



8, 9 et 10 octobre

de 9h à 18h - nocturne vendredi soir 22h
Rue de l'Aubrac, Paris 12e, M° Cour St-Émilion

11^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



Maison de l'Aveyron

15, rue de l'Aubrac 75012 Paris

Tél. : 01 42 36 84 63

email : contact@maison-aveyron.org



Maison
de L'AVEYRON

2010

**FEDERATION NATIONALE
DES AMICALES AVEYRONNAISES**

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



Une ligne pure



Christian Ghion

Un design sobre



Anne-Sophie Pic

Une élégance



Andrée Putman

Faîtes-vous plaisir

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

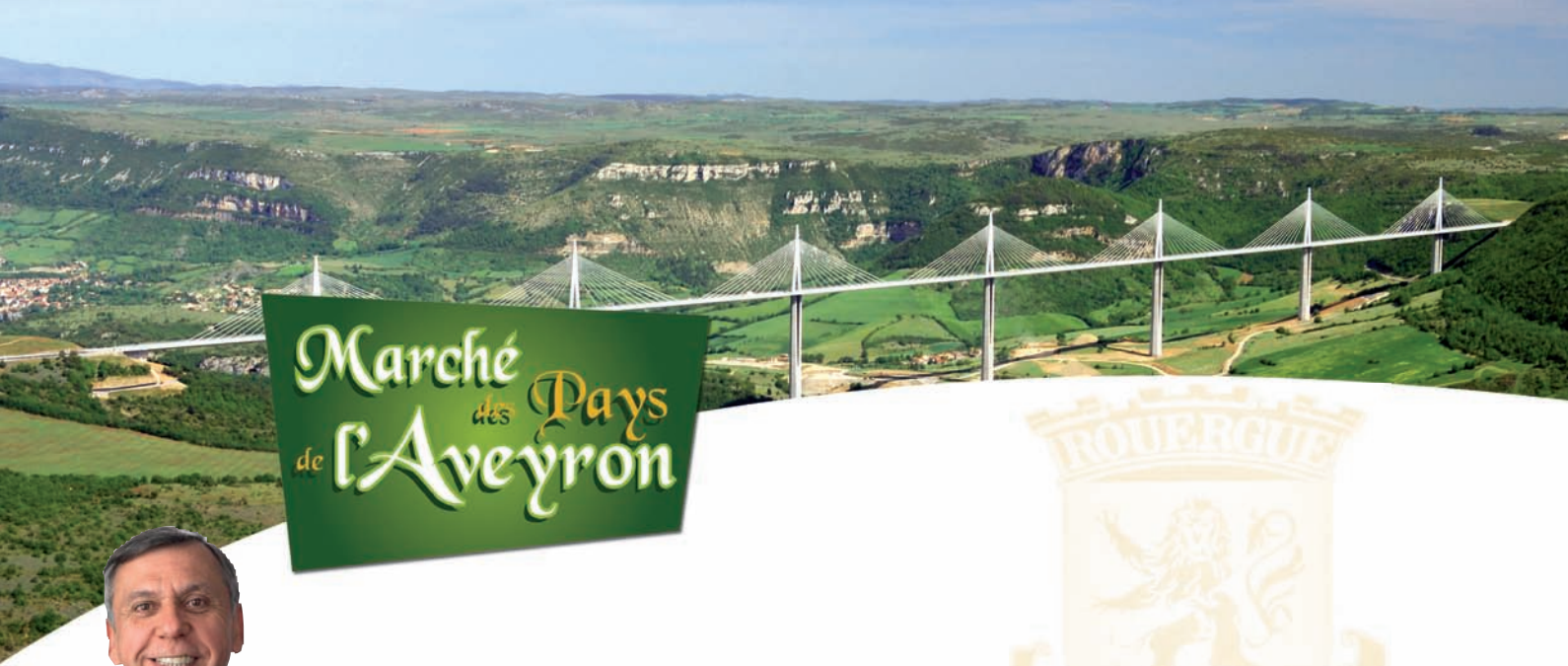
Ouvert du lundi au samedi
de 9h30 à 19h sans interruption
Atelier réparation, affûtage, etc.

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

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

**FORGE DE
LAGUIOLE**

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



Marché des Pays de l'Aveyron



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

Marché de Pays à BERCY

La vitrine Aveyronnaise à PARIS, c'est BERCY !
Le BERCY de l'Oustal, celui de la Fédération des Amicales Aveyronnaises du Président Gérard PALOC, mais aussi le BERCY de la Maison de l'Aveyron, qui va poser ses valises sur le site.

Je vois dans cet événement le signe évident d'une volonté commune de nous réunir dans un seul but : l'intérêt général du département.

C'est aussi la démarche des Marchés des Pays de l'Aveyron à Paris.

La 11^e Edition s'inscrit dans cette logique qui est d'abord celle du cœur : faire goûter aux Parisiens une part de l'Aveyron à travers ses productions.

Ces productions expriment l'identité de nos territoires.

Elles sont riches de leur authenticité, de leur diversité, d'un savoir faire sans cesse remis sur le métier, génération après génération.

Nous avons récemment souhaité en marquer à la fois la qualité et l'origine en créant une « signature » Aveyron.

Sa mission est de porter toujours plus haut et plus loin l'excellence aveyronnaise.

L'Aveyron a de formidables atouts.

Sa ruralité construite avec ardeur au fil des siècles constitue une chance pour l'avenir. Le Marché de BERCY est une occasion unique de le dire. Je remercie tous ceux qui, comme nous, ont la fidélité à une terre rivée au corps, de porter cette initiative avec talent.

Nous avons des racines.

La Fédération Nationale des Amicales Aveyronnaises en a replanté une part dans la capitale pour mieux affirmer son appartenance à un territoire.

L'Aveyron nous rassemble. BERCY en est le témoignage rigoureux.



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

Chers Compatriotes Aveyronnais, Chers Amis Visiteurs,

Quel plaisir de se retrouver, exposants et visiteurs, durant ces trois jours de fête de l'Aveyron à Paris Bercy. Dans ce quartier de Paris qui a su, de façon exemplaire, garder son histoire et se moderniser pour être aujourd'hui le quartier le plus accueillant de l'est parisien.

Les Amicalistes que nous sommes se sentent particulièrement bien dans cet environnement à l'image de l'histoire de notre amicalisme.

