



Marché
des Pays
de l'Aveyron

9, 10 et 11 octobre

de 9h à 19h - nocturne vendredi soir 22h
Rue de l'Aubrac, Paris 12^e, M^o Cour St-Émilien

10^e Marché des Pays de l'Aveyron à Paris

CONSERVEZ CETTE BROCHURE,
elle contient toutes les bonnes adresses des produits Aveyronnais

www.marche-pays-aveyron.fr

2009

Maison de l'Aveyron

46, rue Berger 75001 Paris
TÉL. : 01 42 36 84 63
email : contact@maison-aveyron.org



Maison
de L'AVEYRON

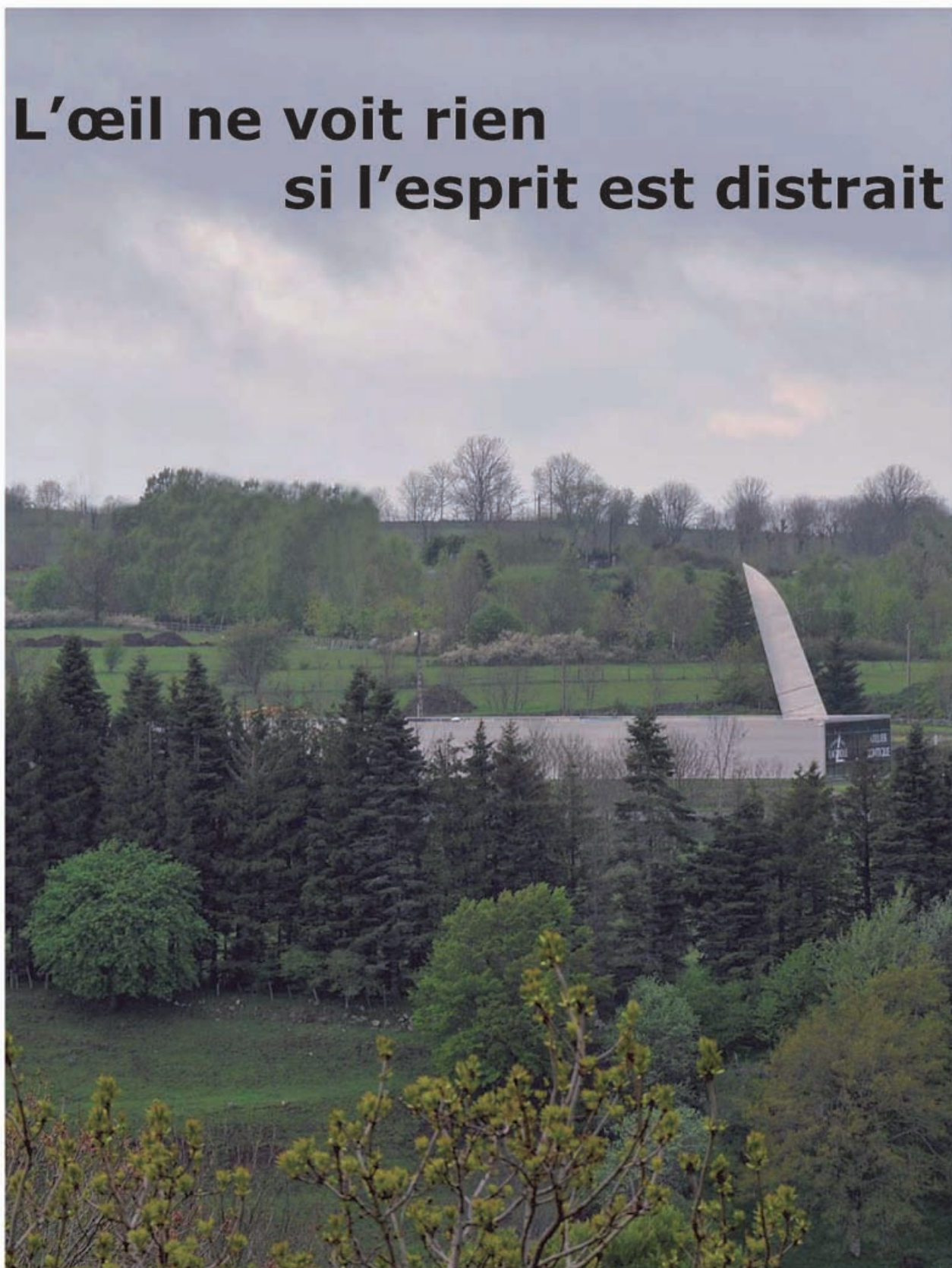
FEDERATION NATIONALE DES AMICALES AVEYRONNAISES

15, rue de l'Aubrac 75012 Paris
TÉL. : 01 43 42 02 12
de 14 h à 17 h du mardi au vendredi inclus
www.fna12.org





**L'œil ne voit rien
si l'esprit est distrait**



**FORGE DE
LAGUIOLE**

FORGE DE LAGUIOLE
Ateliers et boutique
Route de l'Aubrac - B.P. 9
12210 LAGUIOLE
Tel : +33 (0)5 65 48 43 34
www.forge-de-laguiole.com
contact@forge-de-laguiole.com
GALERIE LAGUIOLE PARIS
29, Rue Boissy d'Anglas -75008 PARIS



Entreprises du Patrimoine Vivant



Marché des Pays de l'Aveyron



Le mot de Jean-Claude LUCHE
Président du Conseil Général de l'Aveyron

« MARCHÉ DE BERCY »

Il y a des événements qui sont autant de rendez-vous incontournables. Celui que les Amicales et leurs partenaires fixent aux Parisiens est là, chaque année fidèlement, pour colorer l'automne de Bercy aux couleurs aveyronnaises.

A cette occasion, c'est le meilleur du département qui est offert à nos amis de la capitale qui découvrent et – pour beaucoup – retrouvent la qualité des productions locales.

Le succès de cette initiative est dans la droite ligne de ce que je souhaite pour l'Aveyron dans tous les domaines : rassembler nos énergies pour promouvoir des territoires auxquels nous sommes tous très attachés. L'Aveyron a de formidables atouts.

Le plus formidable reste ses enfants, d'ici et d'ailleurs, qui se mobilisent avec talent pour leur petit pays.

Ce marché en est un bon exemple.

Je remercie très chaleureusement les acteurs de ces journées et je souhaite un nouveau grand succès à l'édition 2009.



