches laitières il y a dix ans, après la crise du lait, pour se lancer dans le troupeau de bufflonnes (65 mères aujourd'hui, un mâle et une quinzaine de bufflons).

Les bufflonnes au pelage noir sont ainsi traites deux fois par jour, tous les jours de l'année. Le lait récolté est vendu à la coopérative cantalienne SARL Les Bufflonnes du Sud. Que fait-on avec ce lait particulier, bien plus gras que le lait de vache mais plus pauvre en cholestérol ? « *La coopérative fabrique de la tome de bufflonne, un autre partenaire dans le Cantal transforme le lait en bleu de bufflone, un troisième acteur (Pegues à Firmi) fabrique le piastrellou, fromage à pâte molle, très crémeux* », détaille Francis Bony.

Un dernier débouché n'est pas encore bien maîtrisé : celui de la fabrication de la mozzarella, très complexe, qui du coup est réalisée à Paris. Francis Bony, l'un des quatre producteurs de ce lait atypique qui travaillent pour la coopérative, espère bien que cette dernière « *réussira à transformer elle-même tout le lait, et commercialiser… Il y a une vraie demande aujourd'hui sur de la mozzarella française !* »

L'originalité, chez les Bony, se pratique en famille. « *On aime bien ce qui sort de l'ordinaire* », sourit l'exploitant agricole. A ses côtés, son épouse Marie-Claire a aussi fait le choix de se démarquer, élevant des pigeons depuis 1993. Un élevage rare en région, fournissant particuliers et restaurants avec ce met de luxe - 80 pigeonneaux sont vendus par semaine.

Texte : **Agnès d'Armagnac** - *Photos :* **Franck Tourneret**

Fromages au lait de bufflonnes en vente :
L'Eleveur occitan,
ZA route de Bagnac, 15600 Maurs

ADMR

pour tous, toute la vie, partout

L'ADMR, un réseau facilitateur depuis 1949.

Depuis 70 ans, l'ADMR consolide son réseau associatif sur tout le territoire de l'Aveyron, en enrichissant constamment son offre de **service aux personnes**, à tous les âges de la vie. Structuré autour de quatre pôles, l'ADMR **se développe et se renforce** en permanence, dans toutes ses dimensions : **techniques, organisationnelles, humaines et sociales.**

SERVICES ET SOINS AUX SÉNIORS

ENFANCE ET PARENTALITÉ

ENTRETIEN DE LA MAISON

ACCOMPAGNEMENT DU HANDICAP

70 ANS ADMR

L'ADMR EN ACTION POUR TOUS

05 65 77 22 22
info.fede12@admr.org
www.fede12.admr.org

En ville ou à la campagne, l'ADMR est partout en Aveyron

FÉDÉRATION ADMR AVEYRON, 23 avenue de la Gineste, CS 43102, 12031 RODEZ CEDEX 9

Saint-André de Najac ~ 12270
lebardestandre@gmail.com

Le St André

VINTAGE PUB
WITH AN AUSSIE TWIST
06 37 82 66 72

ANIMATIONS ~ BILLARD ~ BROCANTE
RESTAURATION ~ TERRASSE ~ PARKING

Cédric (à g.), Geneviève et Christian Vigouroux, experts en autruches depuis 22 ans

La Ferme aux Autruches

Des piafs et des passionnés

Un cou gracile et de longues pattes véloces : l'autruche est le plus gros des oiseaux qui ne volent pas… mais elle court très vite : 60 km/h ! A dix kilomètres de Conques, les curieux peuvent venir admirer le troupeau insolite de Christian et Geneviève Vigouroux, et de leur fils Cédric.

Cette famille d'agriculteurs, éleveurs de bovins, se sont lancés dans cet élevage pas commun il y a 22 ans. Aujourd'hui, le cheptel compte environ 70 autruches. Ici, tout tourne autour de ces oiseaux d'exception : la famille cultive sur place des céréales pour leur alimentation, s'occupe de la couvade des œufs et des petits autruchons qui viennent agrandir le troupeau – quinze reproducteurs, mâles et femelles, sont chargés de perpétuer l'espèce.

Passionnés par les échanges avec le public, les trois éleveurs font visiter leur ferme particulière avec moult explications sur la vie des autruches, leur alimentation, leur reproduction. Et leur caractère, car ce ne sont pas de jolies peluches à câliner : « *Il faut être très vigilant, les autruches peuvent être dangereuses* », prévient Christian Vigouroux. « *Malgré tout, on aime bien les poussins, c'est agréable à élever, très différent des bovins.* » Cette année, pas encore d'autruchons sous le soleil de Conques mais la reproduction vient de démarrer.

Des autruches pour le plaisir des yeux, mais aussi des papilles : tout un écosystème gravite autour du troupeau pour transformer certains animaux. Amenés à l'abattoir de Villefranche-de-Rouergue, ces oiseaux immenses se retrouvent

en steak, rôtis sous vide, terrines et plats cuisinés aux saveurs du terroir (au safran, à la châtaigne, au Marcillac…). Les peaux sont récupérées, tannées et teintées, pour en faire de la maroquinerie de luxe. « *C'est la peau la plus recherchée après celle du crocodile* », ajoute Christian Vigouroux. La viande d'autruche, elle, est appréciée pour sa tendresse et son absence de gras.

Vous pourrez donc dans la boutique de la ferme de Sénergues, faire quelques emplettes, complétées par des œufs d'autruches (ceux qui n'ont pas été fécondés) décorés par Geneviève Vigouroux ou « *nature* ». De quoi repartir des étoiles plein les yeux et un peu d'exotisme dans son sac.

Texte : **Agnès d'Armagnac** - *Photos :* **Franck Tourneret**

La Ferme aux autruches
La Besse 12320 Sénergues
Tél. **05 65 69 83 85**
autruches-de-conques@wanadoo.fr
www.autruches-conques.com

VISITES : tous les jours de 10h à 12h et de 14h30 à 19h
TARIFS : 4€ adulte, 3€ enfant

Ferme DuPrem

Les gagas d'alpagas

Elevage rare en Aveyron, les 70 alpagas de la ferme DuPrem vous attendent. Retour sur une success story portée par deux Anglais tombés sous le charme de cet animal adorable.

Ils ont une bouille de peluche et ô joie, on peut les caresser ! Point d'Aveyronnais pur souche à l'origine du troupeau d'alpagas à Maleville, mais deux Anglais séduits par le way of life local. En 2016, Paul Beswick et Daimen Upton se sont installés définitivement dans la région, où ils avaient acquis une maison de vacances en 2007. Emportant dans leurs bagages les 35 alpagas achetés aux Etats-Unis, en Australie et en Nouvelle-Zélande.

« *Il y a 70 000 alpagas au Royaume-Uni, contre 4 000 en France* », s'étonne Paul Beswick, à la tête de DuPrem. Un excellent créneau pour l'éleveur, qui apprécie aussi en Aveyron « *un climat superbe pour ces animaux, propice à leur laine dont la fibre est plus grande qu'en Angleterre, et la texture magnifique* ». Dans son troupeau, toutes les couleurs des alpagas sont représentées, soit 22 – phénomène plutôt rare en France…

Paul Beswick chouchoute son élevage, supervisant la reproduction, avec l'objectif de « *continuellement améliorer la qualité de la race, et de la fibre* ». Une attention doublée d'une grande affection pour ces animaux qui ont été pour lui « *une révélation* » : curieux et calmes, leur caractère est adorable !

