



Le Mag des Aveyronnais d'ici et d'Ailleurs

Marché
des Pays
de l'Aveyron

6, 7 et 8 octobre 2017
rue de l'Aubrac - Paris 12e

www.marche-pays-aveyron.fr



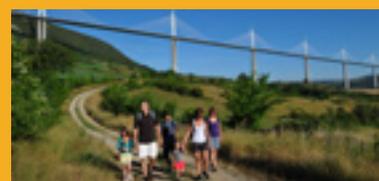
Économie

Pôle Cuir Aveyron



Métier

Le sac du berger



Où randonner en Aveyron



Portrait

Marion Genini



Anniversaire

70 ans du Taureau de Laguiole



Logement :

Le foyer de la Cité des Fleurs
et l'Oustal des aveyronnais



Le meilleur de nos fermes

Le 1^{er} RÉSEAU
DE MAGASINS FERMERS
en circuit court collectif et coopératif

*Mettez l'Aveyron
dans votre assiette*



*Distribuer juste !
Consommer vrai !*

Rassemblés en coopérative, des paysans ont uni leurs forces afin de vous proposer le meilleur de leurs productions. C'est ainsi qu'est née l'enseigne Les Halles de l'Aveyron.

Alternative aux réseaux de distribution classiques, Les Halles de l'Aveyron misent sur la réduction des intermédiaires entre les fermes et le consommateur pour vous apporter le bon, le beau et le vrai.

NOS ENGAGEMENTS

Authenticité

Les Halles de l'Aveyron revendiquent une identité locale forte qui s'inscrit dans un territoire reconnu pour sa gastronomie.

Qualité

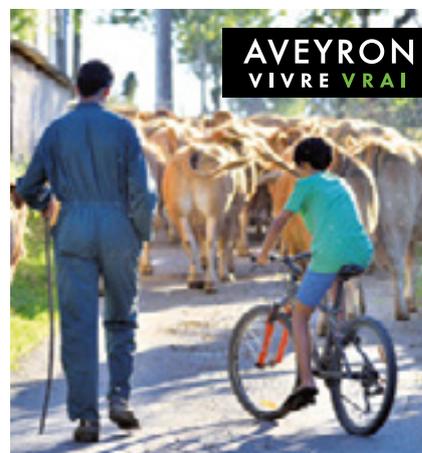
Nos viandes, fromages et autres produits agricoles sont issus de filières et de labels de qualité. Quant à l'épicerie, elle provient de petites unités de production régionales, réputées pour leur excellence et leur typicité.

Traçabilité

Des fermes à l'étal, les Halles de l'Aveyron maîtrisent toutes les étapes : élevage, transport, préparation, vente.

Durabilité

Les Halles de l'Aveyron promeuvent une agriculture vertueuse garante de la préservation du patrimoine environnemental des Contreforts du Massif central.



leshallesdelaveyron.com

NOS POINTS DE VENTE

📍 1, rue Paul Signac
95220 Herblay

📍 Boulevard des Balquières
12850 Onet-le-Château



Edito

Chers Amis Parisiens et Chers Amis Aveyronnais,

Les Aveyronnais d'ici et d'Ailleurs vous souhaitent la bienvenue au Marché des Pays de l'Aveyron qui, pour sa 18ème édition, met à l'honneur les métiers du cuir en Aveyron.

Terre d'élevage depuis des millénaires, les Aveyronnais ont appris très tôt à utiliser les cuirs pour créer de véritables œuvres d'art. Gants, vêtements, selles de cheval, sacs, étuis, ceintures et j'en passe, que l'on retrouve aujourd'hui dans le luxe et sur les scènes du monde entier.

Les produits aveyronnais que nous présente la centaine d'exposants venus de l'Aveyron, sont un avant-goût des richesses de notre Aveyron. Dans un cadre unique pour sa qualité de vie, l'Aveyron vous attend pour vos vacances, mais aussi pour y travailler, à deux heures de Clermont-Ferrand, à deux heures de Toulouse et à deux heures de la mer.

L'Aveyron recrute les jeunes et les moins jeunes pour des métiers très divers, y compris dans les très hautes technologies.

L'Aveyron est vivant et dynamique, il attend tous ceux qui veulent réussir leur vie dans des paysages enchanteurs faits de vallées, de monts et de plateaux tous différents, mais tous uniques. L'Aveyron attend tous ceux qui aiment pratiquer les sports de pleine nature dans un cadre préservé.

Merci à tous les amicalistes bénévoles, Aveyronnais d'ici et d'Ailleurs qui organisent et animent ces trois journées d'amitié, de convivialité et de partage. Sans eux, rien ne serait possible.

Je vous souhaite un très bon Marché, régalez-vous d'Aveyron.



Gérard Paloc
Président d'honneur des
Aveyronnais d'ici et d'Ailleurs



Les agences de Paris sont à votre disposition

AGENCE DE PARIS BERCY
11, rue de l'Aubrac
75012 PARIS - 01 53 02 17 50

AGENCE DE PARIS CAPUCINES
6, rue des Capucines
75002 PARIS - 01 44 77 38 00



VOTRE
AGENCE



VOTRE APPLICATION
MA BANQUE



ca-nmp.fr



VOTRE NUMÉRO UTILE
098 098 18 18*

Crédit Agricole Mutuel Nord Midi-Pyrénées, société coopérative à capital et personnel variables, agréée en tant qu'établissement de crédit. Siège social 219, Avenue François Verdier 81022 ALBI Cedex 9 - 444 953 830 RCS ALBI. Société de courtage en assurances, immatriculée sous le n° 07 019 259 au Registre de l'ORIAS. Document non contractuel disponible en agence. Crédits photos : Getty Images. * Appel non surtaxé.

Bienvenue à la Cave des Vignerons du Vallon

VISITE DÉGUSTATION VENTE

Au cœur du village de Valady se dresse la Cave des Vignerons du Vallon. A travers des panneaux explicatifs un court métrage et une dégustation, redécouvrez l'A.O.C. Marcillac.



HORAIRES D'OUVERTURE / OPENING HOURS :
Du lundi au samedi / Monday to Saturday
Juillet et août / July and August : 9:00 - 12:30 / 14:00 - 18:00
Septembre à juin / September to June: 9:00 - 12:00 / 14:00 - 18:00
CONTACT : Tél. 0 5 65 72 70 21.
www.vigneronsduvallon.com
Visite possible - sans contact. To visit the cellar please contact us.

Entre Rodez et Decazeville à Valady



Marcillac Vin Divin



SOMMAIRE

- **Edito de Gérard Paloc**, 3
Président d'honneur des Aveyronnais d'ici et d'Ailleurs
- **Économie**
La création du Pôle Cuir Aveyron 5 - 9
- **Brasserie**
En pince pour une Success-Story 10
- **Sport**
Fête du sport des aveyronnais de Paris..... 12
- **Métier**
Le sac du berger, accessoire intemporel..... 13
- **Brèves d'ici et d'ailleurs...**
Carles, la 7^{ème} merveille de Roquefort... 14
- **Salon du livre 2017**
« Le Rouergue en Arts et Lettres » 15
- **LES EXPOSANTS** 15 - 19
- **Portrait**
Marion Genini, une pastourelle du futur..... 21
- **Artisanat**
Terre ou Mer ? 23
- **Insolite**
Le Jas du Camper, lieu de fêtes et de rencontres 24
- **Hôtellerie**
Le « 1837 », une résidence hors pair 25
- **Anniversaire**
Les 70 ans du Taureau de Laguiole 27
- **Randonnée**
Empruntez les chemins de traverse 28
- **Jeunes**
Rabalaïres, vous avez dit Rabalaïres ? 29
- **Logement**
La cité des Fleurs et l'Oustal des Aveyronnais 30

Le Mag des Aveyronnais d'ici et d'Ailleurs

Responsables de publication :

Les coprésidents Frédéric Lavernhe, Robert Moiroux, Pierre Vincens

Secrétariat : Géraldine Belliard et Alexane Geschwindermann

Maquette : Imprimerie Nouvelle

Relations partenaires : Imprimerie Nouvelle

Communication : Alain Marcillac

Rédaction : Hugues Robert et partenaires

Crédit photo : FNAA - Aveyronnais d'ici et d'Ailleurs

15, rue de l'Aubrac - 75012 Paris

Tél. : 01.43.42.02.12

E-mail : contact@fna12.fr / www.aveyronnais.fr

Imprimeur : Imprimerie Nouvelle

12400 ST-AFFRIQUE

Régie publicitaire : Hubert Rouquette

07 85 59 62 04



Ets VERNIERES-FRÈRES
Z.A. de Lauras
12250 Roquefort sur Souzlon
Tél. 05 65 59 90 23
vernieres.roquefort@wanadoo.fr
www.roquefort-vernieres.fr



**AGNEAU
ALLAITON
TRIPLE A**
VIANDE GASTRONOMIQUE D'EXCEPTION

Greffeuille
AVEYRON
NÉGOCIANT - SÉLECTIONNEUR



Bureaux : Le Bayle 12390 RIGNAC

Site d'Abattage : Rue Claude Bernard 12700 CAPDENAC

LA BOUTIQUE : 120 rue Saint Denis 75002 PARIS - - Tél. : 01 42 36 73 61

Site Internet : www.allaiton.com - Tél. : 05 65 80 82 24

La création du Pôle Cuir Aveyron, une initiative exemplaire pour l'ensemble de la Filière Française du Cuir

Malgré la crise, une tradition qui se maintient

Autour d'Olivier Fabre, de la Maison Fabre, maison millavoise de gants depuis 1924 qui fit commerce de maroquinerie pour survivre et sauver l'essentiel, les professionnels du cuir millavois et aveyronnais - tanneurs, mégissiers, gantiers, maroquinières, selliers, bottiers - ont relevé le défi du passé.

En effet, n'oublions pas qu'en 1963, année faste de la ganterie et de la mégisserie millavoises, 7 000 salariés travaillaient pour l'industrie manufacturière de la ganterie à Millau qui occupait alors le premier rang



national. Après quelques années difficiles pour l'industrie du cuir, un renouveau lié au redémarrage de la mégisserie, au développement de ganteries et à quelques diversifications dans la maroquinerie et la sellerie, ont fait repartir la filière en 2000 sur le bassin millavois.

L'union fait la force

Avec l'aide de la Chambre de Commerce et d'Industrie de l'Aveyron et en partenariat avec la Communauté de Communes Millau Grands-Causse, ces salariés ont donné un sens à cette union qui va être force de projets. Le « Pôle Cuir Aveyron » a été créé en 2015 pour transmettre et faire valoir le savoir-faire de ces métiers.

Millau, capitale de la ganterie française, accueille depuis Avril 2015 ce groupement de 18 entreprises qui rassemble l'ensemble des professionnels de la 1ère et 2ème transformation du cuir. Il réalise un chiffre d'affaires global de 39 millions d'euros pour 383 salariés sur tout le département. Olivier Fabre, le président du Pôle Cuir



Aveyron rappelle aussi que « la France est le 3ème exportateur de maroquinerie, et le 1er exportateur de cuir brut et qu'il nous semblait indispensable de renouer ensemble avec cette tradition millénaire ». « Ainsi, ce qui fonde ce Pôle, c'est que tout le monde se connaît, a pris plaisir à se rencontrer, a accepté un diagnostic d'entreprises, a décidé de s'ouvrir aux autres régions et à des projets, comme réfléchir sur la formation aux métiers du cuir avec pour exemple le site de Montbéliard, comme s'exposer sur l'air du Viaduc de Millau où plus de 750 000 visiteurs ont pu visionner notre exposition l'été 2016 »

(suite page 7)



TOUT LE MONDE CONTRE LE CANCER

Depuis 10 ans, Tout le monde contre le cancer accompagne les malades et leur famille pour leur apporter un peu de douceur et de réconfort au quotidien.



