

ÉDITION 2022

LE

ZINE

des Aveyronnais d'Ici et d'Ailleurs

MARCHÉ DES PAYS
DE L'AVEYRON 2022

AMICALISME

ARTS ET CULTURE

SPORTS

PORTRAITS

PASTOURELLE 2022



AVEYRON 

SLOWDATING

VOTRE NOUVELLE VIE EN AVEYRON

Samedi | SALONS DE
8 OCT. | L'AVEYRON
2022 | PARIS BERCY

Prenons le temps d'imaginer votre avenir en Aveyron.



**EMPLOI, LIEU DE VIE,
LOGEMENT...**

ENTRÉE GRATUITE

Inscrivez-vous sur
viens-vivre-en-aveyron.fr

- Passez des entretiens avec vos futurs employeurs (avec ou sans rdv)
- Rencontrez les professionnels de santé qui recrutent
- Discutez avec les aveyronnais.es des avantages d'un cadre de vie agréable
- Prenez des informations auprès des professionnels de l'immobilier
- Découvrez les aides à la reprise et la création d'entreprises

Votre nouvelle vie est l' 

Rose Primaire - Juin 2022 - Crédit Photo : Getty Images © Mint Images

Édito

Chers lecteurs,

La Fédération des Aveyronnais d'Ici et d'Ailleurs est heureuse de vous retrouver pour cette nouvelle version du Zine que nous avons voulue plus actuelle et intemporelle.

Elle vous permettra de découvrir une partie de nos actions, ainsi que des portraits d'aveyronnais.

La Fédération des Aveyronnais d'Ici et d'Ailleurs compte plus de 60 associations et Amicales dans différents domaines comme le sport, les associations d'entraide, de jeunes, etc. en France et à l'étranger.

Un grand merci à nos partenaires et annonceurs pour leur soutien.

Bonne lecture !

*La Fédération des Aveyronnais
d'Ici et d'Ailleurs.*

Responsable de publication : Marilise Miquel, Présidente

Secrétariat : Julie Béjot

Conception graphique : Com' en Aubrac

2 place Auguste Prat 12210 LAGUIOLE

Relations partenaires : Com' en Aubrac

Régie publicitaire : Com' en Aubrac

Communication : Alain Marcillac

Rédaction : Alain Marcillac et partenaires

Crédit photo : Office de Tourisme Pays du Roquefort

(photo de couverture)

Fédération des Aveyronnais d'Ici et d'Ailleurs

15, rue de l'Aubrac 75012 PARIS

Tél. : 01 43 45 12 12

E-mail : contact@aveyronnais.fr

www.aveyronnais.fr

Imprimeur : Imprimerie du Progrès

12400 SAINT-AFFRIQUE

Sommaire

MARCHÉ DES PAYS DE L'AVEYRON 7, 8 et 9 octobre 2022

Le mot de la Présidente, Marilise MIQUEL - page 5

L'Aveyron en Seine - page 6 et 7

L'Aveyron terroir fromager, de la qualité

et bien plus ! - pages 8 et 9

Liste des exposants 2022 - pages 12 et 13

Le salon du livre 2022 - pages 16 et 17

Laetitia BEX, divers ouvrages - page 18

Simon WOROU,

« Enfant du Togo, Maire en Aveyron » - page 19

Le folklore au Marché des Pays

de l'Aveyron - pages 20 et 21

AMICALISME

Projet de préservation des archives

de la mémoire Amicaliste - page 23

Les Rabalaires, jeunes aveyronnais de Paris - page 25

La Cité des Fleurs - page 26 et 27

L'Oustal - page 29

Les Amicales de province et de l'étranger - page 31

ARTS ET CULTURE

Le Cercle Généalogique du Rouergue - page 33

LUXY DARK, artiste - page 35

Les Armagnacs, Princes Rouergats - page 37

SPORTS

Le sport et les Aveyronnais de Paris - page 39

PORTRAITS

12 questions à Michel TRUCHON - pages 40 et 41

Rencontre avec Audrey RODRIGUES - pages 42 et 43

Rencontre avec Valentin VIGOUROUX - pages 46 et 47

PASTOURELLE DE L'AVEYRON 2022

Rencontre avec Camille NOYER - page 49

Nous remercions nos partenaires :



Marché des Pays de l'Aveyron

Rue de l'Aubrac
Paris 12^{ème}

7, 8 et 9
octobre 2022



22^{ème}
édition

L'Aveyron Terroir Fromager,
de la qualité et bien plus !



Cour Saint-Émilion
24 64
Dijon-Lachambeaudie

Dégustations, vente à emporter, salon du livre,
folklore et bandas. De 9h à 22h (jusqu'à 19h le dimanche)

SLOWDATING le 8/10, votre nouvelle vie en Aveyron.
Emploi, lieu de vie, logement...

www.marche-pays-aveyron.fr



Conception graphique : Carré en Aubrac / Impression : Impprimerie du Progrès

Le mot de la Présidente

Chères Amies et chers Amis,

Les 7, 8, et 9 octobre 2022 se tiendra le Marché des Pays de l'Aveyron à Paris-Bercy. La Fédération des Aveyronnais d'Ici et d'Ailleurs se réjouit de vous y accueillir.

Depuis plus de 20 ans, 70 exposants « montent à la capitale » pour vous présenter leurs produits du terroir aveyronnais et vous faire partager le fruit de leur travail.

Merci à eux, ainsi qu'à tous nos partenaires, toujours plus nombreux et qui nous soutiennent fidèlement. Issus de milieux professionnels très variés, la brasserie, les services bancaires, les assurances, la communication ou la santé sans oublier les associations de commerçants. À Paris, en région parisienne ou en Aveyron, ils sont présents et nous sommes heureux de pouvoir compter sur leur soutien.

Enfin, des remerciements particuliers aux bénévoles de la Fédération, sans qui cette manifestation ne serait pas possible. Grâce à leur implication et à leur bonne humeur, ils assurent l'organisation, l'animation et le succès de cette épopée qui représente si bien les valeurs que nous défendons : amitié, convivialité et entraide.

Le thème du marché, qui a été choisi cette année avec la Chambre d'Agriculture et ses partenaires, est L'Aveyron terroir fromager, de la qualité et bien plus ! L'Aveyron est un terroir riche en fromages de qualité et de tradition, dont plusieurs AOP : le Roquefort, le Laguiole, le bleu des Causses et d'autres en cours. Sur le marché, vous pourrez rencontrer des producteurs qui vous parleront de leur savoir-faire et vous feront déguster leurs délicieux fromages et bien d'autres spécialités culinaires. Cette année, le marché accueillera notamment des artisans d'arts comme nouveaux venus, qui vous feront partager leur créativité et leur savoir-faire.

Le Conseil Départemental, fort de son succès des éditions précédentes avec l'organisation du « Job dating » vous proposera cette année, au sein des Salons de l'Aveyron, le « Slowdating, votre nouvelle vie en Aveyron », de nouvelles animations et opportunités pour vous faire découvrir la grande attractivité de notre département et vous accompagner, si vous souhaitez vous y rendre et pourquoi pas vous y installer ! L'offre touristique sera bien entendu présente, et vous donnera sans aucun doute l'envie de découvrir ou redécouvrir notre magnifique département.

Nous vous souhaitons la bienvenue et nous serons ravis de vous retrouver dans les allées du Marché où vous attendent les producteurs, artisans et artisans d'art, impatients de vous accueillir avec le sourire et la bonne humeur qui les caractérisent. Ils vous feront découvrir, apprécier et déguster avec passion tout le talent qu'ils consacrent à leurs métiers.

Bon marché !

Marilise MIQUEL
Présidente de la Fédération des Aveyronnais d'Ici et d'Ailleurs





L'AVEYRON en Seine

Sur Le Diamant Bleu, une péniche longue de 100 mètres, amarrée face à La Tour Eiffel, près de 400 décideurs Aveyronnais se retrouvent le temps d'un repas gastronomique réalisé par six chefs Aveyronnais pour une croisière de 2h30 sur la Seine. Dès sa deuxième édition (le 7 octobre 2021), L'Aveyron en Seine s'est imposé comme un événement incontournable et essentiel pour faciliter le lien économique entre Paris et L'Aveyron. Les centaines de chefs d'entreprises présents sur le bateau sont 50% issus de l'Aveyron et 50% des Aveyronnais installés dans la capitale. Ils échangent leurs cartes de visites et gardent le lien. C'est magique !

Cette année, le rendez-vous Aveyron en Seine est fixé le 6 octobre 2022. Il annoncera, assurément, un grand cru 2022 du marché des pays de l'Aveyron à Bercy dont le succès grandit d'une année sur l'autre.

Chemin parcouru, nous disons, depuis la naissance de ce partenariat entre la Fédération et Centre Presse... L'Aveyronnais, L'Aveyron en Seine, mais aussi la création d'une édition Dominicale Centre Presse Paris, avec l'hebdomadaire L'Aveyronnais, depuis juin 2020. Edition livrée par portage à nos abonnés parisiens.

Plus récent, Centre Presse vient d'obtenir une grande reconnaissance, puisque nous venons de recevoir l'habilitation du préfet de Paris le 15 décembre 2021. Cette habilitation nous autorise, depuis le 1er janvier 2022, à publier des annonces légales issues de la capitale sur notre site Centrepresse.fr.

Et l'histoire ne fait que commencer. Grâce au dynamisme de Marilise Miquel, nouvelle Présidente de la Fédération des Aveyronnais d'Ici et d'Ailleurs, de nouveaux projets sont déjà dans les cartons... En attendant, rendez-vous le 7 octobre sur L'Aveyron en Seine, pour lancer ensemble, le marché des Aveyronnais de Bercy des 7, 8 et 9 octobre 2022.

Serge GÉLIS
Directeur Général Délégué
Centre Presse et L'Aveyronnais

L'AVEYRON EN SEINE fer de lance du MARCHÉ DES PAYS de l'AVEYRON

Que de chemin parcouru ces quatre dernières années. Depuis que le Fédération des Aveyronnais d'Ici et d'Ailleurs, et Centre Presse Aveyron, ont scellé un partenariat basé sur la confiance, la solidarité et... L'action.

Redonner du sens aux actions de la « fédé » et recréer du lien économique entre La Capitale et « Le Pays ». Voilà le « cahier des charges » fixé par Frédéric Lavernhe, alors co-président de la FAIA.

Premier acte fort et fédérateur : la création de L'Aveyronnais. Un hebdomadaire pensé, écrit et mis en scène par les journalistes de Centre Presse, avec une ligne éditorial claire et assumée : la positive attitude. L'Aveyronnais raconte, chaque dimanche, les belles histoires, les magnifiques réussites

des Aveyronnaises et des Aveyronnais, de Paris, d'Aveyron, de New-York, d'Asie, d'Amérique du Sud ou d'ailleurs. « C'est le coin de ciel qu'on attend », nous disent nos lecteurs, devenus accros à ce rendez-vous dominical.

Centre Presse Aveyron et la FAIA partagent naturellement les valeurs de l'Aveyron : travail, rigueur, authenticité, solidarité. Passionnés par ce département si attachant, ils sont, tous deux, de véritables acteurs du territoire, et nourrissent une même ambition : faire briller L'Aveyron.

C'est dans cette logique que s'inscrit notre événement « L'Aveyron en Seine ». Chaque année désormais, le jeudi soir, L'Aveyron en Seine lance le marché de pays des Aveyronnais à Bercy, rendez-vous essentiel de tout l'Aveyron.

Centre Presse
ARTISAN

Centre Presse
Le journal de l'Aveyron

L'Aveyronnais
D'ICI ET D'AILLEURS



L'Aveyron terroir fromager : de la qualité et bien plus !

Cette année, le Marché des Pays de l'Aveyron de Bercy mettra à l'honneur la filière fromagère.

En Aveyron, tout nous ramène à la Qualité : les signes officiels de qualité qui accompagnent un grand nombre des produits qui font sa réputation, un cadre de vie privilégié et régénérant, des paysages très diversifiés, mais aussi une vie économique dynamique. Avec ses huit régions naturelles, vous trouverez toujours en Aveyron un coin qui vous correspond.

Connu pour ses troupeaux de brebis, de chèvres et de bovins, l'Aveyron propose une multitude de métiers autour de l'élevage, mais aussi autour de la transformation de produits et des services. Quel que soit votre parcours, votre formation, vous trouverez votre place si vous décidez de vous y installer.

Revenons à nos fromages...