Cette passion se partage dans le cadre de visites de la ferme, où vous pourrez découvrir ce cousin du lama, mais aussi tous les produits tirés de sa laine. Car la laine d'alpaga est un produit de luxe, encore plus précieuse que le cachemire. Tondant lui-même ses animaux au printemps, Paul Beswick sépare ensuite les fibres à la main : les fibres fines seront envoyées à une filature qui en fera des pelotes, les fibres plus grosses garniront couettes et oreillers. « *Nous avons une grande demande pour nos produits, de la part de nos visiteurs et sur les marchés aveyronnais d'été et de Noël* », confie l'éleveur anglais qui propose des pelotes de laine, des gants, des bonnets, des peluches et autres gilets.

En mai, Paul Beswick s'occupe de la tonte des alpagas. «Ces animaux sont mes bébés, je connais chacun d'entre eux avec leur caractère!»

Texte : **Agnès d'Armagnac**
Photos : **Franck Tourneret**

DuPrem
Le Monge, 12 350 Maleville
Tél. **05 65 29 89 93**
dupremalpacas@gmail.com
www.duprem.com
Facebook : DuPrem Alpagas Stud et Boutique

VISITES : du lundi au samedi à 10h30, 11h30, 14h30, 15h30 et 16h30
TARIFS : 5€ par personne

GENTIANE D'AUBRAC

MARIUS BONAL

S.A. MARIUS BONAL
18, route d'Espalion
12850 ONET-LE-CHATEAU
RODEZ-AVEYRON
marius.bonal@wanadoo.fr

Goudot d'OR

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - À consommer avec modération

marie So' graphic
CRÉATION COMMUNICATION

Cet été Communiquez
So' FRESH

LOGO & CHARTE GRAPHIQUE
TOUS SUPPORTS DE
COMMUNICATION PRINT
WEBDESIGN

www.marie-so-graphic.fr

07 71 86 01 48 - marie.so.graphic@gmail.com
GRAND RODEZ DEVELOPPEMENT 37 Allée de l'Aveyron P.A Arsac 12 850 Ste Radegonde

Martin's Pub

BIÈRE PUR MALT
LICORNE
Authentique Bière d'Aubrac

43 rue de la Capelle - Millau

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Les Escargots du Rouergue

Délices en coquille

Oui, on peut passer d'un métier administratif à celui d'éleveuse d'escargots. Originaire de Decazeville, Sandrine Réus a repris en 2015 l'élevage Héliez à Viviez. Quelque 300 000 gastéropodes y grossissent chaque été avant d'être mitonnés puis vendus sur les marchés.

Assaisonnés au beurre bourguignon, ils se dégustent sur les marchés nocturnes tout l'été : à Figeac, Villefranche, Belcastel, Saint-Parthem… Des instants gratifiants pour Sandrine Réus : « *Les marchés, c'est la récompense, un retour sur le travail fourni* », explique la gérante des Escargots du Rouergue qui vend aussi ses assiettes d'escargots sur le marché des producteurs aveyronnais à Paris en octobre, puis sur les marchés de Noël.

Comment élève-t-on des escargots ? L'aventure commence en avril, quand Sandrine Réus sème du colza dans son parc situé près de Viviez, en pleine nature. « *En mai, j'y installe les bébés escargots, qui vont se nourrir du colza ainsi que de farines végétales que je complémente.* » Les mollusques engraissent jusqu'en octobre, visités quotidiennement par leur maîtresse qui vérifie les filets et les clôtures (placés en fin de chaîne alimentaire, ces animaux sont appréciés par les oiseaux, les rongeurs, les serpents…) et le système de pulvérisation (un arrosage automatique garantit un habitat humide en permanence). « *J'aime cet univers au ralenti… dans le parc, je me régale. Je passerais des heures à les regarder évoluer et se fricoter !* »

A l'automne, Sandrine Réus ramasse les escargots, les fait jeûner puis sécher en hibernation dans une chambre froide ventilée. Endormis, ils sont abattus puis décoquillés. Place à la cuisine pour mitonner de bons escargots à la sauce succulente, met raffiné prêt à mettre au four. « *Je fais beaucoup de frais, c'est mon point fort* », souligne l'éleveuse qui ne s'est pas soumise au label Bio pour cause de coût mais qui garantit une qualité équivalente : sans engrais, sans désherbant, sans antibiotique, etc.

Aujourd'hui, l'entreprise est en pleine expansion et sa gérante envisage de passer la main, pour partir sur de nouvelles aventures. « *Je suis prête à céder cette affaire à un repreneur* », annonce-t-elle. Avis aux amateurs !

Texte : **Agnès d'Armagnac** - *Photos :* **Franck Tourneret**

Les Escargots du Rouergue
Place de l'Eglise - 12110 Viviez
Tél. **06 31 31 93 79**
www.lesescargotsdurouergue.fr

Le Sac du Berger®
Atelier

Natif de la vallée de la Sorgues, Jean-Pierre Romiguier dut partir à la ville, comme tous les jeunes de sa génération. Un concours d'entrée et le voilà dans la grande famille cheminote à Béziers où il se forme à la mécanique générale pour l'entretien des locomotives. Au cœur d'un atelier de 1500 personnes, à 19 ans il a déjà la certitude que sa vie est ailleurs. Cet ailleurs est le retour dans son pays natal. Mais que faire ? Un ami historien, Robert AUSSIBAL lui parle et lui offre un très vieux sac du berger, héritage familial. Voilà comment se perpétue l'histoire du sac du Berger. Objet identitaire, outil du quotidien du Berger. C'est aussi à ce moment là, dit-il, « que ma vie prend une dimension solaire », serviteur, passeur de cette belle culture du pastoralisme transhumant du grand sud est de la France.

Cuirs et laines de fabrication locale (Rodez, Bédarieux, Mazamet, Graulhet), des fournisseurs partenaires, l'Homme au centre de l'économique sont les valeurs visionnaires de son parcours.

C'est dans le creuset du lieu-dit « Layrolle », dans cette bergerie cathédrale, enchâssée dans une végétation luxuriante que depuis plusieurs décennies se perpétue la tradition du sac du Berger.
Un compagnonnage d'une dizaine de personnes travaille à recoudre le lien profond qui embrasse passé et modernité, éthique et économie, mémoire lointaine et culture bien vivace de notre territoire pastoral.

Venez visiter notre atelier de fabrication à LAYROLLE, 12540 LATOUR SUR SORGUE, ouvert tous les jours, toute l'année. Du lundi au vendredi de 9h à 12h et 14h à 18h, samedi, dimanche et jours fériés de 14h à 18h.

05 65 99 36 60
Email : info@lesacduberger.com
Site : www.lesacduberger.com

Sévérac-le-Château

Maître Cub'

Hamburger farci au terroir

De la restauration rapide avec des produits du terroir : oui, c'est possible ! Maître Cub' à Séverac-le-Château en est la preuve.

Le parcours professionnel de Jean-Pierre Cubaynes (appelez-le 'Maître Cub') est classique : un diplôme d'école hôtelière puis 30 ans de restauration en Bretagne. En 2013, direction Séverac-le-Château, où un ami Régis Molinier, propriétaire du Café moderne rue des Douves lui propose de s'associer. Jean-Pierre fera la cuisine et Régis gardera l'activité bar-brocante. Se profile alors pour Maître Cub' l'opportunité de cuisiner des hamburgers.