Le mot de Vincent BOUVIER
Préfet de l'Aveyron

10^e marché des pays de l'Aveyron à Paris

Cette 10^e session du Marché des Pays de l'Aveyron à Paris est une nouvelle occasion de mettre en valeur les savoir-faire et productions de ce beau et fier département qu'est l'Aveyron. Dans un contexte de crise de notre économie et de doutes voire de difficultés marquées pour les artisans et chefs d'entreprises, cet événement contribuera, je l'espère, à maintenir le dialogue entre producteurs artisanaux et consommateurs. Car quelle meilleure promotion que cette rencontre entre les producteurs et transformateurs de talent et les consommateurs ? La présence de ce marché dans notre capitale constitue en outre un trait d'union entre monde rural et monde urbain. Paris doit beaucoup aux aveyronnais qui sont venus s'y installer et ont contribué à sa prospérité, par leur dynamisme, leur sens des affaires et leur goût du travail bien fait. En retour, c'est une formidable vitrine que vous offrez ici aux producteurs et artisans présents. A l'image du succès grandissant des marchés de producteurs de pays, en Aveyron et dans d'autres départements, votre manifestation est la démonstration que nombre de producteurs, agriculteurs et artisans d'Aveyron, sont en capacité de proposer à la vente des produits de grande qualité et à l'identité fortement affirmée. L'offre existe et la demande est au rendez-vous : les consommateurs, de plus en plus avertis et soucieux d'accéder à des produits authentiques pour eux-mêmes et leurs enfants, répondent présents à ce type d'animation.

Aussi, c'est avec confiance que je souhaite un grand succès à cette nouvelle édition du Marché des Pays de l'Aveyron à Paris.



Le mot de Gérard PALOC
Président de la Fédération Nationale
des Amicales Aveyronnaises

Chers amis,

Bienvenue au dixième Marché des Pays de l'Aveyron.

Pour la dixième fois, l'Aveyron se présente à vous dans sa diversité, son authenticité, ses traditions et sa modernité.

La crise, génératrice de drames humains et sociaux, n'est-elle pas révélatrice d'une certaine superficialité et d'une recherche effrénée vers toujours plus de profits faciles et immédiats. Ne souligne-t-elle pas la perte des valeurs rurales qui ont su, au cours des siècles, préserver notre équilibre et notre nature.

Nos exposants, hommes et femmes d'aujourd'hui, savent moderniser leur travail sans sacrifier l'héritage ancestral transmis par les anciens.

L'identité aveyronnaise s'est forgée dans cette terre fière et rude, que les hommes ont su respecter tout en exploitant la moindre richesse.

Souvent avec peu, ils ont créé, au fil des siècles, ces produits qui, aujourd'hui, nous régaler et nous permettent de retrouver nos racines terriennes en accord avec notre nature profonde et notre ruralité passée.

Les expatriés aveyronnais, amicalistes fervents, qui organisent bénévolement ces trois jours de fête, n'ont jamais renié leur terre d'origine. Elle nous a donné les valeurs qui aujourd'hui, à la lumière de la crise, montrent toute leur modernité.

Vous l'avez compris, chers amis, ce Marché n'est pas un marché comme les autres. Il est la richesse que la Province du Rouergue vous offre de tout son cœur.

Je remercie Monsieur Vincent Bouvier, Préfet de l'Aveyron qui nous fait l'honneur de parrainer ce dixième Marché des Pays de l'Aveyron.

Bon Marché à toutes et à tous et vive l'Aveyron.

10 ans déjà !

10^e Marché des Pays de l'Aveyron



Générer des échanges économiques et humains entre les aveyronnais du Pays et Paris fut la base de la discussion qui aboutit à la création du Marché des Pays de l'Aveyron.

aujourd'hui « les Rabalaires », **souhaitaient organiser une fête des moissons** autour de notre Oustal fraîchement inauguré.



Les jeunes de la commission éponyme, aujourd'hui « les Rabalaires », **souhaitaient organiser une fête des moissons** autour de notre Oustal fraîchement inauguré. **Le succès des marchés de producteurs en Aveyron** donna à certains d'autres idées. Au terme de la discussion, et après consultation des **Chambres Consulaires** et du Conseil Général de l'Aveyron, la Fête de l'Aveyron à Paris était née.

Les débuts furent hésitants, néanmoins 65 exposants, tous venus de l'Aveyron répondent présents au premier marché, les 12, 13 et 14 octobre 2001, inauguré par Monsieur Bertrand DELANOË, Maire de Paris qui se plaît à rappeler les liens forts qui l'attachent à l'Aveyron, sa terre d'adoption après le douloureux départ de Bizerte.



Chaque année des visiteurs prestigieux honorent de leur présence le Marché des Pays de l'Aveyron qui confirme son succès au fil des éditions.

Messieurs Jean Laurens Président de la Chambre d'Agriculture, Jacques Godfrain Député, Ancien ministre et Maire de Millau, Jean PUECH, Sénateur Ancien Ministre et Président du Conseil Général de l'Aveyron, Madame Michèle BLUMENTHAL, Maire du 12^e Arrondissement, Monsieur Edouard FABRE,

Président Directeur Général de la R.A.G.T., Marc CENSI, Maire de Rodez, ancien Président de la Région Midi Pyrénées, et Virginie FEL, Pastourelle de l'Aveyron et de la Ligue Auvergnate et du Massif Central et c'est Monsieur Jean-Claude LUCHE, Président du Conseil Général qui inaugure les 10, 11 et 12 octobre 2008 le 9^e Marché.

Enfin, pour cette dixième édition c'est **Monsieur Vincent Bouvier Préfet de l'Aveyron** qui nous honore de sa présence.

En 2003, la Culture aveyronnaise s'invite au Marché et **Le Salon du Livre Rouergat** vient enrichir les nourritures terrestres. Des ouvrages traitant de l'Aveyron ou écrits par des aveyronnais sont proposés aux visiteurs. De nombreux auteurs dédicacent leurs oeuvres.

Le succès grandissant, ce sont **aujourd'hui une centaine de stands** qui offrent aux visiteurs les richesses gastronomiques artisanales, touristiques et culturelles de notre beau Rouergue.

Un tel développement suppose une structure plus professionnelle. **En partenariat avec les chambres Consulaires, une association spécifique a été créée**, la marque et le logo ont été déposés.

