ÉDITION 2023

LE ZINE

des Aveyronnais d'Ici et d'Ailleurs

LA FÉDÉRATION DES AVEYRONNAIS D'ICI ET D'AILLEURS

FOCUS SUR UN PARTENAIRE

MARCHÉ DES PAYS DE L'AVEYRON 2023

LE SALON DU LIVRE

ARTS ET CULTURE

RENCONTRES

Aveyronnais d'ici et d'Ailleurs

AVEYRON

Prenons le temps d'imaginer votre avenir en Aveyron

ORGANISONS VOTRE **NOUVELLE VIE** DANS LES **MEILLEURES CONDITIONS**

Parce que changer de vie est une **décision importante**, que chaque projet est **unique**, notre **équipe dédiée** et nos **services gratuits** s'adaptent à vos envies.

Rendez-vous sur

ViensVivre.EnAveyron.fr

Laëtitia et Sophie prendront le temps d'imaginer avec vous **votre avenir en Aveyron.**

EMPLOI, LIEU DE VIE, LOGEMENT...

Votre nouvelle vie est l'Aveyron

AVEYRON
ATTRACTIVITÉ
TOURISME

Édito de la Présidente

Chères Amies et chers Amis

La Fédération des Aveyronnais d'Ici et d'Ailleurs est heureuse de vous retrouver pour cette nouvelle édition du Zine qui vous permettra de découvrir une partie de nos actions, ainsi que le programme du Marché des Pays de l'Aveyron, placé cette année sous le thème des jeunes aveyronnais à Paris. Vous découvrirez également des portraits d'aveyronnais, des infos culturelles.

C'est pour nous l'occasion d'adresser des remerciements chaleureux à l'ensemble de nos partenaires et annonceurs, toujours plus nombreux et issus de milieux professionnels et associatifs très variés.

Je remercie également l'ensemble des bénévoles qui œuvrent quotidiennement pour assurer le fonctionnement de la Fédération et orchestrer les rencontres et événements que nous vous proposons tout au long de l'année.

Bonne lecture et au plaisir de vous rencontrer !

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

Responsable de publication : Marilise MIQUEL, Présidente
Secrétariat : Carole SOYER
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, Administrateurs de la fédération, Jeunes oustaliens, Com' en Aubrac et Partenaires
Crédit photo : Baptiste BONNEFOUS (illustrations de couverture et article « Capsules oustaliennes ») Jean-Noël MARTIN, Élisa AYRINHAC, 13ème DBLE, Mairie du Nayrac, Cabrettes et Cabrettaïres
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
Site : www.aveyronnais.fr
Imprimeur : Imprimerie Merico 1, route de la Cave 12340 BOZOULS

Sommaire

LA FÉDÉRATION DES AVEYRONNAIS D'ICI ET D'AILLEURS
La place des Abbesses aux couleurs de l'Aveyron ! – page 5
Pour tout savoir sur «La Fédé» ! – pages 6-7

FOCUS SUR UN PARTENAIRE
Via Santé – pages 8-9

MARCHÉ DES PAYS DE L'AVEYRON
Bienvenue au Marché des Pays de l'Aveyron ! – page 11
Capsules Oustaliennes – pages 14-15
L'Aveyron en Seine – page 17
Liste des exposants 2023 – pages 18-19

LE SALON DU LIVRE
Présentation du salon du livre rouergat 2023 – pages 24-25
Yves CARCENAC – page 26
Michel LOMBARD – page 27

ARTS ET CULTURE
Cinéma au Nayrac – page 31
Numa AYRINHAC, d'Espalion à la casa rosada – page 33
Sylvie LÉANDRE (artiste peintre à Bozouls) – page 35
Le clocher de Saint-Côme – pages 38-39
Cabrette et Cabrettaïres – pages 42-43

RENCONTRES
12 questions à Sébastien BRAS – pages 44-45
Colonel Thomas RIOU - 13ème DBLE – page 47
Sandrine CASSES (créatrice du Podcast le douze) – pages 48-49
Clément POUGET (jeune pâtissier en formation) – page 51
Témoignage d'Ingrid : Aveyron : sa nouvelle vie est là ! – page 53

Nous remercions nos partenaires :

CASEG · VIASANTÉ mutuelle GROUPE AG2R LA MONDIALE · Groupama · L'Aveyronnais

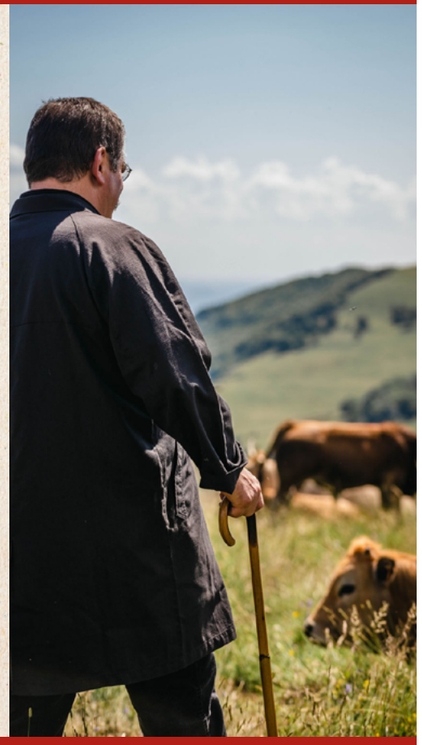
Votre maître artisan boucher-charcutier sur l'Aubrac depuis 1950

Viande de Boeuf race Aubrac,
charcuterie maison et
produits Aveyronnais
livrés directement chez vous sur :

maison-conquet.fr

LAGUIOLE - AUBRAC - AVEYRON

05.65.51.51.04 - contact@maison-conquet.fr



Maison Conquet, on s'en relève la nuit pour en manger !

La place des Abbesses
aux couleurs de l'Aveyron !

MONT-AVEYRON 2023

24 ET 25 JUIN 2023 | PLACE DES ABBESSES

Maison Miquel depuis 1947 · TAFANEL · Conquet Traditions d'Aubrac · ROUQUETTE · Centre Presse · L'Aveyronnais · AVEYRON ATTRACTIVITÉ TOURISME · aligot EXPRESS · LE St JEAN Montmartre · CAFÉS RICHARD · Aligot ST FLORET · You & Me Paris · La Mascotte · Aveyronnais d'ici et d'Ailleurs · CASEG · LAVAZZA · Montmartre à la Une · CAM Cercle Aveyronnais de Montmartre

WWW.MONT-AVEYRON.COM

Le Cercle des Aveyronnais de Montmartre, association adhérente de la Fédération des Aveyronnais d'Ici et d'Ailleurs, propose de réunir les Aveyronnais de Paris et de la Butte Montmartre les 24 et 25 juin 2023, dans une ambiance des plus conviviales.

Avec l'appui de notre Fédération et de la Mairie de Paris, cette grande fête sera une première à ne manquer sous aucun prétexte !

En savoir plus :
http://mont-aveyron.com

Pour tout savoir sur «La Fédé» !

Aveyronnais d'ici et d'Ailleurs

Nombreux sont les aveyronnais qui ont émigré vers Paris. Leur identité et leurs intérêts communs ont rapidement fait naître entre eux un élan de solidarité. Très vite, cette solidarité s'est affirmée au sein d'amicales de villages, créées pour la plupart en associations loi 1901.

Plus de 80 amicales de villages ou de cantons ont été créées à Paris entre 1900 et 1925. Des amicales seront également créées en Province et même quelques-unes en Europe, voire plus loin, comme San-Francisco, Los Angeles ou Piguë en Argentine. À ce jour, une cinquantaine sont toujours en activité en France et à l'étranger.

En juin 1947 la Fédération Nationale des Amicales Aveyronnaises (aujourd'hui Fédération des Aveyronnais d'Ici et d'Ailleurs) a été créée afin de coordonner l'action des amicales et des associations qui leurs sont liées.

C'est en 2016 qu'elle adopte le slogan «Les Aveyronnais d'Ici et d'Ailleurs » avec la volonté de fédérer les aveyronnais et d'étendre le rayonnement de l'amicalisme au-delà des frontières.

Depuis sa création, la Fédération organise régulièrement des manifestations qui permettent aux originaires du département et à leurs amis de se retrouver et de faire perdurer l'entraide aveyronnaise. Elle contribue également à développer les liens entre les « émigrés aveyronnais » et le département, sur les plans économiques, culturels et touristiques. Son site internet **aveyronnais.fr** devient une véritable plateforme d'échange, de réseau et d'entraide.

LES CHIFFRES CLÉS

50
associations adhérentes en 2023

12
événements organisés en 2023
(Marché des Pays de l'Aveyrpon, soirées débat-conférence, journée d'été, fête des sports...)

1
salariée permanente

36
administrateurs bénévoles pour assurer le fonctionnement

70
bénévoles sur le Marché des Pays de l'Aveyron

70
exposants en 2022 sur le Marché des Pays de l'Aveyron

12ÈME
arrondissement de Paris
(cela ne s'improvise pas...)

76 ANS...
C'est l'âge de la Fédé !

DÉCOUVREZ NOTRE ÉQUIPE D'ADMINISTRATEURS !

La Fédération ne pourrait pas fonctionner sans l'énergie et l'engagement quotidien de nos administrateurs bénévoles.

Les membres du Bureau s'activent en effet tout au long de l'année, ainsi que les **responsables de nos commissions**, communication, Marché, sport, culture et jeunes (Rabalaïres).

Sur notre site :
www.aveyronnais.fr

ACCÈS DIRECT AU TROMBINOSCOPE

TROIS ÉVÉNEMENTS MAJEURS CHAQUE ANNÉE :

MERCI À NOS PARTENAIRES POUR LEUR FIDÈLE SOUTIEN

Chaque année, nous vous proposons un focus sur l'un de nos précieux partenaires. Nous commençons avec VIA SANTÉ (voir pages suivantes).

CASEG

Groupama

Avec VIASANTÉ Mutuelle, une longue histoire de cœur

C'est l'histoire de la rencontre entre le mouvement amicaliste et Mutualiste Aveyronnais. Tous deux portés depuis toujours par des valeurs communes de proximité et solidarité, ils sont ancrés historiquement autour d'un territoire fidèle à ses traditions, l'Aveyron. Ils accompagnent leurs membres et leurs adhérents au quotidien pour les aider. Dans cet esprit, ils sont à l'origine de la création de la Mutuelle des Aveyronnais de Paris et même d'ailleurs.

Depuis plus de vingt ans aux côtés de la Fédération des Aveyronnais de Paris et de leurs associations, VIASANTÉ Mutuelle est ancrée dans le paysage parisien avec son agence du 42 rue Gabriel Lamé, à deux pas de l'Oustal, la Maison des Aveyronnais. Elle participe également, chaque année, au traditionnel Marché de Pays, évènement marquant du 12ème arrondissement.

Aujourd'hui, tout en bénéficiant d'une implantation nationale grâce à son rapprochement avec le groupe AG2R LA MONDIALE, VIASANTÉ Mutuelle, présente en régions avec ses agences de proximité, reste proche de ses territoires et conserve son ADN de toujours, **être au plus près de ses adhérents.**

Expertise, solidité et proximité

Chaque jour, attentifs à vos besoins, les conseillers de la mutuelle mettent leur expertise et leur savoir-faire à votre service pour vous proposer des offres personnalisées, souples et toujours bien pensées, ainsi que des services indispensables pour préserver votre capital santé.
Tout en restant fidèle à ses valeurs historiques, VIASANTÉ Mutuelle a su réussir sa transformation en devenant la mutuelle du groupe AG2R LA MONDIALE, garantissant ainsi à ses adhérents une présence solide au quotidien, capable de leur apporter sérénité et confiance.
Aux côtés des particuliers (étudiants, salariés, retraités, professionnels indépendants), des collectivités, des petites et moyennes entreprises, elle privilégie avant tout des relations durables basées sur la proximité et l'entraide.
Pour rester en contact, des services utiles sont proposés à ses adhérents tels que l'espace adhérent personnel ou entreprise et une plateforme téléphonique dédiée.