Chaque année :

1000 actions

130 hôpitaux et maisons de parents accompagnés

50 000 cadeaux distribués

450 malades et leur famille invités pour des semaines de vacances

des centaines de rêves réalisés

TANT QU'IL Y A DE LA JOIE, IL Y A DE LA VIE !

Plus d'infos sur WWW.TOUTLEMONDECONTRELECANCR.COM

COUPON DON

Nom _____ Prénom _____

Adresse _____

Code Postal [] [] [] [] [] [] Ville _____

Téléphone _____

Email _____

Je permets la réalisation d'un rêve d'enfant avec une promesse de don de _____ €.

Je souhaite recevoir un reçu fiscal.

Je souhaite devenir partenaire/sponsor de l'association, merci de me contacter pour en parler.

Retournez ce bulletin accompagné de votre chèque de don à :

Association Tout le monde chante contre le cancer - 28, rue du Sénéchal - 12 200 Villefranche de Rouergue

Premier département ovin de France



En effet, n'oublions pas que le département de l'Aveyron est le premier département moutonnier de France, et que grâce à Roquefort, la race Lacaune est la vedette ovine de nos élevages.

« Les brebis Lacaune » ont une peau extraordinaire, le veau du Ségala aussi, mais la qualité est trop souvent abîmée par des problèmes d'environnement, ce qui amène les entreprises à se servir en Espagne pour des peaux de premier choix », regrette Frank Boehly, le président du Conseil National du Cuir. L'élevage est donc la première étape. Un appel entendu par Pierre Cabrit, président de l'Interprofession Régionale du Veau d'Aveyron (IRVA). « Nous sommes la genèse de votre matière première et nous allons tout faire pour l'améliorer. Nous avons nous aussi la préoccupation de l'excellence de notre produit ».

Gérard Prêtre, président de la Communauté de Communes Millau Grands Causses a même rappelé que « la Cité du gant a connu

son heure de gloire grâce à la tannerie, à la ganterie, à la transformation de peaux issues d'élevages locaux comme les brebis de race Lacaune qui, j'espère, vont bientôt retrouver leur place ».

Un avenir souriant en devenir

« Aujourd'hui, ajoute Olivier Fabre, nous devons conforter l'administration et l'autonomie du Pôle Cuir Aveyron et, en même temps, nous ouvrir au Tarn qui a également un beau savoir-faire. » « Le cuir, son savoir-faire inscrit au patrimoine de l'Unesco, ce n'est pas un rêve, même si on sait le chemin long » ajoute ce président, qui croit que ce métier d'art peut espérer d'un renouveau « En réfléchissant à la formation des hommes, en soutenant leur créativité liée à la mode et au luxe ou à des marchés de niche insoupçonnables dans le numérique ou le handicap, et même en se tournant vers l'ouverture au monde, asiatique en particulier ». Voilà qui est dit pour construire un avenir souriant pour le cuir d'Aveyron et de France. Olivier Fabre a bien la tête dans les étoiles, mais les pieds bien chevillés au cuir.

H.R.

(suite page 9)

18 entreprises de cuir font le Pôle Cuir Aveyron.

Travail de la peau :

Tannerie (2) : Tannerie Arnal, (Rodez) Tanneries Pechdo (Millau)

Mégisserie (3) : Mégisserie Alric, (Millau) Mégisserie Lauret (Millau), Mégisserie Richard (Millau)

Fabrication :

Ganterie (5) : Gants Causse, (Millau) Maison Fabre, (Millau) Maison Lavabre Cadet (Millau) , L'atelier du gantier (Millau) , Heran Industry (Millau)

Chausseur Bottier (1) : Wostyn Pierre, Artisan Chausseur (Durenque)

Maroquinerie (5) : Voilensac (Millau), Eomore de Hugo Matha (Clairvaux d'Aveyron) , Max Capdebarthes (Sauveterre-de-Rouergue) , Le sac du berger (La Tour sur Sorgues) Atelier Julien H (St Georges de Luzençon)

Sellerie (2) : Gaston Mercier, (St Léon) Bancarel Housses (Onet le château)



Staf

GINISTRY



MENUISERIES
SUR MESURE
**BOIS - MIXTE
ALUMINIUM**

CONSTRUCTION & RÉNOVATION

SAVOIR FAIRE
TRADITIONNEL
ET TECHNOLOGIE
D'AUJOURD'HUI

Tél. 05 65 44 03 13

www.staf.fr

ESPALION - PARC D'ACTIVITÉS DE NAJAS - DIRECTION RODEZ

CHARCUTERIE - SALAISONS de tradition



VENTE DIRECTE

Tél : 05 65 59 07 40

Z.A. Les Canals - 12320 St Cyprien sur Dourdou

SALAISSONS



SAUCISSE SECHE • SAUCISSON
Séchés et fumés à l'Ancienne

Le savoir faire à l'Ancienne
Une fabrication artisanale parfaitement maîtrisée



www.serin-freres.fr

DOMAINE LALO - 12160 CARCENAC PEYRALES



DES VOYAGES POUR TOUS LES STYLES,
LE VÔTRE.

CIRCUITS ACCOMPAGNÉS
VOYAGES D'EXPLORATION 6-16 PARTICIPANTS
VOYAGES INDIVIDUELS EN LIBERTÉ
CROISIÈRES...

BILLETTERIE, VOLS SECS

VOYAGES DE GROUPES : ASSOCIATIONS, ENTREPRISES

33 agences de voyages, régions Sud-Ouest - Auvergne - Île de France

Verdié Voyages à Paris - 75006

16, rue d'Assas

Tél. 01 53 100 000 - agence.paris6@verdievoyages.com

(M) Rennes - (RER) Luxembourg



Voyages



Voyages d'affaires



Séjours linguistiques
& vacances jeunes



Voyages scolaires
éducatifs

Faire de l'Aveyron le cœur de la filière Cuir du Grand Sud

Le Pôle Cuir Aveyron se base sur trois points clés :

Le Savoir-Faire : le Pôle réunit des hommes et des femmes qui possèdent un savoir-faire et qui veulent le transmettre à des jeunes (formation, école, centre technologique, laboratoire...)

Le Faire-Ensemble : le Pôle rassemble les acteurs publics et privés du territoire, échange et partage pour porter des projets à forte valeur ajoutée (synergie, recherche, innovation, transfert de technologie ...)

Le Faire-Savoir : le Pôle assure la promotion de la filière Cuir, « le Made in... » et deviendra la vitrine incontournable du cuir du grand sud (salons, manifestations, communication, rencontres...)

Olivier Fabre, Président du Pôle Cuir Aveyron :

« Tout est à inventer, mais le cuir a le vent en poupe et nous avons une vraie carte à jouer en nous regroupant. »

Une initiative applaudie par Julien Hanchir de « Bleu de chauffe » et par Jean-Pierre Romiguié du « Sac du berger », deux entreprises phares alliant tradition et innovation. « Union, passion, ensemble et éthique » sont des termes qui ont rassemblé les participants de ces rencontres.

La filière française du cuir

- 9 400 entreprises
- 25 milliards d'euros de chiffre d'affaires
- 130 000 personnes salariées dans les industries du cuir, de la tannerie-mégisserie, de la chaussure, de la maroquinerie, de la ganterie, de la distribution d'articles de cuirs
- Un des leaders mondiaux des cuirs de veau et peaux exotiques
- 3ème exportateur mondial des cuirs et peaux bruts
- 13ème exportateur de cuirs finis
- 3ème exportateur mondial d'articles de maroquinerie



Olivier Fabre



Produits médaillés en 2017
au Concours Général Agricole



double g

FABRIQUÉ en Aveyron

12350 LANUEJOULS - 05 65 81 90 04
www.charcuterie-aveyron.com

Le 1837

Appart Hôtel
Spa - Séminaire - Réception



Succombez au charme d'un lieu exceptionnel
au cœur du Sud Aveyron pour un moment unique !



1 Impasse Carnot - 12400 Saint-Affrique
Tél. 05 65 97 63 30 / E-mail : contact@le1837.fr
www.le1837.com

En pince pour une Success-story

Et 1... et 2 ... et 3...

Elle ne vient pas de New York ou de Boston, pas même de Londres... la Success-story et pourtant la plupart des produits proposés à table arrivent bien par avion de Boston ou de New York. Ce sont des kids de Sainte-Geneviève-sur-Argence et de Paris qui en ont eu l'idée.

Après un voyage à Londres, où les steakhouses de homard sont nombreux, Vivien Mathieu et Rémy Bougenaux, teenagers de la finance et des affaires, ont vu qu'il n'y avait rien de tout cela à Paris. Alors comme bon sang ne saurait mentir, ils dirent banco comme pour gagner une coupe du monde impossible.

Ce fut le premier, dans le marais en novembre 2014... Et puis, après un beau succès, le deuxième, à Saint-Germain-des-Prés, en juin 2016... et voilà le troisième, à Pigalle, en avril 2017. Jolis succès et belles affaires que « Les Pincés » sont !

Le homard démocratique...

Le concept est simple : démocratiser, rendre le homard accessible à tous, alors qu'en France, il est produit de luxe réservé à des élites qui mangent le petit doigt levé en l'air. Sans complexe, « n'oublions pas, dit Vivien patron heureux et travailleur minutieux, que le homard était, aux Etats-Unis, une nourriture que l'on donnait aux esclaves... et puis Mac Do a fait un Mac Lobster que tout le monde mangeait et non le produit gastronomique que nous chérissons en France » ... « Manger assis sur des chaises d'école et sur des tables en bois est la simplicité même du concept... et une promesse de prix : 25 € le homard de 500 grammes ». Les 3 restaurants, un peu différents les uns des autres, gardent la pierre brute et le bois chaud comme matière de base.

Et la question est de savoir d'où viennent les homards, qui sont là vivants dans le vivier



de chaque restaurant ? « Principalement du Canada, ce sont des homards marrons et rouges qui prennent l'avion, ou alors même si c'est plus rare (principalement l'été), des homards bretons, plutôt bleus ». « La difficulté c'est la raréfaction du homard européen dit breton et l'organisation du marché ; c'est plus difficile de faire venir de Bretagne que du Canada, suivant les saisons et suivant le prix du marché, mais nous en avons parfois. » « Il faut un palais très averti pour différencier les deux ! »

... dépendant des USA

Pour ceux qui ne le savent pas, le homard est différent de la langouste : il a des pinces imposantes et une carapace moins épineuse. Il vit en mer froide à la différence de la langouste en mer chaude, et ne peut s'élever, à cause de son cannibalisme, même si on le développe sur la côte nord atlantique par une politique exigeante de conservation et de pêche raisonnée. Il faut dire aussi qu'un homard de 500g est un homard de 7ans. Pour l'approvisionnement, Vivien nous dit qu'il est très dépendant de ce qui se passe aux Etats-Unis, des conditions climatiques comme les tempêtes de neige qui empêchent toute livraison, mais aussi comme la politique de Trump ou de l'Europe, et notamment de la parité euro / dollars.