Aujourd'hui, près de **60 bénévoles se dévouent sans compter** pour l'organisation de la manifestation, en amont, durant les trois jours et en aval.

Merci à tous nos partenaires qui nous aident et nous font confiance. **Sans eux rien ne serait possible.**

Chaque année durant 3 jours **le Marché des Pays de l'Aveyron dessine une couronne d'Aveyron autour de notre Oustal**, immeuble construit par les aveyronnais du Pays et de Paris pour accueillir les jeunes arrivant du Pays.

Le banquet du samedi soir dans les Salons de l'Aveyron, au cours duquel ne sont servis que des produits issus du marché, **la fête, la convivialité, le bonheur de partager les valeurs aveyronnaises et amicalistes participent à la réussite du marché** qui, nous en sommes certains aujourd'hui, **est promis à un bel avenir.**



PAIN, VIENNOISERIE, PATISSERIE

PONT DES 4 SAISONS	05 65 67 00 97
PLACE DU PALAIS	05 65 75 60 04
BOURRAN	05 65 78 91 84
SAINTE-ÉLOI	05 65 46 29 42
BLAYE (Carmaux)	05 63 76 88 94
SÉQUESTRE (Albi)	05 63 38 77 72

Ouvert de 6h00 à 20h30 Dimanches et jours fériés

CHIPS DE L'AVEYRON



Fabrication artisanale au chaudron

www.leschipsdelaveyron.com

Le goût de la Tradition

6 avenue de Lauras
12250 Roquefort sur Souzou

roquefort.carles@wanadoo.fr
www.roquefort-carles.com

Tel : 05 65 59 90 28
Fax : 05 65 59 94 44

Dégustez l'Aveyron...

05 65 81 90 04

Privilégiant la qualité, la charcuterie LINARD a été récompensée 2 fois au Concours Général Agricole :

- Médaille d'Or en 2008 pour la saucisse sèche.
- Médaille d'argent 2009 pour la rosette traditionnelle.

Dégustez l'Aveyron, avec nos produits médaillés.

CARRIER Restauration

Estofinade, Aligot, choux farcis, farçous etc...

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

Nouveautés : Aligot et Estofinade surgelés

Domaine Laurens

Producteur AOC Marcillac
DISTILLATEUR
12330 CLAIRVAUX-D'AVEYRON
Tél. 05.65.72.69.37

**AOC Marcillac, rosé et rouge
Ratafiàs ~ Eaux de vie**

Visite du village et des caves pour les groupes sur réservation

Notre cave est ouverte tous les jours
de 10 h à 12 h et de 14 h à 19 h
sauf dimanche et jours fériés



Bœuf Fermier Aubrac- Race Aubrac

Un goût de liberté!

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.



Renseignements :

www.boeuf-fermier-aubrac.com

Tel : 05.65.73.76.08



Boucherie Charcuterie
Spécialiste en Viande Boeuf Fermier Aubrac Label Rouge

Boutique de LAGUIOLE
Place de la Patte d'oie 12210 Laguiole
Tél : 05 65 44 31 93

Atelier de Fabrication
Z.A La Poujale 12210 Laguiole
Tél : 05 65 51 51 04 / Fax : 05 65 51 51 06

www.maison-conquet.fr

L'AUBRAC

MAISON
BROUZES
FAVIER

LAGUIOLE
AVEYRON



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



JEUNE MONTAGNE
12210 LAGUIOLE

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.C Sélection

L'Ecir a 22 ans...

Fabriqué par le GAEC de l'ECIR
"Vergne Plaine" de Curières - 12210 LAGUIOLE - 05 65 44 36 44

Benoit l'Artisan
21 allée de l'escalade
12230 Laguiole
tél. 05 65 51 55 80
fax. 05 65 51 41 81
www.laguiole-benoit.com

www.laguiole-letribal.com

Une référence depuis 30 ans

EURL Bernard VALETTE

Les Meubles de l'Aubrac

Un Maître Artisan à votre service

Boiseries murales
Bibliothèque
Agencement divers

Meubles contemporains
Meubles typiques de la région

Le spécialiste de la conception de cuisines sur mesure

12210 SOULAGES BONNEVAL
Tél. 05 65 48 40 72 - Fax 05 65 48 43 35
meublesvallette@wanadoo.fr

Lame de l'art, sans vague à l'âme

C'est d'abord dans l'atelier de son père qu'enfant, Benoît Mijoule se forge une passion. Une passion pour un objet, l'un des plus vieux outils de l'homme, un couteau né un beau jour sur le plateau de l'Aubrac. Le laguiole, un bien étrange objet, qui s'alanguit dans la poche d'un buronnier, d'un paysan, qui coupe des rondelles de saucisson sans façon, et pourtant qui est tout paré d'élégance, souple dans la main, effilé, mince comme un dandy. Benoit Mijoule fascine, sa lame aux parfums d'Orient, son manche raffiné en bois précieusement, en corne massive ou en divers autres matériaux nobles. Il apprendra ce métier avec les ouvriers de son père, durant les vacances scolaires, pour enfin concrétiser son désir et décrocher le précieux sésame, un CAP Instruments tranchants de chirurgie et coutellerie, mais d'abord, et avant toute chose être artisan. Le mot lui plaît, son père déjà l'employait. Pas de rythme d'usine, d'abord de l'attention, de la précision, pour faire naître un à un ces laguioles élégants.

Il restera trois ans encore à se perfectionner dans l'atelier de son père. Puis en 1999, "mon père m'informe qu'il y a cette boutique à vendre, il me demande si ça m'intéresse, je ne sais pas trop, il me l'achète et me dit "maintenant, débrouille-toi", j'avais à peine 24 ans cela a été un grand défi".

Mais Benoît Mijoule s'est bien débrouillé, et relève le défi en se forgeant un caractère, un mental, et en basant surtout son travail sur le "sérieux, la passion et la délicatesse". Sans voir plus loin que le bout des lames de chaque laguiole qui sort de son atelier. Produire en quantité ? Cela ne lui sied guère, préférant s'attacher "à la qualité des couteaux", à leur beauté et à leur perfection. Une attention toute particulière à son travail qui marche et qui plaît, et Benoit reprend à son compte l'atelier de son père, l'ouvrant au public pour montrer à tous un métier "qui transpire l'artisanat", où on "touche à beaucoup de corps de métier, du forgeron au menuisier en passant par le bijoutier ou le sculpteur".

