

# COUNTRY CHIC

# CAMPING CHIC



Cantal

ou le luxe de la nature



On fait quoi pendant les vacances? Autrefois, il fallait visiter, découvrir, voir "ce qui devait être vu"... Aujourd'hui, on court en permanence. Alors pendant les vacances, on se pose. PAUSE ! Et là, le Cantal se révèle être l'un des espaces les plus appropriés pour vivre au naturel.

- Dormir ! 3
- Manger, déguster, voire se délecter... 12
- Se faire plaisir avec des découvertes, des rencontres. Et pour les accros, un peu de shopping. 18

Ce dossier est un cheminement dans le Cantal, au gré des établissements qui nous ont conquis, nous ont touché, soit par leur situation, leur architecture, leur déco, l'accueil, les expériences ou les rencontres qui ont lieu au fil des saisons et des années.

Tous ceux qui vont vous être présentés sont des "greeters" dans l'âme. Pour la plupart, ils ne peuvent s'empêcher de partager leurs connaissances et découvertes : balades, produits de terroir, gourmandises et gastronomie, activités de pleine nature, talents, échanges, rencontres insolites et autres richesses de notre territoire.

Bref, vous l'aurez compris, le Cantal, ce sont des femmes et des hommes amoureux de cette terre naturelle préservée et respectueux les uns des autres. Ils vous attendent pour un voyage de retour à la nature, à la simplicité...

Vous serez surpris de la qualité de l'accueil et des prestations offertes. Alors laissez-vous séduire par cette destination si proche et pourtant encore secrète.

## LE LUXE AU NATUREL

Une nature aussi préservée ne peut qu'inspirer respect et créativité, aussi bien dans l'architecture que dans la déco. Ainsi, de récents projets ont pu valoriser un patrimoine authentique tout en offrant le confort attendu par des voyageurs exigeants. Quatre lieux inédits nous ont séduits.

### LE BURON DE NIERCOMBE ET LA CHAPPELLÉNIE



Enfant, Isabelle venait en vacances à Aurillac. "L'événement" a eu lieu bien des années plus tard, lorsque par curiosité, ils ont décidé avec son mari, Frédéric, de venir passer quelques jours dans le Cantal. A l'occasion d'une randonnée, c'est le coup de foudre entre Frédéric et le buron, surgi de nulle part,

avec son panorama exceptionnel sur les monts cantaliens. Notre autrichien mettra plusieurs années à restaurer ce patrimoine pastoral très endommagé par le temps et l'abandon, en respectant sa construction originelle.

Leur projet ? Se ressourcer face à une vie très active et surtout, partager ces moments de bonheur avec d'autres. Dans sa plus simple expression architecturale, l'intérieur a été aménagé avec des matériaux naturels, hêtres de la forêt voisine, chêne, pierres, avec la recherche d'une ambiance pure et simple mais garante d'un excellent confort.

Et même si vos bagages sont transportés, il vous faut néanmoins monter à pied à travers la hêtraie puis la montagne. Cela fait partie de ce voyage initiatique...

Mais l'histoire ne s'arrête pas là ! Frédéric et Isabelle décident de racheter la maison de famille de celui qui, durant deux ans, aura restauré le buron de ses mains et d'en faire une maison d'hôtes. C'est dans le cœur historique d'Aurillac, à deux pas de l'hôtel de ville. Le goût et la sensibilité de nos hôtes y explosent ! Les suites, les chambres et les salons ne peuvent laisser indifférent que ce soit par la lecture de l'histoire de cette maison dont on retrouve la trace au XIV<sup>e</sup> siècle ou encore dans ces matériaux et objets glanés au fil du temps, au fil des voyages comme cette porte en métal rapportée des pays de l'est ou ce comptoir récupéré dans la plus ancienne quincaillerie d'Aurillac.

**Frédéric et Isabelle Pfeffer**  
06 80 24 23 33 - 01 43 59 20 38  
[www.un-jour-en-auvergne.com](http://www.un-jour-en-auvergne.com)



### LE CHÂTEAU DU COUFFOUR EN AUBRAC



Serge Vieira, second de cuisine de Régis Marcon, remporte en 2005 le très prestigieux Bocuse d'Or. Sollicité de part et d'autre aux quatre coins du monde, il est séduit par le projet cantalien autour de la rénovation du château du Couffour qui domine Chaudes-Aigues, aux confins de la Margeride, de l'Aubrac et des Monts du Cantal.

C'est au printemps 2009 qu'il ouvre son établissement à l'architecture résolument contemporaine, adossé au château médiéval. Trois chambres très déco permettent d'accueillir les gourmets. Une ambiance florale inspirée des fleurs de nos montagnes joue d'effets de lumière autour du lit et invite le contemplatif à la lecture des mots choisis par Serge et Marie-Aude inscrits sur de grandes parois de verre. Architecture et nature ne font qu'un. Un mobilier en bois brut trône dans cet espace et complète l'harmonie avec ce paysage contrasté qui s'invite en direct dans la chambre.

**Serge et Marie-Aude Vieira**  
Château du Couffour - 15110 Chaudes-Aigues  
04 71 207 385 - [www.sergevieira.com](http://www.sergevieira.com)





### LA FONTAINE DE GRÉGOIRE : CHARME ET ACCUEIL DE MARQUE EN AUBRAC

Le voyageur qui un jour s'est rendu à Saint-Urcize connaît forcément l'hôtel Remise et donc Isabelle et Fred. Ces deux là sont amoureux de l'Aubrac et n'ont jamais pu quitter leur village. Fred est pêcheur et connaît tout le monde sur le plateau (à moins que ce ne soit l'inverse...). Une clientèle de pêcheurs à la mouche traverse la France entière pour une partie de pêche avec celui-là ! Alors, au gré des rencontres, une envie irrésistible de se faire plaisir et d'offrir des chambres originales et de standing est née. C'est en rachetant l'ancienne école communale (bâtisse de 1788), que leur projet a pu voir le jour. La maison vous accueille dans une ambiance particulièrement soignée, reflet du charme et de

l'authenticité de l'Aubrac. Boiseries, zinc, bibelots chinés, teintes chaudes et ensoleillées, tissus moelleux... A vous de choisir entre les chambres Robespierre, Marquis de Sade, Condorcet ou Georges Sand... Pour l'ambiance.

**La Fontaine de Grégoire**

**Fred Pullini**

15110 Saint-Urcize - 04 71 23 20 02

### AUBERGE DE CONCASTY : "LA SEULE CHOSE DURABLE, C'EST LA QUALITÉ"



La Châtaigneraie est la seule partie du Cantal qui n'appartenait pas au volcan. On y trouve vallons, collines et ruisseaux... à l'infini. C'est au détour d'une route de campagne que l'on découvre Concasty. Au loin, une belle maison de maître aux volets bleus avec une magnifique grange dans un paysage bucolique à souhait.

La maîtresse des lieux, c'est Martine, femme engagée dans son projet, toute en douceur pour ses hôtes. Elle a choisi pour sa maison "de grands lits tendres aux couleurs pastel, des voiles de toile blanche, du bois veiné de miel, des pierres blondes et tièdes, des carreaux de faïence sous la pluie suave et douce de la douche superbe. Du salon à la chambre, le temps glisse en silence vers la terrasse ou le balcon, refuges

intimes d'où la vue embrasse le parc ponctuée de fleurs chatoyantes, ouvert sur l'infini". Les chambres sont nature ou campagne : le grand cèdre bleu, le sécadou (duplex aménagé dans l'ancien séchoir à châtaignes de la maison avec terrasse privative). Concasty, c'est l'exemple parfait du respect de la qualité, des choses simples et vraies et de la séduction de l'authenticité.

Conclusion avec les mots de ceux qui ont choisi Concasty : "Convier quelqu'un, c'est le charger de son bonheur pendant tout le temps qu'il est sous votre toit". "Voilà pourquoi, depuis bien des années, nous sommes convives de Concasty. Un mélange de luxe et de simplicité, un mélange de culture et d'horizons divers..." ou "Fabuleusement agréable. Paradis de détente et de verdure. Émerveillement des papilles et authentique simplicité. Bravo !"

**Martine Causse**

**Concasty - 15600 Boisset**

04 71 62 21 16 - [www.auberge-concasty.com](http://www.auberge-concasty.com)



## RETOUR AUX SOURCES

Historiquement, ce sont les Romains qui ont découvert les bienfaits de l'eau en Auvergne. Le second Empire inscrivait l'ensemble des stations thermales auvergnates dans les destinations les plus prestigieuses de l'époque et cette période particulièrement faste avait éclipsé tous les avantages que représente une eau sous toutes ses autres formes. En effet, l'eau, élément naturel si précieux, est particulièrement appréciée pour ses vertus de détente. Quelques adresses choisies favoriseront ce bien-être tant recherché. SPA classiques ou insolites, faites votre choix, toujours dans des lieux d'exception.