L'essentiel est dans l'assiette et dans l'accueil

Mais l'essentiel est dans l'assiette et tout est fait pour satisfaire le client plutôt jeune, de quartier, qui vient aussi en famille, avec pour offre principale le homard. Après avoir reçu un bavoir maisons estampillé « Les Pincés », il pourra choisir entre un homard entier rôti au four, ou un Lobster Roll, c'est à dire un homard

dans un pain toasté. Il est aussi possible pour les gros mangeurs, et c'est nouveau, de commander un « surf & turf », c'est à dire littéralement une « vague et pelouse », un « mer et terre ». Bref, un demi homard avec une côte de bœuf. D'ailleurs la particularité des restaurants « Les Pincés », c'est toujours d'offrir le homard évidemment mais aussi une côte de bœuf de 500g (viande d'origine irlandaise, croisement charolais / limousin), à la plancha. Et avec tout cela, une sauce citronnée et toujours une petite salade et des frites maison. « 1 tonne de pommes de terre par semaine » nous dit le patron toujours connecté pour suivre ses 3 restaurants, ses livraisons, ses clients, son chiffre d'affaires. La carte des vins choisie et les desserts faits maison, mousse au chocolat, crumble aux pommes ou cheesecake, clôturent une belle carte et des produits faits de simplicité et de goût. C'est une sorte de fast food où on peut manger avec lenteur et avec bonheur, un slow food moderne en quelque sorte !

« Mais l'essentiel, nous rappelle Vivien Mathieu, ce sont les clients, et l'attention donnée par le personnel et l'équipe ». Et si les jeunes patrons Rémy et Vivien, 28 et 33 ans, sont en ce moment à Pigalle, pour lancer l'affaire, ils comptent sur Rajesh et Sacha, présents aux Pincés Saint-Germain des Prés dès le début de l'aventure. Une belle aventure humaine, pas si loin des bistros et brasseries de nos aïeux. Sûr que l'affaire ne fait que commencer pour ces jeunes entrepreneurs. Et 1 et 2 et 3...et...



H.R.

1) LE MARAIS

29 rue du Bourg Tibourg - Paris 4e
09 83 56 47 93

2) ST-GERMAIN-DES-PRÈS

43 rue Mazarine - Paris 6e
09 86 41 71 00

3) PIGALLE

28 Rue de Douai - Paris 9e - 09 86 26 86 56
contact@lespincés.com
www.lespincés.com



L'hebdomadaire qui vous parle
du Pays tous les jeudis

BULLETIN

DEPUIS 1838



Coupon à retourner avec votre règlement à :

BULLETIN D'ESPALION
BP 25 - 12500 Espalion

BULLETIN D'ABONNEMENT

1 an : 68 € - Six mois : 37 €

Nom Prénom

Adresse

Code postal

Ville

Téléphone

e-mail

Vous pouvez également vous abonner :

par téléphone au 05 65 44 01 93 ou sur notre site : bulletindespalion.fr



LE MAGAZINE QUI EXPLORE L'AUBRAC

N°5 - 2017

Chez votre marchand de journaux
ou sur www.terresdoubzac.fr
ou au 05.65.44.01.93

Avec Terres d'Aubrac,
navigatez au cœur du plateau.
Suivez le guide entre Aveyron,
Cantal et Lozère, et partez
à la découverte d'un Aubrac
riche et secret.

UN HORS-SÉRIE ANNUEL DU

BULLETIN

HEBDOMADAIRE FONDÉ EN 1838

La fête du sport des aveyronnais de Paris, au Stade Suzanne Lenglen

La commission sportive des Aveyronnais d'ici et d'Ailleurs, et particulièrement celle de Paris, formée d'un groupe dynamique de membres issus ou représentants les clubs sportifs affiliés de la capitale, comme Michel Bessière, Anthony Chauvet, Gérard Chauvet, Philippe Bourbon, Alain Souques, André Cabrolier, et Gérard Bonnenfant sont les promoteurs et les animateurs de cette sympathique Fête du Sport. Créée voici 3 ans pour organiser la fête sportive annuelle des aveyronnais, qui a lieu au stade Suzanne Lenglen dans le 15ème arrondissement de Paris, mais aussi pour créer du lien entre jeunes et moins jeunes à la recherche d'une pratique sportive dans un environnement familial.

Animation musicale, buvette, restauration et récompenses viennent agrémenter les compétitions amicales.

Les sports de cette manifestation sont éclectiques, comme le sont les clubs sportifs des aveyronnais de Paris : avec le tournoi de football et l'ASCAP, le rugby à 7, maintenant discipline olympique et le RCPXV,

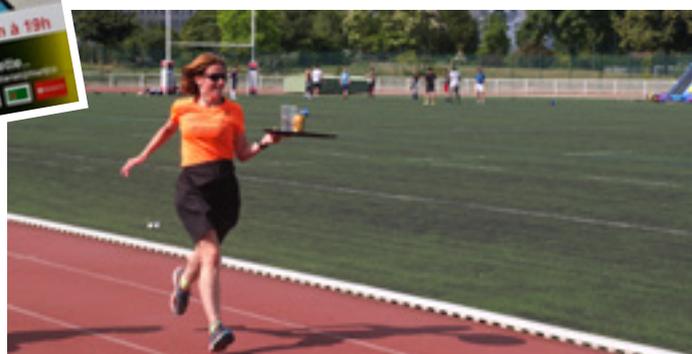


la course à pied (800m, 1500m et 3000m) avec le XVème Athlétic Club et les fameuses quilles de 8 qui ont plus de 5000 licenciés en Aveyron avec ses 2 clubs parisiens, la Solidarité Aveyronnaise et le Sport Quilles Rouergat...

Et cerise sur la fouace, vous pouvez assister ou participer (au final) à la célèbre course des garçons de café... On vous l'a dit, cela se passe comme cela, avec les Aveyronnais d'ici et d'Ailleurs, dans la joie et la bonne humeur... À vos plateaux ! C'est dans une ambiance festive et bon enfant que se retrouvent non seulement les Aveyronnais d'ici et d'Ailleurs, mais aussi tous les sportifs ou non sportifs parisiens.

Vous êtes cordialement invités...

H.R.



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



Veau d'Aveyron et du Ségala

- un réseau d'éleveurs passionnés
- un partenariat équilibré et exemplaire
- le contact avec le client
- une production traditionnelle de qualité
- le respect de l'environnement



SA 4R,
un groupe de 300 éleveurs de veaux
d'Aveyron et du Ségala



Bigard,
un spécialiste de la transformation
des viandes



Auchan,
un distributeur avec 120 hypermarchés
en France



Le Sac du Berger, un sac au fil du temps

Une matière noble, un usage généreux, et un messager du temps qui passe...

Que vous soyez fatigué par le temps passé, jouisseur du temps présent, ardent défenseur du temps futur, vous serez séduit par le Sac du Berger, confectionné dans une forêt perdue du Sud-Aveyron, où coule un ruisseau sauvage.

Un sac en dehors du temps

Traversant le Moyen-Orient, le Maghreb, la Grèce et la Rome Antique pour atteindre le Sud de la France, le mouton est depuis plus de dix mille ans le symbole de la vie religieuse et économique du pourtour méditerranéen. Protecteur de son troupeau, profondément attaché à son rythme, le berger emportait pour unique bagage un sac. Sac fait de poches, de compartiments, pour mieux contenir la nourriture, les onguents, le couteau, les outils. Sac solide et spacieux, pour protéger les vêtements, le lainage, et pour serrer contre son rabat un large parapluie. Sac souple, porté en bandoulière, pour épouser les courbures du corps. Il y a plus de trente ans, Jean-Pierre Romiguié, gardien du temps, a inscrit son atelier artisanal du cuir dans la tradition du sac du berger dont la forme actuelle remonte au XVII^{ème} siècle. Héritage séculaire du pastoralisme méridional, il est encore utilisé de nos jours par les bergers transhumants du sud de la France.



Un sac d'ici et de maintenant

A Layrolle, entre Causses et Cévennes, en bordure du Larzac, dans la région de Millau, « J'ai appris à travailler le cuir en respectant le subtil équilibre de ses variétés. La qualité des cuirs, l'exigence et le soin du travail font de ce sac un objet unique, compagnon de toute une vie. » nous dit Jean-Pierre Romiguié, artisan et poète, découvreur et gardien de ce sac éternel. Mariage de cuir souple et de cuir

épais, aux coutures invisibles, il est agrémenté d'une bouclerie en laiton massif. Chaque sac, ainsi que tous les autres objets de l'atelier, sont fabriqués artisanalement : réalisé entièrement par la même personne, dans une même unité espace temps.

Des métiers d'hier et de toujours

Au fil des années, le sac du berger est devenu l'emblème d'un atelier implanté à Layrolle, un hameau au milieu de la forêt, fort d'une dizaine de personnes et s'inscrivant dans une démarche de micro-économie sociale et rurale. Il regroupe cinq métiers du cuir: sellerie, maroquinerie, bottier, travail de la peau lainée et confection de vêtements cuir et laine. Tous les articles fabriqués répondent à une même exigence de beauté et de qualité. Les différentes étapes, de l'origine des peaux à l'objet fini, en passant par le tannage, sont réalisées dans un rayon de 120 kilomètres autour de l'atelier, fidèles à nos valeurs d'une économie à dimension humaine et de la protection de l'environnement. Depuis 2008, l'atelier du Sac du Berger est labellisé Entreprise du Patrimoine Vivant (EPV), en reconnaissance de son savoir-faire artisanal français.

Une promesse à rencontrer, qui dit ce que le cuir vaut en ce pays, l'Aveyron, où 18 entreprises sont parties non seulement à la recherche du temps perdu, mais surtout pour une marche discrète et sereine afin d'atteindre « une joie interminable », celle du temps futur, qu'on gravit pas à pas, tel un berger dans la transhumance de sa vie.
H.R.

Atelier - Boutique - Visite

Layrolle - 12540 Latour-sur-Sorgue

05 65 99 36 60

info@lesacduberger.com

www.lesacduberger.com

Ouvert tous les jours, toute l'année :
du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h.
Samedi, dimanche et jours fériés de 14h à 18h



Carles, la 7ème merveille de Roquefort...

S'ils sont 7 producteurs à se disputer avec délicatesse, le roi des fromages, c'est sans aucun doute le fromage de Delphine Carles qui est une simple merveille, puisque c'est le chiffre 7 qui préside à cette belle destinée.

