

10, 11 et 12 octobre 2014

MARCHÉ DES PAYS DE L'AVEYRON



De 9 h à 19 h

Clôture le dimanche à 19 h

RUE DE L'AUBRAC

M° Cour Saint-Émilion - **PARIS 12^e**

Dégustation

sur place

Vente

à emporter

Nocturnes : vendredi et samedi jusqu'à 22h.

www.marche-pays-aveyron.fr

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

Mellencamp

le cuir
la peau lainée

LAGUIOLE
centre-ville

MILLAU
(à côté du Mc Donald)

MONTPELLIER
Place Molière

PARIS 7^{ème}
chez MOÏCANI
48, rue St-Dominique

Renseignements :
mellencamp@wanadoo.fr
06.07.44.44.27



FNA12

Fédération Nationale des
Amicales Aveyronnaises

Gérard Paloc

**Président de la Fédération Nationale
des Amicales Aveyronnaises**



Chers Amis Parisiens, Chers Amis Aveyronnais,

Depuis quinze ans vous appréciez sur le Marché des Pays de l'Aveyron, la qualité exceptionnelle de la gastronomie aveyronnaise et le savoir faire de nombreux artisans.

Depuis le début de cette aventure, les Chambres d'Agriculture, de Commerce et d'Industrie ainsi que des Métiers et de l'Artisanat de l'Aveyron sont à nos côtés.

Pour ce quinzième Marché nous sommes heureux et fiers de les accueillir dans un

espace dédié. Elles vous présentent les richesses insoupçonnées de ce département dans tous les domaines de l'économie. Oui chers amis visiteurs l'Aveyron est bien plus qu'un éden où il fait bon vivre, c'est aussi un territoire dynamique et innovant, résolument tourné vers l'avenir et les nouvelles technologies. Cette détermination n'empêche pas le souci de qualité en harmonie avec une nature exceptionnelle et une qualité de vie à nul autre pareil.

Venez vous régaler en Aveyron, venez y vivre, venez y réussir professionnellement, familialement, humainement.

Gérard Paloc





FNA 12

Fédération Nationale des
Amicales Aveyronnaises

Fédération Nationale des Amicales Aveyronnaises

Les origines

A partir de 1880, l'émigration aveyronnaise change radicalement. Elle devient massive et s'oriente plus naturellement vers la capitale. En deux décennies, Paris voit s'implanter environ 50.000 Rouergats rejoints en permanence par de nouveaux arrivants. Sans formation, mais courageux, ils débent comme homme de peine portefaix, manoeuvre, cocher de fiacre, porteur d'eau, livreur de charbon...

Déracinés, ils créent plus de 80 amicales de villages de canton, à Paris entre 1900 et 1925, auxquelles ils faut ajouter une vingtaine d'amicales de province et quelques-unes à l'étranger.

Le commencement d'une belle histoire

En 1947, sous l'impulsion de Messieurs

Lhez, Dauban, Castelle, Clot, Billot..., est créée la Fédération Nationale des Amicales. Son premier Président est Monsieur Robert Lhez, originaire de Villefranche-de-Rouergue. M. Maurice Solignac de Saint-Chély-d'Aubrac, lui succéda en 1982 jusqu'en 1997. Son Président actuel, Gérard Paloc, est de l'Hospitalet-du-Larzac.

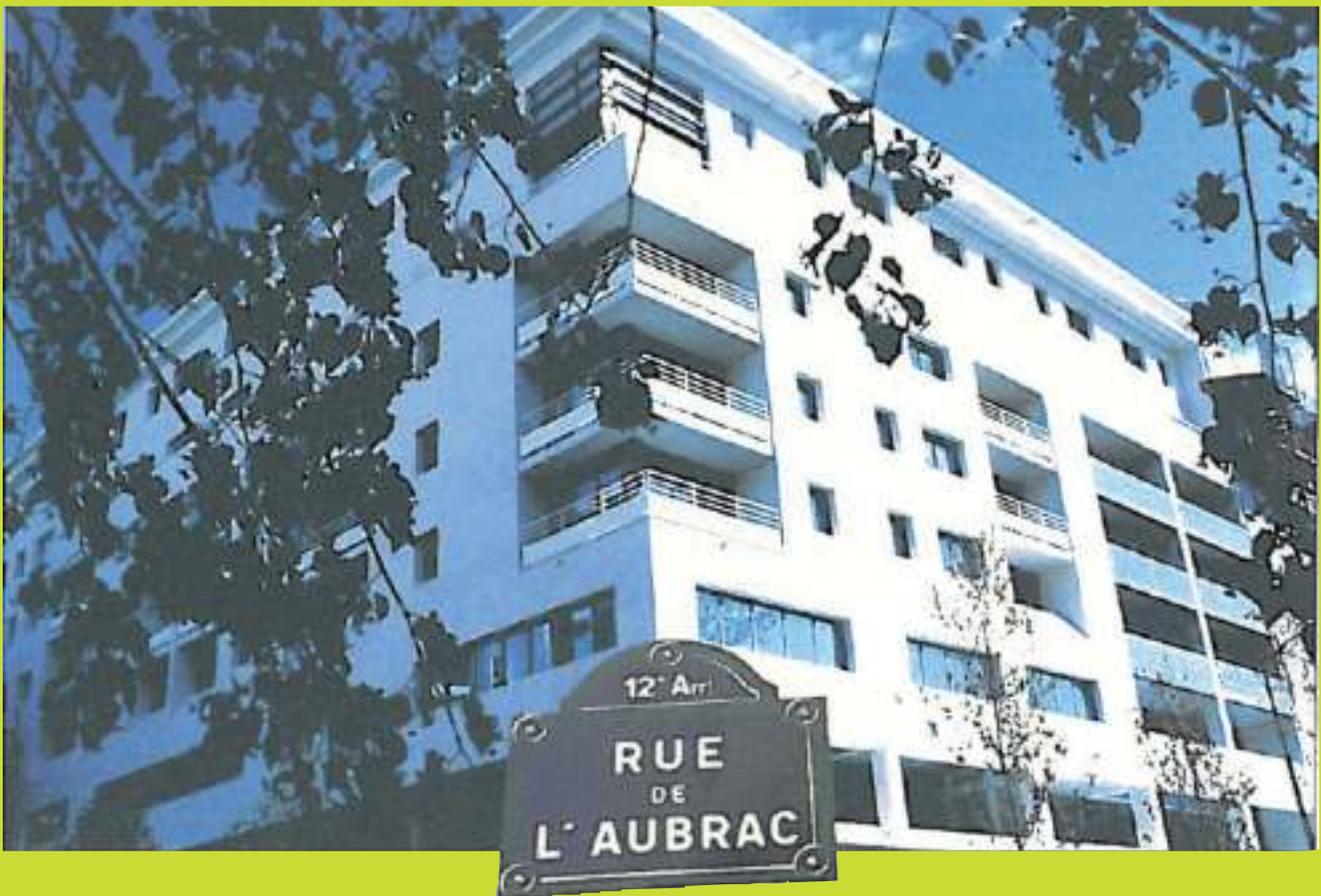
Les objectifs de la Fédération Nationale des Amicales Aveyronnaises

- Coordonner l'action des Amicales et leurs diverses manifestations, sans immixtion dans leur organisation et leur fonctionnement.
- Organiser des manifestations communes à toutes les associations

- Représenter le mouvement Amicaliste Aveyronnais lors des manifestations officielles

Les activités annuelles de la Fédération Nationale des Amicales Aveyronnaises:

- Un rassemblement d'été dans un site aveyronnais, renouvelé chaque année.
- Une conférence culturelle à l'automne et au printemps sur un thème aveyronnais lié à l'histoire, la culture, le terroir.
- La Nuit du Rouergue organisée par la Commission des Jeunes (Les Rabalaires)
- Le Marché des Pays de l'Aveyron, qui a lieu le deuxième week-end d'octobre.
- Une permanence à l'Espace Maurice Solignac du mardi au vendredi de 14 h à 17 h tenue par les Farfadets qui assurent les contacts téléphoniques, les travaux administratifs complétés par des animations de danses, jeux, chants...



“ Tout le monde chante
contre le cancer
**accompagne les enfants
et adolescents malades**
pour leur apporter un peu
de réconfort et de douceur
au quotidien.

**tout de
le monde
Chante**
contre le
Cancer

Chaque année

150 semaines de vacances offertes pour les familles

1 000 rêves réalisés

15 000 cadeaux pour Noël

Parrainez nos actions tout au long de l'année dans 115 hôpitaux en France et en Afrique.



Plus d'infos sur www.toutlemondechante.net

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 - BP 275 - 12 202 Villefranche de Rouergue Cedex

Jeune Montagne - Laguiole Aubrac

Laguiole
Grand Aubrac

l'Aligot
de l'Aubrac

gratuite

Visite

Dégustation

Boutique

OUVERT TOUTS LES JOURS DE L'ANNÉE
www.jeune-montagne-aubrac.fr
05 65 44 35 54

COOPÉRATIVE FROMAGÈRE
LAGUIOLE - AUBRAC - FRANCE

COUPELLERIE

Benoit
l'Artisan

laguiole - aubrac

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

laguiole - aubrac

TRIBAL

La tradition revisitée

Maison

Conquet

Traditions d'Aubrac



Transhumance
en Aubrac

Gardien des traditions pour une viande d'exception
www.maison-conquet.fr



L'Aubrac dans votre assiette en 24h !