### DEMEURES DES MONTAGNES : MYTHIQUE !

Autrefois cabane pour les chasseurs, puis petite auberge de pays, les demeures des Montagnes sont aujourd'hui l'un des must pour un séjour détente en montagne en toute saison. Une auberge d'époque, des chalets en bois brut, une résidence avec de grandes chambres modernes et une ferme de bien-être, voilà ce qui fidélise une clientèle avertie. Certains viennent depuis 3 générations, tandis que l'auberge est tenue depuis 4 générations par la famille Combourieu. Ce sont les



parents, Denise et André qui vous accueilleront la plupart de temps tandis que leur jumelles Coralie et Maryline et leurs époux s'activent pour votre plus grand plaisir en cuisine et au service.

Piscine extérieure, piscine intérieure, sauna, hammam, jacuzzi intégré aux lauzes de pays, fauteuils massant et cabine de massage privée... Celui qui aura randonné à pied, en raquette, à cheval à vélo viendra s'y ressourcer tandis que celui qui aura choisi la lecture ou l'immersion passive dans la nature y prolongera sa quiétude.

**Famille Combourieu**

15800 Pailherols

04 71 47 57 01

[www.auberge-des-montagnes.com](http://www.auberge-des-montagnes.com)



**Zoom : Un proverbe pourrait dire : "Un Combourieu en vaut deux !". Ils sont comme ça là-haut ! Alors ils ont travaillé avec un laboratoire de Vichy pour offrir à leurs clients des soins à la fleur de Gentiane. Dans la cabine de massage, vous profiterez ainsi des vertus apaisantes et purifiantes de cette fleur emblématique du Cantal ou repartirez avec un coffret pour retrouver chez vous ces instants de sérénité.**

### ALTA TERRA : AU PLUS PRÈS DE LA NATURE



Bienvenue à Lavigerie, petit village de montagne au pied du Puy Mary (1 200 m d'altitude) : immersion de charme dans une nature préservée, au cœur des monts du Cantal. Stéphane, accompagnateur en montagne et moniteur de VTT parcourt le monde mais a toujours gardé une attache pour son village natal. Virginie, Suisse et sensibilisée à l'environnement depuis son enfance, a été séduite sur le champ et ils ont décidé d'ouvrir une maison d'hôtes très "cocooning" où ils partagent leur passion pour la planète!

D'ailleurs, leur projet a obtenu l'éco-label européen, par la démarche écologique et durable engagée. Ce que j'adore ? Presque tout, mais surtout cette odeur de bois lorsque l'on monte dans sa chambre... du bois du pays ! Détente au hammam et sauna sont aussi proposés avec randonnées accom-

agnées ; au retour un bain nordique dans le storwatt sous les étoiles vous convaincra de revenir goûter ces plaisirs nature aux autres saisons.

**Virginie et Stéphane Serre**

15300 Lavigerie

04 71 20 83 03 - 06 62 93 67 68

[www.altaterra-cantal.com](http://www.altaterra-cantal.com)

## INSTANTS D'ABSOLU ECOLOGDE & SPA AU LAC DU PÊCHER



Sur les hauts plateaux volcaniques, entre prairies ondulantes, bois et forêt, l'écologie au bord du lac du Pêcher vous apparaît comme un lieu hors du temps. Au cœur du massif de la Pinatelle, entouré de pins, vous vous sentirez transportés en Norvège ou en Suède. Daniel et Laurence, "en provenance" des stations huppées des Alpes, ont apporté une touche ostentatoire à cette ancienne grange et un service en correspondance. Les voyageurs au long cours se laissent séduire par cette nouvelle destination où tout invite au ressourcement. Après un massage aux pierres précieuses ou aux pierres des volcans, une séance de jacuzzi installé en extérieur, au bord du lac, vous offrira un panorama à couper le souffle sur le Puy Mary, Grand Site de France.

Laurence Costa & Daniel Siegel  
15 300 Chavagnac - 04 71 20 83 09  
www.ecolodge-france.com

## LES SUITES DU BAILLIAGE

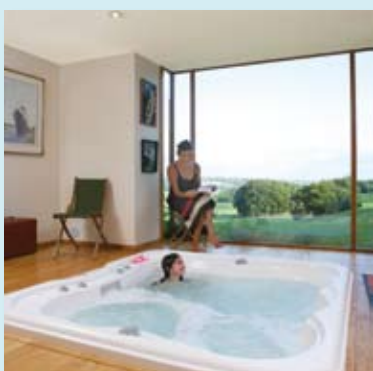


Niché dans le cœur historique d'un des Plus Beaux Villages de France, à 1 000 m d'altitude, le Bailliage est un établissement de charme où l'art de vivre règne en maître. Des suites personnalisées permettent une détente comme la "Balnéo", la "Montagne" pour se fondre dans l'ambiance des paysages environnants, "l'atelier" pour retrouver l'inspiration ou encore la suite "Marilyn", un peu comme Hollywood au cœur du Cantal. Dominique, la maîtresse des lieux, imagine chaque année un nouveau décor pour une nouvelle chambre et elle a plutôt du goût. La dernière suite "Bois flotté" est un hommage à la nature et à la détente.

Un SPA aménagé au rez-de-chaussée propose différentes formules comme le "Rêve d'Amazonie" au rituel très relaxant d'effleurages de bois naturels précieux qui transportent dans une douce chaleur tropicale...

Hôtel-Restaurant le Bailliage  
15410 Salers  
04 71 40 71 95  
www.salers-hotel-bailliage.com

## LE DOMAINE D'HYPOLITE EN CHÂTAIGNERAIE CANTALIENNE



Le berger Hypolite habite cette ferme de caractère jusqu'en 1937. Il en avait fait son havre de paix au retour de longs mois passés à garder les troupeaux de vaches pour la fabrication du fromage cantal. A sa disparition, elle devient grange à foin pour les vaches et les chevaux, mais également lieu de méditations et rêveries de Lydie, adolescente férue de lecture. Après une vie professionnelle riche de voyages à l'étranger, celle-ci décide, en 2005, de restaurer cette maison en respectant son architecture traditionnelle (pierre de taille, terre cuite, menuiseries en chêne ou en châtaignier...),

tout en y insufflant un style résolument contemporain axé sur le confort et la recherche de cette lumière si belle en Châtaigneraie. Tout a été pensé pour le bien-être absolu des hôtes jusqu'à offrir un sauna et un jacuzzi qui ont naturellement trouvé leur place à l'emplacement théorique de la grange étable avec une vue panoramique sur les prairies environnantes.

Lydie Vermeil  
15290 Parlan - 06 29 72 43 40  
www.domainehypolite.com



## LÂCHER PRISE EN MONTAGNE

Beaucoup sont surpris par les paysages du Cantal. Au delà des forêts et plateaux, la montagne se dresse au cœur du territoire rappelant l'histoire de ce massif, le plus grand volcan d'Europe. Et ce n'est pas une colline comme certains l'imaginent.

Autant la trame géologique du volcan Cantal trouble les chercheurs, autant vous serez ému devant les panoramas contrastés que vous découvrirez lors de vos escapades.

Pour vous accompagner dans cette initiation, des hommes et des femmes partagent leurs émotions. En voici quelques-uns.

### LA ROUSSIÈRE : DANS UN DÉCOR DE CINÉMA



Lorsque vous la verrez, au fond de cette petite vallée du Goul, vous ne pourrez pas vous empêcher de penser que vous l'avez déjà vue ! Eh oui, c'était dans le film de Dominik Mol *Harry, un ami qui vous veut du bien* avec Sergi Lopez et Mathilde Seigner.

Brigitte et Christian pensaient quitter la

Belgique pour l'Aveyron ou la Lozère, mais ils se laissent séduire par cette ferme de montagne imposante pour y réaliser leur changement de vie : une maison d'hôtes. Christian ne laisse rien au hasard pour une restauration dans le respect de l'architecture traditionnelle du Carladez : pierres du pays, murs enduits à la chaux, toiture en lauzes, cloisons de bois, sols en pierre et en bois, charpente en chêne d'époque où chaque poutre est numérotée... La déco est soignée dans le moindre détail et le plus difficile reste de choisir sa chambre.

Vous êtes accueillis à La Roussière comme des amis, autour d'une bonne table et le couple se fait un plaisir de partager tous ses bons plans pour découvrir le Cantal (et ils n'en manquent pas...). De plus, Christian est devenu accompagnateur en montagne. Faune, flore, géologie, burons, pastoralisme ou encore techniques de randonnées, avec lui, la montagne cantalienne n'aura plus de secrets pour vous.