1927, 1957, 1997, trois générations

En effet c'est en 1927, alors que l'AOC Roquefort (1925) était la première des appellations d'Origine Contrôlée, que François Carles fonda le fameux Roquefort Carles. Fort des histoires que lui raconta sa mère grand, il voulut que le Petit Chaperon Rouge mit dans son panier son fromage, et lui donna toute son âme. Il fut repris par son fils Jacques en 1957 qui développa de main de maître fromager, le joyau, veillant sur la méthode artisanale, adaptant ses caves aux contraintes de l'époque, et faisant connaître aux fins connaisseurs du monde des gourmets, sa typicité. Il en conserva la tradition aboutie et la transmit en 1997 à sa fille Delphine. Bon sang ne saurait mentir, et voilà que Delphine n'a pas oublié, avec l'aide de ses quinze employés et sa petite vingtaine d'éleveurs repartis autour de Rebourguil, de perpétuer la légende et un mélange réussi d'exigence, de tradition et d'indépendance. La tradition du pain choisi à la coupiaigaise et ensemencé par le « Pénicillium roqueforti ». «Ça, on ne le voit nulle part ailleurs», précise Delphine.

Le nec plus ultra

Enfin, une fois brossés, moulés, salés et piqués, les fromages vont être affinés quatre semaines à la cave, rangés en file indienne sur de vieilles travées en chêne. « On utilise les mêmes techniques que dans les années trente. Elles nous prennent beaucoup plus de temps de travail, c'est évident. Mais à l'arrivée, il sort un produit tout sauf standardisé et plein de surprises. » Voilà pour La 7ème merveille de Roquefort, qui sait faire varier les plaisirs et aiguïser les papilles. Le Roquefort Carles, c'est le nec plus ultra des amateurs éclairés.



ROQUEFORT CARLES

6 Avenue de Lauras, 12250 Roquefort-sur-Soulzon

Horaires : 08:00-12:00, 13:15-17:45

Téléphone : 05 65 59 90 28

www.roquefort-carles.fr

roquefort.carles@wanadoo.fr



Village vacances

en chalets,
mobil-homes,
bungalows toillés,

Salles mariages, séminaires

Tarifs groupes sur demande



Informations et réservation

revea-camping.fr/fr/domaine-de-combelles

+33 (0)4 73 93 60 00



Le Salon du Livre « Le Rouergue en Arts et Lettres » se tiendra le samedi 7 et le dimanche 8 octobre dans la salle paroissiale, rue de la Nativité

Deux innovations notables en 2017 :

- une exposition de photos de Jean-Pierre Delhostal, présentée par Jeanne, son épouse, peintre amateur. Aveyronnais par son père, Cantalien par sa mère, Jean-Pierre, né à Paris en 1947, avait décidé de rénover la maison familiale. Toute sa vie, il a photographié les paysages et les éléments architecturaux de cette région magnifique. Les visiteurs pourront admirer et acheter s'ils le souhaitent une douzaine de belles photos (format 20 x 30 dans cadre 30 x 40) ;

- une vente de cartes postales du Rouergue, proposée par Gilbert Regourd, le président du Carto-Club Aveyronnais. Créée en 1998, cette association rouergate, qui rassemble environ 120 adhérents, qui a publié à ce jour 66 bulletins sur des thèmes variés, compte au nombre des principales entités locales œuvrant pour la conservation de notre patrimoine. C'est pourquoi la Commission Culture a souhaité cette année en faire son invitée d'honneur.

Une douzaine d'auteurs d'ici et d'ailleurs vous proposeront leurs nouveautés.

• **Yves Carcenac**, auteur de plusieurs biographies de républicains aveyronnais, a publié en 2017 un livre qui fera date : « Rodez au XX^{ème} siècle en 30 dates mémorables ». Avec Reine Carcenac, son épouse, il est aussi l'auteur de plusieurs « polars loufoques », dont un jubilatoire « Sac de nœuds en pays rouergat ».

• Dans « Sous le ciel du Midi », **André Coste** dépeint en langue occitane doublée d'une version française le pays de son enfance.

• Présent pour la première fois, le célèbre auteur de bandes dessinées **Pascal Croci** fera découvrir ses œuvres majeures (*Dracula*, *Cesium 137*, *Christ* et récemment *Antadys 69*).

• **Yves Garric**, journaliste et cinéaste, auteur de nombreux livres et de CD Roms, a publié son autobiographie « Qu'est-ce qu'elle a ma voix ? » dans laquelle il raconte ses 38 ans de presse et de rencontres.

• **Michel Lombard**, amoureux de la vallée du Viaur dont il a évoqué les Contes et légendes, revient avec un livre d'humeur décoiffant : « Y en a marre » - pamphlet souriant contre ce qui nous énerve dans la vie moderne.

• Quant à **Christophe Nogaret**, dont le roman « La boîte à sucre » a reçu plusieurs prix littéraires, il proposera son troisième roman (« Correspondances ») ainsi qu'un livre illustré sur l'affaire Fualdès.

• **Claude Petit** dédicacera son ouvrage sur la vie des domestiques en Aveyron, nourri par la consultation de nombreuses archives.

• Lauréat du Prix Arverne, le poète **Philippe Ramond** proposera ses « Frères humains ».

• **Jean-François Mollere** présentera « Le secret de Gaël », un livre jeunesse dont la trame se situe en Sud-Aveyron.

• Enfin **Sylvie Fabre** viendra avec son livre consacré aux caves de Roquefort.

Cette édition 2017 sera fidèle au souci de diversité culturelle qui anime la Commission Culture des Aveyronnais d'ici et d'ailleurs.

Liste des exposants 2017

Artisans d'Art

FLEUR DE CUIR

Artisanat cuir, ceintures ...

Henri ROUEL

10, rue Alibert

12200 Villefranche-de-Rouergue

Tél : 05.65.45.60.31

COUPELLERIE BENOIT L'ARTISAN

Couteaux Laguiole de table, de poche et accessoires

Benoît MIJOULE

21, allée de l'Amicale

12210 Laguiole

Tél : 05.65.51.55.80

L'AVEYRON GOURMET

Couteaux Forge de Laguiole et Arts de la table

Philippe BOISSONNADE

Place de la Mairie

20, rue Louis Oustry

12000 Rodez

Tél : 05.65.78.67.38

MOHAIR EN AVEYRON

Vêtements et accessoires en laine Mohair

Geneviève GEY

Bussac 12490

Saint-Rome de Cernon

Tél : 05.65.62.49.04

LILASSAND'ATELIER

Verre et objets décoratifs peints à la main

Sandrine DELAGNES

Route de Bonnacombe

Magrin 12450 Calmont

Tél : 05.65.69.49.22

LYSETH CREATION

Bijoux de création

Marie-Louise DESMONS

Monnes 12460 Saint-Amans-des-Côtes

Tél : 05.65.44.83.74

ART CONTEMPORAIN

Tableaux

Christine BARRES

Talou

12430 Bozouls

Tél : 06.75.71.12.48

NATURAE BIOTY

Cosmétiques 100 % naturels et bio

Elodie COROCHER

La Martinerie 12100 Millau

Tél : 05.65.60.43.88

L'ATELIER DU GANTIER

Gants en cuir de ville pour hommes et femmes, gants de conduite

Lydie PERON - Julien VIDAL

21, rue Droite - 12100 Millau

Tél : 05.65.60.81.50

MAX CAPDEBARTHES CUIR

Maroquinerie Cuir

Max CAPDEBARTHES

Route de Rodez

12800 Sauveterre de Rouergue

Tél : 06.80.08.84.51

SARL LAGUIOLE TRADITION

Couteaux de Laguiole

Christian VALAT

2, rue Eugène Salette

12500 Espalion

Tél : 05.65.44.78.55

Apéritifs, bières, vins...

CAVE COOPÉRATIVE LES VIGNERONS D'OLT

Vins AOC Estaing, IGP Aveyron, vins de liqueur

Frédéric MAUREL

L'Escaillou 12190 Coubisou

Tél : 05.65.44.04.42

CAVE COOPÉRATIVE LES VIGNERONS DU VALLON

Vins AOC Marcillac, Ratafia

Stéphanie BARRE

RD 840 12330 Valady

Tél : 05.65.72.70.21



Liste des exposants 2017

DOMAINE LAURENS

Vins AOC Marcillac, ratafia et eaux de vie
Pascal LAURENS
 7, avenue de la Tour 12330 Clairvaux
 Tél : 05.65.72.69.37

LA BRASSERIE D'OLT

Bières 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, ratafia
Guy CAYSSIALS
 18, route d'Espalion
 12850 Onet le Château
 Tél : 05.65.67.00.58

CAV PAYS DE MILLAU

Vins AOVDQS Côtes de Millau, apéritifs,
Alain MONTROZIER
 Le Mas
 12520 Mas Compeyre
 Tél : 05.65.59.84.11

SAINT-HERVE

Apéritifs à la fleur de sureau, vinaigre et savons
Hervé BIER
 Le Bourg
 12320 Grand-Vabre
 Tél : 05.65.46.56.01

DOMAINE DU VIEUX NOYER

Vins, cote de Millau Bio, apéritif Le Calistou Vignola
Ludovic BOUVIALA
 Route des Gorges Boyne
 12640 Rivière sur Tarn
 Tél : 05.65.62.64.57

SARL BRASSERIE DE L'AVEYRON

Bières B12 et La Templière
Laurent et Jocelyne MOLINIE
Thierry LASSAUVETAT
 78, avenue du Causse
 ZA de Bel Air
 12850 Onet le Château
 Tél : 05.65.71.91.48

DISTILLERIE ARTISANALE GAYRAL

Eau de vie, liqueurs, apéritifs
Paul GAYRAL
 Le Bourg 12200 Sanvensa
 Tél : 05.65.29.81.75

JEAN-MARIE REVEL

Vin AOC Marcillac, Ratafia, noix
 Mernac - 12330 Marcillac Vallon
 Tél : 05.65.71.76.01

Assurances

VIASANTE MUTUELLE

Garanties complémentaires santé, prévoyance, épargne, retraite
Claude JANCENELLE
 42, rue Gabriel Lamé - 75012 Paris
 Tél : 01.53.02.17.70

Boulangerie, Pâtisseries...