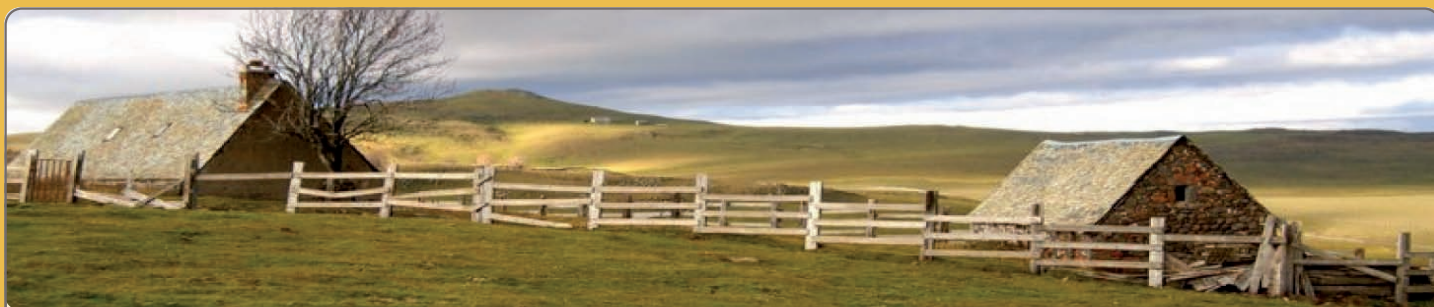
Cette année, c'est le rapprochement et l'entraide encore plus étroite avec notre département qui est à souligner. Particulièrement à travers le rapprochement avec la Maison de l'Aveyron qui va nous rejoindre dans l'Oustal de tous les Aveyronnais.

Cet Oustal, unique dans l'idéal qui a présidé à sa construction, unique dans son financement, unique dans son fonctionnement, au service de tous les aveyronnais et qui vous accueille une fois encore, réunis fraternellement autour de lui.

Le onzième Marché des Pays de l'Aveyron vous convie, Aveyronnais et Parisiens, dans la communion autour de nos richesses, autour de nos valeurs dans la joie et le plaisir de la convivialité.

Merci à tous ceux qui œuvrent sans compter leur peine pour que la fête soit réussie.

Bonne visite à toutes à tous, vive l'Amicalisme et vive l'Aveyron.



La maison de l'Aubrac

La maison de l'Aubrac est une véritable vitrine de l'Aubrac qui vous présente les richesses locales au niveau du patrimoine naturel, paysager, historique et culturel, sans oublier les domaines agricoles, touristiques, gastronomiques de notre territoire à travers ses différents espaces :

Un espace touristique pour présenter, valoriser et promouvoir le territoire dans son ensemble grâce à la présence des réseaux touristiques de l'Aubrac et du Pays du Haut Rouergue ainsi que le travail en collaboration avec les 3 départements pour présenter la diversité des activités de pleine nature, la recherche du terroir et de ses produits de qualité, les villages de caractère, les manifestations....

Un espace audiovisuel pour vivre et ressentir l'Aubrac aux 4 saisons à travers des documents projetés sur grand écran, des témoignages à écouter ou encore la reproduction d'un buron à découvrir.

Un espace exposition pour découvrir à la fois des expositions artistiques et temporaires sur l'Aubrac mais aussi des expositions thématiques et permanentes sur les filières économiques du plateau, et le projet de parc naturel régional de l'Aubrac

Un espace boutique & librairie régionale qui constitue une vitrine vivante et donc un outil de valorisation, des produits du territoire de l'Aubrac elle met à la portée du visiteur toutes les composantes que peut constituer le « panier de l'Aubrac ».

Un espace gourmand qui est pensé autour d'une mise en scène de produits locaux destinés à une découverte initiatique des saveurs du terroir, ainsi seront proposés à l'occasion de l'encas de midi et tout au long de la journée des tartines salées des tartines sucrées des pâtisseries des glaces et des boissons typées chaudes ou fraîches aux parfums de l'Aubrac lieu unique pour partager la subtile alliance des goûts et des couleurs de ce plateau

«Découvrir l'Aubrac dans toute sa dimension au fil des saisons»

12470 AUBRAC

☎ 05 65 44 67 90

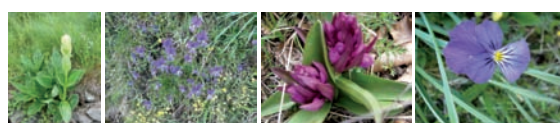
maisondelaubrac@wanadoo.fr

www.maisondelaubrac.com



Crédits Photos : Jean-Denis AUGUY

Jardin botanique d'Aubrac



Dans le village d'Aubrac vous pouvez découvrir le jardin botanique qui vous fera connaître une partie de la flore de la région. En effet, plus de 500 plantes du massif de l'Aubrac sont cultivées dans ses milieux de vie reconstitués comme les tourbières, les rocaïlles, les bords de ruisseaux, les sous bois. Vous trouverez en outre la gentiane jaune, le thé d'Aubrac, le narcissus des poètes, érythronée dent de chien, l'ail des ours, le gaillardet caille-lait, l'arnica, la cistace. Vous pourrez aussi apprendre la nature et les propriétés des plantes (alimentaires, médicinales, teinture..) toute une multitude de choses qui rendent ce lieu incontournable.



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
SAINT-ÉLOI	05 65 46 29 42
BLAYE(Carmaux)	05 63 76 88 94
SÈQUESTRE(Albi)	05 63 38 77 72

Ouvert de 6h00 à 20h30 Dimanches et jours fériés



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



Médaille d'Argent 2010
au Salon de l'Agriculture, déjà Médaille d'Or en 2008.
POUR SA SAUCISSE SECHE
Médaille d'Argent 2009
POUR SA Rosette



Dégustez l'Aveyron...



RESPONSABILITE
RIGUEUR
REGULARITE
REUSSIR

**DES ÉLEVEURS
FIERS DE LEUR
MÉTIER QUI VOUS
PROPOSENT:**



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

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

BŒUF FERMIER AUBRAC

Race Aubrac



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

La race Aubrac, race de transhumance

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

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



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



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 Pujale 12210 Laguiole
Tél : 05 65 51 51 04 / Fax : 05 65 51 51 06

www.maison-conquet.fr



COOPÉRATIVE FROMAGÈRE
LAGUIOLE - AUBRAC - FRANCE



l'Aligot
de l'Aubrac



Laguiole
A.O.C

Tôme fraîche
de l'Aubrac

Retortillat
de l'Aubrac



Laguiole
A.O.P
Sélection

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

L'AUBRAC
MAISON
BROUZES
FAVIER

LAGUIOLE
AVEYRON

Café-Hôtel-Restaurant

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

Café-Hôtel-Restaurant

LA DROSEIRA GOURMANDE

*Fabrication Artisanale de Foie Gras
à Laguiole - Aveyron*



Decret N° 98-247 du 02 Avril 1998

La Drosera Gourmande

19 Avenue de la Violette 12210 LAGUIOLE

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

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



L'Ecir a 23 ans...