Boutique en ligne
www.maison-conquet.fr

Présent sur les Salons :

Coqs d'or - Hôtel Mariott Rive Gauche Paris 14e
les 29 et 30 novembre 2014

Saveurs des Plaisirs Gourmands
Espace Champerret Paris 17e - 5 au 8 décembre 2014

BOUCHER
CHARCUTIER
À Laguiole depuis 50 ans

NOS MAGASINS

LAGUIOLE / 16 place Patte d'Oie / Tél. 05 65 44 31 93
LACALM / Le Bourg / Tél. 05 65 44 33 05
St^e GENEVIÈVE/ARG. / Rte Bessières / Tél. 05 65 48 49 10
www.maison-conquet.fr

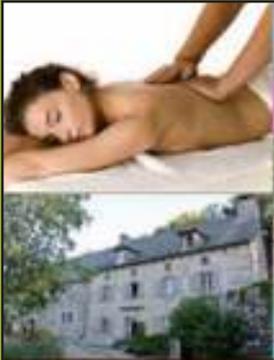
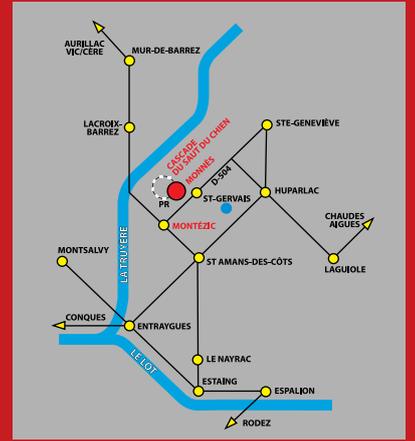


Lyseth Création

Les Courbes de l'infini

L'ATELIER, GALERIE EST
OUVERT TOUS LES JOURS DE :
10 h 00 à 12 h 30 et de 14 h 00 à 19 h 00

Atelier de Monès Lyseth Création - Monès 12460 St Amans des côts
Tél./Fax : 05 65 44 83 74 - e-mail : contact@lysethcreation.com
www.lysethcreation.com



Massages
de
Bien-Être

SPA - Hammam - Ostéopathie - Soins corps & visage

www.lesburoonniers.com

Dans une ferme du 19e siècle avec une vue imprenable sur l'Aubrac et la Viadène, hébergement de charme, table d'hôtes, SPA, Hammam, massages, Hydrojet et soins personnalisés par kinésithérapeute - ostéopathe et professionnels de beauté avec ou sans hébergement. L'été : piscine extérieure chauffée, terrasse, solarium.

Le Mas de
Rigoulac
05 65 44 31 33
12210 La Terrasse
à 10 Min. de Laguiole



FROMAGERIE • CREMERIE PRODUITS REGIONAUX

5, allée de l'Amicale - 12210 LAGUIOLE
☎ 05.65.44.25.12 - lesburoonniers@orange.fr

LES BURONNIERS

ALIGOT DE L'AUBRAC

Sélection de fromages
du Pays et d'ailleurs



Produits
Régionaux



EXPEDITION PARTOUT EN FRANCE
TARIF PRO POSSIBLE SUR DEMANDE

Le Manoir Alexandre, une petite entreprise fort primée

31 années d'existence et de saveurs de table offerts en partage, pour cette petite entreprise, et si elle est multi médaillée, c'est la juste récompense de l'exigence de qualité, et d'une fidélité à un terroir. Pour le Manoir Alexandre, situé à Espalion et connu au-delà des frontières de notre département, rien n'est trop bon, et rien n'est trop fort pour conquérir gourmands et gourmets.

Cette année encore, lors du salon de l'agriculture, au concours général de Paris, c'est d'abord une médaille de



Outres le village artisanal d'Espalion qui sait mettre les petits plats dans les grands, avec pour recevoir cars et particuliers, Le Manoir Alexandre est connu dans toute la France à travers cavistes et épicerie fines.

bronze pour un magret de canard séché, fumé, tranché, et une médaille d'or, pour un foie gras de canard entier, mi cuit, sous vide. Alors que dans les Landes, terre de connaissance, à la foire-expo de Saint-Sever, où il est dur de rivaliser, c'est encore 2 médailles d'argent, une pour un foie gras d'oie conserve, et l'autre pour un foie gras de canard semi conservé sous vide.

Ainsi avec prudence, sérieux et indépendance, Manoir Alexandre sous la houlette de Laurent Semenzin se veut une petite entreprise qui tisse sa toile, maîtrise sa production, élargit sa diffusion auprès d'épicerie fines, et de cavistes. Et même si les Comités d'entreprise ont eu leurs heures de gloires, on ne cédera pas aux sirènes de la grande distribution, pour rester fidèle à la tradition. La petite entreprise de toutes les saveurs et du service reste à la mesure d'une table pour connaisseurs et gourmets.

Ainsi tout le monde peut y trouver son compte et ce n'est pas un hasard si pour le 25e anniversaire, Michel Bras a mis en images et en plats, les produits de Manoir



Le Manoir Alexandre de Laurent Semenzin, rivalise avec les grandes maisons pour offrir des produits de qualité.

Alexandre. La valeur, la texture, le goût, l'œil ne sauraient trahir les sensations exquises que donnent à la bouche, des produits rares et exigeants.

**Village Artisanal, Avenue d'Estaing,
12500 Espalion. 05.65.48.05.01.
Site : www.manoir-alexandre.fr
E-mail : contact@manoir-alexandre.fr**

Avec La Drosera Gourmande et Nord Aveyron Porc, c'est l'artisanat familial récompensé

Le concours général de Paris lors du dernier salon de l'agriculture de mars 2014 ne s'est pas lassé de primer la famille Rus.

Et oui il s'agit bien d'une famille. Car si tout le monde connaît « CocoRus », Claude Rus pour les moins intimes, et son art de cuisiner depuis l'âge de 14 ans, différents mets et sa fameuse caille fourrée au foie gras, ou ses petites de Laguiole (tripoux de veaux); il y a également, Michèle l'épouse discrète et attentive qui avec Elian et David leurs deux fils, juste 30 ans, poursuivent avec passion la tradition dans les métiers de la bouche. Voilà donc une belle petite famille aveyronnaise qui entre La Drosera Gourmande et Nord Aveyron Porc vous concoctent des mets les plus authentiques et les plus raffinés.

Et on comprend mieux qu'ils soient si souvent primés! En 2014, Une médaille d'or pour le Foie gras de canard entier en conserve pour La Drosera Gourmande, le plus difficile à réaliser, et une médaille d'argent pour un foie gras de canard en semi-conserve proposé par Nord Aveyron Porc.

Avec NAP, Nord Aveyron Porc, la famille Rus s'est ainsi lancé dans la découpe tous produits: Veaux vaches, cochons... et offre qualité, prix, service, aux particuliers et agriculteurs, pour toute découpe, mise sous vide en cartons et caissettes, mais vous propose aussi à vous consommateur exigeant, sous forme de circuit court et de prix compétitifs, à la demande, des produits de boucheries, charcuteries et conserves aussi rares qu'exceptionnels.

Avec l'art d'un métier, la passion du produit, il n'est pas étonnant de retrouver sur la carte de Michel et Sébastien Bras, au Café Bras du Musée Soulagès, les produits de La Drosera Gourmande.

Une famille qui sous la baguette de CocoRus, jamais en manque d'idées donne à savourer viandes, charcuteries et foies gras des plus authentiques et tout à fait made in Aveyron.

**La Drosera Gourmande, Fabrication artisanale. Route de l'Aubrac
12000 Laguiole Tél : 05.65.54.11.18
Site : www.la-drosera-gourmande.fr
Mail : contact@la-drosera-gourmande.fr**

**Nord Aveyron Porc, Charcuteries, conserves. ZA de la Bouysse
12500 Espalion. Tél : 05.65.44.02.32**



Entre Laguiole et Espalion, La Drosera Gourmande et Nord Aveyron Porc offrent produits de boucherie, de charcuterie et de canard gras de qualité.



la famille Rus, d'Espalion, Claude, Michèle, et leurs deux fils, Elian et David, une famille au service de la tradition et de bons produits du terroir.



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

Un élevage traditionnel et extensif :

- Transhumance sur des pâturages à plus de 800 mètres d'altitude pendant 4 mois minimum
- Alimentation 100 % végétale composée essentiellement d'herbe et de fourrages

Un Label Rouge depuis 1996 :

- Qualité gustative supérieure.
- Animaux nés, élevés et transformés selon un cahier des charges strict.
- Contrôles effectués à tous stades de la production



Retrouvez nos points de vente de sur :

<http://www.boeuf-fermier-aubrac.com>

Un goût de liberté !



N° d'homologation LA 01799

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

Moulin Méjane

Huile de Noix **Huile de Noisette**

Vierge 1^{re} pression

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

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

LA DROSEIRA GOURMANDE
Fabrication Artisanale de Foie Gras à Laguiole - Aveyron

11 médailles d'Or au salon de l'agriculture à Paris depuis 2004

Fabrication et vente de produits régionaux

La Drosera Gourmande

R L
 Tél :
 ma l: onta t la drosera urmande

MÉDAILLE D'OR 2013
MÉDAILLE D'ARGENT 2013
MÉDAILLE DE BRONZE 2013
MÉDAILLE D'OR PARIS 2014

Vente en ligne :
www.la-drosera-gourmande.fr

Jeunes aveyronnais de Paris !