Dans l'artisan, peu à peu, s'allume une flamme d'artiste qui voit dans chaque couteau un objet d'art unique. A tel point qu'en 2007 il crée "le Tribal", un laguiole au design unique qu'il fabrique en petites séries et à la demande. Le tribal en plus, toutes les pièces que créent Benoit Mijoule et ses ouvriers emmènent cet outil réputé vulgaire, cette arme de malandrin, vers les salons d'élégance et les concours de beauté. Tout en veillant à ce que l'objet premier demeure, que la tradition soit respectée.

Et en mars 2009, dix ans après son ouverture, avec ses six employés et son rythme de production frénétique d'une douzaine de pièces par jour, Benoit l'Artisan est reconnu "atelier d'art de France".

Un bel anniversaire donc, qu'il convient de fêter : sur l'Aubrac, rien n'y personne n'em pêchera quel'un de sortir son beau couteau pour couper le pain, la tomate ou la viande grillée. Car même avec un design profilé, une lame de Damas ou un manche en ivoire, l'élégant laguiole restera bon vivant. Et ça, Benoit Mijoule le sait : le laguiole, c'est d'abord l'enfant d'une terre, de ces hauts plateaux de Lozère et d'Aveyron, où l'air est piquant et les horizons larges.

LA DROSEIRA GOURMANDE

Fabrication Artisanale de Foie Gras à Laguiole - Aveyron

Magasin ouvert 7 / 7
9h30 / 12h00
14h00 / 19h00

7 médailles d'Or depuis 2004

Fabrication et vente de produits régionaux

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.com



CHARCUTERIE COUDERC
ASPRIÈRES 12700 CAPDENAC

TRAICOTTEUR DES LANGUES
Couderc
12700 ASPRIÈRES

MAPPE
N
O
E
S
AUSIAC
ROZAC
TRENZELURE
ASPRIÈRES
CIVORS
VALFRANCOIS DE ROQUE
TOULOUSE
MONTPELLIER

CHARCUTERIE COUDERC
Serge Couderc - Micheline Savignac
ASPRIÈRES - 12700 CAPDENAC
Tél : 05 65 64 87 23 *** Fax : 05 65 64 82 10

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

Tout le monde au marché de Pays connaît Gigi.

Depuis 2001 Ghislaine Marty sillonne les villages autour de St Martin et St Geniez avec son célèbre gâteau à la broche, recette qu'elle détient d'une grande mère de St Saturnin depuis sa plus tendre enfance. Gigi a quitté la fonction publique, l'hôpital Fenaille à Engayresque ou elle était cuisinière : pour fabriquer ses célèbres gâteaux. Aujourd'hui dans son nouvel atelier de St Martin route de St Geniez chacun peut venir la voir travailler derrière son grand feu de bois et déguster gratuitement ses gâteaux. Dans l'Aveyron vous les trouverez à plusieurs endroits comme l'aire de l'Aveyron, la Maison de l'Aubrac ou entre autre, la boulangerie Anglade à St Geniez.

Cette année encore comme depuis le début elle sera présente au marché de Paris et l'ambiance autour de son feu sera toujours aussi chaude.

Les gâteaux à la broche de Gigi

Démonstration
et dégustation gratuite
Vente sur place

551295

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

LE GÂTEAU À LA BROCHE DE GRAND-MÈRE

Faites une pâte comme pour un quatre quarts avec : 1kg de sucre • 24 œufs • 1kg de beurre • 20cl de rhum

- Mélanger le tout afin d'obtenir une pâte souple, prenez un moule conique prévu à cet effet et recouvrez le avec papier sulfurisé huilé des 2 côtés.
- Placez-vous devant un grand feu de bois comportant beaucoup de braises • Assemblez le moule sur la lance de la broche et fixez la sur le tourne broche, tournez lentement et régulièrement la broche tout en faisant couler la pâte sur le moule à l'aide d'une louche et ce jusqu'à obtention d'une première couche bien dorée recommencez ainsi par fines couches successives avec le restant de la pâte.

Bon appétit !



La pisciculture du Mas de Pommier à côté de Nant produit des truites et des ombles de fontaine Bio.

C'est un endroit magique où M. et Mme Lecussan tous deux passionnés par leur métier élèvent plus d'un million de poissons. Bénéficiant d'une eau de qualité remarquable les truites et les saumons de fontaines sont élevés dans 6000 m² d'eau courante répartie sur une surface de 40 000 m².

Le respect de l'environnement est leur priorité, les analyses de l'eau et les contrôles des rejets de la pisciculture sont nombreux, l'activité ne doit pas être polluante.

L'alimentation est réalisée à base d'huile de poisson et de céréales issues de l'agriculture biologique. Le mode d'élevage doit rester dans des conditions les plus naturelles et le refus d'OGM est total.

A côté de la source du Durzon, l'endroit peut être un lieu de promenade, Monsieur Lecussan a pour projet l'aménagement d'un lac artificiel pour l'initiation à la pêche.

**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)**



Artisans, Art

ATELIER FLEUR DE CUIR

Articles en cuir
Henri ROUEL
10, rue Alibert
12200 Villefranche-de-Rouergue
☎ : 05.65.45.60.31

BIJOUX CAILLOUX

Création de Bijoux Fantaisies
Danielle MENNIELLO
13, place du Marché
12130 Saint-Geniez d'Olt
☎ : 05.65.42.89.61

CHRISTINE BLANCHET

Porcelaines
Christine BLANCHET
44, rue du Professeur Calmette
12000 Rodez
☎ : 05.65.67.09.00

COUPELLERIE BENOIT L'ARTISAN

Couteaux de Laguiole et
accessoires
Benoît Mijoule
21, allée de l'Amicale
12210 Laguiole
☎ : 05.65.51.50.80

COUPELLERIE DE LAGUIOLE HONORE DURAND

Couteaux de Laguiole et arts de
la table
Honoré Durand
Espace Les Cayres
12210 Laguiole
☎ : 05.65.51.50.14

GALERIE SYLVIE TONNEAU

Gravures, encadrements
Sylvie TONNEAU
1, rue Cote Bossue
12230 La Cavalerie
☎ : 05.65.62.76.26