Vente sur place / Visite libre et vidéo après-midi
Vergne Plaine - 12210 CURIERES - 05 65 44 36 44



L'AUBERGE DU TAUREAU

HERVÉ BESSIÈRE

Tél. : 05 65 48 44 77

**23, allée de l'Amicale
12210 Laguiole**

Carpaccio de l'Aubrac

Pour 4 personnes :

32 ronds de gîte coupés en tranche très fine

Huile de noix

Jus de citron

1 cœur de céleri

2 oignons

des cerneaux de noix un peu de 4 épices

sel et poivre

du Laguiole vieux

1 – Faire mariner les tranches de viande dans l'huile de noix et le jus de citron, (il faut toujours le double de citron par rapport à l'huile) et ne pas oublier de saler et de poivrer,

2 – Pour obtenir une crème, mixer le cœur de céleri, l'oignon, une quinzaine de cerneaux de noix et une cuillerée d'huile, y ajouter une pincée de 4 épices,

3 – Tartiner la viande avec cette crème,

4 – Saupoudrer avec des copeaux de Laguiole et des noix,

5 – Rajouter un filet d'huile de noix et déguster sans plus attendre,



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

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



Le Clou de Laguiole



un cadeau vous est réservé jusqu'au 10 octobre inclus,
en indiquant le code promotionnel : 305

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

Hôtel de la Rivière

L'hôtel de la rivière situé dans un écrin d'exception, au cœur de la vallée du Lot est un lieu magique où charme et bien-être se confondent. Avec ses chambres élégantes et confortables, son espace sport et détente, ses soins relaxations, sa piscine chauffée, son bar « l'Armagnac » à l'atmosphère feutrée; il a tout pour séduire, a cela s'ajoute le restaurant La Truyère où on peut goûter à une cuisine moderne alliant les produits de notre région aux épices et à d'autres saveurs du monde. La Truyère est ouvert sur la nature et sur le pond gothique d'Entraygues dans ce lieu où se mêlent, arts contemporains et arts anciens, peinture, sculpture, et poterie. Il ne cesse d'évoluer et de changer au fil des saisons, C'est dans ce lieu chargé d'histoire que toute l'équipe de L'hôtel de la rivière a trouvé sa place.

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)



CHARCUTERIE COUDERC
ASPRIÈRES 12700 CAPDENAC

CHARTRE DE L'ENTRÉE
Couderc
12700 ASPRIÈRES

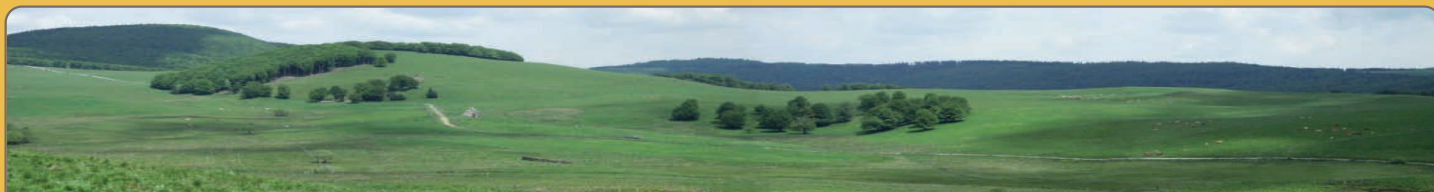
PARIS
AURELLAC
FIGEAC
DÉCAZEVILLE
CAYRES
TOULOUSE
MONTPELLIER
ROQUEZ
VILLEFRANCHE DE ROQUE
ASPRIÈRES

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

Les gâteaux à la broche de Gigi

Démonstration
et dégustation gratuite
Vente sur place

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



RANDOS DÉCOUVERTES DE L'AUBRAC EN TOUTES SAISONS

AVEC LES ACCOMPAGNATEURS EN MONTAGNE DES MONTS D'AUBRAC

- A pieds, en VTT, en raquettes...
- Nature, Flore, Brame, Patrimoine...



Renseignements & Réservations :
accompagnateursaubrac@hotmail.fr

Accompagnateurs de montagne

Le Parc Naturel Régional de l'Aubrac n'est pas encore fait et pourtant il commence à donner des idées. Trois hommes connaissant bien la montagne, Christian Bichwiller, de Saint Chély d'Aubrac Gonzalo Dias de Nasbinals et Eric Morvant de Saint -Urcize accompagnés de quelques autres passionnés des trois départements et des trois régions ont créé une association nommée « bureau des accompagnateurs en montagne des monts d'Aubrac. Cette association a pour but de promouvoir et de faire connaître le massif, Mais aussi de réunir les professionnels dont l'activité est essentiellement liée à la découverte de l'environnement , à l'enseignement sportif, et à l'aménagement des sites naturels propices à la pratique de la randonnée et des sports de pleine nature. En somme d'être une vitrine des activités de découverte, des activités sportives et éducatives en milieu montagnard sur le site de l'Aubrac, le tout en adéquation avec la charte du futur parc naturel régional. Les projets sont nombreux : étudier des circuits pédestres où de VTT, travailler avec les professionnels du tourisme et de l'hôtellerie, les offices de tourisme les stations météo et surtout faire partager une passion celle qu'ils ont tous, le plateau de l'Aubrac.





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 St-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

COUTELLERIE BENOIT L'ARTISAN

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

CREACUIR

Articles en cuir
Éliane JORDA
Les Combes - 12200 Labastide L'Évêque
☎ : 05.65.29.44.76

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

Vêtements en laine Mohair
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 Bonnetcombe
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

ASSURANCES, ... VIA SANTÉ

Mutuelle santé
Vincent POTHIER
42, rue Gabriel Lamé - 75012 Paris
☎ : 01.53.02.17.70

Apéritifs, Vins, Bières, ...

GAEC MAS ANDRAL

Bières artisanales
Amandine AUGAIS
Le Mas Andral - 12540 Saint-Beaulize
☎ : 05.65.49.45.76

CAVE COOPÉRATIVE des VIGNERONS D'OLT

Vins AOVDQS Estaing
Alain MIQUEL
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, apéritifs
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 AOVDQS Côtes de Millau, apéritifs
Alain MONTROZIER
6, avenue des Causses - 12520 Aguessac
☎ : 05.65.59.84.11

Boulangerie, Pâtisseries, ...

S.A.R.L. CAVALIER

Pains Régalo, viennoiseries,...
Jean-Gabriel CAVALIER
Les Estrades - 12560 Campagnac
☎ : 05.65.70.42.34

S.A.R.L. CAYLA-ALCOUFFE

Pompes, soleils, échaudés,...
Maryse ALCOUFFE
45, rue Cayrade - 12300 Decazeville
☎ : 05.65.43.15.60

CHO'PAIN

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

S.A. EPI DU ROUERQUE

Pains, viennoiseries,...
Michel MOLINIE
Z.A de Lioujas - 12740 La Loubière
☎ : 05.65.74.91.03

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

LE MESCLADIS

Macarons
Pierre DAFAS
Boulevard de Bonald - 12100 Millau
☎ : 05.65.59.11.46

AU TEMPS D'ÉLIE

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

Canards, Oies, ...