L'Aveyron d'un côté... Paris de l'autre... deux modes de vie que tout oppose et pourtant ! Les liens tissés entre cette campagne du fin fond de la France et la capitale la plus visitée au monde ne se démentent pas.

Les expatriés sont nombreux et la solidarité continue de caractériser ces provinciaux qui, loin de leur Aveyron natal, n'hésitent pas à se « filer un coup de main », se réunir... mais aussi perpétuer leurs traditions... aveyronnaises.

300.000 Aveyronnais et bon nombre de jeunes qui, encore aujourd'hui, franchissent le pas d'une vie à la capitale. Monter pour suivre une formation, chercher un travail, un stage... Paris n'a rien perdu de son attractivité.

Les Rabalaires (de l'occitan Rabaler, en français traîner, traîner de bar en bar, faire la fête...) est l'association incontournable des jeunes aveyronnais de Paris.

Dans cette association, où l'entraide y est de coutume, deux objectifs rythment l'organisation ; accueillir et intégrer les jeunes aveyronnais à la vie parisienne tout en entretenant certaines traditions de la terre d'origine. Pour cela un événement par mois est organisé, par les membres de l'association, au cours duquel on n'oublie pas de manger et de boire un coup dans une ambiance toujours très conviviale et festive.

De nombreux thèmes sont prétextes à des événements : apéro de rentrée, soirée beaujolais nouveau, blind test,

soirée des régions, soirée tout le monde chante contre le cancer (en soutien à l'association du même nom)... Certains ne sont pas sans un clin d'œil aux traditions aveyronnaises : quine, aligot, initiation quille, pétanque, initiation folklore... d'autres permettent de découvrir la capitale : jeu de piste.

Le plus gros événement de l'année mais aussi le plus symbolique reste sans aucun doute la Nuit du Rouergue qui rassemble chaque année plus de 400 personnes dans une discothèque parisienne. Une nuit aux couleurs du Sud-Ouest où DJ et Banda animent la soirée avant le petit-déjeuner aux tripoux proposés aux plus résistants.

Bref, des événements divers et variés pour satisfaire le plus grand nombre !

Alors si vous êtes un Aveyronnais à Paris et vous cherchez à

- Développer votre réseau
- Faire la fête
- Manger une bonne fouace ou un bon aligot
- Simplement entendre l'accent aveyronnais...

N'hésitez pas à rejoindre l'association et /ou à participer aux événements organisés !

Aveyronnais, mais aussi amis d'Aveyronnais, parisiens... quelles que soient vos origines vous êtes tous les bienvenus !

**En journée ou en soirée, l'Aveyron :
l'occasion de se rencontrer, de se retrouver et de festoyer !**



**Vous retrouverez toutes les informations sur
Les Rabalaires - Jeunes Aveyronnais de Paris**

contact@rabalaires.com - Facebook : Jeunes Aveyronnais de Paris - www.rabalaires.com

TERRES D'AUBRAC - N°2 - 2014



**CHEZ VOTRE
MARCHAND
DE JOURNAUX
GARES, AÉROPORTS...**

7€

**Ou en téléphonant
au Bulletin d'Espalion
au 05 65 44 01 93
(expédition + frais d'envoi)**

RETROUVEZ ÉGALEMENT
TERRES D'AUBRAC N°1 ET SON GUIDE
+ TERRES D'AUBRAC N°2
AU TARIF SPÉCIAL DE **10€** (* Frais d'envoi)
Appelez au 05 65 44 01 93



**EN VENTE À BERCY AU MARCHÉ DES PAYS
DE L'AVEYRON LES 12, 13 & 14 OCTOBRE**

BULLETIN
HEBDOMADAIRE D'INFORMATION FONDÉ EN 1838
AVEYRON-CANTAL-LOZÈRE

52 numéros qui vous parlent du pays pour 68 € par an !
ABONNEZ-VOUS PAR TÉLÉPHONE AU 05.65.44.01.93 OU SUR bulletindespalion.fr

Les compagnons de Saint-Bourrou et le vin de Marcillac



Le tassou pièce unique en Vallon de Marcillac, est en argent et décoré en son fond par une pièce de monnaie.



Patrice Lemoux, Grand Maître et la Confrérie de l'Eschançonnerie de Siant Bourrou.

Au Moyen âge, les moines de Conques fondent en tous lieux, des prieurés et construisent des églises. Ils en profitent pour réaliser un patient travail de conquête des sols. Ils seraient à l'origine de l'introduction dans le vallon de Marcillac du fer servadou ou mansois, un cépage très ancien auquel le vin rouge et rosé de Marcillac doit son caractère très particulier et ses arômes de framboise ou de cassis. C'est sur 200 hectares de coteaux aménagés en terrasse que mûrissent les grains qui donneront le Marcillac.

L'Eschançonnerie de St Bourrou est une confrérie de vignerons fondée en 1990, lorsque le vin de Marcillac (Aveyron) a obtenu l'appellation AOC (Appellation d'Origine Contrôlée). Son intitulé provient de la fonction d'eschançon qui incombait au Moyen âge à la personne chargée de s'occuper de la cave et du vin de seigneur.

La tenue adoptée par les compagnons, pour marquer les origines du vignoble est une soutane rouge qui rappelle l'habit des moines, un chapeau noir, et un suspensoir



La tenue adoptée par les compagnons, pour marquer les origines du vignoble est une soutane rouge qui rappelle l'habit des moines, un chapeau noir

sur lequel est accroché le tassou de la dégustation. Le tassou, pièce unique en Vallon de Marcillac, est en argent et décoré en son fond par une pièce de monnaie. Son

grand connaisseur et amoureux du terroir, il préside aux chapitres et se fait appuyer de 16 éminents confrères pour perpétuer la tradition dont on trouve des traces dès 1783. Si « Le Journal de l'Aveyron » du 22 juin 1886 décrit procession, chants, fanfares et agapes fraternelles, avec les belles fouaces odorantes, baralous et autres bien pleines pour remplir le tassou. Aujourd'hui, comme le 9 juin 2014, sous l'égide du Grand Maître Patrice Lemoux, du Grand Sénéchal, du Grand Chambellan, du Grand épistolier, du Grand Argentier, et du maître de cérémonie, et des échansons, les fêtes et les rites se perpétuent pour promouvoir le mansois, le terroir et le vin de Marcillac. Les vignerons du Marcillac sont évidemment de la fête et nous disent comme Boileau « *Allez vieux fou, allez apprendre à boire. On est savant quand on boit bien. Qui ne sait boire, ne sait rien.* » Ou bien comme Baudelaire : « *Enivrez-vous de vin, de poésie ou de vertu, mais enivrez-vous !* » Et ce siècle vous ordonne de le faire avec modération... et nous d'en parler sans modération du Marcillac... et des vins de l'Aveyron.



Le cérémonial de l'intronisation, participe de cette volonté de faire connaître et goûter le vin de Marcillac.

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 -19:00
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 : nous contactez. To visit the cellar please contact us.

Entre Rodez et Decazeville à Valady



Marcillac Vin Divin

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ



Copyright Jacques Chabaud, photos M. Dubourg / F. Perron / C. Hérissey



Vernières Frères.

Entreprise familiale et indépendante.

Collecte exclusivement du lait de brebis auprès de ses 80 éleveurs et producteurs de lait de brebis situés sur le plateau du Lézéou à 800 mètres d'altitude.

Ses deux caves situées au cœur du village de Roquefort sur Souzlon, lui permettent d'affiner les 1.000 tonnes de Roquefort fabriquées à la laiterie de Villefranche de Panat.

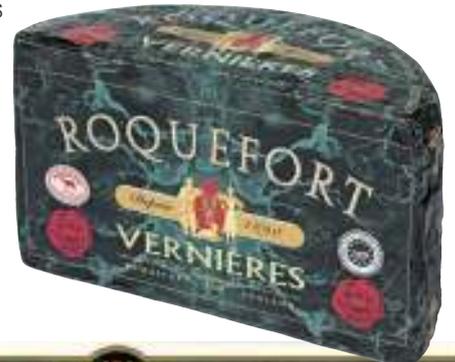
45% de la production est exporté à travers le monde.

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

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

Le Roquefort Vernières **BLACK LABEL** destiné aux Crémiers Spécialistes.

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



Un fromage à découvrir absolument.

VERNIERES FRERES
QUARTIER SAINT JEAN
12250 ROQUEFORT SUR SOULZON



Tél 05.65.59.90.23
Fax 05.65.59.92.45
vernieres.roquefort@wanadoo.fr

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

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

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

Ces producteurs locaux s'engagent chaque jour, avec les Halles de l'Aveyron, à vous proposer des produits de notre terroir avec **tous les avantages d'une production de proximité** : des coûts maîtrisés, un transport moins polluant, une parfaite connaissance de chaque lieu de production, de chaque produit, une fraîcheur et une qualité quotidienne garantie.

