

Bienvenue au Best Western Grand Hôtel de Bordeaux ★★★

Véritable institution aurillacoise depuis 1850, à proximité du cœur historique et piéton d'Aurillac, le Best Western Grand Hôtel de Bordeaux*** vous accueille dans une ambiance raffinée.

Venez découvrir ses 34 chambres dont 5 suites raffinées, décorées avec soin, sur 3 étages, avec ascenseur. Pour votre plus grand confort, elles sont insonorisées, dotées des meilleurs équipements: Wifi gratuit, télévision, minibar... et certaines sont climatisées. Les familles apprécieront, les suites et les chambres communicantes dont dispose l'hôtel.

Profitez d'un délicieux petit déjeuner servi en buffet au salon Jordanne ou en chambre de 6h30 à 10h30.

Nous vous proposons un petit-déjeuner varié et complet : viennoiseries croustillantes, pâtisseries "maison", petits gâteaux, salade de fruits frais, céréales, laitages en tous genres, jus de fruits.

Pour les amateurs de salé au lever : jambon, fromages locaux, bacon à griller, saucisses cocktail, œufs...Vous avez donc l'embarras du choix pour commencer la journée du bon pied !



Le soir, des plateaux repas (entrées, plats du jour variés de qualité, desserts, boissons) peuvent vous être servis en chambre à la demande même en cas d'arrivée tardive jusqu'à 23h00.

A 2 minutes de la Gare et à moins de 3 kms de l'aéroport d'Aurillac, l'hôtel Best Western Grand hôtel de Bordeaux, est idéalement situé au cœur d'Aurillac.

Profitez de votre séjour parmi nous pour découvrir Aurillac !

Aurillac c'est 2 080 heures de soleil par an (plus qu'à Toulouse ou Bordeaux), un centre historique plus que millénaire, la capitale française du parapluie et le Festival international de théâtre de rue... A proximité d'Aurillac : Salers, Conques, Le Puy Mary, la station de ski du Lioran, les châteaux, 2 golf 18 trous...

Welcome to Best Western
Le Grand Hôtel de Bordeaux ★★★

True institution in Aurillac since 1850, near the historic center of Aurillac and pedestrian area, the Best Western Grand Hotel Bordeaux *** welcomes you in a refined atmosphere.

Discover its 34 elegant en suite bed rooms including 5 suites, decorated with care, on 3 floors with lift. For your convenience, they are soundproofed, and offer the best equipment: free WiFi, TV, minibar ... and some are air conditioned. Families will appreciate suites and en suite bed rooms with communicating door.

Enjoy a delicious buffet breakfast served in or bedroom 6:30 to 10:30.

We offer a varied and complete breakfast: croissants, pastries "Home made", biscuits, fresh fruit salad, cereals, dairy products of all kinds, fruit juice.

For fans of the rising salt ham, local cheeses, bacon grill, cocktail sausages, eggs ... So you have plenty of choice to start the day off right!

In the evening, meals tray (starters, main courses of the day varied quality, desserts, and drinks) can be served in room on demand even late arrivals until 11p.m.

2 minutes from the train station and within 2 miles from the airport of Aurillac, the Best Western Grand Hotel de Bordeaux is located in the center of Aurillac.

Enjoy your stay with us to discover Aurillac!

Aurillac is 2080 hours of sunshine per year (more than Toulouse or Bordeaux), a historical center over a thousand years, umbrella manufacturing capitol of France and the annual Street Theater Festival ... Close to Aurillac: Salers, Conques, Le Puy Mary, the ski resort of Lioran, castles, two 18-hole golf ...

Sommaire

Informations pratiques	
Numéros d'Urgences.....	p. 4
Adresses utiles.....	p. 5
Transports.....	p. 8
Aurillac	
Histoire d'Aurillac.....	p. 10
Plan d'agglomération.....	p. 11
Monument et curiosités à Aurillac	
Visites de la ville.....	p. 12
Musées et Châteaux.....	p. 14
Festival du Théâtre de rue.....	p. 16
Sorties	
Sorties en Journée.....	p. 17
Sorties en Soirée.....	p. 24
La Restauration.....	p. 26
Connaissance de la région	
Le Puy Mary.....	p. 30
Salers.....	p. 31
Le Châteaux de Pesteils.....	p. 32
Le Châteaux de Tournemire.....	p. 33
Le Viaduc de Garabit.....	p. 34
Chaudes Aigues.....	p. 35
Barrage de Saint Etienne-Cantalès.....	p. 36
Spécialités Gastronomiques de la région	
Le Cantal.....	p. 37
Le Saint-nectaire.....	p. 38
La Salers.....	p. 39
Les Lentilles de la Planèze.....	p. 40
Recette régionale: Le Pounti.....	p. 41
Souvenir Régionaux	
Les Couteaux de Laguiole.....	p. 42
Le Parapluie d'Aurillac.....	p. 43

Informations Pratiques

Numéros d'urgence

N° d'urgence international	112
SAMU	15
Pompiers	18
Centre Hospitalier Henri-Mondor	04.71.46.56.56
Clinique - Centre médico-chirurgical	0826.399.942
Centre Antipoison	05.61.77.74.47
Pharmacie de garde	
Police	17 ou 04.71.45.51.00
Gendarmerie	17 ou 04.71.45.54.00
S.P.A.	04.71.48.28.28

Transport

Bornes Taxis :	
- Place du Square	04.71.48.29.46
- Place Pierre-Sémard	04.71.48.55.72

Télévision locale

France 3 Cantal	
1, rue Jean Moulin	04.71.64.66.66

Radio

Totem	
25, av. Georges Pompidou	04.71.45.21.90
Jordanne FM	
3, cité Clairvivre	04.71.64.32.26
Radio du Pays d'Aurillac	
1, rue Jean Moulin	04.71.43.69.22

Presse

La Montagne	
36, rue du 14 Juillet	04.71.45.40.20
L'Union du Cantal	
26, rue du 139e Régiment d'Infanterie	04.71.45.56.40

Adresses utiles

Artisanat local

Coutellerie Destannes 7, rue des Frères 15000 AURILLAC	04.71.48.32.87
Parapluie Piganiol 28 rue des Forgerons 15000 AURILLAC	04.71.43.05.51
L'Ondée – Au Parapluie d'Aurillac 27, rue Victor Hugo 15000 AURILLAC	04.71.48.29.53
Boutique des Artisans 7, rue du Salut 15000 AURILLAC	04.71.43.02.12

Banques

<u>BNP paribas</u> 3 place du square 15000 AURILLAC	0.820.820.001
<u>Caisse d'épargne</u> 2 rue Prés Delzons 15000 AURILLAC	0.820.347.402
<u>LCL</u> 7 avenue Gambetta 15000 Aurillac	04.71.46.24.00
<u>Banque Populaire</u> 8 avenue Gambetta 15000 AURILLAC	0.892.895.481

Boulangerie — Pâtisserie

Pâtisserie « Le Diamant Bleu » 29, rue des Carmes 15000 AURILLAC	04.71.48.26.27
Pâtisserie – Chocolaterie Riol 33 Avenue République 15000 Aurillac	04.71.43.25.72

Bureaux de Poste

Poste 04.71.45.48.30
3 rue Rieu
15000 AURILLAC

Coiffeur

Jacques Dessange 04.71.48.71.06
33, rue des forgerons
15000 AURILLAC

Huguette Coiffure Mixte 04 71 48 92 20
13 Place Square
15000 Aurillac

Fleuriste

Fleuriste Farges 04.71.48.05.94
6 Avenue République
15000 Aurillac

Fromagerie

Fromagerie J. Bonal 04.71.48.22.85
6 rue Denis Papin
15000 AURILLAC

Fromagerie Morin Père et Fils 04.71.43.57.92
19bis Boulevard du Pavatou
15000 AURILLAC

Salaison

Charcuterie Salaison De Paoli 04.71.48.01.92
3, rue Emile Duclaux
15000 AURILLAC

Supermarchés

Carrefour City 04.71.48.87.75
1 place Palais de Justice
15000 AURILLAC

Intermarché 04.71.48.13.61
120 avenue du Général Leclerc
15000 AURILLAC

Tabac et Presse

Maison de la presse
4 place du Square
15000 AURILLAC

Bureau de tabac
1 avenue de la République
15000 AURILLAC

04.71.48.69.80

Vêtements — Chaussures

Cordonnier
35 avenue de la République
15000 AURILLAC

04.71.43.33.97

Pressing
3 avenue de la République
15000 AURILLAC

04.71.48.23.24

Retouche « La Boîte à couture »
62 rue des Carmes
15000 AURILLAC

04.71.63.53.14

Vins et Spiritueux

Desprat Vins - La Maison du Vin
10, avenue Jean-Baptiste Veyre
15000 AURILLAC

04.71.48.58.44

Distillerie Louis Couderc
14, rue Victor Hugo
15000 AURILLAC

04.71.48.01.50

Transport

Service de transport aurillacois

STABUS – transport en commun

4, Place du square
15000 AURILLAC
stabus@wanadoo.fr

Le TAD – transport à la demande

Ce service de transport à la demande fonctionne sur le réseau périurbain Trans'cab le samedi en période scolaire, et du lundi au samedi en période de vacances scolaires

Pour utiliser ce service vous devez obligatoirement réserver en téléphonant au
0800 33 58 69

Ce service de réservation est accessible de 8h à 18h30 du lundi au vendredi et le samedi de 8h à 12h et de 13h30 à 17h

SNCF

Gare SNCF d'Aurillac
Place Pierre
15000 AURILLAC

Téléphone : 0.891.67.0068 (0,23€/min)
www.voyages-sncf.com

Horaires d'ouverture du guichet :

Lundi : 5h25 à 20h15
Mardi à vendredi : 6h35 à 20h15
Samedi : 6h35 à 19h10
Dimanche / jours fériés : 9h40 à 20h25

Distributeurs de titres de transport TER : oui

Parking : oui

Parking à vélo : non

Aéroport d'Aurillac

Aéroport d'Aurillac-Tronquières
15000 Aurillac

04 71 64 51 59

Situation : 3 km au sud-ouest d'Aurillac
Villes desservies : Paris

Aurillac → Paris

Horaires d'été, du 24 mars au 28 octobre.