LA MUTUELLE
SANTÉ
DU GROUPE

DANS LE
TOP 10
DES MUTUELLES
FRANÇAISES

PRÈS DE
1 MILLION
DE PERSONNES
PROTÉGÉES
PAR UNE GARANTIE
VIASANTÉ

PROXIMITÉ
SOLIDARITÉ
& FORCE D'UN
ACTEUR MAJEUR
DE LA PROTECTION

VIASANTÉ MUTUELLE EN CHIFFRES

- **+ de 150 conseillers mutualistes** sur le terrain ou en ligne
- **40 agences** Mutuelle
- **9 magasins** Optique
- **3 espaces** Audition
- **2 EHPAD**

VIASANTÉ mutuelle
GROUPE AG2R LA MONDIALE

VIASANTÉ Mutuelle, bien plus qu'une complémentaire santé

Elle offre aussi de multiples opportunités pour agir sur sa santé en mettant à disposition la plateforme jevisbien-être.fr qui rassemble dans un même espace tout ce dont chacun a besoin pour prendre soin de soi : téléconsultation, accompagnement à l'orientation scolaire, aux chefs d'entreprise et aux salariés, webinaires, ateliers prévention, programmes bien-être…

Au plus près des territoires, VIASANTÉ Mutuelle accompagne aussi tous ceux qui œuvrent pour la santé de tous, mais aussi tous ceux qui défendent l'activité sportive comme levier de prévention. Par leur engagement et leur esprit collectif, valeur commune à VIASANTÉ Mutuelle, elle soutient de nombreuses associations ou clubs sportifs dans les régions.

Ses actions solidaires sensibilisent le grand public aux causes qui lui tiennent à cœur (handicap, accès aux soins…) et s'inscrivent dans des actions concrètes : les parrainages de matchs solidaires mettant en lumière des associations qui œuvrent pour l'égalité des chances ou pour l'inclusion des personnes en situation de handicap. Elle met également en place des actions en agence, comme le dépistage de l'arythmie cardiaque…

Chaque mobilisation soutenue par VIASANTÉ Mutuelle est ainsi l'occasion de retrouver l'essence même des engagements mutualistes : prévention, accompagnement, partage, solidarité, autant de traductions de notre présence de proximité qui confirment notre statut d'acteur de santé.

Suivez l'actualité de VIASANTÉ Mutuelle sur

viasante.fr

Contact conseiller
Marlène Brousse
Tél. : 06 78 46 56 12
Mail : marlene.brousse@viasante.fr

Bienvenue au Marché des Pays de l'Aveyron !

Depuis plus d'un siècle, de jeunes Aveyronnais « montent à Paris » pour travailler ou poursuivre leurs études. Beaucoup s'y sont installés et contribuent ainsi au rayonnement du savoir-faire et des valeurs humaines reconnus à notre territoire.

Aujourd'hui, cette migration se fait dans les deux sens. Nombreux sont en effet ceux qui font « un retour au pays » après avoir grandi ou étudié en région parisienne. Cette année, nous avons choisi de mettre à l'honneur la jeunesse aveyronnaise et notamment celle qui est en mouvement entre l'Aveyron, Paris et Ailleurs. Nous souhaitons rendre hommage à ceux qui, plein d'énergie, se lancent dans la vie, entreprennent et rêvent. L'Aveyron est riche de ses jeunes et de ses ponts entre le département et la capitale et tant d'autres lieux. La communauté aveyronnaise est ravie de les accueillir à Paris en les accompagnant par diverses activités et par des solutions de logement.

« La jeunesse Aveyronnaise et Paris »

Ce sera le thème de cette nouvelle édition du Marché des Pays de l'Aveyron qui se tiendra les 6, 7 et 8 octobre 2023. Venez faire leur connaissance sur le Marché, ils seront ravis d'échanger avec vous ainsi qu'avec avec nos médias de l'Aveyron : Centre Presse, Radio Totem et le Bulletin d'Espalion.

Les Jeunes Chambres Économiques de Rodez et de Millau seront également présentes, ainsi que nos 70 exposants, producteurs, artisans et artisans d'art, impatients de vous faire découvrir et déguster le fruit de leur travail passionné. Vous pourrez aussi flâner au salon du livre Rouergat et bien entendu, les groupes folkloriques et les Bandas seront fidèles au rendez-vous pour animer ces trois jours de fête.

Tous vous partageront leur expérience de cette belle histoire d'Amour entre Paris et les Aveyronnais.

Venez, goûtez, ressentez et vous aimerez !

Philippe PICOU
Administrateur de la Fédération des Aveyronnais d'Ici et d'Ailleurs
Directeur du Marché des Pays de l'Aveyron

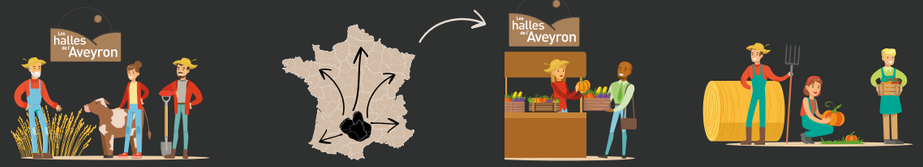
Votre magasin de producteurs

Les halles de l'Aveyron
Le meilleur de nos fermes

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



Via la coopérative UNICOR, s'organiser en circuit court collectif,

pour se doter d'une enseigne à l'échelle nationale

dans le but de proposer de la qualité à prix juste

et générer du revenu dans les fermes !

NOS POINTS DE VENTE

Paris

16 Promenade Cœur de Ville
92130 Issy-les-Moulineaux

1, rue Paul Signac
95220 Herblay

10, boulevard Pasteur
95210 Saint-Gratien

Aveyron

Boulevard des Balquières
12850 Onet-le-Château

DRIVE.LESHALLESDELAVEYRON.COM

partie de campagne

Une bouffée d'Aveyron avec la Famille ALLIEL

La Famille ALLIEL nous reçoit dans son établissement **Partie de Campagne**, idéalement situé à **Bercy Village**, dans le XII[e] arrondissement parisien, quartier piétonnier – hors du temps – prisé par les enfants du pays. Un cadre enchanteur aux airs d'auberge rouergate et une carte qui met en valeur le meilleur de la gastronomie aveyronnaise.

Partie de Campagne, propose une cuisine « gourmande et traditionnelle ». On pourrait même rajouter authentique. Avec son cadre rustique et campagnard, sa table d'hôte, sa cave voûtée et surtout sa carte qui met en avant les bons produits rouergats : saucisse et bœuf de l'Aubrac de la maison Conquet, foie gras et terrine du Manoir Alexandre à Espalion, chou farci et aligot, roquefort... Côté boisson, on trouve bien sûr le Marcillac de la cave Laurens et les bières de la Brasserie d'Olt.

SAUCISSE & ALIGOT DE L'AUBRAC

RESTAURANT PARTIE DE CAMPAGNE

« Nous avons vraiment à cœur de faire découvrir tous ces bons produits aveyronnais à notre clientèle ».

Dans cet établissement en effet, l'un des derniers non franchisés du cour Saint-Émilion, tout respire l'Aveyron, tant dans l'assiette que dans la salle (140 couverts et 40 couverts en terrasse). Avec, en bonus, un service souriant et une équipe aux petits soins du client !

Affaire(s) de famille

Une recette qui semble fonctionner puisque la famille ALLIEL a développé d'autres affaires dans la capitale. « Nous sommes très admiratifs de nos parents », confient Charles-Élie & David. « Nous sommes nés, mon frère et moi, dans la restauration. Ça nous a toujours fait rêver. Ce sont nos parents qui nous ont appris à travailler ». Une histoire de famille et de transmission, avec pour base l'Aveyron et cet esprit d'entreprendre si caractéristique des enfants du pays.

CONTACT :

36 cour Saint-Émilion
75012 Paris

01 43 40 44 11

www.partiedecampagne.com

CAPSULES oustaliennes

Au printemps 2023, les jeunes locataires de l'Oustal ont été invités à participer à un projet d'écriture qui consistait à se raconter en rédigeant une suite narrative parmi 3 capsules introductives. En voici quelques-unes :

UN LOCATAIRE DU N°401

Installé à Paris, l'Aveyron n'est jamais vraiment loin de l'Oustal soit par le train, l'avion ou la route. Mais ce n'est parfois pas toujours si simple...

Débarqué à Paris par l'avion de Rodez, je trouvais ce moyen particulièrement fiable. Il rapprochait sensiblement mon village du Vallon de la capitale. Engagé dans l'est parisien dans un commerce de limonade, et locataire de l'Oustal, j'avais là un moyen de profiter de quelques jours en Aveyron.

Au café, à la fin d'un service du mois de juillet, je laissais quelques amis aveyronnais qui étaient là pour fêter une triple décennie. L'avion du soir décollait entre 19h30 et 20h. Par conséquent, j'étais déjà dans mon taxi deux heures avant, un saut par l'appartement de la rue de l'Aubrac et me voilà à Orly, bien en avance. A ce moment-là, on retrouve aisément la diaspora aveyronnaise établie à Paris puisque les avions accueillent seulement une cinquantaine de passagers. Il y a forcément des visages connus parmi eux !

Les aéroports sont franchement ennuyeux, l'excitation de retrouver sa campagne suffit à faire passer le temps. Seulement là, le temps était largement dépassé ! Problème de roue ? Problème de pilote ? Problème technique suffira. Tous les ruthénois de l'aéroport resteront
Orlysiens pour ce soir... Tous sauf moi peut-être... Sachant mes amis festoyant rue de la Roquette, je ne pouvais pas me contenter de dormir dans un formule 1. Quelques vingtaines de minutes suffiront à retrouver la chaleur aveyronnaise.

UN LOCATAIRE DU N°703

Après une année sur Paris et ayant entendu parler depuis de nombreuses années de l'Oustal notamment par mon frère ancien Rabalaïre, c'est là que j'ai voulu m'installer pour trois ans après que mon dossier fut retenu. L'Oustal fut ainsi mon point d'arrivée. Un immeuble parisien situé rue de l'Aubrac ; quartier extraordinaire avec le parc de Bercy, les quais, la ligne de métro 14 à quelques dizaines de mètres et bien entendu le mythique marché de pays début octobre.

Plusieurs voisins ne sont autres que d'anciens camarades d'école croisés par hasard dans les couloirs de l'immeuble et cela fait extrêmement plaisir de retrouver des visages connus dans une aussi grande ville. Les avantages de l'Oustal sont d'une part financiers avec des loyers bien en deçà des loyers moyens du quartier mais également une entraide et une solidarité entre les différents résidents permettant de créer de belles amitiés. Je suis reconnaissant aux responsables de la fédération car ils m'ont aidé à m'installer dans de bonnes conditions.

UNE LOCATAIRE DU N°610

Durant ma deuxième année de résidence à l'Oustal, j'obtenais en parallèle un nouveau job dans le service communication d'une maison de parfumerie française. Rapidement, on m'annonça que la fleur mise à l'honneur en 2023 serait le Narcisse. La mission était simple : déployer toute une communication autour de la fleur star du plateau de l'Aubrac.

Je ne crois pas que cette décision, prise avant mon arrivée, soit le fruit d'une coïncidence. Mon accent, que les parisiens aiment qualifier d'authentique et l'histoire de cette Maison des Aveyronnais de Paris, située rue de l'Aubrac, que je raconte avec engouement à qui veut l'entendre, ne laissèrent peu de doutes sur la personne adéquate pour organiser l'expédition. Je fus donc désignée pour amener trois camarades en Terre sainte.

Une course contre la montre commença, les Montanhòls nous appellerons deux jours avant le début de la récolte, pour l'heure suspendus au bon vouloir de mère nature. Dès que le plateau sera recouvert d'une fine neige blanche de narcisses, nous sauterons alors dans le premier avion - direction Rodez.

Je me souviendrai longtemps de la stupéfaction de mes collègues, sur le tarmac, face au petit coucou emblématique de la ligne Paris-Rodez. « C'est dingue, qu'il soit si petit ! », « Ça rend le voyage encore plus atypique », « Eh, Rodez c'est la capitale de l'Aveyron ? ». Une fois l'euphorie de la découverte passée, une nouvelle aventure attendait mes camarades, pour l'heure dispatchés à l'avant et à l'arrière du bolide.

Alors que la roue arrière du coucou quittait le sol, nous sommes pris dans de petites turbulences, au ressenti visiblement intense pour ma coéquipière qui poussa un cri d'horreur déclenchant l'hilarité générale de l'équipage.

Ce n'est qu'une fois arrivés à Rodez que je réalise, à la pâleur de leurs visages qu'ils ont mal vécu leur première expédition en terres Aveyronnaises. Crispés durant tout le vol, leur meilleur remède a été de siroter, sans s'arrêter, un bon vin rouge du pays.

Mes chers collègues, après tant de péripéties, *benvengut al país !*

UN LOCATAIRE DU N°516

La période de la Toussaint débute, des grèves de train viennent d'être annoncées. Le mien, à destination de l'Aveyron, qui devait partir dans deux jours est annulé. Pourtant, je dois impérativement retourner à Villefranche. J'ai le réflexe de demander sur le groupe de l'Oustal si d'autres résidents prévoient de descendre en voiture. Dans la soirée, je reçois un message pour un covoiturage partant tôt le lendemain. Je fais ma valise à la hâte, la chargeant assez pour tenir une semaine, mais pas trop pour pouvoir ramener des conserves de friton. L'air matinal est encore frais quand je monte dans la voiture où trois personnes sont déjà assisses et tuent leurs yeux et le temps sur des applications.