Brigitte Renard et Christian Gregoir  
15800 Saint-Clément  
04 71 49 67 34 - www.laroussiere.com



### AUBERGE D'AIJEAN : AU CŒUR DU VRAI



Jadis une auberge se qualifiait de "maison où l'on se loge et mange en payant". A 1 200 mètres d'altitude, cette auberge est la toute dernière habitation avant le Col du Pas de Peyrol, au pied du célèbre Puy Mary, classé Grand Site de France. C'est là que Valérie et Bruno ont décidé de s'installer après des années sur la route en tant que commerciaux. Pas forcément du métier mais un peu quand même : les frères de Bruno sont cuisiniers, la maman de Valérie tient des chambres d'hôtes dans la vallée depuis des années. En quelques années, les voix ont traversé les montagnes qui les entourent pour dire combien on se sent bien à l'Auberge d'Aijeau.

Chaque chambre, d'une décoration soignée, meublée d'armoires, tables ou encore fauteuils chinés dans les brocantes, porte le nom d'une race de chevaux, mérens, camargue, percheronne ou encore shagya (une des passions de Bruno). Mais en ouvrant vos volets le matin ce ne sont pas seulement des chevaux et des vaches que vous pourrez apercevoir, mais bien des cerfs et chevreuils...

Valérie et Bruno Fabre  
La Gandilhon - 15300 Lavigerie  
04 71 20 82 74  
www.auberge-puy-mary.com



## LA BOUDIO : LE GÎTE DE MONTAGNE COCOON



Pas très loin dans la vallée, au pied du Col de Cabre, la dernière ferme au départ des sentiers de randonnée a également été transformée pour l'accueil des amoureux de la montagne par Christine et Jean-François. Encore un couple qui a "craqué" pour le Cantal !

Un gîte d'étape est complété de chambres ambiance montagne très confortables. Un salon qui ouvre directement sur le massif est complété d'un coin cheminée que l'on a du mal à quitter.

Comme ils ont du succès, ils poursuivent l'aventure en restaurant la maison attenante en maison de vacances pour ceux qui veulent rester plus longtemps. Et comme d'autres, Jean-François est accompagnateur en montagne pour le plus grand plaisir de ses hôtes qu'il guide en toute sécurité dans les vestiges de l'ancien volcan.

**Christine et Jean-François Petiot**  
15300 Lavignerie  
06 84 61 08 13 - [www.gite-laboudio.fr](http://www.gite-laboudio.fr)



## FORTUNIÈS 1864 : POUR DES RETROUVAILLES D'EXCEPTION

Samuel et Marie-Julie sont passionnés ! Du Cantal, des rencontres, des merveilles de notre territoire, de leurs enfants... Et en plus, ils savent le communiquer, le partager. Alors, laissons-leur la parole lorsqu'ils parlent de Fortuniès :

*"Notre maison est l'une des*

*plus cosues du hameau de Fortuniès. Son linteau de porte, taillé dans la pierre volcanique, nous renvoie à son origine en 1864. C'était alors la maison d'un notable local. Jean-Baptiste et Samuel, l'ont rénovée avec l'aide d'artisans et de fournisseurs locaux, sélectionnés pour la passion de leur travail et la qualité de leurs réalisations. Marie-Julie a, quant à elle, pensé et orchestré la décoration et l'équipement de la maison. Notre maison pense aux générations futures : les matériaux ont été sélectionnés au regard des critères du développement durable (chaux naturelle, bois d'origine locale, pierres volcaniques), le chauffage est au bois..."*



Fortuniès est un lieu de liberté. Posez votre montre, ici vous êtes chez vous. Elle est pensée pour partager des moments ensemble. Des chambres aux salons, jusqu'à la grande cuisine salle à manger, on rêve déjà de s'y retrouver.

**Marie-Julie et Samuel Houdemont**  
04 71 20 83 01 - 06 98 48 69 26  
[www.fortunies.eu](http://www.fortunies.eu)

## PARTAGER, RENCONTRER, DÉCOUVRIR

Comme vous l'avez constaté, les Cantaliens sont fiers de leur territoire. Georges Pompidou, natif du nord Cantal a prononcé dans un discours :

*"Ce département du Cantal, un des plus beaux, des plus attachants de France, a devant lui un avenir de prospérité. Il a tout pour cela, y compris et surtout l'attachement profond de tous ses enfants à leur pays natal."* Aujourd'hui, nés au Pays ou installés récemment, tous ont l'envie de partager ces richesses. La convivialité et la simplicité de l'accueil font que chaque voyageur souhaite prolonger ou renouveler son séjour au plus vite. Quelques-uns ont attiré l'attention.

## HÔTEL SALUCES : HISTOIRE ET HISTOIRES A SALERS



Cet hôtel a été aménagé dans une bâtisse du XV<sup>e</sup> siècle avec des matériaux simples (plâtre, ardoise, béton ciré, fer forgé) pour préserver l'authenticité du lieu. L'instigateur de ce projet, c'est Daniel. Pour le taquiner on l'appelle "Le Bourbon" car il est originaire de l'Allier. En passionné d'histoire et de culture, il a lui-même mené des recherches sur l'histoire de cette maison qui appartenait au XVI<sup>e</sup> siècle au Marquis Eutrope, Alexandre-Hyacinte-de Lur-Saluces, médecin et alchimiste, gouverneur de Salers, vous savez, celui qui trouva le fameux procédé de vinification du Château Yquem...



qui trouva le fameux procédé de vinification du Château Yquem...

Des meubles de style et des tissus sélectionnés avec goût par Jeannette, la maîtresse des lieux, créent une ambiance agréable, notamment en hiver autour du cantou. En été, la terrasse intérieure offre un havre de paix lorsque le village, classé parmi les plus beaux villages de France, se gorge de visiteurs en tous genres. Bref, on s'y sent bien et Daniel nous met à l'aise... On souhaite prolonger ces moments d'échanges autour des histoires et légendes du pays.

**Jeannette et Daniel Gil**  
Rue de la Martille - 15140 Salers  
04 71 40 70 82 - [www.hotel-salers.fr](http://www.hotel-salers.fr)



### LA FOURNIO, UNE MAISON D'HÔTES "GRAND CHARME" EN XAINTRIE

Entre Dordogne et Monts du Cantal, cette maison de famille restaurée avec goût et passion propose des chambres d'hôtes (le Marronnier, le Frêne et Armoise) et la suite du journalier un peu plus indépendante, jouxtant la maison avec une petite cour privative devant l'en-

trée. La décoration est soignée et raffinée : meubles anciens, parquets cirés à l'ancienne, charpente valorisée, peintures à la chaux, linge brodé, collection de savons de Marseille ou objets chinés de droite et de gauche où chacun retrouvera sa "madeleine de Proust".

Quant au jardin... comment dire... Albert-Marc passionné de fleurs, plantes et autres espèces végétales a su créer une harmonie parfaite entre un jardin naturel et sa vue imprenable sur les Monts du Cantal.

**Albert-Marc Charles**

**Escladines - 15700 Chaussenac**

**04 71 69 02 68 - 06 81 34 91 70 - [www.lafournio.fr](http://www.lafournio.fr)**

### DROSÉRA : LA MAISON DE FAMILLE !

La Drosera est une belle demeure auvergnate de caractère de la Vallée de la Cère. Une grande famille ou une tribu peut s'y retrouver pour des vacances auvergnates de choix. Sur les 3 étages de la maison à la charpente centenaire, 6 chambres ont été aménagées, spacieuses et décorées au gré des voyages de Geneviève et Philippe.

A votre arrivée, Philippe, le communicant, vous donnera toutes les clés pour découvrir le Cantal tandis que vous pourrez tranquillement visiter l'atelier de poterie de Geneviève et faire la connaissance de ses œuvres au cours du séjour.

**Philippe et Geneviève Le Révérend-Delbert**

**Salvanhac - 15800 Vic-sur-Cère**

**04 71 47 54 61 - [www.gite-drosera.com](http://www.gite-drosera.com)**



### LA CHALINHÔTE : UNE NOUVELLE VIE



Angélique, Olivier et leurs deux filles ont décidé de s'installer dans le Cantal pour y mener une nouvelle vie. Après des mois de travaux qu'ils ont suivis au plus près, ils vous accueillent dans une maison de maître construite en 1863 au centre du village. Une décoration personnalisée sur le thème des 4 éléments naturels ont constitué le fil rouge qui les lie au Cantal avec une volonté de trouver les objets adéquats sur une base de récupération et de détournement. Ils proposent des séjours autour de thèmes qui leur sont chers et qui correspondent aux

attentes des hôtes qu'ils ont déjà accueillis : création d'un album photo personnalisé dans l'atelier de reliure de Marie-José Felgines, peintre-relieuse installée à Chalinargues, cours de cuisine avec Jérôme Cazanave, Toque d'Auvergne de talent, séjours randonnée pédestre/raquettes à neige ou encore une formation pour créateurs/repreneurs de chambres d'hôtes afin de partager le fruit de l'expérience et la transmission des clés nécessaires à l'ouverture d'une future chambre d'hôtes. Une famille qui vous tend les bras pour partager ses centres d'intérêt.

