



LA FEDERATION NATIONALE DES AMICALES AVEYRONNAISES

15, RUE DE L'AUBRAC 75012 PARIS - TEL : 01 43 42 02 12

WWW.FNA12.ORG - DE 14 H A 17 H DU MARDI AU VENDREDI

..... présente

12^{ème}

Marché des Pays de l'Aveyron

DE 9H A 19H

nocturne vendredi soir 22h

RUE DE L'AUBRAC

*M^o Cour St-Émilion,
Paris 12^{ème}*

Conservez cette brochure

ELLE CONTIENT TOUTES LES BONNES ADRESSES DES PRODUITS AVEYRONNAIS

PARIS 12^{EME}

7, 8 et 9 OCTOBRE 2011

WWW.MARCHE-PAYS-AVEYRON.FR



Maison
de l'Aveyron

MAISON DE L'AVEYRON

15, RUE DE L'AUBRAC 75012 PARIS - TEL : 01 42 36 84 63

EMAIL : CONTACT@MAISON-AVEYRON.ORG



Une ligne pure



Christian Ghion

Un design sobre



Anne-Sophie Pic

Une élégance



Andrée Putman

Faites-vous plaisir

Magasin Paris
29, rue Boissy d'Anglas
75008 Paris
Tél. : 01 40 06 09 75

Ouvert du lundi au samedi
de 9h30 à 19h sans interruption
Atelier réparation, affûtage, etc.

Magasin Laguiole
Route de l'Aubrac
12210 Laguiole
Tél. : 05 65 48 43 34

Ouvert du lundi au samedi
de 8h à 19h sans interruption
Visite des ateliers de fabrication

FORGE DE
LAGUIOLE

www.forge-de-laguiole.com
contact@forge-de-laguiole.com



Bienvenue !



JEAN-CLAUDE LUCHE
Président du Conseil Général
de l'Aveyron



GERARD PALOC
Président de la Fédération Nationale
des Amicales Aveyronnaises

*L'événement est devenu
le rendez-vous incontournable
de l'automne parisien.*

L'heureuse initiative de la Fédération Nationale des Amicales Aveyronnaises, présidée par Gérard Paloc, a pris racines à Bercy. Elle a acquis une immense notoriété sans perdre de son authenticité.

A travers ce marché, c'est l'Aveyron qui propose, au cœur de la capitale, le partage de sa plus belle richesse : la qualité de vie de ses cantons et de ses communes.

Celle-ci se décline dans le département par l'espace, la variété des paysages, le sens de l'accueil, l'envie d'entreprendre dans un environnement privilégié.

Les productions locales en constituent un élément majeur, qui permet « d'exporter » plus facilement l'art de vivre aveyronnais, fait d'équilibre, de solidarité, de convivialité.

A travers ses productions et avec les femmes et les hommes qui en sont les acteurs talentueux, l'Aveyron exprime une identité profonde : celle d'un département rural, à la fois attaché à des valeurs de terroir et ouvert sur le monde, à l'image du viaduc de Millau.

Cette ruralité est un atout. Le Conseil Général l'a placée au cœur de son action.

Et le Marché des Pays de l'Aveyron à Bercy en témoigne avec efficacité.

*Je souhaite un nouveau grand succès à cette
manifestation, la 12e, un numéro gagnant !*

*Chers aveyronnais et chers
amis de l'Aveyron,*

Je suis très heureux de vous accueillir sur ce 12^{ème} Marché des Pays de l'Aveyron dont le succès grandissant est dû au dévouement des amicalistes bénévoles qui à la suite de nos anciens perpétuent l'amour de leur terroir d'origine. Je suis très fier d'être à leurs côtés.

Cet Aveyron si cher à notre cœur, nous vous le présentons avec les Chambres Consulaires, avec le Conseil Général de l'Aveyron, avec la Mairie de Paris et la Mairie du 12^{ème} Arrondissement.

12 ans déjà que nos amis exposants, tous venus de l'Aveyron, vous présentent leur production fruit de l'amour de leur travail et de la passion qu'ils mettent à faire vivre ces terroirs parfois rudes mais d'autant plus attachants.

12 ans déjà qu'ils nous font confiance pour cette aventure du Marché des Pays de l'Aveyron à Bercy. C'est grâce à des hommes et des femmes comme ceux là que notre Aveyron a su garder des paysages et une nature préservés.

C'est grâce à des hommes et des femmes comme ceux là que notre Aveyron a su garder des productions authentiques avec un souci permanent de préservation et de valorisation de la nature et des sites uniques que compte l'Aveyron.

Les aveyronnais d'Aveyron et les aveyronnais de Paris, tous unis pour vous proposer ce que notre département fait de mieux.

Merci à vous chers visiteurs, qui depuis 12 ans êtes fidèles à ces trois journées de la fête de l'Aveyron à Paris.

*Régalez vous de l'Aveyron, c'est la fête de
tous, c'est la fête pour tous.*

BŒUF FERMIER AUBRAC

Race Aubrac



La viande Bœuf Fermier Aubrac Race Aubrac a reçu le Label Rouge en 1999. Elle est issue de génisses, vaches ou bœufs de race pure Aubrac. Ces animaux transhumant chaque été sur des estives à une altitude supérieure à 800m.

La race Aubrac, race de transhumance

Le mode d'élevage authentique a caractère extensif allie tradition et modernité. La pratique de l'estive permet aux éleveurs de récolter le foin l'été autour des exploitations. Le foin récolté sera la principale nourriture en hiver.

C'est la richesse de la flore des estives qui donne à notre viande sa saveur, sa couleur rouge intense et son goût inimitable.



www.boeuf-fermier-aubrac.com - 05 65 68 01 91

BOUCHER - CHARCUTIER

À Laguiole depuis 50 ans



Traditions d'Aubrac

Egalement présent sur Paris à l'occasion du:
Salon des Saveurs des Plaisirs Gourmands
du 2 au 5 décembre 2011
Espace Champéret Paris 17ème

www.maison-conquet.fr

NOS MAGASINS

LAGUIOLE / 16 place Patte d'Oie / Tél. 05 65 44 31 93

LACALM / Le Bourg / Tél. 05 65 44 33 05

S^{te} GENEVIÈVE/ARG. / Route Bessières / Tél. 05 65 48 49 10

LA DROSEIRA GOURMANDE

Fabrication Artisanale de Foie Gras
à Laguiole - Aveyron



Fabrication
et vente de
produits régionaux



Décret N° 98-247 du 12 Avril 1998

La Drosera Gourmande

19 Avenue de la Violette 12210 LAGUIOLE

Tél: 05 65 54 11 18 Fax: 05 65 66 31 16

E-mail: contact@la-drosera-gourmande.fr

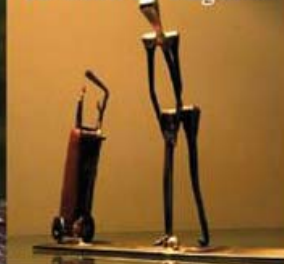


21 Allée de l'Amicale - 12210 LAGUIOLE - Tél. 05 65 51 55 80

e-Mail : contact@benoit-artisan.com - Site : www.laguiole-benoit.com



Le Clou de Laguiole



Une pierre à affûter vous est offerte sur présentation de votre licence
ou en indiquant le code promotionnel : 302

L'AUBRAC
MAISON
BROUZES
FAVIER

LAGUIOLE
AVEYRON

12

L'Aubrac vous séduit,
L'Aubrac vous régale,
L'Aubrac vous accueille.

Respirez l'Aubrac en 2009 !

Famille BROUZES-FAVIER
Emmanuelle et Vincent
Café Hôtel Restaurant**

17, allée de l'Amicale
12210 LAGUIOLE (France)

Tél : 05 65 44 32 13

Fax : 05 65 48 48 74

E-mail : hotel-aubrac@wanadoo.fr



L'AUBRAC
MAISON
BROUZES
FAVIER

LAGUIOLE
AVEYRON

12

Lyseth Création

Les Courbes de l'infini



L'atelier lyseth Création vous propose pour 2009 une ligne de bijoux à la fois abstraits et figuratifs son inspiration est puisée dans son environnement.