Sortis de Paris, commencent sept heures de paysages tantôt plats, vallonnés, rocailleux. Une fois que le covoiturage s'est éveillé, les paroles s'échangent sur fond musical de variété. N'ayant rien à dire sur l'Aveyron que les autres ne sauraient déjà, nous parlons de notre vie parisienne, de notre expérience oustalienne. L'un travaille à dix minutes à pied de l'immeuble, dans un bâtiment gris de Bercy qui le change peu des logements ruthénois. Le chauffeur, originaire de Millau, explique faire au contraire beaucoup de route pour voir ses clients. Je ne retiens pas ce que fait la troisième personne, mais me souviens de l'odeur de son sandwich. Plus nous descendons dans le midi et moins l'horizon est plat. Je me laisse bercer par la route.

Lorsque je me réveille aux dernières lueurs d'automne, je regarde l'heure sur l'autoradio et demande combien de route reste-t-il jusqu'à mon arrêt. On me répond trois quarts d'heure, ce qui est anormalement long. Aussi, je constate qu'il manque un passager : on l'a laissé à Rodez, m'explique le conducteur, maintenant on passe par chez toi et ensuite Millau n'est plus très loin.

Mon froncement de sourcils couplé à un regard dans le vide, comme si la réponse s'y trouvait, nous fait comprendre simultanément le folklorique malentendu. Mon Villefranche dans le Rouergue, n'était pas le leur du Lévézou. Le chauffeur confus rebrousse chemin aussitôt pour me déposer à la gare de Rodez, où j'arrive à attraper un bus régional. C'est à l'heure du repas que j'arrive dans la sous-préfecture, avec un jour d'avance sur le train.

aligot EXPRESS

FABRICATION DE RECETTES
DU TERROIR AVEYRONNAIS
POUR LES RESTAURATEURS D'AUJOURD'HUI
ALIGOT CLASSIQUE OU EN TAPAS, PICOUSSELS ET
FARÇOUS, PALETS D'ALIGOT, CRIQUE...

ZA La Sole, 12300 FLAGNAC / 05 65 43 25 07
www.aligotexpress.fr

ENTREZ DANS L'UNIVERS GOURMAND
D'UN MAÎTRE ARTISAN

ROQUEFORT
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 – Rissole pruneau – Pain au Levain – Baguette "La Gaby"

L'Aveyron en Seine
ambassadeur de L'Aveyron à Paris

Si le succès d'un événement se mesure à la volumétrie de messages d'encouragements, de satisfaction, à l'enthousiasme et la chaleur des témoignages, des félicitations, alors on peut dire que L'Aveyron en Seine se place très haut dans la graduation affective des Aveyronnaises et des Aveyronnais.

Quelle fierté pour les équipes de Centre Presse Aveyron, de Midi-Events et de l'Agence d'avoir confirmé en 2022 le pari fou lancé en 2019 : réunir, à Paris, 400 décideurs économiques et politiques de l'Aveyron et de Paris, sur la péniche Le Diamant Bleu, pour en faire un événement économique annuel XXL, incontournable... Sa raison d'être : un développement de réseau pour recréer un lien économique fort entre la capitale et l'Aveyron.

Quelle fierté aussi d'être partenaire avec la Fédération Nationale des Aveyronnais d'ici et d'Ailleurs présidée par Marilise Miquel. Chaque année, désormais, le positionnement de l'Aveyron en Seine en avant-première du magnifique marché des pays de l'Aveyron à Bercy démontre combien, ensemble on est toujours plus fort.

C'est donc naturellement que Centre Presse a programmé L'Aveyron en Seine 2023 le jeudi 5 octobre, toujours en avant-première du marché de pays des Aveyronnais d'ici et d'ailleurs à Bercy qui aura lieu du 6 au 8 octobre.

A ce stade il convient de remercier tous nos partenaires, sans qui, rien ne serait possible, rien n'aurait de sens.

La Région Occitanie, avec la marque Sud de France, a été le partenaire Premium de L'Aveyron en Seine 2022. Elle renouvelle sa confiance en 2023. Un merci très appuyé et très sincère à sa Présidente, Carole Delga, qui, de par sa confiance, nous pousse à aller plus loin, plus fort. Elle défend les territoires et ses entrepreneurs, elle sait l'importance de ce lien économique entre Paris et L'Aveyron.

Même état d'esprit pour Jean-Marc Calvet, le Président de l'Association des Maires de l'Aveyron (ADM12). Ce chef d'entreprise visionnaire, maire de Rignac, soutient sans faille et avec conviction le support Aveyron en Seine, qui permet ce rassemblement du monde économique aveyronnais sur la péniche Le Diamant Bleu à Paris.

Comme nous l'écrivions, en préambule, dans cet édito, vos nombreux témoignages et remerciements, nous encouragent. Nous obligent même ! Difficile d'en retenir un, plus qu'un autre. Mais certaines phrases marquent... « Pour moi, jeune entrepreneur, L'Aveyron en Seine, c'est le graal. L'occasion d'échanger avec des grands chefs d'entreprises, des décideurs politiques, et autres personnalités influentes. Les Aveyronnais font preuve d'une solidarité et d'une entraide incroyable à Paris. Vous n'imaginez pas tout ce qui m'est arrivé depuis que je vis ici. Avec L'Aveyron en Seine, de belles rencontres se font, des partenariats naissent de ces rencontres, et des affaires durables se construisent ». L'auteur se reconnaîtra certainement. Dans tous les cas tout est dit !

Ce témoignage résume tout le sens de l'économie participative et solidaire que revendique L'Aveyron en Seine.

Serge Gélis
Directeur Général Délégué
Centre Presse Aveyron, Centre Presse Paris,
L'Aveyronnais

Liste des exposants

Métiers d'Art

3 - LES JARDINS DE JAMMES
Infusions simples et composées, eaux florales et sels aux plantes

5 - MAROQUINERIE LABORDE
Maroquinerie Cuir

17 - LYSETH CRÉATION
Bijoux de création

27 - COUTELLERIE DE LAGUIOLE HONORÉ DURAND
Couteaux pliants Laguiole, arts de la table, sommeliers

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

38 - CÉLINE GAUTHIER
Céramiste

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

Autres productions

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

50 - LES ÂNESSES DU CARLADÈS
Cosmétiques à base de lait d'ânesse

86 - EVANESS
Cosmétiques à base de lait d'ânesse

Voyages

42 - GO AND LIVE
Séjours pour les jeunes

Assurances

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

Apéritifs, bières, vins

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

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

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

64 -MARIUS BONAL
Apéritifs, liqueurs, crèmes, ratafia

73 - DOMAINE MONTROZIER
Vins tranquilles

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 - MAISON ALIBERT
Gâteaux à la broche

29-30 - SARL CAVALIER LA FOUACE DE CAMPAGNAC
Pain Le Regalou, fouace, pâtisseries, viennoiseries

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

65 - SARL MAISON LAURET
Pains, fouaces, viennoiseries

87 - MAISON BLIEUX
Fouaces, Pompes à l'huile, Echaudés, rissoles aux pruneaux et soleils

Canards, Foie gras

22-23 - LA DROSERA GOURMANDE
Canards gras transformés, charcuterie de canard

47-48 - LE MANOIR ALEXANDRE
Canards gras frais et transformés, cailles fourrées, plats cuisinés...

62 - MAISON CABRIT
Canard de Barbarie, Veau d'Aveyron et du Ségala

68 - GAEC VALLÉE DU JAOUL
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

25-26 - 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

34 - CHARCUTERIE DU VIALA
Saucisses, jambons, filet, rosette, Coppa...

49 - SARL LES ROUERGATS
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

71-72 - ALIGOT EXPRESS
Farçous chauds. Aper'ligot, truffade et aligot à emporter

79 - L'ESCARGOT DES SARRADELLES
Escargots

81-82 - MAISON CONQUET
Charcuterie de l'Aubrac, salaisons, conserves

89 - SARL SERIN FRÈRES
Charcuterie, salaisons, conserves

Fromages

8-9 - COOPÉRATIVE FROMAGÈRE JEUNE MONTAGNE
Fromage Laguiole, tome, aligot, buronniers...

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

28 - FROMABON
Fromages au lait de brebis et de chèvres, fabriqués sur le plateau du Larzac.

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

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

60-61 - FROMAGERIE LES SAVEURS DE LA TOUR
Roquefort Gabriel Coulet, fromages de brebis, feuilletés au Roquefort

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

80 - 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

63 - LUCIFEVES D'AUBRAC
Chocolat Bean to Bar

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

Viandes

1 - GREFFEUILLE AVEYRON
Viande d'agneau Allaiton triple A

6-7 - ASSOCIATION BŒUF FERMIER AUBRAC
Viande fermière race Aubrac label rouge, bœuf fermier Aubrac

46 - SA4R 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 - JEUNES CHAMBRES ÉCONOMIQUES DE RODEZ ET DE MILLAU

76 - DÉPARTEMENT DE L'AVEYRON

Découvrez «trois magasins en un» avec les Meubles REY

L'aventure de la famille REY a commencé, à Rodez, en 1973 avec l'activité d'ébéniste de Mr Serge REY et s'est poursuivie, par la suite, avec la reprise d'un premier magasin à Bozouls.

Aujourd'hui, une quinzaine de magasins se répartissent sur trois régions et depuis plus de 30 ans, les collaborateurs du Groupe REY/CAVAGNA vous accompagnent pour équiper votre maison avec des meubles et des accessoires de qualité.

L'accompagnement de votre projet est au cœur des préoccupations de l'équipe, très investie. Au fil du temps, les conseillers de vente sont en effet devenus de véritables experts en agencement d'intérieur. Ils travaillent sur plan ou même à votre domicile. Dans ce même esprit, les livraisons sont gérées en interne, de façon à vous garantir le meilleur service de l'achat à la livraison.

En Aveyron, l'entreprise s'est installée à Sébazac-Concourès il y a maintenant 7 ans et propose désormais un nouvel espace vous proposant une plus large surface d'exposition et des showrooms dédiés à toute la maison avec les enseignes du groupe :

REY LE GÉANT DU MEUBLE
GRAND LITIER
XXL MAISON.

crédit photo : Kare

SALONS - SÉJOURS
LUMINAIRES - DÉCORATIONS

LE GÉANT DU MEUBLE REY

www.geant-du-meuble.com

LITERIE - MATELAS
SOMMIERS - CONVERTIBLES
LITS RÉTRACTABLES
DÉCORATION
ACCESSOIRES

ESPACE LINGE DE MAISON

Grand Litier
Meubles REY

www.grandlitier.com

crédit photo : Grand Litier

crédit photo : XXL Maison

LE SPÉCIALISTE DU DESIGN ET DES GRANDS ESPACES
SALONS - SÉJOURS

XXL maison

www.xxl.fr

Votre magasin à SÉBAZAC-CONCOURÈS

110 avenue Joël Pilon - ZAC de l'Estreniol
12740 SÉBAZAC-CONCOURÈS
Tél. : 05 65 69 05 02

merico
PARAGON

ÉCOUTE
CONSEIL
RESPECT
IMPRESSION
CRÉATION
QUALITÉ

IMPRIMEUR ÉCO-RESPONSABLE

1 route de la Cave - 12340 Bozouls
Tél. 05 65 51 23 00 - contact@merico.fr

groupe PARAGON
Customer Communications

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 Moléinerie - 12140 Espeyrac
Tél. : 05 65 69 88 80 - @ : moulinmejane@orange.fr
www.moulin-mejane.com

VOTRE PREMIER COMMERCE LORSQUE VOUS ARRIVEZ EN AVEYRON* !

DOM & CO épicerie

SNACKING
TABAC
FDJ

* En entrant par le nord

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

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

05 65 48 44 39
info@dom-et-co.fr
DOM et CO épicerie de Lacalm
dometco2021

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 salon du livre rouergat
« Le Rouergue en Arts et Lettres » 2023

Les samedi 7 et dimanche 8 octobre 2023, la salle paroissiale du 11, rue de la Nativité accueillera l'édition 2023 du Salon du Livre rouergat, qui rassemblera cette année 11 écrivains et 2 associations.