« *Je voulais offrir une restauration de qualité, accessible à tous, tout en faisant travailler le tissu local* », raconte-t-il. Pour ses recettes, il privilégie l'excellence. Le pain provient de la boulangerie Lequepeys de Séverac, les œufs viennent de la ferme Maymard de St Chély, la viande est d'appellation bœuf fermier d'Aubrac. Les desserts (pannacota aux pommes, tiramisu, charlottes aux framboises), la mayonnaise, les frites, tout est fait maison. Les fromages sont aveyronnais, Maître Cub' s'enorgueillit d'ailleurs de servir le « Perail des Buissières » que l'on retrouve aussi sur les tables de l'Elysée !

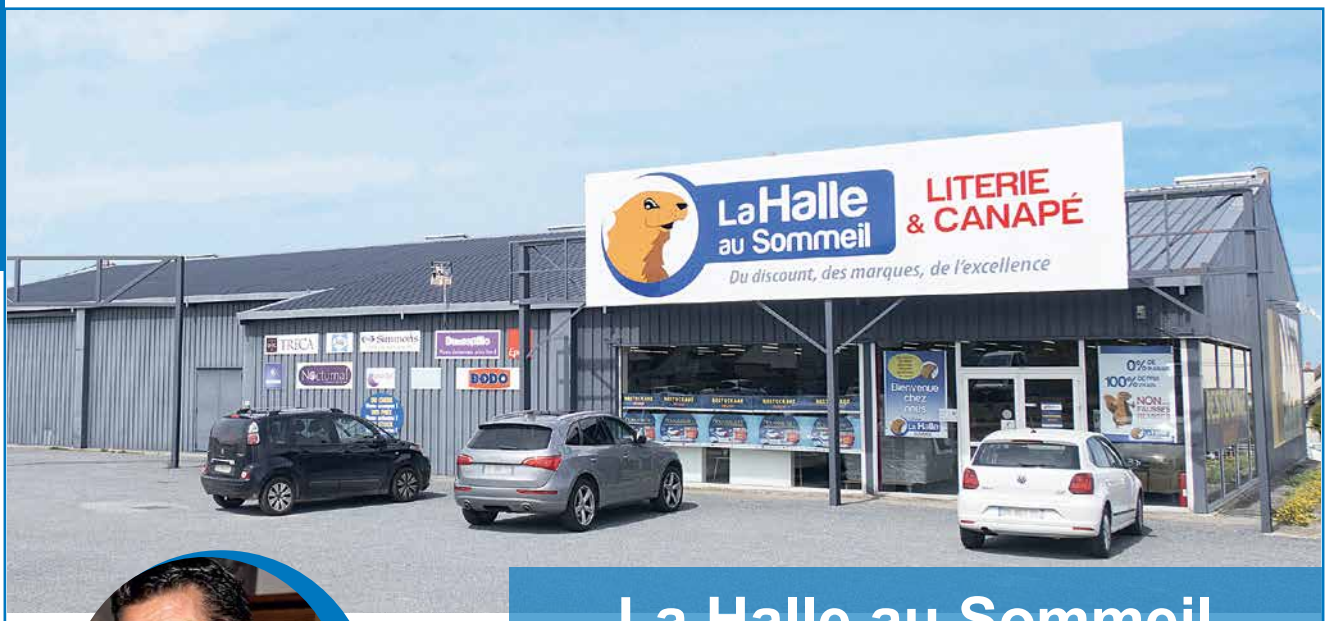
Pour couronner son action en matière de gastronomie et de circuits courts, le chef joue la carte de l'engagement écoresponsable : tous les emballages sont en canne à sucre et compostables, les couverts sont en maïs, l'éclairage est tout en led et un économiseur d'eau a été installé sur les robinets.

«*De plus en plus de personnes sortent de l'autoroute pour visiter Séverac et faire une halte repas chez nous*», se réjouit Maître Cub'. S'il vous prend l'envie de déguster ces fameux hamburgers à la sauce locale, inutile d'appeler pour réserver. Maître Cub' n'a pas le téléphone… Mais toutes les informations utiles se trouvent sur sa page Facebook. Bon appétit !

Texte : **Marie Lesconnec** - *Photos :* **Fred Garrigues**

OUVERT À MIDI TOUS LES JOURS SAUF LE MARDI, ET EN SOIRÉE LE VENDREDI ET LE SAMEDI.

Chez Maître Cub
2 rue des Douves
12150 Sévérac-le-Château
Facebook : Chez Maître Cub'



La Halle au Sommeil

LE CHOIX, LA QUALITÉ ET LE SERVICE

Bella Djafar

À la tête de La Halle au Sommeil à La Primaube, depuis décembre 2017, Bella Djafar s'est fait une belle place dans le commerce aveyronnais de la literie, grâce à une large sélection de produits et une expérience trentenaire dans le domaine.

Bella Djafar dirige depuis le mois de décembre 2017 La Halle au Sommeil, le magasin primaubois voisin de la salle Orlando. En reprenant cette enseigne, ayant appartenue à Sébastien Marty, déjà bien implantée sur la place, il a concrétisé un choix de vie (se fixer durablement sur le Ruthénois auprès de sa famille) mais aussi une ambition professionnelle. Avec La Halle au Sommeil, cet ancien salarié et agent commercial itinérant couronne en effet trente années d'expérience dans la vente de literie.

Avec la complicité de Carine, sa dynamique assistante, Bella Djafar accueille les clients, du lundi au samedi, autour des plus grandes marques du secteur : Bultex, Dunlopillo, Mérinos, Nocturnal, D'Élite, Emma…

« On a les références incontournables : les marques nationales, espagnoles, italiennes… Et même une marque aveyronnaise : Nocturnal, dont les produits sont fabriqués à La Primaube » chez Socofal. La Halle au Sommeil propose matelas et sommiers, ainsi que tout les accessoires liés à l'univers du sommeil : têtes de lit, chevets, piètements, oreillers, couettes, linge de lit… **Sa devise : du choix, des prix, du stock !**

Outre ce choix de qualité, qui balaie tous les segments de prix, de l'entrée de gamme au haut de gamme, La Halle au Sommeil met l'accent sur le conseil et le service. Experts dans leur métier, Bella et Carine s'attachent à orienter les clients selon leurs besoins, quitte à proposer du sur-mesure (sous délai évidemment) et une livraison dans tout le département (et même au-delà jusqu'à Toulouse ou Montpellier !).

Une attention portée à la relation commerciale qui fait la différence. Sur Google, La Halle au Sommeil de La Primaube est le magasin de literie du Ruthénois le mieux noté, avec pas moins d'une quarantaine d'avis positifs.

La Halle au Sommeil
263, avenue de Rodez
12450 La Primaube
05 65 89 20 55

Voilensac

Michaël Ladet, le timonier de la maroquinerie

Sur le marché du sac en toile de voile, Michaël Ladet donne libre cours à son imagination. Dans son atelier Voilensac à Millau, il propose des articles de maroquinerie en voile de bateau et cuir de Millau.

Après 10 ans de voilerie à Aigues-Mortes, Michaël Ladet a décidé de changer de cap… il a hissé la grand-voile et avec sa petite famille a pris la direction de l'Aveyron, pays natal de son épouse. Il entre alors chez Gaston Mercier, fabricant de selles haut de gamme, se formant au métier de sellier-bourrelier et de la maroquinerie de luxe. Puis il fera un petit bout de route chez Jean-Pierre Romiguier qui fabrique les célèbres « sacs du berger », et deviendra responsable de l'atelier de ganterie.
C'est pour faire plaisir à son entourage qu'il se met à fabriquer des sacs de plage avec des chutes de morceaux de voiles. Un jour, une amie lui lance un défi : « *Si tu me fabriques les sacs, je les vends* » ! En tant que voilier ardent - de ces bateaux qui ont une tendance naturelle à remonter au vent… - Michaël Ladet relève le défi. Il fabrique une vingtaine de sacs, son amie organise une vente privée chez elle, c'est un vrai succès !