Tel que : L'ARBRE DE VIE DE L'AUBRAC (le hêtre),
la PENSEE sauvage, la JACINTHE sauvage...

L'atelier reste fidèle aux entrelacs CELTES
(nœuds en huit symbolisant l'union et l'infini).

LYSETH à également désigné une gamme de sacs aux lignes modernes à découvrir dans son atelier de MONNES et boutiques de LAGUIOLE, ESTAING.

Atelier de Monès Lyseth Création
Monès 12460 St Amans des côtes

www.lysethcreation.com - Tél./Fax : 05 65 44 83 74 - e-mail : contact@lysethcreation.com

GILLES MOREAU

Hôtel Auguy - Laguiole



Au cœur de l'Aubrac, à Laguiole, Gilles vous reçoit
et vous régale de sa cuisine gastronomique
dans un hôtel de 20 chambres tous comforts

2 Allée de l'Amicale
12210 Laguiole

tél : 05 65 44 31 11

Fax : 05 65 51 50 81

mail : contact@hotel-auguy.fr

site : www.hotel-auguy.fr



COOPÉRATIVE FROMAGÈRE
LAGUIOLE - AUBRAC - FRANCE

L'Aligot
de l'Aubrac

Laguiole
A.O.C

Tôme fraîche
de l'Aubrac

Retortillat
de l'Aubrac

Laguiole
A.O.P
Sélection

Tél : 05 65 44 35 54 - Fax : 05 65 44 47 57 - contact@jeunemontagne.fr

La Maison de l'Aubrac



Le Jardin Botanique de l'Aubrac



Un espace pour découvrir et parcourir le plateau de l'Aubrac, ses paysages, sa flore, ses hommes, ses traditions et ses saveurs. Une invitation à voyager dans les différents espaces, y compris gourmands, du plateau de l'Aubrac

La Maison de l'Aubrac



12470 Aubrac - 05.65.44.67.90
maisondelaubrac@wanadoo.fr
www.maisondelaubrac.com



DOUZE

Il y eut les :

- 12 travaux d'Hercule
- 12 Apôtres de Jésus-Christ
- 12 tribus d'Israël
- 12 César de l'Antiquité
- 12 Maréchaux de Napoléon III
- 12 portes de Jérusalem

Il y a :

- 12 degrés dans le vin
- 12 syllabes dans un alexandrin
- 12 mois dans l'année
- 12 avenues place de l'Etoile
- 12 coups de minuit

Il y aura le :

- 12^{ème} Marché des Pays du
- 12^{ème} département français dans le
- 12^{ème} arrondissement de Paris

attendu par

LES 4 FOIS 12000 VISITEURS
LES 7, 8 ET 9 OCTOBRE 2011

Découvrez les bières et sodas DE L'AUBRAC



JUILLET - AOÛT

VISITES GRATUITES

tous les mardi et jeudi à 11H
nocturne le lundi à 21 H

Renseignements :
06 71 00 46 95



Brasserie d'Olt
DEPUIS 1844
16, ZA de la Salle
12130 Saint Geniez d'Olt
Tél. : 05 65 52 75 03

www.bieres-aveyronnaises.com

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



LE CARTAYROU

FROMAGE DE VACHE AU LAIT CRU
FABRIQUÉ DANS UN BURON
DE L'AUBRAC

S.A.R.L. LE CARTAYROU
Vieurals - 12130 St-Geniez d'Olt
Tél. 05 65 47 49 48



Les gâteaux à la broche de Gigi
Démonstration
et dégustation gratuite
Vente sur place

12130 Saint Martin de Lenne Tél. 05 65 47 53 35

 **Moulin Méjane**

 **Huile de Noix**  **Huile de Noisette** 

*Farines spéciales • Farine de blé
Tous types de farine de blé biologique*

Vente directe au moulin tous les jours sauf dimanche

12140 ESPEYRAC - AVEYRON - Tél. 05 65 69 88 80 - Fax 05 65 69 88 23



A deux pas de Saint Geniez d'Olt, en pleine Vallée du Lot, l'équipe du Camping Campéole La Boissière*** vous accueille dans un cadre verdoyant et chaleureux, pour vos vacances ou vos weekends entre amis.

www.camping-aveyron.info

Renseignements et réservations au:
Tél. 05.65.70.40.43 ou boissiere@campeole.com

Campéole, retrouvez-vous...
www.campeole.com





DÉGUSTATION, VISITE ET VENTE

Les Vignerons d'Olt

D 920 - L'Escaillou - Coubisou
12190 ESTAING - Tél. 05 65 44 04 42
cave.vigneronsdolt@wanadoo.fr

Calme et nature

Vos vacances dans un des plus beaux villages de France



*Village de gites la cascade
La Montberte*

*12 130 Sainte Eulalie d'Olt
contact@ste-eulalie.com*

Tel: 06 88 84 52 65

www.ste-eulalie.com



**A chacun sa vision
du Moyen-Age**



Château de Calmont d'Olt Monument Historique Classé

12500 Espalion 05/65/44/15/89 www.chateaucalmont.org



Rémi Catusse, notre chef,
vous propose une cuisine traditionnelle,
à laquelle il a su apporter
une touche créative et originale
toujours en privilégiant
les produits frais chers à notre région.

Aux Armes d'Estaing
HOTEL - RESTAURANT

1, Quai du Lot - 12190 Estaing
Tél. : 05 65 44 70 02 - www.estaing.net



Inter Distribution

Bricolage
Jardinage

Décoration
Cadeaux

ID

TV - HiFi - Vidéo - Électroménager - Chauffage

2, Av. de St-Côme 12500 ESPALION
Tél: 05 65 44 11 31 Fax : 05 65 44 05 67
Site : www.interdistribution12.fr
Mail : neyrolles.sarl@wanadoo.fr

CELAUR
IMMOBILIER



ESPALION
8, avenue de la gare
05 65 44 39 46

www.celaurimmo.com

L'image

Studio,
Reportage, mariage,
Industrielle, ...

La création

Logos, plaquettes, flyers,
Publicité, catalogues, affiches, ...

L'impression

Impression numérique de qualité,



studio **P**hoto

rue François d'Estaing - 12190 Estaing
tél. : 05.81.17.20.21 - mail : art.photo.bb@gmail.com

La Rivière



Hôtel de charme - Restaurant Gastronomique - Bar - Spa

60 avenue du Pont de Truyère - 12140 Entraygues-sur-Truyère

Tel : 05 65 66 16 83 - Fax : 05 65 66 24 98

Site web : www.hotellariviere.com - Email : info@hotellariviere.com


Manoir Alexandre
RIEN N'EST TROP BON

VENTE PAR
CORRESPONDANCE

CADEAUX
D'AFFAIRES ET
D'ENTREPRISES



Produits en
vente dans
notre magasin
et chez nos
revendeurs

VILLAGE ARTISANAL - 12500 ESPALION
TÉL. 05 65 48 05 01 - www.manoir-alexandre.fr

BULLETIN D'ABONNEMENT

Ne pas utiliser pour les renouvellements d'abonnements



M. - Mme - Mlle

Nom Prénom

Adresse

Code Postal Ville

Abonnement pour 1 AN : 68 € - SIX MOIS : 37 €

(Abonnement Etranger : port en sus)

Coupon à retourner avec votre règlement à :

Bulletin d'Espalion - BP 25 - 12500 ESPALION



**Le sur mesure
pour la construction et la rénovation**

Arthur Bonnet

Vivre la cuisine



ONET le Château
05 65 67 45 45
MILLAU (sauf cuisines)
05 65 60 20 02
VILLEFRANCHE de Rgue
05 65 45 09 86



**FENÊTRES - PORTES-FENÊTRES - COULISSANTS
BAIES VITRÉES - AUTOMATISME**

Parc d'activités de Najas - Peyrolebade 12500 Espalion
Tél. : 05 65 44 03 13 - Fax : 05 65 48 01 57
e-mail : ginistry@staf.fr - Site : www.staf.fr

Idesit - conception France 2007

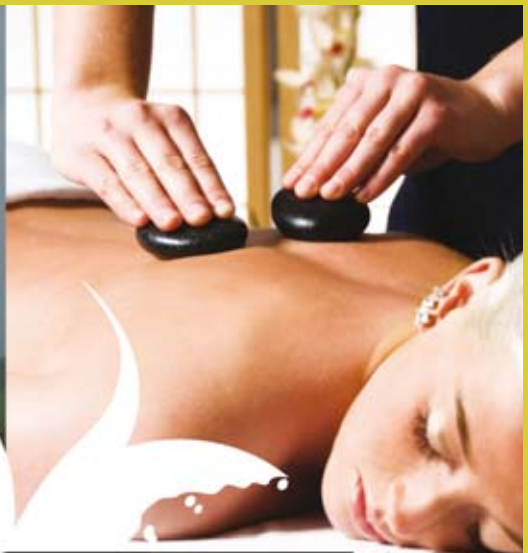
UNE ENTREPRISE AUX RACINES PROFONDES.