Cinq auteurs connaîtront leur première invitation au Salon :

Jean COSTUMERO est l'auteur de plusieurs « beaux livres » illustrés, notamment ceux que cet enfant du Bassin, fils d'un républicain espagnol, a consacrés à sa ville (« Decazeville – Promenade historique – 1800-1940 ») et à son père (« De Decazeville au Val d'Aran – Dans les pas d'un guérillero espagnol combattant pour la France – 1939-1945 ») ;

Après de nombreuses années d'enseignement en maternelle, Sylvie JUNG a décidé de donner la parole aux enfants. Elle a toujours aimé raconter des histoires et c'est en observant et en écoutant les plus jeunes qu'elle a créé une collection tendre et pleine d'humour autour de son personnage de Têtard ; elle écrit les textes et illustre elle-même ses ouvrages ;

Yoann LOMBART s'est fait connaître comme lauréat du « Prix du pays noir » créé il y a quelques années par l'écrivain Jean-Paul Desprat, avec une nouvelle intitulée « Une partie de campagne ». Il a publié ensuite un recueil de nouvelles (« Girou et Compagnie » - récits du Bassin et de la Vallée du Lot) et deux romans policiers : « Les sacrifiés », un polar aveyronnais qui se déroule entre Paris, Decazeville, Marcillac et Rodez, suivi tout récemment de « L'Autre Victor », avec le même personnage de grand flic parisien ;

Après la publication d'une dizaine de nouvelles, Florence METGE s'est inspirée de ses recherches généalogiques pour plonger le lecteur dans une affaire qui a fait couler beaucoup d'encre en son temps. Son premier roman « Meurtres en Gévaudan » revisite la mystérieuse histoire de la bête du Gévaudan ; le suivant, « Du Gévaudan à Versailles : l'emprise de la bête » lève le voile sur ce fait divers devenu affaire d'État ;

Orthophoniste, NATALICE a publié plusieurs romans. Le premier, « Émois d'Elle à Moi » évoquait une quête commune entre une enfant née sous X et sa mère biologique ; cinq autres livres ont suivi, dont le plus récent, « Ricochet à Ambialet » conte l'histoire d'un petit garçon qui fugue de l'école avant de rencontrer un vieil homme, qui l'accompagnera et l'aidera à trouver des réponses à ses questions.

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

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. Actuellement, elle prépare la biographie du sculpteur Denys PUECH, autre célébrité aveyronnaise qui fut le contemporain et l'ami de la diva ;

Ancienne libraire, Sylvie BOULARD poursuit ses trois séries romanesques, notamment celle des « Crimes en Rouergue sous la Troisième République ». Après « Les dames de Villefranche » et « L'étrangleur du Rougier », « La mort du scaphandrier » est le septième ouvrage de la série contant les enquêtes de l'inspecteur Adrien Levasseur ;

Reine CARCENAC mettra en évidence ses dernières productions : un livre d'humeur, « Avanies et petits bonheurs », un roman intitulé « Marceline », héroïne d'une saga familiale qui se déroule au long du XX^{ème} siècle, avec des épisodes en Aveyron, ainsi qu'un nouveau roman policier, qui se déroule principalement à Rodez et évoque un braquage de banque qui tourne mal ;

Son mari, Yves CARCENAC, par ailleurs membre de la Commission Culture de la FAIA, auteur de romans, de biographies, de livres d'Histoire aveyronnaise et de nouvelles (« Ne vivre qu'une fois » en 2022), proposera son dernier roman, « Les disparus de Santiago », inspiré d'événements réels survenus il y a un demi-siècle au Chili après le coup d'État du général Pinochet ;

Michel LOMBARD présentera ses bouquins les plus récents : les deux tomes de sa « Galerie des gens d'ici », les « Contes et légendes du Quercy », son livre intitulé « Rouergats et Catholiques, des vies mouvementées », publié en 2022 ainsi que ses nouveautés 2023 : « Contes et légendes de la Vallée du Lot en Rouergue » et une monographie consacrée à son village de Lafouillade ;

Simon WOROU, maire de Sainte-Juliette, a fait sensation en novembre 2021 avec son témoignage autobiographique « Enfant du Togo, maire en Aveyron » publié aux Éditions 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 a priori. »

Vous trouverez également le Cercle généalogique du Rouergue et Les Amis du musée Soulages qui viendront présenter leurs activités et leurs publications.

Yves CARCENAC

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

Yves CARCENAC, un écrivain fidèle à ses racines aveyronnaises

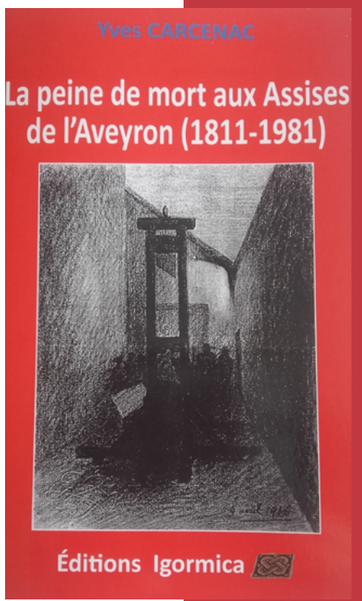
Depuis une douzaine d'années, Yves CARCENAC est, au sein de la Commission Culture, le principal recruteur des auteurs invités au Salon du Livre rouergat. En tant qu'écrivain, cet énarque, ancien haut fonctionnaire de l'État, n'oublie pas qu'il est né à Rodez. En témoignent plusieurs de ses livres, qui éclairent l'histoire locale aveyronnaise.

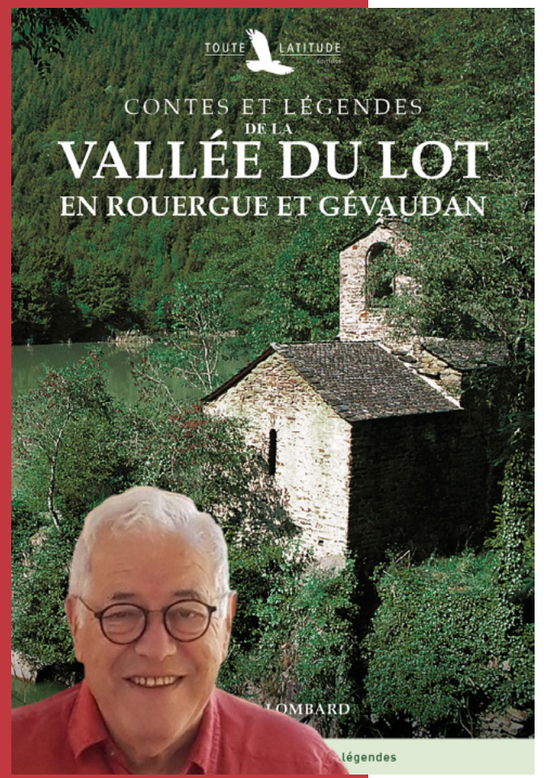
Il en est ainsi, notamment, de son ouvrage, paru en 2018, sur « La peine de mort aux Assises de l'Aveyron », que l'auteur présente à l'occasion de conférences à Paris ou en Aveyron. De Pierre RAFFIER, en 1811, à Jean-Auguste BOUDOU, en 1956, ce livre donne pour la première fois la liste complète des 171 condamnés à la peine capitale dans notre département, entre la mise en place des cours d'assises et l'abolition de la peine de mort.

Après une analyse statistique des condamnations au châtiment suprême, il présente un aperçu des grandes affaires du Rouergue, réparties par familles de crimes avant de revenir sur les 16 sentences de mort prononcées au XX° siècle, marquées par les exécutions de Jean TERRY et d'Henri BOURDON, et d'évoquer le procès de BOUDOU, auquel Yves CARCENAC, alors adolescent, a assisté et en a conservé un souvenir vivace.

Derrière ces procès d'assises, que de violence, de haines recuites, de crimes crapuleux souvent commis pour des gains dérisoires ; et que de drames familiaux : infanticides, parricides, ou assassinats du conjoint, dont celui qui a inspiré à l'auteur le roman intitulé « Les amants de Privezac » publié en 2019. Implacable dans les premières années du XIX° siècle, la Justice se montre ensuite plus clémente ; mais la guillotine, au fil de ces décennies, attire toujours des foules avides de spectacles épicés…

On doit aussi à cet écrivain prolifique les biographies de deux républicains aveyronnais du XIX° siècle – Henri CARCENAC, maire de Rodez, et Louis OUSTRY, proscrit du Second Empire et préfet de la République – ainsi qu'un condensé des grands événements locaux évoqués dans « Rodez au XX° siècle en 30 dates mémorables ». Sans oublier, dans un registre plus frivole, les deux épisodes de la série de six « polars loufoques » écrits à quatre mains avec Reine CARCENAC, son épouse, qui ont pour cadre l'Aveyron : « Sac de nœuds en pays rouergat » et « Le diabolique du parking ».





Michel LOMBARD, interview

Parmi les auteurs invités cette année au Salon du Livre rouergat, Michel LOMBARD fait figure de fidèle parmi les fidèles, puisqu'il a participé depuis sa création à de nombreuses éditions de notre manifestation culturelle. « Le Zine » a souhaité en savoir plus sur cet écrivain aveyronnais fécond et éclectique.

Le Zine – ***Pouvez-vous nous décrire brièvement votre parcours et nous indiquer ce qui vous a poussé à écrire et à publier des ouvrages ?***

Michel LOMBARD – Au terme de mon activité professionnelle, durant laquelle j'ai partagé mon temps entre l'Aveyron, Toulouse et Paris, je me suis passionné pour le Rouergue. Ce fut là, voici une vingtaine d'années et pour occuper mon temps, le début de mon activité d'auteur.

Z – ***Quels sont vos principaux centres d'intérêt et quelles formes littéraires utilisez-vous ?***

M.L. – Le Rouergue, ses sites, son histoire et ceux qui l'ont écrite font, pour l'essentiel, l'objet de mes publications. Ainsi j'ai écrit plusieurs ouvrages de découverte de nos rivières, des galeries de portraits, ainsi que des contes et légendes.

Z – ***Voulez-vous nous rappeler vos publications récentes qui seront présentées au Salon cette année ?***

M.L. - Parmi mes publications récentes, je peux citer : Rouergats et catholiques : des vies mouvementées ; Contes et légendes du Viaur ; Contes et légendes du Rouergue occidental et Nos jeunes années (1950). Cette année, à l'occasion du Salon, je publie : Contes et légendes de la vallée du Lot en Rouergue et en Gévaudan.

LES TECHNOLOGIES MARCEL MEZY

TECHNOLOGIES MARCEL MEZY

s'inscrivent dans une gestion respectueuse de la vie des sols et des espaces verts.
Elles participent à la protection de l'environnement et de la biodiversité.

Son utilisation assure des produits de qualité, valorise notre terroir et contribue à un avenir durable.

Marcel MEZY

"Fach en Aveyron"

DÉCOUVREZ EN PLUS SUR :

TECHNOLOGIES-MARCEL-MEZY.COM

LES CO-BÉNÉFICES

- Amélioration de la gestion de l'eau
- Protection de la biodiversité
- Réduction des gaz à effet de serre (CO_2)

NOS UTILISATEURS

- Agriculteurs
- Particuliers
- Collectivités

GRIOUDAS 12630 MONTROZIER (FRANCE) TÉL : +33 (0)5 65 47 93 80 CONTACT@TECHNOLOGIES-MARCEL-MEZY.COM

JEUNE MONTAGNE

Retrouvez-nous

AU MARCHÉ DES PAYS DE L'AVEYRON

DU 6 AU 8 OCTOBRE 2023 À PARIS BERCY

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

Laguiole - Aveyron

TOTEM

TOUS LES TEMPOS DE LA RADIO

- EN DIRECT - pendant les 3 jours du Marché des Pays de l'Aveyron !

ZONE DE DIFFUSION

TOTEM, toujours **en direct** de là où ça se passe !

Le Radio Truck Totem sillonne toute l'année les villes et villages de ses territoires, pour donner à entendre tous ceux qui les animent.
Marchés de pays, événements festifs, lieux remarquables...

Totem, la radio du sud Massif-Central et première radio des aveyronnais !

Le Nayrac et son foyer rural font aussi leur CINÉMA !

Depuis septembre 2022, Le Foyer rural du Nayrac, aidé de la commune et de La Communauté de Communes, propose à tout le territoire élargi, de rencontrer l'ART CINÉMATOGRAPHIQUE, grâce à la présence d'un magnifique centre multiculturel et d'une équipe volontaire et dynamique.

Pari osé mais pari relevé !

À ce jour, ce sont plus de 850 personnes qui se sont données rendez-vous, à raison d'une séance par mois en moyenne, pour partager ce moment magique ! Les 1 000 personnes seront atteintes à la fin juin 2023.

Ainsi, jeunes enfants, aînés, tout public, issus du Nayrac et des communes environnantes ont pu découvrir une programmation choisie très large : du cinéma de plein air avec la Panthère des Neiges en passant par la Grande Vadrouille, Zarafa pour les petits, Simone, EO pour les plus grands et une magnifique soirée avec débat sur le court métrage... Ce sont des moments inoubliables qui ont ravi un public de plus en plus fidèle.