EXPRESS GOURMAND

Gâteau à la broche
Eric MALLE
 Mas de Lattes 12220 Roussennac
 Tél : 05.65.64.46.89

S.A.R.L. CAVALIER

LA FOUACE DE CAMPAGNAC
 Pain Le Regalou, fouace, pâtisseries, viennoiseries...
Jean-Gabriel CAVALIER
 Les Estrades 12560 Campagnac
 Tél : 05.65.70.42.34

S.A. EPI DU ROUERGUE

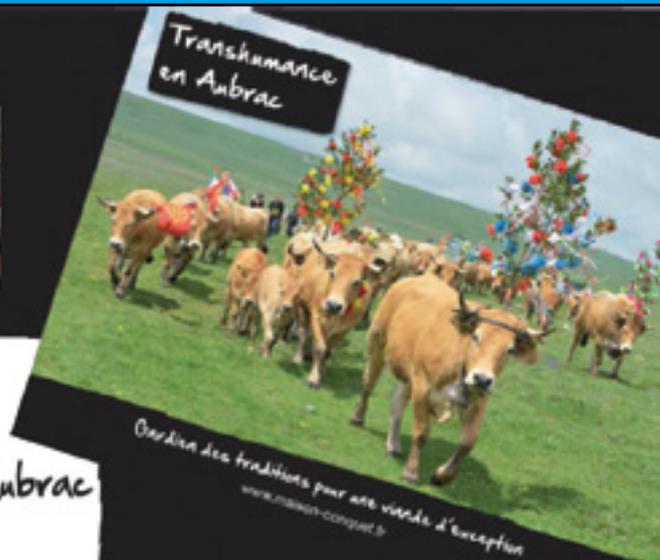
Pains, fouace, pâtisseries, viennoiseries
Michel MOLINIE
 Z.A de Lioujas 12740 Lioujas
 Tél : 05.65.74.91.03

GATEAU à la BROCHE GIGI

Gâteaux à la broche
Ghislaine BOUNIOL
 Route de Saint-Geniez
 12130 Saint-Martin de Lenne
 Tél : 05.65.47.53.35

SARL MAISON LAURET

Pains, fouaces, viennoiseries
Aimé LAURET
 Z.A.C. des Planes
 12150 Lapanouse-de-Séverac
 Tél : 05.65.71.68.69



Boutique en ligne

www.maison-conquet.fr

Livraison express à domicile en direct de l'Aubrac

Présent sur les Salons :

Marché des pays de l'Aveyron

Cour St Emilion Paris 12e - du 6 au 8 octobre 2017

Coqs d'or

Hôtel Mariott Rive Gauche Paris 14e - 18 et 19 novembre 2017

Saveurs des plaisirs gourmands

Espace Champerret Paris 17e - du 1er au 4 décembre 2017



**BOUCHER
 CHARCUTIER**
 À Laguiole depuis 50 ans

NOS MAGASINS

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

5th GENEVIÈVE/ARG. / Rte Bessières / Tél. 05 65 48 49 10

www.maison-conquet.fr

MAISON BOUARD

Pain, flaune, fouace, rissole, toucade, pâtisserie

Guilhem BOUARD

65, boulevard Jean Gabriac
12100 Millau
Tél : 05.65.60.24.25

Canards, Foie gras...

GAEC LAGRIFFOUL

Canards gras fermiers en conserves
Sébastien LAGRIFFOUL

Le Bruel 12340 Bozouls
Tél : 05.65.44.96.04

GAEC VALLÉE DU JAOL

Conserves de canard gras et oies fermiers

Stephan ENJALBERT

Murat 12440 La Salvétat Peyrales
Tél : 05.65.81.88.74

LES CONSERVES TRADITIONNELLES

Canards gras fermiers frais et transformés

Céline JEANJEAN

Route de la Creyssie 12120 Arvieu
Tél : 05.65.67.19.57

LA FERME AUX CANARDS

Canards gras fermiers frais et transformés, canettes, poulets

Sylvie ARLABOSSE

Gary 12120 Sainte-Juliette sur Viaur
Tél : 05.65.69.51.10

LA DROSERA GOURMANDE

Canards gras transformés, charcuterie de canard

Claude RUS

Route d'Aubrac
La Poujade - 12210 Laguiole
Tél : 05.65.54.11.18

LE MANOIR ALEXANDRE

Canards gras frais et transformés, cailles fourrées, plats cuisinés ...

Laurent SEMENZIN

Z.A. La Bouysse
12500 Espalion
Tél : 05.65.48.05.01

LES 4 VILLAGES

Canards gras fermiers frais et transformés

Jean-Paul DELERIS

La Prade 12270 Najac
Tél : 05.65.29.70.34

Charcuteries, Conserves, Plats cuisinés, Tripoux ...

MAISON CARRIER

Estofinade, truffade, choux farçis, fouace, farçous, aligot, tripoux ...

Fabrice CARRIER

Quartier de l'Etoile
12300 Almont les Junies
Tél : 05.65.64.15.99

MAISON CONQUET

Charcuterie de l'Aubrac, salaisons, conserves ...

Lucien CONQUET

Z.A. La Poujade,
Route de l'Aubrac 12210 Laguiole
Tél : 05.65.51.51.04

SARL MAISON REYNIER

Salaisons, charcuterie, conserves, produits frais

Josian REYNIER

Grand Val St-Cyprien
12320 Conques en Rouergue
Tél : 05.65.59.07.40

L'ESCARGOT DE L'AUBRAC

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

BOUCHERIE GINISTY BENOIT

Charcuterie fraîche et sèche, farçous...

Benoît GINISTY

14, avenue Tabardel 12740 Sébazac
Tél : 05.65.46.91.57

S.A.R.L. LINARD Père et Fils

Charcuterie fraîche, sèche et cuite

Bertrand LINARD

La Vayssière 12350 Lanuéjols
Tél : 05.65.81.90.04

LA NAUCELLOISE S.A.

Tripous, tripes, choux farçis, jambonneaux ...

Charles-Pierre SAVY

Z.A. de Merlin 12800 Naucelle
Tél : 05.65.69.20.20

S.A.R.L. LES ROUERGATS

Porc fermier frais et transformé, poulet fermier, viande de veau

Denis BEDOS, Dominique DALET et Laurent NOYE

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 OneHe-Château
Tél : 05.65.67.02.35

CONSERVIERIE QUATREFAGES

Trénels, pâtés, terrines, coufidou

Nicolas QUATREFAGES

Rue du Moulin
12230 St-Jean du Bruel
Tél : 05 65 62.26.15

MARIE DE LIVINHAC

Produits lyophilisés : aligot, truffade, estofinade...

Christophe BERTOUX

ZI du Centre BP 30
12300 Decazeville
Tél : 05.65.43.25.25

JEUNE MONTAGNE
A LAGUIOLE

Marché des Pays d'Aveyron
6, 7 et 8 octobre 2017
Rue de l'Aubrac Paris 12^e
Venez à notre rencontre
sur nos stands 8 et 9.

l'Aligot de l'Aubrac

Laguiole A.O.P. Grand Aubrac

Visite et dégustation gratuites - Boutique
Coopérative Fromagère Jeune Montagne - 12210 Laguiole - 05 65 44 35 54 - jeune-montagne-aubrac.fr

LES ESCARGOTS DU ROUERGUE

Escargots cuisinés, frais et en conserve
Sandrine REY
 Place de l'église 12120 Viviez
 Tél : 06.31.31.93.79

Fromages

S.A.S ETABLISSEMENTS CARLES

Roquefort Carles « Maître Artisan »
Delphine CARLES
 6, avenue de Lauras
 12250 Roquefort sur Soulzon
 Tél : 05.65.59.90.28

GAEC DU FARMER CREST

Fromage de vache et brebis, viande
 bœuf et agneau de lait
Sébastien RANDEYNES
 La Besse - 12430 Villefranche de Panat
 Tél : 05.65.46.54.34

S.A.R.L. LE CARTAYROU

Fromage de vache et de brebis, aligot
 et truffade
David BERNIE
 Albinhaguet 12130 St Geniez d'Olt et
 d'Aubrac
 Tél : 06.71.23.06.65

EARL LA FERME DE DILHAC

Produits laitiers au lait cru de vache bio,
 charcuterie de porc bio ...
Serge et Isabelle RAYROLLES
 Dilhac 12600 Lacroix-Barrez
 Tél : 05.65.66.19.78

GAEC DES GRANDS CAUSSES - FERME SEGUIN

Fromage fermier de brebis, bleu de
 Séverac
Rémi SEGUIN
 Blayac 12150 Séverac-le-Château
 Tél : 05.65.47.62.91

COOPÉRATIVE FROMAGERE JEUNE MONTAGNE

Fromage Laguiole, tome, aligot, buron-
 niers ...
Frédéric DUVAUCHELLE
 La Borie neuve 12210 Laguiole
 Tél : 05.65.44.35.54

ETS FROMAGES ET TERROIRS ROQUEFORT SOCIÉTÉ

Roquefort Société, fromage du Larzac,
 Bleu des Causses
Alexandra MALAVAL
 15, avenue de Lauras
 12250 Roquefort sur Soulzon
 Tél : 05.65.58.54 26

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

Roquefort Gabriel Coulet, fromages
 brebis, feuilletés au roquefort
Josette LAUR
 6, rue Abbé Bessou
 12100 Millau
 Tél : 06.71.28.27.74

VERNIERES FRÈRES

Roquefort Vernières, fromage de brebis
 le caussenard
Jean-Louis GOT
 6, quartier Saint-Jean
 12250 Roquefort sur Soulzon
 Tél : 05.65.59.90.23

Noix, Châtaignes, Miel...

ANDRIEU Philippe

Vin, crème, huile de noix et de noisettes,
 noix, vinaigre de noix
 La Borie
 12700 Naussac
 Tél : 05.65.64.62.87

GAEC DE LA CHATAIGNERAIE

Crèmes de marron, Marrons entiers, fa-
 rine et liqueur de châtaignes, châtaignes
 fraîches, gâteaux aux marrons
**Jean-François et Chantal CLERMONT
 Seyrolles**
 12140 Saint-Hippolyte
 Tél : 05.65.66.13.65

LE MIEL DE MANON

Miel et dérivés, crêpes
Manon DALAC
 Carmarans
 12190 Estaign - Tél : 05.65.44.16.85

MOULIN MEJANE

Huile de noix, de colza et de noisettes,
 noisettes et noix, farine bio
Vincent MEJANE
 La Moleinerie
 12140 Espeyrac
 Tél : 05.65.69.88.80



LES RUCHERS DE LA RIVIERE OLT

Miel et produits de la ruche, sorbets maison bio à emporter
Yannick HARDIVILLER
Les Cazelles
12320 Conques
Tél : 05.65.67.31.94

Viandes

ASSOCIATION BOEUF FERMIER AUBRAC

Viande fermière race Aubrac label rouge, bœuf fermier Aubrac
Patrick MOULIADE
Carrefour de l'agriculture 12026 Rodez
Tél : 05.65.73 78 39

GREFFEUILLE AVEYRON

Viande d'agneau Allaiton triple A
Jacques GREFFEUILLE
Le Bayle
12390 Rignac
Tél : 05.65. 64.42.40

SA 4R

Veau de l'Aveyron et du Ségala label rouge
Jacques FRAYSSE
La Tronque
12240 Colombies
Tél : 05.65.69.98.98

Et

FEDERATION NATIONALE DES AMICALES AVEYRONNAISES

Aveyronnais d'ici et d'Ailleurs
15, rue de l'Aubrac
75012 Paris
Tél : 01.43.42.02.12

LES MÉTIERS DU CUIR

AVEYRON VIVRE VRAI

05.65. 75.80.42



imprimerie nouvelle
de la conception... à l'impression
Créativité assurée !

Le Saint-Affricain
Le journal du Sud-Aveyron

29, boulevard Émile Borel
BP 248 - SAINT-AFFRIQUE cedex
Tél. : 05 65 49 25 64 - Fax : 05 65 49 25 54
E-mail : contact-imprimerienouvelle@wanadoo.fr

LE N°1 de la région

Mohair en Aveyron

Une chaleur naturelle

Bussac 12490 Saint Rome de Cernon
06 71 84 82 65 - mohair-aveyron.fr



Le Relais de Laguiole***

HÔTEL – RESTAURANT – SPA

34 chambres de grand confort (1 à 5 personnes), wifi gratuit dans tout l'hôtel.

Restaurant de cuisine fine du terroir *L'Âme Gourmande* :

bœuf Aubrac, aligot, foie gras maison...

Espace aquatique couvert et chauffé : piscine de 170 m², jacuzzi®, toboggan, pataugeoire, sauna, hammam.

Espace bien-être ouvert à tous : soins du corps & du visage, seul ou en duo, réflexologie...