Départ Aurillac – Arrivée Paris (Orly Sud)									
No.Vol	Depart	Arrivée	Lun	Mar	Mer	Jeu	Ven	Sam	Dim
A5 230	07h05	08h30	✓	✓	✓	✓	✓		
A5 234	18h10	19h35	✓	✓	✓	✓	✓		✓
Départ Paris (Orly Sud) – Arrivée Aurillac									
No.Vol	Depart	Arrivée	Lun	Mar	Mer	Jeu	Ven	Sam	Dim
A5 231	08h55	10h15	✓	✓	✓	✓	✓		
A5 235	20h05	21h25	✓	✓	✓	✓	✓		✓

Horaires d'hiver : du 29 octobre 2011 au 23 mars.

Attention :

- programme réduit le 31 octobre, le 23 décembre, le 26 décembre, le 1^{er} janvier ;
- pas de vols les 1^{er} et 11 novembre, le 25 décembre, du 27 au 30 décembre.

Départ Aurillac – Arrivée Paris (Orly Sud)									
No.Vol	Depart	Arrivée	Lun	Mar	Mer	Jeu	Ven	Sam	Dim
A5 230	07h05	08h30	✓	✓	✓	✓	✓		
A5 234	18h10	19h35	✓	✓	✓	✓	✓		✓
Départ Paris (Orly Sud) – Arrivée Aurillac									
No.Vol	Depart	Arrivée	Lun	Mar	Mer	Jeu	Ven	Sam	Dim
A5 231	08h55	10h15	✓	✓	✓	✓	✓		
A5 235	20h05	21h25	✓	✓	✓	✓	✓		✓

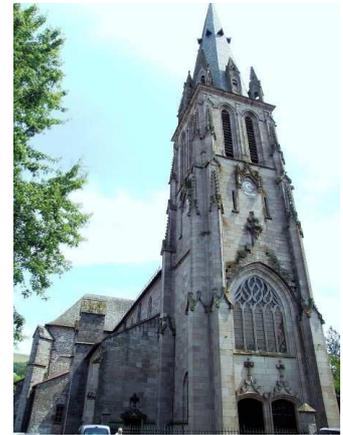


Aurillac

Histoire de la ville d'Aurillac

L'origine d'Aurillac (Aureliacum) remonte sûrement à l'époque gallo-romaine mais elle n'est réellement connue qu'à partir de 856, année de naissance du Comte Géraud. Ce dernier, patron de la cité, voit le jour au château d'Aurillac, dont son père est le seigneur.

Vers 900, Géraud fonde une abbaye bénédictine qui plus tard portera son nom. C'est dans ce monastère qu'étudiera Gerbert, premier pape français sous le nom de Sylvestre II. La ville s'est d'abord constituée autour d'un noyau initial situé à proximité immédiate de l'abbaye. De forme circulaire, cette première unité urbaine est encore reconnaissable. Géraud meurt vers 910 mais son rayonnement est tel dans la population d'Aurillac et des environs qu'au fil des siècles et encore de nos jours, Géraud est un prénom de baptême répandu.



C'est au treizième siècle que s'organisent des coutumes municipales, malgré l'opposition des abbés de l'époque. L'influence de ces derniers s'achèvera par la victoire des consuls et la prise du château de Saint-Étienne en 1255. Au treizième et quatorzième siècle, Aurillac soutient plusieurs sièges contre les Anglais et au seizième siècle, la ville continue de subir les guerres civiles et religieuses. En 1569, elle est livrée par trahison aux protestants et horriblement saccagée. Toute sa bibliothèque et toutes ses archives sont brûlées.

Avant la Révolution, Aurillac abrite un présidial et porte le titre de capitale de la Haute-Auvergne. En 1790 à la création des départements, après une période d'alternance avec Saint-Flour, Aurillac devient définitivement le chef-lieu du Cantal.

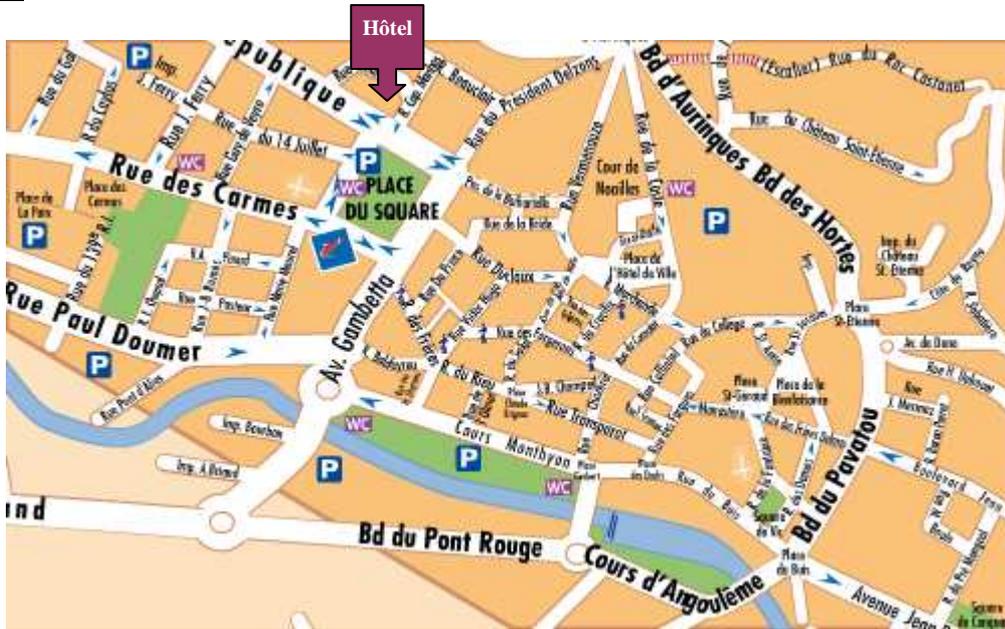


C'est l'arrivée de la voie ferrée, en 1866, qui accélère le développement de la cité. Ville de foires, aux portes du Midi, Aurillac reste un lieu d'échanges et de commerce. Longtemps dominée par l'artisanat (sabotiers, orfèvres, tanneurs, dinandiers ...) puis par l'industrie du parapluie qui a longtemps fait sa renommée. L'économie locale est caractérisée aujourd'hui par un tissu de P.M.E. dynamiques dans les domaines de l'agroalimentaire, de la plasturgie et des techniques de communication.

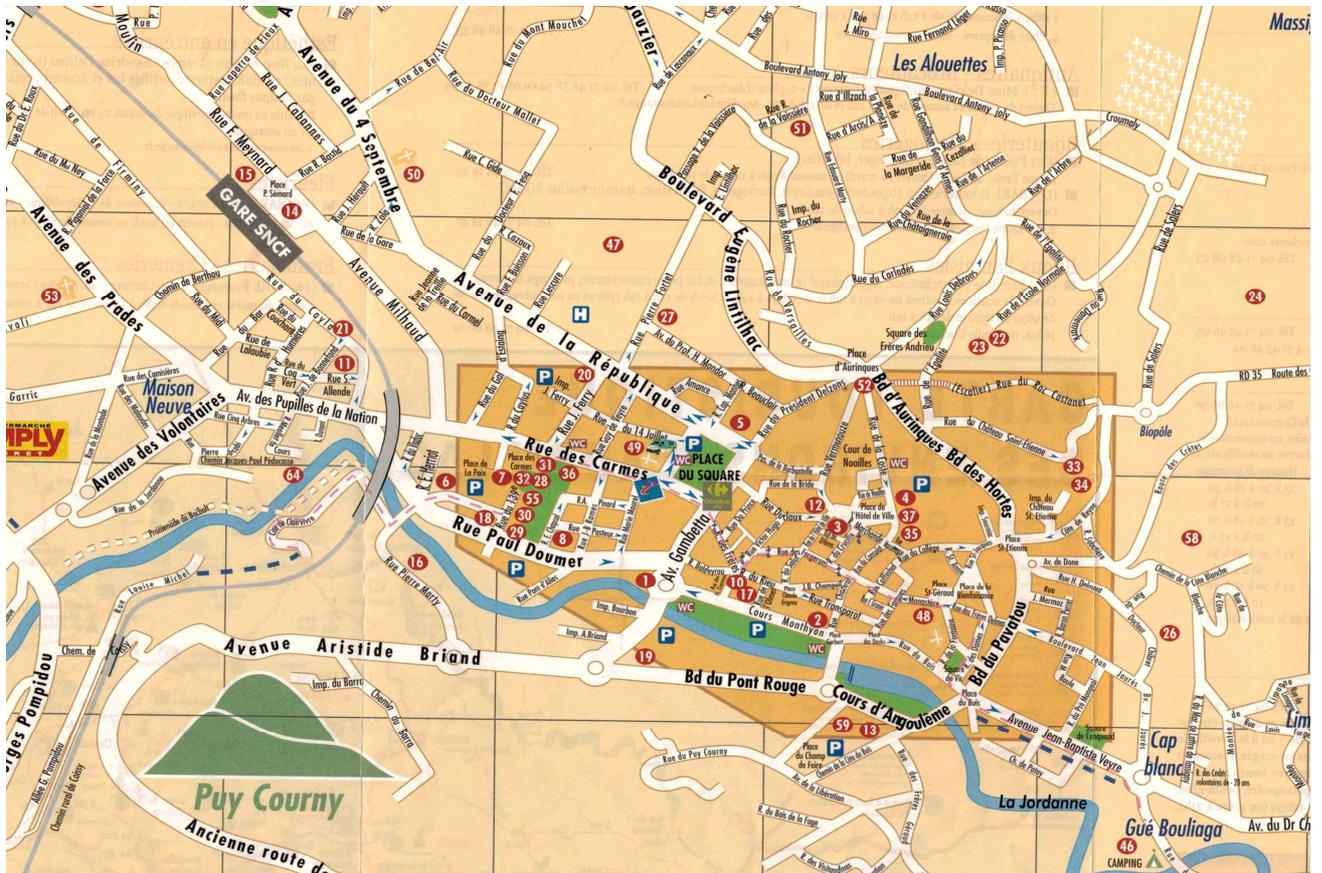
Située au cœur d'un environnement particulièrement propice à la pratique sportive, elle propose également deux manifestations culturelles renommées : les Européennes du Goût, rendez-vous gastronomique, et le Festival international de théâtre de rue.