Reconstruire du lien social après ces années de pandémie, pouvoir se rencontrer, échanger, VIVRE ENSEMBLE, partager des émotions sur un territoire rural ou plusieurs générations se côtoient, cela tente de se réaliser au Nayrac... Avec modestie et humilité. L'Association "Mondes et Multitudes" est le partenaire technique privilégié de ce beau projet.

ET APRÈS...

La saison 2023/2024 semble bien engagée, à condition que les subventions demandées soient accordées et permettent ainsi au plus grand nombre de spectateurs de faire leur cinéma !
Cette aventure exceptionnelle, ces instants magiques auprès des enfants, ces images émotionnelles qui inondent nos rêves d'adultes doivent perdurer et se développer pour le bien culturel de toutes et tous. C'est le vœu le plus cher de la section cinéma du foyer rural.

Dominique MESTDAGH
Responsable de la section cinéma du foyer rural du Nayrac

COLLECTIF PAYSAN

CES GARS LÀ

RÉGALENT

Un collectif de 300 éleveurs réunis autour de la même passion.

Nous vous donnons rendez-vous sur le Marché des Pays de l'Aveyron à Paris Bercy !

Toute l'année, retrouvez notre Veau d'Aveyron et du Ségala Label Rouge :

- dans les hypermarchés AUCHAN,
- chez METRO pour les restaurateurs,
- SODEXO et SOGERES pour les entreprises,
- sur les marchés et en local auprès de nos éleveurs avec Ces Gars Là Régalent !

www.sa4r.fr

Veau d'Aveyron et du Ségala

SA4R

ENSEMBLE PAR PASSION

Numa AYRINHAC, d'Espalion à la casa rosada

Parmi les brillants artistes ayant fait rayonner l'Aveyron à l'international, Pierre Soulage est souvent le plus connu par les Aveyronnais eux-mêmes, les Français et les étrangers. Cependant, lorsque l'on se tourne vers l'Amérique du Sud et plus précisément en Argentine, où la culture aveyronnaise y tient un fief privilégié, la ville de Pigüé, la réponse est différente.

Numa Camille AYRINHAC, né le 5 septembre 1881 à Espalion, fait partie des Aveyronnais ayant embarqué pour l'aventure Pigüé. Alors qu'il n'a que 7 ans, sa famille prend le bateau pour Pigüé, rejoignant ainsi les premiers émigrants aveyronnais partis en 1884, 4 ans plus tôt.

Le jeune Numa montre, très jeune, un certain talent pour le dessin et, avec le soutien de sa famille, il est pris sous l'aile d'Ernesto de la CARCOVA, directeur du musée des beaux-arts de Buenos Aires. Ce dernier l'aidera à intégrer l'Académie des Beaux-Arts de Paris au début du XX^{e} siècle et sera admis à la société des artistes français qui comptait parmi ses membres les plus célèbres, Gustav. En 1916, après avoir été blessé au front durant la Première Guerre mondiale, il rentre en Argentine et se fait peintre de la bourgeoisie locale.

Il réalise la statue de Clément Cabanettes qui trône sur la place principale de Pigüé depuis 1925. Numa Camille AYRINHAC retourne en France à trois reprises entre 1926 et 1937 pour rejoindre ses parents revenus à Rodez. Ces voyages lui permettent de réaliser des peintures des villages de Saint-Côme-d'Olt, Espalion et Estaing.

À la fin de l'année 1937, il retourne en Argentine et se consacre à la peinture de portraits et de paysages de la Pampa argentine. Il sera ensuite repéré par Eva Perón, épouse du Président Juan Domingo Perón élu en 1946. Elle fait de lui son peintre officiel et celui de son mari. Il obtient la nationalité argentine et est nommé directeur du musée des beaux-arts de Buenos Aires, poste qu'il occupera jusqu'à sa mort, le 23 mars 1951.

Numa Camille AYRINHAC est un peintre académique figuratif, qui tend à représenter les sujets de peintures tels qu'ils sont. Il aime conserver l'esprit et les émotions que lui renvoient l'architecture, les paysages et les personnes qu'il peint, en gardant leurs aspects traditionnels. Ces thèmes de prédilection sont les villages médiévaux aveyronnais de la Vallée du Lot, dont il exposera ses toiles lors d'une exposition en 1937 à Buenos Aires.

Les paysages ouverts de la pampa argentine deviennent aussi un thème important de sa production. Il fut enfin portraitiste et conquit le cœur de plusieurs grandes familles bourgeoises de Pigüé avant de faire celui des locataires de la casa rosada : les Domingo Peron. Pour Eva Peron, il réalisera entre autres le portrait qui fera la couverture de son livre autobiographique La razón de mi vida ainsi qu'un célèbre portrait du couple présidentiel actuellement exposé au musée du Bicentenaire de Buenos Aires.

Numa Camille AYRINHAC fut un des piliers de la relation entre l'Argentine et la France. Ses œuvres sont principalement exposées en Argentine, à Pigüé, où l'artiste y avait construit sa maison, transformée en fondation, ainsi qu'à Buenos Aires pour ses portraits du couple Domingo Perón. Des expositions sont également organisées régulièrement, notamment en Aveyron avec l'aide de l'Association Rouergue-Pigüé. Un livre biographique en français et espagnol, Numa Ayrinhac, de la France à la Pampa de Maria Laura Litre Valentin a également été publié en 2009 et a permis de rédiger ce court article.

Laure ZAURE-LACOMBE

LE COQ ET L'ABEILLE

« lunétisme. »

Le lunétisme est avant tout
un cri d'affirmation de soi, un voyage créatif qui
permet à chacun de s'exprimer pleinement.

FABRIQUÉ EN AVEYRON

Murielle et Samuel Cromières
CRÉATEURS ET FABRICANTS DE LUNETTES
06 24 21 62 66 / contact@lecoqetlabeille.com
www.lecoqetlabeille.com

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
Pisicine de 170m², bain bouillonant, toboggan,
pataugeoire et sauna
SPA / Soin 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

BW Best Western.

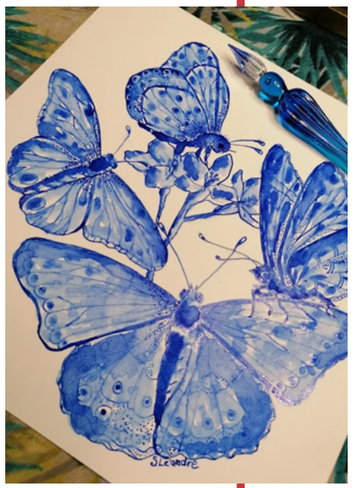
LE CAFÉ DE PAULINE

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

M14 Cours Saint-Emilion,
sortie n°2 rue de l'Ambroisie

01 43 40 45 79
lecafedepauline@gmail.com

Sylvie LÉANDRE
artiste peintre à Bozouls



Vous qui souhaitez découvrir Bozouls, vous pourrez admirer son magnifique canyon naturel et ses habitations construites le long de parois abruptes. A partir du belvédère qui surplombe le site, une petite rue en pente conduit à la base du village et sa gorge en forme de fer à cheval parcourue par la rivière Le Dourdou. C'est là que vous prendrez le temps de visiter l'atelier de l'artiste plasticienne, Sylvie Léandre. C'est au cœur d'une ancienne auberge, que l'artiste expose toutes ses œuvres.

Sylvie Léandre est originaire de la Réunion. Aveyronnaise de cœur, elle est installée en Aveyron depuis plus de trente ans. Passionnée par l'art, elle a toujours aimé dessiner et peindre. Au fil des années, elle perfectionne son style qui évolue à travers les acryliques, les dessins à l'encre métallisée et encre de chine, les œuvres sur papier, les collages, les huiles et la photographie. Certains de ses nus sont réalisés avec une impression à base de café et cacao.

Sa palette chromatique est caractérisée par des tons vifs et chatoyants. Les compositions sont dynamiques, riches et travaillées. Ses origines réunionnaise, africaine et indo-portugaise l'inspirent considérablement dans le choix de ses couleurs. A travers ses peintures, elle exprime pleinement sa sensibilité au monde qui l'entoure et les émotions qu'elle ressent en parcourant l'Aubrac ou les Causses, ne se contentant pas de reproduire ce qu'elle voit, mais créant une nouvelle interprétation du monde. Mais l'abstrait est également un domaine qui la passionne.

Elle est également à l'aise avec d'autres médiums tels que les collages de perles de rocailles ou perles japonaises Miyuki : un travail de patience et de précision. Elle souhaite tester prochainement la technique japonaise du Suminagashi, (art décoratif qui consiste à réaliser des marbrures à l'encre sur papier), mais en attendant, elle continue la réalisation de dessins à l'encre de chine avec des plumes de verre et des plumes anciennes qui ont pour elle une grande valeur sentimentale.

Dès qu'elle peint, elle entre dans un état de concentration intense. Elle peut passer des heures à travailler sur une seule toile, en ajoutant des détails et en peaufinant les couleurs jusqu'à ce qu'elle soit satisfaite du résultat final. Elle est constamment à la recherche de nouvelles techniques, de nouveaux supports pour ses œuvres, en multipliant les styles et les matières, dont le verre par exemple. Elle fréquente souvent les musées, les galeries d'art, les expositions (Gustav Klimt est l'un de ses peintres préférés).

Contact

Mail : leandresylvie@gmail.com

Sylvie Leandre Arts

Elle-même a fait de nombreuses expositions en Italie, en Allemagne au Maroc, en Tunisie, en Argentine, en France et dans sa galerie. Sylvie Léandre n'est pas seulement une artiste peintre talentueuse, mais une âme créative qui a trouvé sa vocation dans l'art. Vous apprécierez les œuvres exposées dans son atelier, près de son jardin joliment décoré. Il lui rappelle celui de son grand-père, Fontbergt Léandre, homme de cœur, qui était instituteur et directeur d'école à la Réunion. Il a été son soutien et l'a aidée à développer son inspiration, un style unique qui mêle abstraction et figuration.

Alain MARCILLAC

Le Manoir Alexandre
CONSERVEUR DEPUIS 1983

Village artisanal - Avenue d'Estaing
12500 Espalion
05 65 48 05 01
contact@manoir-alexandre.fr
www.manoir-alexandre.fr

Dégustez l'Aveyron...

Salaisons Linard
Charcuteries artisanales - Aveyron

CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE
MÉDAILLE D'ARGENT PARIS 2023
MÉDAILLE DE BRONZE PARIS 2023
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE

FABRIQUÉ EN AVEYRON

www.charcuterie-aveyron.com

le Méjane
Lionel Fouisnet & Simon Piefort
8, rue Méjane - 12500 Espalion
05 65 48 22 37
contact@restaurant-mejane.fr
www.restaurant-mejane.fr

Le buron DU COUDERC

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

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

buronducouderc.fr

FABRIQUÉ EN AVEYRON

Staf
GINISTY FENÊTRES SUR MESURE

MENUISERIES SUR MESURE
BOIS - MIXTE ALUMINIUM
CONSTRUCTION & RÉNOVATION

Savoir-faire traditionnel & technologie d'aujourd'hui

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

AXA
Séverine BARRIÉ - Marie MAUGARD
- LAGUIOLE -

5 Place Auguste Prat
12210 Laguiole

Tél : 05 65 48 40 80

axa.fr

Lyseth Création
Les Courbes de l'infini

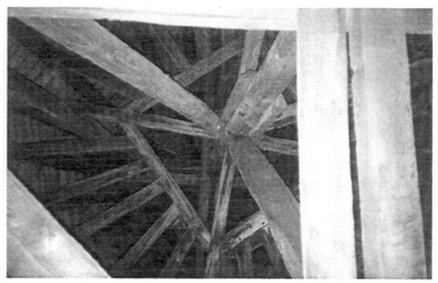
www.lysethcreation.com

Le clocher de Saint-Côme

Au XII[éme] siècle, les clochers deviennent les plus beaux ornements des églises, ils sont un élément architectural généralement en forme de tour plus ou moins élevée, s'élançant vers le ciel. Il ne s'agit plus d'abriter des cloches carillonnant les offices mais ils sont là pour signaler la puissance de Dieu, symbole de la présence spirituelle et de la foi.

Au début du XVI[éme] siècle, l'église de Saint-Pierre de la BOUYSSE, située hors les murs de Saint-Côme, devient trop petite, la communauté demande en 1521 à leur seigneur Guy de Castelnau alors évêque de Périgueux et à leur prieur Antoine d'Estaing, d'agrandir la chapelle du château. On confie l'ouvrage à l'architecte Antoine SALVANH qui vient d'achever la construction de la Tour de la cathédrale de Rodez (l'une des quatre Merveilles du Midi), ce qui fait de lui l'un des maîtres d'œuvre le plus expérimenté de son temps.