Parallèlement, participant au concours de la création d'entreprise, il gagne le prix Emergence avec un chèque de 5000 euros à la clé et jette l'ancre à Millau en créant son propre atelier Voilensac.
Pour fabriquer ses sacs, Michaël utilise des chutes de tissus trop petites pour entrer dans la confection des voiles de bateaux, et du cuir de Millau. Millau ! Haut lieu de fabrication du gant, avec ses mégisseries, ces ateliers où sont tannées les peaux. La reine Marie-Antoinette et l'impératrice Joséphine portaient des gants de Millau, et encore aujourd'hui des artistes comme Sharon Stone ou Madonna se fournissent à Millau…

Aujourd'hui, Michaël ne regrette pas ce changement de cap. La liberté, la création, l'épanouissement personnel et émotionnel ont pris le dessus et guident désormais la manière dont il mène sa barque.

Texte : **Marie Lesconnec** - *Photos :* **Fred Garrigues - JCG-imagesphotos**

Voilensac
4 Rue de la Mégisserie
12100 Millau
Tél. **05 65 62 87 73**
www.voilensac.com/fr
Facebook : VoilenSac

Michel Arnal

De la passion du cheval à la naissance de Fers et Lames

Parmi les évènements marquants du Domaine de Gaillac sur le Larzac, le festival Fers et Lames est sûrement le plus créatif et le plus original. Il aura fallu moins de dix ans à la famille Arnal pour transformer cette manifestation en un vrai phénomène !

Dans les années 70, Louis et Monique Arnal s'installent au Domaine de Gaillac, sur le causse du Larzac à Sauclières. Le père débute alors l'activité de promenade à cheval et transmet sa passion des chevaux à ses fils. Michel, l'aîné, reprend l'activité de la randonnée et se spécialise dans la voltige ; Olivier part à la découverte du cheval lusitanien au Portugal et se perfectionne en équitation portugaise.

C'est dans ce contexte qu'il y a 20 ans Eric Prucel et Pascal Imperato, deux amis passionnés de coutellerie, proposent à Michel Arnal de réaliser le premier salon du couteau sur le Larzac au Domaine de Gaillac. « *L'idée m'a séduit, j'imaginais quelque chose de festif, je voulais du visuel, des chevaux, des maréchaux-ferrants, des animations avec des forgerons… un salon familial qui ne serait pas uniquement dédié aux couteaux, mais avec une mise en valeur du terroir* », se souvient Michel Arnal.

Le très convoité spectacle équestre, les démonstrations de chiens de troupeaux et de fauconnerie étonnent ! Les ateliers où l'on peut monter son propre couteau attirent. La soirée dansante du samedi soir prend des allures d'événement sur l'agenda. Le marché de pays, les dégustations de vin, les fromages, la charcuterie… emballent les papilles !

La formule plait… Fers et Lames était né. Aujourd'hui, ce sont 9 000 visiteurs, plus de 100 exposants, 90 forgerons et 200 bénévoles. La notoriété étant, Fers et Lames signe

Fers et Lames, 31 août et 1er septembre

Domaine de Gaillac
12230 Sauclières - Tél. 05 65 62 26 85
Facebook : Domaine de Gaillac / Fers et Lames

de plus en plus de partenariats avec les entreprises aveyronnaises et forge pour elles une œuvre originale.

La sculpture de l'an passé, commandée par la Confédération générale de Roquefort, trône désormais à Roquefort ; celle installée sur le belvédère, à l'entrée du viaduc de Millau (partenariat avec La Compagnie Eiffage) célèbre les 10 ans du Viaduc. L'œuvre réalisée pour cette 22ème édition rendra hommage à Henri Viallon, meilleur Ouvrier de France coutellerie en 1991, spécialiste du damas en France qui a, entre autre réalisé le couteau du célèbre cuisinier Jean-Pierre Coffe : le Coustel.

Pour Michel Arnal, l'important au-delà de laisser une trace, c'est la notion de projet commun avec l'aide de tous les forgerons. Et de répondre à cette passion pour les couteaux que porte le public : «*Les couteaux ne sont pas seulement une histoire de cuisine, au siècle dernier, avoir un couteau dans la poche c'était passer à l'âge adulte. Toute une vraie symbolique!*»

Texte : **Marie Lesconnec**

Photos : **Fred Garrigues - Fers et Lames**

Moune, Mikael (à g.) et Michel Arnal (à d.)

POUR CÉLÉBRER LE CENTENAIRE SOULAGES, RODEZ JOUE SUR TOUTES LES LUMIÈRES. AU MUSÉE DENYS-PUECH, UN PROJET ARTISTIQUE À LA CROISÉE DE L'ANTHROPOLOGIE, DE L'ARTISANAT ET DE LA CRÉATION CONTEMPORAINE EST PROPOSÉ PAR ANTONIN PONS BRALEY ET LUCILE VIAUD

SIÈCLE SOULAGES

UN « CIEL DE ROUERGUE »

Comme deux alchimistes embarqués dans un projet fou. En moins de six mois, Antonin Pons Braley et Lucile Viaud ont arpenté sans relâche l'Aveyron, parcouru l'Hexagone de long en large, pour revenir à Rodez avec dans leurs bagages une vaste verrière de 60 m², dédiée à coiffer au zénith la grande galerie du musée Denys-Puech trois mois durant.

Elle, Lucile Viaud, est designer. À tout juste 25 ans, celle qui a reçu en janvier le Grand Prix du Talent Émergent de la Création de la Ville de Paris, est diplômée de l'école Boulle. Originaire de la Lorraine, c'est en Bretagne que Lucile Viaud fait ses armes en jonglant avec coquilles et carapaces de crustacés, arêtes et algues. De ces "co-produits" souvent délaissés, l'artiste crée de nouveaux matériaux, « verre marin » et « plâtre de mer » notamment.

Lui, Antonin Pons Braley, parcourt les Pôles au fil d'expéditions au long cours. Né en Aveyron, il s'en échappe tôt pour poursuivre son chemin d'anthropo-géographe, d'artisan héliograveur et artiste. Et c'est en Arctique qu'il s'établit pour poursuivre l'objectif d'une vie : « archiver les Nords mentaux et géographiques », un travail scientifique et poétique, de relevé et de transcription.