Sur le marché, vous trouverez une belle représentation de ce que l'on peut trouver en Aveyron.

La plus ancienne Appellation d'Origine de l'Histoire, c'est le Roquefort. Elle est aussi l'une des plus célèbres ! Le Roquefort est exporté dans le monde entier. Ce rayonnement provient de la rencontre harmonieuse entre un territoire unique, une race de brebis spécifique et des hommes passionnés. Le Roquefort est exclusivement fabriqué avec le lait cru et entier des brebis de race Lacaune. Quatre des sept maisons de traditions seront présentes sur le marché, n'hésitez pas à venir découvrir et déguster leurs productions.



Coté Bovin, la Coopérative Jeune Montagne sera présente avec son Laguiole AOP, fromage au lait cru de vaches Simmental et Aubrac, ainsi qu'avec sa tome fraîche, base de l'Aligot, plat emblématique du plateau de l'Aubrac.

Vous y trouverez aussi l'AOP « Bleu des Causses » au lait de vache entier, au goût corsé sans être agressif que les cuisiniers conjuguent en sucré salé de l'apéritif au dessert.

Le Pérail est un fromage, au lait entier de brebis Lacaune, au goût unique. Le terroir du Pérail s'étend au sud du Massif Central. Les éleveurs et les fromagers travaillent dans le plus grand respect des traditions pastorales pour offrir au Pérail ce goût si doux et délicat.

Nous vous invitons à nous rendre visite, lors du marché des Pays de l'Aveyron, rue de l'Aubrac, sur le stand n° 74 Interconsulaire où vous retrouverez des représentants des trois chambres consulaires aveyronnaises, la Chambre d'Agriculture, la Chambre des Métiers et de l'Artisanat et la Chambre de Commerce et d'Industrie.

Vous pourrez déguster un panel remarquable de fromages et voir quels goûts et textures vous correspondent le mieux. Vous y trouverez aussi tout ce qui peut vous donner envie de venir en Aveyron, en villégiature ou pour vous y installer : nous vous guiderons au besoin vers nos services spécialisés à même de vous renseigner pour vous accompagner dans votre projet.

Au plaisir de vous y retrouver !

Sandrine DULONG



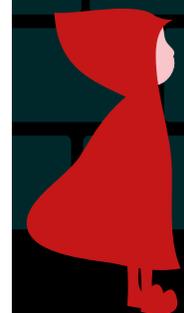


LE CARTAYROU
Fromages de vache au lait cru
fabriqués dans un baron de l'Aubrac

BERNIE David 06.71.23.06.65



ENTREZ DANS L'UNIVERS GOURMAND
D'UN MAÎTRE ARTISAN




ROQUEFORT
CARLES

MAÎTRE
ARTISAN
ROQUEFORT
D. CARLES

Tel.: +33 (0)5 65 59 90 28 - LES CARDONIERES - ZA DE LAURAS - 12250 ROQUEFORT - www.roquefort-carles.fr



Maison
CAVALIER
★★★★ La Fouace de CAMPAGNAC
www.fouace-campagnac.com



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

12560 - CAMPAGNAC
05 65 70 42 34

12560 - SAINT SATURNIN DE LENNE
05 65 47 53 30

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



Retrouvez-nous
au **Marché des Pays de l'Aveyron**
du 7 au 9 octobre 2022



L'Aligot
DE L'AUBRAC

LE Laguiole
A.O.P.

Venez visiter notre fromagerie toute l'année à Laguiole
JEUNE-MONTAGNE-AUBRAC.FR - 05 65 44 35 54



On est là !

Liste des exposants

Métiers d'Art

5-MAROQUINERIE LABORDE
Maroquinerie Cuir

17-LYSETH CRÉATION
Bijoux de création

27-LE LIADOU DU VALLON
Couteaux le Liadou du Vallon - Accessoires en cuir

28-LE BRACELET DU BERGER
Bijoux

37-COUTELLERIE BENOIT L'ARTISAN
Couteaux Laguiole de table, de poche et accessoires

38-CÉLINE GAUTHIER
Céramiste

42- LES CRÉATIONS DU PETIT RUISSEAU
Illustratrice, jouets, papeterie

50-MAX CAPDEBARTHES
Maroquinerie Cuir

87-LILASSAND'ATELIER
Verres et objets décoratifs peints à la main - Émaux d'art

88-L'AVEYRON GOURMET
Couteaux Forge de Laguiole et Arts de la table

Autres productions

21-LES ÂNESSES DU CARLADEZ
Cosmétiques à base de lait d'ânesse

40-MOHAIR LA FERME DE MALEFIGUE
Créations en laine mohair

41-LA FRIPOUILLE BLEUE
Vêtements pour enfants

44-SPIRULINE ALGAHE
Produits à base de spiruline

86-EVANESS
Cosmétiques à base de lait d'ânesse

Assurances

91-VIASANTE MUTUELLE
Garanties santé, prévoyance, épargne, retraite

Apéritifs, bières, vins, jus de fruits

13-DOMAINE LAURENS
Vins AOC Marcillac, ratafia et eaux de vie

36-TWELVE
Whisky d'Aubrac

39-LA BRASSERIE D'OLT
Bières et sodas

45-CAVE COOPÉRATIVE LES VIGNERONS D'OLT
Vins AOC Estaing, IGP Aveyron, vins de liqueur

54-CAVE COOPÉRATIVE LES VIGNERONS DU VALLON
Vins AOC Marcillac, Ratafia

61-SAS MAISON POUGET
Jus de fruits artisanaux

64-MARIUS BONAL
Apéritifs, liqueurs, crèmes, ratafia

73-DOMAINE MONTROZIER
Vins AOP Côtes de Millau, IGP Aveyron

80-LES POTIONS D'OC
Eau de vie, liqueurs, apéritifs

84-SARL BRASSERIE DE L'AVEYRON
Bières B12 et La Templière

85-DOMAINE DU VIEUX NOYER
Vins, côte de Millau Bio, apéritif Le Calistou Vignola

90-JEAN-MARIE REVEL
Vin AOC Marcillac, Ratafia, noix

Boulangeries, Pâtisseries

11-GÂTEAU À LA BROCHE GIGI
Gâteaux à la broche

24-EXPRESS GOURMAND
Gâteaux à la broche

29-SARL CAVALIER LA FOUACE DE CAMPAGNAC
Pain Le Regalou, fouace, pâtisseries, viennoiseries

56-S.A. L'ÉPI DU ROUEGUE
Pains, fouace, pâtisseries, viennoiseries

65-SARL MAISON LAURET
Pains, fouaces, viennoiseries

Canards, Foie gras

3-LA FERME AUX CANARDS
Canards gras fermiers frais et transformés, canettes, poulets

23-LA DROSELA GOURMANDE
Canards gras transformés, charcuterie de canard

48-LE MANOIR ALEXANDRE
Canards gras frais et transformés, cailles fourrées, plats cuisinés...

62-LES 4 VILLAGES
Canards gras fermiers frais et transformés

68-GAEC VALLÉE DU JAOL
Conserves de canard gras et oies fermiers

83-LES CONSERVES TRADITIONNELLES
Canards gras fermiers frais et transformés

Charcuteries, Conserves, Plats cuisinés, Tripoux

4-SARL ROGER VIDAL
Terrines, conserves, foies gras, plats cuisinés et terrines bio

15-LINARD PÈRE ET FILS
Charcuterie fraîche, sèche et cuite

25-MAISON GINISTY SPÉCIALITÉS RÉGIONALES
Charcuterie fraîche et sèche, farçous...

31-AFG FOIE GRAS CONSERVERIE QUATREFAGES
Trénels, pâtés, terrines, coufidou

32-L'ESCARGOT DE L'AUBRAC
Escargots

33-SARL MAISON REYNIER
Salaisons, charcuterie, conserves, produits frais

49-SARL LES ROUEGATS
Porc fermier frais et transformé, poulet fermier, viande de veau

58- S.A.S. FONTALBAT MAZARS
Salaisons, charcuterie, conserves

67-MARIE DE LIVINHAC
Produits lyophilisés : aligot, truffade, estofinade

71-ALIGOT EXPRESS
Farçous chauds. Aper'ligot, truffade et aligot à emporter

81-MAISON CONQUET
Charcuterie de l'Aubrac, salaisons, conserves

89-SARL SERIN FRÈRES
Charcuterie, salaisons, conserves

Fromages

8-COOPÉRATIVE FROMAGÈRE JEUNE MONTAGNE
Fromage Laguiole, tome, aligot, buronniers...

18-GAEC DES GRANDS CAUSSES - FERME SEGUIN
Fromage fermier de brebis, bleu de Séverac

35-VERNIÈRES FRÈRES
Roquefort Vernières, fromage de brebis le Causseard

55-ETS FROMAGES ET TERROIRS ROQUEFORT SOCIÉTÉ
Roquefort Société, fromage du Larzac, Bleu des Causses

60-FROMAGERIE LES SAVEURS DE LA TOUR
Roquefort Gabriel Coulet, fromages de brebis, feuilletés au Roquefort

63-LA FROMAGÈRE HAAS - POMAREDE
Viande d'agneau, fromages et yaourts au lait de brebis, glace à l'italienne au lait de brebis

69-EARL LA FERME DE DILHAC
Produits laitiers au lait cru bio de vache, charcuterie bio de porc

75-SARL LE CARTAYROU
Fromage de vache et de brebis, aligot et truffade

79- ÉTABLISSEMENTS CARLES
Roquefort Carles « Maître Artisan »

Noix, Châtaignes, Miel...

10-LES RUCHERS DE LA RIVIÈRE OLT
Miel et produits de la ruche, sorbets maison bio à emporter

12-LE MIEL DE MANON
Miel et dérivés, crêpes

14-ANDRIEU PHILIPPE
Vin, crème, huile de noix et de noisettes, noix, vinaigre de noix

43-MOULIN MÉJANE
Huile de noix, de colza et de noisettes, noisettes et noix, farine bio

70-GAEC DE LA CHATAIGNERAIE
Crèmes de marron, marrons entiers, farine et liqueur de châtaignes, châtaignes fraîches, gâteaux aux marrons

Viandes

1-GREFFEUILLE AVEYRON
Viande d'agneau Allaiton triple A

6-ASSOCIATION BŒUF FERMIER AUBRAC
Viande fermière race Aubrac label rouge, bœuf fermier Aubrac

46-4R VEAU DE L'AVEYRON
Veau de l'Aveyron et du Ségala label rouge

Mais aussi...

19-FÉDÉRATION DES AVEYRONNAIS D'ICI ET D'AILLEURS

74 CHAMBRE D'AGRICULTURE DE L'AVEYRON

97-JEUNE CHAMBRE ÉCONOMIQUE RODEZ ET MILLAU

76-DÉPARTEMENT DE L'AVEYRON

SLOWDATING
VOTRE NOUVELLE VIE EN AVEYRON
Samedi | SALONS DE
8 OCT. | L'AVEYRON
2022 | PARIS BERCY

Prenons le temps d'imaginer votre avenir en Aveyron.

EXPRESS GOURMAND
05 65 64 46 89




GÂTEAUX À LA BROCHE

Dégustez l'Aveyron !



SAUCISSON SEC LE ROUERGAT

SAISON GÉNÉRALE AGRICOLE
MÉDAILLE D'OR
 PARIS 2018

Saisons **Linard**



Le Manoir Alexandre
 CONSERVEUR DEPUIS 1983

Rien n'est trop bon.

Foie gras de canard entier

Coffrets cadeaux, spécialités foie gras, plats cuisinés, pâtés et terrines, cadeaux d'affaires et d'entreprises...
Retrouvez tous nos produits dans notre magasin et chez nos revendeurs.

Village artisanal - Avenue d'Estaing - 12500 ESPALION
 Tél. 05 65 48 05 01 [f/lemanoiralexandre](https://www.lemanoiralexandre.fr)

www.manoir-alexandre.fr



GENTIANE D'AUBRAC

MARIUS BONAL

S.A. Marius BONAL
 18 Route d'Espalion,
 12850 ONET-LE-CHÂTEAU
 RODEZ

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

moulin Méjane
 depuis 1880

Huile de noix / Huile de noisettes / Huile de Colza
 Farine de blé tradition / Tous types de farine de blé biologique

FABRICATION ARTISANALE
 La Molinerie - 12140 Espeyrac
 Tél. : 05 65 69 88 80 - @ : moulinmejane@orange.fr
www.moulin-mejane.com

Consommer à proximité, nous avons tous à y gagner !