Du métier de charron à la charpente menuiserie, voici trois générations que l'équipe Ginistry travaille le bois.

Ayant choisi de se spécialiser dans la fabrication de portes et de fenêtres sur mesure, tout en suivant l'évolution de la technologie, elle est restée fidèle à un certain savoir-faire traditionnel.

Ses ateliers fabriquent des menuiseries en Bois adapté à la construction et à la rénovation avec une nouvelle fabrication à l'ancienne dans le respect des règles d'antan, une gamme plus moderne avec des menuiseries en Mixte qui apporte le mariage de bois et les couleurs de l'aluminium ainsi que des menuiseries Aluminium.

L'entreprise vous propose aussi différents produits pour la fermeture extérieure, portail de garage, portail de clôture, volet roulant, volet battant.



Au cœur d'un environnement calme, le Château de la Falque Hôtel et Spa vous ouvre ses huit chambres et suites de charmes et son centre de balnéothérapie : spa, sauna, hammam, bain bouillonnant, douche sous affusion, massages, soins et rituels (ouvert à tous).



Hôtel de charme
Balnéothérapie

Château
de la
FALQUE



Route de Prades
12130 Saint-Geniez d'Olt
Tél. : 05.65.62.45.60

www.chateau-la-falque.fr

Une boutique
riche de trésors
Plumes, Oeufs, Maroquinerie de qualité,
Visite commentée de l'élevage,
Produits gastronomiques régionaux
Terrines, plats cuisinés et autres délices,
exclusivement tirés de notre élevage

La Ferme des Autruches

"Un lieu original"



L'autruche du canton
de Conques
Geneviève et Christian Ligouroux
La Besse, 12320 Sénergues
05 65 69 83 95
autruches-de-conques@wanadoo.fr

www.autruches-conques.com

En Aveyron
proche de
Conques



L'aventure sous toutes les natures

LES IFERS Les arbres de l'aventure • Route de Saint-Martin 12130 St-Geniez-d'Olt
Tél. 05 65 70 60 60 • www.ifers.net • lesifers@wanadoo.fr

→ Aventure et plaisir, tout est compris - tarif groupe et individuel : nous consulter.

Filigrane Conseil - Rodez - 05 65 76 04 40

En exclusivité à RODEZ

LA NOUVELLE COLLECTION SALONS DE JARDIN ET PARASOLS



Fermob
outdoor lounge

Roland VLAEMYNCK

Glatz
Shade in Swiss Quality



Toute la collection Fermob est exposée en magasin

MB
Concept

Meubles BERNAD
La Gineste - 12000 RODEZ

Mobilier
Design & Contemporain



MANUFACTURE DE GANTS DE PEAU À MILLAU

CAUSSE

GANTIER

MAISON FONDÉE EN 1892

À MILLAU
**MANUFACTURE
 ET MAGASIN D'USINE**
 VISITE GRATUITE DES ATELIERS
 ET DE L'ESPACE MUSÉOGRAPHIQUE
 5, Boulevard des Gantières - 12102 MILLAU Cedex
 Tél. 05 65 60 03 05

À PARIS
BOUTIQUE
 12, rue de Castiglione - 75001 PARIS
 Tél. 01 49 26 91 43



info@causse-gantier.fr www.causse-gantier.fr



Mercure

Évadez-vous en Aveyron !

Venez séjourner à Millau, nous vous proposons un accueil personnalisé dans nos hôtels Mercure*** et Ibis**, à deux pas des lieux touristiques et du vieux centre ville.

1, place de la Tine - 12100 Millau
 Tél. : (33) 05 65 59 29 00 - Fax : (33) 05 65 59 29 01
 E-mail : H5614@accor.com
www.mercure.com



Week-end ? Vacances ?



STYLE

MILLAU

Grands Sites
de Midi-Pyrénées
Viaduc de Millau



UNDEKULT TEL 05 65 61 61 80

< AVENTURIER SPORTIF ELEGANT
MELOMANE GOURMET CURIEUX >

www.stylemillau.fr

Liste des exposants 2011

ARTISANS, ART

ATELIER FLEUR DE CUIR

Articles en cuir
Henri ROUEL
10, rue Alibert
12200 Villefranche-de-Rouergue
Tél. : 05 65 45 60 31

BIJOUX CAILLOUX

Création de Bijoux Fantaisies
Danielle MENNIELLO
13, place du Marché
12130 Saint-Geniez d'Olt
Tél. : 05 65 42 89 61

CHRISTINE BLANCHET

Porcelaines
Christine BLANCHET
44, rue du Professeur Calmette
12000 Rodez
Tél. : 05 65 67 09 00

COUTELLERIE BENOIT L'ARTISAN

Couteaux Laguiole et accessoires
Benoît Mijoule
21, allée de l'Amicale
12210 Laguiole
Tél. : 05 65 51 55 80

CREACUIR

Articles en cuir
Éliane JORDA
Les Combes - 12200 La Bastide L'Évêque
Tél. : 06 08 64 37 11

GALERIE SYLVIE TONNEAU

Gravures, encadrements
Sylvie TONNEAU
1, rue Cote Bossue
12230 La Cavalerie
Tél. : 05 65 62 76 26

L'AVEYRON GOURMET

Couteaux et Arts de la table
Philippe BOISSONNADE
Forges de Laguiole - Place de la Mairie
20, rue Louis Oustry - 12000 Rodez
Tél. : 05 65 78 67 38

LA LUMIERE DES ABEILLES

Bougies, miel et savons
Evelyne ROUSTAN
4, rue du Coustel
12400 Vabres l'Abbaye
Tél. : 05 65 99 05 60

LE MOHAIR DE L'AVEYRON

Vêtements en laine Mohair
Geneviève GEY
Bussac
12490 Saint-Rome de Cernon
Tél. : 05 65 62 49 04

LILASSAND'ATELIER

Objets décoratifs peints à la main
Sandrine DELAGNES
Route de Bonnacombe
Magrin - 12450 Calmont
Tél. : 05 65 69 49 22

LOU REMOULAÏRE

Couteaux de Sauveterre et
Laguiole, affûtage et gravure
Bernard EYLER
La Carmélie - 12160 Boussac
Tél. : 05 65 69 09 80

LYSETH CREATION

Bijoux de création
Marie-Louise DESMONS
Monnes - 12460 Saint-Amans-des-Cots
Tél. : 05 65 44 83 74

MAX CAPDEBARTHES

Articles en cuir
Max CAPDEBARTHES
Route de Rodez
12800 Sauveterre-de-Rouergue
Tél. : 05 65 47 06 64

VOILENSAC

Articles en toile de bateau
Michael LADET
4, rue de la Mégisserie - 12100 Millau
Tél. : 05 65 62 38 66

ASSURANCES,...

VIA SANTÉ

Mutuelle santé
Vincent POTHIER
42, rue Gabriel Lamé - 75012 Paris
Tél. : 01 53 02 17 70

APÉRITIFS, BIÈRES, VINS,...

