



Pour le plaisir *destination*

Village d'Aubrac. Les toits de lauzes sont un des signes distinctifs de la région.

L'Aubrac

Délices sur un plateau

Perchée aux confins de l'Aveyron, de la Lozère et du Cantal, voilà une terre austère de prime abord, mais ouverte sur des panoramas époustouflants. C'est à pied qu'on découvre son charme, et à table qu'on succombe à sa richesse et à son authenticité.

PAR FRANCINE RIVAUD

Où dormir

La Ferme de Moulhac

Claudine Long a aménagé avec goût cinq chambres sobres et douillettes dans une ancienne grange. Meubles chinés, pierres apparentes... tout respire l'authenticité. Pour les gour-

mands, le petit déjeuner, composé des produits de la ferme, est aussi abondant que délicieux.

La nuit, de 65 à 100 euros pour deux personnes (petit déjeuner inclus).

12210 Laguiole.

Tél. : 05-65-44-33-25.

Hôtel Chez Remise

Une vieille bâtisse en granit couverte de lauzes. Isabelle, fine cuisinière, et Fred ont aménagé une quinzaine de chambres. Fred, passionné de pêche à la mouche, entraîne ses clients à la découverte des bons coins.

42 euros la nuit, 150 euros la maison d'hôte (cinq chambres).

15110 Saint-Urcize.

Tél. : 04-71-23-20-02.

A DÉCOUVRIR

Forge de Laguiole

Inratable : sur l'usine futuriste signée Starck s'élanche une lame haute de 18 mètres ! Dans les ateliers, on découvre toutes les étapes de fabrication des célèbres couteaux. La visite est gratuite. Route de l'Aubrac, 12210 Laguiole. Tél. : 05-65-48-43-34.

Y aller

En voiture

A partir de Paris, A75, sortie n° 28 (Saint-Flour), puis D932 vers Chaudes-Aigues et Laguiole.

A partir de Montpellier, sortie n° 35 (Aumont-Aubrac), puis D987 vers Nasbinals et Aubrac.

En avion

Paris-Rodez à partir de 183 euros aller-retour sur Air France.

En train :

Paris Austerlitz-Rodez via Brive-la-Gaillarde, à partir de 101 euros en 2^e classe, 122 euros en 1^{re} classe.

Depuis Rodez, louer une voiture pour se rendre à Laguiole (situé à 60 kilomètres).

Comptoir d'Aubrac

Catherine Painvin, fondatrice de la marque Tartine et Chocolat, a retapé une vieille maison sur la place du village. Et a aménagé six chambres, baptisées Out of Africa, Sherpa ou Himalaya, au décor inventif et au confort inattendu.

De 170 à 385 euros la nuit.

12470 Saint-Chély-d'Aubrac.

Tél. : 05-65-48-78-84.

Où se restaurer

Michel et Sébastien Bras

Du restaurant, on embrasse l'infini de l'Aubrac. Mais le spectacle est aussi dans l'assiette. Michel Bras, enfant du pays, marie légumes, fleurs et herbes de son terroir comme personne. Trois étoiles largement méritées, à condition de réserver longtemps à l'avance...

Trois menus : 111, 136 et 179 euros.

Route de l'Aubrac, 12210 Laguiole.

Tél. : 05-65-51-18-20.

Grand Hôtel Auguy

Isabelle, chef étoilé, perpétue la tradition des nourritures roboratives de la région. Ici se déguste sans doute le meilleur aligot, le plat traditionnel auvergnat, mais aussi tripous et bœuf de l'Aubrac.

Menus à 37, 52 et 54 euros.

Demi-pension pour deux personnes, de 156 à 204 euros.

2, allée Amicale, 12210 Laguiole.

Tél. : 05-65-44-31-11.

Buron du Ché

Arlette et Christian Bessière ont transformé un ancien buron en délicieux restaurant consacré aux produits du terroir. Vue panoramique sur les monts d'Aubrac.

Menus à 29, 34 et 38 euros.

Route d'Aumont-Aubrac,

48260 Nasbinals.

Tél. : 04-66-32-55-72.

A ne pas manquer

Coopérative Jeune Montagne

Dans les années 1960, de jeunes agriculteurs ont décidé de collecter la production de lait pour relancer la fabrication du laguiole, un fromage à pâte pressée, patrimoine culinaire de la région. La coopérative est devenue une affaire florissante...

Visite gratuite, espace dégustation et vente de tome fraîche, de laguiole et d'aligot.

Route de Saint-Flour, 12210 Laguiole.

Tél. : 05-65-44-35-54.