LAGUIOLE – AUBRAC – AVEYRON

Espace Les Cayres – 12210 Laguiole

Tél. 00 33 (0)5 65 54 19 66 – Fax : 00 33 (0)5 65 54 19 49

contact@relais-laguiole.com www.relais-laguiole.com

OUVERT
TOUS LES JOURS
9H-19H

ALIGOT DE L'AUBRAC
Casse-croûte à l'assiette et au verre
SANS PLACE À TOUTES HEURES

LES BURONNIERS
Fromagerie
CRÈMERIE - PRODUITS RÉGIONAUX

ALIGOT
VINS
LIQUEURS

Sélection de fromages du Pays et d'ailleurs

lesburonniers@orange.fr
5, allée de l'Amicale
LAGUIOLE
05.65.44.25.12

FABRIQUE EN AVEYRON

www.lesburonniers.fr



Moulin Méjane

Huile de Noix **Vierge 1^{re} pression** **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

STAND
n° 79 - Rue de l'Aubrac

ROQUEFORT

ENTREZ DANS L'UNIVERS GOURMAND
D'UN MAÎTRE ARTISAN



CARLES





Tel.: 05 65 59 90 28 - 6, avenue de Lauras - 12250 Roquefort - www.roquefort-carles.fr

LE JAS DU CAMPER

SALLE DE RÉCEPTION - GÎTE
AVEYRON - LARZAC - MILLAU



NOUVEAU

POUR TOUS VOS ÉVÈNEMENTS :

- Mariages, anniversaires,
- Baptêmes, repas de famille
- Séminaires professionnels...

www.lejasducamper.com 

Contact : 07 71 77 87 89

BOEUF FERMIER AUBRAC

RACE AUBRAC

Une viande au goût de liberté venu des grands espaces et d'une race rustique : l'Aubrac.

Un élevage traditionnel et extensif :

- Situé à plus de 800 mètres d'altitude.
- Alimentation 100 % végétale composée essentiellement d'herbe et de fourrages.

Un Label Rouge depuis 1999 :

- Qualité gustative supérieure.
- Animaux nés, élevés et transformés selon un cahier des charges strict.
- Agréé par un organisme certificateur.

Pour plus d'informations :

www.boeuffermieraubrac.fr 



Liste de nos points de vente :




N° d'homologation LA 01-99



GENTIANE D'AUBRAC



MARIUS BONAL

S.A. MARIUS BONAL
18, route d'Espalion
12850 ONET-LE-CHATEAU - RODEZ

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

Vos vacances dans un des plus beaux villages de France



Piscine chauffée

Village de gîtes La Cascade
La Montbertie
12130 SAINTE EULALIE D'OLT
contact@ste-eulalie.com
06 88 84 52 64

www.ste-eulalie.com

Marion Genini, une pastourelle du futur



Marion Genini est née le 20 Décembre 1990 en région parisienne. Elle est originaire par sa grand-mère de Montézic, petite commune de 250 habitants entre Lacroix-Barrez et Saint-Amans des Côtes, dans le Nord Aveyron. Étrange petite fille d'une Madamour qui a épousé un italien, un Genini... c'est l'histoire ordinaire de petites gens qui sont venus à Paris... qui ont eu 3 enfants dont son père. L'ascenseur social d'aveyronnais laborieux qui, loin de la brasserie, ont fait leur chemin.

Les parents de Marion, tous deux ingénieurs les ont élevés, elle et son grand frère, dans la mémoire du passé et le bonheur du présent. L'histoire d'une vie n'est pas celle du temps qui passe, pas non plus celle du sens de la vie, mais celle du fondement : d'où venons-nous ? Qu'est ce qui nous fonde et nous retient ? Sur quoi nous appuyons-nous ? Toujours revenir à la source.

Le passé devient à la fois un fondement et un moteur. Elle commença sa vie dans cette mémoire du pays, en dansant sa vie, dès 5 ans, toutes les danses du passé, du présent. Elle poursuit aujourd'hui en pratiquant la danse folklorique au sein du groupe Lou Padelou et le Street Jazz, un mélange de danse hip-hop (danse de rue) et de jazz. Elle vit ses études sans grande fougue, mais avec mesure, elle qui aime tant dessiner.

Elle décide de devenir architecte et aura ce Graal définitif en 2017. Sage et maligne, honnête et gourmande, stressée et passionnée, à la fois Apollon et Dionysos, distante et bouillonnante, citadine et rurale, la Pastourelle 2017 de l'Aveyron, que certains pourraient penser ringarde derrière son habit d'hier, est une enfant moderne tournée vers le futur. Une enfant d'aujourd'hui, créative, timide, souriante, décidée, comme on en voit de plus en plus et qui construira notre monde. Éluée Bergère de France en 2013, 2ème demoiselle d'honneur de la Payse de France en 2014..., elle assume le destin d'une déracinée bien enracinée dans son futur, nourrie d'une source vivifiante et prometteuse, celle de l'Aveyron qui l'a bercée durant toutes ses vacances d'été. Nous lui souhaitons longue vie, et qu'elle continue de la danser, de la construire, de la dessiner avec bonheur.

H.R.



5 questions rapides à Marion Genini

Architecte dans la vie ancienne ou moderne, mais surtout jeune, où se situe le curseur d'une pastourelle de l'Aveyron ?

Elle fait le lien entre ancien et moderne, elle représente les coutumes, valeurs et traditions de nos anciens et se doit de les faire connaître lors d'événements, tels que les soirées en musique auxquelles elle est invitée.

Entre le « Street jazz » plutôt danse de rue, et la danse folklorique, plutôt danse de bal ancien, comment vivez-vous le fait de danser votre vie ?

Ce sont des passions et les deux me sont nécessaires pour me construire : elles m'apportent échanges et rencontres, permettent de faire le vide, de me surpasser, et me font vivre des émotions fortes lors de spectacles ou de représentations. Je lie à la fois l'ancien et le moderne. D'un côté, le costume traditionnel avec les bourrées qui perdurent grâce aux amicales auvergnates et aveyronnaises, et de l'autre, une danse actuelle avec un style vestimentaire varié et libre.

Aveyronnaise de Paris, dans quels lieux puisiez-vous le mieux les inspirations de la jeunesse ?

Mes meilleurs souvenirs sont à Montézic. A chaque vacance, nous descendions au pays

et y passions toutes les vacances là-bas et en particulier nos deux mois d'été. Ce sont de très bons souvenirs avec les amis, les balades, les différentes activités proposées et les beaux paysages. Cela permet de se ressourcer. Encore à l'heure actuelle, dès que j'ai la possibilité, j'y descends et y invite des amis pour leur faire découvrir cette région. Je pense que ce qui me manque le plus à Paris, c'est la nature et le calme. C'est pourquoi, j'apprécie de me promener dans les parcs parisiens, ou encore au cimetière du Père Lachaise.

L'amicalisme, les réseaux sociaux, en quoi ont-ils des ressemblances et comment peuvent-ils être la meilleure et la pire des choses ?

Ces deux termes permettent de garder et de créer des liens. L'amicalisme est ce qui unit le mouvement aveyronnais à Paris et en Île de France. Les réseaux sociaux nous permettent d'enrichir ces liens et de les faire connaître aux « nouveaux arrivants » à Paris. Il s'agit de se développer et de faire évoluer le mouvement en s'adaptant aux nouvelles technologies. Il faut donc rester vigilant sur les informations diffusées et vérifier leur authenticité.

Architecte, quel sens a pour vous ce métier ? Qu'en attendez-vous ?

C'est un métier avec une multitude de facettes : artistique par la création et le dessin

sur calque des premiers traits du projet en plans, coupes ou perspectives; social par l'échange avec le client qui nous permet de connaître les

besoins des futurs utilisateurs ; informatique par la production des pièces graphiques et écrites sur ordinateur. C'est aussi un métier pratique être présent sur les chantiers en faire le suivi et donner de la fierté et du plaisir de voir le projet enfin réalisé.

Ce qui me plaît dans ce métier, c'est donc à la fois la diversité dans la production, mais aussi dans les domaines proposés (logements, écoles, maisons privées, hôpitaux, aménagements urbains, etc...). Chaque jour nous produisons des documents différents et le projet évolue sans cesse, nous ne faisons jamais la même chose. C'est un métier prenant qui, comme la danse, me permet de m'épanouir chaque jour.

Avez-vous un conseil ou une maxime à faire partager à vos semblables ?

Les échanges, les rencontres et l'amicalisme nous permettent d'enrichir et de faire perdurer les valeurs et traditions d'antan. Il faut que cela continue pour ne pas les perdre.



TRADITION DU GOUT

Maison Ginisty

LA NOTORIÉTÉ D'UNE QUALITÉ

**BOUCHERIE • CHARCUTERIE
TRAITEUR**

*Venez découvrir
une de nos spécialités
les farçons de la mémé !*



SEBAZAC EN AVEYRON
05 65 46 91 57



**Maison
CAVALIER**

La Fouace de CAMPAGNAC

www.fouace-campagnac.com

12130 - SAINT GENIEZ D'OLT
05 65 46 32 11

12560 - CAMPAGNAC
05 65 70 42 34

12560 - SAINT SATURNIN DE LENNE
05 65 47 53 30

Fouace fourée - Rissolle pruneau - Pain au Levain - Baguette "La Gaby"

Les fruits de mer, une culture parisienne.



L'AUBERGE DAB

Tel. 01 45 00 32 22

161, avenue Malakoff - Paris 16^{ème}
Ouvert 7/7 jours - Service de 12h00 à 15h30
et de 19h00 à 2h00 du matin - Voiturier
www.auberge-dab.com

LE CONGRÈS MAILLOT

Tel. 01 45 74 17 24

80, avenue de la Grande Armée - Paris 17^{ème}
Ouvert 7/7 jours - Service continu
de 7h30 à 2h00 du matin - Voiturier
www.congres-maillot.com

LE CONGRÈS AUTEUIL

Tel. 01 46 51 15 75

144, boulevard Exelmans - Paris 16^{ème}
Ouvert 7/7 jours - Service continu
de 8h00 à 1h00 du matin - Voiturier
www.congres-auteuil.com

LES GRANDES MARCHES

Tel. 01 43 42 90 32

6, place de la Bastille - Paris 12^{ème}
Ouvert 7/7 jours - Service continu
de 8h00 à 1h00 du matin
www.grandes-marches.com

L'EUROPÉEN

Tel. 01 43 43 99 70

21 bis, boulevard Diderot - Paris 12^{ème}
Ouvert 7/7 jours - Service continu
de 7h30 à 1h00 du matin
www.l-europeen.com

Terre ou Mer ?

A la Forge de Laguiole, on travaille le cuir dans tous ses états

Cuir et acier, harnais et couteaux : pour la manufacture « Forge de Laguiole », l'association va de soi.

La sellerie et la coutellerie partagent la même exigence d'excellence. Elles accordent un rôle central à la main de l'artisan et affichent un souci similaire d'authenticité et de tradition. Confectionnés en cuir par les grandes maisons, l'attelage, selles, bridons, bricoles ou colliers se transmettent de père en fils tout comme le pliant forgé par les couteliers réputés de Laguiole, de préférence dans un bel étui avec sa bride, tous deux façonnés dans le cuir des vaches de l'Aubrac.