L'AVEYRON GOURMET

Couteaux et Arts de la table
Philippe BOISSONNADE
Forges de Laguiole
20, rue Louis Oustry
12000 Rodez
☎ : 05.65.78.67.38

LA LUMIERE DES ABEILLES

Bougies, miel et savons
Evelyne ROUSTAN
4, rue Coustel
12400 Vabres l'Abbaye
☎ : 05.65.99.05.60

LE MOHAIR DE L'AVEYRON

Articles textiles : écharpes,
plaids...
Geneviève GEY
Bussac
12490 Saint-Rome de Cernon
☎ : 05.65.62.49.04

LILASSAND'ATELIER

Objets décoratifs peints à la main
Sandrine DELAGNES
Route de Bonnacombe
Magrin
12450 Calmont-de-Plancatge
☎ : 05.65.69.49.22

LOU REMOULAÏRE

Couteaux de Sauveterre et
Laguiole, affûtage et gravure
Bernard EYLER
La Carmélie
12160 Boussac
☎ : 05.65.69.09.80

LYSETH CREATION

Bijoux de création
Marie-Louise DESMONS
Monnes
12460 Saint-Amans-des-Cots
☎ : 05.65.44.83.74

MAX CAPDEBARTHES

Articles en cuir
Max CAPDEBARTHES
Route de Rodez
12800 Sauveterre-de-Rouergue
☎ : 05.65.47.06.64

Apéritifs, bières, liqueurs, vins, ...

CAVE COOPÉRATIVE DES VIGNERONS D'OLT

Vins AOVDS Estaing
Alain GINISTY
L'Escaillou
12190 Coubisou
☎ : 05.65.44.04.42

CAVE COOPÉRATIVE LES VIGNERONS DU VALLON

Vins AOC Marcillac
Gilles LAGARRIGUE
RD 840
12330 Valady
☎ : 05.65.72.70.21

DOMAINE LAURENS

Vins AOC Marcillac, Ratafia,
Gentiane, eaux de vie
7, avenue de la Tour
Maryse LAURENS
12330 Clairvaux
☎ : 05.65.72.69.37

GAYRAL S.A.R.L.

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

MARCILLAC REVEL

Vin AOC Marcillac, Ratafia
Jean-Marie REVEL
B.P. 1
12330 Salles la Source
☎ : 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
☎ : 05.65.52.75.03

S.A.S. MARIUS BONAL

Apéritifs, liqueurs, crèmes, vins...
Guy CAYSSIALS
18, route d'Espalion
12850 Onet-le-Château
☎ : 05.65.67.00.58

SCV VIGNERONS DES GORGES DU TARN

Vins AOVDS Côtes de Millau,
apéritifs
Alain MONTROZIER
6, avenue des Causses
12520 Aguessac
☎ : 05.65.59.84.11

Boulangerie, Pâtisseries, ...

CHO'PAIN

Farçons, tartes, échaudés
Frank CAZOTTES
Z.A du Puech
12000 Le Monastère
☎ : 05.65.42.12.27

GATEAU À LA BROCHE GIGI

Gâteaux à la broche
Ghislaine MARTY
Route de Saint-Geniez
12130 Saint-Martin de Lenne
☎ : 05.65.47.53.35

MAISON BOUARD A.F.D.

Pains, flaunes, fouaces, rissoles,
pâtisseries
Frédéric LEDUC
1, place de l'Ormeau
12520 Aguessac
☎ : 05.65.60.24.25

MAISON LAURET

Pains, fouaces, pâtisseries,
viennoiseries
Aimé LAURET
Z.A.C. des Planes
12150 Lapanousse-de-Severac
☎ : 05.65.71.68.69

S.A. EPI DU ROUERQUE

Pains, fouaces, gâteaux aux noix,
échaudés, pâtisseries,
viennoiseries
Michel MOLINIE
Z.A de Lioujas
12740 La Loubière
☎ : 05.65.74.91.03

S.A.R.L. CAVALIER

Pains Régalo, fouaces, rissoles,
pâtisseries, viennoiseries
Jean-Gabriel CAVALIER
Les Estrades
12560 Campagnac
☎ : 05.65.70.42.34

S.A.R.L. CAYLA-ALCOUFFE

Fouaces, rissoles, pompes,
soleils, échaudés
Maryse ALCOUFFE
45, rue Cayrade
12300 Decazeville
☎ : 05.65.43.15.60

Canards, Oies, ...

GAEC DES CAZES

Canards gras frais et transformés
Claude FRAYSSE
Les Cazes
12800 Sauveterre-de-Rouergue
☎ : 05.65.69.94.11

GAEC LAGRIFFOUL

Canards gras fermiers frais et
transformés
Sébastien LAGRIFFOUL
Le Bruel
12340 Bozouls
☎ : 05.65.44.96.04

GAEC VALLÉE DU JAOU

Conserves de canard gras et oies
fermiers, confitures
Christian ENJALBERT
Murat
12440 La Salvétat Peyrales
☎ : 05.65.81.88.74

LA DROSE GOURMANDE

Canards gras transformés,
salaisons
Claude RUS
19, avenue de la Violette
12210 Laguiole
☎ : 05.65.54.11.18

LA FERME AUX CANARDS

Canards gras fermiers frais et
transformés
Sylvie ARLABOSSE
Gary
12120 Sainte-Juliette sur Viaur
☎ : 05.65.69.51.10

LA FERME DE CELINE

Canards gras fermiers frais et
transformés
Route de la Creyssie
Céline JEANJEAN
12120 Arviu
☎ : 05.65.67.19.57

LE MANOIR ALEXANDRE

Canards gras frais et
transformés, accompagnement
Laurent SEMENZIN
Z.A. La Bouysse
12500 Espalion
☎ : 05.65.48.05.01

LES 4 VILLAGES

Canards gras fermiers frais et
transformés
Jean-Paul DELERIS
La Prade
12270 Najac
☎ : 05.65.29.70.34