12 SENS

Fédération des Associations de Commerçants & Artisans de l'Aveyron

Soutenons le commerce Aveyronnais, même à distance !

AGNEAU ALLAITON TRIPLE A

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

Siège Social : Le Bayle 12390 RIGNAC
 Site de Production : Rue Claude Bernard 12700 CAPDENAC

Greffeuille AVEYRON

Une Boutique partenaire à Paris : 120 rue Saint Denis (75002) - Tél. : 01 42 36 73 61

BOEUF FERMIER AUBRAC
 RACE AUBRAC

Label Rouge
 N° d'homologation LA 01-99

Un élevage traditionnel depuis plus de 20 ans !

BOEUF FERMIER AUBRAC - LABEL ROUGE

Carrefour de l'Agriculture - 12026 Rodez
 Tel : 05.65.73.78.39 / Mail : contact@boeuffermieraubrac.fr
www.boeuffermieraubrac.fr

Le salon du livre au Marché des Pays de l'Aveyron

Le samedi 8 et dimanche 9 octobre, la salle paroissiale sise au 11 rue de la Nativité accueillera l'édition 2022 du Salon du Livre rouergat, qui rassemblera cette année 11 écrivains et 3 associations.



Trois auteurs connaîtront leur première invitation au Salon :

Après avoir longtemps dirigé l'hôtel-restaurant familial de Saint-Sernin sur Rance, **Pierre Carayon** s'est mué à la retraite en « écrivain et poète slameur », comme il aime à se définir. Il a publié sept ouvrages inspirés par ses expériences professionnelles et personnelles et il relate ses rencontres avec des célébrités qui ont fréquenté son établissement. En 2020, son livre « Mes 40 poèmes que j'aime » a obtenu le prix du livre d'art et de poésie décerné par l'Académie du Languedoc.

Originaire du Bassin houiller decazevillois, **Patrick Fréjaville** a fait paraître récemment un roman qui se déroule en Aveyron, intitulé « Enigmes et Gourmandises ». « C'est un roman qui ressemble un peu à un guide touristique », explique l'auteur. « J'aime parler de l'Aveyron. Je tenais à mettre en avant des monuments connus ou moins connus, tout en associant les bonnes recettes de notre département. »

Quant à **Simon Worou**, il a fait grande sensation en novembre 2021 avec son témoignage autobiographique « Enfant du Togo, maire en Aveyron » publié aux Editions Toute Latitude. Préfacé par Kofi Yamgnane, ce livre décrit « le parcours extraordinaire d'une intégration réussie dans la France rurale : la volonté, le travail et l'amour plus forts que les « à priori ». (voir page 19).

Le public du Salon connaît déjà les huit autres écrivains invités, qui présenteront leurs nouveautés littéraires :

Jeune retraitée de l'enseignement, **Françoise Besse** en est déjà à son neuvième roman publié aux Editions des Bords du Lot. « La cousine à Tournemire », sorti en 2019, est un retour aux sources qui tient le lecteur en haleine. La nouveauté de cette année s'intitule « Les Sirènes du Lac ».

Laetitia Bex-Cantos s'était illustrée avec « Le Lion de Venise » puis avec « L'Américaine, une Aveyronnaise à San Francisco » ; en 2021, sa biographie de la grande cantatrice Emma Calvé a connu un beau succès de librairie (voir page 18).

Quant à **Sylvie Boulard**, elle poursuit ses trois séries romanesques, notamment celle des « Crimes en Rouergue sous la Troisième République » avec « Les dames de Villefranche » et « L'étrangleur du Rougier ».

Toujours aussi productive, **Reine Carcenac** mettra en évidence ses deux dernières productions : un livre d'humeur, « Avannies et petits bonheurs » et un roman intitulé « Marceline », héroïne d'une saga familiale qui se déroule au long du XX^{ème} siècle, avec des épisodes en Aveyron. Elle est aussi la coauteure d'un 6^{ème} « polar loufoque » : « Le diabolique du parking », thriller qui se passe à Rodez, cosigné par son mari, **Yves Carcenac**. Celui-ci, par ailleurs une des chevilles ouvrières de l'organisation du Salon, a rassemblé cette année

vingt nouvelles, écrites au fil de ses expériences ou de ses rêveries (« Ne vivre qu'une fois »).

De son côté, après avoir proposé l'an dernier son livre « À la recherche de l'identité de l'Aveyron », **Yves Gantou**, ancien directeur de plusieurs stations régionales de France 3, présentera son nouvel essai sur les ambitions de notre département.

Anne Logvinoff-Mouilleron viendra avec ses albums illustrés de la collection « Contes du cantou », dont le cinquième ouvrage jeunesse a pour titre « La sorcière Pastenade ».

Enfin, **Michel Lombard** mettra l'accent sur ses livres les plus récents : les deux tomes de sa « Galerie des gens d'ici » et les « Contes et légendes du Quercy », parus en 2021, ainsi que le très attendu « Rouergats et Catholiques, des vies mouvementées », publié cette année.

Yves CARCENAC

LUCIFÈVES : D'AUBRAC

Bean to Bar

Lumière sur le chocolat Bean to Bar
Signature florale et végétale

Valesques
12500 Castelnau de Mandailles

06 69 14 94 99
contact@lucifevesdaubrac.fr

@lucifevesdaubrac
www.lucifevesdaubrac.fr



LAETITIA BEX

Née à Rodez, Laetitia Bex a vécu son enfance à Marcillac, où ses parents étaient commerçants. Après des études consacrées au tourisme, elle a travaillé dans l'hôtellerie-restauration jusqu'à son mariage.

Passionnée de lecture et d'écriture depuis son plus jeune âge, elle a décidé, après la naissance de ses deux filles, d'écrire un roman nourri de ses expériences professionnelles et humaines dans ce milieu. «Le lion de Venise » a été publié en 2013.

«L'Américaine, une Aveyronnaise à San Francisco », paru en 2018, est le fruit de trois ans de labeur et de voyages sur les traces de Maria Olivié. Conter l'histoire extraordinaire de cette émigrante rouergate était au départ le projet de l'oncle de Laetitia ; après son décès, la nièce a repris le flambeau avec succès, comme en témoigne notamment le prix littéraire « Talent d'Aveyron » décerné à son livre en 2019.

En 2021, elle a publié une biographie d'Emma Calvé, qui a permis d'éclairer le parcours parfois controversé de cette grande cantatrice aveyronnaise.

Actuellement, Laetitia Bex prépare la biographie du sculpteur Denys Puech, une autre célébrité de notre département, contemporain d'Emma Calvé.

SIMON WOROU « Enfant du Togo, Maire en Aveyron »

Simon Worou est né en 1971 au Togo. Après avoir été élève de l'Ecole des sous-officiers de Rochefort, il rentre au pays puis s'installe définitivement en France à 26 ans, dans le petit village aveyronnais de Sainte-Juliette-sur-Viaur, dont il devient le maire en 2014 avant d'être réélu en 2020.

Son livre, paru en novembre 2021 aux Editions Toute Latitude, est le témoignage autobiographique du « parcours extraordinaire d'une intégration réussie dans la France rurale : la volonté, le travail et l'amour plus forts que les a priori. »

Dans sa préface, l'ancien ministre Kofi Yamgnane écrit notamment : « Simon Worou évoque avec humilité, vérité et objectivité son destin qui l'a amené des rives du fleuve Anié au Togo jusqu'au bord du Viaur, dans le Ségala aveyronnais, en passant par le petit séminaire et le métier des armes. Athlétique et taillé pour le rugby qu'il affectionne tant, Simon ne cache rien de ce qu'il appelle son ambition, c'est-à-dire sa volonté de saisir toutes les opportunités qui se présentent à lui, dans le respect de la tradition et de l'éducation qu'il a connues dans son Togo natal, pour les mettre au service des autres... Élu maire de Sainte-Juliette-sur-Viaur en 2014 malgré les oppositions féroces, réélu en 2020, il a montré que cette élection ne devait rien au hasard mais tout aux qualités d'intelligence, de cœur, à la compétence et à la volonté d'un homme, africain, issu d'une ancienne colonie française. »



Le Folklore au Marché des Pays de l'Aveyron

Depuis plus de 20 ans, l'Aveyron vient à Paris pour 3 jours, au mois d'octobre. Mais que viennent donc faire les groupes folkloriques au milieu des spécialités gastronomiques et des métiers d'art ? Qu'ont-ils donc à proposer ?

Chaque année depuis l'an 2000, adultes et enfants sont fiers de présenter, en costume folklorique, leur spectacle de danses traditionnelles. Un spectacle très apprécié par les nombreux visiteurs.

Le Marché des Pays de l'Aveyron donne l'occasion de montrer les costumes d'une autre époque; ils sont le reflet de ceux que portaient les femmes et les hommes à la fin du XIX^{ème} et au début du XX^{ème} siècle.

Les hommes portent le gilet (costume de fête) ou la blouse (habit de travail) et arborent fièrement le chapeau de feutre. Les costumes féminins sont très appréciés des visiteurs : les tissus, les couleurs, la forme, sont tous différents et fonction du goût de la jeune fille. Certains aiment toucher l'étoffe soyeuse, admirer la confection soignée, d'autres s'attardent sur les coiffes ou les chapeaux, d'autres encore sont intéressés par les instruments de musique, notamment la cabrette ou la vielle.

La diversité des chapeaux est saisissante : coiffe de dentelle immaculée, brodée à la main sur laquelle est posé un chapeau de paille retenu par une pince à chapeau ou enveloppant la tête ; tous les chapeaux sont décorés de fleurs, de fruits, de rubans ou de plumes en fonction du village d'origine et du goût de la demoiselle !

Le travail de broderie présent sur le marché est une véritable curiosité : les dames âgées n'en croient pas leurs yeux en voyant celles qui pourraient être leurs petites filles s'appliquer à broder un tissu si fin ! Beaucoup s'arrêtent et admirent ce jeu d'aiguilles et de ciseaux qui transforme un carré de tissu en coiffe brodée et tuyautée.

Les danses ont toujours un grand succès : les groupes présentent la bourrée sous toutes ses formes : bourrées de cortège ou d'imitation, bourrées de caractère ou bourrées gracieuses, toutes représentent souvent des scènes de la vie quotidienne d'autrefois, les travaux des champs, imitent le jeu des volatiles de la basse-cour ou des animaux de la ferme. A l'issue du spectacle, les visiteurs interpellent les danseurs et souvent, les interrogent pour connaître leur village d'origine. Ils se rappellent les bals de leur jeunesse ou un être cher, un aïeul qui aimait chanter : en voyant évoluer les danseurs, les visiteurs aiment partager quelques anecdotes.

La musique rassemble, elle traverse le temps : l'accordéon qui accompagne l'emblématique cabrette à la sonorité criante et la timide vielle des anciens troubadours, accentuent l'esprit festif qui règne dans les allées du marché. Certains visiteurs esquissent un pas de danse, d'autres ont une demande de musique particulière qui très souvent leur rappelle un bon souvenir, certains se renseignent avec intérêt et repartent avec un CD ou un livret. La musique rend heureux, redonne le sourire et éclaire les visages : elle attise la curiosité des parisiens et renforce les liens des aveyronnais.

Les groupes folkloriques au Marché des Pays de l'Aveyron... C'est faire connaître les traditions par les danses, donner le goût du beau avec les costumes, écouter des airs connus grâce à la musique, regarder évoluer petits et grands en costumes d'époque avec émotion, entendre des chants traditionnels et les entonner.



Mais le Marché, c'est aussi transmettre une passion, attirer les enfants et les jeunes vers leurs racines, se remémorer quelques bons souvenirs, aiguïser la curiosité, diffuser des airs de fête, rencontrer et reconnaître des anciens folkloristes qui ont plaisir à retrouver le groupe de leur jeunesse, en un mot, c'est donner simplement de la joie !

Les groupes folkloriques au Marché des Pays de l'Aveyron... C'est mettre le village d'hier au cœur de la capitale d'aujourd'hui !

