

Evénements 2008

La renaissance du thermalisme à Chaudes-Aigues, aux portes de l'Aubrac : Caleden



Le centre Caleden, au nom tellement évocateur : *Caldae* pour chaleur et *Eden* en référence au jardin d'Eden, ouvrira ses portes en mai 2008 sur un tout nouvel espace thermal et thermoludique. Ce temple, dédié au bien-être, proposera un équipement à la pointe de la technologie et des techniques de soin innovantes. Une attention toute particulière a été apportée à la mise en scène de cette eau unique, chargée en minéraux. **Et la surprise ?**

Serge Vieira, lauréat du Bocuse d'Or 2005 a décidé de venir s'installer et d'ouvrir son restaurant dans le château du Couffour sur les hauteurs de Chaudes-Aigues. Une raison de plus de choisir cette station thermale comme destination de ses prochaines vacances pour se ressourcer et refaire un plein d'énergie.

Office de Tourisme de Chaudes-Aigues
Tél. 04 71 23 52 75
www.chaudesaigues.com
www.caleden.com

Partagez les grands moments, les fêtes traditionnelles ou les rencontres originales !

Fête du Cochon à Laroquebrou	24 février
Les Tersons d'Aubrac à Pierrefort	8 et 9 mars
Deriv'chaines à Pleaux	27 avril
Les Estives d'Allanche	24 mai
One Two Tripoux à Thiézac	17 et 18 mai
Les Sites Remarquables du goût à Salers	Du 1 ^{er} au 4 mai
La Pastourelle à Salers	31 mai
Fêtes des fromages de tradition à Pailherols	31 mai et 1 ^{er} juin
Le Grand Parcours à Chaudes-Aigues	14 juin
Les Européennes du Goût à Aurillac	Du 27 au 29 juin
Les Hautes Terres à Saint-Flour	5 et 6 juin
Le Tour de France à Aurillac	11 juillet
Chemin d'art, festival d'art contemporain à Saint-Flour	12 juillet au 24 août
Les Nuits de Marcolès	16 au 19 juillet
Fête de la montagne au Lioran	19 et 20 juillet
Fête des Paniers à Montsalvy	27 juillet
Foire à la brocante et aux antiquités d'Allanche	Du 1 ^{er} au 3 août
Festa del País à Saint-Flour	2 et 3 août
Boogie Woogie à Laroquebrou	Du 7 au 9 août
Championnat des boules carrées à Pierrefort	9 août
Les Foulées du Cézallier à Marcenat	15 août
Font Salada à Tessières-les-Bouliès	20 août
Festival International de Théâtre de rue	Du 20 au 23 août
Les Escalons, fête de la noix à Sénezergues	Septembre
Cornets de Murat	Septembre
Rencontre des collectionneurs à Lugarde	21 septembre
Foire à la Châtaigneraie de Mourjou	18 et 19 octobre
Les Palhès à Massiac	25 et 26 octobre
Ronde de la Châtaigneraie au pays de Montsalvy	8 novembre

Photos Pierre Soissons, Luc Olivier - Conception Laurence Adnet

Agenda 2008

www.cantaltourisme.fr - Tél. 0 826 96 15 15 (0,15 €/mn)

La nature



A ne pas manquer

Le Puy Mary : Grand site de France

L'emblématique pyramide du Puy Mary (1 787 m) domine fièrement puys, domes, éperons rocheux qui composent le plus grand Volcan d'Europe (2 700 km²). Remodelé par les eaux et les glaces, l'époustouflant panorama né de cette fabuleuse érosion saura vous surprendre, notamment au Puy Mary où 7 vallées glaciaires rayonnent en étoile autour du sommet.

Syndicat Mixte du Puy Mary
Tél. 04 71 43 14 31
www.puymary.fr

Les chemins de Saint-Jacques-de-Compostelle : la Via Averna traverse le Cantal

La via Averna est une voie encore peu fréquentée. Cette variante figure cependant parmi les plus beaux parcours du Massif Central. Son tracé à travers les Monts du Cantal offre de superbes vues panoramiques, des paysages sauvages et permet de découvrir un patrimoine exceptionnel lié à Saint-Jacques. Tout au long de l'itinéraire, les Offices de Tourisme proposent diverses animations.