De la boucherie à la crèmerie, de la pâtisserie 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 !

halles de l'Aveyron
MON MARCHÉ NATURE !

Boulevard des Balquières - 12850 Onet-le-Château - Téléphone : 05.65.67.88.50
Ouvert du lundi au samedi de 9 h à 12 h 30 et de 14 h à 19 h.

Plaisir n°7 :
Plaisir éternel





Une filière durable
pour des produits
de qualité





d u B u






LES 3 CAVES

**BRASSERIE
VINS FINS
SPIRITUEUX
PRODUITS
REGIONAUX**

Z.A. DE LA BOUYSSÉ
12500 ESPALION

05 65 44 00 74

Vos vacances dans un des plus beaux villages de France



Village de gîtes la Cascade La Montberte
12130 Sainte-Eulalie-d'Olt
Piscine chauffée contact@ste-eulalie.com
Tél. 06.88.84.52.65
www.ste-eulalie.com

PAIN - VIENNOISERIE - PATISSERIE



Le pain sans compétition

PLACE DU PALAIS	05.65.75.60.04	LESCURE	05.63.60.09.12
SAINT-ELOI	05.65.46.29.42	HALLES (Albi)	05.63.38.39.51
LA PRIMAUBE	05.65.71.20.53	SEQUESTRE (Albi)	05.63.38.77.72
BOURRAN	05.65.78.91.84		
PONT DES 4 SAISONS	05.65.67.00.97		
BLAYE (Carmaux)	05.63.76.88.94		

Ouvert de 6 h 00 à 20 h 30
Dimanches et jours fériés

Le Bois de Ruéjols



*Canards de Barbarie
élevés en plein air
et gavés au maïs entier*

Eric PICARD
Ruéjols - 12500 ESPALION
Tél. 06.15.49.26.01

www.leboisderuejols.fr - picarder@wanadoo.fr

Liste des exposants 2014

ARTISANS, ART

ATELIER FLEUR DE CUIR

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

COUTELLERIE BENOIT L'ARTISAN

Couteaux Laguiole et accessoires
Benoît MIJOULE
21, allée de l'Amicale
12210 Laguiole
Tél. : 05.65.51.55.80

GALERIE SYLVIE TONNEAU

Gravures, encadrements, pubs
Sylvie TONNEAU
4, rue Penavayre
12000 Rodez
Tél. : 05.65.62.76.26

L'AVEYRON GOURMET

Couteaux et Arts de la table
Philippe BOISSONNADE
Forges de Laguiole
Place de la Mairie
20, rue Louis Oustry
12000 Rodez
Tél. : 05.65.78.67.38

LA LUMIERE DES ABEILLES

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

LE MOHAIR DE L'AVEYRON

Vêtements en laine Mohair
Geneviève GEY
Bussac
12490 Saint-Rome de Cernon
Tél. : 05.65.62.49.04

LES ATELIERS DE LA DECOUVERTE

Céramique de grès
Martine NOREK
Le Battut de Solignac
12110 Aubin
Tél. : 06.89.04.45.38

LILASSAND'ATELIER

Verre et objets décoratifs
peints à la main
Sandrine DELAGNES
Route de Bonnacombe
Magrin
12450 Calmont
Tél. : 05.65.69.49.22

ATELIER DE LAQUES

Objets et panneaux décoratifs en laque
Séverinne VEQUAUD
Place des Arcades
12800 Sauveterre de Rouergue
Tél. : 06 26 56 77 86

LYSETH CREATION

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

VOILENSAC

Articles de maroquinerie
en voile de bateau et cuir de Millau
Michael LADET
4, rue de la Mégisserie
12100 Millau
Tél. : 05.65.62.87.73

BARRES Christine

Tableaux
Talou
12430 Bozouls
Tél. : 06.75.71.12.48

SAS d'ALBRAC

Couteaux
Jean-Claude ALBIGES
5, place Auguste Prat
12210 Laguiole
Tél. : 06.70.76.69.93

ASSURANCES

VIA SANTÉ

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

APÉRITIFS,

BIÈRES, VINS, ...

CAVE COOPÉRATIVE des VIGNERONS D'OLT

Vins AOVDSQs Estaing, ratafia
L'Escaillou
12190 Coubisou
Tél. : 05.65.44.04.42

CAVE COOPÉRATIVE LES VIGNERONS DU VALLON

Vins AOC Marcillac
Stéphanie BARRE
RD 840
12330 Valady
Tél. : 05.65.72.70.21

DOMAINE LAURENS

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

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
Memac
12330 Salles la Source
Tél. : 05.65.71.76.01

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

Bières artisanales
et sodas
Sébastien BLAQUIERE
16, Z.A. de la Salle
12130 Saint-Geniez d'Olt
Tél. : 05.65.52.75.03

S.A.S. MARIUS BONAL

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

LES VIGNERONS

DES GORGES DU TARN
Vins AOVDSQs Côtes de Millau,
apéritifs, ratafia
Alain MONTROZIER
Route des Gorges du Tarn
12520 Mas compeyre
Tél. : 05.65.59.84.11

BIER Hervé

Apéritifs à la fleur de sureau
Le Bourg
12320 Grand-Vabre
Tél. : 05.65.46.56.01

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

Pains Régalo, fouace,
pâtisseries,
viennoiseries, ...
Jean-Gabriel CAVALIER
Les Estrades
12560 Campagnac
Tél. : 05.65.70.42.34

S.A.R.L. CAYLA-ALCOUFFE

Fouace, pompe,
échaudés, tartes
Maryse ALCOUFFE
45, rue Cayrade
12300 Decazeville
Tél. : 05.65.43.15.60

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

MAISON LAURET

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

S.A.R.L. AU TEMPS D'ÉLIE

Pains, flaunes, fouaces,
rissoles, pâtisseries
Guilhem BOUARD
65, boulevard Jean Gabriac
12100 Millau
Tél. : 05.65.60.24.25

CANARDS, OIES,...

GAEC LAGRIFFOUL

Canards gras
frais et transformés
Sébastien LAGRIFFOUL
Le Bruel
12340 Bozouls
Tél. : 05.65.44.96.04

GAEC VALLÉE DU JAOL

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

LA DROSELA GOURMANDE

Canards gras transformés,
charcuterie de canard
Claude RUS
Route d'Aubrac
La Poujade
12210 Laguiole
Tél. : 05.65.54.11.18

LA FERME AUX CANARDS

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

LA FERME DE CELINE

Canards gras
frais et transformés
Céline JEANJEAN
Route de la Creysse
12120 Arvieu
Tél. : 05.65.67.19.57

LE MANOIR ALEXANDRE

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

LES 4 VILLAGES

Canards gras frais et transformés
Jean-Paul DELERIS
La Prade
12270 Najac
Tél. : 05.65.29.70.34

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

CHARCUTERIES, CONSERVES, PLATS CUISINÉS, TRIPOUX, LÉGUMES

LA FERME DE LA BASTEYRIE

Coche fermière transformée
et viande fraîche

Guilhem REYNES

Port d'Agrès
12300 Saint-Parthem
Tél. : 05.65.45.15.64

MAISON CARRIER

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

Fabrice CARRIER

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

S.A.R.L. CONQUET

Charcuterie, salaisons, conserves

Lucien CONQUET

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

CHARCUTERIE COUDERC

Salaisons, charcuterie, conserves

M. COUDERC

Route de Rodez
12700 Asprières
Tél. : 05.65.64.87.23

LES DÉLICES DE LOUISE

Farçous, choux farçis, plats cuisinés,
pâtisseries

Elisabeth CABANIOLS

et Florence DEMUR

10, rue Combarel
12000 Rodez
Tél. : 05.65.68.47.99

LA FERME DE NADAILLAC

Escargots

Alain PRADALIER

Nadaillac
12190 Coubisou
Tél. : 05.65.51.60.02

S.A.S. FONTALBAT MAZARS

Salaisons, charcuterie, conserves

Ludovic MAZARS

Rican
12260 Montsales
Tél. : 05.65.81.63.54

S.A.R.L. GINISTY ALAIN

Salaisons, charcuterie, conserves,
farçous, pascadous

Alain GINISTY

14, avenue Tabardel
12740 Sébazac
Tél. : 05.65.46.91.57

S.A.R.L. LINARD Père et Fils

Charcuterie, salaisons, conserves

Bertrand LINARD

La Vayssière
12350 Lanuéjols
Tél. : 05.65.81.90.04

LA NAUCELLOISE S.A.