Marie-Christine RESTELLINI

LA TRADITION DU GOÛT
DEPUIS 1989

Maison Ginisty
LA NOTORIÉTÉ D'UNE QUALITÉ

BOUCHERIE · CHARCUTERIE · TRAITEUR

Votre étape Gourmande
14, AVENUE TABARDEL, 12740 SEBAZAC
05 65 46 91 57
www.boucherie-maison-ginisty.fr

MaisonGinisty

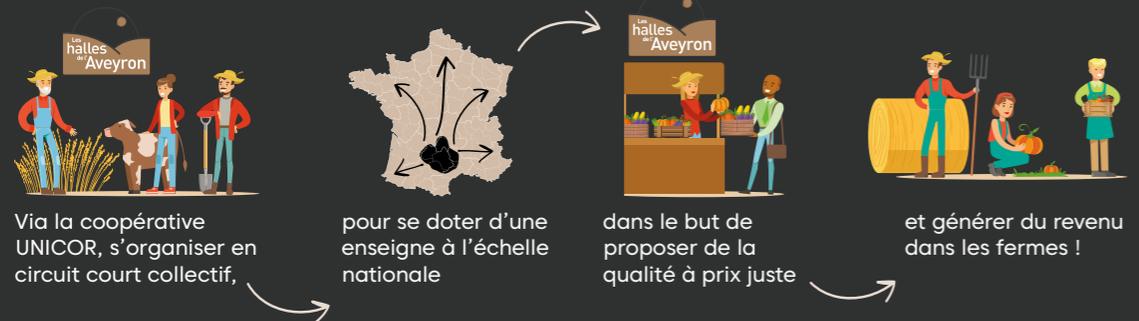
Votre magasin de producteurs



CONSOMMEZ DE BONS PRODUITS ET FAITES VIVRE LA RURALITÉ !

Rassemblés en coopérative, des paysans ont uni leurs forces afin de vous proposer le meilleur de leurs productions. C'est ainsi qu'est née l'enseigne Les Halles de l'Aveyron. Alternative aux réseaux de distribution classiques, Les Halles de l'Aveyron misent sur la réduction des intermédiaires entre les fermes et le consommateur pour vous apporter le bon, le beau et le vrai.

AUTHENTICITÉ - QUALITÉ - TRAÇABILITÉ - DURABILITÉ



NOS POINTS DE VENTE
 Paris
 10, boulevard Pasteur
 95210 Saint-Gratien
 1, rue Paul Signac
 95220 Herblay

À PARTIR DE DÉBUT SEPTEMBRE 2022
 OUVERTURE
 d'un nouveau magasin
 Les Halles de l'Aveyron à
 ISSY-LES-MOULINEAUX (92)
ISSY CŒUR DE VILLE
 Rue Victor Hugo

Aveyron
 Boulevard des Balquières
 12850 Onet-le-Château
 f i y
 DRIVE.LESHALLESDELAVEYRON.COM

Projet de préservation des archives de la mémoire amicaliste

Nous sommes à une période charnière où le travail de collecte et de sauvegarde de la mémoire du mouvement amicaliste doit être réalisé. Faute de quoi nous perdrons plus d'archives et de témoignages qui ne pourraient pas forcément être reconstitués par des recherches dans les dépôts d'archives publics et privés.

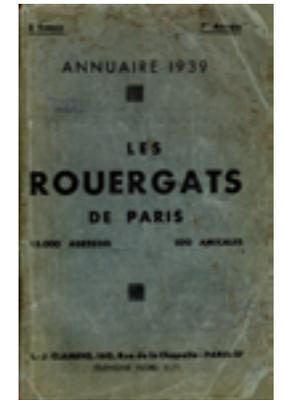
La Commission Culture de la Fédération des Aveyronnais d'Ici et d'Ailleurs lance un grand projet ambitieux, soutenu par le Conseil départemental de l'Aveyron, qui ambitionne le recensement et la dématérialisation de ces archives (documents papier, fichiers numériques, photographies, films et autres productions audio-visuelles...).

Le travail a déjà commencé avec la collecte des annuaires des amicales, effectuée par Sofian Bouchfira, doctorant et membre de la Commission Culture, qui depuis plusieurs mois traque ces témoignages de la vie des amicales. Alors n'hésitez pas, si ce projet vous intéresse et/ou si vous disposez d'annuaires ou de documents importants de la mémoire amicaliste...

Contactez-nous !
 Tél. : 01 43 45 12 12
 E-mail : contact@aveyronnais.fr

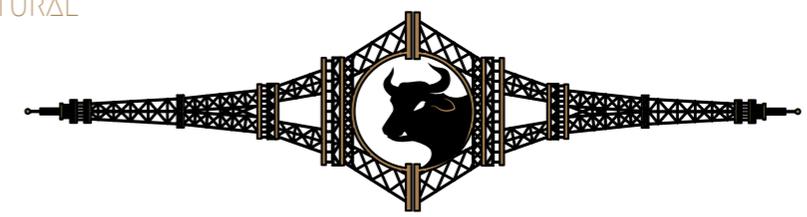
Dans un second temps, les associations se verront proposer la numérisation de leurs archives, afin d'en améliorer la conservation et la transmission.

Éric FELGINES



GALERIE D'ART
 SHOWROOM ARCHITECTURAL
 OBJETS & MOBILIER D'ART
 REVÊTEMENTS DÉCORATIFS

CABINET
 ARCHIDÉCO D'INTÉRIEUR
 ÉTUDE-CONSEIL-SUIVI
 Design



PARIGOBRAC

1 RUE BARDIÈRE LAQUIOLE / 05 65 44 43 95



Les Rabalaires ou Les Jeunes Aveyronnais de Paris...



Rabalaires : occitan, du verbe « rabalaires » : traîner, flâner, vadrouiller. Les Rabalaires sont toujours de sortie !

Pour les reconnaître, rien de plus facile ils sont souvent vêtus de leur polo rouge ; leur logo est marqueur de leur identité on y remarque un bérêt, une vache et la Tour Eiffel.

Et oui ! Les Rabalaires sont les Jeunes Aveyronnais de Paris. Ils sont parfois nés au pays et montés à Paris, ou encore nés à Paris sans jamais avoir vécu au pays « ils sont devenus Aveyronnais à Paris » pour reprendre les mots d'un ancien président. Ce qui les rassemble, c'est leur attachement à ce cher département de l'Aveyron. La « Fédération des Aveyronnais d'Ici et d'Ailleurs » entretient l'envie commune de se réunir pour retrouver "un bout de terre" que nous chérissons depuis notre plus tendre enfance, et ce par plusieurs commissions, comme celle des Rabalaires par exemple. Aujourd'hui l'équipe est formée d'une dizaine de membres, originaires de Laissac, Thérondeles, Bozouls, Entraygues-sur-Truyère, Le Nayrac, Laguiole etc.



Il paraît qu'il y a plus d'Aveyronnais à la Capitale qu'en Aveyron.

Les Rabalaires sont toujours à la recherche de nouveaux membres, prêts à donner un peu de temps pour organiser des événements. Leur objectif est de fédérer la communauté des Jeunes Aveyronnais de Paris en organisant différents événements tout au long de l'année (environ deux par trimestre), mais être membre des Rabalaires ou venir participer aux événements c'est aussi des rencontres amicales « ou plus si affinités » (preuves à l'appui !)

Les Rabalaires sont dynamiques et inventifs, traditionnels et dans l'air du temps, vous pouvez les retrouver lors de leurs différentes soirées : apéro afterwork, initiation folklore, concours du « pull moche de Noël », Blind-Test, Quine, journée Jeu de Piste... Sans oublier la soirée « l'amour est dans le farçou » et l'incontournable grande fête annuelle « La Nuit du Rouergue » ! La Nuit du Rouergue ? Une soirée festive dans un lieu privatisé avec une ambiance boîte de nuit et un DJ pour faire la fête jusqu'au bout de la nuit ! En prime : le petit déjeuner aux tripous...

Pour les Rabalaires, le Marché des Pays de l'Aveyron, c'est trois jours festifs de bénévolat. Fiers de représenter leur département, c'est aussi l'occasion de manger 100% aveyronnais pendant 72h... En plein Paris ! Les Rabalaires maintiennent avec ferveur les valeurs transmises par leurs aînés, l'entraide et la convivialité... La raison d'être de l'Amicalisme, implanté à Paris depuis plusieurs décennies.

Laura ROUCOUS

Envie de nous rejoindre ?

Page Facebook : Jeunes Aveyronnais de Paris
Sur Instagram : les_Rabalaires
Contact : Rabalaires@aveyronnais.fr



**Votre maître artisan
boucher-charcutier depuis 1950,
spécialiste de la viande de bœuf pure race Aubrac**

Direct Aubrac

**L'authenticité
de nos produits livrés
chez vous !**



Commandez
sur le site

Nos bouchers
préparent votre
commande

Nous livrons
à votre domicile*

* via Chronofresh



**BOUCHERIE FAMILIALE
ET RECETTES MAISON**
au service des professionnels
& des particuliers

16, place Patte d'Oie
12210 Laguiole
Tél. 05 65 44 31 93

Route Bessières
12420 Ste-Geneviève/Argence
Tél. 05 65 48 49 10

maison-conquet.fr

La Cité des Fleurs à Paris, ce lieu de vie qui accueille des jeunes travailleurs aveyronnais



Ouvert en 1966, ce foyer de jeunes travailleurs, situé dans le 17^e arrondissement de la capitale, accueille 126 résidents, âgés de 18 à 25 ans. Des Aveyronnais bien sûr mais pas seulement. Logement de belle qualité, cette structure est animée, également, par un projet socio-culturel, défendu par Anne Benet-Chambellan, directrice, et le Millavois Gérard Paloc, président du conseil d'administration. Ils sont aux affaires depuis dix ans.

« Au cœur de Paris, un lieu de résidence accueillant, moderne et chaleureux ». Tel est le leitmotiv, mais également la formule d'accroche de sa plaquette, du foyer des jeunes travailleurs de la Cité des Fleurs. Situé au n°29 de la rue de Gauthrey, dans le 17^e arrondissement, il accueille des salariés (CDI, CDD, intérimaires), des stagiaires, des apprentis, des demandeurs d'emploi, des services civiques, des étudiants.

Sortie de terre voilà un peu plus d'un demi-siècle à l'initiative, notamment, du diocèse de Rodez, cette structure cumule plusieurs missions. Directrice depuis février 2012, Anne Benet-Chambellan les énumère : « Accueillir les jeunes, mettre à leur disposition des installations d'hébergement, de restauration et de vie communautaire. Mais aussi de promouvoir, de soutenir et d'encourager toutes les initiatives susceptibles de favoriser le développement personnel de chaque résident ».

Ce FJT est accessible aux jeunes âgés de 18 à 25 ans, soumis à des conditions de revenus (800€ minimum par mois), sauf pour les étudiants dont les parents se portent caution. Cette Cité des Fleurs accueille 126 résidents et chacune des 116 chambres est équipée d'un lit, d'un bureau, d'une armoire, d'une cabine triple fonction (douche, WC, lavabo), d'une prise télévision et internet. Le tarif pour une grande chambre (18 m²) est de 608€ et de 472€ pour une de 12m². Elles sont éligibles aux demandes d'APL. Un forfait de 121€ mensuels est demandé pour la restauration collective (un repas, midi ou soir, du lundi au vendredi).

« La formule est d'une grande souplesse, précise la directrice. Il est ainsi possible de prendre une entrée et un plat pour 6,90€, un repas complet pour 8€ ou une assiette de légumes pour 4€ ». Elle sert encore sur le sujet : « C'est une cuisine, traditionnelle, familiale, qui est préparée sur place ». Le restaurant est également ouvert, le midi, à tout le monde, notamment aux personnes âgées du quartier.

“Solution complémentaire de L'Oustal”

Anne Benet-Chambellan est à la tête d'une équipe de six salariés : quatre travailleurs sociaux, dont une animatrice, une comptable et un agent de maintenance. Mais, elle a également son mot à dire sur les deux personnes qui assurent le ménage des parties communes, sur les agents de surveillance et de sécurité, sur les trois salariés de la restauration collective. Président, depuis dix ans aussi, du conseil d'administration, qui compte quinze membres (quatre autres Aveyronnais, cinq Lozériens et autant de Cantaliens), Gérard Paloc ne tarit pas d'éloges sur cette résidence : « Le cadre de vie y est très agréable.