GAEC MAS ANDRAL

Bières artisanales
Amandine AUGAIS
Le Mas Andral - 12540 Saint-Beaulieu
Tél. : 05 65 49 45 76

CAVE COOPÉRATIVE des VIGNERONS D'OLT

Vins AOVDQS Estaing
L'Escaillou - 12190 Coubisou
Tél. : 05 65 44 04 42

CAVE COOPÉRATIVE LES VIGNERONS DU VALLON

Vins AOC Marcillac
Kasper IBFELT
RD 840 - 12330 Valady
Tél. : 05 65 72 70 21

DOMAINE LAURENS

Vins AOC Marcillac, apéritifs
Maryse LAURENS
7, avenue de la Tour - 12330 Clairvaux
Tél. : 05 65 72 69 37

GAYRAL S.A.R.L.

Eau de vie, liqueurs, apéritifs
Paul GAYRAL
Le Bourg - 12200 Sanvensa
Tél. : 05 65 29 81 75

MARCILLAC REVEL

Vin AOC Marcillac, Ratafia
Jean-Marie REVEL
B.P. 1 - 12330 Salles la Source
Tél. : 05 65 71 76 01

S.A.R.L. BRASSERIE D'OLT

Bières artisanales et sodas
Sébastien BLAQUIERE
16, Z.A. de la Salle
12130 Saint-Geniez d'Olt
Tél. : 05 65 52 75 03

S.A.S. MARIUS BONAL

Apéritifs, liqueurs, crèmes, vins...
Guy CAYSSIALS
18, route d'Espalion
12850 Onet-le-Château
Tél. : 05 65 67 00 58

SCV VIGNERONS DES GORGES DU TARN

Vins AOVDQS Côtes de Millau, apéritifs
Alain MONTROZIER
6, avenue des Causses - 12520 Aguessac
Tél. : 05 65 59 84 11

BOULANGERIE, PÂTISSERIES,...

S.A.R.L. CAVALIER

Pains Régalaou, viennoiseries,...
Jean-Gabriel CAVALIER
Les Estrades - 12560 Campagnac
Tél. : 05 65 70 42 34

S.A.R.L. CAYLA-ALCOUFFE

Pompes, soleils, échaudés,...
Maryse ALCOUFFE
45, rue Cayrade - 12300 Decazeville
Tél. : 05 65 43 15 60

CHO'PAIN

Farçons, tartes, échaudés,...
Frank CAZOTTES
Z.A du Puech - 12000 Le Monastère
Tél. : 05 65 42 12 27

S.A. EPI DU ROUERQUE

Pains, viennoiseries,...
Michel MOLINIE
Z.A de Lioujas - 12740 Lioujas
Tél. : 05.65.74.91.03

GÂTEAU à la BROCHE GIGI

Gâteaux à la broche
Ghislaine MARTY
Route de Saint-Geniez
12130 Saint-Martin de Lenne
Tél. : 05 65 47 53 35

MAISON LAURET

Pains, focaces, pâtisseries, viennoiseries
Aimé LAURET
Z.A.C. des Planes
12150 Lapanousse-de-Séverac
Tél. : 05 65 71 68 69

AU TEMPS D'ÉLIE

Pains, flaunes, focaces, rissoles, pâtisseries
Guilhem BOUARD
65, boulevard Jean Gabriac
12100 Millau
Tél. : 05 65 60 24 25

CANARDS, OIES,...

GAEC LAGRIFFOUL

Canards gras frais et transformés
Sébastien LAGRIFFOUL
Le Bruel
12340 Bozouls
Tél. : 05 65 44 96 04

GAEC VALLÉE DU JAOL

Conserves de canard gras et oies fermiers, confitures
Christian et Maria ENJALBERT
Murat
12440 La Salvétat Peyrales
Tél. : 05 65 81 88 74

LA DROSELA GOURMANDE

Canards gras transformés, salaisons
Claude RUS
Route d'Aubrac
La Poujade
12210 Laguiole
Tél. : 05 65 54 11 18

LA FERME AUX CANARDS

Canards gras fermiers frais et transformés
Sylvie ARLABOSSE
Gary
12120 Sainte-Juliette sur Viaur
Tél. : 05 65 69 51 10

LA FERME DE CELINE

Canards gras frais et transformés
Céline JEANJEAN
Route de la Creyssie
12120 Arvieu
Tél. : 05 65 67 19 57

LE MANOIR ALEXANDRE

Canards gras frais et transformés, accompagnement
Laurent SEMENZIN
Z.A. La Bouysse
12500 Espalion
Tél. : 05 65 48 05 01

LES 4 VILLAGES

Canards gras frais et transformés
Jean-Paul DELERIS
La Prade
12270 Najac
Tél. : 05 65 29 70 34

Rendez-leur visite, le meilleur accueil vous sera réservé...

CHARCUTERIES, CONSERVES, PLATS CUISINES, TRIPOUX

S.C.E.A. DE LA BROALDIE

Coche fermière transformée et viande fraîche
Guilhem REYNES
Port d'Agrès - 12300 Saint-Parthem
Tél. : 05 65 64 04 86

S.A.R.L. CARRIER RESTAURATION

Estofinade, truffade, pounti, choux farçis,
fouace, farçous,...
Fabrice CARRIER
Quartier de l'Etoile
12300 Almont les Junies
Tél. : 05 65 64 15 99

S.A.R.L. CONQUET

Charcuterie, salaisons, conserves
Lucien CONQUET
Z.A. La Poujade,
Route de l'Aubrac
12210 Laguiole
Tél. : 05 65 51 51 04

COUDERC CHARCUTERIE

Salaisons, charcuterie, conserves, foies gras
M. COUDERC
Route de Rodez
12700 Asprières
Tél. : 05 65 64 87 23

LES DÉLICES DE LOUISE

Farçous
Elisabeth CABANIOLS et Florence DEMUR
10, rue Combarel
12000 Rodez
Tél. : 05.65.68.47.99

LA FERME DE NADAILLAC

Escargots
Alain PRADALIER
Nadaillac - 12190 Coubisou
Tél. : 05.65.51.60.02

S.A.S. FONTALBAT MAZARS

Salaisons, charcuterie, conserves
Ludovic MAZARS
Rican - 12260 Montsales
Tél. : 05.65.81.63.54

S.A.R.L. GINISTY ALAIN

Farçous
Alain GINISTY
14, avenue Tabardel
12740 Sébazac
Tél. : 05.65.46.91.57

S.A.R.L. LINARD Père et Fils

Charcuterie, salaison, conserves
Bernard LINARD
La Vayssière
12350 Lanuéjols
Tél. : 05 65 81 90 04

FERME DE MAYRINHAC

Porc fermier frais, transformé, agneau
fermier frais,...
Pierre MEJANE
Mayrinhac - 12340 Rodelle
Tél. : 05 65 48 86 92

LA NAUCELLOISE

Tripoux, Pâtés, jambonneaux, conserves
Charles-Pierre SAVY
Z.A. de Merlin - 12800 Naucelle
Tél. : 05 65 69 20 20

GAEC DES TROIS PASTRES

Porc fermier frais et transformé, ovin frais
Guillaume BOUISSOU
Le Mas Viala - 12400 Calmels et le Viala
Tél. : 05 65 49 32 54

LES GARIBOTTES PROGRE SAS

Tripoux, plats cuisinés, terrines
Jean-Luc REYNIE
Z.A. de Ramasso - 12160 Baraqueville
Tél. : 05 65 69 09 06

S.A.R.L. ROGER VIDAL

Terrines, conserves, foies gras
David VIDAL
Rue du Moulin
12230 Saint-Jean du Bruel
Tél. : 05 65 58 47 00

S.A.R.L. LES ROUERGATS

Porc fermier frais et transformé
Denis BEDOS et Dominique DALET
Mas de Cabrit
12270 La Fouillade
Tél. : 05 65 65 75 28

S.A.R.L. SERIN FRERES

Charcuterie, salaisons, conserves
Roland SERIN
30, route d'Espalion
12850 Onet-le-Château
Tél. : 05 65 67 02 35

FROMAGES

LES BERGERS DU LARZAC

Fromage fermier de brebis
André PARENTI
Avenue du Général de Gaulle
12230 La Cavalerie
Tél. : 05 65 62 71 45

S.A. ETABLISSEMENTS CARLES

Roquefort Carles
Delphine CARLES
6, avenue de Lauras
12250 Roquefort sur Souzlon
Tél. : 05 65 59 90 28