Plan de la ville d'Aurillac

Centre Ville



Plan d'agglomération



Monuments et curiosités à Aurillac

Visites de la ville

Ville historique, ville de patrimoine et d'authenticité, Aurillac a traversé les siècles en gardant son âme. Ses jardins ombragés, son Square dont la végétation se fait œuvre d'art, ses maisons plusieurs fois séculaires, ses hôtels particuliers, ses témoins de la ville abbatiale, l'écrin de verdure où elle se love sous le soleil ou les frimas lumineux, sont autant de jalons pour une balade entre hier et demain.



Histoire de découvrir la ville autrement, son passé, ses activités, son commerce... l'Office de tourisme du bassin d'Aurillac propose tout au long de l'été, une série de visites guidées passionnantes.



Le vieil Aurillac

Une balade au cœur de l'histoire de la ville, de ses richesses architecturales, naturelles.

Durée de la visite : 1 h 30 à 2 heures. Rendez-vous devant l'Office de tourisme, 7 rue des Carmes.

Tarif : Adulte 5 euros ; Enfant de 6 à 16 ans et étudiant 2 euros.

Les commerces centenaires

A la découverte des « maisons » qui témoignent depuis plus d'un siècle du dynamisme économique et commercial de la cité.

Grand hôtel de bordeaux + plaque (photos ?)

Durée de la visite : 2 heures. Rendez-vous devant l'Office de tourisme, 7 rue des Carmes.

Tarif : Adulte 5 euros, Enfant dès 6 ans et étudiant 2 euros. Départ sous réserve de quatre adultes inscrits.

Le Haras

Découvrez les pensionnaires du haras mais aussi les métiers d'hommes et de femmes au service du cheval.

Durée de la visite : 1 h 15. Rendez-vous au haras, avenue de Tronquières.

Tarif : Adulte 4 euros, Enfant de 4 à 11 ans 2 euros et jeunes de 12 à 17 ans 2 euros.



Réservations obligatoires pour toutes les visites auprès de l'Office de Tourisme, 7 rue des Carmes.

Tél . : 04 71 48 46 58.

Le Puy Courny, un petit coin de paradis

Dominant la cité géraldienne, le Puy Courny est un des poumons verts de la ville d'Aurillac. Moins plat que le parc Hélytas ou la plaine de La Ponétie, cette colline est un lieu de promenade pour de nombreux habitants et visiteurs de passage. Longtemps difficile d'accès, le Puy Courny est aujourd'hui inscrit au titre du Plan départemental des itinéraires de randonnée pédestre et vient d'être aménagé pour livrer tous les secrets de ce site exceptionnel, à l'entrée d'Aurillac.



L'accès au site s'effectue par l'avenue Aristide Briand. Un panneau, installé à la hauteur d'anciens jardins, signale l'entrée du site. Tout au long du sentier, le randonneur est accompagné dans son cheminement.

Des panneaux de lecture permettent d'appréhender les différents milieux traversés : la forêt, la mare et le front de taille, la haie, la prairie et le sommet. Le parcours est jalonné de bornes questions/réponses et de plaques empreintes permettant de découvrir d'une manière originale les différentes espèces de végétaux ou animaux présents sur le territoire.

Une fois arrivé au sommet, le visiteur découvre le point de vue extraordinaire sur la cité géraldienne.

Une promenade ludique à effectuer en famille ou entre amis, au cours d'une journée ou même d'une fin d'après midi.

Abbaye Saint Géraud

Aurillac est née autour de l'Abbaye édifée par le comte Géraud dans les dernières années du IXe siècle (vers 894). Cette Abbaye porte le nom de Saint Pierre auquel se rajoute parfois celui de Saint Clément. Le développement de la ville impose l'extension de l'édifice par l'ajout d'un transept et d'une nef. En 1095, l'Abbé Pierre de Cizières rehausse les murs et trace de vastes baies. C'est cette église rénovée que le Pape Urbain II vient consacrer en 1096 alors qu'il prêche pour la croisade. Vers 1530, l'église est transformée dans le style gothique finissant et en 1569, lors des guerres de religion, le trésor de Saint Géraud est pillé et la nef dévastée.



En 1606, Charles de Noailles, évêque de Saint-Flour entame d'importants travaux de reconstruction. Sous la révolution, l'église est transformée en temple de la raison et entre 1856 et 1865, sous la direction de l'architecte Lassus, on agrandit la nef puis en 1898, on érige l'actuel clocher, d'une hauteur de 77 mètres.

MUSEE D'ART ET D'ARCHEOLOGIE

Installé dans un ancien couvent de Visitandines (XVII^e siècle), transformé ensuite en Haras Nationaux, le Musée fait partie du Centre culturel Pierre-Mendès France depuis 1992. On peut y découvrir une belle collection de parapluies et d'ombrelles, notamment ceux fabriqués à Aurillac.

- Département d'archéologie cantalienne : préhistoire (bifaces, haches polies), protohistoire (monnaies gauloises), époque gallo-romaine (temple d'Aron), époque médiévale (sarcophage en bois).

- Département Beaux-Arts :

* Section peinture : Portraits de l'école française des XVII^e et XVIII^e siècle, « Adoration des bergers » attribuée à Guy François, « l'Ange du Seigneur apparaissant à Saint-Pierre » de l'école du Caravage, "Portrait d'Eloy Chapsal" par Thomas Couture.

* Section sculpture : "Buste de Rodin" par Camille Claudel.

* Section photographie : fonds ancien (collections Parry, Albert Monier) et contemporain (plus de 600 tirages présentés en alternance).

* Espace vidéo, salle d'animation pour le public scolaire, divers ateliers.

MUSEE D'ART ET D'ARCHEOLOGIE

37, rue des Carmes
15000 AURILLAC

Tel. : 04 71 45 46 10
Fax : 04 71 45 46 92



Période d'ouverture

Ouvert du 14 février au 10 novembre, du mardi au samedi de 10 h à 12 h et de 14 h à 18 h ; en juillet et août, ouvert aussi le dimanche de 14 h à 18 h. Fermé les jours fériés. Ouverture exceptionnelle : en Mars, weekend télérama, en Mai en nocturne pour la Nuit des Musées (de 19 h à minuit), le dimanche en Septembre pour les Journées Européennes du Patrimoine. Fermetures exceptionnelles : du 11 Novembre au 13 Février.

Tarifs

Adultes	2,50 €
Tarif réduit : étudiants, chômeurs, handicapés	1,50 €
Enfants jusqu'à 18 ans	Gratuit

Visites guidées sur demande (gratuit)

Le musée d'art et d'archéologie est ouvert au public :

- du mardi au samedi

de 10 h à 12 h – 14 h à 18 h

- les dimanches en juillet au août de 14 h à 18 h.

- Fermé les jours fériés.

- Accueil des groupes toute l'année sur réservation

MUSEUM DES VOLCANS

Le Muséum (600 m2 d'expositions permanentes, deux films, renfermant près de 30 000 pièces de collection,...) propose une visite au sein du plus grand volcan d'Europe, le Cantal.



L'exposition aborde également l'écologie et l'environnement et plus largement, l'histoire des Volcans du Massif Central, les relations hommes-volcans ... Ainsi, on y apprend que l'éruption la plus récente d'Auvergne n'a que 6000 ans et que le plus grand volcan du système solaire atteint 27 km d'altitude pour 400 km de diamètre. On y découvre aussi que le Massif Central renferme à la fois le plus grand nombre de volcans en Europe ainsi que les plus grands édifices volcaniques.

MUSEUM DES VOLCANS

Château Saint-Etienne
15000 AURILLAC

Tel. : 04 71 48 07 00

Fax. : 04 71 48 29 19

Période d'ouverture : En hors saison, du Mardi au Samedi de 14h à 18h. En été, du Lundi au Samedi de 10 h à 18 h et le Dimanche de 14h à 18h30.

Tarifs

Adultes	4,00 €
Tarif réduit : étudiants, chômeurs, handicapés	2,75 €
Enfants jusqu'à 18 ans	Gratuit

CHÂTEAU SAINT ETIENNE

Le château Saint-Étienne est un château médiéval situé sur la hauteur qui domine la ville d'Aurillac.