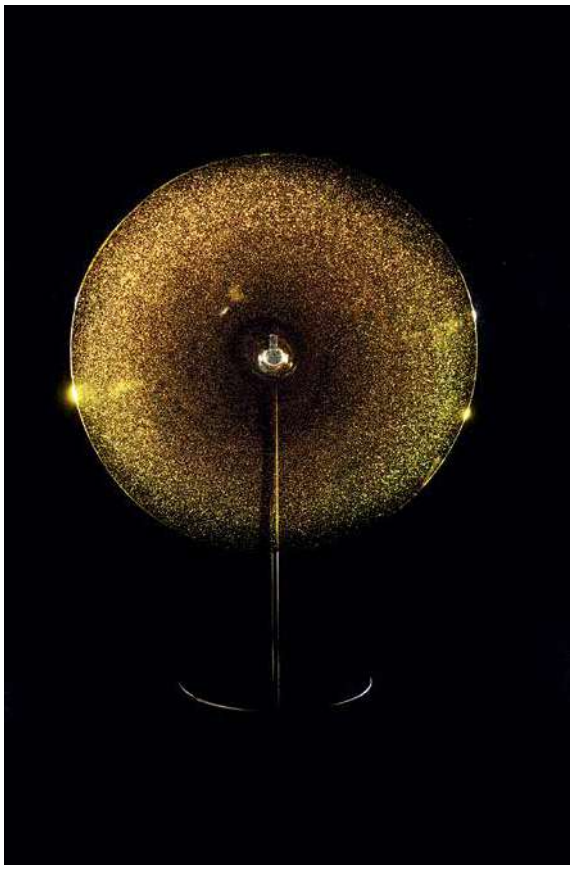
« PARTIR DE NOS ORIGINES »

En revenant en Aveyron main dans la main, Lucile Viaud et Antonin Pons Braley posent ensemble la première pierre d'un projet de longue haleine nommé "Archipels". L'aventure débute ici, chez Antonin. Elle se poursuivra dès septembre dans la vallée de la Moselle chez Lucile. « Partir de nos origines, c'est chercher le Nord en terres natales. Nous regagnerons ensuite l'Arctique. » résume le duo d'artistes-chercheurs. Et Antonin d'abonder : « Ma grand-mère m'avisait : souviens-toi d'où tu viens pour savoir où tu vas. »

Alors pour ce projet, il est revenu sur les terres de son enfance : le Rouergue, l'Aveyron, le Causse Comtal. Et de raconter à deux voix : « Plutôt que de céder à une énième exposition, composer avec le lieu. Une Verrière — couverte depuis des années de cartons calfeutrant la lumière — prête le flanc. Comme un plafond de verre posé sur la salle d'exposition du Musée, celle-ci joue à cache-cache avec le visiteur depuis trop d'années. Tant qu'elle en devient invisible. Dès lors : « La substituer le temps de l'exposition avec un Verre de Rouergue s'imposait ».

VERRE DE ROUERGUE

Les deux inséparables ont pris les chemins aveyronnais en quête de potasse, de silice et calcium, nécessaires à la fabrication de leur verre. « Au fil des Causses et des forêts du Nord-Aveyron, dans les sables de la rivière Lot charriés il y a quarante ans sur les berges de Montarnal, dans les coquilles d'escargots d'un élevage près de Flavin », résument-ils. Toutes ces trouvailles sont le fruit de rencontres avec le paysage et ceux qui l'habitent. Des rencontres qui en amènent systématiquement de nouvelles, étoffant sans cesse « l'archive de Rouergue » entamée pour "Premières Lumières".



OBSERVATOIRE

« Avec "Premières Lumières", déployer un observatoire du territoire aveyronnais ». De ses habitants, ses pratiques, ses écrits, ses oralités aussi, de ses représentations, ses traditions, de ses croyances et ses imaginaires, de ses paysages. Une quête qui a conduit Lucile Viaud et Antonin Pons Braley entre autres dans les sous-sols de la médiathèque de Rodez, les fonds de la Société des Arts et Lettres, dans les ateliers de la Ville, les réserves des Musées, laboratoires universitaires, planétariums, à Conques évidemment, où les vitraux Soulages habillent le lieu depuis vingt-cinq ans. Une masse considérable, aux sources de leur réflexion et de leur geste artistique, retracée par une série de publications.

« Notre plus grande fierté, souligne Antonin Pons Braley, serait de faire oublier la technique et le travail pour ne laisser place qu'à l'émotion. Que nous disparaissions, que notre entremise se fonde complètement, pour que la Verrière à elle seule, incarne tous les paysages traversés. »

AU MUSÉE DENYS-PUECH À RODEZ, PLACE CLÉMENCEAU.
À VOIR JUSQU'À LA MI-SEPTEMBRE.
POUR CONTRIBUER AU FINANCEMENT PARTICIPATIF :
WWW.PREMIERESLUMIERES.NET

Crédits : textes ©Lola Cros - photos ©Vincent McClure
Fusion du Verre de Rouergue à la Verrerie Saint-Just
Duo au travail à l'atelier Silicybine, Arcueil
Cive en Verre de Rouergue — Une des pièces du financement participatif

JiCé | PLONGEZ DANS L'UNIVERS INSPIRÉ DE L'ARTISTE PEINTRE

S'il expose ses toiles dans les salons d'art contemporain en France et dans les pays limitrophes, JiCé est d'abord un artiste ruthénois. Installé dans la zone industrielle de Bel-Air à Onet-le-Château, le peintre dévoile un univers graphique et puissant inspiré du monde industriel et de sa relation avec l'homme.

Les peintures de JiCé racontent des histoires d'hommes aux prises avec un puissant monde industriel et urbain. « J'ai une vision à 360° de l'humain, souligne l'artiste peintre né à Paris dans les années 1960. Je circule dans des géométries urbaines, attiré par le béton, le métal, la ville et les hommes qui la font. » Une influence qui date depuis sa jeunesse puisque JiCé a étudié le dessin industriel mécanique.

Fenêtre sur cour. Fort d'une expérience de 25 ans en fresque et trompe-l'œil (80 fresques à son actif), l'atelier du peintre gère des travaux sur murs plus ou moins importants (ses plus grandes fresques murales réalisées ici pour des brasseries s'étendent de 15 à 25 mètres) et entretient un lien obligatoire avec Paris (Café de l'Olympia, Le Victor Hugo Paris XVI, le Mogador…). Les supports et les dimensions des œuvres sont ainsi choisis en fonction de l'impact recherché – les « instantanés de vie » lui permettent un format plus intimiste, de 20 X 20 cm.

Sur les toiles de JiCé, la ville apparait toujours comme une complice. Les perspectives sont plongeantes ou géantes, mais la quiétude domine dans l'image. Sortir de la photo-peinture, chercher une mise en scène, capter l'émotion du moment et emmener le spectateur dans cet univers à dimension humaine… JiCé raconte d'un trait rapide et précis, l'homme dont il dépeint souvent la puissance animale, et la femme féline.

Graphique et conceptuel, son travail est axé autour de l'huile et mediums. Homme d'atelier, le peintre travaille en matière et geste rapide ; une mixité technique de pinceau et couteau à peindre. Insertion de rivets ou de métal, plans rapprochés d'oxydes et manomètres, arrêts sur images sont autant de fenêtres sur un ailleurs, qui font la part belle aux espaces urbains contemporains.

Atelier ouvert au public, merci de téléphoner avant

JiCé Atelier de peinture
651 avenue du Causse, Bel-Air
12 850 Onet-le-Château

ARGENTINA FERROCARRILES

Un art qui s'exporte. « Je suis un voyageur de l'image, mes tableaux ne sont pas d'une région ou d'un pays, ils sont d'une idée », souligne Jicé. Quoique bien ancré en Aveyron, le peintre fait partie des artistes qui exportent leur art en dehors du département. Inscrite dans le circuit des grands marchés d'art contemporain, sa peinture s'expose et se vend en France (incontournables : le SIAC à Marseille, Art3F à Toulouse, et plusieurs salons parisiens), en Hollande, en Belgique et en Allemagne. L'événement le plus récent ? JiCé a été représenté par son agent au salon de galeriste Art Bodensee en Autriche, fin juin.