**Angélique et Olivier Bueb**

**15170 Chalinargues**

**04 71 20 93 25 - [www.lachalinhote.fr](http://www.lachalinhote.fr)**



### LA CLAIRIÈRE : TOUT LE CHARME DE L'ITALIE POUR LE CANTAL

"Alessandro, Camilla, Blu et Lupo ont quitté Milan pour retrouver le sens de ce qui compte vraiment : le temps passé ensemble, le contact avec la nature, un retour à la vraie valeur des choses". Voilà comment ils se présentent sur leur site et c'est la vérité.

A deux pas du village médiéval de Marcolès, dans une grande maison en pierre datée de 1781, La clairière offre une immersion en Châtaigneraie et ses collines, champs et forêts à perte de vue. Pour l'accueil, c'est Camilla. Son accent italien chante les louanges du Cantal et de cette nouvelle vie qu'ils ont choisie ici. Quelle énergie ! Toujours soucieuse de notre bien-être, un petit café à l'italienne par ci, une proposition de balade ou lecture par là... et si Alessandro revient des cèpes et propose une initiation au risotto, n'hésitez pas une seconde ! Dans la vaste cuisine moderne, soyez "toute ouïe". Car là, le voyage cantalo-italien ne fait que commencer.

**Alessandro et Camilla Battistel**

**15220 Marcolès**

**09 50 30 08 03 - 06 80 37 62 06**

**[www.la-clairiere-a-marcoles.blogspot.com](http://www.la-clairiere-a-marcoles.blogspot.com)**

## INSOLITE OU DÉCALÉ ?

Des fois, ils correspondent à une mode. Certains cherchent de l'insolite ou de l'originalité dans des hébergements différents du quotidien. Retour à la nature souvent, avec des roulottes tipis, yourtes et autres cabanes. Bien évidemment, le Cantal et sa nature brute en propose. Cependant, nous avons choisi deux personnes qui vous accueillent dans un espace qui leur ressemble, fruit de leur passion et de leur motivation à la partager avec d'autres.

### LE DOMAINE DE VEIRIÈRES : ENTRE CIEL ET TERRE POUR LES PÊCHEURS



Pas moins de 10 sources pour alimenter le lac qui jouxte les deux burons du domaine de Veirières spécialisé pour la pêche sportive. A 1 150 mètres d'altitude, au cœur d'un espace riche de tourbières, forêts et vallons à perte de vue, les bâtiments en ruine ont été restaurés sobrement offrant le confort nécessaire à un séjour d'exception dans les chambres d'hôtes aménagées sous les

lauzes. Roland est médecin. Il venait enfant dans cet espace incroyable et est devenu un féru de pêche. Alors lorsque la possibilité d'acquérir le domaine s'est présentée, il a foncé et mobilisé toute son énergie pour réaliser son projet : partager sa passion dans un lieu unique et magique. Et même si vous n'êtes pas pêcheur, sincèrement, passez quelques jours là-haut et vous découvrirez un autre monde !!!

**Roland Leymonie**

**06 61 16 77 21 - 04 71 78 66 29**

**[www.veirieres-evasion.com](http://www.veirieres-evasion.com)**

### LA MAISON DE JUSTINE : HOMMAGE À DALIDA

Au plein cœur de la petite cité médiévale de Murat, Jean-Christophe vient de réaliser un projet qui lui tenait à cœur : créer un lieu d'échange et de convivialité avec la présence bienveillante de Dalida dont il est l'un des fans les plus conquis.

Au milieu des portraits, pochettes de disques (il les a tous !) ou autres souvenirs de la star, on déguste avec plaisir thés, cafés et délicieuses pâtisseries ou confitures maison en écoutant les tubes et autres chansons de la carrière internationale de Dalida. Bien entendu, pour ceux qui sont intéressés, l'hôte est intarissable et connaît les "paroles, paroles" de chaque chanson, les répliques ou images de ses films ou encore le moindre détail de sa vie.

La Maison de Justine propose également des chambres d'hôtes dont une dédiée à la star. Ambiance paillettes garantie.

Enfin, pas besoin d'être fan de Dalida pour apprécier l'accueil chaleureux de la maison ou satisfaire sa gourmandise!

**Jean-Christophe Maurin**

**Place Gandilhon-Gens-d'Armes - 15300 Murat**

**04 71 20 75 72 - 06 18 05 51 80**

**[www.hotes-cantal-justine.fr](http://www.hotes-cantal-justine.fr)**



# MANGER, DÉGUSTER, VOIRE SE DÉLECTER...

A l'ère des préoccupations en matière d'environnement et de la recherche d'une production et d'une exploitation durables, le Cantal ne manque pas d'atouts. Nos chefs cherchent à valoriser, avant tout, des produits issus d'un terroir exceptionnel. Selon les saisons et leur imagination, ils créent leurs spécialités et innovent dans la recherche de nouveaux plaisirs gustatifs.

Les auberges, quant à elles, s'adaptent aux nouvelles exigences d'une clientèle qui recherche la satisfaction des cinq sens. Environnement, accueil, plaisir des yeux et des papilles, le Cantal propose nombre de restaurants ou petites auberges à découvrir. Le rapport qualité-prix de la plupart des adresses satisfait particulièrement les voyageurs.

## BRANCHÉ

Dans la catégorie branché, on trouve le top avec notre étoilé de Chaudes Aigues Serge Vieira qui attire des gourmets et gastronomes de la France et même de l'Europe et d'autres qui travaillent à leur façon dans un cadre qui leur ressemble et qui leur permet de partager leur passion de la gastronomie.

### UN "OVNI" NOMMÉ VIEIRA



Etoilé six mois après son installation, on peut penser que Serge a réellement du talent. Disciple de Marcon, Bocuse d'Or en 2005, il confirme des prédispositions grâce à une volonté et une exigence hors du commun. Pour parler de sa cuisine, la parole est donnée à Gilles Pudlowski qui n'a pas hésité à faire un crochet par l'Auvergne pour rencontrer le prodige. Voici quelques extraits de ce dîner...

*"Un OVNI de béton, fer rouillé, avec de la pierre de basalte rajoutée, le tout accolé à une forteresse médiévale : nous sommes*

*chez Serge et Marie-Aude Vieira qui se sont invités au château de Couffour. On devine que la ville rajeunit ainsi son image, avec ce couple jeune, souriant, enthousiaste, entreprenant. Que les gourmets et les curieux vont vite venir monter là, voir ce qui s'y trame.*

*Sa cuisine indique une démarche zen, elle aussi, jouant l'épure, glissant avec les saisons, flirtant avec l'envie du moment. C'est vif, fin, léger, savant, sans jamais peser (j'oublie aussi les amuse gueules princiers, avec de la couleur, du fruit, du parfum, de la mâche, et ces petits fours splendides jouant le plus que parfait). C'est là une cuisine flottante, aérienne, qui se place délibérément au-dessus des modes. Et s'inscrit dans le paysage du Cantal sans s'y fondre."* Gilles Pudlowski

Marie-Aude et Serge Vieira

Château du Couffour

15110 Chaudes-Aigues

04 71 207 385 - [www.sergevieira.com](http://www.sergevieira.com)



### LA TABLE DES MATIÈRES

Dans la petite salle du bas : déco branchée, chic avec de grandes chaises en tissu rose, des couleurs relevées et natures comme le lustre personnalisé qui met à l'aise immédiatement. En haut, ambiance bibliothèque et photos, plus intimiste, toujours colorée avec ces tissus basques de Jean Vier.

Au delà de la déco et d'un accueil et service irréprochables, on y découvre une cuisine "vraie", truffée de bons produits, bio pour la plupart, et assemblés avec toute l'imagination

de Sophie en cuisine. Le choix se fait à l'ardoise selon les produits de saison ou les envies de la cuisinière au moment du marché. Sophie est fascinée par la cuisine asiatique, pour la finesse des ses arômes et ses associations originales et s'en inspire largement. On peut ainsi déguster un risotto à la morue, sommité de brocolis, shiitakés avec écume d'aïoli et safran en plat... Enfin, n'oubliez pas les vins ! Florian vous invitera avec passion à choisir parmi "ces vins qui sont vinifiés dans le respect du vivant". Que ce soit pour l'environnement fushia ou pour l'humain...

Sophie Goffinet et Florian Leroy

La Table des matières

5 rue de l'Hôtel de Ville - 15000 Aurillac

04 71 48 25 50

Zoom

Depuis peu, la Table des matières propose une épicerie fine pour partager avec les clients leurs produits fétiches : huile d'olive du château d'Estoublon, épices, thés de Lov Organic, sélection chez Terres Exotiques et Aix et Terra... et bien sûr quelques produits asiatiques.