Les derniers travaux d'envergure ont été effectués en 2005 et 2007, mais on s'attache à ce que l'entretien soit fait régulièrement. On garde les lieux dans le meilleur état possible. »

Des lieux parisiens où les garçons sont majoritaires (55%) et où la durée moyenne de séjour est de quatorze à quinze mois. « En sachant qu'il n'est pas possible de rester plus de deux ans », précise le Millavois, ancien président de la Fédération Nationale des Amicales Aveyronnaises. Justement, quel regard porte-t-il sur le lien de parenté entre la Cité des Fleurs et L'Oustal, la « maison des Aveyronnais » avec ses sept étages, dont cinq qui hébergent 89 logements réservés, pour trois ans maximum, exclusivement aux jeunes originaires de l'Aveyron, dans le quartier de Bercy à Paris, en plein cœur du 12^e arrondissement ? Petite soeur ? Cousine germaine ?

« Ce sont deux solutions tout à fait complémentaires et en aucun cas concurrentielles, avec des différences profondes, explique Gérard Paloc. Chacune répond à un besoin. À titre d'exemple, l'Oustal propose des studios qu'il faut meubler, tandis que, à la Cité des Fleurs, tu arrives avec ton sac à dos, tes serviettes, tes vêtements et tes draps, et tu t'installes ».

Rui DOS SANTOS

Avec l'aimable autorisation du journal Centre Presse

Les dossiers d'inscription sont à retirer à l'accueil de la Cité des Fleurs à Paris, du lundi au vendredi, de 9 heures à 21 heures, ou à télécharger sur le site internet www.fjtcitedesfleurs.org

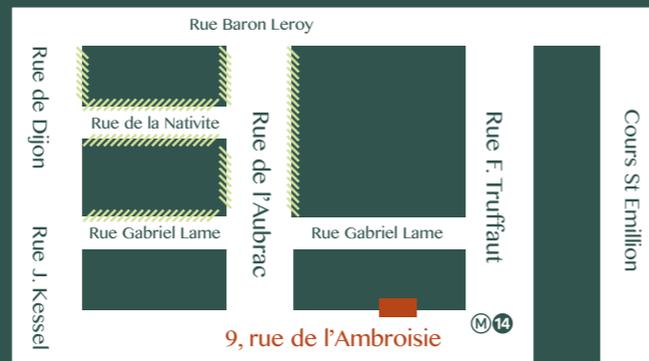


12210 Laguiole | 07 88 45 59 03 - 05 65 44 41 18
contact@leburondeleon.fr

Une expérience unique...
Séjournes dans un buron sur l'Aubrac
à quelques minutes de Laguiole !



A DEUX PAS DU MARCHÉ DES PAYS DE L'AVEYRON, LA TERRASSE FACE AU JARDIN DE BERCY



M14 Cours Saint-Emillion, sortie n°2 r. de l'Ambroisie lecafedepauline@gmail.com

01 43 40 45 79

LAURENS

D O M A I N E

VIGNERON RÉCOLTANT - DISTILLATEUR
Aop Marcillac - Apéritifs - Alcools blanc - whisky



12330 Clairvaux d'Aveyron
www.domaine-laurens.com



OUVERT TOUS LES JOURS 9H-19H

ALIGOT DE L'AUBRAC
Casse-croûte à l'assiette et au verre EN SAISON ESTIVALE

LES BURONNIERS
Fromagerie
CRÈMERIE - PRODUITS RÉGIONAUX

ALIGOT VINS LIQUEURS

Sélection de fromages du Pays et d'ailleurs

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

www.lesburonniers.fr

L'Oustal

En occitan l'OUSTAL c'est la Maison. Comment l'Amicalisme Aveyronnais a-t-il pu construire un immeuble en plein Paris, sans 1 centime d'argent public, uniquement avec de l'épargne d'aveyronnais du Pays et d'aveyronnais expatriés à Paris ou ailleurs ?



Ce concept unique, avec un taux d'occupation proche de 100% et des loyers des commerces et des bureaux au prix du marché, permet de rémunérer très correctement les épargnants et de proposer aux jeunes des loyers inférieurs de 30% au prix des loyers dans le quartier.

Beaucoup en ont rêvé, les aveyronnais l'ont fait !

L'Oustal est le phare des aveyronnais à Paris. Il porte l'âme des **aveyronnais d'ici et d'ailleurs**. Il est la concrétisation de la solidarité, de l'entraide, de la convivialité et de l'attachement de tous les aveyronnais à leur terre d'origine. Il est le symbole et le patrimoine de l'Amicalisme Aveyronnais.

Après 3 ans de travaux, les premiers jeunes sont accueillis en 1996 dans les 90 logements mis à leur disposition. Depuis, ce sont plus de 1000 jeunes aveyronnais qui ont habité l'Oustal dans des conditions très privilégiées. Après avoir adhéré à l'Association l'Oustal des Aveyronnais de Paris, les jeunes signent une convention d'occupation d'un an renouvelable deux fois maximum. Mais bien plus que la convention, c'est un contrat moral qui unit ces jeunes à l'Amicalisme. Tous savent la chance qui est la leur, d'habiter cet immeuble pas comme les autres, situé dans un quartier jeune et dynamique, avec un parc arboré très agréable à proximité, le tout à 10 minutes du centre de Paris par la ligne 14 du métro.

Ce qui paraissait impossible en 1990 est aujourd'hui une réalité concrète, équilibrée financièrement et qui fait la fierté de tous les aveyronnais. Depuis l'an 2000, chaque 2ème week-end d'octobre, au pied de l'Oustal, le Marché des Pays de l'Aveyron présente aux 60 000 visiteurs la qualité et la variété des produits aveyronnais mais aussi la générosité, le dévouement et le dynamisme de l'Amicalisme Aveyronnais au service de sa terre d'origine et de ses racines.

Gérard PALOC



Les Amicales de province et de l'étranger



Les Aveyronnais savent s'adapter parfaitement à l'environnement de leur pays ou de leur région d'accueil, sans pour autant oublier leurs origines.

Les Amicales de province et de l'étranger partagent avec les Amicales parisiennes les mêmes valeurs d'amitié, de solidarité, d'entraide et d'amour de notre Aveyron, qui sont les bases de l'Amicalisme Aveyronnais. Beaucoup de grandes métropoles régionales ont, ou ont eu, leur Amicale : Lyon, Bordeaux, Marseille, Aix en Provence, Nice, Montpellier, Béziers, Albi, Montauban, Clermont-Ferrand, Chantilly, Castres, sans oublier les Amicales de San Francisco, Londres, du Luxembourg et la plus éloignée de l'Aveyron, l'Amicale de Piguë, ville en Argentine fondée par des aveyronnais à la fin du 19^{ème} siècle.

Leur particularité est de réunir en leur sein des originaires de tout l'Aveyron, contrairement aux Amicales parisiennes qui regroupent les originaires d'un village, d'une commune ou d'un canton aveyronnais. N'oublions pas les réseaux sociaux qui relaient les initiatives d'Aveyronnais expatriés partout dans le monde pour s'entraider, se soutenir, se retrouver et partager un moment d'Aveyron autour d'un aligot, de tripoux, de farçons, de Roquefort, de fromage de Laguiole découpé avec un couteau de Laguiole ou un Liadou et arrosé d'un vin d'Aveyron. Certaines de leurs actions soutiennent la présentation des produits aveyronnais à l'autre bout du monde !

L'expression est différente mais les mêmes valeurs amicalistes sont là. En 1998, à l'initiative de Michel CASSAGNES, Président de l'Amicale de Béziers, est créée l'Inter-Amicale du Sud qui regroupe les Amicales d'Albi, Castres, Montauban, Montpellier, Nîmes et Toulouse. Structure informelle, elle réunit

toutes ces associations dans une dynamique de solidarité et d'entraide pour l'organisation de leurs activités réciproques et dans un rassemblement annuel organisé à tour de rôle dans chacune de ces villes. Dès les premières années le Conseil d'Administration de la Fédération Nationale des Amicales Aveyronnaises est convié à cette fête de l'Amicalisme. Plusieurs d'entre elles, Toulouse durant 10 ans, ainsi que Béziers et Montpellier, ont été organisées en collaboration avec la Fédération des Marchés des Pays de l'Aveyron. Elles ont ainsi participé au rayonnement de notre Aveyron, de sa gastronomie et de ses savoir-faire.

De génération en génération, où qu'ils se trouvent, les aveyronnais ont su adapter l'Amicalisme à leur pays ou leur région d'accueil, aux époques et aux moyens de communication. Partout dans le monde, le plus cher désir de tout aveyronnais est d'évoquer sa terre d'origine. Nous sommes fiers de nos racines. C'est notre particularité et surtout notre force.

Pour savoir où nous allons, n'oublions pas d'où nous venons !

Le bel arbre parisien ne doit pas cacher la forêt amicaliste qui rayonne partout en province et dans le monde. Les amicalistes forment une mosaïque sur laquelle le soleil ne se couche jamais. Soyons fidèles aux mots du regretté Maurice Solignac qui fut Président de la Fédération Nationale des Amicales Aveyronnaises durant 15 ans : « C'est une chance de naître aveyronnais, c'est un honneur de le rester ».

Gérard PALOC

CHARCUTERIE SALAISONS DE TRADITION

Tél : 05 65 59 07 40
Z.A. Les Canals - 12320 Saint-Cyprien sur Dourdou
maison-reynier@orange.fr

LE VALLON
VIGNERONS DU ROUGIER
AOC MARCILLAC

Du lundi au samedi :
Septembre/Juin : 9h - 12h | 14h - 18h
Juillet/Août : 9h - 12h30 | 14h - 19h

05 65 72 70 21
RD 840, 12330 Valady,
entre Rodez et Figeac

www.vigneronsduvallon.com

Par ici les bons prix!

Bd de la Résistance - 12400 Saint-Affrique & Z.A. Millau Sud La Cavalerie

05.81.38.00.00

accueil@imprimerieprogres.com

imprimerieprogres.com

Une imprimerie respectueuse de l'environnement

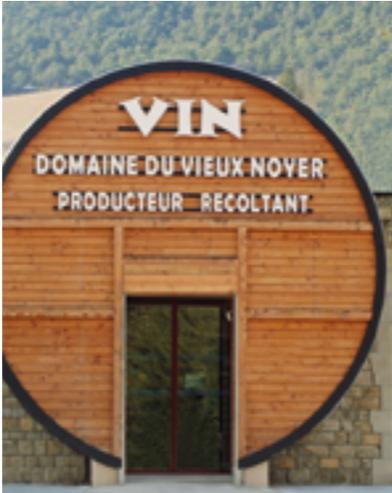
AU FOURNIL de Lioujas



**L'ÉPI
DU ROUERGUE**

Le pain sans congélation

Aveyron - Tarn
Tél : 05 65 74 91 03



**Domaine
du Vieux Noyer**
AOP Côtes de Millau



Ludovic et Éric
Route des Gorges du Tarn
12640 BOYNE
05 65 62 64 57
contact@levieuxnoyer.fr

LE CERCLE GÉNÉALOGIQUE DU ROUERGUE

Le Cercle Généalogique du Rouergue (CGR) propose dans le cadre du Salon du livre rouergat 2022 « Le Rouergue en Arts et Lettres », une brochure regroupant des récits de vie de militaires aveyronnais ayant été au service de Napoléon.

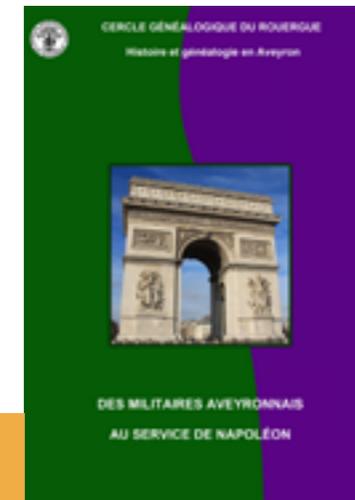
Ce sont les noms gravés sur les faces de l'Arc de Triomphe à Paris, notamment ceux de quatre Aveyronnais, qui ont fait germer l'idée, dans un premier temps, de conférences présentées dans le cadre de l'Antenne Ile-de-France du CGR puis, dans un second temps, de la réalisation de cet ouvrage.

Les thèmes retenus : les militaires (officiers, gendarmes), la conscription avec les registres matricules napoléoniens et les remplaçants, les récompenses (la Légion d'Honneur, la médaille de Sainte-Hélène, les anciens militaires mariés suite au décret du 25 mars 1810, les pensionnés) et des articles de presse de l'époque.

La plupart des recherches ont été effectuées au Service Historique de la Défense (SHD) et aux Archives Départementales de l'Aveyron (AD12).

Cet ouvrage collectif, premier d'une série, est à découvrir les 8 et 9 octobre 2022 au Salon du livre « Le Rouergue en Arts et Lettres » dans le cadre du Marché des Pays de l'Aveyron.