Travail sur commande. Laissez-vous séduire par le graphisme et l'ambiance des toiles de l'artiste ruthénois ! En dehors de son inspiration nourrie par une forte documentation et des modèles humains, JiCé réalise également de belles toiles sur commande, art abstrait ou figuratif. De nombreuses thématiques ont surgi de ses doigts, avec autant de talent : portrait d'un groupe de rock, paysage corse, toile sur le vin, sur des chasseurs africains, art fantastique, univers sportif ou marin… L'avenir de l'Atelier 651 se dessine sous l'angle immuable de l'art visuel : « Je veux continuer à parler aux gens, aux travers de mes toiles », conclut JiCé.

SES EXPOSITIONS CET ÉTÉ

- **Du 4 juin au 30 août : La Forge de Laguiole,**
  Laguiole Galerie, 8 allée de l'Amicale, 12 210 Laguiole
- **Du 22 juin au 22 septembre : Arts et Culture de Fanjeaux,**
  Maison Gramont, Place des Halles, 11 270 Fanjeaux
- **Du 28 juillet au 10 août : 6e salon d'arts de Najac,**
  Salle du Presbytère, 12 270 Najac
- **Du 3 au 31 août : La Galerie de Bozouls,**
  8 allée Paul Causse, 12 340 Bozouls

05 65 68 82 43 – 06 80 07 93 60
magjice@gmail.com - www.jicemonsite.fr
Facebook : Ji Cé

CUIDAD

BEL AIR

www.lamandarelle.fr
contact@lamandarelle.fr

La Mandarelle ? Une aventure gourmande. Quelle histoire !

Segodunum ? Un piton. Une histoire.

Perchée sur son piton (nom local donné à la colline volcanique qui la porte), depuis Segodunum, Rodez veille. Place forte, par son étymologie (sego = fort; et dunum = colline), et donc par sa vue imprenable, ce piton était le lieu idéal pour une cathédrale. Evangélisé dès le milieu du IIIème siècle par Saint Martial, c'est en l'an 485 qu'est évoquée la première église-cathédrale du pays des Ruthènes, attestant ainsi de son épiscopat.

la Mandarelle
RODEZ - AVEYRON

Notre Dame de Rodez : Une rosace. Une cloche. Une pâtisserie ?

Célèbre pour son clocher, Notre Dame de Rodez l'est aussi pour sa Rosace en façade ouest, illuminant l'intérieur de ses couleurs au soleil couchant. Douze cloches ont vocation à marquer le temps de Notre Dame. La 12ème est la plus originale. Située sur le toit au-dessus du transept à l'abri de son clocheton, La Mandarelle. sonnait l'heure du goûter jusqu'à la moitié du 19ème siècle.

Une recette originale pour un emblème gourmand.

Ne manquait à la capitale des Ruthènes qu'un emblème gourmand. C'est Francis Gayraud, Clément Battut et Ghislain Magre, pâtissiers de métier, qui en relevèrent le défi. La recette ? Sur une base de pâte à financier, crème de marrons et pommes d'Aveyron lui offrent sa saveur originale. Tandis que les noisettes sablées, caramélisées par la cuisson, lui apportent une touche finale craquante et savoureuse.

Une forme et un nom symbolique : hommage à Notre Dame.

Il lui fallait une forme et un nom. Synergie ou inspiration spirituelle ? Réalisée à l'image de la rosace de Notre Dame, La Mandarelle est désormais un gâteau. Exemple des mystères de l'alchimie pâtissière, elle stimulera en chacun(e) un éveil de saveurs révélateur.

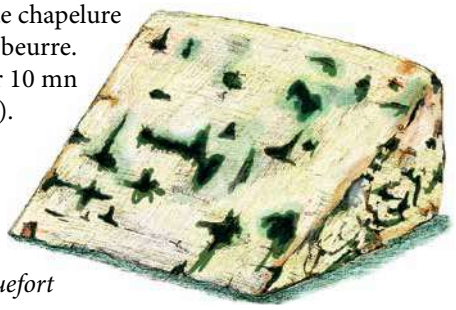
Pour savoir où acheter ?

Cuisine du Terroir

Courgettes farcies au roquefort

Pour 6 personnes :
6 courgettes
6 petits oignons
100 g de roquefort
2 jaunes d'oeufs
30 g de beurre
sel, thym, chapelure

Malaxer le fromage avec les jaunes d'oeufs. Couper les courgettes en deux, les faire blanchir 5 mn à l'eau bouillante salée, les égoutter et les tartiner de fromage.
Eplucher et émincer les oignons, les faire revenir dans le beurre, saler. Beurrer un plat à gratin, y étaler les oignons. Placer les demicourgettes côte à côte, les assaisonner de thym et les saupoudrer de chapelure et de noix de beurre. Faire gratiner 10 mn au four (th. 8).



Caves de Roquefort

Cerises au vin

Pour 4 à 6 personnes :
300 g de cerises dénoyautées
75 cl de vin rouge léger et fruité
cannelle
100 g de sucre

Dans une casserole, faire confire à feu doux les cerises, le vin, le sucre et la cannelle jusqu'à ce que les cerises deviennent translucides .

Vous pouvez servir les cerises tièdes avec leur sirop sur de la glace à la vanille.

Isabelle et Dominique Potier

HÔTEL - RESTAURANT LES RASPES ***

En plein cœur du parc régional des Grands Causses, l'hôtel de charme 3 étoiles ***Les Raspes*** *vous accueille dans un cadre chaleureux et reposant, à quelques kilomètres à peine des caves de Roquefort et du Viaduc de Millau. 16 chambres, ascenseur, cuisine du marché à base de produits frais, produits locaux, jardin potager, parc, piscine extérieure chauffée, Wifi.*

www.lesraspes12.com

Avenue Denis Affre 12490 St Rome de Tarn **05 65 58 11 44** lesraspes@wanadoo.fr www.lesraspes.fr/

Nos coups

Bar Brasserie L'Audience

L'Audience est une institution millavoise, à découvrir avec une très belle terrasse.

Ambiance dynamique et chaleureuse. Cuisine copieuse et traditionnelle. Faites confiance au barman pour les cocktails, rhums arrangés et spiritueux.

16 Boulevard de l'Ayrolle - 12100 Millau - 06 77 60 92 54 - Facebook : Bar L'Audience
Du lundi au dimanche, midi et soir

Boulevard des Airs à St Geniez d'Olt et d'Aubrac

Pour la 6ème année consécutive, la Mairie de Saint Geniez d'Olt et d'Aubrac et la coopérative culturelle Ulysse Maison d'Artistes s'associent pour proposer Concert de l'été - Saint Geniez d'Olt et d'Aubrac.

Ces deux acteurs sont heureux d'accueillir cette année Boulevard des Airs, gagnants de l'année grâce à leur single « Je me dis que toi aussi », aux dernières Victoires de la Musique !

Achat des billets aux offices du tourisme de St Geniez, Espalion, Severac- le-Château, Laissac et au café culture Le Krill à Onet-le-Château.

BIENTÔT DISPONIBLE DANS TOUT L'AVEYRON

DANS VOS LIBRAIRIES - PAPETERIES HÔTELS - OFFICES DE TOURISME...

Aveyronnais de naissance, d'adoption, ou tout simplement en visite dans cette belle région, vous ne connaissez pas toujours les bonnes adresses pour vos loisirs et sorties.

Bienvenue dans le Guide ECHO'Plaisir : vous trouverez une sélection d'adresses BIEN-ÊTRE, pour prendre soin de vous, puis direction les meilleurs BARS du département pour un petit verre ou un apéro tapas. Pourquoi ne pas choisir ensuite une de nos bonnes adresses pour dîner parmi les RESTAURANTS proposés, avant de finir votre nuit à l'HÔTEL.