La construction commence en 1524. Le gros œuvre fut terminé en trois années. Mais si le corps de bâtiment retient l'attention, l'œil est fasciné par la forme insolite du clocher. Monté sur une tour carrée, son dernier étage octogonal est couronné par une flèche vrillée, de gauche à droite qui s'élève à 42 m au-dessus du sol. Cette torsion d'un seizième de tour ne couvre que les deux tiers de la flèche. Aujourd'hui la partie haute se redresse, droite vers le ciel, due une reconstruction réalisée à l'économie en 1929. L'église est achevée en 1532, date que l'on peut déchiffrer sur un des médaillons à l'intérieur de l'église et elle est consacrée à Saint-Côme et Saint-Damien, deux frères, patrons des médecins et infirmiers.



Le poinçon et l'enrayure du clocher de Saint-Côme (photo M. Balitrand).

LA QUERELLE DES CLOCHERS

Qu'ils soient vrillés, tordus, tournés, flammés, saouls, bourrés, endiablés, les clochers tors ont fasciné et alimenté bien des imaginations et fait marcher bien des langues et couler bien d'encre. D'aucuns pensent que l'origine de cette particularité peut être attribuée à des accidents naturels, d'autres invoquent des forces surnaturelles angéliques ou diaboliques, d'autres encore à des charpentiers au sommet de leur art qu'ils inscrivent dans le temps.

VIOLLET-LE DUC fut le premier architecte a soutenir que tous les clochers tors sont devenus hélicoïdaux par suite de l'emploi de bois de charpente insuffisamment sec ou bien par une erreur de conception au niveau du nombre d'enrayures. Difficile à accepter, les charpentiers savent choisir leur bois et connaissent les conséquences de l'emploi de matériaux inadéquats.

Et le diable et les fées ? Nous trouvons des histoires dans chaque village abritant un clocher tors : la torsion serait due au clocher qui voulait suivre la course du soleil, au clocher qui se plie de rire lorsque deux mariées interchangèrent leurs époux pour le baiser rituel, due à la conséquence de la fuite d'un diable ou d'un vampire délogé par une paroissienne et qui d'un coup de queue tord le clocher... Mais à Saint-Côme, la rumeur dit que la soif serait l'élément déclencheur de la torsion du clocher. Les charpentiers avaient commencé droit, mais la soif venant, le petit vin des coteaux aidant, ils allaient moins droit... Ainsi, autant de clochers tors autant de récits légendaires !

Alors, volonté ou fantaisie d'un charpentier, erreur heureuse, accident naturel ou contes et légendes ? Nous pouvons penser que la nature a du génie mais de là à nous laisser un clocher dont la torsion est régulière n'est pas concevable raisonnablement. La plupart s'accordent à reconnaître dans les clochers tors une prouesse architecturale mais une fois dépassé le stade de l'étonnement ou de l'admiration, se posent les questions du pourquoi.

Rappelons-nous qu'au XII[e] siècle, les clochers deviennent la vitrine des églises pour imposer la puissance à la fois du clergé et de Dieu. Alors les maîtres compagnons, les architectes, ont inventé des formes exceptionnelles pour atteindre l'objectif demandé : imposer, marquer les esprits.

Pourquoi un tel clocher tors à Saint-Côme ?
Nous savons que la torsion est d'origine par la trace de contrat de réparation en 1627 à la suite d'un incendie déclenché par la foudre, qui stipule que la charpente doit être remise dans son état originel de torsion. En 1929 la foudre tombe une fois encore sur le clocher. L'architecte départemental Monsieur Boyer, venu constater les dégâts et assisté de compagnons charpentiers, reconnaît qu'il s'agit bien d'une spirale intentionnelle, d'ailleurs le poinçon central est resté bien vertical et il conclut son rapport : « La déviation et la forme en spirale de cette remarquable charpente ne sont pas dues à l'action du temps ni des éléments ou à ce que l'on appelle le travail du bois mais que c'est bien la réalisation d'une idée fort originale d'entrepreneur intelligent. »

Nous devons donc exclure la thèse de l'emploi de mauvais matériaux et particulièrement d'un séchage insuffisant des bois de charpente. Salvanh, qui est resté six ans sur le chantier, est assez expérimenté pour savoir reconnaître un bois sec d'un bois vert, et il connaît les conséquences désastreuses sur les bâtiments à utiliser des matériaux médiocres et à faire reposer une toiture sur une charpente de mauvaise qualité. Les compagnons de cette époque sont des maîtres accomplis et une telle négligence n'est pas envisageable.

L'explication pourrait tenir dans la personnalité de SALVANH. C'est un architecte au sommet de sa carrière et il doit soutenir une réputation après avoir édifié la tour flamboyante de Rodez, il ne peut donc construire une église banale, mais les moyens financiers ne sont peut-être pas à la hauteur de ses ambitions. Alors qu'il atteint un tel sommet de virtuosité dans ses chantiers, il imagine nous laisser une église dont le clocher serait d'une originalité remarquable et en cela, il a eu raison.

Aujourd'hui la pointe du clocher s'est redressée mais pas par fierté. Après le coup de foudre de 1929, les travaux de réfection confiés à l'entreprise Raulhac ne bénéficieront pas d'un budget suffisant pour permettre de la refaire à l'ancienne.

Il est maintenant évident que le clocher flammé de Saint-Côme reflète l'art de l'architecture amené au plus haut sommet et qu'il est bien l'expression du génie de Salvanh et de ses Compagnons, tant charpentiers que couvreurs. Volontairement et probablement en accord avec ses commanditaires, ils nous laissent un témoignage audacieux des savoir-faire de leur époque que vous pourrez admirer si vous passez par là.

Marie LUXEMBOURG

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 »

SAVONNERIE DU LARZAC

SAVONS ARTISANAUX
AU LAIT DE BREBIS

8 rue Peyssière 12100 Millau

Tél. : 06 68 95 80 38
contact@savonneriedularzac.fr

www.savonneriedularzac.fr

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

BOEUF FERMIER AUBRAC
RACE AUBRAC

Label Rouge
N° d'homologation
LA 01-99

Label Rouge
Boeuf Fermier Aubrac

La qualité garantie depuis plus de 20 ans !

L'EUROPE S'ENGAGE L'OCCITANIE AGIT
UNION EUROPÉENNE
Projet cofinancé par le Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural
L'Europe investit dans les zones rurales

Au Fournil de Lioujas

L'EPI 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

FABRIQUÉ EN AVEYRON
MAÎTRE ARTISAN
DÉCRET N° 98-247 DU 2/04/1998

LA DROSERA GOURMANDE
Fabrication Artisanale

La Poujade - Rte d'Aubrac - 12210 **LAGUIOLE**
05 65 54 11 18 - www.la-drosera-gourmande.fr
contact@la-drosera-gourmande.fr

Les Chips de l'Aveyron

ZA des Clapassous
12620 Saint-Beauzély
-
06 70 16 51 69
contact@leschipsdelaveyron.com
CHIPS De L'aveyron

www.leschipsdelaveyron.com

Cabrettes et Cabrettaïres

La Cabrette (ou musette), Instrument de notre patrimoine vivant, est inscrite au Patrimoine Culturel Immatériel France de l'Unesco, depuis Juillet 2018.

Comment la reconnaître ?

Cette cornemuse, dotée d'un sac en forme de poire, est généralement insufflée à l'aide d'un soufflet tenu sous le coude droit du musicien, mais il existe quelques exceptions gonflées à la bouche (et d'autres cornemuses françaises ou autres utilisant un soufflet), ceci ne suffit donc pas pour la reconnaître ! Elle ne comporte pas de long Bourdon : le tuyau d'accompagnement, placé parallèlement au hautbois, est appelé Bourdon lorsqu'il a une perce cylindrique surmontée d'une anche battante et Chanterelle lorsqu'il a une perce conique surmontée d'une anche double.

Le hautbois appelé "pied" est en bois précieux tels que l'ébène, l'amourette, le buis ou en bois exotiques raffinés. C'est lui qui donne le son grâce à une anche double située à son extrémité. Les pieds de Cabrette sont désignés en fonction de leur longueur. On dit un "pied 39" pour un hautbois en tonalité de Do, un "pied 42" pour un hautbois en SI, un "pied 47" pour un hautbois en La etc. Le son particulier de la Cabrette est dû à la perce conique des deux pavillons.
Un boîtier relie ces deux hautbois au sac, permettant ainsi l'interchangeabilité des pieds. Ce système permet au Cabrettaïre de changer rapidement et sans risque pour les anches, l'ensemble tuyau mélodique et bourdon. Il est souvent en ivoire, en os ou en bois précieux. Il assure également la communication de l'air entre les deux hautbois afin de jouer avec le Bourdon ou la Chanterelle.

Traditionnellement, le sac de la cabrette est en peau de chèvre (qui lui aurait donné son nom) recouvert d'une robe de velours frappé, le plus souvent frangé d'or. A son extrémité, la tête : elle est en bois ou en ivoire parfois sculptée en forme d'animal ou humaine. A l'autre extrémité, le porte-vent : il relie le soufflet au sac pour alimenter celui-ci en air. Il est muni d'un clapet en cuir qui empêche l'air de s'échapper du sac. Mais, avant tout, c'est par sa sonorité et son style de jeu unique que se reconnaît la cabrette !

D'où vient-elle ?

Bien des hypothèses ont été émises sur l'origine de cet instrument et ne sont toujours pas vérifiées. Cette origine reste toujours un sujet d'étude mais ce qui est certain c'est que cette cornemuse du centre est intimement liée aux phénomènes de la colonie auvergnate à Paris.

La cabrette est l'une des rares cornemuses pour laquelle on possède de nombreux enregistrement de musiciens à l'apogée de l'instrument, c'est à dire fin XIX^{ème}, début du XX^{ème} siècle, époque où la concurrence entre musiciens des bals des quartiers Auvergnats de la capitale a porté tous ses fruits et avant que l'accordéon ne relègue l'instrument au domaine du folklore, ne conservant que l'appellation musette. La Cabrette ou Musette est très populaire dans le milieu auvergnat de Paris, à la fin du 19ème siècle et au début du XX^{ème}, avant d'être supplantée par l'accordéon. C'est à cette époque alors que Paris est en plein essor économique, que les bals musette connaissent une grande popularité.

Le style musette est né d'un paradoxe : de nos jours, il évoque avant tout l'accordéon, alors qu'il doit son nom à l'instrument : Cabrette ou Musette. L'expression « bal musette », elle, apparaît vers 1850 et désignait l'endroit où se produisaient les joueurs de cabrette.
Dès le 19ème siècle, il existe à Paris plus de 250 bals musettes animés par des Cabrettaïres. Cependant, de 1942 à 1956, quand on voulait apprendre la Cabrette, on se posait deux questions : où trouver un instrument ? Où trouver un professeur ? Seulement voilà, il n'y a pas de professeur et il est difficile, sinon impossible, de se procurer une Cabrette ; la plupart des grands fabricants (Dufayet, Costeroste, Amadieu...) ont disparu et peu d'artisans en confectionnent, même en Auvergne. Le dernier facteur connu est Dufayet. Il arrête la fabrication en 1938 et décède en 1939. La "Société Amicale des Cabrettaïres, des Viellistes et Accordéonistes du Massif Central" créée en 1923 par Martin Cayla recense quarante-trois Cabrettaïres.

Le 23 avril 1956, l'association "Cabrettes et Cabrettaïres" est créée par de jeunes musiciens. Jacques Berthier en est le président. Leur dessein commun est d'œuvrer pour la sauvegarde et l'illustration du patrimoine instrumental, former de jeunes musiciens et relancer la fabrication de la Cabrette. Marcel et Albert Marginier qui, depuis 1952, effectuent de nombreuses études et relevés, produisent leur premier pied en 1957. De nos jours, Roger Servant, Jean-Louis Claveyrole et Victor Laroussinie, assurent pour l'association, la fabrication et la maintenance des instruments, mais on peut trouver aussi au pays d'autres facteurs de cabrette. La zone d'utilisation de la cabrette dans le Massif Central ne suit bien évidemment pas les limites administratives et si elle est traditionnellement peu présente dans le nord (plutôt zones de vielle et de violon), son épicentre se situe dans le Cantal, le nord de la Lozère et de l'Aveyron et plus particulièrement la région de l'Aubrac qui regroupe une partie de ces trois départements.

A l'origine des bals musette et en raison de sa sonorité bien typique, l'instrument a été principalement associé par le passé aux activités des groupes folkloriques auvergnats. Depuis fort heureusement, de nombreux musiciens ont montré et développé les multiples possibilités d'adaptation et l'étendue de son registre musical. Celle-ci va bien au-delà des frontières régionales et nationales.