GAEC DES CAZES

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

GAEC LAGRIFFOUL

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

GAEC VALLÉE DU JAOL

Conserves de canards gras et oies
fermiers, confitures
Christian ENJALBERT
Murat - 12440 La Salvétat Peyrales
☎ : 09.61.06.39.25

LA DROSELA 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 Vialer
☎ : 05.65.69.51.10

LA FERME DE CELINE

Canards gras frais et transformés
Céline JEANJEAN
Route de la Creysse - 12120 Arvieu
☎ : 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 frais et transformés
Jean-Paul DELERIS
La Prade - 12270 Najac
☎ : 05.65.29.70.34

Rendez-leur visite

Charcuteries, Conserve, Plats cuisinés, Tripoux

S.C.E.A. DE LA BROALDIE

Coche fermière transformée et viande fraîche
Guilhem REYNES
Port d'Agrès, 12300 Saint-Parthem
☎ : 05.65.64.04.86

ETABLISSEMENTS CANCE

Charcuterie, salaisons, conserves
Pierre COURSIERES
Bois de Fumat
12260 Villeneuve d'Aveyron
☎ : 05.65.81.61.14

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

COUDERC CHARCUTERIE

Salaisons, charcuterie, conserves,
foies gras
M. COUDERC
12700 Asprières
☎ : 05.65.64.87.23

LES DÉLICES DE LOUISE

Farçous
Elisabeth CABANIOLS
Florence DEMUR
10, rue Combarel - 12000 Rodez
☎ : 05.65.68.43.21

S.A.S. FONTALBAT MAZARS

Salaisons, charcuterie, conserves
Ludovic MAZARS
12260 Montsales
☎ : 05.65.81.63.54

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. LINARD Père et Fils

Charcuterie, salaison, conserves
Bernard LINARD
La Vayssière - 12350 Lanuéjols
☎ : 05.65.81.90.04

LA NAUCELLOISE

Tripoux, Pâtés, jambonneaux, conserves
Charles-Pierre SAVY
Z.A. de Merlin - 12800 Naucelle
☎ : 05.65.69.20.20

GAEC DES TROIS PASTRES

Porc fermier frais et transformé, ovin frais
Guillaume BOUISSOU
Le Mas Viala
12400 Calmels et le Viala
☎ : 05.65.49.31.78

PROGRE SAS

Plats cuisinés, tripoux, terrines.
Jean-Luc REYNIE
Z.A. de Ramasso - 12160 Baraqueville
☎ : 05.65.69.09.06

S.A.R.L. ROGER VIDAL

Terrines, conserves, foies gras
David VIDAL
Rue du Moulin - 12230 Saint-Jean du Bruel
☎ : 05.65.58.47.00

S.A.R.L. LES ROUERGATS

Porc fermier frais et transformé
Dominique DALET
Mas de Cabrit - 12270 La Fouillade
☎ : 05.65.65.75.28

S.A.R.L. SERIN FRERES

Charcuterie, salaisons, conserves
Roland SERIN
30, route d'Espalion
12850 Onet-le-Château
☎ : 05.65.67.02.35

Fromages

LES BERGERS DU LARZAC

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

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. LE CARTAYOU

Fromage de vache et brebis,
aligot sous vide
Olivier ROQUES
Vieural - 12130 Aurelle-Verlac
☎ : 05.65.47.49.48

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

COOPÉRATIVE JEUNE MONTAGNE

Laguiole AOC, tome, aligot, retortillat
Bernard ROBERT
Route de Saint-Flour
12210 Laguiole
☎ : 05.65.44.35.54

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

Roquefort Gabriel Coulet, tome,
feilletés roquefort
Jean-Pierre LAUR
Parc des Cazes
14 rue du 19 mars 1962
12400 Saint-Affrique
☎ : 05.65.49.20.89

VERNIERES FRÈRES

Roquefort Vernières, fromage de brebis
Jean-Luc GOT
B.P. 9
12250 Roquefort sur Souzlon
☎ : 05.65.59.86.23

Noix, Miel Châtaignes,...

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, farine et liqueur de
châtaignes, châtaignes fraîches
Jean-François 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

Traites et saumons de fontaine
bio frais, transformés et fumés
Xavier LECUSSAN
Valat d'Arques - 12230 Nant
☎ : 05.65.62.14.39

Viandes,...

SA 4R

Veau de l'Aveyron et du Ségala
Pierre BASTIDE
Z.A. de la Châtaigneraie
B.P. 50014 - 12240 RIEUPEYROUX
☎ : 05 65 65 79 48

ASSOCIATION BOEUF FERMIER AUBRAC

Viande label rouge boeuf fermier
Aubrac
Christian BONAL
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
15, rue de l'Aubrac - 75012 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 ...

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



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



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



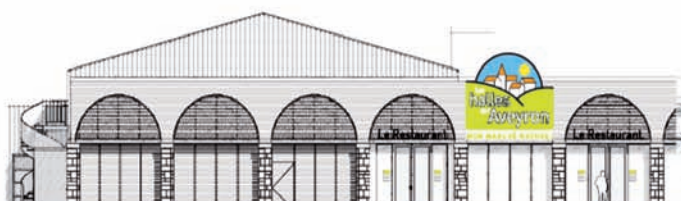
L'essentiel des producteurs des Halles de l'Aveyron vivent et travaillent au cœur de notre département.

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

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

tous les plaisirs simples d'une alimentation nature !

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



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

MON MARCHÉ NATURE !



Christine et Guy
SERIEYS

Spécialités caprines Aveyronnaise
Vente directe et goûter à la ferme

Christine et Guy SERIEYS
"La Fricotine" - Catusse - 12450 Calmont
Tél/Fax : 05 65 69 55 30 - Mail : lafricotine@wanadoo.fr





Moulin Méjane

Huile de Noix  **Huile de Noisette**

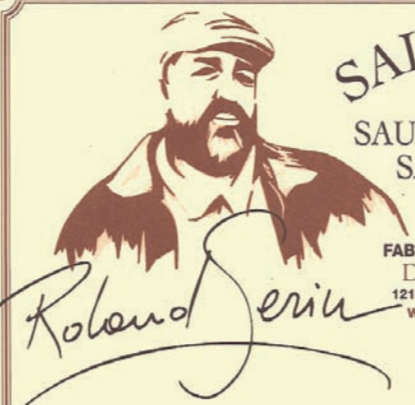
Farines spéciales • Farine de blé
Tous types de farine de blé biologique

Vente directe au moulin tous les jours sauf dimanche

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

Le moulin de Méjane

A la sortie du village d'Espeyrac, entre Conques et Entraygues, sur le chemin de Saint Jacques-de-Compostelle, le moulin Méjane a conservé son aspect d'autrefois. Ici, depuis 1880, on moud du grain, des noix et des noisettes. Le savoir-faire se légue, comme un secret de famille, de génération en génération. Geneviève et Bernard Méjane en sont les derniers dépositaires et le perpétuent avec passion. Le moulin fonctionne toute l'année, alternant la fabrication de farine et d'huile « on fait de la farine traditionnelle de blé, et de la farine bio » la préparation des huiles est plus saisonnière : noix et noisettes sont broyées pour un assaisonnement parfumé, idéal avec les crudités. L'huile de noix est également très appréciée pour rehausser un bon plat de stockfish. La famille Méjane apporte un soin particulier à la sélection et à l'origine de leurs produits : les huiles vierges et de première pression, sont extraites sur presse mécanique et décantées naturellement en cuve ce qui exclut toute intervention chimique, toutes sont garanties 100% naturelles sans additif ni conservateur.