Un nouvel espace pour comprendre les paysages : la Maison de la Pinatelle

Découvrir le volcan, sentir et écouter la vie de la forêt, survoler les crêtes des Monts du Cantal, comprendre la diversité des paysages et leur lien à l'homme : c'est ce que vous offre la maison de la Pinatelle avec une mise en scène originale et innovante.

www.lamaisondelapinatelle.fr

Les sentiers d'Emilie dans le Cantal : pour plus de balades en famille !

Conçus pour les familles, ces 25 itinéraires de balades et de randonnées n'excèdent pas 3 h. Le cheminement de chaque itinéraire est décrit précisément avec une carte simplifiée et une présentation des sites traversés complétée d'informations liées à l'histoire locale.

Serge Cullet - Rando Editions



Des randonnées et des activités encadrées

Sur l'ensemble du département, des professionnels (accompagnateurs en montagne, accompagnateurs de tourisme équestre, guides de pêche, ...) peuvent assurer l'encadrement de vos randonnées et organiser toute l'année des sorties pour tous les publics. Leur connaissance fine du milieu naturel, des habitants et de l'histoire locale fait de ces professionnels de véritables ambassadeurs de la région.

Découvrez et réservez vos activités
www.cantaltourisme.fr
0826 96 15 15 (0,15 €/mn)

Des hébergements conçus pour l'accueil des randonneurs

Parce que les randonneurs ont des besoins spécifiques, de nombreuses chambres d'hôtes, des gîtes, voire des hôtels ont aménagé leurs espaces et leurs services pour cette clientèle. Beaucoup se sont inscrits sous le label Rando plume dont la charte correspond à ces besoins.

Quelques adresses récentes ont déjà conquis les randonneurs :

La Boudio
Un coin de paradis, au pied du Col de Cabre, la dernière ferme au départ des sentiers de randonnée. L'hiver, vous aurez peut-être la chance d'apercevoir les chamois sur les crêtes de Peyre Arse, et l'été nos amies les marmottes, que vous soyez confortablement installés sur la terrasse ou dans le salon bien exposé avec vue sur la vallée.

Christine et Jean-François Petiot
15300 Lavigerie
www.gite-laboudio.fr
www.cantalseminaire.com.

Chambres d'hôtes "Les quatre saisons" ou gîte "Vert azur" : choisissez la formule

Au cœur du volcan cantalien, à quelques enjambées du Puy Mary, dans la vallée de Mandailles, Géraldine, enfant du pays, et Axel, accompagnateur en moyenne montagne, vous transmettront leur passion pour cette belle vallée. Un gîte confortable et fonctionnel, avec vue sur les montagnes.

Géraldine Bouchet et Axel Rives
www.gite-vert-azur.fr

La Maison de Jeanne à Thiézac

Ancien hôtel particulier construit pour les besoins d'une cantatrice au début du siècle dernier, cette jolie maison domine le village de Thiézac et offre une vue panoramique sur la vallée de la Cère. A la table d'hôtes : spécialités du Cantal et légumes du jardin en saison.

Christelle et Hugues Deknudt
Tél. 04 71 47 04 82.
www.lamaisonchautard.net



Nouveau : Incentive dans le Cantal

Au premier abord, qui dit Cantal ne dit pas tourisme d'affaires. Et pourtant, le Cantal correspond aux nouvelles attentes des organisateurs de séminaires ! Surfant sur la tendance "Grenelle" qui touche aussi aujourd'hui le monde de l'événementiel, le Cantal se positionne comme la destination verte par excellence pour les séminaires d'incentive. Avec un environnement préservé qui lui donne toute légitimité, le Cantal met en place une charte d'engagements en faveur du développement durable comme l'utilisation de produits locaux et de saison pour la restauration, la mise en place de fournitures écologiques et la compensation de CO₂ proposée à ses clients... Parallèlement au développement durable, le Cantal s'engage pour un accueil personnalisé et convivial : le client se sent comme chez lui.

Jouez les paparazzi nature pour un éco-challenge palpitant : Devenez acteur de votre séminaire en entrant dans l'univers du Festival de rue d'Aurillac ; Jouez votre esprit d'équipe au cœur de la mêlée...

www.cantalseminaire.com.

Cantal 2008

**l'art de vivre
se conjugue au naturel !**



Hébergements de charme

Cuisine et gourmandises

La Nature

www.cantaltourisme.fr

Hébergements de charme : de nouvelles adresses... même à petits prix !