Danielle SEIMANDI GENNAT



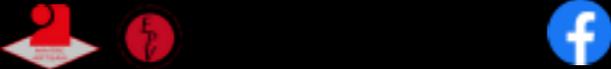


VERNIÈRES FRÈRES - 12250 ROQUEFORT-SUR-SOULZON - FRANCE
05 65 59 90 23 - contact@roquefort-vernieres.fr
www.roquefort-vernieres.fr





www.laguiole-benoit.com
21 Allée de l'Amicale - 12210 Laguiole
Tél : 05 65 51 55 80




BULLETIN
d'Espalion

DEPUIS 1838

Partout où il y a des Nord-Aveyronnais

www.bulletindespalion.fr - Abonnements à partir de 6€/mois*

* Tarif pour un abonnement numérique d'un mois. Renseignements www.bulletindespalion.fr ou 05.65.44.01.93.



le Méjane

Lionel Fouisnet & Simon Piefort

8, rue Méjane - 12500 Espalion

05 65 48 22 37

contact@restaurant-mejane.fr

www.restaurant-mejane.fr



Route d'Espalion, Aubrac
12470 Saint-Chély-d'Aubrac

Tél : 05 65 48 02 99
contact@buronducouderc.fr
f Le buron du Couderc

buronducouderc.fr

INTER DISTRIBUTION
Un peu plus qu'un magasin

ID
DEPUIS 1975 !

BRICOLAGE - DECORATION - MENAGE - CADEAUX
TV - VIDEO - ELECTROMENAGER - LITERIE
JARDINERIE - PLEIN-AIR ...

CARBURANTS et STATION de LAVAGE 24/24

ROUTE de SAINT CÔME - 12500 ESPALION 05.65.44.11.31

Il y a tout pour la maison à Espalion



Luxy Dark

Si le département de l'Aveyron doit sa réputation à ses produits du terroir, ses paysages d'exception et ses savoir-faire ancestraux, il est aussi propice à la création artistique !

Ainsi, Luxy Dark, originaire de Rodez, après avoir vécu en région Parisienne et en Bourgogne, « rentre au pays » en 2001 et s'installe à Marcillac. C'est dans ce village qu'elle fait ses premiers pas d'artiste et expose ses peintures, pour la première fois en 2005.

Sur ses toiles, elle peint son désir de ne plus voir un monde qui saigne. Si elle utilise des couteaux, ce sont ceux qui sculptent la couleur et cisèlent les reliefs de son univers où règnent humanisme, joie et légèreté. Chacun de ses tableaux est un miroir, une invitation à se connecter à ses propres émotions, à se laisser emporter par la danse de la vie.

Bien des expositions plus tard, elle réunit récemment ses œuvres, en les accompagnant de textes poétiques, dans un ouvrage « poémographique » intitulé Émotigraphs.



Des projets ? Elle en a plein la tête !
Des expos, un autre livre, chanter ses textes...

Son rêve ? Que l'art transforme nos vulnérabilités en forces... Qu'il nous invite à considérer chaque être humain comme un trésor précieux à découvrir et à protéger.

Site internet :

<https://luxydark.wixsite.com/artiste>

Fédération des Aveyronnais d'Ici et d'Ailleurs



Séverine BARRIÉ - Laguiole

5 Place Auguste Prat
12210 Laguiole

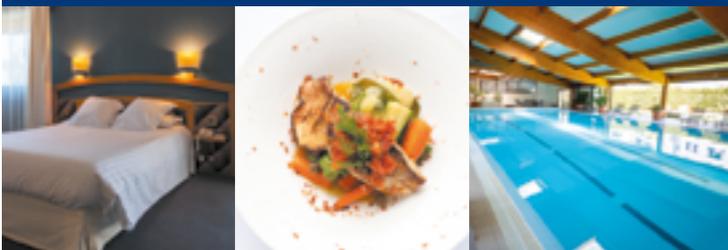
Tél : 05 65 48 40 80

axa.fr

Le Relais de Laguiole Hôtel - Restaurant - Spa



34 chambres climatisées de grand confort (1 à 5 personnes)
Restaurant L'Âme Gourmande de Gastronomie Régionale
Accueil de groupes / séminaires



Espace aquatique couvert et chauffé

Piscine de 170m², bain bouillonnant, toboggan,
pataugeoire et sauna
SPA / Soins du corps et du visage, seul ou en duo

Espace Les Cayres - 12210 Laguiole

Tél : 05 65 54 19 66 - Fax : 05 65 54 19 49

BWLeRelaisdeLaguiole - contact@relais-laguiole.com

www.relais-laguiole.com



L'EXCALIBUR DISCOTHÈQUE

BAR À TAPAS ET SCÈNE MUSICALE

à partir de 19 h le samedi !



L'Excalibur - Grandval 12500 Espalion

05 65 44 19 01

www.excalibur-pleinsud.fr

L'Excalibur Espalion Officiel / Plein Sud à L'Excalibur

Les Armagnacs princes rouergats



justice et prélèvent des redevances. Ils obéissent au comte, lui fournissent des hommes pour son armée et participent à la défense du comté avec leurs châteaux. Les Armagnacs savent faire prospérer un comté doté de villes consulaires, de ressources agricoles et minières et épargné par la guerre jusqu'à la fin des années 1360. Actifs dans la reconquête contre les Anglais, ils en sont récompensés en 1373 par l'agrandissement du territoire comtal aux Montagnes du Rouergue autour de Laguiole.

À partir de Jean II (1373-1384) et de Jean III (1384-1391), la cour se spécialise en organes centraux, Conseil, Chancellerie, Hôtel et Audition des comptes. Le prince puise dans les élites rouergates des serviteurs qui peuplent son gouvernement, grands seigneurs, ecclésiastiques, gradués en droit de l'université, marchands et bourgeois experts en finance. Bernard VII (1391-1418), très présent en Rouergue, étend ses domaines aux vicomtes de Creissels au sud du Tarn et de Carlat au nord de la Truyère et accentue le rôle des Rouergats. Alors que le roi Charles VI est fou, les princes du sang se disputent la direction de la France. Bernard VII prend la tête du camp dit Armagnac contre les Bourguignons. Tandis que la guerre reprend avec les Anglais et amène au désastre d'Azincourt (1415), il accède de manière éphémère au gouvernement du royaume, en tant que connétable. Cette ascension de la maison armagnacaise doit beaucoup à leur capacité à mobiliser les forces vives disponibles en Rouergue. Les Armagnacs, dont la dynastie s'éteint à la fin du XV^e siècle, ont fait entrer le Rouergue dans la modernité.

Après trois siècles de croissance continue de l'an mil au XIII^e siècle, la fin du Moyen Âge est marquée par des crises multiformes dès le début du XIV^e siècle. C'est le temps des famines, de la peste et de la guerre de Cent Ans (1337-1453) entre la France et l'Angleterre. C'est aussi le temps de la construction de l'État monarchique que la guerre va finalement accélérer. Les grands vassaux du roi de France tendent à freiner cet élan et à installer leurs principautés. C'est le cas des Armagnacs. En 1298, le comte d'Armagnac épouse l'héritière du comté de Rodez et fonde une principauté qui s'étend à la fois en Gascogne et en Rouergue. Bernard VI (1285-1319) et son fils Jean I^{er} (1319-1373) reprennent l'héritage administratif assez sophistiqué des derniers comtes autochtones ruthénois.

Les comtes armagnacais résident souvent en Rouergue, au château de Gages ou au couvent des Cordeliers de Rodez. Ils sont représentés par un sénéchal à la tête d'une administration judiciaire, militaire et fiscale. Le pouvoir comtal est relayé par un réseau d'une vingtaine de châtelainies, dont les chefs-lieux sont des bourgs fortifiés. En outre, près de 200 nobles qui prêtent hommage, dont une quinzaine de barons, disposent chacun d'une seigneurie féodale, sur laquelle ils rendent

Emmanuel JOHANS
Maître de conférences en Histoire du Moyen Âge à
Le Mans Université

MENUISERIES
SUR MESURE
BOIS - MIXTE
ALUMINIUM

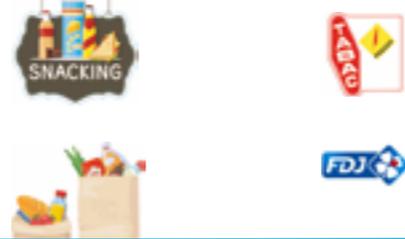
NOUVEAUX MATÉRIELS
CONSTRUCTION & RÉNOVATION

Savoir-faire traditionnel & technologie d'aujourd'hui

www.staf.fr
12500 Espalion
05 65 44 03 13

VOTRE PREMIER COMMERCE
LORSQUE VOUS ARRIVEZ EN
AVEYRON*

**DOM
& CO**
épicerie



* En entrant par le nord



12, avenue d'Espalion - LACALM
12210 ARGENCES-EN-AUBRAC

☎ 05 65 48 44 39

✉ info@dom-et-co.fr

📘 DOM et CO épicerie de Lacalm

📷 dometco2021

Lundi, mardi, mercredi, vendredi et samedi : 8h à 19h non stop
Jeudi et dimanche : 8h à 12h30

T.P.
Eric TRIADOU
Particuliers / Collectivités

ZA Les Calsades - 12340 Bozouls

06 73 09 77 77

05 65 44 94 20

www.triadoutp.fr

Travaux Publics
Assainissement
Terrassement



Le Sport et les Aveyronnais de Paris

La Commission Sportive des Aveyronnais d'Ici et d'Ailleurs, et particulièrement celle de Paris, forme un groupe dynamique de membres représentant les clubs sportifs affiliés de la capitale avec :

- Anthony Chauvet président du club de football des cafetiers de Paris et ses 57 licenciés
- André Cabrolier président de l'Athlétic club du XV^{ème} arrondissement avec 180 athlètes
- Stéphane Espa président du RC Paris XV Club de rugby qui accède cette année à la Fédérale 3 avec 600 joueurs et une magnifique école de rugby
- Et enfin, sport identitaire s'il en est, les quilles de huit, pratiqué à Paris par le club de la solidarité aveyronnaise avec Jérôme Valenq et le club le sport Quilles Rouergat avec Laurent Cayla.

De quoi satisfaire tous les sportifs, jeunes et moins jeunes !

Fête annuelle du mois de juin organisée par la Commission Sportive au stade Suzanne Lenglen, elle permet de rassembler les aveyronnais de tout âge dans un environnement familial.

Au cours de cette journée se déroulent un tournoi de football à sept, plusieurs courses dont le 800 m, le 1500 m ou le 3000 m, un tournoi de tennis et, cerise sur la fouace, vous pouvez assister ou participer à la célèbre course des garçons de café.

Animations, buvette, restauration et récompenses viennent agrémente les compétitions.

C'est dans une ambiance festive et bon enfant que se retrouvent les Aveyronnais d'Ici et d'Ailleurs, mais aussi tous les amis parisiens !

Michel BESSIÈRE



**LA FÊTE DU SPORT
DES AVEYRONNAIS DE PARIS**

au stade Suzanne Lenglen,
15^{ème} arrondissement



12 questions à Michel TRUCHON



1/ Quelle a été votre première « émotion culinaire » ?

Enfant, je ne résistais pas aux tomates farcies de ma maman ou de mes tantes, elles étaient succulentes, cuisinées « à l'ancienne » avec de bons produits.

2/ Est-ce cela qui vous a donné l'envie de cuisiner ?

Non, à cet âge, je ne réfléchissais pas encore à mon avenir professionnel, mais s'il y avait ce plat au menu, alors j'arrivais en courant lorsqu'il fallait passer à table !

3/ Quel a donc été l'élément déclencheur ?

À l'adolescence, après le Brevet, je commençais à réfléchir à un choix d'orientation et j'ai alors réalisé que je souhaitais faire un métier qui me permettrait de donner du plaisir aux gens. Cela me tenait à cœur, ainsi qu'une certaine idée d'indépendance après avoir complété ma formation.

4/ Au départ, étiez-vous plutôt sucré ou salé ?

5/ Et aujourd'hui ?

Salé !

Toujours salé. J'aime le sucré, bien sûr, mais j'ai toujours été plus attiré par les plats salés.

6/ Quel a été votre premier poste en cuisine ?

Dans les années 68/69, j'étais commis de cuisine au restaurant « Lesdiguières » de l'école hôtelière de Grenoble.