Rendez-leur visite,

osants 2009



Nouveauté 2009
Le sac du marché

Charcuteries, Conserves, Plats cuisinés, Tripoux

COUDERC CHARCUTERIE

Salaisons, charcuterie, conserves,
foies gras

M. COUDERC
12700 Asprières
☎ : 05.65.64.87.23

ETABLISSEMENTS CANCE

Charcuterie, salaisons, conserves
Pierre COURSIERES

Bois de Fumat
12260 Villeneuve d'Aveyron
☎ : 05.65.81.61.14

GAEC DES TROIS PASTRES

Porc fermier frais et transformé,
ovin frais

Guillaume BOUISSOU
Le Mas Viala
12400 Calmels et le Viala
☎ : 05.65.49.32.54

FERME DE MAYRINHAC

Porc fermier frais, transformé,
agneau fermier frais, choux
farcis, boudin

Pierre MEJANE
La Manserie
12340 Rodelle
☎ : 05.65.48.86.92

FERME DE LA BASTEYRIE

Coche fermière transformée et
viande fraîche

Guilhem REYNES
Port d'Agrès
12300 Saint-Parthem
☎ : 05.65.64.04.86

LA NAUCELLOISE

Tripoux, Pâtés,
jambonneaux, conserves

Charles-Pierre SAVY
Z.A. de Merlin
12800 Naucelle
☎ : 05.65.69.20.20

PROGRE SAS

Plats cuisinés, terrines

Jean-Luc Reynie
Z.A. de Ramasso
12160 Baraqueville
☎ : 05.65.69.09.06

S.A.R.L. CARRIER

RESTAURATION

Estofinade, truffade, pounti,
choux farcis, fouace, farçous,...

Fabrice CARRIER
Quartier de l'Etoile
12300 Almont les Junies
☎ : 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
☎ : 05.65.51.51.04

S.A.R.L. GINISTY ALAIN

Salaisons, charcuterie, conserves,
choux farcis, farçous

Alain GINISTY
14, avenue Tabardel
12740 Sébazac
☎ : 05.65.46.91.57

S.A.R.L. LES ROUEGATS

Porc fermier frais et transformé

Dominique DALET
Mas de Cabrit
12270 La Fouillade
☎ : 05.65.65.75.28

S.A.R.L. LINARD PERE ET FILS

Charcuterie, salaison, conserves

Bernard LINARD
La Vayssière
12350 Lanuéjouls
☎ : 05.65.81.90.04

S.A.R.L. ROGER VIDAL

Terrines, conserves, foies gras

David VIDAL
Rue du Moulin
12230 Saint-Jean du Bruel
☎ : 05.65.58.47.00

S.A.R.L. SERIN FRERES

Charcuterie, salaisons, conserves

Roland SERIN
12850 Onet-le-Château
☎ : 05.65.67.02.35

S.A.S. FONTALBAT MAZARS

Salaisons, charcuterie, conserves

Ludovic MAZARS
12260 Montsales
☎ : 05.65.81.63.54

Fromages

EARL LA FERME DE DILHAC

Fromage fermier de vache,
charcuterie de porc fermier

Serge et Isabelle RAYROLLES
Dilhac
12600 Lacroix-Barrez
☎ : 05.65.66.19.78

GAEC DE L'ECIR

Fromage fermier de vache

Jean-Marie CAYLA
Vergne-Plaine
12210 Curières
☎ : 05.65.44.36.44

GAEC DES GRANDS CAUSSES

Fromage fermier de brebis

Rémi SEGUIN
Blayac
12150 Severac-le-Château
☎ : 05.65.47.62.91

LES BERGERS DU LARZAC

Fromage fermier de brebis

André PARENTI
Avenue du Général de Gaulle
12230 La Cavalerie
☎ : 05.65.62.71.45

ROQUEFORT SOCIÉTÉ

Roquefort Société et Péraïl

Xavier THURET
15, avenue de Lauras
12250 Roquefort sur Souzlon
☎ : 05.65.58.59.17

S.A. ETABLISSEMENTS CARLES

Roquefort Carles

Delphine CARLES
6, avenue de Lauras
12250 Roquefort sur Souzlon
☎ : 05.65.59.90.28

S.A.R.L. AUBRAC ALIGOT

Laguiole AOC, tome, aligot,retortillat

Coopérative Jeune Montagne
Clément SYCH
Route de Saint-Flour
12210 Laguiole
☎ : 05.65.44.35.54

S.A.R.L. LE CARTAYOU

Fromage de vache et brebis,

aligot sous vide
Olivier ROQUES
Vieurals
12130 Aurelle-Verlac
☎ : 05.65.47.98.34

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

Roquefort Gabriel Coulet, tome,

feuilletés roquefort
Jean-Pierre LAUR
Place de la Mairie
12230 La Cavalerie
☎ : 05.65.49.20.89

Noix, Noisettes, Châtaignes, Miel...

ANDRIEU Philippe

Vin, crème, huile de noix et de
noisettes, noix

La Borie
12700 Naussac
☎ : 05.65.64.62.87

EARL DE LA CHATAIGNERAIE

Marrons entiers, farine et liqueur

de châtaigne, crème de marrons,
châtaignes fraîches
Jean-François et Chantal
CLERMONT
Seyrolles
12140 Saint-Hippolyte
☎ : 05.65.66.13.65

MIEL DE MANON DALAC

Miel et dérivés, crêpes

Manon DALAC
Carmarans
12190 Estaing
☎ : 05.65.44.16.85

MOULIN MEJANE

Huile de noix et de noisettes,
farine

Bernard MEJANE
La Molenerie
12140 Espeyrac
☎ : 05.65.69.88.80

Poissons...

PISCICULTURE DU MAS DE POMMIERS

Truites et saumons de fontaine

bio frais, transformés et fumés
Xavier LECUSSAN
Valat d'Arques
12230 Nant
☎ : 05.65.62.14.39

Viandes...

ASSOCIATION BOEUF FERMIER AUBRAC

Viande label rouge bœuf fermier

Aubrac
Emilien SINGLA
2, rue Pasteur
12000 Rodez
☎ : 05.65.73.76.08

E.A.R.L. MCG SERIEYS

Chèvres, chevreaux fermiers

transformés
Marie-Christine SERIEYS
Catusse
12450 Calmont
☎ : 05.65.69.55.80

Tourisme...

CLUB VERT

Séjours touristiques Sud-Aveyron

Nicolas BLANQUET
Mas de Salel
12360 Montagnol
☎ : 05.65.97.55.45

MAISON DE L'AVEYRON

CDT, APATAR...