C'est dire la proximité des univers. Ce cœur du partenariat qui a rapproché il y a quelques années, l'enseigne Hermès et Forge de Laguiole, le temps de la création d'un modèle exclusif : HERLAG. Imaginée par la grande Maison, symbole du Luxe français, la forme présente une lame de 4 mm d'épaisseur, un millimètre de plus que pour les modèles habituels. L'abeille géométrique forgée monobloc dans l'acier se confond avec la mouche et le manche est en cuir Hermès, naturel travaillé façon bois. En référence au couteau des vachers du 19ème, il est pourvu d'un anneau. Si son heureux possesseur essuie la lame, il cire également le manche.



Une expérience renouvelée peu après par le Meilleur Ouvrier de France, Virgilio Munoz Caballero, cette fois, avec cette célèbre peau qu'on appelle le cuir des mers : le Galuchat. Issu de la raie ou de la roussette, il s'agit d'un matériau extrêmement délicat qui tire son nom de celui à l'avoir travaillé le premier, Jean-Claude Galluchat, maître gainier du roi Louis XV.

Virgilio Munoz Caballero réalise des manches en cuir sous toutes ses formes, « des couteaux exclusifs » notamment Samourai, le pliant exceptionnel signé de l'acteur Alain Delon et du Designer Ora-ïto avec un manche en cuir rouge.

Avec la Forge de Laguiole, le plaisir du cuir se décline dans tous ses états.

La séduction du gris perlé pour les yeux et la douceur d'un toucher particulier.



FORGE DE LAGUIOLE
Route de l'Aubrac, 12210 Laguiole
Téléphone : 05 65 48 43 34
www.forge-de-laguiole.com



155, rue Lavoisier
12100 MILLAU
tauriacclaude@orange.fr

Genre & Style

Fabrication artisanale de meubles contemporains
ou de style industriel
Mobiliers personnalisés selon vos envies
Relooking de vos meubles

VENEZ VISITER NOTRE SHOW ROOM !

CLAUDE TAURIAC
www.genre-style.com



Téléphone
05 65 61 18 28
06 82 36 68 50

Le Jas du Camper, un lieu de fêtes et de rencontres sur le Larzac

Constructeur de maisons individuelles, Jean-Philippe Cappelle, trentenaire entreprenant, a eu le coup de cœur pour un Jas abandonné. Une sorte de bergerie pouvant accueillir 500 brebis qui servait d'abris la nuit ou lors des temps difficiles sur le célèbre causse de Larzac.

Tombé en ruine, il fallut 16 mois de travaux pour remettre sur pied murs de pierres charpentes et amener eau et électricité afin de redonner vie à ce lieu. Le résultat est là, sobre et majestueux, beau et confortable pour accueillir 130 à 160 personnes assises, dans un cadre sauvage, mais à proximité de l'A75 près du viaduc de Millau. Sous la magnifique voûte de pierres brutes, dans 200m2 avec son



espace bar, son espace traiteur, les sanitaires, la Wifi, la vidéo projection, tout est prêt pour accueillir repas amicalistes ou séminaires, repas de famille ou mariages. Et ce d'autant plus qu'un gîte de groupes de 15 personnes peut vous accueillir à proximité. Alors, si vous avez l'occasion d'aller en sud Aveyron, sur un Causse de légende où il fait bon respirer, randonner, aimer la nature ou festoyer, n'hésitez pas à appeler Jean-Philippe Cappelle qui a un lieu à vous offrir d'un très bon rapport qualité / prix, un jas où les hommes savent prendre le temps de vivre et de tutoyer les étoiles.



LE JAS DU CAMPER - 12100 Millau (Larzac)
France www.jasducamper.com
E-mail : contact@lejasducamper.com
Jean-Philippe Capelle
Port. : (+33) 07 71 77 87 89

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

AU FOURNIL DE LIOUJAS

L'ÉPI DU ROUERGUE

Le pain sans congélation

Aveyron - Tarn
Tél. : 05 65 74 91 03

J'AI CHOISI L'ACTEUR, SANTÉ DE MA VIE

SANTÉ • PRÉVOYANCE • ÉPARGNE
RETRAITE • PRÉVENTION
SERVICES MUTUALISTES

PARIS
42 rue Gabriel Lamé
RODEZ
10 rue de la Madeleine
ET 6 AUTRES AGENCES
À VOTRE SERVICE EN AVEYRON.

AG2R LA MONDIALE
ViaSanté
MUTUELLE

www.viasante.fr

Il garantit ma santé
Il assure mon avenir

ici, au plus près des besoins de chacun, VIASANTÉ Mutuelle, la marque santé nationale du groupe AG2R LA MONDIALE, propose des solutions mutualistes adaptées à l'âge et à la situation de chacun.

LE 1837, une résidence hors pair...

Le 1837

Dans un ancien établissement privé catholique de Saint Affrique créé en 1837 mais entièrement rénové par leurs soins, Christian Viguié et ses filles, Marina et Karen, ont décidé en septembre 2012 d'ouvrir une résidence de tourisme haut de gamme « Le 1837 ».

Cet incroyable établissement dispose, en effet, dans un cadre enchanteur et verdoyant en plein centre de la petite ville de Saint-Affrique, de 36 suites, c'est-à-dire de 36 appartements spacieux de 30 à 90 m² entièrement équipés.



Près de sites remarquables

Dans le Sud-Aveyron, cette résidence est située à une heure et quelques minutes de la mer Méditerranée, non loin de Sète. Elle est également proche d'Albi, où son musée Toulouse Lautrec et sa cathédrale Sainte Cécile en brique rouge font merveille, mais aussi proche de Rodez où le Musée Soulages fait fureur. Mais cette résidence est surtout située entre vallée du Tarn et Causse du Larzac, à proximité et en plein cœur de sites remarquables comme Roquefort et son fameux fromage, comme Millau et son célèbre viaduc, comme Sylvanès et sa mythique abbaye.

Une jolie et confortable résidence

Le «1837» allie confort et services. L'hébergement propose de spacieux appartements entièrement équipés de TV LED, d'une cuisine équipée, d'un coin repas, de douche à l'italienne, de grands couchages, d'un chauffage au sol et d'une climatisation réversible. Sont même à disposition dans chaque appartement l'internet WIFI

gratuit, draps, oreillers et taies, couettes et housses de couette, serviettes de toilette, peignoirs, chaussons, draps de bain et produits d'accueil. Tout pour vous sentir mieux que chez vous, attendu et choyé.

L'accueil familial attentif et bienveillant de la famille Viguié et de son équipe met à votre disposition des prestations « haut de gamme », comme l'accès gratuit et illimité 24h/24 à la piscine chauffée à débordement, couverte et à la zone de SPA, comprenant 2 jacuzzis, un hammam, et un sauna. Vous avez également accès aux salles de cardio-training et aux tables de billard, sans oublier le parc et le parking privé sous vidéo surveillance.



Mais Christian, Marina et Karen, Camille et Morgan ont la passion du détail et de leur pays. C'est pour cela qu'ils ont conçu une résidence à la fois confortable et sécurisée où vous vous sentirez chez vous, à la fois autonome et libre, mais où la belle équipe saura aussi vous accompagner et vous conseiller si vous en avez le désir. En couple, en famille, Le «1837» est vraiment un havre de paix dans un océan de lumière. On ne saurait que vous conseiller cette escapade en Sud-Aveyron.

HÔTEL LE 1837

1, impasse Carnot - 12400 Saint-Affrique
+33 (0)5 65 97 63 30 - www.le1837.com



21, allée de l'Amicale
12210 Laguiole
© 05.65.51.55.80
www.laguiole-benoit.com





LE TAUREAU DE LAGUIOLE
1947-2017
FESTIVITÉS DU 8 AOÛT AU 15 OCTOBRE

.....
Renseignements : Office de Tourisme à Laguiole - Aveyron
www.aubrac-laguiole.com - 05 65 44 35 94



Communauté
de communes
Aubrac & Carladez



Le 70ème anniversaire du Taureau de Laguiole

Le Taureau de Laguiole, sculpture de Georges-Lucien Guyot, symbole fort du village, de la race Aubrac et du plateau de l'Aubrac, fête ses 70 ans. Cette œuvre en bronze, réalisée par l'artiste animalier, est installée sur son socle d'orgues basaltiques sur le Foirail de Laguiole depuis le 10 août 1947.

La création de cette sculpture a découlé d'une discussion entre le Maire de Laguiole de l'époque, le Docteur Paul Cayla et Pierre Goutal, amicaliste de la Laguiole. L'idée était de représenter un beau spécimen de la race bovine Aubrac. Pierre Goutal, un enfant du pays, qui occupait un poste à la Direction du Ministère des Arts et des Lettres, obtint l'accord pour financer ce projet ambitieux et la réalisation par le célèbre sculpteur animalier Georges-Lucien Guyot.

Celui-ci vint donc sur le village de Laguiole, réalisa de nombreux croquis et dessins, puis créa une maquette en glaise à partir d'un modèle local : le taureau de Joseph Plagnard (éleveur à Auriac, commune de Laguiole), ayant obtenu le premier prix du Concours Agricole de 1946.

De retour à Paris avec sa maquette dans son atelier de Montmartre, Guyot façonna le taureau dans les dimensions que l'on connaît aujourd'hui : 3 mètres de long sur 1.80 mètre de haut. Après avoir été moulé en plâtre, le taureau fut confié à la Maison



Susse pour être coulé en bronze.

A Laguiole, l'architecte Raymond Borel conçut le socle en orgues de basalte, et fut construit par Philippe Ginisty. La conception et l'inauguration furent financées par l'amicale la Laguiole.

Le Taureau en bronze trouva sa place sur le socle prévu, le 8 août 1947 et sera caché par une bâche jusqu'au jour de l'inauguration.

Ainsi, devant une foule d'habitants et de curieux, le Taureau fut dévoilé le 10 août 1947. Cet événement donna lieu à une cérémonie prestigieuse en présence du Préfet de l'Aveyron, de l'artiste Georges Guyot, d'une représentante du Ministère de la Jeunesse des Arts et des Lettres, du félibre Joseph Vaylet et des élus locaux.

Aujourd'hui, le Taureau est une œuvre appartenant aux « Beaux-Arts » et est attribué à titre de dépôt au village de Laguiole.

Les 13, 14 et 15 octobre le Taureau de Laguiole sera à l'honneur

L'anniversaire du Taureau de Laguiole est l'occasion de faire un arrêt sur image sur l'histoire de Laguiole, des hommes, de



l'agriculture du plateau de l'Aubrac et de se projeter en abordant l'avenir de son territoire.

André Valadier, Président du Syndicat Mixte de Préfiguration du Parc Naturel de l'Aubrac, témoigne :

« Georges-Lucien Guyot avait réussi à travers le taureau de bronze, à exprimer l'identité, l'authenticité. Autant de fondements humains, culturels et économiques qui caractérisent la vie sur le plateau de l'Aubrac [...]

[...] La statue du Taureau, par son concept, son rayonnement et sa dynamique, illustre bien tous les messages qu'exprime une région typée au fil du temps par les effets et les bienfaits d'une complicité naturelle mais organisée, entre l'éleveur et son troupeau.