Auberge d'Ajean

encore plus de soin aux prestations en rénovant et en réaménageant l'hôtel. Aujourd'hui, sa définition serait plutôt "hôtel restaurant d'apparence rustique". Cette auberge est bel et bien d'apparence rustique : c'est une grange étable rénovée.

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.

Il s'agit d'un lieu d'hébergement confortable aux couleurs d'autrefois. Les chambres, d'une décoration soignée, portent le nom d'une race de chevaux, qui passionnent les propriétaires (mérins, camargue, percheronne ou encore shagya...).

La cuisine est simple ou plus élaborée mais toujours avec des produits sélectionnés et travaillés de la façon la plus noble possible.

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

La suite Marylin proposée par l'Hôtel le Bailliage

La suite "Marylin" : Hollywood au cœur du Cantal. Grâce à l'inspiration de l'architecte d'intérieur Rémy Bobet, un espace hollywoodien sous une rampe de lumière joue une suspension du grand designer italien Ferruccio Laviani placée au dessus du lit. Le

contraste des couleurs (noir/fushia) rappelle la vie de Marilyn Monroe : confrontation entre tragédie et célébrité. Trois autres suites : "Montagne", "Zen" et "l'Atelier" sont très appréciées de la clientèle.

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

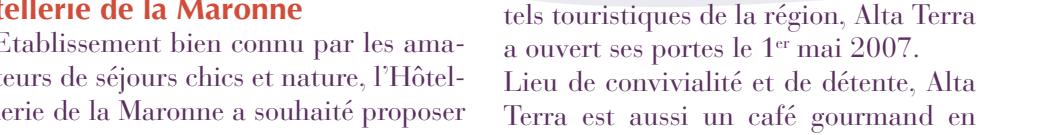
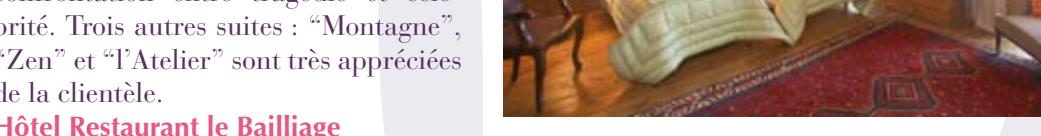
Alta Terra, café gourmand : un concept original pour l'accueil des touristes

Chambres et tables d'hôtes au pied du Puy Mary, dans l'un des plus anciens hôtels touristiques de la région, Alta Terra a ouvert ses portes le 1^{er} mai 2007.

Lieu de convivialité et de détente, Alta Terra est aussi un café gourmand en

Une quatrième étoile pour l'hôtellerie de la Maronne

Etablissement bien connu par les amateurs de séjours chics et nature, l'Hôtellerie de la Maronne a souhaité proposer



06 62 93 67 68
www.altaterra-cantal.com



La demeure de La Croux à Mauriac s'est transformée en maison d'hôtes

Un couple d'éco-saisis en quête d'un "style de vie à la française", est tombé sous le charme du Cantal et du domaine de La Croux alors qu'ils cherchaient à s'installer sur la côte.

Jeannette Czerwinski était décoratrice d'intérieur et accueillir est pour elle une véritable passion, comme échanger avec les hôtes qui choisiront cette adresse.

Château La Croux
Trébiac - 15200 Mauriac
Tél : 04 71 67 31 99
www.lacrouxmauriac.com

La Grange : confort et charme avec une vue imprenable sur le plomb du Cantal

La Grange du Bourg, c'est ainsi que les 80 âmes *dou pais*, fières de leur ruralité et très attachées à leur patrimoine, intitulent cette demeure construite en 1880 et restaurée dans la tradition de l'habitat local avec un clin d'œil de modernité.

Richard et Chantal Bonal
15230 Lacapelle Barrès
Tel. 04 71 73 42 12
www.lagrange-lacapelle.com

Atala Terra, café gourmand : un concept original pour l'accueil des touristes

Chambres et tables d'hôtes au pied du Puy Mary, dans l'un des plus anciens hôtels touristiques de la région, Atala Terra a ouvert ses portes le 1^{er} mai 2007.

Lieu de convivialité et de détente, Atala Terra est aussi un café gourmand en

Pour les "tribus" qui aiment le charme...

Droséra : la maison familiale où l'on veut tous se retrouver !

La Droséra est une belle demeure auvergnate de caractère au cœur de la Vallée de la Cère.