Château primitif du père de Saint Géraud, il comporte une ancienne tour carrée qu'on croit être d'origine et un vaste bâtiment reconstruit au XIX^e siècle à l'initiative de Louis-Furcy Grognier dans le style du Palais des papes à Avignon. En effet, on redécouvrait l'origine locale du pâtre Gerbert et on venait de lancer une souscription municipale pour lui ériger une statue

Aujourd'hui le château accueille le musée des volcans, mais la tour se visite.

Tarifs

Adultes	4,00 €
Enfants de 6 à 18 ans	2,00 €
Enfants jusqu'à 6 ans	Gratuit



La montée à la tour du Château St Etienne sur les hauteurs de la ville vous permettra de contempler la cité géraldienne grâce à sa vue panoramique et aux explications détaillées du guide.

Festival International du Théâtre de Rue

Chaque année, la troisième semaine d'août, la ville d'Aurillac devient la **capitale internationale du théâtre de rue**.

Installations incongrues, machineries à grand spectacle, personnages fantasmagoriques, art du cirque revisité, théâtre et opéra réinventés...

Au mois d'août, le Bassin d'Aurillac est un territoire ouvert à toutes les rencontres grâce au Festival International de Théâtre de Rue. Depuis 1986, les rues d'Aurillac voient éclore toutes les formes d'expression, des plus gaies aux plus surprenantes. Les habitants eux-mêmes ne reconnaissent plus leur ville !



Cette ouverture des rues et des esprits est bien la caractéristique du Festival d'Aurillac, le plus ancien rendez-vous des Arts ! A la quinzaine de troupes françaises et étrangères programmées chaque année se joignent plus de 450 compagnies



qui se réunissent au travers du Rendez-vous des compagnies de passage et qui font du Festival d'Aurillac, un événement exceptionnel de création, de recherche et de diffusion artistique. Depuis sa création en 1986, le Festival s'est attaché, en parallèle de la programmation qui compte une vingtaine de compagnies françaises et étrangères, à accueillir tous les artistes de rue qui souhaitent se produire à Aurillac.

Cette liberté et cette richesse ont conquis le public (130 000 personnes chaque été) mais aussi les professionnels car le Festival International de Théâtre de Rue d'Aurillac est devenu la référence. Producteurs et programmeurs viennent y repérer et acheter des spectacles, sûrs de trouver la qualité mais aussi la fraîcheur et la nouveauté qu'ils recherchent.



Sorties en Journée

Ballade équestre

Les Crinières de la Jordanne

Un guide professionnel est en charge de la réalisation de ces courtes randonnées (1 à 3 h, voir par 1/2 journée). Cette activité comprend un maximum de 7 chevaux.

Départ à partir de l'auberge ou du lac des Graves. Conformément à la réglementation les sentiers empruntés sont ceux prévus sur les guides de randonnées.



Contact :

Huguette NASSIET

Puech verny

15590 Saint Cirgues de Jordanne

Tel : 0471479072

Portable : 0674133717

Tarifs

	A la journée	A la ½ journée	2h	1h
Adulte	65.00 €	45.00 €	30.00 €	16.00 €

Ouvert toute l'année sur réservation uniquement.

Bowling

BOWLING DU CANTAL

8 pistes dernière génération et éclairage fluo en soirée, découvrez ce lieu unique de divertissements pour petits et grands. Brasserie, billard, plaine de jeux intérieure et extérieure pour enfants. Ouvert le mardi, jeudi et vendredi à partir de 16h, le mercredi dès 14h et le samedi et dimanche à partir de 12h. Fermé le lundi.

Période d'ouverture

Ouvert toute l'année: - mardi et jeudi : 16 h - 00 h - mercredi : 14 h - 00 h - Vendredi : 16 h - 2 h du matin - samedi : 12 h - 2 h du matin - dimanche : 12 h - 22 h.

Ouvert les jours fériés, veilles de fête et vacances scolaires à partir de 14 h.

Juillet et Août : du mardi au vendredi à partir de 15 h et le samedi et dimanche à partir de 12 h.

Tarifs

Plaine de jeux	3.50 € à 4.50 €
Bowling	3.50 € à 7.00 €

Centre aquatique du bassin d'Aurillac



Espace aquatique

L'espace aquatique intérieur se compose de deux bassins distincts : un bassin ludique de 298 m² pour une pratique plutôt « aqua-ludique » et de détente ainsi qu'un bassin sportif comprenant 8 lignes d'eau pour les plus férus de longueurs ! Avec ses jets, cascades, bancs massants, colonnes d'eau, le bassin ludique allie baignade et détente.

Espaces extérieurs

Ouvert en juillet et août, cet espace est doté d'un second ensemble bassin ludique/pataugeoire. Le bassin ludique de 183 m², profond de 1,40 m, propose également des jeux aquatiques : rivière, geysers, cascades, etc...

Une pataugeoire de 22 m², profonde de 20 cm est, comme à l'intérieur, accolée mais séparée du bassin ludique.

Au sud (côté piste d'athlétisme), le pentaglyss est composé de 4 couloirs d'environ 30 m de longueur. Il propose 2 pistes « famille » et 2 pistes « sportives ».

Sur l'ensemble du terrain, profitez aussi de 6 tables de ping-pong et d'une mer de sable pour la pratique du volley et autres jeux collectifs.

L'été, des animations y sont proposées par l'équipe du Centre Aquatique.



Espace Balnéo

L'espace balnéo du Centre aquatique est le royaume du bien-être et de la détente grâce aux jets d'eau et banquettes à bulles du bassin de relaxation, du jacuzzi, de la baignoire ou des douches massantes. A moins que vous ne préfériez la chaleur sèche des saunas, les bains de vapeur du hamman ou les appareils de la salle cardio. Ils sont tous à votre disposition !

Pour démarrer ou conclure votre séance de balnéothérapie, faites quelques brasses dans le bassin de relaxation, puis détendez-vous dans la baignoire massante ou le jacuzzi. Grâce à des jets d'air et d'eau, ils offrent tous deux différents types de massage. En ce qui concerne la baignoire massante, toutes les fonctions (température, couleur de l'eau, type et direction des jets, etc.) peuvent être programmées. Seul précaution à prendre : réservez votre créneau de 45 min auprès du maître-nageur qui préparera votre bain !

ATTENTION ! La Balnéo est exclusivement réservée aux personnes de plus de 18 ans.

Tarifs d'accès aux bassins

	Tarif Junior	Tarif Adulte
Entrée unique	4 €	4,75 €
Cartes 12 entrées individuelles	40 €	48 €
Carte 10 heures	16,50 €	22 €

Adulte : à partir de 18 ans

Junior : de 4 à 18 ans

Moins de 4 ans : invité du Centre aquatique

Conditions particulières :

Etudiant : sur présentation de la carte, application du tarif Junior

Famille nombreuse : sur présentation de la carte, déduction de 10% sur le tarif en vigueur

Tarifs Balnéo

(y compris accès à l'ensemble du centre aquatique)

	Tarif
Entrée unique	7,50 €
Cartes 12 entrées individuelles	76 €
Perte du bracelet Balnéo	10 €

S'adresser à la réception pour profiter de tarifs préférentiels.

Bassin ludique
 Bassin sportif
 Espace Balnéo

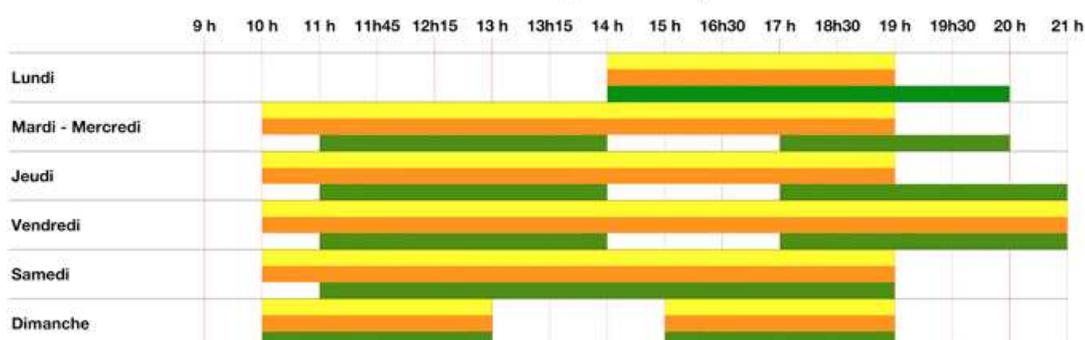
PERIODE SCOLAIRE



PERIODE PETITES VACANCES SCOLAIRES (ZONE A)



PERIODE ESTIVAL (JUILLET-AOUT)



Domaine skiable du Lioran

Nichée au milieu des sapins au cœur du Massif Cantalien, la station du Lioran s'étend sur 150 hectares de 1160 à 1850 m d'altitude. Le Lioran est à vivre selon vos envies, entre amis ou en famille.



Snowpark en centre station, avec modules adaptés à tous niveaux : tables, rails, sonorisé, éclairé et équipé d'un fil neige. Nocturne les lundis et jeudis jusqu'à 20h30 pendant les vacances scolaires.

Boardercross en centre station, sur la piste du Bois de Veyrières. Sur une piste de 1200m aboutissant sur le snowpark, enchaînements de modules pouvant être empruntés par 4 à 6 personnes de front.

Stade de slalom permanent situé sur la piste des Gardes, accessible par un télésiège, ouvert au public. Sécurisé, il comporte un ensemble de 12 portes tracées quotidiennement avec chronomètre automatique.

21 Remontées mécaniques :

8 Télésièges, 8 Téléskis, 3 Télébaby, 1 Fil neige, 1 Téléphérique qui relie le centre station au Plomb du Cantal. Il peut contenir jusqu'à 80 personnes et monte à la vitesse de 10 m/sec sur le plus haut sommet du Cantal.