S.A.R.L. LE CARTAYROU

Fromage de vache et brebis, aligot sous vide
Olivier ROQUES
Vieurals - 12130 Aurelle-Verlac
Tél. : 05 65 47 98 34

EARL LA FERME DE DILHAC

Fromage fermier de vache, charcuterie de
porc fermier
Serge et Isabelle RAYROLLES
Dilhac - 12600 Lacroix-Barrez
Tél. : 05 65 66 19 78

E.U.R.L DE L'ECIR

Fromage fermier de vache
Jean-Marie CAYLA
Vergne-Plaine - 12210 Curières
Tél. : 05 65 44 36 44

GAEC DES GRANDS CAUSSES

Fromage fermier de brebis
Rémi SEGUIN
Blayac - 12150 Séverac-le-Château
Tél. : 05 65 47 62 91

COOPÉRATIVE JEUNE MONTAGNE

Laguiole AOC, tome, aligot, retortillat
Bernard ROBERT
Route de Saint-Flour - 12210 Laguiole
Tél. : 05 65 44 35 54

ROQUEFORT SOCIÉTÉ

Roquefort Société et Pérail
Jean-Yves DOLIDON
15, avenue de Lauras
12250 Roquefort sur Souzlon
Tél. : 05 65 58 58 01

S.A.R.L. LES SAVEURS DE LA TOUR

Roquefort Gabriel Coulet, tome, feuilletés
roquefort
Jean-Pierre LAUR
Parc des Cazes - 14, rue du 19 mars 1962
12400 Saint-Affrique
Tél. : 05 65 49 20 89

VERNIERES FRÈRES

Roquefort Vernières, fromage de brebis
Jean-Luc GOT
B.P. 9 - 12250 Roquefort sur Souzlon
Tél. : 05 65 59 90 23

NOIX, CHÂTAIGNES, MIEL,...

ANDRIEU Philippe

Vin, crème, huile de noix et de noisettes, noix
La Borie - 12700 Naussac
Tél. : 05 65 64 62 87

EARL DE LA CHATAIGNERAIE

Marrons, farine et liqueur de châtaignes,
châtaignes fraîches
Jean-François et Chantal CLERMONT
Seyrolles - 12140 Saint-Hippolyte
Tél. : 05 65 66 13 65

MIEL DE MANON

Miel et dérivés, crêpes
Manon DALAC
Carmarans - 12190 Estaing
Tél. : 05 65 44 16 85

MOULIN MEJANE

Huile de noix et de noisettes, farine
Bernard MEJANE
La Molenerie
12140 Espeyrac
Tél. : 05 65 69 88 80

POISSONS,...

PISCICULTURE DU MAS DE POMMIERS

Traites et saumons de fontaine bio frais,
transformés et fumés
Xavier LECUSSAN
Valat d'Arques - 12230 Nant
Tél. : 05 65 62 14 39

VIANDES,...

ASSOCIATION BOEUF FERMIER AUBRAC

Viande label rouge bœuf fermier Aubrac
Christian BONAL
2, rue Pasteur - 12000 Rodez
Tél. : 05 65 68 01 91

SA 4R

Veau de l'Aveyron
Pierre Bastide
Z.A. de la Chataigneraie
B.P. 50014 - 12240 Rieupeyroux
Tél. : 05 65 65 79 48

TOURISME,...

CLUB VERT

Séjours touristiques Sud-Aveyron
Nicolas BLANQUET
Mas de Salet
12360 Montagnol
Tél. : 05 65 97 55 45

MAISON DE L'AVEYRON

CDT, APATAR...
Bernadette CATUSSE-BAZET
15, rue de l'Aubrac - 75012 Paris
Tél. : 01 42 36 84 63

LIBRAIRIE AVEYRONNAISE

La culture Aveyronnaise au coeur de Paris
D. et D. Cayron
2, rue Nélaton - 75015 Paris
Tél. : 01 45 77 19 33

OFFICE DE TOURISME DE MILLAU GRANDS CAUSSES

Laetitia RAISON-ROBERT
1, place du Beffroi
12100 Millau
Tél. : 05 65 60 02 42

FÉDÉRATION NATIONALE DES AMICALES AVEYRONNAISES

Gérard PALOC
15, rue de l'Aubrac - 75012 Paris
Tél. : 01 43 42 02 12

Rey

Cavagna

Genet

LE GÉANT DU MEUBLE

meubles | salons | literie | décoration
cuisines | rangements | dressing



<p>Rey</p> <p>12340 BOZOULS Route d'Espalion Tél : 05 65 44 94 66</p>	<p>Rey</p> <p>15200 MAURIAC Route d'Aurillac Les Madrières Tél : 04 71 68 02 46</p>	<p>Rey</p> <p>46100 FIGEAC 31, avenue Jean Jaures Tél : 05 65 11 07 21</p>	<p>Genet</p> <p>87000 LIMOGES 247, avenue des casseaux Route du Palais sur Vienne A20 sortie 33 Tél : 05 55 33 11 25</p>
<p>Cavagna</p> <p>63000 CLERMONT-FERRAND 105, rue de la Pradelle Tél : 04 73 92 03 95</p>	<p>Cavagna</p> <p>63500 ISSOIRE Le Broc Tél : 04 73 89 00 02</p>	<p>Cavagna</p> <p>63200 RIOM La maison du meuble voie Express Sud Tél : 04 73 38 29 31</p>	

Les magasins des grandes marques



www.meubles-rey.fr



**Aveyronnais,
nos producteurs
défendent
notre patrimoine.
Choisissez
leurs produits !**



L'essentiel des producteurs des Halles de l'Aveyron vivent et travaillent au cœur de notre département.

Ces producteurs locaux s'engagent chaque jour, avec les Halles de l'Aveyron, à vous proposer

des produits de notre terroir avec **tous les avantages d'une production de proximité** : des coûts maîtrisés, un transport moins polluant, une parfaite connaissance de chaque lieu de production, de chaque produit, une fraîcheur et une qualité quotidienne garantie.

De la boucherie à la crèmerie, de la rôtisserie à l'épicerie, de la cave aux primeurs, sans oublier nos pains et pâtisseries, les Halles de l'Aveyron vous invitent à partager

tous les plaisirs simples d'une alimentation nature !

NOUVEAU !
Le Restaurant
des Halles est ouvert
tous les jours sauf
dimanche soir, lundi soir
et mardi soir.
05 65 67 88 44



Boulevard des Balquières - 12 850 Onet le Château - Téléphone : 05 65 67 88 50
Ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h30 et de 14h à 19h.

MON MARCHÉ NATURE !

Les Halles de l'Aveyron, un concentré de notre département dans votre assiette

Les Halles de l'Aveyron, sont le fruit d'une volonté. Celle des 1500 producteurs de veaux, de bœufs, d'agneaux, de canards et de vin de la coopérative UNICOR de proposer leurs produits dans un magasin qui reflète leur engagement pour des produits de qualité, issus d'un terroir unique. Veau d'Aveyron et du Ségala, Bœuf Fermier Aubrac, Agneau de l'Aveyron, Marcillac...

Les exploitations des agriculteurs de la coopérative UNICOR, se situent principalement en Aveyron et dans les départements limitrophes. Depuis toujours, leur fierté c'est de produire des aliments de qualité qui ont fait la réputation de notre région en matière de gastronomie. Cette qualité est certifiée par des labels : label rouge, indication géographique protégée, aoc. Avec les Halles de l'Aveyron, les producteurs coopérateurs d'UNICOR s'adressent directement aux consommateurs pour leur faire découvrir et déguster le meilleur de notre région.

Dans son magasin situé à Rodez, crée en 2008, les Halles de l'Aveyron proposent près de 1450 références de produits alimentaires aveyronnais ! C'est dire si notre département possède un patrimoine culinaire varié : des tripous à l'aligot, du roquefort à la fouace, du Marcillac à la côte de bœuf...