Tripous, pâtés, jambonneaux,
conserves, plats cuisinés

Charles-Pierre SAVY

Z.A. de Merlin
12800 Naucelle
Tél. : 05.65.69.20.20

S.A.R.L. ROGER VIDAL

Terrines, conserves, foies gras,
plats cuisinés

David VIDAL

Rue du Moulin
12230 Saint-Jean du Bruel
Tél. : 05.65.58.47.00

S.A.R.L. LES ROUERGATS

Porc fermier frais et transformé

Denis BEDOS et Dominique DALET

Mas de Cabrit
12270 La Fouillade
Tél. : 05.65.65.75.28

S.A.R.L. SERIN FRERES

Charcuterie, salaisons, conserves

Roland SERIN

30, route d'Espalion
12850 Onet-le-Château
Tél. : 05.65.67.84.93

ALMES Louis

Oignons doux, pommes de terre,
préparation à base d'oignons,
jus de pomme reinette

Route de Nant

12230 St-Jean-du-Bruel
Tél. : 05.65.62.10.81

CONSERVIERE QUATREFAGES

Trenels

Nicolas QUATREFAGES

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

MARIE DE LIVINHAC

Aligot, truffade, estofinade

Christophe BERTOUX

ZI du Centre
12300 Decazeville
Tél. : 05.65.43.25.25

FROMAGES

LES BERGERS DU LARZAC

Fromage fermier de brebis

André PARENTI

ZAF Millau Sud
12230 La Cavalerie
Tél. : 05.65.62.71.45

S.A. ETABLISSEMENTS CARLES

Roquefort Carles

Delphine CARLES

6, avenue de Lauras
12250 Roquefort-sur-Soulzon
Tél. : 05.65.59.90.28

S.A.R.L. LE CARTAYROU

Fromage de vache et brebis,
aligot sous vide

David BERNIE

Vieurlas
12130 St-Geniez-d'Olt
Tél. : 06.71.23.06.65

EARL LA FERME DE DILHAC

Fromage fermier de vache bio,
charcuterie de porc fermier

Serge et Isabelle RAYROLLES

Dilhac
12600 Lacroix-Barrez
Tél. : 05.65.66.19.78

E.U.R.L. DE L'ECIR

Fromage fermier de vache

Jean-Marie CAYLA

Vergne-Plaine
12210 Curières
Tél. : 05.65.44.36.44

GAEC DES GRANDS CAUSSES

Fromage fermier de brebis

Rémi SEGUIN

Blayac
12150 Séverac-le-Château
Tél. : 05.65.47.62.91

COOPÉRATIVE JEUNE MONTAGNE

Laguiole AOC, tome, aligot, retortillat

Bernard ROBERT

Route de Saint-Flour
12210 Laguiole
Tél. : 05.65.44.47 52

ROQUEFORT SOCIÉTÉ

Roquefort Société,

fromage de brebis,

Bleu des Causses

Jérôme SERON

Ets Fromages et Terroirs
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

Jean-François RICARD

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

La Borie

12700 Naussac
Tél. : 05.65.64.62.87

EARL DE LA CHATAIGNERAIE

Crèmes de marron, Marrons,
farine et liqueur de châtaignes,

châtaignes fraîches

Jean-François

et Chantal CLERMONT

Seyrolles
12140 Saint-Hippolyte
Tél. : 05.65.66.13.65

MIEL DE MANON

Miel et dérivés, crêpes

Manon DALAC

Carmarans
12190 Estaing
Tél. : 05.65.44.16.85

MOULIN MEJANE

Huile de noix et de noisettes, farine bio

Bernard MEJANE

La Molenerie
12140 Espeyrac
Tél. : 05.65.69.88.80

VIANDES

ASSOCIATION BŒUF FERMIER

AUBRAC

Viande label rouge

bœuf fermier Aubrac

Christian BONAL

Carrefour de l'agriculture

12026 Rodez

Tél. : 05.65.73 78 39

SA 4R

Veau de l'Aveyron et du Ségala
label rouge

Jacques FRAYSSE

La Tronque

12240 Colombies

Tél. : 05.65.69.98.98

GREFFEUILLE AVEYRON

Viande d'agneau allaiton

Jacques GREFFEUILLE

Le Bayle

12390 RIGNAC

Tél. : 05.65.80.82.24

TOURISME

CLUB VERT

Séjours touristiques Sud-Aveyron

Nicolas BLANQUET

Mas de Salel

12360 Montagnol

Tél. : 05.65.97.55.45

L'INTERCONSULAIRE

EDITIONS PRIVAT

Edition de livres

Olivier LAMARQUE

10, rue des Arts

31000 Toulouse

Tél. : 05.61.33.77.00

et

FÉDÉRATION NATIONALE

DES AMICALES AVEYRONNAISES

Gérard PALOC

15, rue de l'Aubrac

75012 Paris

Tél. : 01.43.42.02.12



7 4 2 3 1 4 0 3 . - - , 4 2 - - 4 3 7 6 5 4 3

CAUSSE

GANTIER

MAISON FONDÉE EN 1892

À MILLAU
MANUFACTURE

- 7 4 , 4 6 2 3 6 2 -

VISITE GRATUITE DES ATELIERS

- 5 - 4 0 - 7 3 , , 4 6 3 -

5, Boulevard des Gantières - 12102 MILLAU Cedex

Tél. 05 65 60 03 05

4 . 6

3 6 3 -

0 4 . 6
Tél. 01 49 26 91 43



info@causse-gantier.fr

www.causse-gantier.fr



GÂTEAU A LA BROCHE

AU FEU DE BOIS

(FABRICATION ARTISANALE)

EXPRESS-COURMAND.COM

MR ET MME MALLE

12220 ROUSSENNAC

TEL/FAX: 05 81 75 50 06

PORT: 06 84 70 64 75

SIRET: 429 678 962 000 28

BOCSPP: 12.206.06

INGRÉDIENTS: FARINE(25%), BEURRE, SUCRE, OEUFS



GARAGE ALMERAS STATION TOTAL - AGENT PEUGEOT

164 av. d'Espalion 12130 ST GENIEZ D'OL

Garage.almeras@orange.fr

Tel : 05 65 70 42 51

► Vente et reprise de **voitures d'occasion** de toutes marques, révisées et garanties.

►► **Location de véhicules** (utilitaires, minibus, voitures) sur courtes ou longues durées, avec départ et arrivée de ST GENIEZ , BOZOULS, SEVERAC et de L'AEROPORT DE RODEZ.

www.garage-almeras.com

« Sur les pas de Saint-Jacques » plus qu'une association, l'âme d'un chemin



Dans le vaste mouvement de mise en valeur des Chemins de Saint Jacques de Compostelle qui s'est manifesté au cours de ces dernières années et plus particulièrement depuis l'été 1989, l'Association « Sur les Pas de St-Jacques », est à l'origine d'une mobilisation concertée des différentes personnes attachées à la notoriété de ce thème, dans notre actualité, sur les départements de la Haute Loire, de la Lozère, et de l'Aveyron, sur 3 régions, Auvergne, Languedoc Roussillon et Midi-Pyrénées.

Dès sa création, cette association à l'initiative de Monsieur Germain Saltel (Aumont-Aubrac) a orienté ses efforts, d'abord sur l'espace compris entre Le Puy en Velay et Conques en Rouergue ensuite jusqu'à Livinhac Le Haut, tronçon essentiel du célèbre pèlerinage sur la Via Podiensis du GR65.

Sur 235 km du Puy à Livinhac, soit 100 km en Aveyron, elle a su ainsi garantir tout à la fois, la force de son objectif et la cohérence de ses programmes. Réunie en Assemblée Générale le 9 décembre 1989 en son siège social à Aumont-Aubrac (Lozère), l'association a souhaité répondre aux appels conjoints du Conseil de l'Europe et des Régions du Sud de la France.

Après avoir adapté les statuts à ces perspectives renouvelées, l'association s'est fixé un programme précis en collaboration avec les 3 Régions, les 3 Départements et les 37 communes concernées. Elle a porté à la Présidence de l'association: Simone Anglade, Conseiller général de l'Aveyron, qui l'anime depuis cette date jusqu'à ce jour. L'association fait aujourd'hui de ce chemin un pôle d'excellence rurale, en poursuivant ce qui a toujours été sa mission: l'accueil des randonneurs, la mise en place d'une signalétique cohérente et l'animation du chemin sur les 3 départements.

Le guide: « Sur les Pas de Saint Jacques », édition 2014, la 3e édition est le remarquable aboutissement de tout ce travail.



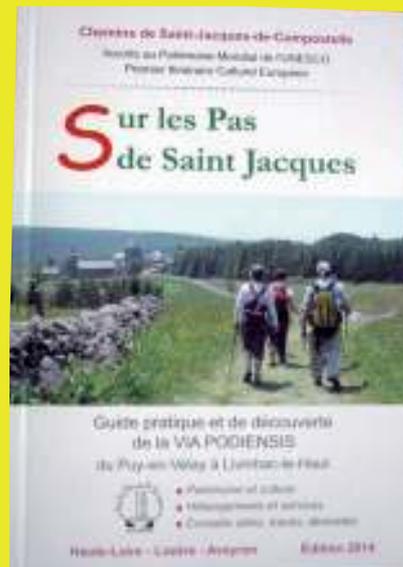
Sur le GR65, Le chemin de Saint-Jacques est une invitation à une aventure humaine faite de rencontres rares et de découvertes uniques.

« Il est utile aux randonneurs, il est là pour les éveiller au chemin, leur faire partager des anecdotes, un état d'esprit au-delà du côté pratique. » nous a dit Simone Anglade. Tiré à 10.000 exemplaires, totalement gratuit, et distribué dans les offices de tourisme, ce petit livre de 116 pages fournit toutes les informations sur les communes, les hébergements, les manifestations et dates de celles-ci, ainsi que des conseils pratiques (comment faire son sac? comment contacter la météo du lieu? quels documents sont nécessaires? Quels sont les moyens de transport en cas de besoin?).