### LE GARAGE

Incroyable ! Vous traversez le Nord Cantal en vous approchant du massif. Quelques petits villages, des burons, des vaches – c'est ici que sont produits les meilleurs fromages AOP salers – et là, à Trizac, derrière une pompe à essence, vous apercevez une devanture insolite. Derrière vous, un café et même un restaurant. Intrigués vous entrez et là, bonne surprise : une déco assez moderne mais simple avec un mobilier traditionnel de petit resto. Une poulie là, du gris... une ambiance de garage ! Françoise, c'est la fille du garagiste, elle s'occupait de la comptabilité et de l'accueil des clients. Elle a décidé de créer son restaurant autour d'une cuisine traditionnelle maison à base de produits frais. La clientèle est variée, mais on est toujours satisfait. En plus, s'il n'y a pas de monde, on peut lui demander des extras, pour peu qu'elle ait les ingrédients, comme l'autre jour ou elle nous a servi une pachade au cantal : Du tonnerre !

Françoise Peytieux

15400 Trizac

04 71 78 60 79



### L'ARSÈNE SUR COUR



Au départ, on est séduit par le cadre exceptionnel de ce restaurant situé dans une ruelle à deux pas de l'hôtel de ville. Pierres apparentes, briques, bois et métal : la déco se veut résolument moderne. L'Arsène sur Cour propose aussi à la belle saison une belle terrasse, idéale pour profiter du calme en été. Le restaurant est réputé pour ses spécialités de pierrades, fondues et tartiflettes. Le menu du terroir avec sa cassolette d'escargots au bleu d'Auvergne suivie de tripoux du pays tient la route. Enfin, vous trouverez de bons plats façon brasserie comme l'os à moelle avec ses toasts ou un tartare de bœuf maison, à moins de vous laisser tenter par le hamburger de magret de canard poêlé au jus de coing et sa purée de vitelotte. N'hésitez pas à finir avec la soupe d'oranges aux épices douces... Vincent, toujours très attentif et attentionné, ne manquera pas de vous demander si tout s'est bien passé.

Vincent Gyre

18 rue Arsène Vermeuzou

15000 Aurillac - 04 71 48 48 97

[www.aurillac-restaurant.com](http://www.aurillac-restaurant.com)



## A LA NEIGE

Le Cantal est un pays de montagne, donc en hiver, il y a de la neige. Voici deux adresses pour les skieurs ou ceux qui ont choisi une autre activité neige à la station du Lioran et un café gourmand tout près du Puy Mary. A la neige, on a envie de se sentir bien et ceux-là font tout pour nous régaler.

### LE BUFADOU



A l'origine, le Bufadou est un gîte d'étape pour les randonneurs, situé sur le GR6 et placé en cœur de station. Lorsque Véronique, l'entrepreneuse, décide de reprendre "l'affaire", elle crée le resto dont on rêve tous en montagne, ardoise au sol, pin brut sur les murs, déco montagne...

Et en cuisine, c'est Fred, son fils aîné, qui officie. Il aime les bons produits issus de nos montagnes et la côte de bœuf ou la côte de veau sont, à sa table, un pur bonheur. Il nous prépare aussi quelques spécialités à sa façon comme les poids blonds de la Planèze mijotés ou encore sa fameuse marmite de la rivière avec des poissons d'ici et des écrevisses ! Miam !

Véronique Barthélémy

15300 Le Lioran

04 71 49 55 76 - [www.lebufadou.com](http://www.lebufadou.com)



## CHEZ LUCY

Lucy est Anglaise, mais elle fait partie du paysage du Lioran... Plus Auvergnate qu'elle il n'y a pas ! Elle avait des chambres d'hôtes dans le village voisin, mais son envie de contact l'a amenée à ouvrir un petit resto cosy au Lioran (bas de station).

Pour la pause du skieur, c'est parfait, pour les autres aussi. Lieu calme et discret, murs rouges et chaises de bistrot, on y dégusterait des produits frais du pays "fait maison". Au dessert, Lucy retrouve son côté anglais (en plus de son accent à la Jane Birkin...) avec des spécialités dont elle a le secret. A ne pas manquer : la crème brûlée aux framboises ou le "Sticky toffy pudding" unique.

Font d'Alagnon  
15300 Le Lioran  
04 71 49 54 11



## ALTA TERRA



On les a déjà rencontrés ceux-là avec leur engagement durable. Pour leur café gourmand, c'est pareil. Produits frais et bio pour la plupart. Des graines dans la salade, des soupes de toutes sortes en hiver, des sirops de sauge, mélisse et autres herbes naturelles... Pas mal de choix et à toute heure.

D'ailleurs, il vous est vivement conseillé d'y faire aussi des goûters... Rappelez-vous : Virginie est

Suisse. Alors le chocolat, elle connaît bien... pour le plus grand plaisir de nos papilles.

D'ailleurs, les accros de la neige vierge ou de la cascade de glace s'y retrouvent très souvent après leurs périples.

Virginie et Stéphane Serre  
15300 Lavigerie  
04 71 20 83 03 - 06 62 93 67 68  
[www.altaterra-cantal.com](http://www.altaterra-cantal.com)

# LES INCONTURNABLES

## LORSQUE LES CHEFS REVISITENT LES SPÉCIALITÉS CANTALIENNES

Certains sont là depuis longtemps, voire plusieurs générations, d'autres ont adopté le Cantal... Les adresses que nous avons décidé de partager avec vous sont celles des Cantaliens gourmets, les restaurants où l'on a plaisir à se retrouver autour d'une cuisine raffinée et créative.

Les valeurs sûres.

### LE BEAUSEJOUR : LOUIS-BERNARD PUECH



"Dans la cuisine de Louis-Bernard Puech, il y a tout : les produits rigoureusement sélectionnés, la tradition et les saisons". Et pour cela le Chef a parcouru un long chemin pour transformer en 1982 l'hôtel-bistrot-charcuterie tenu par ses parents en une auberge de charme honorée par une étoile au guide Michelin. Gagnée en 1996, cette étoile représente à la fois une récompense et surtout un moyen pour attirer des gourmets d'autres régions ou d'autres pays. Sa cuisine au goût du jour est

placée sous le signe de la générosité et de l'authenticité sur fond de terroir. Les souvenirs et les émotions de cet enfant du pays surgissent dans ses créations. Homme de la région qu'il ne connaît que trop bien, il dénêche, dans les fermes et chez les producteurs du coin, les meilleurs produits frais qu'il accommode alors, selon la saison et son humeur.

Le pari était osé car l'hôtel, situé à une trentaine de kilomètres au sud d'Aurillac, est à l'écart des grands axes de circulation mais les habitués sont là, à attendre l'automne pour se régaler de "l'originelle soupe de châtaigne" préparée avec les châtaignes des environs et un "bouillon de poularde accompagnée d'une mousseuse de lait paysan au céleri", à se délecter de la fameuse "gaufre au foie gras de canard au caramel à la gentiane". Au printemps, l'œuf au pot gourmand et ses pointes d'asperges assemblées subtilement aux morilles ravira les palais les plus fins qui se laisseront surprendre, pourquoi pas, par l'association mesurée de boudin noir à des langoustines rôties.

Louis Bernard Puech  
Hôtel Beausejour  
Route de Maurs - 15340 Calvinet  
04 71 49 91 68  
[www.cantal-restaurant-puech.com](http://www.cantal-restaurant-puech.com)



## L'HOTELLERIE SAINT-CLÉMENT



"Christian, c'est le père. Il a repris le restaurant au Col de Curebourse dans les années 1990. Christian aime travailler le poisson. C'est un peu sa spécialité. Forcément puisqu'il a démarré à La Concha à Biarritz. Lorsqu'il est arrivé dans le Cantal, avec Anne-Marie, il a continué à cuisiner les poissons, ça coulait

de source. Alexis, c'est le fils. Il a grandi dans les cuisines de papa. Formé au lycée hôtelier de Mazamet, il fait ses classes au célèbre restaurant Thuriès à Cordes et chez Roland Mazère en Dordogne. Aujourd'hui, père et fils créent ensemble à l'Hostellerie Saint-Clément une cuisine où expérience et nouveauté font bon ménage". (extrait du livre Le Cantal dans la cuisine).

Inspirés par les magnifiques paysages qui entourent le restaurant et sa salle panoramique, méticuleux pour le choix de leurs produits, on peut dire que le voyage culinaire est complet. Les amateurs vous diront qu'ils n'ont pas trouvé meilleur riz de veau à la ronde, le poisson, on vous l'a dit, on est sûr de ne pas se tromper. Enfin, réservez une place pour le dessert, tant pour le plaisir des yeux, avec un Alexis créatif à souhait, que celui des papilles, où textures et goûts vous emmènent tout près de l'extase.