Retrouvez prochainement vos produits aveyronnais préférés sur le site internet www.leshallesdelaveyron.com



**SARL CARRIER
RESTAURATION**
Spécialiste des plats cuisinés régionaux
*Aligot, Estofinade, Choux farcis,
Farçous...*

**NOUVEAUTE
ALIGOT BIO**

Tel: 05 65 64 15 99- fax: 05 65 80 69 24
12300 Almont-les-Junies
Mail: carrier.restauration@wanadoo.fr

CHARCUTERIE COUDERC
ASPRIERES 12700 CAPRIGNAC

CHÂR CUTERIE COUDERC
Serge Couderc - Micheline Savignac
ASPRIERES - 12700
TÉL. : 05 65 64 87 23 *** Fax : 05 65 64 82 10

COUDERC
12700 ASPRIERES

MAP
N
Rodez
Cahors
Toulouse
MONTAUBAN
ALBI
TULOUSE
MONTAUBAN
ALBI
TULOUSE



Neuvième Salon du Livre Rouergat



Pour ce neuvième Salon du Livre Rouergat nous aurons cette année encore beaucoup d'auteurs présents dont :



Rémi Soulié, pour *Balade en Midi-Pyrénées sur les pas des écrivains*. Vous traverserez notre région avec Jean Boudou, François Fabié, Emma Calvé, l'Abbé Bessou, Jean-Henri Fabre, Artaud, l'Abbé Raynal et bien d'autres éminences.



Nous en profitons pour rappeler son très intéressant essai « *Le vieux Rouergat* ». Pourquoi avons-nous un attachement aussi viscéral à nos racines ?

Roger Bétéille, pour *Balcons du Sud*.

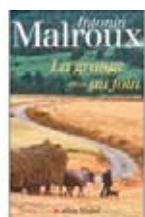
Des paysages qui fascinent, des hauts plateaux dont les composantes ont naturellement forgé les caractères humains,

et son dernier roman « *La Pomme bleue* ».

L'histoire d'une famille paysanne déchirée au tournant des années soixante.



Raymond Cazes, avec ses carnets d'aquarelles, notamment « *La Vallée du Goul* », et son dernier « *Carladez, Carladés* »



Antonin Malroux, qui vient d'obtenir le Prix Arverne pour son nouveau roman de terroir « *La Grange au foin* ».

L'ascension d'un enfant du pays monté à la Capitale : un livre qui sent bon la truffade et l'aligot que son héros sert dans ses brasseries parisiennes.

On y retrouve le plancher de chez Delbord où bon nombre d'entre nous ont valsé, et puis bien sûr le retour au village natal.

Guy Sounillac, Peintre aveyronnais de haut niveau sera là aussi pour vous présenter ses toiles.

Signalons également quelques nouveautés que vous trouverez sur le Salon parmi les 400 titres qui vous seront proposés.

« Volcans de France » de Frédéric Lécuyer. Docteur en Sciences de la Terre. Une approche à la fois attrayante et instructive du volcanisme au travers 200 illustrations, photographies, cartes et schémas, gravures anciennes. Un sésame pour redécouvrir les trésors naturels visibles par tous qui émaillent les Massifs français.

« Les Monts d'Aubrac au Moyen-âge », sous la direction de Laurent Fau, la genèse d'un monde agropastoral. Un document d'archéologie édité par la Maison des Sciences de l'homme.



« Les plus beaux villages de France en Aveyron ». Avec de magnifiques photos de Christian Bousquet. On ne se lasse pas d'admirer, Belcastel, Conques, Estaing, Sainte Eulalie et bien d'autres places.

« La petite encyclopédie de l'Aveyron » de Daniel Crozes, dans la lignée de son précédent « les 1001 mots de l'Aveyron ».

« L'Homme des Lumières secrètes », d'Yves Palobar, un essai sur François Annat, né à Estaing en 1590, et les pouvoirs politiques et religieux du XVII^{ème} siècle



« L'Aveyron d'Antan », monographie relié. Des documents intéressants. En avant-première pour le SLR.



« Balade gourmande en Aveyron », La cuisine de la ferme et des champs
« L'Aubrac, la race d'un pays de résistants » de Catherine Samson.
« A la découverte du Viaduc de Millau » de Patricia Vergne-Rochès.

Et puis comme chaque année vous retrouverez également le Greh Roergàs et les ouvrages édités par le Centre Culturel Occitan du Rouergue

Et bien d'autres nouveaux livres merveilleux et enrichissants, de quoi nous divertir au sens propre du terme, ainsi qu'une large sélection de livres pour enfants et ados, principalement ceux édités par les éditions du Rouergue.

N'hésitez-pas à rentrer voir tous ces ouvrages, Le Salon se trouve en intérieur, au cœur du Marché de Pays, rue de la Nativité, juste derrière notre stand extérieur, pas très loin du podium !
Vous y serez accueilli chaleureusement.

Vous pourrez retrouver ces ouvrages, ainsi que le Bulletin d'Espalion, toute l'année à **LA LIBRAIRIE AVEYRONNAISE** - 2 rue Nélaton - 75015 PARIS
métro Bir Hakeim, du lundi au vendredi de 8H à 20H et certains samedis.
Tél : 01.45.77.19.33 - courriel : librairieaveyronnaise@wanadoo.fr

Mellencamp le cuir

Groupe ESTRET MILLAU



EN AVEYRON

- Avenue du Languedoc RN 9
(à côté du Mac Donald) 12100 MILLAU

- Allée de l'Amicale
Centre ville - 12210 LAGUIOLE

Pour tous renseignements,
Tél. 05 65 61 64 22 ou 06 07 44 44 27
mail : mellencamp@wanadoo.fr

Production bio
de truites fario,
truites arc-en-ciel
et saumons
de fontaine.

Ouvert toute l'année

Informations :
Tél: 05 65 62 14 39

PISCICULTURE DU MAS DE POMMIERS
12230 NANT (source du Durzon)



CÔTES DE MILLAU

6, avenue des Causses
12520 AGUESSAC

☎ 05 65 59 84 11
☎ 05 65 59 17 90



Maison Cavalier
12560 - Campagnac
Tél: 05 65 70 42 34
12560 - St Saturnin de Lenne
Tél: 05 65 47 53 30
fouace.cavalier@wanadoo.fr



Ets Boissonnade SEBAZAC - RODEZ
 Route d'Espalion (face à Conforama) 05 65 46 98 32
www.aveyron-cheminees.com

SALAISONS
 SAUCISSE SECHE
 SAUCISSON

FABRIQUES en AVEYRON
 DOMAINE DE LALO
 12160 CARCENAC-PEYRALES
www.serin-freres.fr

Roland Serin

APERITIFS - EAUX DE VIE - LIQUEURS

Excellent!

SAVEURS DE TERROIR...

Le Bourg - 12200 SANVENSAS
 TÉL. 05 65 29 21 75 - FAX 05 65 29 23 89
 Courriel : gayral-distillerie@orange.fr
www.distillerie-gayral.fr

Distillerie PG Gayral



RESPONSABILITE
RIGUEUR
REGULARITE
REUSSIR

DES ÉLEVEURS
 FIERS DE LEUR
 MÉTIER QUI VOUS
 PROPOSENT:



VOUS POUVEZ RETROUVER
 LE VEAU D'AVEYRON ET DU SÉGALA
 DANS TOUS LES HYPERMARCHÉS AUCHAN DE FRANCE
 ET LOCALEMENT AU U EXPRESS À RIEUPEYROUX (12).

VOUS POUVEZ ÉGALEMENT CONSULTER
 NOTRE SITE INTERNET : WWW.DAVENIR12.COM

MAISON ROGER VIDAL

Un savoir-faire de plus de 40 ans

Les pâtés et terrines Roger Vidal vous offrent ce que l'Aveyron a de plus bon !

