



SUD-OUEST



BALADE

Un décor grandeur nature à couper le souffle pour respirer l'air pur et déconnecter du tumulte urbain.

© A. Mérauvilles / OT Aubrac-Laguiole

SUIVEZ LE GUIDE

Table végétale

Depuis 1992, Le Suquet trône, tel un vaisseau à l'architecture futuriste, sur une crête en pleine nature. Aux fourneaux, Sébastien Bras réalise des plats mêlant légumes rares, fleurs, baies et fruits. Cette année, le fameux coulant au chocolat fête ses 40 ans. L'occasion de goûter ce dessert décliné en version salée et sucrée. À une dizaine de kilomètres, au lieu-dit Lagardelle, les Bras font découvrir leur jardin aux clients.

Le Suquet, route de l'Aubrac, 12210 Laguiole.

Tél. : 05 65 51 18 20 et www.bras.fr
Réservations dès le mardi 2 février pour une réouverture le dimanche 4 avril.

Invitation au voyage

Au cœur d'une bâtisse de plus de 100 ans, Virginie Salazard a ouvert cinq chambres d'hôtes à la décoration atypique. Animaux naturalisés, tableaux, tapis, peaux de bête, arbustes, objets insolites et chinois... Virginie assume un style « chargé » qui ne laisse jamais le visiteur indifférent. À sa table d'hôtes aussi, elle mélange les genres. Ici, il n'est pas rare que les familles avec enfants partagent le plat du jour avec une personnalité connue!

Chambre à partir de 105 €, petit-déjeuner inclus.
L'Annexe d'Aubrac, place des Fêtes, 12470 Aubrac.
Tél. : 06 75 88 41 19 et www.lannexedaubrac.com

L'Aubrac SUR UN PLATEAU

Perché à 1 000 m d'altitude, ce splendide massif qui s'étire sur l'Aveyron, le Cantal et la Lozère reste la destination parfaite pour se déconfiner. Voici nos adresses incontournables, loin de tout.

TEXTE AUDREY SOMMAZI.

Elle n'est pas du coin mais ne tarit pas d'éloges sur ce haut plateau de moyenne montagne. Virginie Salazard, ancien mannequin, a ouvert en 2013 la maison d'hôtes, l'Annexe d'Aubrac. « J'ai découvert la région par hasard et j'ai eu un coup de cœur pour son côté sauvage. Ici, rien ne se construit, rien ne se vend », s'amuse-t-elle. Des allures de steppes mongoles au milieu des pâturages et des lacs, c'est en randonnée que l'on profite au mieux des beautés de ce paysage à perte de vue. Balayé par les vents d'ouest et recouvert par les neiges en hiver, le climat montagnard aux influences méditerranéennes explique la

grande richesse de la flore sauvage. Le printemps est la saison favorite de Séverine Dijols-Valenq, enfant du pays, et directrice de l'office de tourisme : « Cette période est fabuleuse car elle voit éclore la flore la plus riche d'Europe, avec 1 200 espèces. » Entre mai et juin, elles tapissent de mille couleurs ces grands espaces. Enfin, il y a les fameux burons, ces maisons basses traditionnelles en granit et basalte, recouvertes de lauzes où vivaient jadis les vachers tout l'été pour fabriquer et affiner la tome fraîche. Réhabilités pour accueillir les touristes, on y accède par les drailles, ces chemins bordés de murets de pierres sèches. ■



© OT Aubrac-Laguiole

L'été, les vaches de l'Aubrac pâturent. Cette race des hauts plateaux se prête volontiers à la transhumance, tradition locale.

OFFICE DE TOURISME AUBRAC-LAGUIOLE,
PLACE DE LA MAIRIE, 12210 LAGUIOLE.
TÉL. : 05 65 44 35 94 ET WWW.AUBRAC-LAGUIOLE.COM



Éco-gîte

Augustin, Cyprien, Victor et Wandrille ont pris le pari de faire renaître les burons. Ces quatre frères ont réhabilité celui des Enguilhens. Désormais, on peut y dormir seul ou à six, puis partir à la découverte des fleurs botaniques à dos d'âne. Notre conseil ? Réservez les petits-déjeuners et paniers repas de producteurs locaux.
Buron des 4 frères, Les Enguilhens, 12470 Condom d'Aubrac.
Tél. : 06 48 26 32 30
et burons4f.wixsite.com/aubrac

Aligot

Cette purée de tome fraîche, pommes de terre et crème est la gourmandise locale. À déguster au coin du feu dans un buron ou à emporter après la visite de la coopérative fromagère Jeune Montagne.

Le buron du Couderc, route d'Espalion-Aubrac, 12470 Saint-Chély-d'Aubrac.
Tél. : 05 65 48 02 99 et www.buronducouderc.fr
Coopérative Jeune Montagne, La Borie Neuve, 12210 Laguiole.
Tél. : 05 65 44 35 54
et www.jeune-montagne-aubrac.fr

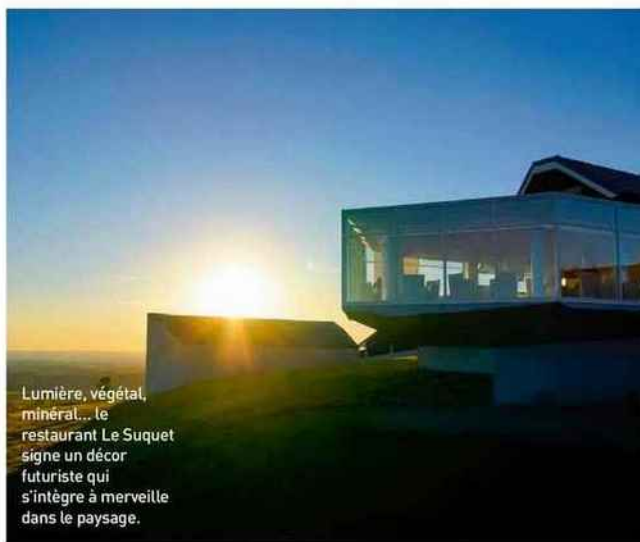
Iconique

En pleine nature, une lame en alu de près de 20 mètres de haut émerge de l'usine, imaginée par Philippe Starck en 1987. Au-delà de la conception du bâtiment, l'artiste a revu le design du couteau pliant. Comme lui, Sonia Rykiel et Ora-ïto ont réinventé le couteau de berger. Et Olivier Gagnère vient de s'en emparer pour le JY'S à Colmar.
Forge de Laguiole, route de l'Aubrac, 12210 Laguiole.
Tél. : 05 65 48 43 34 et forge-de-laguiole.com

Fer de lance de la coutellerie française, les Forges de Laguiole fabriquent chaque pièce à la main. La lame en acier est forgée à chaud. Les manches des couteaux sont habillés de corne ou de métal.



© Forge de Laguiole



Lumière, végétal, minéral... Le restaurant Le Suquet signe un décor futuriste qui s'intègre à merveille dans le paysage.

© J.-L. Bellurget

© Forge de Laguiole