Grâce à des fiches détaillées, illustrées par des photos, retrouvez toutes les informations de chaque lieu.

Un concentré de bonnes adresses à utiliser SANS MODÉRATION

de cœur

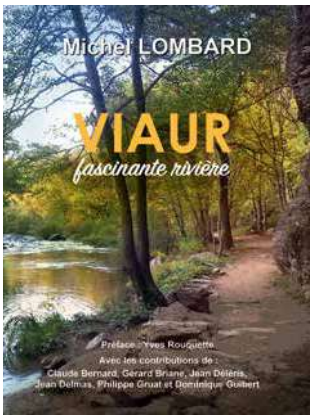
Film - Venise n'est pas en italie

La famille Chamodot est fantasque et inclassable. Bernard, le père, un peu doux-dingue, fait vivre tout le monde dans une caravane, et la mère, Annie teint les cheveux de son fils Émile en blond, parce que, paraît-il, il est plus beau comme ça ! Quand Pauline, la fille du lycée dont Émile est amoureux, l'invite à Venise pour les vacances, l'adolescent est fou de joie. Seul problème, et de taille, les parents décident de l'accompagner avec leur caravane, pour un voyage aussi rocambolesque que initiatique.

Genre : *Comédie -* ***Durée :*** *1h35.*

Réalisé par Ivan Calberac

Avec Benoît Poelvoorde, Valérie Bonneton, Helie Thonnat, Eugène Marcuse, Coline D'Inca



Livre "VIAUR"

Le Viaur et sa vallée recèlent d'étonnants trésors de la nature. Ils portent aussi le témoignage de grandes heures de notre histoire. «VIAUR, fascinante rivière» s'adresse à toutes celles et à tous ceux qui partagent un intérêt pour cette région ou qui aspirent à la découvrir ou à mieux la connaître.

viaur.fascinante.riviere@orange.fr

Concerts - La Camera delle Lacrime

- Rodez 19 juillet, ***Estivada***

- Sylvanès le 27 juillet, ***Festival de l'abbaye de Sylvanès***

L'expérience du spectacle vivant : La Camera delle Lacrime se caractérise par une double conduite artistique assurée par le chanteur Bruno Bonhoure, originaire de Rodez, et le metteur en scène Khaï-dong Luong. La conception des programmes, le choix des répertoires, l'invitation faite aux musiciens et aux chanteurs s'opèrent toujours après un temps important de questionnements et de réflexions. C'est ce qui fait la force et l'identité singulière de cet ensemble.

A ces dates respectives, présentation des deux derniers volets d'une trilogie consacrée à la Divine Comédie de Dante : La Montagne du Purgatoire et les Sphères du Paradis.

CENTRE EQUESTRE *Poney Club*
COUNTRY CLUB MILLAU
À partir du 8 juillet
STAGES TOUTES LES SEMAINES
jusqu'au 30 août
06 78 35 10 86
Ferme Ranque Souque 12100 MILLAU
OUVERT TOUTE L'ANNÉE
https://countryclub-millau.ffe.com/

J'AI RENDEZ-VOUS

Participez au QUIZZ

Écho'Aveyron
L'Humain au cœur de l'économie

via l'application Messenger jairendezvous.com

1

Scannez le QR code avec votre smartphone pour lancer le Quizz.

ou retrouvez le lien sur notre site web **www.echoaveyron.fr**

Des lots à gagner !

2

Obtenez le maximum de points en répondant aux questions.