Ski nocturne (de décembre à mars)

Sur 2 pistes cœur de la station et sur le snowpark. Les lundis et jeudis jusqu'à 20h30 pendant les vacances scolaires. Tarif : 5 €, possibilité de supplément sur forfait de 3 €, gratuit pour les détenteurs de forfait à partir de 6 jours.

Le Lioran c'est aussi le plaisir de goûter à la neige sans les skis :

Chiens de traîneaux, motoneiges, quad, déval'luge, balnéothérapie, pistes de luge, téléphérique du Plomb du Cantal, patinoire, randonnées raquettes libres et accompagnées, cascade de glace... Et bien d'autres activités : structures gonflables, trampolines, médiathèque, ateliers créatifs pour les 6/12 ans, matchs de hockey, descentes aux flambeaux...



GOLF DE HAUTE AUVERGNE



Un golf de 18 trous (par 72) de 6 208 mètres, dans un site magnifique et un calme absolu.

Une autre façon de vivre le retour à la nature avec au loin le contour des volcans cantaliens. Practice ouvert et découvert.

Possibilité de stage et cours de golf. Clubhouse avec restaurant sur site. Green-fee 9 et 18 trous. Location de matériels et de voitures.

2, route du golf - La Bladade
15130 SANSAC DE MARMIESSE

Tel. : 04 71 47 73 75
Fax. : 04 71 47 70 33

Tarifs

Green-Fee 18 trous	55.00 €
Green-Fee 9 trous	42.00 €
Green-Fee étudiants et juniors - de 16 ans	25.00 €

Ouvert tous les jours de 9 h à 18 h.

GOLF CLUB VEZAC - AURILLAC

Dans le cadre magnifique de la vallée de la Cère, venez jouer sur ce golf de 18 trous, qui s'étend sur un circuit de 5 000 mètres (par 69), avec une zone d'entraînement comprenant un practice, deux greens et un bunker.

Ouvert toute l'année 7j/7, possibilité de cours d'initiation et de perfectionnement Location de matériels et restauration sur place.



GOLF CLUB VEZAC - AURILLAC
JOANNY Philippe
1, place du 19 mars 1962
15130 VEZAC

Tel: 04 71 62 44 11

Tarifs

Basse saison	20.00 € à 28.00 €
De mai à septembre	28.00 € à 38.00 €

Parc Aventure

LIORAN AVENTURE :

Dans la jungle verte du Lioran, 3h de sensations et d'émotions sur 9 parcours accessibles à tous à partir de 3 ans. Évoluez d'arbre en arbre en toute sécurité dans une forêt remarquable par sa flore et la beauté du site. Les enfants de moins de 16 ans doivent être accompagnés d'un adulte. Sentier et passerelle découverte au sol pour les accompagnateurs.

9 parcours :

- 4 parcours enfants avec 50 activités (tyroliennes, passerelles, ponts de singe, sauts de Tarzan...)
- 5 parcours juniors/adultes avec 60 activités évolutifs dans la hauteur et dans la difficulté.



SARL LIORAN AVENTURE

Tel. : 06 74 97 40 94

Prairie des Sagnes
15300 LE LIORAN

Tarifs

Adulte	20.00 €
Ado (12 ans et +)	16.00 €
Enfants (1.30 m et +)	13.00 €
Groupe	7.50 € à 18.00 €

Ouvert de juin à mi-septembre – réservation fortement conseillée

Patinoire du Lioran

Aménagée en glace vive pour découvrir les joies du patinage

Jours et Horaires : Tous les jours l'hiver de mi-décembre à avril et vacances d'été

- Vacances scolaires : de 10h à 12h, de 13h30 à 15h30 et de 15h45 à 17h45.

Nocturne Mercredi et Dimanche de 21h à 23h.

- Hors vacances : de 10h à 12h et de 14h à 18h

Nocturne Samedi de 21h à 23h

	Entrée	Location Patins
Adulte	4.90 €	3.00 €
Junior (12-17 ans)	4.20 €	3.00 €
Enfant (5-11 ans)	3.60 €	3.00 €
Groupe Adulte	4.30 €	2.50 €
Groupe Junior	3.70 €	2.50 €
Groupe Enfant	3.10 €	2.50 €

SENTIER DE DECOUVERTE DES GORGES DE LA JORDANNE

Envie de plonger dans une ambiance de bord de l'eau, encaissée, colorée, sauvage entre des parois abruptes ... ? Alors empruntez le Sentier de découverte des Gorges de la Jordanne aménagé par la Communauté d'Agglomération du Bassin d'Aurillac et les communes de Lascelles et Saint-Cirgues de Jordanne.

Sur un aller-retour de 4km, le cheminement vous conduit au travers de gorges de 20m à 60m de profondeur, creusées par l'eau au fil des siècles dans des brèches volcaniques. Sur le chemin des pêcheurs, vous êtes guidés à l'aide d'une main courante, invités à passer d'une rive à l'autre au gré d'une passerelle de bois ou d'un pont en arc, à contourner le rocher sur un ponton flottant ... Puis grimpez à 30m sur la corniche pour franchir le verrou glaciaire et déboucher sur le "chaos" : la partie des Gorges la plus sauvage.



En juin et septembre, du lundi au samedi de 14h à 18h et le dimanche de 10 h à 18 h ; en juillet et août, tous les jours de 9h30 à 19h30. En dehors de cette période, renseignements et réservations au 04 71 47 93 95 (groupes et individuels).

Tarifs

Autre	3.00 €
Enfant	1.50 €
Groupe	2.00 €

Sorties en Soirée

Cinéma : Le Normandy

Venez profiter d'une séance de cinéma au Normandy, grâce à ses 5 salles et son équipement moderne.

Le Normandy
17, rue des Carmes
15000 Aurillac

04.71.63.55.55

Tarifs

Plein tarif	7,50 €
Réduit	6,00 €
Étudiant	6,00 €
Enfants -16 ans	6,00 €
Séniors sauf samedi et dimanche	6,00 €
Dimanche matin	5,50 €
Séance à 18h	6,00 €
Famille nombreuse	6,00 €

Le Prisme



Le prisme est situé au Place du 8 Mai à Aurillac.
Le prisme accueille de nombreux concerts au cours de la saison culturelle, ainsi que des pièces de théâtre. .

N'hésitez pas à demander la programmation à la réception.

Centre de Congrès
1 bis Place des Carmes
15000 AURILLAC.

Tél : 04 71 46 86 50 (standard)

Billetterie:

La billetterie est ouverte du mardi au vendredi de 14H à 18H30.

Les soirs de spectacles au Prisme les ventes le soir même (selon les disponibilités).

Le théâtre d'Aurillac

Le Théâtre d'Aurillac présente des spectacles qui allient audace, vitalité et quête des mélanges des formes, notamment par le théâtre et la danse qu'il affiche fortement sur le fronton de la porte d'entrée.

Ceci est rendu possible par le magnifique équipement qu'est devenu le Théâtre d'Aurillac depuis sa rénovation.



4, rue de la Coste
15000 Aurillac

Tel : 04 71 45 46 05
Fax. 04 71 45 46 44

Tarifs

Adultes	12,00 €
Réduits	6,00 €
Enfants -12 ans	4,00 €

Accès pour les personnes à mobilité réduite



La Restauration

Restaurant les Quatre Saisons

Les Quatre Saisons, situé dans une rue qui ne paie pas de mine, poursuit une route très bien tracée, la réputation de la maison n'étant plus à faire. Le couple de nouveaux propriétaires a toutefois imposé sa touche, avec une cuisine soignée, et curieuse, à l'image de la truffade inversée (la tomme est cuite séparément des pommes de terre) et de la compotée de lièvre à l'huile de truffes. De la plus simple mousse d'écrevisse au plat le plus élaboré en passant par la glace à la chicorée, tout est réalisé en cuisine par un cuisinier que l'on a connu à Conques.

La carte est riche en produits locaux mais également plus raffinée en proposant du foie gras ou des Saint-Jacques à l'assaisonnement divers et varié.

Restaurant les Quatre Saisons
10, rue Champeil
15000 Aurillac

Tél. : 04.71.64.85.38

Ouvert du mardi au samedi le soir de 19h30 à 21h15 ; du mercredi au dimanche le midi de 12h à 13h15. Réservation recommandée.

Menus de 28 € à 58 €. Menu enfant : 8 €. Formule du midi : 17,50 €.

L'Arsène sur cour

Restaurant de charme, mélange de pierres, bois et métal. L'Arsène sur Cour possède trois salles avec du mobilier et des décors différents dans chacune d'elles. L'établissement dispose d'une belle terrasse, idéal pour profiter de votre repas lors des beaux jours. la décoration a été réalisé en collaboration avec l'architecte d'intérieur Lucie Oleksiak Dans les assiettes vous découvrirez des salades, tartines, fondues, tartiflettes ainsi que des plats plus travaillés.

Le restaurant est situé en plein centre ville à 150 mètres de la place de l'Hôtel de ville.

Ouverture :

A midi : du mardi au samedi (12-14h). Le soir : du mardi au vendredi (19-21h), le samedi (19-22h).



Bouchon fromager

Le Bouchon Fromager, restaurant, 3 rue du Buis à Aurillac dans le Cantal vous accueille dans un cadre typique de la région: murs en pierres, poutres apparentes, lustres en fer forgé, et décoration paysanne, avec une grande terrasse calme pour l'été et deux salles. Seul(e) ou à plusieurs sur ses grandes table d'hôtes pour les repas conviviaux entre amis, ou de groupes, vous pourrez apprécier sa cuisine régionale auvergnate.