7/ Quand et comment a commencé l'aventure du Sénéchal ?

Après le décès de ma maman, j'ai repris le petit bistrot de famille à Sauveterre de Rouergue (dans les années 76/77). J'étais tout seul et c'était compliqué car il s'agissait avant tout d'un petit bar, proposant une cuisine de maison, avec un menu ouvrier la semaine et des plats un peu plus festifs le dimanche. J'avais l'ambition de progresser, de proposer des plats plus sophistiqués, tout en restant ouvert à tout le monde. Cette période de transition a duré jusqu'au milieu des années 80. À ce moment-là, nous pouvions parler d'un « restaurant » et la première étoile au Michelin (en 1990) est venue récompenser ce travail.

8/ Pouvez-vous nous citer trois plats emblématiques du Sénéchal ?

Les gnocchis de pomme de terre aux truffes d'hiver avec un jus de viande. Le foie gras sous toutes ses formes (chaud, froid...) Les produits de la mer (poissons blancs et bleus, langoustines du Guilvinec en pays Bigoudin...)

9/ Si vous deviez nous conseiller trois ingrédients incontournables « à avoir dans sa cuisine » ?

L'ail, le beurre cru et l'échalotte !

10/ Et pour le sucré ?

Le citron vert, le chocolat et les fruits de saison.

11/ Vous avez trois enfants, leur avez-vous transmis la passion de la cuisine ?

Non, mais ils sont quand même très gourmands ! Ils se sont orientés dans des domaines différents. Mon ainée, Élodie, a fait une école de commerce et elle travaille aujourd'hui chez Reporters Sans Frontières, tandis que sa sœur, Audrey, est prothésiste dentaire. Louis, le petit dernier, est agriculteur, c'est un retour à la terre intéressant et essentiel pour nous nourrir.

12/ comme... Aveyron !

Vous recevez des visiteurs ne connaissant pas notre département, citez-nous trois plats typiquement aveyronnais que vous leur feriez découvrir ainsi que trois lieux que vous leur feriez visiter.

Pour la gastronomie aveyronnaise : les tripous, le veau d'Aveyron du Ségala avec des petits légumes de saison et un gâteau à la broche.

Pour la découverte, nous irions à Conques en premier, puis au Musée Soulagès et nous terminerions sur l'Aubrac et le Larzac pour les grands espaces.

Le Sénéchal
Le Bourg
12800 Sauveterre de Rouergue
-
05 65 71 29 00
-
info@hotel-senechal.fr
www.hotel-senechal.fr

Isabelle DESCAVES - Com' en Aubrac

Rencontre avec Audrey Rodrigues

Jeune femme élégante, gracieuse et posée, Audrey est née en 1992, d'une mère Aveyronnaise de Lanuéjols et d'un père d'origine portugaise.

Toute son enfance s'est passée à Firmi (bassin minier). Elle y fait ses études primaires et secondaires puis envisage de suivre une filière sport ; le basket-ball était son sport favori ! Elle prépare alors une sélection sport étude, mais une mauvaise chute mettra un terme à ce projet sportif.

En 2009, elle part à Perpignan pour y préparer un Brevet de technicien couture (orientation haute couture). Elle étudie cette spécialité par passion de la mode et obtient son BTVCM (Brevet de technicien, vêtements, création et mesure) en 2011.

Audrey s'installe à Paris pour un apprentissage à l'école de la chambre syndicale de la couture parisienne (ECSCP). Elle intègre ensuite la maison de couture Alaïa, grand couturier et styliste. Au cours de son cursus, elle obtient tour à tour un diplôme de toiliste et de modéliste.

Durant son séjour dans la capitale et afin de poursuivre ses études dans de très bonnes conditions, elle devient locataire à l'Oustal pendant trois ans. Elle garde un excellent souvenir de ces années à l'Oustal où elle a pu trouver de la convivialité et où les occasions de retrouvailles avec des amis du Pays n'ont pas manqué et qui lui ont permis de créer du relationnel.

C'est par son père qu'elle apprendra que Radio Totem en Aveyron fait de la publicité pour la « Nuit du Rouergue » à Paris. Un événement annuel organisé par les Rabalaires, commission des jeunes Aveyronnais de Paris de la Fédération des Aveyronnais d'Ici et d'Ailleurs.

Elle participera à cette belle soirée, deviendra adhérente des Rabalaires durant quatre années et sera élue présidente de l'association !



Elle a organisé cette année la semaine de la qualité de vie au travail. Un bel investissement dans ce projet formidable pour rendre les gens heureux dans leur environnement professionnel.

Audrey conserve un souvenir passionnant de ses relations avec les Aveyronnais de Paris. Elle souhaite une meilleure interaction avec les Rabalaires, une plus grande dynamique sur les réseaux sociaux et une sensibilisation de la jeunesse Aveyronnaise à tous les projets de la Fédération des Aveyronnais d'Ici et d'Ailleurs.

Alain MARCILLAC

“ Rendre les gens heureux dans leur environnement professionnel. ”

Son expérience dans le milieu de la mode la sensibilisera aux grandes difficultés relationnelles en entreprise. Constatant l'absence de structures dédiées aux facteurs psychosociaux de risques au travail, elle voudra dès lors se soucier du bien-être du salarié. C'est durant la période de confinement qu'elle préparera une formation en distanciel auprès d'un organisme spécialisé, puis avec l'appui d'un coach pour devenir Chief Happiness Officer (Responsable du bien-être du salarié en entreprise).

L'attractivité du Pays la conduira à nouveau à Decazeville. Les racines, la famille, la qualité de vie, les amis seront les éléments déterminants de ce retour pour une perspective de vie différente.

Après une formation en psychologie positive qui vient compléter son parcours, elle souhaite mettre à profit ses connaissances acquises sur les relations au travail durant ses huit années d'expérience.

En janvier 2022, elle décroche un poste de chargée de qualité au travail au sein du laboratoire Nutergia (Aveyron). Elle met en place des processus d'intégration en entreprise. Elle développe l'égalité femme/homme sur les différentes missions au sein de la société.

Maison de l'Aubrac
 Galerie d'Art, Eco-Musée,
 Information Touristique,
 Bar Gourmand & Epicerie Fine

05 65 44 67 90
 12470 Aubrac
 www.maisondelaubrac.fr

Avril, Mai & Juin
 de 9h à 18h30 du mardi au dimanche
 Juillet & Août
 de 9h à 19h, tous les jours
 Septembre
 de 10h à 18h30 du mardi au dimanche
 Octobre & Novembre
 de 11h à 17h30 du mardi au dimanche
 Ouvert les jours fériés





Maison Familiale et Indépendante depuis 1872 !
 La Marque Gabriel COULET est très appréciée des fins gourmets et aficionados du Roquefort..
 Présente sur les plus grandes tables de la Restauration Française et Internationale. Elle est reconnue comme un symbole de la gastronomie Française.
 Le Roquefort Gabriel COULET est très courtisé par les meilleurs Fromagers, Restaurateurs et Epicerie fines...

ROQUEFORT



Tomme de brebis Gabriel COULET

fabriquée à Rodez
 et affinée à Roquefort-sur-Soulzon
 (Aveyron - Occitanie)



3 MÉDAILLES D'OR A PARIS
 au Concours Général Agricole de Paris

2022
 2019
 2018

Maison Familiale depuis 1872



L'Aubrac

Restaurant traditionnel
 Produits locaux

📍 L'Aubrac
 8 Place de la Cité
 12 000 Rodez

☎ 05 65 72 22 91
 ✉ aubraccafe@orange.fr
 📱 restaurantlaubrac



Eliane Bras Boutique

LITERIE COUETTES & OREILLERS LINGE DE MAISON

Du mardi au vendredi : 10h00 - 12h30 / 14h00 - 19h00
Le samedi : 10h00 - 19h00

Route d'Espalion - La Penchoterie
 12850 Onet-le-Château
 (44°22'35"N - 2°35'38"E)
 Tél : 05 65 78 73 29

www.eliane-bras.fr www.couetteetnature.com



Rencontre avec Valentin Vigouroux

Étudiant en école Hôtelière.

Le secteur de l'hôtellerie-restauration représente une économie importante en France, avec environ 800 000 salariés. Personne ne reste insensible aujourd'hui aux différents métiers de ce secteur qui s'étudient en école hôtelière. De nombreuses émissions sur les chaînes télé permettent de découvrir de jeunes talents, en cuisine et pâtisserie, avec le concours de chefs étoilés. Nous sommes allés à la rencontre d'un jeune Aveyronnais étudiant et passionné par ces métiers.

Valentin Vigouroux, est né le 2 mai 2003 à Versailles. Il est le fils de Jean François et Hélène. Un père d'origine Auvergnate et une mère d'origine Aveyronnaise, des parents qui ont fait leurs études dans la filière hôtelière. Ils ont dirigé un établissement à Montigny-le-Bretonneux et aujourd'hui à Maurepas, dans le département des Yvelines.

Après des études en primaire et secondaire au collège St Louis Notre Dame du Bel Air à Montfort-L'Amaury, Valentin oriente ses études vers l'hôtellerie. C'est au Lycée Hôtelier de Guyancourt qu'il prépare un Bachelor et un Bac pro en cycle cuisine, pâtisserie, boulangerie, service, sommellerie et barman (cocktails). En 2021, il obtient son bac STHR (Science et Technologie des Métiers de l'hôtellerie et Restauration) avec une mention « très bien ». Aujourd'hui, il poursuit son parcours MHR (Management en Hôtellerie et Restauration).

Quand on lui demande ce qui l'a poussé à se diriger vers ce parcours, il indique que son environnement familial et les études de ses parents l'ont considérablement influencé. C'est en se déplaçant dans différents lycées hôteliers, lors de portes ouvertes, qu'il prend sa décision.

Valentin a une passion pour l'œnologie. Il s'intéresse aux vignobles, à la richesse des sols, aux différents terroirs, aux cycles de vie de la vigne, à sa qualité

et son évolution. Jeune homme élégant et distingué, c'est avec une certaine classe qu'il présente les vins aux invités, lors de réceptions familiales ou entre amis.

Lorsqu'il était en vacances avec ses grands-parents à Soulages-Bonneval, il aime se rappeler les odeurs du foin, de la ferme, du cuir, du bois et toutes ces senteurs d'autrefois qui viennent compléter la panoplie olfactive du sommelier, notes fruitées, florales et végétales. Une note de cœur supplémentaire en sorte. C'est aussi avec dynamisme et sourire qu'il prépare de magnifiques cocktails derrière un comptoir.

Ses souvenirs d'enfance en Aveyron sont essentiels. Il aime ce terroir. C'est avec joie et affection qu'il évoque cette période chez ses grands-parents, Josiane et Roger. Le grand-père, dit « Papou », avait installé un petit abri de jardin, que Valentin, calme et discret, avait déjà transformé en paillote. C'est là qu'il jouait avec ses copains et copines du village en compagnie de son frère Mathis. Ce sont aussi les moments passés dans l'extraordinaire « Grenier de Capou », où s'exposent au public les outils de différentes générations depuis plus d'un siècle.

Il nous décrit avec humour, son premier voyage autonome vers Soulages-Bonneval avec son frère. C'était depuis la région parisienne, en voiture sans permis, chargée à bloc avec valises et chien,

sans avoir déclenché le moindre radar mais avec quelques infos sur bison futé signalant de nombreux bouchons, qu'ils arrivaient au village avec la petite bagnole, à la grande surprise de sa grand-mère qui n'était pas au courant de cette expédition.

Valentin est très attaché à l'Aveyron et à ses grands espaces. Il y revient souvent afin de s'y ressourcer et y trouver l'inspiration... Le département est réputé pour sa table et ses grands chefs.

Une question lui est posée sur cet élan amicaliste qui a fait la force des Aveyronnais de Paris d'Ici et d'Ailleurs. Sa vision est de fédérer à nouveau, mettre en avant le patrimoine régional, se retrouver, échanger, partager et donner du pep's aux amicales. Très athlétique, ce jeune homme pratique par ailleurs le judo, le tennis et le hand-ball.

Avoir des rêves de grands palaces, de chefs étoilés c'est bien... Mais Valentin, pragmatique, a déjà des objectifs en tête. Il souhaite créer son entreprise, être indépendant, développer de nouveaux concepts, mettre en avant les produits du terroir. Sa motivation reste entière dans son désir d'apprendre, de manager des équipes, d'être au contact de la clientèle, de créer des prestations de qualité, de sauvegarder le savoir-faire Français connu et reconnu dans le monde entier. Dresser une table dans les règles de l'art, imaginer, inventer, créer, toujours avec cet immense bonheur de faire plaisir et recevoir, sont quelques-unes des qualités de Valentin qui feront sans aucun doute de lui un grand professionnel.