Il nous raconte aussi l'histoire du chemin, le mouvement jacquaire, quelques légendes et traditions, le patrimoine à ne pas manquer, mais aussi nous indique quid des punaises de lits, du civisme, de la signalétique, des multiples services (pharmacie ou alimentaire) et des dénivelés de ce chemin inscrit au Patrimoine de l'Unesco.

« La marche est une invitation au partage de l'espace, et sur le GR65, il permet de vivre une aventure humaine unique. Bon chemin sur la via Podensis, source de vie et de rayonnement. » Clame en introduc-

tion et avec bonheur, la présidente des chemins de St Jacques, Simone Anglade. Il est un chemin de St-Jacques, que tout le monde devrait parcourir, au moins une fois dans sa vie et en Aveyron, pour le meilleur, bien entendu!



Un guide pratique et utile pour découvrir patrimoine et culture, hébergements et services, conseils, tracés, dénivelés, entre Le Puy en Velay et Livinhac-le-Haut.

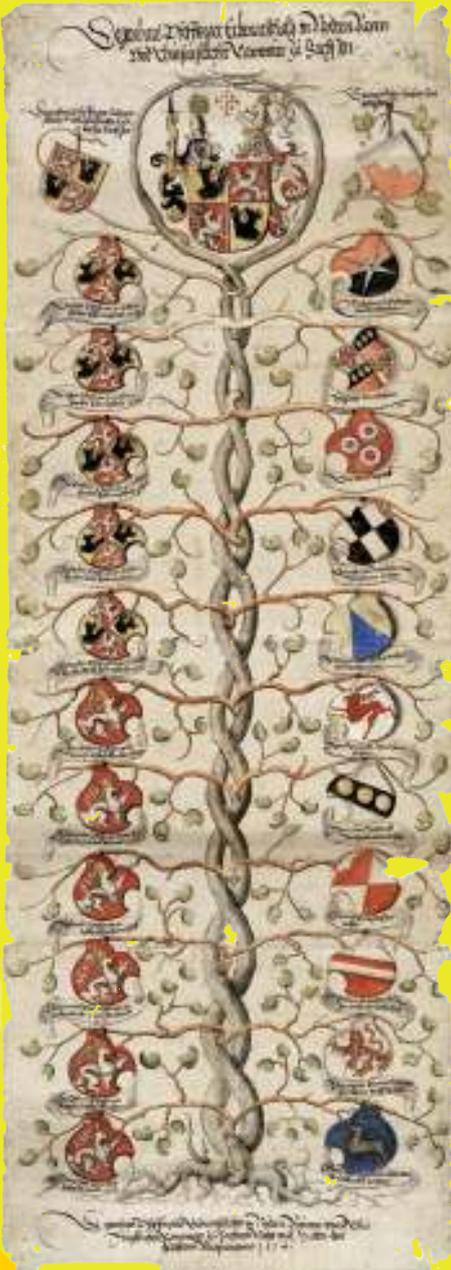


La Commission Culture de la Fédération Nationale des Amicales Aveyronnaises

La Commission Culture de la Fédération Nationale des Amicales Aveyronnaises, a pour ambition de promouvoir les arts et artistes aveyronnais par l'organisation de manifestations événementielles ou pédagogiques à caractère culturel.

Parmi ses centres d'activités

- Le **ROUERGUE EN ARTS ET LETTRES**, est un salon culturel qui se tient lors du Marché des Pays de l'Aveyron, en octobre dans les quartiers de Bercy (Paris 12e). Il réunit des écrivains et des artistes qui présentent et dédicacent leurs ouvrages ou exposent leurs créations;
- Les **GÉNÉALOGIQUES**, manifestation bisannuelle qui regroupe des interve-



nants du monde de la recherche généalogique: associations, professionnels, libraires, et qui propose des conférences ouvertes gratuitement au public;

- Les **CONFÉRENCES**, une conférence de grande envergure dans un lieu prestigieux.

Cette année à l'occasion du centenaire de la Police Judiciaire, le sujet traité a été « La Police Technique et Scientifique, au cœur de l'enquête » par Charles Diaz, spécialiste de criminologie, conférence suivie d'un dîner dans les Salons de la Présidence du Sénat.

D'autres conférences plus intimistes au cours de l'année, notamment la visite-conférence de l'ancien siège social de la Société Générale (dates sur le site www.fna12.org);

- Un **ACCUEIL et une INITIATION à la GÉNÉALOGIE**, les mardi et vendredi de 14 h à 17 h, en salle Maurice Solignac, en partenariat avec le Cercle Généalogique du Rouergue;
- Une **BIBLIOTHÈQUE** d'ouvrages régionaux mis à disposition et consultables sur place l'après-midi du mardi au vendredi;
- Une **INITIATION à l'ART MODERNE**;
- Une **INITIATION à la MISE EN SCÈNE**, à la technique des images, à l'écriture d'histoires personnelles ou de biographies.

Le Rouergue en Arts et Lettres accueille lors du Marché des Pays de l'Aveyron 2014

- **Myriam ANGILELLA-SCOT**, est professeur d'histoire, historienne d'art, critique d'art, romancière et conteuse. De l'Aveyron, en passant par les Cévennes et la Camargue, ou bien l'Ecosse ou Montpellier, cette écrivaine installée à Saint-Geniez d'Olt vous emportera dans des histoires souvent médiévales captivantes, des romans teintés de vérité et de tradition. Myriam ANGILELLA-SCOT publie également de magnifiques livres d'art. « Le parfum des orangers de Sicile » son dernier ouvrage, vous entraînera dans une saga familiale d'émigrants siciliens;

- **Laetitia BEX** a publié son premier roman « Le Lion de Venise » une histoire romanesque, une histoire à suspense pleine d'humour, une histoire qui se déroule dans le milieu de l'hôtellerie, milieu que l'auteure connaît pour y avoir travaillé, presque un journal intime;

- **Henri CAMPELS** a de la mémoire et a tenu son journal de rencontres. Marchand ambulant, il connaît tout un chacun, sa vie, sa famille. Jusqu'au jour où il décide de mettre tout cela sur le papier, il en a résulté un livre « le Rouergue, un cop era » suivi d'un second tome. Cet ouvrage a reçu le Prix du Conseil Général de l'Aveyron 2013;

- **Reine CARCENAC** écrit depuis son enfance des poèmes et des textes en prose. Après « Les ongles de Vénus », « un thriller envoûtant et poétique, où s'entremêlent amours anciennes et nouvelles, voyages exotiques au temps de la mondialisation, scènes de violence et de sérénité... », elle a publié récemment « Labyrinthe - récit d'une jeunesse chaotique », qui donne une vision particulière de l'Aveyron des années d'après-guerre. Elle a écrit deux recueils de nouvelles: « Week-ends mortels aux Jacobins » et « Comme la plume au vent », dont une nouvelle a reçu le premier prix des Rencontres d'écrivains de Serre et d'Olt. Elle présente cette année « Curée chez les curistes », un « polar loufoque » écrit à quatre mains avec son mari Yves Carcenac;

- **Yves CARCENAC**, ancien haut fonctionnaire, a publié trois biographies de républicains du XIXème siècle, dont deux étaient des Aveyronnais: « Le Lascar de Montmartre, un franc-tireur de la Commune - Henri Carcenac, un maire de Rodez tourné vers l'avenir et Louis Oustry, du proscrit de l'Empire au préfet de la République ». Il a écrit aussi trois recueils de nouvelles « De longs moments de solitude, On ne vit qu'une fois et Mirages dangereux ». En 2014, il présente un roman historique se déroulant à Paris en 1944 « Les tilleuls du Champ-de-Mars » ainsi que « Curée chez les curistes », co-écrit avec Reine Carcenac;

- **Jean-Paul DESPRAT** est à la fois historien et écrivain romanesque. Docteur en histoire du droit, c'est tout naturellement qu'il publie des romans historiques avec en arrière-plan le château de Gironde, sa propriété familiale en Aveyron. Et c'est tout naturellement qu'il s'inscrit dans les grands biographes avec une étude sur Henri IV, la Pompadour, le masque de fer. Mêlant réalité et roman, il écrira « Les Enfarinés », his-



Sortie nationale et dédicace du livre de Jean-Marie Périer pendant le Marché des Pays de l'Aveyron



« Mais tu ne t'ennuies pas là-bas ? »

Cette phrase-là, mes amis parisiens me l'ont tous sortie au moins une fois. D'abord, à part à l'école, je n'ai jamais connu l'ennui. Ensuite, malgré ma tronche de ludion métissé, il semblerait que j'ai contre toute attente une vie intérieure m'aidant à surmonter les longues soirées d'hiver. Et puis ici à Villeneuve, contrairement à la capitale, on ne gémit pas. On est gentil avec les chiens et même avec les touristes. On ne se lève pas le matin pour être contre, pour dire non, pressé de se plier ainsi à l'hégémonie du ricanement systématique de l'intelligentsia dominante, ou au cynisme des petits bourgeois déguisés en prolos arborant Che Guevara sur des t-shirts Prada.

Ici quand on est branché, c'est sur la tondeuse. »

De l'Aveyron à New-York, de Françoise Hardy à Jean Batut, boucher à Villefranche-de-Rouerge, Jean-Marie Périer nous entraîne à la rencontre de ses amis, célèbres ou anonymes, en 100 portraits dans un livre humain, riche en anecdotes et empreint d'humour.