Au moment où le consommateur, le citoyen, la société cherchent des repères vrais et permanents, le patrimoine, la tradition, sont une réponse moderne et adaptée, celle des terroirs : l'Aubrac en est un, la statue du taureau en est le symbole. »

Voici le programme :

Le 10 août 2017 à 11H sur la place du taureau, inauguration de l'espace Pierre Goutal et fête des 70 ans du Taureau avec l'Amicale de Laguiole et l'association des commerçants de Laguiole.

Le 13 octobre à 21H à la salle des fêtes de Laguiole, les « veillées du Taureau de Laguiole » avec la diffusion de témoignages et de films anciens sur les 70 Ans du Taureau

Les 14 et 15 octobre : 1er Concours Départemental de la Race Aubrac à Laguiole place du Taureau. Plus de 300 animaux se retrouveront autour du Taureau de Laguiole comme lors des foires et marchés d'antan. Les éleveurs de tout le département de l'Aveyron présenteront leurs meilleurs animaux et espèrent les hisser sur la plus haute marche du

podium. Les animaux arriveront à 6H, le jugement des animaux se déroulera de 9H30 à 12H30, les prix d'ensemble (groupe d'animaux d'un même élevage) concourront de 14H30 à 17H et la remise des prix aura lieu vers 17H avec l'annonce du prix de championnat.

Le dimanche 15 octobre à 10H une Table ronde de « l'étable à la table » traitera de l'élevage bovin viande et laitier sur l'Aubrac, et sera axée sur l'avenir de l'agriculture en France et sur notre territoire en particulier, avec des intervenants de qualité : 3 chercheurs à l'INRA; Mme Cazes-Valette (alimentation-produits carnés), Jacinthe Bessière (mise en Tourisme) et Claude Béranger (élevage). Michel Bras et André Valadier compléteront les interventions. Philippe Meyer présentera et assurera

l'animation des échanges.

En fin de matinée, place du Taureau, nous retrouverons une déambulation des enfants des écoles de Laguiole (qui ont travaillé durant l'année scolaire autour du mythe du Taureau) et une exposition des 1ers prix du concours départemental de la Race Aubrac autour du Taureau, afin de clôturer en beauté les festivités des 70 ans du Taureau.

Nous vous donnons rendez-vous le 10 août et les 13, 14 et 15 octobre à Laguiole, pour l'anniversaire du Taureau de Laguiole !

Renseignements : Office de Tourisme Aubrac-Laguiole

Tel : 05 65 44 35 94 – 05 65 44 21 15

Mail : tourisme@aubrac-laguiole.com

www.aubrac-laguiole.com

Empruntez les chemins de traverse aveyronnais !

L'Aveyron est une terre de grands espaces et de paysages variés avec une diversité de sites très importante où les randonneurs peuvent pleinement profiter d'un réseau de sentiers de grandes et petites randonnées.

Le stade des randonneurs fiable et agréable de 6 500 km (GR®, GR® de Pays et PR®) est sauvegardé et entretenu par près de 110 baliseurs officiels bénévoles. Des femmes et des hommes passionnés pour s'occuper des chemins vous proposent mille et une façons de vivre votre passion. Que l'on parte en balade à la journée ou en itinérance pour plusieurs jours, 23 topo-guides vous invitent à la découverte d'une nature sauvage et préservée.

Le Comité FFRandonnée de l'Aveyron (1er département de France avec 13 randonneurs licenciés pour 1 000 habitants), c'est aussi 65 associations affiliées et plus de 3 600 licenciés qui vous accueilleront lors de nombreuses animations tout au long de l'année.

L'Aveyron c'est un immense terrain de jeux et de découvertes naturelles; le randonneur trouvera le goût des choses simples et ira à la rencontre d'un pays à hauteur d'hommes.

Pour en savoir plus sur la randonnée pédestre en Aveyron et se procurer les topo-guides : Comité FFRandonnée Aveyron, tél. : 05 65 75 54 61, <http://aveyron.ffrandonnee.fr>



L'EXCALIBUR LIBUR
Discothèque

Plein SUD
à l'EXCALIBUR
APERITIF | GRILL | TAPAS

L'Excalibur - Grandval 12500 Espalion
05 65 44 19 01
www.excalibur-pleinsud.fr

f L'Excalibur Espalion officiel / Plein Sud à l'Excalibur

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

EXPRESS GOURMAND
La référence
GÂTEAUX À LA BROCHE
05.65.64.46.89

Rabalaire, vous avez dit Rabalaire ?

Les Rabalaire, kézako ?

Ils font la fête, se retrouvent et partagent des moments conviviaux. Qui sont-ils ? Ce pourrait être une question du jeu « Questions pour un champion ». Ce sont... ce sont... les jeunes Aveyronnais de Paris.

Si leur repaire est à l'Oustal, 15 rue de l'Aubrac à Paris 12^{ème}, vous les retrouvez, comme les « petites poucettes » de Michel Serres, sur Facebook, Instagram.

Retrouvez les aussi pour une soirée œnologique dans une brasserie aveyronnaise, un apéro-rock dans un endroit impromptu, un rallye découverte des quartiers de Paris. Au programme également, une soirée initiation au folklore pour apprendre à taper la bourrée... l'occasion de se réunir chaque mois dans une ambiance aveyronnaise.

Vous ne manquerez pas d'assister aux autres événements tels que les blindtest et afterwork ou encore la très incontournable Nuit du Rouergue, qui a fêté ses vingt ans cette année à la péniche « Le petit Bain ».

Quel que soit le lieu, le Rabalaire en occitan « Rebeleire » est toujours présent, où qu'on aille, il « rabale ».

Rabalez avec eux, ils ne sont pas sectaires, simplement accueillants. Vous comprendrez !
H.R.

LES RABALAÏRES – Jeunes Aveyronnais de Paris

Mail : contact@rabalaire.com

Facebook : [JeunesAveyronnaisDeParis](https://www.facebook.com/JeunesAveyronnaisDeParis)

Site internet : www.rabalaire.com

Instagram : [@les_rabalaire](https://www.instagram.com/les_rabalaire)



Tout le pays s'y retrouve

COMPTOIR PAYSAN®



Nous vous proposons des produits authentiques des Grands Causse et de l'Aveyron, choisis pour leur qualité gustative.

Fromages • Viandes • Vins • Légumes

Renouez le contact avec les producteurs locaux, sélectionnés pour leurs pratiques responsables et respectueuses de la nature !

Possibilité de consommer sur place, venez déguster !



Ouvert 7j/7 de 9 h à 22 h

Le Mas de Compeyre ☎ 05.65.59.84.11

EN VRAI, PLUS ON SE PARLE, MIEUX ON SE COMPREND.

Être mutualiste, c'est agir au contact de nos 3,5 millions de sociétaires, sur le terrain.

groupama.fr

GROUPAMA, PARTENAIRE DU MARCHÉ DES PAYS DE L'AVEYRON

AGENCE DE L'OUSTAL

38 rue Gabriel Lamé - 75012 Paris

Tél. 01 53 02 17 75

☎ N°Cristal 0 969 320 319

APPEL NON SURTAXE



Groupama
la vraie vie s'assure ici

Source : Groupama 2015
Groupama d'Oc - Caisse Régionale d'Assurances Mutuelles Agricoles d'Oc - Siège social : 14 rue de Vidalhan, CS 93105, 31131 BALMA Cedex - 391 851 557 R.C.S TOULOUSE - Entreprise régie par le code des assurances et soumise à l'Autorité de Contrôle Prudentiel et de Résolution (ACPR), 61 Rue Taitbout, 75436 Paris cedex 09. Document et visuels non contractuels - Crédit photo : Aurélien Chauvaud - Création : Agence Marcel.

La Cité des Fleurs et l'Oustal des Aveyronnais

Des logements pour les jeunes

D'abord, il y a eu le Foyer de la Cité des Fleurs dans le 17^e arrondissement. Né de la volonté de trois paroisses de l'Aveyron, du Cantal et de la Lozère durant les années 1950, cet établissement, ouvert en 1966, a été laïcisé et entièrement rénové en 2005-2007.

Ensuite, il y a eu l'Oustal des Aveyronnais en 1996, dans le 12^e arrondissement de Paris, qu'ont voulu et porté Roger Ribeiro, directeur de la Caseg (Crédit Agricole des Aveyronnais de Paris) et Maurice Solignac, Président de la Fédération Nationale des Amicales Aveyronnaises.

D'un côté, rue Gauthey, un établissement de 116 chambres, avec un restaurant, un jardin et des espaces de vie et d'activités, de l'autre, rue de l'Aubrac, 89 appartements, T1-T2, lumineux, s'offrent dans un quartier tranquille et très accessible.

Alors, pour en savoir plus et pour prolonger la solidarité entre Aveyronnais d'ici ou d'Ailleurs, n'hésitez à vous renseigner et à participer à cette vie associative. H.R.



Foyer de la Cité des Fleurs

29, rue Gauthey 75017 Paris

Tél. : 01 40 25 48 35

Fax : 01 40 25 48 40

Site internet : www.fjtcitedesfleurs.org

L'Oustal des Aveyronnais de Paris

15, rue de l'Aubrac 75012 Paris

Tél. : 06 08 04 66 31

Mail : oustal@fna12.fr

Site internet : www.aveyronnais.fr

Découvrez les bières et sodas DE L'AUBRAC



16, ZA de la Salle - 12130 Saint-Geniez-d'Olt

www.brasserie-dolt.com

Magasin ouvert du lundi au vendredi, de 8h30 à 12h
et de 13h30 à 17h - le samedi de 10h à 12h

JUILLET - AOÛT

VISITES GRATUITES

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

Renseignements :
06 71 00 46 95



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

LES FENÊTRES AVEYRONNAISES

Fabrication depuis 1960 à Villefranche de Rouergue

Depuis plusieurs années, vous avez été nombreux à leur faire confiance et à apprécier leur professionnalisme, c'est pourquoi nous avons décidé à nouveau de vous parler de cette entreprise. Un clin d'œil donc à Alex et Guillaume, responsables de la boutique du menuisier. Cette entreprise est spécialisée depuis plus de 50 ans dans la fabrication de fenêtres isolantes en bois mais aussi en PVC, en aluminium et mixte bois aluminium. La fabrication 100% française avec le label "fabriqué en Aveyron".

N'hésitez pas à les contacter pour tous renseignements, ils se feront un plaisir de répondre à votre demande. N'oubliez pas non plus que cette société a tous les labels afin de vous faire bénéficier de 30% DE CRÉDIT D'IMPÔT EN 2016.

Ouvert du lundi au samedi, Métro Lamarck Caulaincourt et bus 95



**VOTRE AGENCE SUR PARIS :
01 42 59 09 33 - 06 64 65 49 39**

**FABRICANT DE FENÊTRES DOUBLE VITRAGE
DEPUIS 1960**

**PROFITEZ DE -30% DE
CRÉDIT D'IMPÔT EN 2016**

L'Auberge Aveyronnaise

Maison fondée en 1997



Retrouvez les spécialités Aveyronnaises

40, rue Gabriel Lamé - Paris 12e

01 43 40 12 24

Du lundi au dimanche 12h - 15h30
et du lundi au samedi de 19h à 23h30

www.auberge-aveyronnaise.paris - auberge.aveyronnaise@orange.fr

