

Bienvenue en

A V E Y R O N

P A Y S D ' E M O T I O N S

L'Aveyron Gourmand

La Ferme Carles



Située à Montels, près de Najac, la ferme Carles se déguste d'un bout à l'autre : lors d'une visite, on découvre l'élevage de canard et certaines étapes de la fabrication de produits goûteux. On passe ensuite à l'étape « pratique » au cours de laquelle on se fait une idée de quelques échantillons de confits, rillettes de canard, foie gras, saucisse de canard, etc. Histoire de digérer, avant ou après avoir rempli son panier, le visiteur se rend dans le musée des cuivres anciens que cette famille expose dans une ancienne étable restaurée, brillant maintenant de l'éclat rouge de

nombreux ustensiles anciens. Pour parfaire la connaissance de ce monde, il restera volontiers le temps d'un repas à la table paysanne et pourra même s'installer avec sa petite famille dans le gîte aménagé sur la propriété. Jacques Carles fait sa cuisine à l'ancienne, dans des chaudrons de cuivre soumis à la flamme du feu de bois. Le menu unique à 20 € change de temps en temps, mais on y retrouve toujours le meilleur du canard avec des pommes de terre aux cèpes ou aux pleurotes, des tartes maison, avec le rouge ou le rosé de Gaillac à volonté... A la fin d'un tel repas, où tout le monde a communié, on ne peut que remercier la providence.

Jacques Carles propose des spécialités paysannes, des produits issus de sa ferme, sa table paysanne chaque midi, le lundi et vendredi en soirée (fermeture le dimanche), ainsi qu'une balade gourmande d'une durée d'1h30.

La balade gourmande comprend :

- Visite de l'élevage et de la production végétale
- Découverte du gavage
- Dégustations gratuites
- Transformation et commercialisation
- Possibilité de repas à la Table Paysanne (sur réservation)

Jacques Carles

Amoureux de la gastronomie et du bien vivre, Jacques Carles, producteur de canard gras et personnage haut en couleurs, n'a pas son pareil pour raconter sa terre, son parcours, et clamer sa fierté d'être paysan, le tout pimenté d'anecdotes savoureuses.

« Jacques Carles, c'est Pagnol et Raimu réunis dans une histoire aveyronnaise où le canard a le rôle principal ». Les commentaires du guide sont sans détour lorsqu'ils évoquent le producteur aveyronnais.

www.fermecarles.fr

Le nouveau étoilé à Bozouls



Au Belvédère, chez Christine et Guillaume, authenticité et simplicité sont les maîtres mots. Enfants du pays, ils sont amoureux de leur Terroir et de l'art de la Table. Dernier lauréat en date parmi les chefs aveyronnais, Guillaume Viala a obtenu sa première étoile au Guide Michelin, après six ans de travail.

Situé au bord du site géologique du Trou de Bozouls, le restaurant offre une vue imprenable. A l'intérieur, Christine et son équipe vous accueillent dans une ambiance chaleureuse et dynamique. Au fourneau, Guillaume fait évoluer une cuisine juste et authentique,

par passion du beau, du bon, pays. Les fleurs du jardin, l'odeur du feu de bois, tout vous rappelle ces moments oubliés, ces petits riens qui font la convivialité des repas. Le choix des mets est volontairement limité pour vous offrir une cuisine spontanée donc conviviale, évolutive donc respectueuse de la saisonnalité et du marché.