SALAISSONS
SAUCISSE SECHE
SAUCISSON

FABRIQUÉS en AVEYRON
DOMAINE DE LALO
12160 CARCENAC-PEYRALÈS
www.serin-freres.fr

Roland Serin

SÉCHÉS & FUMÉS À L'ANCIENNE

LES GARIBOTES



Les Spécialités




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

Les Terrines

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

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

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

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



Les Plats Cuisinés

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

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

PROGRE SAS
12160 BARAQUEVILLE
Tél. 05 65 69 09 06
Fax 05 65 69 11 84
Courriel : progre.sa@progre-sa.com



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 - TÉL: 05 65 70 45 24 - Email: olm-editions1@wanadoo.fr - Site: olmeditions.com



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



l'Estofinade

Pour 4 personnes

1 stockfish de 2 kg	500 g de pommes de terre
5 gousses d'ail	10 œufs
30 cl d'huile de noix	300 g de crème fraîche

1 – Débiter le stockfish en plusieurs morceaux, le mettre à tremper dans de l'eau légèrement courante pendant quatre à six jours. En fin de trempage, mettre dans une marmite, couvrir d'eau et faire frémir 20 minutes,

2 – Réserver l'eau de cuisson, L'égoutter, ôter la peau, enlever les arêtes, puis l'effeuiller. Dans l'eau de cuisson, faire cuire les pommes de terre, puis les écraser à la fourchette,

3 – Entre-temps, hacher les gousses d'ail et le persil et faire cuire 5 œufs durs puis les trancher en rondelles,

4 – Battre les 5 œufs restants dans 5 bols différents, Mélanger à chaud au bain-marie le poisson, l'ail, le persil, les rondelles d'œufs avec 5cl d'huile de noix,

5 – Faire chauffer le reste de l'huile de noix, verser sur le mélange précédant en alternant huile de noix, un œuf battu, huile de noix, un œuf battu, etc.,

6 – Assaisonner fortement puis ajouter en final la crème fraîche et servir très chaud,

Frank
Cazottes
Traiteur

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

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...

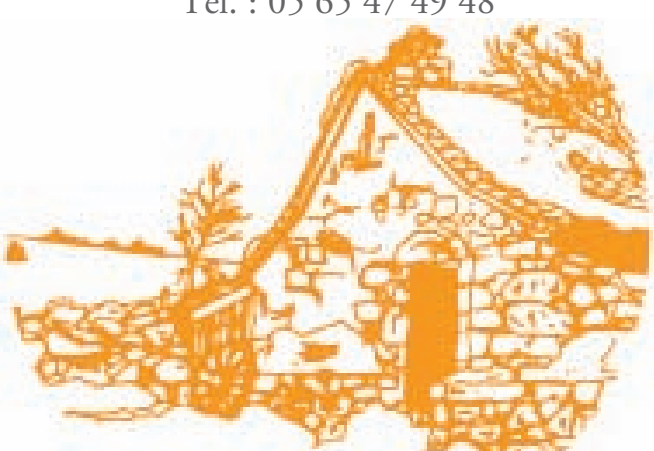
Membre du
Cercle des Saveurs
de L'Aveyron

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

LE CARTAYROU

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

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



Découvrez les bières et sodas DE L'AUBRAC

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

Renseignements :
06 71 00 46 95



Brasserie **L'OLT**
16, ZA de la Salle
12130 Saint Geniez d'Olt
Tél. : 05 65 52 75 03
www.bieres-aveyronnaises.com

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

La bière d' Olt

Sébastien Blaquièrre, Marmot de pure souche à crée son entreprise en 1998 avec l'ambition de mettre en avant une région à travers un produit. Il a souhaité faire partager ses réalisations brassicoles et répondre aux attentes des nouveaux consommateurs de bière, sa salle de brassage de 20 hectolitres lui permet de produire trois variétés : blonde, blanche et ambrée ; conditionnées en bouteilles de 33 et 75 cl et en fûts de 30 litres. Le choix de matières premières de qualité, un outil de fabrication à échelle humaine et le respect d'un processus de fabrication traditionnelle, lui permettent d'obtenir des bières artisanales de qualité supérieure. Pour compléter cette offre, il a mis au point une gamme de sodas limonade et cola qui permet d'offrir à sa clientèle un échantillon plus large de produits naturels authentiques de notre région.



**Cave
des Vignerons
des Gorges
du Tarn**

CÔTES DE MILLAU

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

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 PENSEE sauvage, la JACINTHE sauvage...
L'atelier reste fidèle aux entrelacs CELTES
(nœuds en huit symbolisant l'union et l'infini).
LYSETH a 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

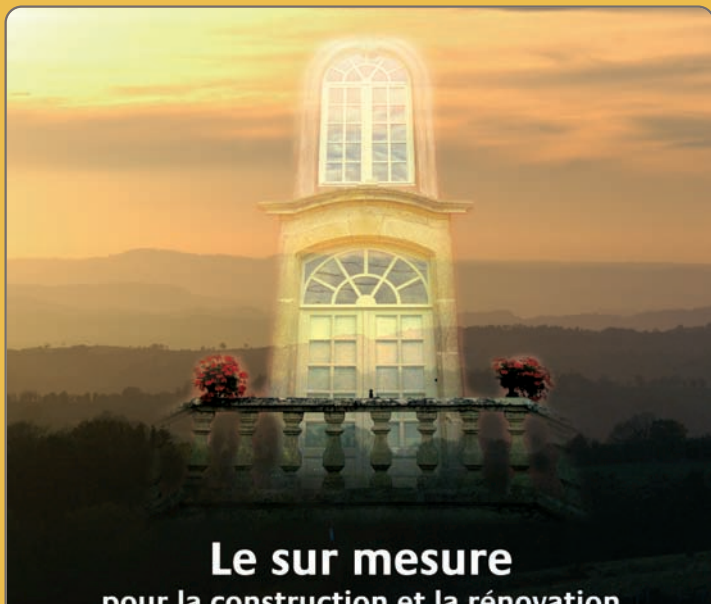
► voitures,
utilitaires, minibus 9 places,
remorques ►► Un service V.I.P. avec
écoute de vos besoins pour répondre
efficacement ►► Véhicules dispo dans
les gares ou à l'aéroport ►►► pas de
tracas, pas de temps perdu,
des prix très compétitifs avec un interlocuteur
professionnel Aveyronnais