Rue du Moulin, F-12230 Saint Jean du Bruel
 Tel: + 33 5 65 58 47 00
 Mail: roger.vidal@wanadoo.fr
 Web: roger-vidal.com



LES GARIBOTES



Les Spécialités



Tripoux tradition
Pieds et paquets
Tripes à la tomate ou au vin blanc
Jambonneau tradition
Tête de veau vinaigrette
Gésiers de canard confits émincés
Chou farci traiteur

Les Terrines



Fermières
Terrine de pays au foie de volaille
Terrine de porc Recette Fermière
Terrine Campagnarde

Traiteurs
Terrine de canard Fin Gourmet
Terrine aux cèpes à l'Aveyronnaise
Terrine de lapin à l'Armagnac

Gibiers
Terrine de lièvre Gastronomique
Terrine de chevreuil
Terrine de sanglier marinade
Terrine de cerf Haut Terroir

Festives
Terrine du pays au Roquefort
Terrine de caille aux raisins
Terrine de pintade au Sauternes
Terrine de canard aux figues
Confit de foie de volaille au Porto



Les Plats Cuisinés

Blanquette de veau aux champignons
Daube de bœuf Aubrac au vin de Cahors
Sauté de cerf sauce forestière
Mitonné de canard braisé aux haricots
Estouffade de jambonneau braisé aux lentilles
Potée d'Auvergne aux choux braisés
Canard aux olives

Les Garibotes sont des produits régionaux appertisés, reflets fidèles d'un terroir aux coutumes culinaires réputées.

PROGRE SAS
12160 BARAQUEVILLE
Tél. 05 65 69 09 06
Fax 05 65 69 11 84

Courriel : progre.sa@progre-sa.com



Le pain sans congélation

PAIN, VIENNOISERIE, PATISSERIE

PLACE DU PALAIS	05 65 75 60 04
SAINT-ELOI	05 65 46 29 42
LA PRIMAUBE	05 65 71 20 53
BOURRAN	05 65 78 91 84
PONT DES 4 SAISONS	05 65 67 00 97
BLAYE (Carmaux)	05 63 76 88 94
LESCURE	05 63 60 09 12
HALLES (Albi)	05 63 38 39 51
SÉQUESTRE (Albi)	05 63 38 77 72

Ouvert de 6h00 à 20h30
Dimanches et jours fériés

DOMAINE Laurens



Producteur AOC Marcillac - Distillateur



7, avenue de la Tour - F-12330 CLAIRVAUX D'AVEYRON
Tél. +33(0)5 65 72 69 37 - Fax +33(0)5 65 72 76 74

www.domaine-laurens.com
info@domaine-laurens.com



Vernières Frères.

L'ART ET LA MANIÈRE
D'UN GRAND AMBASSADEUR.

Le nom de Vernières propriétaire de cave à Roquefort apparaît dès la deuxième moitié du XVII^{ème} siècle (1670). Dans sa forme actuelle depuis 1890, l'entreprise est toujours la propriété de la famille Vernières.

Entreprise familiale et indépendante.

Conscient de l'héritage à pérenniser, Jean - François Ricard, maillon de la cinquième génération, reste profondément attaché aux méthodes traditionnelles de fabrication tout en adaptant l'entreprise aux techniques d'optimisation qualitative et ce, dans la stricte application de l'AOP Roquefort.

Le Roquefort Vernières BLACK LABEL destiné aux Crémiers Spécialistes.

Sa sélection rigoureuse, son affinage maîtrisé procure à ce fromage une onctuosité particulière. Un Roquefort typé au caractère généreux.

Un fromage à découvrir absolument.



● 1/2 pain (1,35 kg env.),
pilage en feuilles d'aluminium
et suremballage par film transparent.

Frank
Cazottes
Traiteur

L'élégance - Le Savoir Faire - Sélection du Meilleur Produit

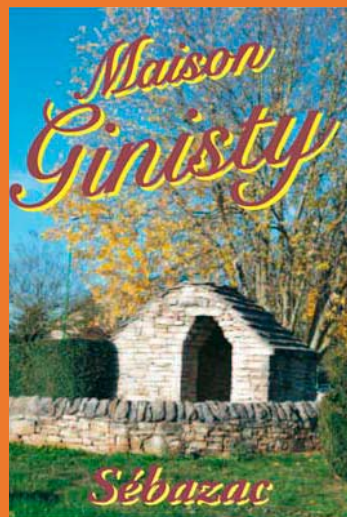
NOUVEAU
Pain
L'AVEYRONNAIS
Pavé, Céréales, Bûchette,
Petit Pain "Pré-cuit Frais"

Pain de Grande Qualité de Tradition Aveyronnaise,
pour Brasserie, Restaurant, Epicerie Fine...

Mariage
Repas
de Famille
Réception
Cocktail

Membre du
Cercle des Saveurs
de L'Aveyron

contact@cazottes-traiteur.com • Tél. : 05.65.42.12.27
www.cazottes-traiteur.com



SEBAZAC

Ouvert de
8 h à 12 h 30 et
de 15 h à 19 h
et le dimanche matin.
(sauf le lundi)
PARKING

Aveyron

*La Notoriété
d'une Qualité*

*Produits Régionaux
Recettes d'autrefois*

Alain et Françoise GINISTY

**BOUCHERIE • CHARCUTERIE
TRAITEUR**



14, avenue Tabardel - 12740 SEBAZAC
Tél. 05 65 46 91 57

- Viande 1^{er} choix, sélectionnée à la ferme par votre boucher.
- Charcuterie traditionnelle et toute une gamme de produits du terroir, fabrication maison.
- Traiteur à emporter, plats cuisinés maison.
- Les farçons de la mémé : un produit de grande renommée.
- Un service de produits frais.

Maison Ginisty

Originaire du Nord Aveyron, très jeune Alain découvre une passion pour la bonne chair. Après un brillant apprentissage dans le métier de la boucherie, charcuterie à Espalion, puis de nombreuses formations à l'école supérieure des métiers de la viande à Paris, le voilà fin prêt pour lancer sa propre entreprise. Avec l'expérience acquise il a pu décrocher le titre de Maître Artisan. C'est à Bozouls qu'il a fait sa première installation et très vite les recettes maison ont connu un franc succès.

Aujourd'hui Alain et Françoise vous accueillent à Sébazac et vous proposent toute l'année :

- une viande 1^{er} choix sélectionnée à la ferme par votre boucher,
- charcuterie traditionnelle et toute une gamme de produits du terroir, fabrication maison, avec du porc élevé dans l'Aveyron,
- traiteur à emporter, plats cuisinés maison sans conservateur et le fameux « Farçons de la mémé », un produit de grande renommée.


Cette année 30 ans de carrière et la notoriété d'une qualité.

*Les Délices
de
Louise*

12000 RODEZ
Port. 06 07 64 91 10
www.les-delices-de-louise.com

SPECIALITES DE L'AVEYRON

*Fabrication maison
selon les recettes
de nos Grand-Mères*



Auberge Aveyronnaise
40, rue Gabriel Lamé 75012 Paris
Tél : 01.43.40.12.24



Fabrication artisanale
SAISONNÉ
INARD
12350 LANUEJOLS
www.charcuterie-aveyron.com

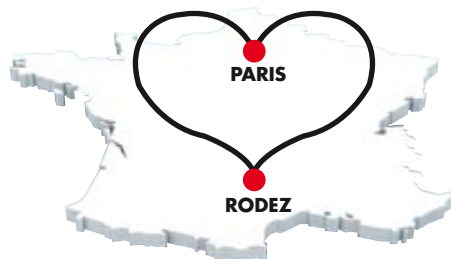
2 Médailles d'Or en 2011
au Salon de l'Agriculture à Paris

**SAUCISSE SECHE
SAUCISSON**

MAIRIE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE
MÉDAILLE D'OR PARIS 2011
CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE

FABRIQUE EN AVEYRON

Choisir sa mutuelle santé, une affaire de cœur



La mutuelle des Aveyronnais à Paris agit sur tout ce qui améliore votre santé.