Daniel et le Chef Michel parlent de cuisine traditionnelle sans oublier le mot « saveur », puisque le goût est déjà leur passion. Dans leur carte très variée avec un bon rapport qualité prix, et pour vous guider dans votre choix, voici quelques suggestions de mise en bouche : l'assiette de bourriol (crêpe à la farine de Sarrazin et au levain), les classiques plats auvergnats : le Choux Farci, le Pounti (farce et pruneaux), la Truffade, l'Aligot.

Ne manquez pas de déguster son Pavé de Cantal, fromage pané sur toast de pain de seigle avec une salade et son jambon de pays, les Crépinettes de pieds de porc désossés, farcies à la chair de pied de porc et reconstituées, son pavé de bœuf au bleu d'Auvergne ou nature.

Votre repas pourra s'achever par les fromages du Cantal et d'Auvergne et les gourmands pourront découvrir la Tarte à la Tome, la Crème Brûlée à la verveine verte, le Trou Auvergnat qui est une glace de marron avec une liqueur de châtaigne. Voici de quoi apprécier les recettes du terroir en passant un agréable moment de découvertes culinaires.

Infos pratiques :

Le Bouchon Fromager
3 rue du Buis
15000 Aurillac

Tel: 04 71 48 07 80

Ouvert tous les jours sauf le dimanche midi et le lundi toute la journée, l'établissement est adapté pour l'accueil des familles.

La Scala

La Scala (anciennement La Reine Margot) propose la cuisine italienne gastronomique. Nouveau décors très italien, très cosy, ambiance conviviale avec bar, salon, terrasse intérieure. Ouvert depuis fin juin 2010. Réservation recommandée.

Budget : 15-30€

Accès Handicapé

Horaires : 12h-14h30, 19h-23h tous les jours sauf Dimanche

La Scala
19, rue Guy de Veyre
15000 Aurillac

Tél : 04 71 62 32 51



Celtic tavern

Le Celtic Tavern est un endroit étonnant. Dans un décor qui vous emmène en voyage, fait de bois, de cuivre et de lumières aux nuances celtiques, vous allez faire un petit tour d'Europe. Avez-vous déjà goûté les galettes Brunch Breizh, Le welsch. Celui-ci est préparé avec un morceau de pain, du cheddar fondu dans la bière, agrémenté de bacon, passé au four et servi avec un œuf au plat et des frites. Vous ne vous attendiez pas à trouver ça à Aurillac ? On y sert aussi le week-end des moules. Les grillades sont excellentes, les salades aussi, bref, une bonne adresse et originale en plus.

16, avenue Gambetta
15000 – Aurillac

Tél. : 04.71.43.27.45

Ouvert du lundi au vendredi de 9h30 à 1h ; le samedi de 9h30 à 2h. Carte : 9 € environ. Plat du jour : 7,50 €. Formule 10 €, spécialités : galettes bretonnes, brunch breizh, flammekueches, pizzas.

L'Olivier

L'Olivier accueille les clients dans une ambiance intimiste dans deux salles aux tons violet et rouge, avec de larges fenêtres pour éclairer la pièce. Avec un fond sonore agréable, le restaurant propose une carte éclectique, mêlant la viande aux poissons, du foie gras au thon rouge, du canard au saumon. Pour accompagner cette cuisine jeune et dynamique, la carte offre des vins méditerranéens, forts en bouche ou plus légers, selon le menu. Une bonne table d'Aurillac avec soirée concert quelques fois.

2, rue de Versailles
Place d'Aurinques
15000 - Aurillac

Tél. : 04.71.46.53.91

Ouvert tous les jours de 12h à 15h et de 19h à 23h. Réservation recommandée. Plat du jour : 7,80€. Vin au verre. Formule de midi : 11 € (entrée, plat ou plat, dessert) et 15 € (entrée, plat, dessert).

L'Oh à la bouche

Le chef Régis Lebrun a su trouver son public : une clientèle essentiellement d'affaires, mais pas que, qui pousse la porte du restaurant afin d'apprécier une déco intimiste tout en noir et blanc et une lumière tamisée qui laisse découvrir la jolie présentation des assiettes du chef. L'Oh à la Bouche a misé sur une carte saisonnière, variée et créative, renouvelée quatre fois par an. Car se côtoient aussi bien le traditionnel aligot-salade que la terrine de lapin ou le sandre. La petite adresse qui monte à Aurillac.

4, rue du 14 Juillet
15000 – Aurillac

Tél. : 04.71.48.27.17

Ouvert du dimanche au vendredi le midi de 12h à 14h ; le lundi, le mardi et du jeudi au samedi le soir de 19h à 21h. Réservation recommandée.

Menus de 22 € à 31 €. Formule du midi : 17 €. Vin au verre

Brasserie Flo

Entrez dans un autre monde, entrez dans l'intimité d'un décor classé monument historique, entrez chez Flo et adoptez son esprit brasserie pour découvrir les délices de sa carte associant des plats de tradition, de nouvelles créations et des spécialités légendaires.

À travers sa Carte somptueuse, ses Menus mets et vins, Menus brasserie, Menu du garçon, vous vous délecterez des préparations élaborées par nos chefs sur des produits frais, poissons et coquillages fins, viandes savoureuses, légumes délectables, fruits suaves et fruités, desserts exquis.



Brasserie Flo
Cours de Monthyon
15000 Aurillac

Tél : 04 71 48 37 60

Menu de 19 € à 25 €. Carte : 20 € environ. Formule du midi : 13,40 €.

Horaires d'ouverture: Tous les jours de 7h à 23h30.

Table des matières



La Table des Matières a réussi le pari d'afficher salle comble en très peu de temps. Il faut dire que la cuisine créative et inventive de Sophie a de quoi ravir les palais les plus fins. La cuisinière établit une carte qui change environ tous les mois pour tirer le meilleur des fruits et légumes de saison. Seuls le poisson et le vin ne sont pas produits localement alors que tout le reste est issu du Cantal. En salle, son compagnon Florian assure le service mais également la discussion avec les clients. Au-delà de l'aspect gustatif, la Table des Matières offre un décor "intello", les tables et les chaises, parfaitement "stylées" étant agencés au milieu de piles de livres, des photographies splendides ornant les murs. Sur deux étages, l'ambiance intimiste, feutrée, ferait penser à un café-littéraire. Avec la qualité de la cuisine en plus.

Table des matières
4, place de l'Hôtel-de-Ville
15000 Aurillac

Tél. : 04.71.48.25.50

Ouvert du mardi au samedi le midi de 12h à 13h30 et le soir de 19h à 21h. Réservation recommandée.

Menu unique à 30 €. Carte : 25 € environ. Formule du midi : 13 €. Vin au verre.

Connaissance de la Région

Le Puy Mary

Sommet emblématique des Monts du Cantal par sa forme pyramidale, le Puy Mary domine fièrement puys, dômes et pics rocheux qui composent le plus grand volcan d'Europe.



De ses 1787 mètres d'altitude, le Puy Mary offre un panorama époustouflant, sept vallées glaciaires rayonnent en étoile autour du sommet : la Santoire, la Petite Rhue, le Mars, la Maronne, l'Aspre, la Bertrande et la Jordanne. Une table d'orientation permet d'identifier les reliefs alentours et même d'apercevoir le Mont Blanc lors des belles journées d'automne

Ces vertes terres d'estives, égayées par des troupeaux de vaches rouges Salers, dévoilent l'empreinte de l'homme, l'ancrage économique et culturel d'un pays authentique, riche de ses traditions et savoir-faire montagnards (villages de montagne, transhumance, fabrication du fromage de Cantal, gastronomie, taille de la pierre volcanique...). Plus que jamais, la nature rythme la vie des habitants et des visiteurs.

Cet espace unique et magique est l'objet de toutes les attentions, surtout depuis sa protection en 1985 au titre des Sites classés et son appartenance au Réseau des Grands Sites de France.

Site exceptionnel, de notoriété nationale (près de 600 000 visiteurs de juin à septembre sur le site protégé), le massif du Puy Mary offre un panel d'activités : promenades et randonnées pédestres, VTT, activités de loisirs sportifs, de détente et de découverte.



Salers

Le Grand pays de Salers situé sur la face occidentale du Massif du Cantal, vous surprendra par la diversité de ses paysages. Salers est une des villes les plus attirantes de la Haute-Auvergne. C'est un voyage dans le temps qui vous transporte successivement au Moyen Age puis à l'époque de la Renaissance.



Salers n'a pas échappé aux invasions pendant la guerre de Cent ans, c'est dans ce contexte que les « SAGRANIER » ont fortifié leur ville pour se protéger des Anglais et des brigands.



La cité cantalienne est classée parmi les "plus beaux villages de France" avec ses immeubles inscrits ou classés monuments historiques. Grâce à son site inscrit et aux nombreuses œuvres d'art contenues dans l'église Saint-Mathieu, elle présente un ensemble exceptionnel essentiellement des XVème et XVIème siècles, époque de l'instauration du Bailliage Royal des Montagnes d'Auvergne.

La vache Salers, avec sa robe rouge et ses cornes en forme de lyre, doit sa renommée actuelle à Tyssandier d'Escous, un agronome du XIXème. Grâce à ses travaux, la race Salers a pu atteindre la quasi-perfection, si ce n'est qu'elle produit une quantité de lait légèrement inférieure à certaines autres races laitières et que son veau doit impérativement amorcer la traite, sans quoi elle retient son lait. Un lait riche en matières grasses et particulièrement "fromageable", ce qui fait que non seulement la race n'a pas disparu des estives, mais qu'elle revient même en force.