Bernadette CATUSSE-BAZET
46, rue Berger
75001 Paris
☎ : 01.42.36.84.63

et

FÉDÉRATION NATIONALE DES AMICALES

AVEYRONNAISES

Gérard PALOC
15, rue de l'Aubrac
75012 Paris
☎ : 01.43.42.02.12

Le meilleur accueil vous sera réservé...



BOUCHERIE - CHARCUTERIE



TRAITEUR

TRADITION DU GOUT

*Maison
Ginisty*



La Notoriété d'une Qualité
Produits Régionaux - Recettes d'Autrefois



SEBAZAC en AVEYRON

05 65 46 91 57

14, avenue Tabardel
12740 SEBAZAC



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

LES VIGNERONS D'OLT
A.O. VDQS  **ESTAING**



D920, entre ESPALION et ESTAING

L'Escaillou - 12190 COUBISOU - Tél. 05 65 44 04 42
E-mail : cave.vigneronsdolt@wanadoo.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 quotidiennes garanties.

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
Du lundi au vendredi de 9h à 12h30 et de 14h à 19h. Samedi de 9h à 13h et de 14h à 19h. - Téléphone : 05 65 67 88 50

MON MARCHÉ NATURE !



MANUFACTURE DE GANTS DE PEAU À MILLAU

CAUSSE

GANTIER

MAISON FONDÉE EN 1892

À MILLAU
MANUFACTURE ET BOUTIQUE
 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



infos@causse-gantier.fr www.causse-gantier.fr



Entreprise du Patrimoine Vivant

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

Réalisation OLM EDITIONS - TEL: 05 65 70 45 24 - Email: olm-editions1@wanadoo.fr - Site: olm-editions.com

*Cave
 des Vignerons
 des Gorges du Tarn*

CÔTES DE MILLAU

6, avenue des Causse 12520 AGUESSAC
 Tél. 05 65 59 84 11 - Fax 05 65 59 17 90

Guy Cance

LE CHARCUTIER DE L'AVEYRON

12260 VILLENEUVE D'AVEYRON
 TEL 05 65 81 61 14 - FAX 05 65 81 79



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



Mariage
Repas
de Famille
Réception
Cocktail

NOUVEAU

Pain L'AVEYRONNAIS

Pavé, Céréales, Bûchette,
Petit Pain "Pré-cuit Frais"

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

Membre du
Cercle des Saveurs
de L'Aveyron

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



Rodez

A la découverte du HARAS NATIONAL DE RODEZ

Le Haras est installé depuis 1809 au cœur de la ville dans l'ancienne chartreuse à l'architecture cartusienne, dont la construction remonte au XVI^e et XVII^e siècles. Avec ses étalons hébergés dans des bâtiments classés, sur un parc de verdure de 6 hectares, vous découvrirez un des plus beaux haras de France.

Réservation pour les visites

Office de tourisme du Grand Rodez
Place Foch - BP 511
12005 Rodez cedex
Tél. 05.65.75.76.77
Email: infos@ot-rodez.fr

Juillet Août - 4 dates CABARET EQUESTRE

Découvrez une ambiance conviviale
autour d'artistes de spectacle équestres

Réservation

Haras national de Rodez
Rue Eugène Loup - 12000 Rodez
Tél. 05.65.73.84.03
Fax: 05.65.68.29.07

Venez découvrir une entreprise
vivante, chargée d'histoire et réso-
lument tournée vers l'avenir

- Patrimoine architectural des 16^{ème}
et 17^{ème} siècles

- Patrimoine vivant - 30 étalons de
différentes races

- Entre modernité et tradition- des
métiers au service du cheval

- Les visites nocturnes en juillet et
août

- Un site dédié au spectacle équestre
(accueil d'artiste en résidence)

Le Haras fête son bicentenaire
les 18, 19 et 20 septembre

SPECTACLE EQUESTRE

son et lumière
mis en scène
par Mario
Luraschi



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

- Sur A 75 sortie 47
Route de Millau - 12230 LA CAVALERIE

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

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 PENSÉE 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



Le sur mesure pour la construction et la rénovation

Staf
GINISTY

**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 : ginisty@staf.fr - Site : www.staf.fr

« Livrons-nous à la lecture »

Septième Salon du livre Rouergat

Agriculture et culture, ce sont les traditions les mieux transmises par l'esprit Rouergat, l'agriculture pour ceux qui restent « au Pays », et la culture, transmise autrefois autour du « canton », aujourd'hui pour les « expatriés », fiers de leurs racines.

Tradition et transmission se retrouvent dans plus de 400 ouvrages qui seront proposés au septième Salon du Livre Rouergat. Cette année, auprès des ouvrages d'art, des romans et des livres pour enfants, l'accent sera mis sur l'art culinaire régional.

Dédicaces prévues :



Colette GOUVION : « Une France sauvage : l'Aubrac »

Après avoir écrit il y a quelques années le texte d'« Aveyron » paru également aux Editions du Rouergue, Colette GOUVION commente aujourd'hui le très beau livre de Renaud DENGREVILLE, assistant réalisateur du film Microcosmos.

Ce livre est un enchantement, tout comme cet Aubrac si bien illustré ici. Des oiseaux sillonnent les airs, des renards, des cerfs, des sangliers, toute une sauvagine y mène sa vie libre et furtive à l'abri des regards, ne se trahissant souvent que par les empreintes qu'elle imprime.

Colette GOUVION dédicacera également son tout nouveau livre, « Le dernier Berger », illustré du même photographe Renaud DENGREVILLE, à paraître début octobre : la vie du dernier berger du causse Méjean, histoire d'un homme et d'une civilisation.

Il possède tout ce qui n'a pas de prix : des paysages de sauvagerie et de douceur, un ciel somptueux, la mémoire des lieux, la connaissance des animaux et des plantes. Une vie immémoriale.

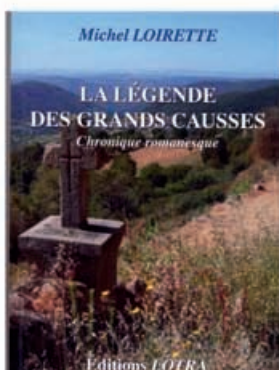
Michel BERGER : « Plein ciel sur l'Aubrac »

De magnifiques vues prises d'ULM. Egalement dans la même collection : la Lozère et le Tarn.

Bernadette PUIJALON : « Des monts de tempête »

De retour de foire, Martin et Grégoire se laissent surprendre par une tempête de neige et se réfugient dans un buron pour passer la nuit...