Christian et Alexis Guyon  
Hostellerie Saint-Clément  
15800 Saint-Clément  
04 71 47 51 71 - [www.hotelstclementcantal.com](http://www.hotelstclementcantal.com)



## L'HÔTEL DU MIDI



Pierrefort, est au cœur des terres des Bougnats, les Auvergnats de Paris, à la frontière de l'Aveyron. Vous savez, ceux qui ont les brasseries et les restaurants de Paris, acharnés au travail. Marie-Noëlle, Sylvie et Gilles, frère et sœurs, ont d'ailleurs fait leurs armes à Paris avant de s'installer au Pays. Leur restaurant est réputé car Gilles qui mène la cuisine avec exigence et talent ne se contente pas de bons produits, il leur faut également la cuisson et l'assemblage parfaits. Tout le restaurant a été refait en partie dans les caves voûtées éclairées astucieusement de luminaires modernes, ou sous une charpente d'origine. On trouve notre bonheur dans des choses simples comme la pièce de bœuf poêlée aux trompettes de la mort accompagnée d'une truffade ou encore les pieds de porc aux pois blonds de la Planèze.

Cependant, on se laissera tenter par la timbale de foie gras de canard à la gentiane, le pressé de lentilles au foie gras, copeaux de bœuf séché et œuf poché (quel bonheur !!!), un pounti grillé aux escargots, beurre d'herbes... en entrée. On enchaînera avec la truite farcie aux écrevisses et son jus de crustacés aux cèpes ou une pièce de bœuf poêlée aux noisettes, ratatouille d'artichaut et aubergine, os à moelle croûton de pomme de terre au cantal fondu.

Le retour à la réalité sera compliqué... mais quels souvenirs pour vos papilles !!!

Hôtel du Midi  
5 avenue Georges Pompidou  
15230 Pierrefort  
04 71 23 30 20 - [www.hoteldumidi-pierrefort.com](http://www.hoteldumidi-pierrefort.com)

## LA TERRASSE

A l'extrême sud du département, au bord du Lot vous découvrirez une autre facette du Cantal avec bananiers et palmiers au bord de la piscine... Sur la terrasse ombragée par une glycine centenaire, vous vous laisserez aller au plaisir d'une table raffinée et créative. Ici, on dit la Maison Bruel. Ce sont eux qui ont œuvré des dizaines d'années pour leur établissement. La fille Sophie a "ramené" de la Côte d'Azur Christophe son mari, Alsacien passionné de cuisine du sud. Gibier, poisson, légumes méditerranéens, tout lui réussit. A l'automne, dégustez cette tarte fine au chèvre frais du producteur voisin et ses figues rôties ou encore un pavé de chevreuil poêlé au gingembre. Quant au dessert, safran et orange se marient avec bonheur tandis que les fous de chocolat se régaleront d'un fondant à la fève de tonka inoubliable.



Christophe Louis

Hôtel la Terrasse

15120 Vieillevie

04 71 49 94 00 - [www.hotel-terrasse.com](http://www.hotel-terrasse.com)

## L'AUBERGE DES MONTAGNES



Comme on vous le disait pour les séjours, un must ! Pour la table, c'est pareil. Chacun a un souvenir ému d'un repas ou d'une dégustation à l'Auberge des Montagnes. Stéphane aime la perfection. Pas loin de l'étoile, il s'est entouré d'une équipe jeune et prend plaisir à nous régaler. Poissons, viandes, légumes,

deviennent délicieux dans chacune de ses créations. Certains se régaleront de son cappuccino de cèpe et foie gras, d'autres du rondin de veau... ; des habitués continueront de s'extasier avec la spécialité maison : la truite feuilletée sans oublier en dessert le noisetier sous la neige. Attention, pensez à réserver le week-end !

Auberge des Montagnes

15 800 Pailherols

04 71 47 57 01 - [www.auberge-des-montagnes.com](http://www.auberge-des-montagnes.com)



## LES VALEURS MONTANTES OU L'ENVIE DE SUBLIMER LES PRODUITS

Les deux premiers restaurants pourraient facilement rejoindre les incontournables du Cantal au vu de leur expérience et de leur notoriété. Comme ils nous étonnent encore à chaque rencontre, on se dit qu'il faut les suivre... Comme les plus jeunes...

### LES QUATRE SAISONS : REDÉCOUVREZ LE GOÛT DE LA NATURE



"Didier Guibert est un cuisinier-jardinier. Il cultive un jardin à Cassaniouze, dans le sud du Cantal, son village d'origine et un jardin à Murat. Cueillette tous les lundis, l'un des jours de fermeture du restaurant. Alors, c'est avec les légumes, les fleurs et les herbes de son jardin qu'il nous concocte des mets plein de fantaisie, colorés et inventifs que Véronique, sa femme, nous sert dans la salle douce et feutrée. Ce n'est pas par hasard si leur établissement se nomme Les Quatre Saisons. Le restaurant se plie au désir du jardin. C'est peut-être au Japon qu'il a appris tout cela lorsqu'il y a enseigné la cuisine française. Tout un art que celui de présenter une assiette. Tout un art de faire fonctionner ensemble nos papilles, nos yeux, nos narines". (extrait du livre Le Cantal dans la cuisine)

Toujours est-il que ce retour au pays ne peut que ravir les gourmets cantaliens et touristes de la cité du pape Gerbert. Son foie gras fumé à la châtaigne puis marbré de crème de châtaigne est un pur délice, il cuisine le bœuf de salers avec respect, préservant ainsi toute la saveur de cette viande d'exception. Ses desserts inventifs et raffinés à souhait font la part belle à la nature comme par exemple sa crème glacée à la reine des prés accompagnée d'abricots confits à la cannelle de Ceylan.

Les Quatre Saisons

Didier et Véronique Guibert

18, rue Jean-Baptiste Champel

15800 Aurillac

04 71 64 85 38 - <http://quatre saisons.onic.fr>



## L'ANDER : LA PRÉCISION AU SERVICE DES PRODUITS RÉGIONAUX



Francis Delmas est certainement l'un des chefs les plus créatifs pour rendre hommage aux produits du Cantal. Son restaurant, décoré par sa femme Isabelle, est à l'image de sa cuisine : moderne, convivial et raffiné ; la grande cheminée pourrait symboliser l'ancrage à sa région natale, le Cantal. Comme les autres, il utilise les produits frais de saison mais le plus souvent des produits d'ici. A la carte : le sandre au pot révisé, le pauvre et le riche du bœuf, le jarret de veau cuit au bouillon puis marqué et un plateau de fromages véritablement auvergnat. En dessert, outre un canapé de vanille avec une poêlée de mangue, un soufflé chaud mandarine, citons son clin d'œil au territoire : l'aligot de rhubarbe et chocolat blanc glacé, trop bon !!!

Francis Delmas

Hôtel l'Ander

15100 Saint-Flour

04 71 60 21 63 - [hotel-ander.com](http://hotel-ander.com)

## L'AUBERGE DE LA TOUR À MARCOLÈS : LA JEUNESSE QUI MONTE !



Jeunes et motivés, Renaud Darmanin et son épouse Lorène viennent de reprendre les rennes de cette auberge située à la porte du village médiéval de Marcolès. Renaud, le chef, a choisi de ne proposer que des produits frais "d'ici et d'ailleurs" comme par exemple cette rilette de brochet et saumon d'Allier sur blini et son crémeux de choux fleur servi avec une vinaigrette de

céleri, un paleron d'Aubrac cuit 36 heures à la Guinness ou ce faisan en deux cuissons, cuisse confite au Birlou et suprême juste rôti, palets de courge et pomme fruit... Pour la déco, on a le choix entre la partie voûtée très classe ou la salle de restaurant, plus classique mais spacieuse avec une ambiance plus village.

La réputation de la table est désormais connue et beaucoup se font plaisir avec une carte renouvelée très régulièrement. La garantie d'une cuisine sur mesure.

Renaud Darmanin

Auberge de la Tour

Place de la Fontaine

15220 Marcolès

04 71 46 99 15 - [www.aubergedela-tour.com](http://www.aubergedela-tour.com)

## LA MARTILLE : LA VIANDE TIENT LE HAUT DU PAVÉ

Salers est classé parmi les plus beaux villages de France et compte pas mal de touristes en saison. Le restaurant dont on vous parle est ouvert toute l'année. Christophe et son épouse ont en effet décidé de se lancer à leur compte. Lui, il est boucher de formation, autant vous dire que la viande est excellente avec des morceaux de choix et cuits à la demande ! Là, ce n'est pas seulement le pavé ou l'entrecôte, mais d'autres pièces de bœuf comme l'onglet ou l'aloïau qui ne laissent pas indifférents. De plus, on est dans la cité de la salers, berceau de cette race devenue prisée des grands restaurants. Le plaisir de la dégustation ne s'arrête pas là car Christophe est plein d'ambition et a appris la cuisine. Alors une fois la pièce de viande et sa divine truffade avalées, il ne faut pas hésiter à y retourner car ses poissons ou crustacés méritent également le détour. Et en plus, ils sont charmants !