Sur les 3 étages de la maison à la charpente centenaire, 6 chambres ont été aménagées, spacieuses et décorées au gré des envies des propriétaires artistes et voyageurs.

Authentique et pratique : ce sont les mots-clés de cette maison accueillante.

Philippe et Geneviève Le Révérend
15800 Vic-sur-Cère
Tél. 04 71 47 54 61
www.gite-drosera.com

Au beau milieu des estives, la ferme de Cézallie

Alors que l'on risque de ne croiser que des vaches dans ces espaces vierges et sauvages du Cézallier, tout à coup, cette ferme rénovée avec goût et dans un souci de protection de l'environnement est bien le gîte idéal pour un retour aux sources et à la nature.

Séjourner à la Cézallie, c'est "Donner un sens à son voyage !". Cela ne peut être autrement.

La Ferme de Cézallie
15160 Vèze
Tél. 02 41 67 12 59
<http://pagesperso-orange.fr/fermede-cezallie>

Le domaine du Puech Fleury

Un sécadou (pour sécher les châtaignes), une soue (à cochon), un poulailler ou une étable : choisissez votre gîte et imprégnez-vous des traditions. Restaurés avec goût et transformés en micro-gîtes, pour un couple ou une petite famille qui veut profiter de la campagne et des châtaigniers en toute indépendance. Tout le confort y est présent jusqu'au téléviseur LCD pour certains. Les tribus loueront l'ensemble et inventeront la vie de leur village !

Philippe Fleury
Hôtel Beauséjour
15340 Calvinet
Tél. 04 71 49 91 68
www.cantal-restaurant-puech.com

Ateliers de cuisine gastronomique en Pays de Murat

Le succès des ateliers de cuisine au restaurant gastronomique le Jarrouset n'est plus un secret. Le Chef Jérôme Cazanave initie aux plaisirs d'une cuisine raffinée, simple et originale. Il donne

Cuisine et gourmandises : nouvelles tables, dégustations, recettes, rencontres...

Alors que la plupart des tables cantaliennes proposent une cuisine de terroir traditionnelle ou revisée, ce nouveau Chef offre une cuisine simple et raffinée. Privilégiant les produits de saison sélectionnés avec une extrême attention, il nous fait redécouvrir les saveurs authentiques des aliments. Le goût original sera préservé et une touche délicate d'un épice ne sera là que pour sublimer sa saveur. Expérience gustative et sensorielle avec ses déclinaisons autour de fruits, la fraise ou la pêche en été, la poire ou les fruits exotiques en hiver, 4 à 5 découvertes dans son assiette.

Nouvelle table à Raulhac : Alain Roussingue sublime le goût

Cantalien originaire de la vallée du Falgoux, Alain Roussingue a un parcours culinaire riche, avec notamment une expérience chez Gérard Pangaud à Paris.

Auberge des trois canards
15800 Raulhac
Tél. 04 71 49 50 50
www.aubergedestroiscanards.com

Des stages ou des séjours autour de la cuisine avec des Chefs confirmés

rendez-vous un samedi par mois pour partager un moment convivial et apprendre de nouvelles recettes et astuces culinaires. Il propose la réalisation d'un menu complet, toujours à base de produits frais que l'on déguste ensuite. Les repas évoluent au fil des saisons et des événements...

Les prochains RDV en 2008 :

Le 16 février, pour la saint Valentin : "Dans une terrine moelleuse, fondante, la rencontre du saumon et du crabe en habit vert" ou "La joue de bœuf d'ici confite au gingembre et la cardamome".

Le menu pascal le 15 mars ; le 12 avril, "Le lapin de Madame Bigeon" ; **le 17 mai**, "Légumes de printemps et capelin", etc.

Jérôme Cazanave
Restaurant Le Jarrouset - 15300 Murat
Tél. 04 71 20 10 69
www.restaurant-le-jarrouset.com

Ateliers de cuisine gastronomique en Pays de Murat

Le succès des ateliers de cuisine au restaurant gastronomique le Jarrouset n'est plus un secret. Le Chef Jérôme Cazanave initie aux plaisirs d'une cuisine raffinée, simple et originale. Il donne

La cuisine est un art à l'Auberge des Montagnes

Confort, plaisir de la table et convivialité organisent l'harmonie de ce lieu, adresse féerique transmise de génération en génération. Au fil de la descendance, certains sont cuisiniers, pâtissiers, ou excellent dans le service ou l'accueil. Leurs métiers sont leur passion et nous sommes conquis d'emblée.