Au matin tout le pays est en émoi car une chose inimaginable s'est produite. Concours de circonstance ou machiavélique machination ?



Michel LOIRETTE : « La légende des Grands Causses »

Ancien professeur de lettres, Michel Loirette nous intéresse ici par des chroniques, réelles ou légendaires qui appartiennent au patrimoine des Grands Causses, qui furent pendant des siècles le « royaume » des templiers, des loups-garous, diables et sorcières, peurs ancestrales et superstitions.

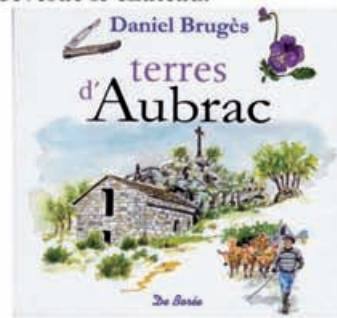
Nouveautés de l'année :

- **L'Aveyron, les 304 communes**, éditions Delattre
- **Aveyron mystérieux et insolite**
J.M. Cosson Paul Astruc,
J.P. Savignoni



- La série « **Le livre d'histoire** » monographie de nos cantons notamment : Espalion, Rodez, Saint Geniez, Villefranche du Rouergue, Requista.
- Toujours les « **Al canton** » dont les derniers réédités **Montbazens et Sévérac le château**.

- De magnifiques aquarelles de **Daniel BRUGÈS**, sous un petit format « carnet » : **Terres d'Aubrac**



- **Jean-Paul MALAVAL** : « L'homme qui rêvait d'un village », qui a reçu le Prix Arverne 2009.
De nos jours, un homme fortuné acquiert un village abandonné dans les gorges du Tarn. Son rêve fou : le reconstruire à l'identique et lui redonner vie...

- Une exceptionnelle sélection de **livres de cuisine** de notre terroir, de quoi nous donner envie de mijoter les plats de nos aïeux, et notamment,
 - **Sophie BLANQUET** : « Farcis à la folie », « Rillettes à la folie », « Mille feuilles à la folie » sont des titres révélateurs, à vous donner envie de vous mettre au fourneau !
 - « **La cuisine paysanne en Rouergue et Recettes Aveyronnaises de nos Grand-mères** ».
- Ainsi qu'un grand choix de **livres d'enfants** principalement ceux édités par les **Editions du Rouergue**.
- **Et en avant première**, sortie prévue pour le 10 octobre, juste à temps pour le Salon le nouveau **BÊTEILLE** : « **Noces Bourgeoises** » : dans la lignée des grands romans de Roger Bêteille, l'histoire d'une famille de négociants du Rouergue qui cherche à préserver l'intégrité du patrimoine du clan.

- Le **Centre Culturel Occitan du Rouergue** et le **Grelh** participeront également au Salon.

A signaler :

- « **Ces provinciaux qui ont fait Paris** »
- et le livre d'**Azade DJENAZIAN** : **Hayrig, petit père**,
Prix des arts sciences et lettres médaille d'argent



LIBRAIRIE AVEYRONNAISE
D. et D. CAYRON

La culture Aveyronnaise au coeur de Paris.

Littérature générale et rayons spécialisés culture régionale
Commandes passées avant 10h dispo. à partir de 15h

2 Rue Nélaton - 75015 Paris
editions.cayron@wanadoo.fr
Tél. 01 45 77 19 33



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



Toujours là pour moi.

www.groupama.fr



avec l'appui de l'Association Mutualité Agricole, l'entreprise s'engage pour le Collège des Assurances. Document et œuvre de construction. Assurance : CSDA Agence Océanica - Juin 2008.



BNP PARIBAS

La banque d'un monde qui change

Entrez dans l'une de nos 600
agences en région parisienne...

...et vous serez reconnus
partout dans nos agences en
France et ... en Aveyron!

Contactez nous!
0820 820 001*
www.bnpparibas.net
* 0,12 € / minute



→ www.sacem.fr



POUR
QUE VIVE
LA
MUSIQUE*

* la Sacem, partenaire du marché des Pays de l'Aveyron

128 000 auteurs, compositeurs et éditeurs de musique / **112** accords de représentation avec des sociétés d'auteurs étrangères / Un répertoire national et international protégé de plus de **37 millions d'œuvres** / Une contribution majeure à la création musicale et au développement des concerts et spectacles avec un budget culturel de **14,6 millions d'euros** /



« Le Marché de l'Aveyron »

Poème de Philippe Ramond (juin 2009)

*C*a se passe en Octobre à Paris
Ça se tient au quartier de Bercy
C'est le marché de l'Aveyron,
Le Rendez-vous de nos champions,
Vous y serez bien accueillis
Par l'Aveyron serez conquis ;
Vous casserez la tire-lire,
Pour le meilleur et sans le pire !

*Ça chauffera sous les casquettes,
Vous n'aurez plus d' soucis en tête,
Y'aura Raymond, y'aura Lucette,
Y'aura Gérard et sa cabrette ;
On flânera rue de l'Aubrac,
On en mettra plein notre sac
De ces produits que l'on préfère
Parce qu'ils sont de notre terre ;*

*Y'aura Capou avec son âne,
On'boira pas que de la tisane ;
Le Marcillac, le vin d'Entraygues
Glouglouteront dans vos entrailles
Côte de Millau et Vin d'Estaing
Seront requis pour le festin,
On trinquera sous les lampions
Avec ou sans modération !*

*Le sam'di soir, c'est la bombance,
On rit, on chante et puis l'on danse,
L'aligot fil' dans les assiettes
On est les rois de la planète !
On a choisi Paris Bercy
Pour célébrer notre pays ;
C'est là qu'on dresse pavillon
Pour le marché de l'Aveyron.*



CONVENTION - LANCEMENT DE PRODUIT - COCKTAIL - DINER - EXPOSITION

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

L'Auberge Aveyronnaise

Toute l'année,
vous y retrouverez
l'authenticité
des produits
de notre pays ..

40, rue Gabriel Lamé 75012 PARIS
Tél. 01 43 40 12 24



L'Assiette Aveyronnaise

Une nouvelle adresse
sans le cœur de Paris.
L'Aveyron s'installe
sans le quartier
des Halles...

14, rue Coquillière 75001 PARIS
Tél. 01 42 36 51 60