- Complémentaire santé
- Prévoyance
- Epargne
- Retraite
- Accès aux services mutualistes

VIASANTÉ-UDSMA À PARIS (75012)
• 42 rue Gabriel Lamé
Tél. 01 53 02 17 70

Renseignements adhérents
▶ N°Cristal 09 69 32 12 00
APPEL NON SURTAXÉ

Mutuelle **ViaSanté** UDSMA
VOTRE SANTÉ A DE L'AVENIR
www.mutuelle-viasante-udsma.fr

Union soumise aux dispositions du livre II du code de la Mutualité inscrite au registre national des mutuelles sous le n° 308 187 392.
Solidaco Communication

MILLAU VILLE DE LA PEAU

**LA MAISON DU CUIR
ANDRÉ SALES**

13 avenue Jean Jaurès
Place de la Tine
Tél. : 05 65 61 04 55
www.andre-sales.com



Un spécialiste

UNE FAMILLE DU CUIR
DEPUIS 1850

RECETTES

LA FLAUNE



INGRÉDIENTS

- Pour 8 personnes
- 1 kg de recuite
 - 50 g de sucre semoule
 - 7 oeufs entiers
 - 5 dl de crème fraîche
 - zestes de citron
 - eau de fleur d'oranger

DIFFICULTÉ : ✓ | TEMPS : 15 min

- 1- Foncer un moule de 30 cm de diamètre, c'est-à-dire garnir de pâte sucrée, ainsi qu'un moule de 20 cm. Égoutter la recuite, passer celle-ci au tamis fin.
- 2- Travailler la recuite avec le sucre et les oeufs. Incorporer dans le tout la crème fleurette, les zestes de citron et l'eau de fleur d'oranger.
- 3- Cuire à four chaud à 150 ° pendant 30 minutes, avant de terminer la cuisson à 180 °.
- 4- Saupoudrer de sucre semoule dès la sortie du four.

LAYOLETTE



INGRÉDIENTS

- Pour 2 personnes
- 2 oignons émincés sués dans du beurre et déglacés au vin blanc
 - 20 g de lardons revenus à la poêle
 - 150 g de pommes de terre émincées et sautées
 - 80 g de fromage de Laguiole
 - 2 cl de crème fraîche
 - 50 g de tome fraîche de Laguiole

DIFFICULTÉ : ✓ | TEMPS : 45 min

- 1- Garnir le fond d'un plat à gratin des oignons émincés, des lardons sautés et du 1/4 du fromage de Laguiole.
- 2- Ajouter les pommes de terre en lamelles et au-dessus le reste de fromages, du sel, du poivre et la crème fraîche.
- 3- Parsemer de tome fraîche de Laguiole.
- 4- Mettre au four et laisser confiner et gratiner à 150 ° pendant 10 min.
- 5- Attention de ne pas trop saler car le fromage et lardons sont déjà salés naturellement.

CONSEIL DU CHEF : accompagner cette entrée d'un vin rouge de Marcillac, Entraygues ou Estaing

Emmanuelle et Vincent Favier • L'AUBRAC
17 allée Amicale, LAGUIOLE • 05 65 44 32 13

La Ferme de la Basteyrie

Producteur de porcs

Charcuterie de cochon
Vente à la ferme

Guilhem Reynès Port d'Agrès
12300 Saint Parthem Tél : 06 82 45 15 64

bienvenue à la ferme

CONCOURS DEPARTEMENTAL PIGS GRAS ET SALAMONS AVEYRON Médaille d'Argent Saucisse sèche

CONCOURS DEPARTEMENTAL PIGS GRAS ET SALAMONS AVEYRON Médaille d'Or Jambon sec

CONCOURS DEPARTEMENTAL PIGS GRAS ET SALAMONS AVEYRON Médaille d'Argent Saucisson sec



Une équipe à votre service
COMPAGNIE AVEYRONNAISE
 de services et de gestion

6, rue des Capucines
 75002 Paris

11, rue de l'Aubrac
 75012 Paris

Tél. : 01 44 77 38 00



Toujours là pour moi.

www.groupama.fr

GROUPAMA
 38 rue Gabriel Lamé
 75012 PARIS
 Tél. : 01 53 02 17 75



Les Salons de l'Aveyron
 Tél : 01 44 74 88 00
 17 rue de l'Aubrac - 75012 Paris
 @ : contact@salonsdelaveyron.com
 www.salonsdelaveyron.com

CONVENTION - LANCEMENT DE PRODUIT
 COCKTAIL - DINER - EXPOSITION



* La Sacem soutient toutes les musiques !

→ Les trois missions essentielles de la Sacem

- Percevoir et répartir les droits d'auteur pour que les créateurs et éditeurs français et du monde entier reçoivent les rémunérations leur revenant quand leur œuvre est utilisée.
- Défendre et représenter les créateurs et les éditeurs en France et à l'international.
- Promouvoir et soutenir la création dans toute sa diversité.

→ Le répertoire Sacem

- Musique : chanson, rock, jazz, rap, slam, zouk, musique symphonique, électrique et électroacoustique, traditionnelle, du monde...
- Musique d'œuvres audiovisuelles et de publicité.
- Sketch, humour, poème.
- Documentaire musical, vidéoclip, texte de doublage et sous-titrage de films, téléfilms et séries étrangères.



Et si, vous aussi, vous deveniez un Ange Gardien ?

Incredible mais vrai !

En France, nous savons créer des événements très beaux et indispensables pour de belles causes (Sidaction, Téléthon, Restos du Coeur...) mais que faisons-nous pour parler du Cancer qui touche toutes nos familles ? Aucun événement médiatique ! Pas d'émission spéciale à la TV ! Pas de disque ! Pas de concert de grande ampleur ! Aucun événement fédérateur...

Depuis 5 ans, Tout le monde chante contre le cancer est l'événement national au profit de cette cause qui nous touche tous !

Votre don est essentiel pour mener à bien nos actions.

SENSIBILISER

Parce que combattre le cancer, c'est commencer à en parler au plus grand nombre

REALISER DES RÊVES

Parce que combattre le cancer, c'est aussi redonner du sourire

AIDER

Parce que combattre le cancer, c'est aussi soutenir la recherche et tous ceux qui poursuivent le même but.

Vous aussi devenez un "Ange gardien" et aidez-nous à remplir nos missions.

**Pour devenir partenaire, sponsor, ou mécène,
merci de contacter l'association à contact@toutlemondechante.net
ou au 05 65 45 41 12**

Merci de nous donner des ailes !!!

**tout le monde
Chante**
contre le
Cancer

Pour faire un don à Tout le monde chante contre le cancer, découpez le bulletin ci-dessous.

Nom _____

Adresse _____

Téléphone _____

Je souhaite effectuer un don de _____ euros par chèque libellé à l'ordre de "Tout le monde chante contre le cancer"
Retournez ce bulletin accompagné de votre chèque de don à :

Prénom _____ Ville _____
Code Postal _____ @ _____
E-mail _____
28, rue du Sénéchal
BP 275 - 12 202 Villefranche de Rouergue Cedex
DONS DÉFISCALISABLES

Retrouvez-nous sur : www.toutlemondechante.net

Les bonnes « Tables Parisiennes »

Se réunir en famille ou avec des amis est plus agréable quand la table est bonne, l'accueil souriant et... la tranquillité assurée. Voici une sélection d'enseignes parisiennes répondant à ces critères.



Sébillon

Internationalement réputé pour son gigot incomparable.

Fruits de mer - Espace semi-privatif de 13 couverts
7/7 jours de 12h à 15h et de 19h à minuit - Voiturier
20, avenue Charles de Gaulle - 92200 Neuilly sur Seine

Réservation au 01 46 24 71 31



L'Européen



Grande brasserie de tradition, poissons et fruits de mer réputés.

Menu Club Affaires 32€ - 3 salons privés
7/7 jours service continu de 7h30 à 1h du matin
Face à la Gare de Lyon - 21 bis, boulevard Diderot - Paris 12^{ème}

Réservation au 01 43 43 99 70



Le Congrès Auteuil



Cuisine généreuse et de qualité dans un décor cosy.

Menu Club Affaires 34€ - Salle privatisable à l'étage
7/7 jours service continu de 8h à 1h du matin - Voiturier
144, boulevard Exelmans - Paris 16^{ème}

Réservation au 01 46 51 15 75



Le Congrès Maillot



Un must pour les viandes et les fruits de mer.

Menu Club Affaires 35€ - Salle privatisable à l'étage
7/7 jours service continu de 8h à 2h du matin - Voiturier
80, avenue de la Grande Armée - Paris 17^{ème}

Réservation au 01 45 74 17 24



L'Auberge Dab

La tradition réinterprétée dans un cadre chaleureux et raffiné.

Menu Club Affaires 38€ - Salon privatisable à l'étage
7/7 jours de 12h à 15h et de 19h à 2h du matin - Voiturier
161, avenue Malakoff - Paris 16^{ème}

Réservation au 01 45 00 32 22