Jean-Marie Périer est né à Neuilly en 1940. Dans les années cinquante, il est assistant de Daniel Filipacchi, alors photographe à Marie-Claire, et il commence à travailler pour Jazz magazine, Paris-Match, Télé 7 Jours et Salut les Copains Il réalise aussi des longs métrages pour le cinéma (notamment Antoine et Sébastien avec Jacques Dutronc et François Périer et Sale rêveur avec Jacques Dutronc) et pour la télévision. Jean-Marie Périer a publié onze livres dont *Enfant Gâté* (XO, 2001), *Oncle Dan* (XO, 2008) et *Casse-toi !* (Oh ! éditions 2010).

toire fondée sur une vérité historique et qui décrit une famille restait fidèle aux rites de l'Eglise de l'ancien régime. Jean-Paul DESPRAT vient de publier en trois épisodes l'histoire de la porcelaine le « Jaune de Naples » après le « Bleu de Sèvres », le « Rouge de Paris » ;

- **Jean DUPIN** a contracté le virus de l'écriture lors de sa retraite. Ses romans ont pour cadre sa région natale des hauts plateaux du Lézérou et le village d'Arvieu. Après « Pareloup, les secrets d'Augustin », Jean Dupin signe son dixième ouvrage avec « Une si belle revanche », roman d'une génération entraînée vers les lumières de la ville ;
- **Jean MAUREL**, ingénieur civil des mines, est un passionné de son Rouergue natal sur lequel il a produit sept livres. Notamment « Rodez et son pays au temps des Lumières », « L'art de juger les affaires criminelles au XVIIIe siècle en Rouergue et à Toulouse », et en préparation un dernier ouvrage « Lors que le roi protégeait de la potence » ;
- **Philippe RAMOND** est une poète d'origine cantalou-aveyronnaise. En 2000, il publie son premier recueil « Les cerceaux du Ciel », l'accueil qui lui a été réservé l'encourage à publier en 2007 « Quand passent les Saisons » et en

2013 « Frères Humains » récompensé par le prix Arverne 2014 ;

- **Fabienne SAUVAGEOT**, ancienne jacobine, passionnée d'arts graphiques a écrit, illustré et créé un album pour la jeunesse qui raconte l'histoire de la vache « Mirabelle qui veut aller à Compostelle » ;

Musée SOULAGES

- « **Chercheur de lumière** » est une bande dessinée, rédigée par les élèves de l'option arts plastiques du lycée Ferdinand Foch de Rodez sous l'impulsion de leur professeur Yolande Cruchaudet, responsable de la commission Jeunes Amis de l'association des Amis du musée Soulages. Hommage à Pierre Soulages, cette BD montre la vie et la genèse de l'artiste des débuts à l'aboutissement : l'inauguration du musée de Rodez,
- **Exposition autour de musée Soulages** organisé par les Amis du musée Soulages. Le musée Soulages de Rodez qui accueille la donation de Pierre Soulages à sa ville natale est ouvert au public depuis le 31 mai 2014. Lieu d'échanges culturels, il se doit, selon la volonté de l'artiste, être une fenêtre ouverte sur toutes les formes d'art au travers de ses expositions temporaires.



Clubs affiliés à la FNAA



Quille avec la Solidarité Aveyronnaise et le Sport Quilles Rouergats



Foot avec l'ASCAP



Rugby avec le RCP15

1^{ère} fête du sport

SAMEDI 5 JUILLET 2014

au stade Suzanne Lenglen - Paris 15^e - de 9h à 19h

- tournois de rugby à 5 • football
- quilles • athlétisme
- mythique course des garçons de café
- Course caritative au profit de l'association « Les motards du Viaduc »
- animation musicale
- restauration • buvette...



Et bientôt l'athlétisme...



Équipement et habillement

LE TECHNICIEN DES SPORTS COLLECTIFS

LEMER PRO'

Clubs et associations

Entreprises et collectivités

05.65.42.68.73

Pour Clubs, Associations, Collectifs

Équipement Pour Tous !

Survêtements,
Chaussettes, Sacs,
Maillots, T66-5 0785




Casquettes,
Tenue de travail, stylos,
Objets publicitaires...

Mat à 550€ en 671565 !

Votre spécialiste vous attend !

NOUVEAU
Flocage - Broderie
Tampographie - Sérigraphie
Sublimation




L6 T64hn0106n D65 Sp0785 Coll64815 - LEMER P70
16 Rou66 d6 S6v67ad 12850 On6816 Ch 86au
06 82 47 23 42 - Devis gratuit : tdsc12@orange.fr
www.tdsc.fr

Les gâteaux à la broche de Gigi

Démonstration
et dégustation gratuite
Dents sur place



12130 Saint-Martin de Lanne Tél. 05 65 47 53 35



Les Saveurs Authentiques
de l'Aveyron

ROGER VIDAL
CHARCUTERIE AVEYRONNAISE

ROGER VIDAL
www.roger-vidal.fr
05.65.584.700




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

**Hôtel de charme
Balnéothérapie**

**Château
de la
FALQUE**

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

www.chateau-la-falque.fr



Le musée dans le jardin

Une lumière qui surgit du noir



En avant, la peinture de l'outre noir! On dit de certains qu'ils sont d'outre Rhin, ou d'outre-mer. C'est-à-dire au-delà du Rhin et de la mer. Soulages est bien le peintre de l'outre noir, c'est dire de la lumière, d'un autre pays que le noir, d'ici et d'ailleurs.

Le musée Soulages a pris place dans le jardin du Foirail à Rodez, à deux pas de la cathédrale. Dessiné et conçu par les Catalans RCR architectes et le Cabinet Roques & Passelac, architectes associés (Narbonne), il se déploie sur 6 600 m². Sa succession de cubes couverts de verre et d'acier Corten s'intègre dans l'environnement paysager. Passages et ouvertures offrent différents points de vue sur le parc, la ville et, au-delà, sur les monts de l'Aubrac. C'est un trou de lumière dans un écrin de verdure. L'inauguration a eu lieu le 30 mai 2014 en présence de l'artiste Pierre Soulages et du président de la République, François Hollande. Le musée Soulages est ouvert. C'est une œuvre à lui tout seul. C'est un bâtiment qui se veut écrin, réceptacle d'une œuvre, d'un savoir faire, d'une attitude face à l'art et aussi d'un nom de la peinture mondiale. L'art de Pierre Soulages, né de là est bien là, entre le rempart-mur de la Cathédrale de Rodez, les statues menhirs du sud Aveyron et l'abbatiale de Conques. Mais il doit être aussi, ce musée comme l'a exigé le peintre, le porte tableaux d'autres artistes et d'autres œuvres. 500 m² seront dédiés sur les 6.000 m² du muséum de Soulages, à des expositions temporaires.

L'écrin est bien là et le maître du haut de sa stature et de ses 95 ans est venu y mettre sa patte. Cinq volumes monolithiques en acier corten, plantés dans un jardin de verdure. Entre Brou de noix de Soulages et

la pierre ocre de la cathédrale, il est dans son élément. Il se présente comme un « catacombe » et c'est un cataphote. De l'extérieur c'est sobre plat et cubique, ouvrant des espaces à la ville. A l'intérieur, c'est comme une cathédrale où alternent des salles hautes, nefs de lumières et des salles basses et sombres, chapelles de bas coté. Les sols et les murs sont faits d'acier noir brut, décapé... Cathédrale laïque de l'outre noir, cette pyramide inversée est un lieu pour tous les offices, et pour toutes les lumières. Sur 4 niveaux, réserves, salles d'expositions permanentes et temporaires, hall d'accueil, salle de conférence, centre de documentation, ateliers des enfants, boutique et restaurant-café Bras. Tout y est! C'est un temple du soleil enfoui sous terre.

Pierre Soulages lui-même et Benoit Decron, le conservateur, ont préparé l'accrochage de l'exposition temporaire et de la

permanente du Musée. Du Soulages toute, et ce fut bien et beau pour une première. Un vrai régal.

C'est à Rodez, sa ville natale, qu'il a consenti, avec son épouse Colette, deux donations, entre 55 et 100 millions d'euros en 2005 et 2012. L'année 2014 est un festival d'émotions et de visites... près de 500 œuvres témoignant de l'ensemble de sa production: des peintures sur toile dont beaucoup remontent aux décennies 50-60-70, des Outrenoir(s), cent peintures sur papier - dont les célèbres et fragiles Brou de noix - tout l'œuvre imprimé (eaux-fortes, lithographies et sérigraphies), des bronzes, des inclusions sous verre et les cartons grandeur nature des vitraux de l'abbatiale Sainte-Foy de Conques. Le musée est un voyage entre les différentes créations de Soulages et les techniques qui les ont vues naître.

Représenté dans près de 90 musées, Pierre Soulages a réalisé plus de 1.500 peintures sur toile et d'innombrables expositions à travers le globe. Figure majeure de l'abstraction, il est le peintre contemporain français le plus connu au monde.

Écrin de cette donation, au-delà de sa dimension monographique, le musée se pose comme un lieu de découverte des techniques et des ressorts de la création artistique: l'invention par Soulages des vitraux de Conques en constitue l'âme.