Direct Location



05 65 70 42 51

Garage.almeras@orange.fr



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

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

*La ferme
des Autruches*

"Un lieu original"

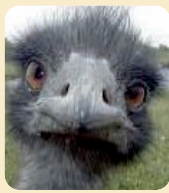


L'autruche du cantron
de Conques
Geneviève et Christian Vigouroux
La Besse, 12320 Sénergues
05 65 69 83 95
autruches-de-conques@wanadoo.fr

www.autruches-conques.com

En Aveyron
proche de
Conques

Les autruches de Conques



Il y a maintenant douze ans que Geneviève et Christian Vigouroux ont acheté leurs six premières autruches. Inutile de dire l'étonnement des voisins, des autruches entre Conques et Sénergues c'était plutôt surprenant. Ces animaux de la famille des oiseaux coureurs viennent d'Afrique et s'adaptent très facilement dans notre région. C'est le plus grand oiseau au monde. Il peut atteindre une vitesse de 60 km à l'heure, et ne connaît pas de vrais prédateurs. Il peut, grâce à sa vitesse et la force de ses pattes, rivaliser avec un lion ou tout autre carnassier. Il atteint sa maturité entre deux ans et demi et trois ans. L'autruche peut vivre soixante dix ans et se reproduire pendant quarante ans. Elle pèse jusqu'à cent cinquante kg et mesure environ deux mètres dix à deux mètres cinquante. Dans l'élevage de M et Mme Vigouroux, elles évoluent dans des parcs aménagés sur plusieurs hectares. On peut au fil des saisons découvrir leurs comportements : parades amoureuses, danses surprenantes, démarches incongrues. De la ponte à la maturité toute la chaîne d'élevage est assurée sur place. Les produits sont valorisés en vente directe, la viande est tendre, fondante, facile à cuisiner: «il ne faut pas la faire trop cuire.» conseille Geneviève. L'abattage et la découpe sont réalisés à Villefranche de Rouergue. La peau tannée devient un cuir qui permettant de confectionner de nombreux objets de luxe: sacs à main, portefeuilles, ceintures. Les œufs sont peints ou décorés. On peut visiter l'élevage de M et Mme Vigouroux tous les jours du premier avril au trente un décembre et pour les groupes sur réservation toute l'année. Aux travers d'une vidéo et avec beaucoup de passion Christian vous expliquera tout sur cet étrange oiseau qui un jour de l'année 1998 est arrivé dans l'Aveyron.

CELAUR
IMMOBILIER



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

www.celaurimmo.com

Huitième Salon du Livre Rouergat

Ce sont des romans, des nouvelles, des ouvrages sur notre patrimoine sans oublier notre art culinaire.

Ne quittez pas le Marché sans avoir fait une visite au Salon du Livre !

A côté des nourritures terrestres, après avoir dégusté, les bons produits de chez nous, après avoir admiré nos artisans d'Art, et les richesses de l'Aveyron, n'hésitez pas à faire une visite au **Salon du Livre Rouergat** où près de **400 titres aveyronnais** vous seront proposés.

Vous y serez chaleureusement accueillis et nous serons à votre écoute pour répondre à vos questions.

De nombreux auteurs sont présents, prêts à dédicacer leur livre et à bavarder avec vous.

AUTEURS PRESENTS AU SALON

Michel Lombard *La vallée de l'Aveyron, de la confluence à la source.*

L'auteur nous convie à la découverte de la vallée de la rivière Aveyron, de l'histoire et du patrimoine des communes riveraines et de certains épisodes marquants : catharisme, bastides, templiers, moulins ...



Marie Gaston *Mariage d'automne*, Un bon roman de terroir. Le retour au pays natal d'un quinquagénaire, ayant fait fortune à Paris. Contre toute attente sa route croise celle de Marie, une jeune institutrice...tout peut arriver !



Francis Mazars *Terre de mine en images*, en association avec son père Lucien, l'auteur nous propose 300 photographies et documents qui retracent la vie de ces hommes du charbon et du fer depuis la première photo de la naissance de la ville fondée par le Duc Decaze jusqu'aux documents sur le démantèlement des sites miniers.

Christian Lemasson *Histoire du couteau de Laguiole*. L'auteur nous révèle qui furent les premiers vrais couteliers de Laguiole, quels étaient les premiers couteaux produits à Laguiole et comment nos couteliers travaillaient.

Michel Baud *Aquarelles et poésies*. Ce livre nous propose une ballade artistique au fil de quarante-cinq aquarelles accompagnées de textes poétiques.

Yves Carcenac *Le Lascar de Montmartre*. Cet auteur ruthénois narre avec brio l'épopée de Ferdinand Jansoulé, poète, qui se trouve plongé malgré lui dans une aventure tragique. D'abord commandant de la place d'Asnières puis chef des Lascars de Montmartre, un corps de francs-tireurs. Les soldats refusent de tirer sur le peuple. L'insurrection débouche sur la Commune de Paris.

A SIGNALER EGALEMENT

- Nicole Fagegaltier
avec Catherine Couderc-Vexiau, illustré de magnifiques
photographies de Christine Fleurent,
Un goût d'Aveyron
de quoi nous donner envie d'un déjeuner à Belcastel !



- *Numa Ayriinhac de la France à la pampa*, de Maria Laura Valentin.
Fruit d'un projet de coopération entre Aveyron International, la Municipalité et l'Amicale de Pigué,
et le concours du Conseil Général de l'Aveyron.

- Daniel Burgès *Terres d'Aubrac*, Prix Arverne 2010.
- Daniel Crozes *Les 1001 mots de l'Aveyron* .
Et parution juste pour le salon, de son nouveau roman, *L'Héritier*



- Michel Maillé *Hommes et femmes de pierre*.
Statues-menhirs du Rouergue et du Haut-Languedoc. Un ouvrage d'étude
richement illustré.



- **Farrebique**, le document cinématographique réalisé par Georges Rouquier
Grand Prix de la Critique Internationale Cannes 1946, Grand Prix du Cinéma français 1946,
Médaille d'Or Venise 1948, Grand Epi d'Or Rome 1953 .
Un film de référence dans les universités outre-Atlantique.
Une année de la vie d'une famille paysanne dans une ferme aveyronnaise en 1944.

Et toujours les livres édités par le Centre Culturel Occitan du Rouergue et le
Grelh Roergàs,

ainsi qu'une grande sélection de livres pour enfants principalement ceux édités par les
éditions du Rouergue.