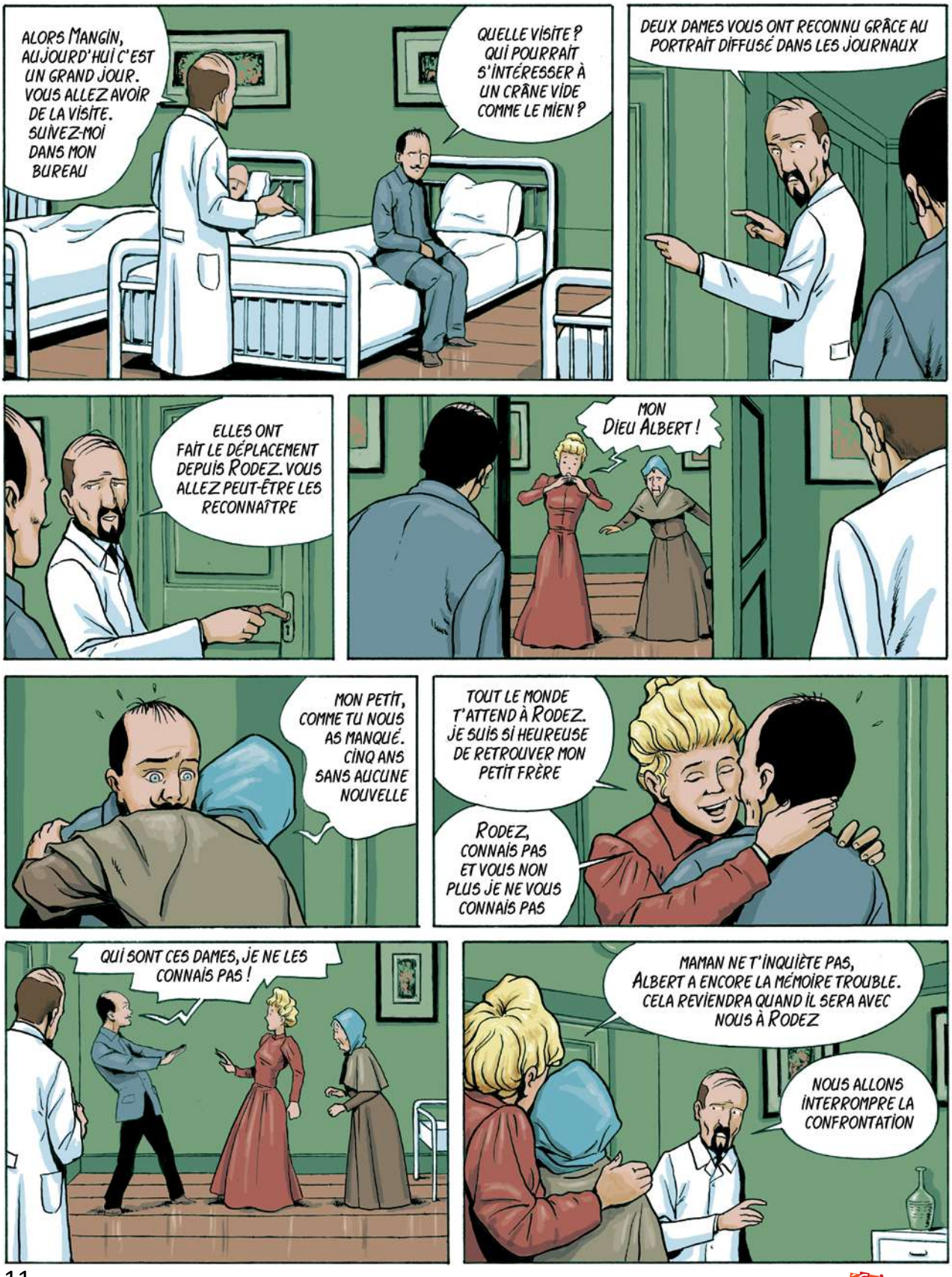
3

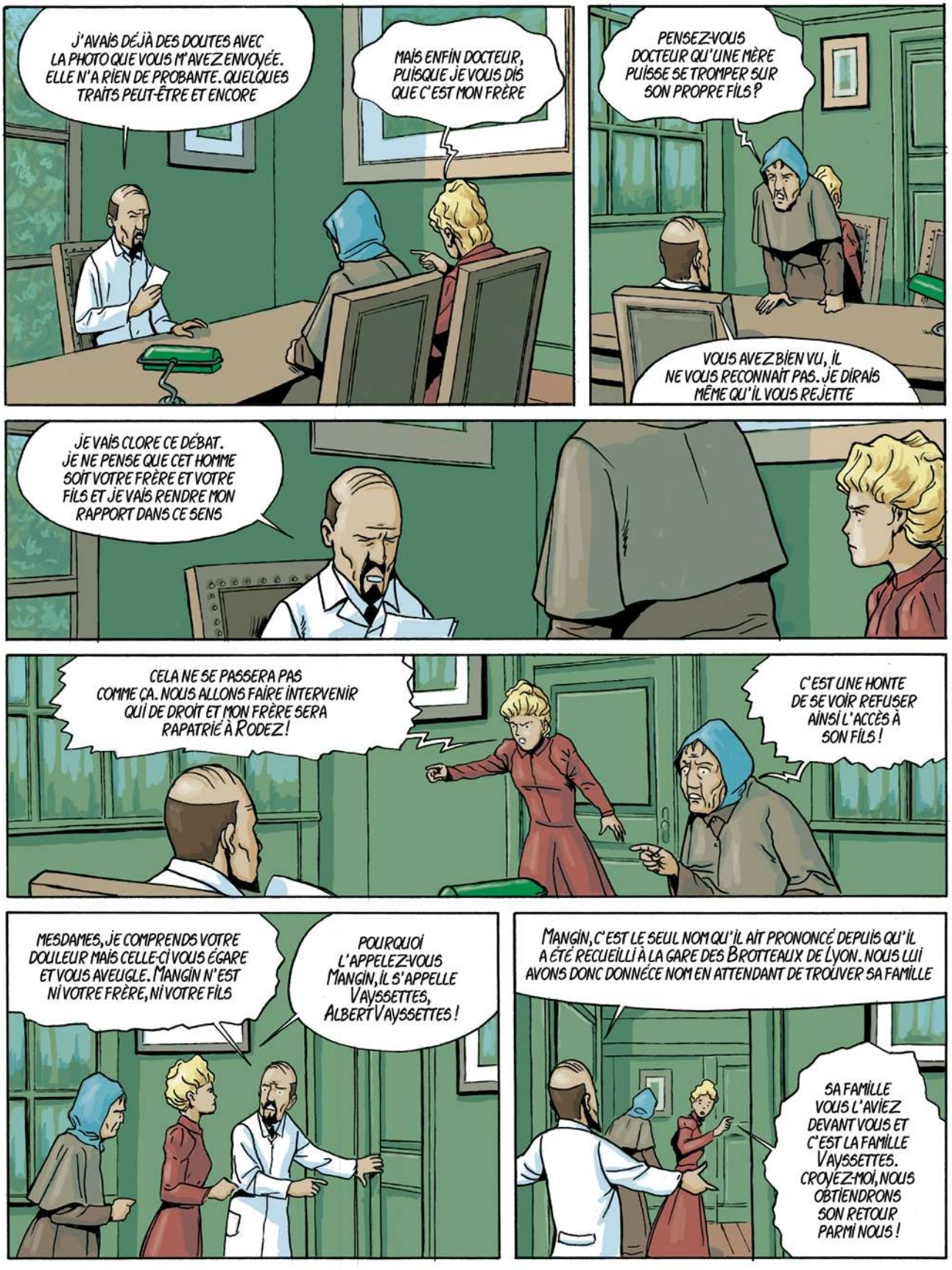
Partagez le Quizz à vos amis sur Messenger *(Facebook)*.

Bonne chance à tous !

Les cinq joueurs qui obtiendront le meilleur score seront récompensés.

Résumé : Depuis deux ans, le poilu amnésique « Mangin » végète à l'hôpital psychiatrique de Clermont Ferrand. Les autorités militaires ont lancé des avis de recherche pour essayer de retrouver la famille de ce soldat. Au printemps 1920 le premier espoir vient d'une famille aveyronnaise, les Vayssettes. Magalie Vayssettes est sûre que c'est bien le portrait de son frère qui est paru dans le journal…





12 - à suivre dans ECHO'Aveyron N°20

Le Héron des Raspes

www.heron-des-raspes.fr
info@heron-des-raspes.fr
05 65 62 52 49

AU CŒUR
des Raspes du Tarn

Bateau Électrique

Croisière Commentée

Canoë-Kayak ou Paddle

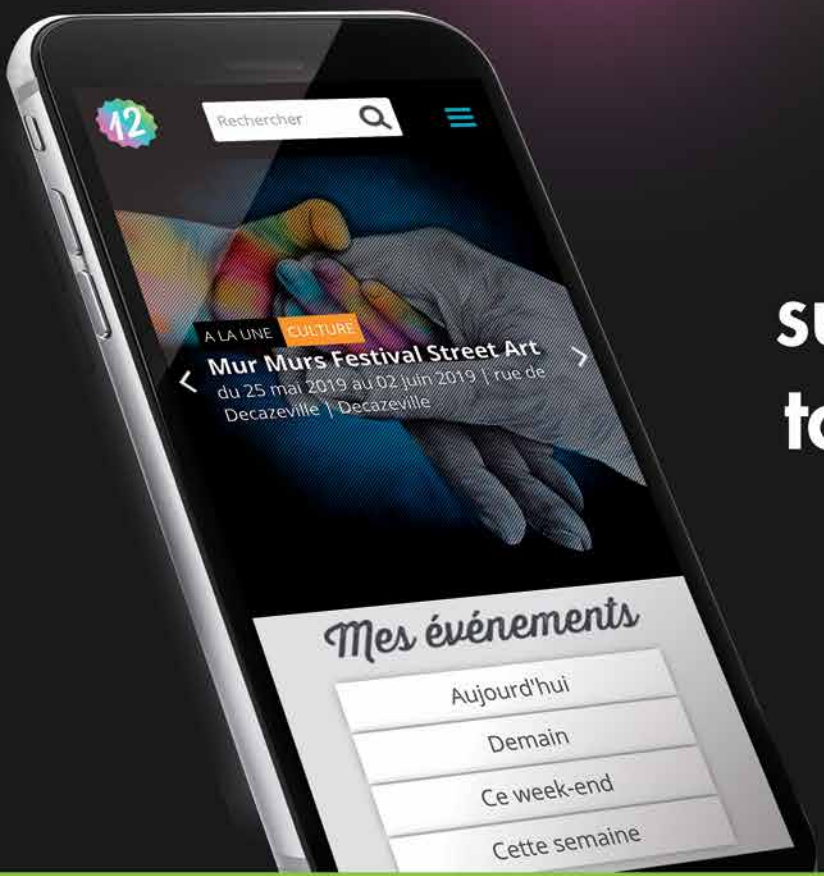
Apéro en balade

Resto en bord de plage

Le Mas de la Nauc 12490 Le Viala du Tarn

Sortir en AVEYRON

Votre agenda



Retrouvez sur votre mobile toutes les idées de sorties en Aveyron !

www.sortir-aveyron.com

#AVEYRONEMOTION

TOURISME AVEYRON

L'agenda Sortir en Aveyron est développé par l'Agence de Développement Touristique de l'Aveyron avec le soutien du Conseil Départemental de l'Aveyron.