Musée Soulages, jardin du Foirail, avenue Victor-Hugo, Rodez. Tél.: 05.65.73.82.60. Site: musee-soulages.grand-rodez.com



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

Le sur mesure pour la construction et la rénovation

Staf

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

Parc d'activités de Najas - Peyrolebade 12500 Espalion
Tél. : 05 65 44 03 43 - Fax : 05 65 48 01 57
e-mail : ginisty@staf.fr - Site : www.staf.fr

Merci : compeyre@le-mas.com

LE CAUSSE COMTAL
Hôtel*** Restaurant

« Un espace détente complet pour votre bien-être au cœur de notre hôtel 3 étoiles, proche de Rodez. »

Hôtel* Restaurant**
Rodez (Gages)

Route d'Espalion - BP1 - 12630 Gages, Aveyron.
Tél. 05 65 74 90 98 - Fax. 05 65 46 92 69
contact@caussecomtal.com
www.caussecomtal.com

à Gages tournez à droite après la pompe à essence



LE CAFE DE PAULINE



**9 rue de l'Ambroisie
75012 Paris**

**Ouvert 7j/7
de 7h30 à minuit**

**Réservation
01.43.40.45.79**

Armony Hôtel



Hôtel** - Appart hôtel** - Gîtes***

Nouveau gîte à Montrozier
www.gites-aveyron.net

Place du Marché
12310 LAISSAC
www.armonyhotel.com
Tél. : 05.65.70.61.11
Accueil tél 24h/24

Le Relais d'Aubrac



12470 PRADES-D'AUBRAC
Bar-Restaurant
« **Le Relais d'Aubrac** »
☎ **05.65.44.68.40**
Contact : elie.favilli@orange.fr

Cuisine traditionnelle
Bœuf d'Aubrac
Gibier • Plat du jour

Salaisons Linard
Charcuteries artisanales - Aveyron

Produits médaillés en 2014 au Concours Général Agricole

Dégustez l'Aveyron!



MÉDAILLE D'ARGENT PARIS 2014
MÉDAILLE D'OR PARIS 2014

Saucisson Saucisse Sèche



Découvrez les bières et sodas
DE L'AUBRAC

JULLET - AOÛT
VISITES GRATUITES
tous les mardi et jeudi à 11H
nocturne le lundi à 21H

Renseignements : 06 71 00 46 95



Brasserie d'Oit
16, 28 de la Salle
12110 Saint Genès d'Oit
Tel. : 05 45 52 75 03
www.brasserieoit.com

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

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
Tél. : 05 65 80 82 24 / E-mail : greffeuilleaveyron@allaiton.com
Site Internet : www.allaiton.com/boutique



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

Maison CARRIER
 S.A.R.L. CARRIER RESTAURATION
 Spécialiste des plats cuisinés régionaux

Venez découvrir nos nombreuses spécialités

tels que l'Aligot, l'Estofinade, les Farçous...

Et bien d'autres encore...

Tél: 05 65 64 15 99 Fax: 05 65 80 69 24
 Quartier de l'Etoile 12300 Almont-les-Junies
 Site internet: www.carrierrestauration.fr
 Mail: carrier.restauration@wanadoo.fr

Le plus grand choix
 de couteaux "LAGUIOLE"



LAGUIOLE
 ORIGINE
 GARANTIE

PARIS 4^{ème}



Laguiole Saint-Louis
 35 rue des Deux Ponts
 "Ile St-Louis" 75004 PARIS
 Tél. : 01 43 29 10 57
 Ouvert du lundi au samedi
 de 10h30 à 19h
 Le dimanche de 14h à 19h
 Métro Pont Marie
www.laguiole-paris.com

PARIS 8^{ème}



Coutellerie Laguiole Renaud
 128 rue de Provence
 75008 PARIS
 Tél. : 01 43 87 40 65
 Ouvert du lundi au samedi
 de 9h30 à 19h30
 Entre les stations
 Havre-Caumartin et Saint-Lazare
www.laguiole-renaud.fr



LAGUIOLE
 en Aubrac
 Trademark of authenticity

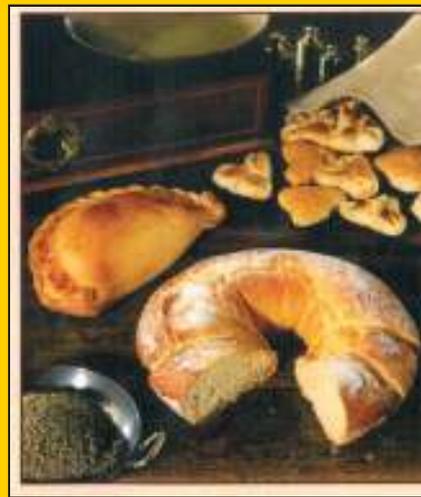
COUTEAUX PLIANTS
 SOMMELIERS
 ART DE LA TABLE

www.laguiole-en-aubrac.com

SALAISONS
SAUCISSE SECHE
SAUCISSON

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

Roland Serin



Le Goût
de l'Authentique

Fouace
Aveyronnaise
Echaudés
Rissolé
aux pruneaux



FABRICATION ARTISANALE

45, rue Cayrolle
12280 Decazeville (Aveyron)
05 65 43 15 60

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



LA
BUTTE
AVEYRONNAISE



12, RUE DE LA BUTTE AUX CAILLES - 75013 PARIS
TÉL : 01 45 89 52 51 - FAX : 01 43 40 12 15
MÉTRO ET PARKING : CORVISART



Aveyron Pompes Funèbres Roux Henri Spinelli & Lionel Diaz

4 agences sur le département
Rodez / Bozouls / Marcillac-Vallon / Montbazens

Toutes démarches - Transport de corps toutes distances
Avis de décès - Chambre funéraire - Crématorium
Fleurs et articles funéraires - Contrats d'obsèques
Monument et marbrerie - Devis gratuit

www.aveyron-pompes-funebres-roux.fr
☎ **05.65.63.06.10** - 24h/24 - 7j/7

SPECIALITES DE L'AVEYRON

Les Délices de Louise

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

12000 RODEZ

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

CHARCUTERIE COUDERC
Ferge Couderc - Bachelinne Insigne
12700 REPRIÈRES
Tél. : 05 65 64 87 23 *** Fax : 05 65 64 82 10



GROUPAMA
TOUJOURS PROCHE
DE VOUS

VOTRE AGENCE DE L'OUSTAL

▶ 38 rue Gabriel Lamé - 75012 Paris
Tél. 01 53 02 17 75

**Groupama, partenaire du Marché des Pays
de l'Aveyron**

Retrouvez-nous
sur groupama.fr



Toujours là pour moi.

☎ **N°Cristal 0 969 320 319**
APPEL NON SURTAXE

Caisse régionale d'assurance mutuelle agricole Groupama d'Oc, entreprise régie par le Code des Assurances.

La Sacem soutient toutes les musiques !

Les trois missions essentielles de la Sacem

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

Le répertoire Sacem

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

www.sacem.fr



SOCIÉTÉ DÉPARTEMENTAIRE, COMPOSITEUR
ET SOCIÉTÉ DE LA MUSIQUE





Tradition & Terroir de l'Auvergne et de l'Aveyron

Auberge Aveyronnaise

40, rue Gabriel Lamé 75012 Paris - Tél : 01.43.40.12.24



Les bonnes «Tables Parisiennes»

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



Les Grandes Marches



Idéalement situé aux pieds de l'Opéra Bastille.
Fruits de mer - Menu tout compris 36€ - Formule à 25€
7/7 jours, service continu de 8h00 à 1h00 du matin - Voiturier
6, place de la Bastille - Paris 12^{ème}
Réservation au 01 43 42 90 32 - www.grandes-marches.com



L'Européen



Grande brasserie de tradition, poissons et fruits de mer réputés.
Menu Club Affaires 34€ - 3 salons privés
7/7 jours service continu de 7h30 à 1h00 du matin
Face à la Gare de Lyon - 21 bis, boulevard Diderot - Paris 12^{ème}
Réservation au 01 43 43 99 70 - www.l-europeen.com



Le Congrès Auteuil



Cuisine généreuse et de qualité dans un décor cosy.
Menu Club Affaires 35€ - Salle privatisable à l'étage
7/7 jours service continu de 8h00 à 1h00 du matin - Voiturier
144, boulevard Exelmans - Paris 16^{ème}
Réservation au 01 46 51 15 75 - www.congres-auteuil.com



Le Congrès Maillot



Un must pour les viandes et les fruits de mer.
Menu Club Affaires 36€ - Salle privatisable à l'étage
7/7 jours service continu de 8h00 à 2h00 du matin - Voiturier
80, avenue de la Grande Armée - Paris 17^{ème}
Réservation au 01 45 74 17 24 - www.congres-maillot.com



L'Auberge Dab

La tradition réinterprétée dans un cadre chaleureux et raffiné.
Menu Club Affaires 39€ - Salon privatisable à l'étage
7/7 jours de 12h00 à 15h00 et de 19h00 à 2h00 du matin - Voiturier
161, avenue Malakoff - Paris 16^{ème}
Réservation au 01 45 00 32 22 - www.auberge-dab.com