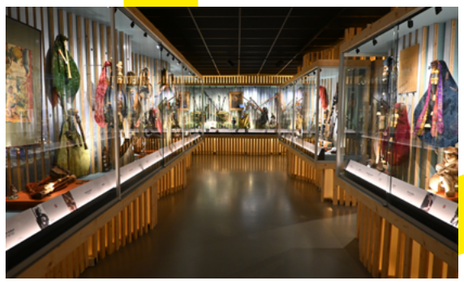
Cabrettes et Cabrettaïres

CONTACT
Président : Yannick ROUSSEAU

Site internet :
www.cabrettesetcabrettaires.com
www.ligue-auvergnate.com

Facebook :
Cabrettes et Cabrettaires

Mail :
cabrettes1956@gmail.com



VISITEZ LE MUSÉE DES CORNEMUSES DU MONDE !

Vines, Cantoin, France

06 43 32 48 88
maison.cabrette@orange.fr

www.museedescornemuses.fr

12 questions à Sébastien BRAS

Chaque année, nous vous proposons une petite discussion avec un chef Aveyronnais. Après Michel TRUCHON en 2022, nous avons rencontré Sébastien BRAS dans les cuisines du Suquet.

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

Sans aucun doute, les Pascades à la peau de lait préparées par ma grand-mère maternelle à Soulages-Bonneval. Elle nous régalait avec cette préparation au petit-déjeuner, en nous les servant bien chaudes et à la fois moelleuses et croustillantes… L'émotion est intacte !

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

Non, c'est plutôt un choix naturel lié à l'environnement dans lequel je grandissais. Entre les cuisines du restaurant de mes parents (Lou Mazuc à Laguiole), la vie à la ferme (chez mes grands-parents à la Gardelle) et la magie du plateau de l'Aubrac, je m'épanouissais pleinement et finalement, cuisiner était le meilleur moyen de conserver ce qui était pour moi un formidable terrain de jeu !

3/ Quelle a été votre première réalisation culinaire ?

Je pense que la première fois que j'ai mis « la main à la pâte », c'était pour faire des Roses des sables, cette délicieuse gourmandise que l'on fait avec des céréales et du chocolat. J'étais encore petit, 6 ou 7 ans environ.

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

Sucré ! J'étais aux premières loges lorsque mon père effectuait ses essais de coulant au chocolat et je guettais avec gourmandise l'instant de la sortie du four car, si l'un d'entre eux s'avérait moins présentable visuellement, il était pour moi !

5/ Et aujourd'hui ?

Les deux, mais j'ai un petit rituel : chaque soir, lorsque le service est terminé, je déguste un petit carré de chocolat noir.

6/ Quel a été votre premier poste en cuisine ?

À la fin de mes études, j'ai occupé un poste de pâtissier au Suquet.

7/ Quelles sont les grandes étapes de l'aventure culinaire de la Famille BRAS ?

1947 : Arrivée de mes grands-parents à Laguiole, en moto depuis Saint-Côme ! Mon grand-Père était alors Maréchal Ferrand et Forgeron.
1956 : Reprise du restaurant ouvrier « Le Relais des affaires » à Laguiole par ma grand-mère.
1968 : Reprise de ce restaurant (devenu Lou Mazuc) par mes parents, Michel et Ginette.
1992 : Ouverture du restaurant Le Suquet
2009 : Je prends la direction du Suquet.
2021 : Ouverture du restaurant « La Halle aux grains » à Paris

8/ Pouvez-vous nous citer trois plats emblématiques du restaurant BRAS du Suquet ?

Le Gargouillou de jeunes légumes, la Gaufrette de pomme de terre, crème au beurre noisette et les Endives au Safran.

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

Du miso de lentilles de la Planèze, du vinaigre de riz et de l'ail !

10/ Et pour le sucré ?

Du sucre muscovado, de la crème crue et du chocolat noir.

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

Le goût de la cuisine, certainement. Je leur ai transmis la passion de l'Aubrac, ce qui est déjà une très jolie chose !
Flora effectue des études de communication (info-com avec une orientation sur les activités culturelles) et elle a par ailleurs un don pour la photographie, elle réalise de magnifiques photos de la faune et de la flore sauvage de notre beau plateau. Alban est très sportif, il est en 3ème année de STAPS à Font-Romeu mais, ceci-dit, il passe tous ses étés à travailler avec nous en boulangerie et il nous cuisine des bons petits plats lorsqu'il rentre le week-end…

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 : L'Aligot, le Pastre et le Gâteau à la broche !

Pour la découverte, je leur ferai découvrir mon sentier de randonnée préféré dans le bois de Laguiole, nous emprunterions le sentier Botanique pour aller jusqu'au buron des Planes. Lorsque l'on sort de la forêt de hêtres, il y a une vue sublime sur l'immensité du plateau avec les Monts du Cantal au loin.
Je les amènerai également visiter le Musée Soulages à Rodez et nous terminerions par le Viaduc de Millau, tant pour l'esthétique de cet ouvrage que pour la beauté des paysages qui l'entourent.

LE SUQUET
Route de l'Aubrac
12210 LAGUIOLE
-
05 65 51 18 20
info@bras.fr

www.bras.fr

HALLE AUX GRAINS
Bourse de Commerce
2 rue de Viarmes
75001 PARIS
-
01 82 71 71 60
halleauxgrains.paris@bras.fr

www.halleauxgrains.bras.fr

Interview et rédaction : Isabelle DESCAVES - Com' en Aubrac
Crédits photographiques : Benjamin SCHMUCK / Anne-Claire HÉRAUD
Le Goût de l'Aubrac - Sébastien Bras / Édition Phaidon

Au Bec Fin

Le Goût du Terroir

La Maison Guy est une maison familiale aveyronnaise spécialisée dans la volaille depuis 1920.

Ancrés sur le terroir aveyronnais, nous vous proposons des produits 100% faits maison et nous vous accueillons dans nos boutiques afin de partager avec vous notre passion et notre histoire famillale.

En 1969, notre premier magasin de vente de détail, appelé "Au Bec Fin" a vu le jour dans l'Aveyron, à Villefranche-de-Rouergue. C'est la qualité de nos produits d'artisan volailler qui a rapidement fait la réputation de notre maison dans le Sud-Ouest.

Aujourd'hui encore, le savoir-faire et le choix méticuleux de nos éleveurs garantissent des produits de qualité.

Depuis 2019, la quatrième génération de la maison Guy s'est installée au cœur du quartier des Batignolles à Paris et, depuis le 1er octobre 2022, dans le quartier de Montreuil à Versailles !

CONTACT

VILLEFRANCHE-DE-ROUERGUE

2 allée Aristide Briand
12200 Villefranche-de-Rouergue

05 65 45 00 03
06 24 31 37 37

www.aubecfin12.fr

PARIS ET VERSAILLES

46 rue des Batignolles, 75017 Paris
01 42 28 50 27

51 rue de Montreuil, 78000 Versailles
01 39 43 67 11

www.aubecfinparis.fr

Rencontre avec le Colonel Thomas RIOU 13éme DBLE

Le Zine – ***Colonel, pouvez-vous vous présenter ?***

Je suis le colonel Thomas RIOU, chef de corps de la 13ème demi-brigade de légion étrangère depuis l'été 2022. Saint-Cyrien, j'ai effectué la majeure partie de ma carrière dans des fonctions de commandement. À ce titre, j'ai été projeté à de nombreuses reprises en opération, en Afrique et en Afghanistan. Je suis marié et père de quatre enfants.

Le Zine – ***Pouvez-vous nous présenter la 13ème DBLE ?***

Les Aveyronnais peuvent s'enorgueillir d'avoir sur leur département l'un des régiments les plus glorieux et les plus décorés de l'armée Française. Créé en 1940, il a participé à la campagne de Norvège puis – dès l'armistice – a fait le choix de rejoindre le général de Gaulle. Il a dès lors pris une part active à toute l'épopée de la France Libre, notamment lors de la bataille décisive de Bir Hakeim en 1942. Il a pour cela été fait Compagnon de la Libération et décoré de la médaille de Résistance. Au terme des guerres d'Indochine et d'Algérie, le régiment a été stationné pendant de longues années à Djibouti. En arrivant dans l'Aveyron, en 2016, c'était donc la première fois depuis sa création que le régiment prenait garnison en France !
Le régiment compte aujourd'hui 1300 hommes, il est équipé des matériels les plus modernes, et participe à de nombreuses missions, à l'étranger ou sur le territoire national.

Le Zine – ***Comment s'est passée l'installation de la 13ème DBLE en Aveyron ?***

Cocasserie de l'histoire, peu de gens le savent, mais il faut noter que lorsque le régiment a été créé en 1940, il a été assemblé sur le camp du Larzac ! En s'installant à la Cavalerie en 2016, il est donc revenu, 76 ans plus tard, sur les terres qui l'avaient vu naître !
Malgré les appréhensions réciproques, il a dès lors été parfaitement accueilli et le régiment est aujourd'hui très bien implanté. Mon objectif est maintenant de consolider cette implantation pour faire en sorte que la 13ème devienne véritablement le régiment de l'Aveyron.

Le Zine – ***Quels sont les événements de la 13ème auxquels le public peut participer ?***

La 13ème se montre régulièrement au public, notamment à l'occasion de toutes les cérémonies patriotiques locales. Nous avons aussi de nombreuses interactions avec le monde de la jeunesse et du sport. Mais pour le plus grand nombre, nous organisons chaque année un week-end de portes ouvertes, à la mi-juin, à l'occasion de la commémoration annuelle de la bataille de Bir Hakeim. Cette année, cela se déroule les 10 et 11 juin. Nous attendons un large public pour profiter des démonstrations, présentations de matériels, buvettes, stands ludiques, jeux, gala de boxe... Sans oublier le bal du légionnaire du samedi soir !

Le Zine – ***Et vous, qu'appréciez-vous le plus en Aveyron ?***

L'aligot saucisse bien sûr ! Plus sérieusement, je suis marqué par la beauté et la diversité des paysages, par toutes les activités nature qui s'offrent à nous, ainsi que par la qualité de vie, indéniablement liée à une gastronomie dangereusement addictive...

Le Zine –***Est-ce que vous viendrez faire le « rituel de la poussière » lors du Marché des pays de l'Aveyron ?***

Pourquoi pas si j'y suis invité ! Il s'agit là d'une vieille tradition légionnaire, du temps où la légion était stationnée dans le désert et où les hommes rinçaient leur quart d'un fond de vin, qu'ils buvaient d'un coup sec pour enlever la poussière, avant d'y verser de l'eau. Depuis, c'est un cérémonial que nous répétons au début de chaque repas, avant d'entonner « le Boudin », célèbre chant de la légion étrangère. Je suis sûr que cela vous amuserait beaucoup car je sais à quel point les Aveyronnais sont attachés aux plaisirs de la table !

Marilise MIQUEL

Rencontre avec Sandrine CASSES

Créatrice du Podcast le douze

© Jean-Noël MARTIN

Vous connaissez peut-être Antoine de MAXIMY qui parcourt le monde, équipé d'un micro et de trois caméras, pour découvrir les modes de vie des personnes qu'il rencontre et qui figurent dans ses documentaires télévisés…
Mais connaissez-vous Sandrine Casses, une jeune femme Aveyronnaise, réalisatrice de nombreux podcasts ? Je l'ai rencontrée l'an dernier, sur le Marché des Pays de L'Aveyron.

Sandrine est née à Rodez, sa maman était originaire de Lassouts et son papa de Cruéjouls. Elle a grandi à Aubin et a fait ses études à Rodez. Après une période en Bretagne et en Guyane, c'est en Aveyron qu'elle est revenue s'installer. Elle vit à Druelle, en famille, avec ses deux enfants Emma et Raphaël.

À l'âge de de 12 ans, elle imaginait faire des interviews avec un faux micro que ses parents lui avaient offert. C'est aujourd'hui devenu une réalité ! Une passion, en dehors de son activité professionnelle qu'elle exerce en tant que responsable support de la plateforme gouvernementale « les emplois de l'inclusion ». Il s'agit d'une plateforme en ligne connectée auprès de 8 000 entreprises sociales inclusives dans les secteurs de l'insertion et du handicap, dans plus de 150 domaines d'activités.

Elle produit de nombreux podcasts, désormais avec un vrai micro de journaliste ! Poussée par la curiosité, elle cherche toujours de nouvelles idées. Dans ses épisodes, elle partage avec ses auditeurs les parcours de vie des aveyronnais qu'elle rencontre et qui l'inspirent. Ce sont des artistes, des créateurs, des élus, des entrepreneurs ou des personnes engagées. Des aveyronnais de cœur ou d'adoption qui font voyager l'Aveyron au-delà de nos frontières.

Souriante, aimable, calme et courtoise, c'est avec bienveillance qu'elle prend le temps de poser les bonnes questions et d'écouter les personnes. Ses récits sont le reflet de ses rencontres humaines.