Château de Pesteils



Construit sur un promontoire rocheux situé à 750 mètres d'altitude, le Château de Pesteils (XIIIème, XVIIème et XIXème siècle) s'élève dans toute sa splendeur au milieu d'un site remarquable pour dominer le village de Polminhac et la vallée de la Cère.

Au cours de la visite du château, vous parcourez sept siècles d'histoire cantalienne au travers d'une même famille.

De plus, Pesteils s'enorgueillit de jouir d'un des plus beaux parcs du Cantal. Le château et le site sont classés Monument Historique.

Au XVIIème siècle, des plafonds peints font leur apparition dans les chambres, leur apportant couleurs riches et chatoyantes. Mais il faudra attendre la fin du XIXème pour que cette forteresse obtienne l'aspect que nous lui connaissons aujourd'hui. Désormais, de remarquables tapisseries, des tableaux de maîtres et des meubles d'époque mettent en valeur cet ensemble.



Des fresques du XVe siècle ont été restaurées en 2008 (prix Sotheby's), ainsi que des plafonds peints, des meubles, une ancienne cuisine qui a reçu la pris La Cornue. Au XIXe siècle leurs décors intérieurs ont été remaniés dans le goût néo-gothique puis réaménagés au début du XXe siècle.

Le parc du château de Pesteils a été redessiné au début du XXe siècle. Il comporte une terrasse en terre-plein, un jardin potager et un verger. Il a été inscrit au pré-inventaire des jardins remarquables.



Le Châteaux de Tournemire



Construit aux environs de 1430 par Louis d'Anjony, compagnon de Jeanne d'Arc ayant reçu du Roi Charles VII mission de représenter l'autorité royale, le donjon d'Anjony est le prototype des petites forteresses de montagne du XV^e siècle.

La même famille habite cette demeure depuis l'origine et il y a plus de 70 ans qu'elle est ouverte au public.

Le château d'Anjony est un incontournable du parcours touristique du Cantal.

Sous un aspect extérieur imposant et austère, le donjon d'Anjony offre de riches intérieurs meublés et décorés de remarquables fresques du XVI^e siècle.

Le parcours de visite propose également la découverte et la traversée d'un bourg fleuri, Tournemire, membre de l'association des "Plus Beaux Villages de France".

HORAIRES D'OUVERTURE :

La visite du château se fait sous forme de parcours guidé d'une heure environ.

Les visites se font :

- de 14h à 17h en février, mars, octobre et novembre.
- de 14h à 18h en avril, mai, juin et septembre.

Du 1er juillet au 31 août, les visites se font :

- le matin à 11 h et 11h 30 (sauf le dimanche)
- l'après-midi de 14 h à 18 h30



TARIFS :

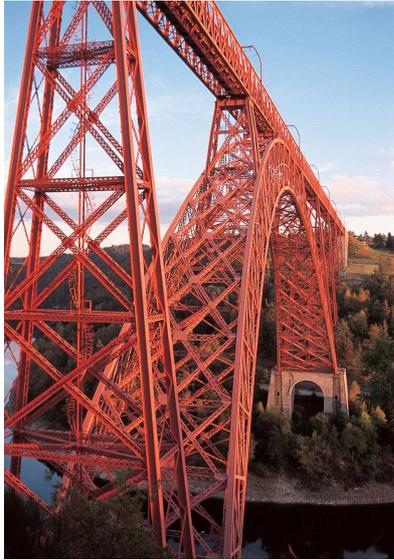
Adultes	7,00 €
Enfants -12 ans	3,50 €
Enfants – 6 ans	Gratuit

Tarif famille sur demande



Le Viaduc de Garabit

Le viaduc de Garabit est un ouvrage ferroviaire situé près et sur la commune de Ruynes-en-Margeride, dans le Cantal, qui permet à la ligne de Béziers à Neussargues (ou ligne des Causses) de franchir les gorges de la Truyère, affluent du Lot.



Entièrement métallique, il fut construit par la société Gustave Eiffel & Cie et achevé en 1884, mais la mise en service de la ligne n'eut lieu qu'en 1888.

À l'origine du projet, l'idée d'un pont métallique à grand arc enjambant la vallée revient à un jeune ingénieur, Léon Boyer imposa l'idée d'un tracé direct sur les plateaux et un franchissement de la Truyère à grande hauteur (120 m au-dessus du niveau d'étiage), plutôt que la solution traditionnelle qui aurait consisté à descendre la ligne par les vallées affluentes pour franchir la Truyère par un ouvrage plus modeste, solution plus coûteuse en exploitation par la suite.

Léon Boyer s'est inspiré de l'exemple du viaduc Maria Pia sur le Douro (Portugal). Ce viaduc construit également par la maison Eiffel avait été conçu par un autre associé d'Eiffel, Théophile Seyrig, et inauguré en 1877. Il comporte un arc métallique de 160 m de portée, avec une flèche d'intrados de 37,50 m.

Le viaduc fait l'objet d'une inscription au titre des monuments historiques depuis le 14 septembre 1965.



Chaudes-Aigues

Ambiance méridionale, petite station conviviale du Cantal, Chaudes-Aigues allie pittoresque et distraction. Ses petites ruelles escarpées vous plongent dans l'ambiance d'un village du sud de la France où beauté rime avec convivialité.



Et par son magnifique cadre au caractère sauvage, Chaudes-Aigues vous promet de belles randonnées et un dépaysement authentique.

La station de Chaudes-Aigues est reconnue pour posséder la source thermo-minérale naturelle la plus chaude d'Europe : 82°C, dite « source du Par ».

Mais c'est loin d'être la seule qualité de cette station cantalienne qui, avec ses toits de lauze, sa place du marché, son lavoir municipal et ses rues pavées, a des petits airs de carte postale.

Ici le patrimoine se niche au détour de chaque ruelle et un séjour à Chaudes-Aigues, que ce soit par la visite du Musée de la Géothermie ou des excursions organisées dans les environs, sera forcément riche de découvertes



Chaudes Aigues c'est aussi des paysages diversifié et un relief offrant des points de vue uniques, une richesse floristique et un milieu naturel propice aux activités de pleines natures.



Lac du barrage de Saint-Etienne-Cantalès

Avec ses 563 hectares, le lac du Ribeyrès ou de Saint-Étienne-Cantalès est le plus grand lac artificiel d'Auvergne. Situé dans le Cantal sur les communes de Saint-Étienne-Cantalès, Pers, Omps, Lacapelle-Viescamp. Il s'agit d'un lac de barrage réalisé par Électricité de France entre 1939 et 1945 sur la vallée de la Cère à Saint-Étienne-Cantalès.



Situé dans un remarquable cadre vallonné et boisé ; l'environnement du lac, au bord duquel se trouve le Château de Viescamp, est propice à d'agréables promenades.

Activité pêche : Permis de pêche nécessaire

Plages aménagées avec baignade surveillée en juillet / août de 11h à 12h et de 14h à 18h :

- Plage du Puech des ouilhes
- Plage de Rénac à St Gérons
- Plage d'Espinet

Mises à l'eau :

- Puech de ouilhes
- Rénac
- Espinet
- Ribeyres

BARRAGE DE SAINT-ETIENNE CANTALES



RENAC NAUTIC CLUB

Pour pratiquer les sports nautiques ou la pêche sur le lac de St Etienne Cantalès à RENAC PLAGE ou ESPINET commune de SAINT-GERONS (à proximité de Laroquebrou et à 25 km d'Aurillac) allez au Rénac Nautic Club.



Sur place : mise à l'eau, ponton, baignade surveillée, plage, jeux pour enfants, parkings, aire stationnement camping-cars, chemins balisés (marche, VTT) etc...

Tout conducteur d'embarcation doit justifier de son adhésion à un club homologué (voir arrêté préfectoral).

Le R.N.C. c'est aussi la convivialité et l'entraide sur le lac et la terre ferme, des animations, le prêt de bouées, skis nautiques, wake-board, les tee-shirts aux couleurs du club.

Tarif journée : somme forfaitaire de 15 €.

Tel. : 06 84 25 46 52

Fax. : 04 71 46 06 51

Spécialités Gastronomiques de la Région

Le Cantal

On ne vient pas en Auvergne par hasard. La notoriété du Cantal le place dans le peloton de tête des fromages reconnus en France, mondialement réputée pour être « Le pays des fromages ». 90% des français déclarent connaître le Cantal, un fromage qui offre une large palette de sensations déclinées au travers de ses trois catégories : Jeune, Entre-deux ou Vieux.

C'est un fromage à croûte sèche, fabriqué exclusivement au lait de vache. Sa pâte, ferme et non cuite, est pressée deux fois, avec broyage du caillé entre les deux pressages et salage dans la masse. À ces critères viennent s'ajouter d'autres éléments constitutifs de sa typicité.

La fabrication du Cantal a marqué le rythme de la vie du pays et son économie des siècles durant ; elle continue aujourd'hui encore de faire vivre son territoire et ses habitants.



Avec quelques 18 500 tonnes de production annuelle, le Cantal AOP se place en troisième position des appellations d'origine de l'Hexagone, derrière le Comté et le Roquefort ; il représente 39% de la production des AOP d'Auvergne.

Tarif : 16 € le kilo



Le Saint Nectaire

Le Saint-Nectaire est un fromage à pâte non cuite demi-ferme, pressée, salée, à croûte fleurie, présentant des moisissures blanches, jaunes ou rouges, contenant au minimum 45 % de matière grasse et 52 % d'extrait sec. Le fromage Saint-Nectaire est de forme circulaire de 21 cm de diamètre, 5 cm d'épaisseur et d'un poids de 1,7 kg environ.