La Mangoune à Saint-Flour

Tél. 04 71 60 92 24

www.lamangoune.fr

Cafés casse-croûte : se restaurer à toute heure !

Pour développer une offre qui correspond à une demande de la clientèle d'aujourd'hui en quête d'une restauration "sur le pouce" y compris en vacances, le Conseil Général a lancé en 2006 un appel à projet autour du café cassé-croûte. Aujourd'hui, 7 établissements ont obtenu ce label et différents projets présentent certaines originalités : programmation de concerts, expositions de peinture, cours de dessin, accès internet, bibliothèque, et même détente avec hammam ou sauna.

www.cantaltourisme.fr

Pour le cantal, le plateau de fromages, c'est dépassé !

Le Cantal est le seul département français à porter le nom d'un fromage et le seul à se situer dans les zones d'appellation et à produire 5 AOC fromagères.

De nombreux autres fromages sont produits avec une qualité qui tient tant

de l'alimentation des animaux dans les

plateaux montagneux et les prairies naturelles que dans le savoir-faire historique de nos fromagers.

Avec le nouveau décret signé en mars dernier pour le fromage AOC cantal, la promotion du produit va permettre d'ouvrir au grand public les mille et une façons de déguster ce fromage : seul ou accompagné, à l'apéritif, sur le plateau

de fromage, à l'occasion d'un pique-nique ou d'un goûter, froid, chaud, fondu ou légèrement grillé, il se déguste en toute liberté. Même si sa présence sur le plateau de fromages est toujours justifiée, surtout lorsqu'il s'agit d'entre-deux ou de vieux cantal, l'inventivité et la créativité des Chefs créent la surprise avec des mariages ou recettes tout à fait inattendus. La restauration rapide a également adopté le cantal.

Differentes exploitations ouvrent leurs portes pour découvrir la fabrication du cantal, du salers ou des autres AOC sur la Route des Fromages d'Auvergne.

www.fromages-aoc-auvergne.com

La cuisine est un art à l'Auberge des Montagnes

Confort, plaisir de la table et convivialité organisent l'harmonie de ce lieu, adresse féerique transmise de génération en génération. Au fil de la descendance, certains sont cuisiniers, pâtissiers, ou excellent dans le service ou l'accueil. Leurs métiers sont leur passion et nous sommes conquis d'emblée.

La Mangoune à Saint-Flour

Tél. 04 71 60 92 24

www.lamangoune.fr

Cafés casse-croûte : se restaurer à toute heure !

Pour développer une offre qui correspond à une

demande de la clientèle d'aujourd'hui en quête d'une restauration "sur le pouce" y compris en vacances, le Conseil Général a lancé en 2006 un appel à projet autour du café cassé-croûte. Aujourd'hui, 7 établissements ont obtenu ce label et différents projets présentent certaines originalités : programmation de

concerts, expositions de peinture, cours de dessin, accès internet, bibliothèque, et même détente avec hammam ou sau

na. www.cantaltourisme.fr

Pour le cantal, le plateau de fromages, c'est dépassé !

Le Cantal est le seul département français à porter le nom d'un fromage et le seul à se situer dans les zones d'appellation et à produire 5 AOC fromagères.

De nombreux autres fromages sont produits avec une qualité qui tient tant

de l'alimentation des animaux dans les

plateaux montagneux et les prairies naturelles que dans le savoir-faire historique de nos fromagers.

Avec le nouveau décret signé en mars dernier pour le fromage AOC cantal, la promotion du produit va permettre d'ouvrir au grand public les mille et une façons de déguster ce fromage : seul ou accompagné, à l'apéritif, sur le plateau

de fromage, à l'occasion d'un pique-nique ou d'un goûter, froid, chaud, fondu ou légèrement grillé, il se déguste en toute liberté. Même si sa

présence sur le plateau de fromages est toujours justifiée, surtout lorsqu'il s'agit d'entre-deux ou de vieux cantal, l'inven

tivité et la créativité des Chefs créent la

surprise avec des mariages ou recettes tout à fait inattendus. La restauration rapide a également adopté le cantal.

Differentes exploitations ouvrent leurs

portes pour découvrir la fabrication du

cantal, du salers ou des autres AOC sur la Route des Fromages d'Auvergne.

www.fromages-aoc-auvergne.com