Sandrine a déjà réalisé de nombreuses interviews : Cédric MARTY « Du pain Aveyronnais au Québec », Sébastien GACHES « Campagnard et influenceur Aveyronnais », Dominique BARGIEL « Un amoureux du Japon en Aveyron », Simon WOROU, « Du Togo à l'Aveyron » et bien d'autres que vous pourrez retrouver et écouter sur les principales plateformes d'écoute, via le site « le douze podcast » qu'elle a créé, ainsi que sur les principaux réseaux sociaux, sur lesquels elle partage les coulisses de ses interviews.

Notre charmante Aveyronnaise est également passionnée par les jeux télévisés. Elle participe à de nombreuses émissions, elle est attirée par les plateaux de tournage, équipés de caméras et de micros ; toute l'ambiance qu'elle aime ! Après le « Juste prix » il y quelques années, animé par Vincent LAGAF, c'est avec Laurence Boccolini qu'elle a participé à l'enregistrement de « Tout le monde veut prendre sa place ».

C'est peut-être dans l'émission « Les 12 coups de midi », qu'elle deviendrait, après Timothée, originaire de Cantoin, dans le Nord Aveyron, la deuxième gagnante Aveyronnaise pour rejoindre les maîtres de midi et y remporter une belle cagnotte pour financer ses émissions futures. En attendant, Sandrine a créé une cagnotte pour permettre à ceux qui le souhaitent de pouvoir soutenir son projet et l'aider à le faire perdurer.

Sandrine se rend régulièrement à Paris. C'est aussi son quartier général. Elle y rencontre des amis d'enfance, dont les familles sont originaires de Lassouts. Elle apprécie hautement l'esprit d'entraide des compatriotes qui se sont installés dans la capitale pour y étudier ou y travailler. Dynamisme, valeur, cohésion, jeunesse et force, c'est en ces quelques mots qu'elle décrit sa vision de l'Aveyronnais d'Ici et d'Ailleurs.

Elle a aussi un agréable souvenir de ses grands-parents et plus particulièrement de sa grand-mère maternelle qui a grandi dans un quartier du 12ème arrondissement et dont les parents tenaient un commerce (café et vente de charbon).

Cette passion pour les interviews « micro-trottoir » est alimentée par un désir profond de contribuer et de faire entendre la voix des gens de tous milieux et leur offrir une plateforme pour raconter une belle histoire de vie. Un beau projet qu'il faut soutenir !

Alain MARCILLAC

Pour suivre et soutenir le podcast le douze

Le podcast :
https://www.podcastics.com/podcast/le-douze-podcast/

Lien vers la cagnotte :
https://www.helloasso.com/associations/nenettes-co-le-reseau/formulaires/5

La vie de château à 1h de Millau…

SÉJOURS ET ÉVÉNEMENTS
- 10%*
sur présentation de cette brochure

* Sur le tarif appliqué à la date du séjour

CHÂTEAU de ROQUELUNE

Route de Caux · 34120 Pézenas
· 04 67 98 35 24 ·
info@roquelune.com

www.roquelune.com

LES BURONNIERS
LAGUIOLE
Fromagerie • Crèmerie • Produits régionaux
ALIGOT - VINS - LIQUEURS
Sélection de fromages
du Pays et d'ailleurs
OUVERT
TOUS LES JOURS
9H-19H
5, allée de l'Amicale
LAGUIOLE
05.65.44.25.12
contact@lesburonniers.fr
www.lesburonniers.fr

LAURENS
DOMAINE
VIGNERON RÉCOLTANT - DISTILLATEUR
Aop Marcillac - Apéritifs - Alcools blanc - whisky
12330 Clairvaux d'Aveyron
www.domaine-laurens.com

sarl LE CARTAYROU
Fromages de vache au lait cru
fabriqués dans un buron de l'Aubrac
BERNIE David 06.71.23.06.65

Rencontre avec Clément POUGET

Jeune pâtissier en formation

Si notre thème 2023 est celui des jeunes Aveyronnais qui montent à Paris, nombreux sont les jeunes qui ont fait le chemin inverse !

Issu d'une famille aveyronnaise installée dans des brasseries parisiennes, Clément POUGET est né à Paris, en 2003. Notre rencontre s'est déroulée au Marignan, un restaurant tenu par sa mère.

Ce jeune, très sympathique, souriant et à la corpulence d'un grand sportif, a décidé de préparer un Bac professionnel de boulanger et pâtissier après avoir terminé ses études secondaires au Lycée Chaptal (Paris 8ème). Un choix peut être influencé par son grand-père paternel qui exerçait ce métier dans la capitale.

À l'approche de ses 15 ans, il a souhaité poursuivre ses études en Aveyron. Il a notamment envisagé de s'installer à Laguiole où ses grands-parents et son père Christophe séjournent régulièrement. Il poursuit aujourd'hui son parcours professionnel à la Chambre d'Artisanat et d'Industrie de Cunac, dans le Tarn, en alternance chez l'Artisan boulanger Ghislain ANGLADE, à Rodez.

La boulangerie est sa passion. Plus tard, il envisage de créer sa propre entreprise autour du savoir-faire et de l'excellence. Déterminé, ambitieux, optimiste et généreux, il veut faire plaisir à ses futurs clients, pétrir la pâte avec une farine de qualité, miser sur des produits locaux et ainsi offrir aux consommateurs une variété de délicieux pains croustillants aux saveurs d'antan.

En matière de pâtisserie, alliant précision et créativité, il fourmille d'idées de desserts extraordinaires, à la recherche de nouvelles saveurs issues des plantes et fleurs de l'Aubrac. Un petit clin d'œil au grand chef Michel BRAS et à son fils Sébastien, spécialistes en la matière.

Clément sillonne l'Aveyron depuis sa jeunesse et il a aujourd'hui le bonheur d'y vivre : amis, cousins, balades en pleine nature, paysages magnifiques, ski et enduro sur des itinéraires dédiés. Avec une préférence pour le Nord-Aveyron. Il aime aussi le rugby, qu'il a pratiqué dans les clubs de Vincennes et d'Espalion. Il s'entraîne également au judo, au karaté et au football... Un vrai athlète !

" Le pain gonfle en prenant la forme de la paume du boulanger. Le porter à sa bouche, c'est comme serrer la main de qui l'a pétri "

Erri De Lucca

Il appartient donc à cette génération de jeunes Aveyronnais de Paris ayant décidé de rejoindre le territoire pour s'y installer et y travailler. Une force d'attractivité créée par le département ! Il a choisi de vivre à la campagne, mais revient occasionnellement à Paris, en touriste, pour retrouver l'atmosphère de la vie parisienne.

Courageux, intrépide et même un peu casse-cou, comme le dit souvent sa maman Gisèle, il passe vite à l'action si l'ennui le gagne... Une forte personnalité, comme son grand-père Bernard, originaire du Pays Basque, avec qui il partage de bons moments. Sa grand-mère, Odette, est là pour calmer les excès un peu fous du grand-père et du petit-fils. À tous les deux et le plus souvent possible, il aime exprimer son affection.

Boulanger... Quel beau métier ! Que ferions-nous sans vous, pour avoir du bon pain chaque chaque jour, dans nos villes, nos villages, ici et ailleurs dans le monde.

L'équipe de la Fédération des Aveyronnais d'Ici et d'Ailleurs souhaite une bonne chance à Clément pour la suite de ses aventures !

Alain MARCILLAC

Témoignage d'Ingrid : Aveyron : sa nouvelle vie est là !

Ingrid a quitté Paris pour un retour à l'essentiel et a choisi l'Aveyron pour venir y vivre et travailler.

Originaire de Seine-et-Marne, elle s'est installée dans la capitale pour ses études et, après y avoir vécu vingt ans, le rythme métro, boulot, dodo se fait lourdement ressentir. Avec son compagnon, ils décident de quitter la capitale s'installer en Aveyron entre lacs et montagnes.

Sur le plan professionnel, le compagnon d'Ingrid étant indépendant, il a pu naturellement « déplacer » son activité. Grâce au dispositif « **Viens vivre en Aveyron** », Ingrid a rapidement trouvé un emploi : « Ils m'ont conseillée et ont répondu à mes questions. Il y a eu un réel échange, un contact de proximité très rassurant. » Ingrid n'a pas seulement été accompagnée sur le volet professionnel. Elle a disposé d'un accompagnement sur mesure, bienveillant et à l'écoute, pour se sentir bien accueillie avant même d'être arrivée. Et quand il s'agit de savoir si elle a des regrets, sa réponse ne se fait pas attendre : « Mon seul regret, c'est de ne pas être partie plus tôt. »

Si vous aussi vous avez envie d'une nouvelle vie en Aveyron, n'hésitez pas à vous rendre sur le site ViensVivre.EnAveyron.fr, qui recense toutes les ressources pour découvrir le département, s'installer, entreprendre, innover... et à contacter Laetitia et Sophie, de l'Agence Départementale de l'Attractivité et du Tourisme de l'Aveyron, qui prendront le temps d'imaginer avec vous votre avenir en Aveyron.

Site web : ViensVivre.EnAveyron.fr
Facebook – Instagram – LinkedIn : #viensvivreenaveyron

ROQUEFORT
Gabriel COULET
Maison Familiale
Gabriel COULET

La Petite Cave
Médaille d'Or 2023

Brique de brebis au Piment d'Espelette

Pérail de brebis des Cazelles

Brique de brebis
Ail des Ours
Médaille d'Or 2023

Tomme de brebis des Cazelles

Brique de brebis à la truffe

Maison Gabriel COULET – Tél. : 05 65 59 90 21 – roquefort@gabriel-coulet.fr
Retrouvez-nous sur :

Gâteau à la broche de Gigi

BOUNIOL Ghislaine
06 07 02 04 40
05 65 47 53 35
1 route de Saint-Geniez
12130 SAINT-MARTIN-DE-LENNE

Le Miel de Manon Dalac
Bergères d'abeilles de mère en fille
PRODUCTRICE & RÉCOLTANTE

Le Miel de Manon Dalac
Carmarans 12190 ESTAING
lemieldemanon@orange.fr
06.13.60.66.53 - 06.77.07.52.85

LA TRADITION DU GOÛT
DEPUIS 1989

Maison Ginisty

LA NOTORIÉTÉ D'UNE QUALITÉ

BOUCHERIE · CHARCUTERIE · TRAITEUR

www.boucherie-maison-ginisty.fr
05 65 46 91 57
MaisonGinisty

Retrouvez
sur le marché
des Aveyronnais

CHOISISSEZ LES PRODUITS MARQUÉS
FABRIQUÉ EN AVEYRON
COMPAGNONS DU GOÛT

Les fruits de mer, une culture parisienne.

L'AUBERGE DAB
Tel. 01 45 00 32 22
161, avenue Malakoff – Paris 16ème
Ouvert 7/7 jours – Service de 12h00 à 15h00
et de 19h00 à minuit – Voiturier
www.auberge-dab.com

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

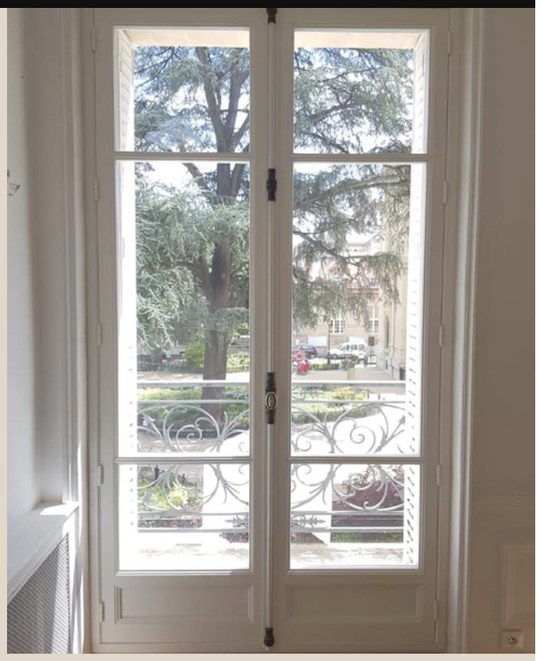
LE CONGRÈS AUTEUIL
Tel. 01 46 51 15 75
144, boulevard Exelmans – Paris 16ème
Ouvert 7/7 jours – Service continu de 8h00
à minuit – Voiturier
www.congres-auteuil.com

LE WEPLER
Tel. 01 45 22 53 24
14, place Clichy – Paris 18ème
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 12ème
Ouvert 7/7 jours – Service continu de 7h30
à minuit
www.l-europeen.com

Les Fenêtres Aveyronnaises

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



FABRIQUÉ EN AVEYRON

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 12ème
Tél : 01 43 40 12 24
auberge.aveyronnaise@orange.fr

www.auberge-aveyronnaise.paris