www.belvedere-bozouls.com

Le Manoir d'Alexandre

Du traditionnel confit de canard en passant par des fabrications exceptionnelles comme le magret de canard fourré au foie gras de canard ou encore la choucroute de canard, le Manoir d'Alexandre, ne cesse de surprendre. Le Manoir Alexandre a bâti sa réputation sur un produit emblématique : la caille fourrée au foie gras de canard. C'est son cheval de Troie pour investir les palais des gastronomes exigeants, ce produit témoigne de leur exigence quant à la qualité des matières premières qu'ils utilisent. Quant au foie gras, le Manoir est devenu une des entreprises les plus réputées pour la qualité de ce mets. Ici, les règles de traçabilité du produit, de qualité et d'hygiène sont implacables. Les foies de canards



mulards sont fournis par six producteurs qui répondent à un cahier des charges des plus rigoureux, cela se ressent au niveau du goût. Il y a également les plats cuisinés préparés avec la même obsession de la qualité et du respect du terroir. Le Manoir d'Alexandre propose notamment des produits bios, ainsi que des coffrets cadeaux en tout genre.

www.manoir-alexandre.fr

L'unique chef étoilé 3*** en Aveyron



Né à Gabriac en Aveyron, Michel Bras fait ses études au collège d'Espalion, à quelques pas de l'entreprise familiale, l'hôtel-restaurant « Lou Mazuc » de Laguiole. L'Aubrac et la cuisine le fascinent déjà. Dès sa sortie du collège, guidé par sa mère, il est initié à la cuisine du terroir. Et cette complicité perdure. Difficile de quitter Laguiole, donc pas de formation extérieure, pas de passage dans les brigades, pas de Tour de France. Michel Bras

s'instruit seul, laissant parler son intuition. Il étudie avec passion la littérature culinaire, il court le long des chemins, butine, croque, contemple, médite et trouve finalement son chemin de cuisine. C'est ainsi qu'il va permettre à « Lou Mazuc » d'acquérir une solide renommée. En 1992, il ouvre le Suquet, en osmose parfaite avec l'environnement de lumière, de pierre et de végétal de plateau d'Aubrac. Ce magicien des saveurs cuisine à base de plantes cueillies sur les plateaux de l'Aubrac. C'est d'ailleurs surtout là que ce cuisinier du sensible et de l'émotion puise son inspiration. Sa cuisine, c'est de l'art, de la fraîcheur, de la vivacité. C'est tout naturellement que son fils, Sébastien, a donc pris goût à la cuisine. Les Bras pratiquent une cuisine d'inspiration et, dans leur démarche créatrice, la technicité cède le pas à l'émotion. Perchés au-dessus de Laguiole, sur le plateau de l'Aubrac, Michel et Sébastien Bras prêtent l'oreille à une nature offerte et généreuse qu'ils réinterprètent au fil des saisons. Murmure pastoral pour une ode sensuelle et savoureuse. L'unique 3* en Aveyron fait partie aujourd'hui des meilleurs restaurants du monde, le 6^{ème} pour être précis.

www.michel-bras.com

L'espace gourmand de Michel Bras A l'aire du viaduc de Millau

Depuis son ouverture en 2005, l'aire du Viaduc de Millau située sur l'A75 dépasse aujourd'hui le million de visiteurs par an, venus admirer le fleuron de l'ingénierie française : le plus haut Viaduc du monde. Véritable aire-vitrine, cette étape a été conçue pour mettre en valeur les atouts de l'Aveyron



en matière de savoir faire, de tourisme et bien sûr de gastronomie.

Le célèbre chef aux 3 étoiles de Laguiole a été choisi par le comité inter-consulaire de l'Aveyron pour gérer et animer l'Espace gourmand de l'Aire du Viaduc, un espace dédié à la découverte de la gastronomie et des richesses artisanales du département. Amoureux de son terroir, passionné de ses produits, Michel Bras, son frère André et son fils Sébastien (les 3 Bras) ont travaillé autour de l'emblématique « flambadou » ou « capucin », outil en forme de cône qui permet d'obtenir un petit pain conique, garni des meilleurs produits de l'Aveyron, pour une nouvelle restauration rapide et surtout savoureuse. Ce concept a reçu le 1^{er} prix Fooding 2008 de la meilleure station-sandwich. Loin des aires d'autoroutes classiques, ce sera ici l'excellence des produits aveyronnais qui sera proposée aux visiteurs.

www.tourisme-aveyron.com