La Fédération des Aveyronnais d'Ici et d'Ailleurs souhaite une belle réussite à Valentin !

Alain MARCILLAC

*“ Le plaisir de la table est de tous les âges,
de toutes les conditions,
de tous les pays et de tous les jours. ”*

Anthelme Brillat-Savarin

TWELVE
DISTILLERIE DE LAGUIOLE

Venez découvrir l'élaboration du whisky d'Aubrac

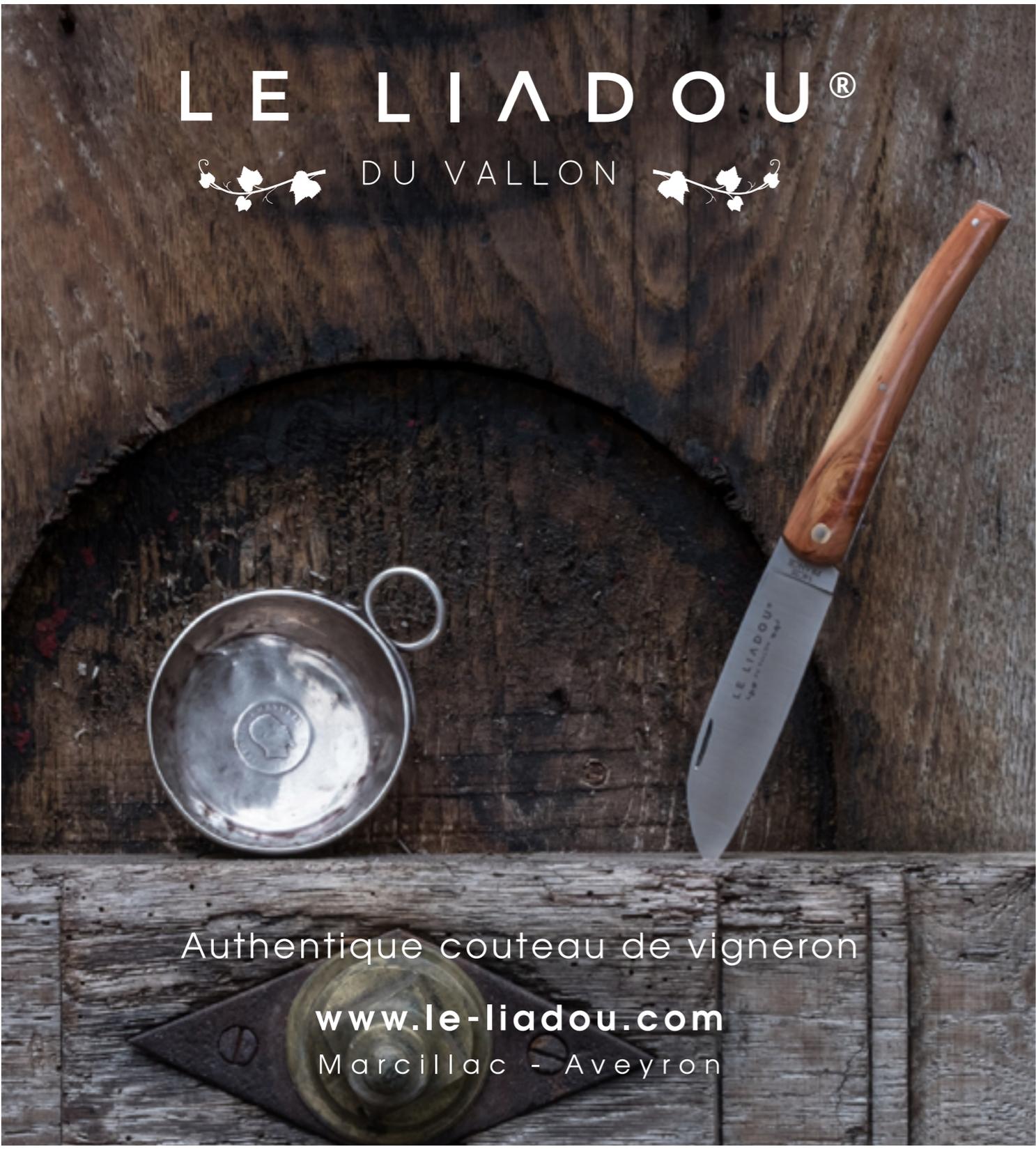
Visite toute l'année sur réservation à la boutique 05 81 36 14 87
offerte pour l'achat d'une bouteille de 50 cl (valeur 5€)

10 rue Bardière - 12210 Laguiole
whiskytwelve.com

« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération »

LE LIADOU®

DU VALLON



Authentique couteau de vigneron

www.le-liadou.com
Marcillac - Aveyron

Camille Noyer, Pastourelle de l'Aveyron et première demoiselle d'honneur de la Ligue Auvergnate et du Massif Central 2022

Camille Noyer a suivi une scolarité plutôt classique, après l'acquisition de son brevet, elle intègre un lycée privé et technologique à Issy-les-Moulineaux où elle passera son Baccalauréat STI2D (Sciences et Technologies de l'Industrie et du Développement Durable) qu'elle obtiendra avec mention.

Puis Camille trouve sa vocation dans l'optique et intègre l'Institut et Centre d'Optométrie à Bures-sur-Yvette en 2018 où elle obtient un BTS Opticien Lunetier. Notre Pastourelle ne s'arrête pas là puisqu'elle continue son parcours avec une licence d'optométrie et contactologie et envisage déjà de poursuivre ses études pour se spécialiser en contactologie.

Durant son temps libre, elle allie concentration et précision, en étant membre d'un club de tir à l'arc et elle développe également sa passion pour la musique car cela fait huit ans que notre Pastourelle joue du Ukulélé. Enfin, dès que son emploi du temps lui permet, elle n'hésite pas à retourner en Aveyron pour y retrouver ses grands-parents.

Depuis qu'elle sait marcher, Camille fait de la danse folklorique, ses premiers pas se sont faits au sein du groupe « Lou Baïlero ». En grandissant, elle continue de mettre à l'honneur ses racines et intègre « La Montagnarde » à l'âge de 16 ans ; elle est aujourd'hui membre de « La Bourrée de Paris ». C'est là qu'on lui a soufflé l'idée d'être Pastourelle, alors, se sentant soutenue par son groupe et sa famille, elle officialise sa candidature auprès de la Ligue Auvergnate et du Massif Central.



Au cours de la nuit Arverne, à la salle Wagram le 12 mars dernier, s'est déroulée l'élection des Pastourelles qui devaient faire découvrir leur département à travers le thème de l'artisanat. Camille avait choisi de nous parler de la fabrication du jeu de quilles de 8. Notre Pastourelle de l'Aveyron n'a finalement pas été première au jury, mais elle a néanmoins pris la première place au vote du public et devient alors première demoiselle d'honneur de la Pastourelle de la Ligue Auvergnate et du Massif Central. Elle a ainsi pu faire remporter un chèque d'un joli montant à son association « Vision Solidarité ».

Fédération des Aveyronnais d'Ici et d'Ailleurs



LITERIE : UN CONSEIL DE PRO, C'EST REPOSANT !

Toute l'équipe Litrimarché Aveyron vous accueille aux magasins Litrimarché de Rodez-Sébazac, Millau, Villefranche-de-Rouergue et Saint-Affrique.

On nous demande parfois « quel est le meilleur matelas ? » Nous répondons par un clin d'œil : « quelle est la meilleure voiture ? » Il existe en effet des matelas à profusion... À Litrimarché, 80% de nos produits sont fabriqués en France, nous n'en proposons pas moins une offre très large. Chaque technologie a ses avantages et ses inconvénients, selon le profil du dormeur. Même si le client fait la démarche de se rendre dans un magasin de literie, il ne veut pas pour autant se laisser endormir ! En client avisé, il s'est documenté au préalable... Ressorts, mousse ou latex, les matelas n'ont déjà plus de secret pour lui... Il a décortiqué les avis sur internet, sa conviction est faite. Mais il a malgré tout oublié un paramètre-clé : le dormeur. En somme (c'est le mot), lui-même !

« Écouter le client, c'est essentiel »

« Le matelas idéal n'existe pas », prévient Pascal Guilloth, qui gère les quatre magasins Litrimarché de l'Aveyron. Tout dépend de l'utilisateur : sa position de sommeil, son poids, sa sudation, son éventuel mal de dos... La quête du matelas approprié commence donc par un véritable dialogue entre le client et le vendeur. Une fois ces critères définis, vient le moment de l'essai. Une étape pour laquelle le client hésite parfois, préférant tester un matelas « d'un coup de genou » plutôt que de s'y allonger posément. Là encore, il ne faut pas hésiter à prendre le temps ! Nos formations techniques Litrimarché permettent d'affiner la recherche, de passer d'une quarantaine de produits potentiels à deux ou trois, puis d'identifier celui qui correspondra le mieux à chacun, qui permettra une meilleure évacuation de l'humidité ou de soulager un mal de dos...

Une vraie discussion en magasin peut aussi orienter vers des solutions inattendues, comme par exemple, changer la taille du matelas. Les largeurs en 160 cm, 180 cm et même en 200 cm sont des formats d'avenir, les clients qui ont fait ce choix ne le regrettent pas !

Pour un couchage de qualité, n'hésitez pas à venir essayer les produits et à dialoguer avec nos professionnels Litrimarché : leurs conseils sauront éveiller votre intérêt !



MILLAU 255, avenue de l'Europe 05 65 46 74 21	SAINT-AFFRIQUE Routes de Vibres-l'Abbaye 05 65 97 71 65	SÉBAZAC - RODEZ Pôle Comtal Nord (À côté de Brico Dépôt) 05 65 58 15 29	VILLEFRANCHE-DE-ROUERGUE Route de Montauban 05 65 45 30 26
--	--	---	---

LES FENÊTRES AVEYRONNAISES

Fenêtres, portes-fenêtres, portes blindées, volets roulants, persiennes et stores-bannes.



Les fruits de mer, une culture parisienne.



L'AUBERGE DAB
Tel. 01 45 90 32 22
161, avenue Malakoff - Paris 16^{ème}
Ouvert 7/7 jours - Service de 12h00 à 15h00
et de 19h00 à minuit - Volantier
www.auberge-dab.com

LE CONGRÈS MAILLOT
Tel. 01 45 74 17 24
80, avenue de la Grande Armée - Paris 17^{ème}
Ouvert 7/7 jours - Service continu de 7h30
à minuit - Volantier
www.congres-maillot.com

LE CONGRÈS AUTEUIL
Tel. 01 45 51 15 75
144, boulevard Exelmans - Paris 16^{ème}
Ouvert 7/7 jours - Service continu de 8h00
à minuit - Volantier
www.congres-auteuil.com

LE WEPLER
Tel. 01 45 22 53 24
14, place Clichy - Paris 18^{ème}
Ouvert 7/7 jours - Service continu de 7h30
à minuit
www.wepler.com

L'EUROPÉEN
Tel. 01 43 43 99 70
21 bis, boulevard Diderot - Paris 12^{ème}
Ouvert 7/7 jours - Service continu de 7h30
à minuit
www.leuropeen.com

L'entreprise LES FENÊTRES AVEYRONNAISES, établie depuis plus de 10 ans à Paris, est spécialisée dans la pose de fenêtres, volets et stores de qualité. Nous vous proposons une fabrication 100% française avec le label "Fabriqué en Aveyron".

N'hésitez pas à nous contacter !

📍 2 avenue de Versailles
75016 PARIS
69 ter rue Damrémont
75018 PARIS

☎ 01 42 59 09 33

✉ glhomond@gmail.com

L' Auberge Aveyronnaise

Maison fondée en 1997



Retrouvez les spécialités
Aveyronnaises...

Aligot

Viande d'Aubrac

Veau du Ségala

Agneau Allaiton d'Aveyron

Charcuterie de Laguiole

Foie gras poêlé

Sans oublier notre traditionnel
Millefeuille !

40, rue Gabriel Lamé - Paris 12^{ème}

Tél : 01 43 40 12 24

auberge.aveyronnaise@orange.fr



www.auberge-aveyronnaise.paris