Et la rencontre avec cette région est un véritable contact passionnel. Ici, la valeur de la tradition a du sens. En Auvergne, les fromages s'inscrivent dans le patrimoine, au même titre que les églises romanes et les eaux thermales.



Chaque saison donne son originalité aux fromages. L'alimentation des bovins repose largement sur l'herbe « naturelle » consommée en vert, de la fin du printemps à l'automne.

Au printemps, les fleurs fraîchement écloses contiennent beaucoup de carotène et de vitamine A.

En été, elles sont remplacées par le serpolet, la gentiane, la réglisse et les myrtilles (airelles).

En hiver, l'herbe se raréfie et le lait change à nouveau de nature. Les productions liées à l'estive ralentissent. Les animaux rejoignent les vallées et sont nourris de foin, fourrages, céréales, (dont le seigle par le passé).

Fabriqué depuis des siècles dans les grandes exploitations des environs de Besse, c'est sur cette paille de seigle que le fromage Saint-Nectaire était ancestralement posé en cours d'affinage.

Pour avoir droit à l'appellation d'origine "Saint- Nectaire", le fromage fermier doit être fait uniquement avec du lait issu d'un seul troupeau, provenant de la zone et être fabriqué à l'intérieur de celle-ci, matin et soir, sitôt la traite effectuée.

Tarif : 19 € le Kilo



La Salers

La Salers est un alcool de gentiane typique de l'Auvergne. C'est dans la force et l'authenticité de l'Auvergne que prend racine la gentiane... La gentiane jaune qui est utilisée est issue exclusivement du territoire du Parc Naturel Régional des Volcans d'Auvergne.

Elle pousse à l'état sauvage entre 900 et 1 700 mètres d'altitude et fleurit en juin et juillet à partir de sa 10ème année. Les racines ont une moyenne d'âge de 45 ans, la gentiane peut vivre jusqu'à 50 - 60 ans. Les parties souterraines sont les "rhizomes", racines qui atteignent 1 à 1,5 mètre de longueur pour un poids moyen de 3 à 5 kg pouvant atteindre 7 à 10 kg.



La gentiane fraîche est réputée pour ses nombreuses vertus.

- Elle facilite la digestion (stomachique).
- Elle combat la fièvre et était utilisée autrefois avant l'apparition du quinquina (fébrifuge),
- Elle stimule l'appétit (tonique) et elle est anti-dépressive.
- Elle est également utilisée en industrie cosmétique et vétérinaire.

L'extraction des racines est exclusivement manuelle par respect pour la flore avoisinante et par souci de préserver les pâturages, le paysage et l'écosystème en général. La récolte ne porte que sur des plantes largement adultes (15 à 20 ans d'âge) et s'opère entre juillet et octobre.

Les racines de gentiane sont nettoyées, coupées et broyées. Les sucs qui confèrent à la Salers son goût caractéristique du terroir auvergnat sont précisément conservés pour être immédiatement réintroduits dans le processus d'élaboration du produit.

Après de longs mois de macération des racines dans l'alcool, intervient la distillation agrémentée d'infusions de plantes aromatiques qui, confère à la Salers son originalité.

Le distillat sort de l'alambic à un degré élevé en alcool, il est mis ensuite en foudres de chênes du Limousin. Cette période de bonification contribue fortement à la spécificité du produit.

Ensuite intervient la dernière phase : l'équilibrage du produit. On incorpore de l'eau, de l'alcool neutre et un peu de sucre pour obtenir le titrage alcoolique, 16%, 20%, 25%. La Salers est ensuite filtrée, contrôlée, puis embouteillée.



Recette Régionale : Le Pounti

Plat typiquement auvergnat complet et facile à réussir.

Ingrédients:

- 150 g de vert de blettes
- 100 g de lard fumé
- 15 pruneaux dénoyautés
- 1 oignon
- persil
- 2 oeufs
- 125 g de farine
- 1/2 sachet de levure
- 1/2 grand verre de lait
- sel et poivre



Préparation:

Dans un robot, faire un hachis en hachant ensemble le vert des blettes, le lard fumé, l'oignon et le persil.

Dans une jatte, mélanger la farine, la levure et le sel. Incorporer les œufs.

Ajouter le hachis dans cette préparation.

Beurrer et fariner un moule à cake. Verser une couche de pâte. Disposer les pruneaux.

Recouvrir avec le reste de la pâte.

Faire cuire 1H à 180 - 200° C.

A déguster tiède ou froid.

Pour l'apéritif: présenter le pounti coupé en dés.

En entrée: servir le pounti en tranches avec du jambon d'Auvergne.

On peut aussi faire griller des tranches de pounti à la poêle.

Les Lentilles Blondes de la Planète

La Planète, vaste plateau basaltique, est riche d'une terre volcanique propice à la culture de la lentille. À son apogée au début du XX^{ème} siècle, la production de la lentille blonde de la Planète (désormais appelée lentille blonde de Saint-Flour) atteignait 17 000 quintaux. Mais, dans les années 60, les agriculteurs se sont progressivement détournés de cette culture au profit de la production laitière.



A partir de 1997 se dessine une action de relance de la production autour d'un petit groupe de producteurs.

Les variétés d'autrefois sont retrouvées par des scientifiques, expérimentées par les paysans, dégustées par des chefs renommés, comme Michel Bras. Les lentilles de Saint-Flour sont encore vivantes dans la mémoire des anciens, aussi trouvent-elles facilement un marché local.

Les lentilles blondes de la Planète cuisent rapidement et se prêtent facilement à l'assaisonnement, du fait de la finesse de leur enveloppe. Leur amande est douce et sucrée, pas du tout farineuse. Elles sont également très digestes. Les lentilles sont traditionnellement consommées chaudes (souvent avec de la viande de porc ou de la charcuterie cuite) ou froides (en vinaigrette). On trouve également des recettes de gâteaux à base de farine de lentille.

Les lentilles blondes de la planète sont commercialisées dans beaucoup de grandes surfaces en Auvergne et sont au prix de 4 € le Kilo.



Souvenirs Régionaux

Couteaux de Laguiole

Le couteau de Laguiole (prononcez Laïole) est un couteau fermant dont le manche est en corne de bovin, en bois, en ivoire ou en os et qui s'orne d'une abeille ou mouche (généralement, mais on trouve aussi des couteaux de Laguiole avec d'autres motifs) à la jonction du manche et de la lame. Il tire son nom de la ville de Laguiole en Aveyron où il a toujours été fabriqué.



Les différents modèles ont en commun leur fine et courbe silhouette, de 7 à 13 cm une fois repliés.

Grâce à leur élégance et à leurs lignes distinctives, ainsi qu'à l'utilisation de matériaux de luxe (des bois exotiques, des cornes de zébu plus souvent que de vaches françaises, ivoire et damas) et une finition irréprochable, ils sont devenus de véritables œuvres d'art et peuvent atteindre des prix très élevés.

Le couteau laguiole est de nos jours le couteau régional le plus produit en France et constitue avec le couteau Opinel les produits phares de la coutellerie française dans le monde.



Des couteliers d'art français réalisent de nos jours des pièces somptueuses, comparables à la haute couture, mais aussi des pièces uniques plus abordables. Entre les couteliers d'art dont certains sont Meilleur Ouvrier de France (Robert Beillonnet, Jean-Michel Cayron, Pascal Gravelines) et les artisans de type semi-industriels (ils conçoivent leurs couteaux à partir de fournitures) qui réalisent des pièces magnifiques d'un haut niveau de qualité (matériaux nobles, lames en Damas etc) l'offre est large et unique.



Le Parapluie d'Aurillac

La légende veut que la Jordanne, rivière qui traverse Aurillac, charrie des paillettes d'or. Cet or était échangé contre du cuivre que rapportaient les pèlerins revenant de Saint-Jacques-de-Compostelle. Ainsi naquit dès le Moyen Age à Aurillac une tradition de batteurs de cuivre, les dinandiers. A partir de ce cuivre étaient réalisées les pièces métalliques entrant dans la fabrication des parapluies : noix, coulants, aiguillettes.

Les forêts cantaliennes étant riches, une industrie de mâts et de poignées en bois, s'y est développée. Enfin, les paysans cantaliens qui allaient en Espagne vendre leurs chevaux, ramenaient de la toile de coton. C'est à partir de celle-ci que furent confectionnées les premières couvertures. Tout était donc réuni, pour faire d'Aurillac le berceau du parapluie français.



Le label « L'Aurillac » va naître en 1998, avec pour logo la pépite d'or, véhiculant une image de qualité française et un savoir-faire ancestral. Le parapluie L'Aurillac, va devenir un accessoire de mode indispensable et sa notoriété dépassera vite les limites de l'Hexagone.



C'est l'entreprise Piganiol, la plus connue, ainsi que de plus petites entreprises regroupés sous le label L'Aurillac, qui continue ce savoir faire artisanal du parapluie L'Aurillac. Avec 125 années dédiées à sa fabrication et riche de son patrimoine, les entreprises ont conservé leur savoir-faire artisanal et ses valeurs. Et perpétue un savoir faire séculaire, porteur de sens, de valeurs mais aussi de différences :

- Le sens de la qualité française d'abord, grâce à une fabrication semi-artisanale dans les ateliers d'Aurillac.
- Une précision du geste qui permet d'obtenir des parapluies aux finitions exceptionnelles, sans minimum de quantité exigée.
- Des techniques respectueuses de la tradition, se transmettant de génération en génération, comme par exemple la fabrication des parapluies de bergers avec des brins en jonc.

L'aurillac 
Imperméable à la grisaille