La Martille

Rue Martille, 15140 Salers

04 71 4 77 05



## DANS LES FERMES



Le Cantal, vous l'avez compris, est un pays rural avec de nombreuses fermes. Beaucoup se sont ouverts à l'agrotourisme, soit pour diversifier leur activité, soit par

passion, pour leur permettre de partager le sens de leur vie et de leur engagement en faveur d'un terroir authentique, respectueux de la nature et des ses traditions.

Le réseau Bienvenue à la ferme regroupe beaucoup de ces gens-là dans le Cantal. La plupart vendent leur production sur place avec des conseils quant à leur conservation, leur spécificité et les différentes façons de les cuisiner. D'autres les cuisinent pour nous dans leur ferme auberge.

[www.bienvenue-a-la-ferme.com](http://www.bienvenue-a-la-ferme.com)

Vous ne vous trompez pas, quelque soit votre choix, cependant voici nos coups de cœur :

### FERME AUBERGE DU BRUEL : L'INCONTOURNABLE

Françoise Fleys

Le Bruel - 15310 Saint-Ilvide

04 71 49 72 27 - [www.aubergedubruel.com](http://www.aubergedubruel.com)

### BURON DE CHAUSSEDIER : L'ORIGINALITÉ D'UN PATRIMOINE IDENTITAIRE EN PLEINE MONTAGNE

Alain et Chantal Mathieu

Le col d'Aulac - 15380 le Vaulmier

04 71 69 53 05 ou 06 72 46 66 50

### LA FERME AUBERGE DES GRANDS ESPACES : DES JEUNES DANS UN PAYSAGE GRANDIOSE

Catherine Garcelon

Courbières - 15160 Pradiers

04 71 20 46 51

## SE FAIRE PLAISIR

Dans le Cantal, il y a une multitude de possibilités pour se faire plaisir. Plaisir de la nature, plaisir de la rencontre ; plaisir des yeux, plaisir des sens !

Certaines expériences inédites sont particulièrement appréciées par les visiteurs.

### LA MONTGOLFIÈRE : LE CANTAL VU DU CIEL !

La montgolfière a toujours fasciné ! Forcément, on vole, mais au gré du vent. Pas de moteur et lorsque le pilote relâche la manette c'est la liberté totale, une impression d'apesanteur incroyable, on vole, mais comme si on frôlait les champs, les rivières et les montagnes. Deux sociétés vous proposent cette aventure unique et inoubliable en toute sécurité. Aucune aptitude physique particulière n'est requise pour



cette ascension originale et magique qui peut être appréciée à tout âge.

Les vols dépendent finalement autant des conditions climatiques du moment que des envies des passagers. Chaque vol est unique puisqu'on ne peut pas diriger une montgolfière... C'est le vent qui choisit de vous faire découvrir la beauté de la nature! Les départs ont lieu près de Salers ou près d'Aurillac.

[www.salers-montgolfiere.fr](http://www.salers-montgolfiere.fr)

[www.voleraveclesoiseaux.com](http://www.voleraveclesoiseaux.com)

**Zoom**

**Voler avec des oiseaux**

Vous avez certainement entendu parler de Christian Moullec. Celui qui élève les oies et leur apprend à voler avec lui, autour de son ULM. Avec lui, certains vols peuvent être accompagnés par ses oiseaux migrateurs en ballet autour de la montgolfière. Au-delà de cette aventure incroyable, le pilote en profitera pour vous donner différentes explications sur la biologie et la vie des espèces qui voleront avec vous. Une véritable immersion dans la nature.

## LES COURS DE DANSE À LA MANUFACTURE AVEC VENDETTA MATHEA



Formée par des grands maîtres de la danse et à leurs techniques au niveau international (Graham, Limon, Dunham, Classique), Vendetta Mathea fait partie de la génération des chorégraphes post-modernes américains. Elle a développé, en tant que pédagogue, une technique axée sur la maîtrise des fondamentaux du mouvement, la recherche et l'éveil des sens. Riche de langages, de savoirs ancestraux et

de techniques, complétés par une longue pratique du Tai Chi et des arts martiaux, le travail de Vendetta Mathea est profondément authentique et recentré sur l'énergie. Américaine jusqu'au bout des ongles, elle a su séduire et emporter l'adhésion des Cantaliens autour de ses rendez-vous de danse réguliers. Dans la magnifique manufacture restaurée avec goût et toute la modernité nécessaire à la création chorégraphique, de nouveaux spectacles voient le jour et sont proposés au public lors d'ouvertures spéciales comme la Semaine de la danse, la Semaine de l'impro...

[www.la-manufacture.com](http://www.la-manufacture.com)

## LE PARAPLUIE, CENTRE DE CRÉATION DES ARTS DE LA RUE

Le Parapluie est le premier exemple en France de construction d'un lieu spécifique pour les arts de la rue. Ce lieu pensé pour et avec les artistes accueille tout au long de l'année les compagnies nationales ou internationales savourant les conditions techniques exceptionnelles de cet outil pour écrire, concevoir et mettre en scène des spectacles.

Au terme de chaque création, le public peut assister, en avant-première, aux travaux de la compagnie, un avant goût du Festival international des Arts de la Rue qui se déroule en août chaque année à Aurillac...

[http://www.caba.fr/Le\\_Parapluie-27-25-113.html](http://www.caba.fr/Le_Parapluie-27-25-113.html)



## LES BOUTIQUES

### LE PARAPLUIE D'AURILLAC



Eh non ! Aurillac n'est pas la capitale du parapluie parce qu'il pleut souvent mais bien parce que l'ensemble des matériaux nécessaires à leur fabrication étaient réunis à Aurillac. Le parapluie d'Aurillac représente encore plus de 50% des parapluies français. Il est aujourd'hui aux bras de toutes les *fashions victims*. A découvrir notamment dans la boutique Piganiol, fabricant depuis 1884 : classiques, basiques, innovations et dernières collections (colorthérapie...).

Et si vous n'êtes pas convaincus, achetez une ombrelle !

**Parapluies Piganiol**

28, rue des Forgerons

15000 Aurillac

04 71 43 05 51 - [www.piganiol.fr](http://www.piganiol.fr)

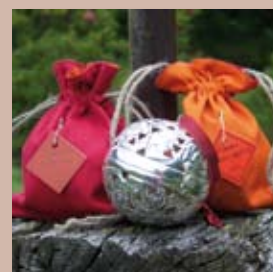
### LE JARDIN DE MON GRAND-PÈRE : LE "NEZ" D'AURILLAC

Florence est née à Aurillac et a toujours voulu être parfumeur. Son diplôme en poche, c'est seulement des années après qu'elle crée son atelier (ou laboratoire comme elle dit) en vendant sur les foires et marchés. Elle a un côté architecte, parce que ce qui la fascine dans ce monde sont la construction, l'assemblage du parfum et l'émotion finale qui s'en dégagera. Son inspiration, elle la puise auprès d'autres parfums, dans la nature ou encore dans certaines ambiances. Sa création "mon doudou" rappelle les odeurs de l'enfance, du bébé propre, du lait et des câlins. Ses cœurs de rose de mai, mille fleurs et pivoine sont des succès tout



comme ses tissus parfumés pour le linge ou ses cristaux déclinés aux différents parfums. Botanic ou Alinea lui passent des commandes, mais on aura bien plus de plaisir à découvrir ses créations dans sa boutique aurillacoise où son arrière-grand-père vendait des galoches puis sa grand-mère et sa mère des antiquités. Elle offre une sélection d'objets autour des soins naturels

et quelques jeux ou bibelots d'une autre époque. Pour les créations de Florence, il faut chercher au fond de la boutique, car Florence est discrète, comme les notes de ses parfums peuvent être émouvantes et subtiles.



**Florence Kusnierek**

6, place Claude Erignac

15000 Aurillac - 04 71 43 31 78 (atelier) / 04 71 48 25 04 (boutique)

[www.jmgp.com](http://www.jmgp.com)

## AUX BELLES PAGES, LIBRAIRIE RURALE



Daniel Kiernan, est Irlandais d'origine. Après des années de transit comme commercial, il décide de poser sa valise dans la cité médiévale de Murat et d'y ouvrir une librairie. Petite mais garnie, on y trouve de tout, des classiques aux nouveautés, du policier à la philo en passant par le roman d'amour...

Bandes dessinées, livres pour enfants, il y a vraiment du choix et pour ceux qui apprécient la littérature japonaise, les échanges avec Daniel pourraient se prolonger...

Ce qui l'étonne le plus ? Le niveau littéraire et de culture générale de nombreux agriculteurs qui lui commandent des ouvrages "très pointus".

Bref, vous y passerez un bon moment et en plus, c'est ouvert le dimanche.