**LIBRAIRIE AVEYRONNAISE**
D. et D. CAYRON

La culture Aveyronnaise au cœur 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

A votre disposition
du lundi au vendredi
de 8h à 20h
et trois samedis par mois





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

GROUPAMA

38 rue Gabriel Lamé
75012 PARIS

Tél. : 01 53 02 17 75

Lundi, mercredi
et vendredi
de 9h00 à 13h00



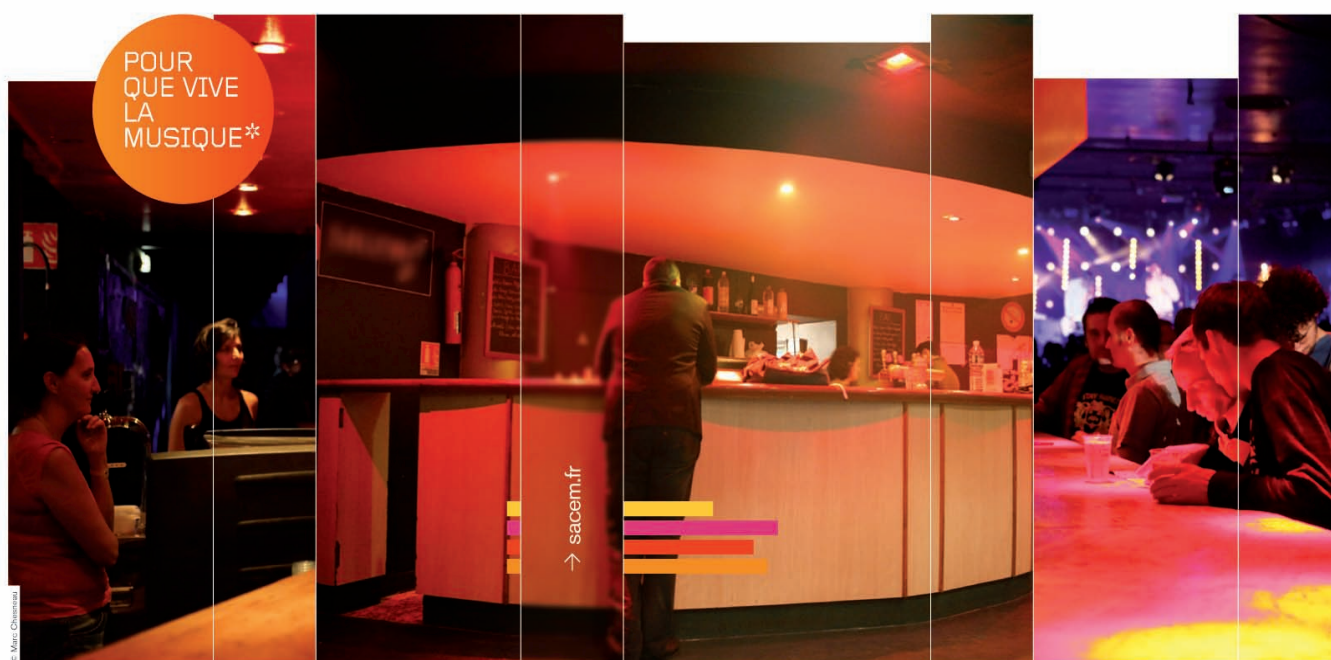
Toujours là pour moi.

www.groupama.fr

Les conseillers peuvent
également vous recevoir
sur rendez-vous...



Cette République Française. Ministère de l'Économie et des Finances. Documents et produits de Groupama. Illustration : COCOSA / Agence Chaussegange - Janyphane

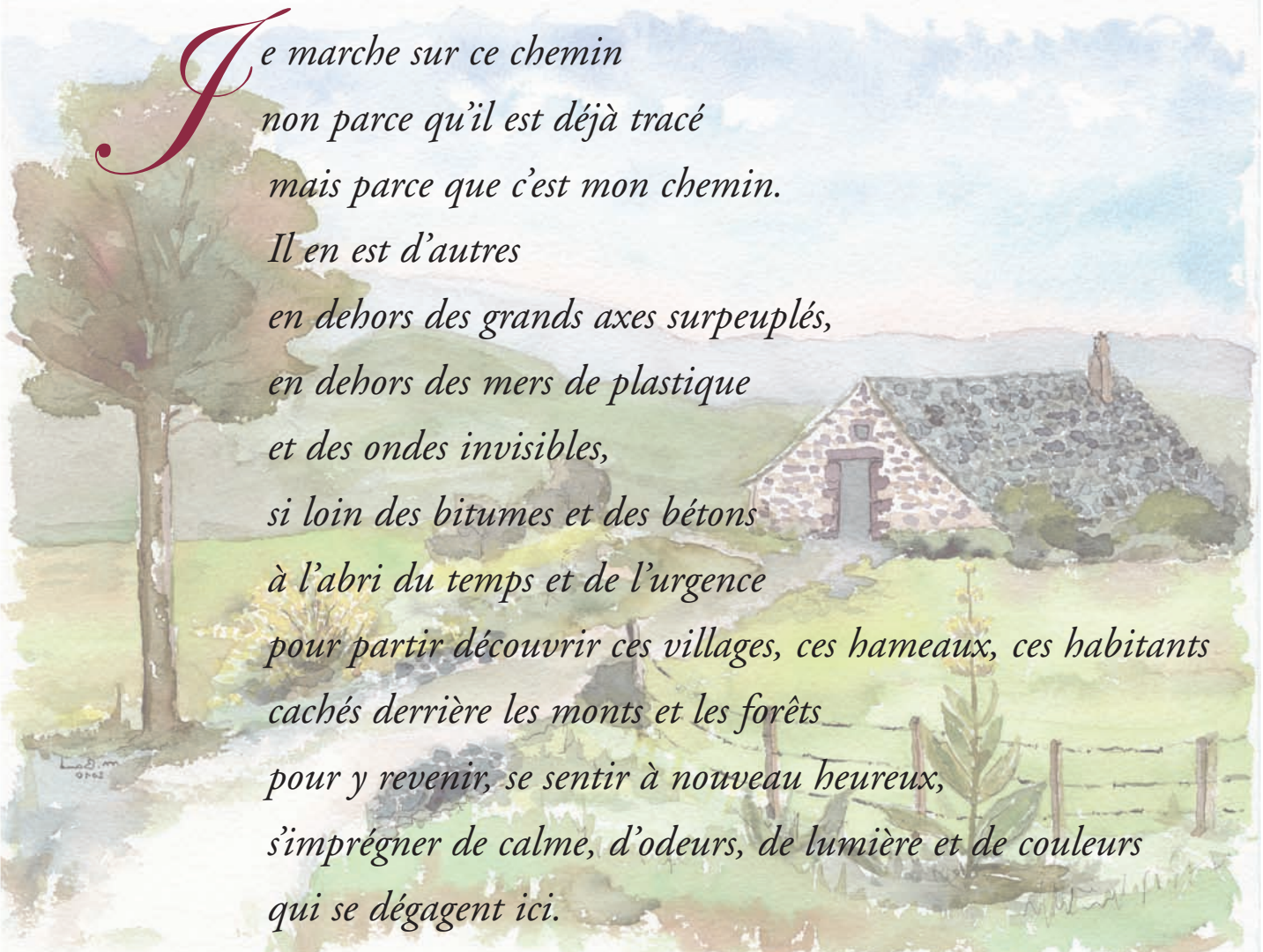


* La Sacem, partenaire du marché des Pays de l'Aveyron

132 000 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 **38 millions d'œuvres** / Une contribution majeure à la création musicale
et au développement des concerts et spectacles avec un budget culturel de **14,5 millions d'euros** /



Poème de Michel Baud



*Je marche sur ce chemin
non parce qu'il est déjà tracé
mais parce que c'est mon chemin.
Il en est d'autres
en dehors des grands axes surpeuplés,
en dehors des mers de plastique
et des ondes invisibles,
si loin des bitumes et des bétons
à l'abri du temps et de l'urgence
pour partir découvrir ces villages, ces hameaux, ces habitants
cachés derrière les monts et les forêts
pour y revenir, se sentir à nouveau heureux,
s'imprégner de calme, d'odeurs, de lumière et de couleurs
qui se dégagent ici.*



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

tout le monde
Chante
contre le Cancer

Incroyable mais vrai !

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

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

Votre don est essentiel pour mener à bien nos actions.

Nos 3 axes pour améliorer le quotidien des enfants et des jeunes malades :

SENSIBILISER

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

REALISER DES RÊVES

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

AIDER

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

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

Pour devenir partenaire, sponsor, ou mécène,
merci de contacter l'association à contact.tlmc@orange.fr
ou au 05 65 45 41 12

Merci de nous donner des ailes !!!

www.toutlemondechante.net



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

Nom

Prénom

Adresse

Code postal

Ville

Tél.

E-mail

Je souhaite effectuer un don de

par chèque libellé à l'ordre **"Tout le monde chante"**

Je souhaite recevoir la newsletter : ☐ OUI ☐ NON

Retournez ce bulletin d'adhésion, 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

tout le monde
Chante
contre le Cancer

www.toutlemondechante.net

LA FEDERATION ...

L'Amicalisme est né à Paris, du désir d'hommes et de femmes déracinés de leur Rouergue qui ne pouvait plus les nourrir. Surpopulation et fermes trop petites, 50 000 aveyronnais s'installent à Paris fin 19^{ème} et début 20^{ème}.

La Fédération Nationale des Amicales Aveyronnaises est créée en 1947, de la volonté des Amicales de se doter d'un organe représentant l'ensemble du mouvement amicaliste, offrant une meilleure lisibilité envers les institutionnels, Communes, Conseil Général, Elus aveyronnais et aussi les Institutions et les Elus parisiens.

Elle fédère aujourd'hui plus de 80 amicales, groupes folkloriques et associations répartis à Paris, en région parisienne, en province et à l'étranger.

Un Conseil d'Administration de 36 membres est renouvelé par tiers tous les ans au cours de l'Assemblée Générale. Celui ci élit ou réélit le Président qui nomme le bureau pour un an.

Plusieurs commissions œuvrent tout au long de l'année dans divers secteurs d'activité tels que : Histoire et Généalogie, Culture et Bibliothèque, Quilles aveyronnaises, Rugby, Foot, Fêtes, les Farfadets qui assurent les permanences téléphoniques et généalogiques etc... N'oublions pas la Commission des jeunes, «Les Rabalaires» qui organise tout au long de l'année des rencontres et l'accueil des jeunes aveyronnais arrivant à Paris.

De nombreuses activités permettent des rencontres pour tous. La journée d'été en Aveyron chaque 12 août, les soirées culturelles autour de la culture aveyronnaises, des dîners débat sur des thèmes économiques, une soirée Télérthon et le traditionnel Marché des Pays de l'Aveyron à Bercy. Ce Marché que nous exportons en

province grâce à nos amis des amicales de Béziers, Toulouse et bientôt Montpellier pour toujours faire mieux connaître et rayonner notre Rouergue.

Le Foyer de la Cité des Fleurs accueille depuis 1965 les jeunes arrivés du Pays. Récemment rénové les jeunes vivent dans un environnement social sécurisant et confortable.

Depuis 1996, dans notre Oustal, ce sont 93 logements qui sont mis à la disposition des jeunes aveyronnais arrivant du Pays. Les Salons de l'Aveyron, plusieurs commerces et 2 étages de bureaux complètent cette unique et magnifique réalisation amicaliste.

Cet immeuble autour duquel est organisé le Marché, est la fierté de tous les aveyronnais.

Depuis plus d'un siècle l'amicalisme véhicule des valeurs d'entraide, de solidarité, d'amitié, de générosité et d'attachement à la terre aveyronnaise. Cette terre qui a su préserver ses traditions, son authenticité mais aussi se doter d'ouvrage tel que le viaduc de Millau.

Voilà le Pays que nous aimons, voilà rapidement résumé, l'amicalisme que nous servons à la suite de nos Pères et Grand-pères et que nous transmettrons à nos enfants.

N'hésitez pas à nous contacter pour toute question sur ce mouvement amicaliste, unique au monde par sa longévité, sa structure, son dynamisme et sa générosité.

Les amicalistes sont heureux de partager leurs vacances et leur retraite avec leur famille en Aveyron dans un département dynamique qui vit et se transforme dans une identité contemporaine.

Expatriés ou restés au Pays, nous sommes tous fiers d'être aveyronnais.

Choisir sa mutuelle santé, une affaire de cœur



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

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

VIASANTÉ-UDSMA À PARIS (75012)

• 42 rue Gabriel Lamé
Tél. 01 53 02 17 70

Renseignements adhérents

N°Azur 0 810 12 10 12
Prix d'un appel local à partir d'un poste fixe

Mutuelle ViaSanté
UDSMA

VOTRE SANTÉ A DE L'AVENIR

www.mutuelle-viasante-udsma.fr

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

L'AVEYRON DANS VOTRE ASSIETTE

L'AUBERGE AVEYRONNAISE

40, rue Gabriel Lamé 75012 PARIS

Tél : 01.43.40.12.24



L'ASSIETTE AVEYRONNAISE

14, rue Coquillière 75001 PARIS

Tél : 01.42.36.51.60



LA BUTTE AVEYRONNAISE

12, rue de la Butte aux Cailles 75013 PARIS

Tél : 01.45.89.52.51