**Les Belles Pages**  
46 rue du Bon Secours  
15300 Murat - 04 71 20 67 33

## ET POUR LES GOURMANDS...

### QUELQUES ADRESSES

### POUR PROLONGER LE SÉJOUR ET RAPPORTER UN PEU DE "CANTAL" CHEZ SOI.

#### LA CAVE DE SALERS : À LA DÉCOUVERTE DES MEILLEURS CRUS

Dans cette grange traditionnelle aux murs de pierre et toit de lauze, tous les secrets de l'un des plus vieux fromages d'Auvergne se dévoilent au public. La visite commence au sous-sol, au cœur de la cave d'affinage, où les fromages salers, à différents stades de maturation, sont essuyés et retournés par le maître-affineur, Dominique Varlet. Chaque producteur fabrique des fromages dont la palette aromatique est unique. L'affinage va révéler et magnifier toutes ces saveurs. Un espace dégustation moderne permet de découvrir toute les subtilités de ce fromage d'exception.

04 71 69 10 48 - [www.cavedesalers.com](http://www.cavedesalers.com)



#### ÉPICERIE CALDÉRA



Françoise est guide de terroir. Elle achète directement chez les producteurs ses produits frais et un certain nombre de confitures et autres spécialités locales qu'elle a sélectionnés. Sa boutique est une véritable caverne d'Ali Baba au regard de tout ce que compte l'Auvergne de produits de terroir, de charcuteries et autres fromages.

Et vous pouvez tout lui demander, c'est une véritable encyclopédie de l'Auvergne gourmande !

15300 Murat - 04 71 20 21 84

#### CHARCUTERIE PAOLI

Cette boutique au centre d'Aurillac est historique. Vous ne passerez pas devant sans remarquer la devanture néoclassique des charcuteries d'antan. À l'intérieur, faïences d'époque déclinant canard et autres gibiers accueillent aujourd'hui les spécialités de Jean-Louis. Plats du terroir auvergnat et salaisons sont les principales productions. Toutes les recettes sont maison.

3 rue Emile Duclaux  
15000 Aurillac  
04 71 48 01 92

[www.charcuterie-de-paoli.com](http://www.charcuterie-de-paoli.com)



## FROMAGERIE LEROUX (FROMAGES ET SALAISONS)



15 rue Emile Duclaux  
15000 Aurillac  
04 71 48 28 89

A quelques pas, on trouvera cette maison également commerce centenaire d'Aurillac. Cette fromagerie très prisée du centre ville connaît un nouvel élan avec Henri Manhès. Salaisonnier, il a repris cette affaire en élargissant la vente à ses propres salaisons. Une bonne adresse pour faire ses courses avant de repartir chez soi.

#### MAISON DESPRAT

En 1982, Pierre Desprat reprend le flambeau de la maison créée par son grand-père. Il adore son pays alors il invente « La légendaire » : un côte d'Auvergne bonifié dans un buron à 1 200 mètres d'altitude. L'histoire originale d'un vin qui a acquis une reconnaissance en 2004, en obtenant le Liger de bronze aux concours des vins du Val de Loire. Chaque année, fin mars, la confrérie de la légendaire sort des entrailles du buron les bouteilles et fête le nouveau millésime avec les chefs Toques d'Auvergne.

La maison est spécialiste des vins d'Auvergne ; elle propose également une savante sélection de crus de la France entière à découvrir dans un espace dégustation particulièrement agréable.

10 avenue Jean-Baptiste Veyre - 1500 Aurillac  
04 71 48 25 16 - [www.vin-passion.com](http://www.vin-passion.com)



#### MAISON COUDERC



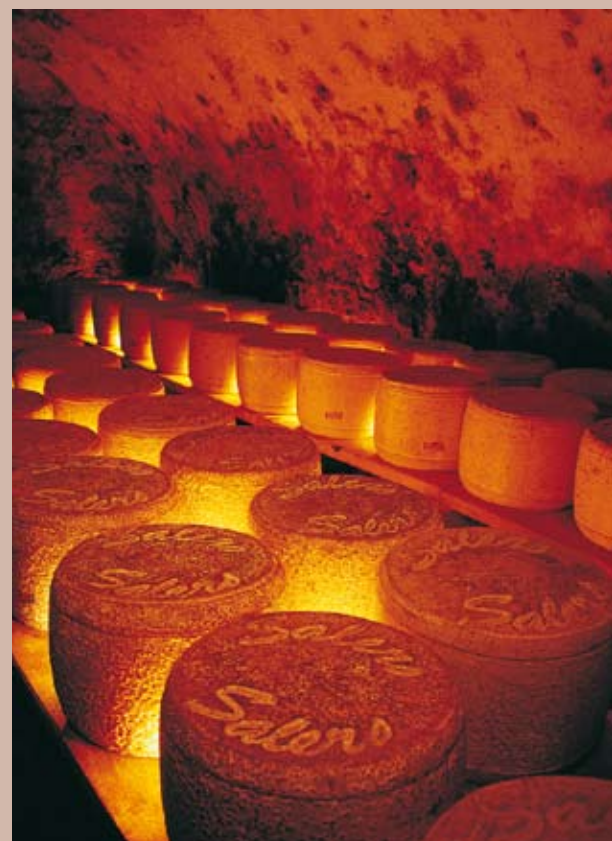
La distillerie Louis Couderc a été créée en 1908 à Aurillac. Depuis, les liqueurs sont fabriquées dans le respect de la tradition familiale. De la gentiane aux châtaignes, en passant par les framboises, noisettes, pommes, myrtilles et prunelles : crèmes, liqueurs et eaux de vie s'offrent à la dégustation avec des

saveurs recherchées qui rappellent la nature. La boutique du centre ville propose toutes les créations de la maison et des sélections d'autres alcools de renom. Quelques produits d'épicerie fine complètent l'offre.

Et si vous rencontrez le patron, il n'hésitera pas à vous faire goûter une délicieuse bolée de Satan (vin cuit à base de prune) ou un mojito à la gentiane...

14, rue Victor Hugo  
15000 Aurillac  
04 71 63 67 91 - [www.distillerie-couderc.com](http://www.distillerie-couderc.com)

#### FROMAGERIE BONAL



Chez les Bonal, on ne compte plus les générations. Originaires du plateau de Pailherols où ils assurent le plus gros de leur production, la famille tient une fromagerie réputée où les veilles de fête ou avant les retours de vacances, il faut patienter quelques fois dehors avant de pouvoir être servi !!! A Noël, même la grand-mère vient donner un coup de main pour satisfaire les clients avides de bons cantal, salers, saint-nectaire et autres fromages affinés ou sélectionnés. Et sur les marchés, c'est un peu pareil... il faut être patient. Le goût de la qualité.

84 avenue de la République  
15000 Aurillac  
04 71 48 22 85



# VENIR DANS LE CANTAL



## Par la route

- A 5 h de Paris par A71 et A75 (gratuite)
- A 3 h de Montpellier par A75 (gratuite)
- A 3 h 30 de Bordeaux par A89

Etat du réseau routier : 04 71 48 44 44

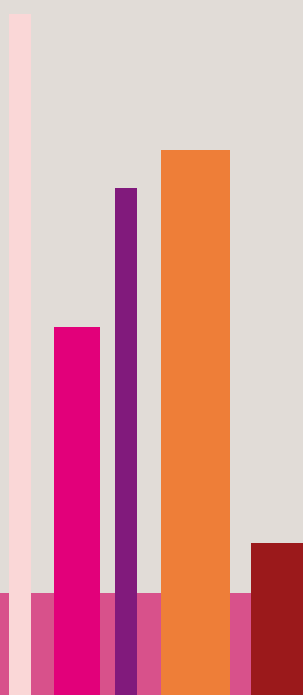
## Par le train

- Informations SNCF (services, horaires et tarifs) : 0 836 35 35 35
  - Liaisons quotidiennes avec Paris, Clermont-Ferrand, Aurillac.
- [www.voyages-sncf.com](http://www.voyages-sncf.com)

## Par avion

Aéroport d'Aurillac Tronquières :  
04 71 63 56 98  
[www.airlinair.com](http://www.airlinair.com)

**Cantal Tourisme**  
Informations et réservations :  
0 826 96 15 15 (0,15 € TTC/min)  
[www.cantaltourisme.fr](http://www.cantaltourisme.fr)



# Cantal

## Contact presse

Sylvie Favat

[sfavat@cantaldeveloppement.fr](mailto:sfavat@cantaldeveloppement.fr)

04 71 63 85 11

06 10 41 74 30



Ce dossier a été réalisé à l'occasion du Salon DEPTOUR 2012 organisé par le RN2D

Photos : Pierre Soissons

et aussi Hervé Vidal, Gilles Chabrier, Pia Van Spaendonck, Ludovic Di Orio, Cantal Tourisme

Conception : Laurence Adnet

Impression : Caractère à Aurillac.