

l'auto-journal **évasion**

N° 52 - 3^e TRIMESTRE 2010

LE PREMIER MAGAZINE DU CROSSOVER ET DES LOISIRS & **4x4**

NOUVEAUTÉ

LE BMW X3

prépare sa rentrée



Exclusif
Déjà le premier
essai!



+ GUIDE D'ACHAT
Tous les prix, toutes les options, les bonus/malus

ET AUSSI → BMW X6 ACTIVEHYBRID → BMW X1 18d → MITSUBISHI ASX
NISSAN PATHFINDER 2011 → LES 40 ANS DU RANGE ROVER

→ FACE-À-FACE



HYUNDAI ix35/
NISSAN QASHQAI



VOLKSWAGEN
TOUAREG V6 TDI
**SUPER
ESSAIS**
PORSCHE
CAYENNE TURBO

→ TEST
DACIA DUSTER



T 06318 - 52 - F: 5,50 € - RD



Tourisme. Aveyron



© P. THEBAULT

112 *l'outre journal* évasion 4x4

Terroirs secrets

Entre les Grands Causses, les gorges profondes et le plateau désolé de l'Aubrac, l'Aveyron a longtemps souffert de son isolement. Une contrainte naturelle qui a permis à ce sauvage et méconnu département du Midi, de se préserver du tourisme de masse... pour le plus grand bonheur des amateurs d'authenticité.

Par: Thomas Riaud



Capitale du Haut-Rouergue, située sur les chemins de pèlerinage de Saint-Jacques-de-Compostelle, Espalion est aussi surnommée "premier sourire du Midi".

route  *évasion* 113

Tourisme • Aveyron

La tour du beffroi de Millau, capitale du cuir et de la ganterie, témoigne de l'architecture de la seconde moitié du XII^e siècle.

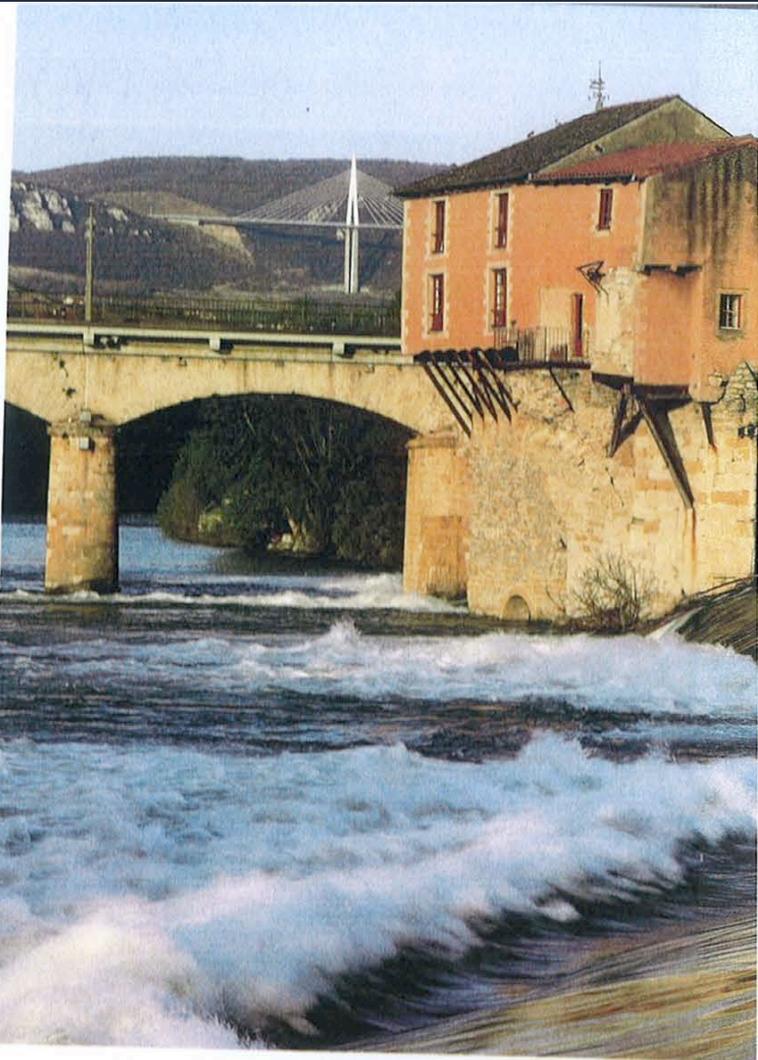


© P. FIEBAULT



© E. TEISSEIRE

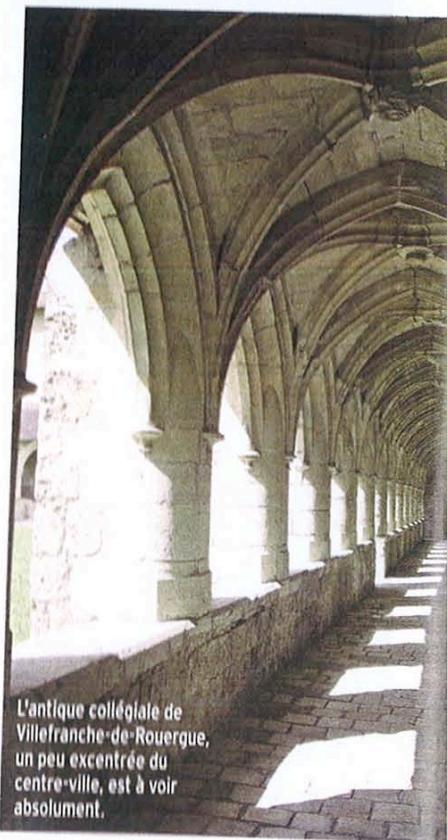
© A. MESAULLES



L'Aveyron compte six bastides médiévales dont Najac, Villefranche-de-Rouergue, Villeneuve-d'Aveyron...

Aujourd'hui encore, découvrir l'Aveyron se mérite... Pourtant, l'accès en est facilité, que ce soit en arrivant par l'A20 ou, mieux encore, par l'A75, voie panoramique filant au-dessus du vide sur le viaduc de Millau. Mais pour gagner les terres, il faut s'armer de patience et se résoudre à progresser lentement, sur de petites routes tortueuses. Rassurez-vous, cet inconvénient comporte ici de nombreux avantages, ne serait-ce que pour admirer les magnifiques paysages environnants. À travers le pare-brise défilent des horizons changeants au rythme des kilomètres, en fonction des caprices géologiques qui ont façonné la région. L'Aveyron peut, en effet, se targuer d'être le seul département à offrir toutes les variétés de roches présentes sur l'Hexagone. Granit, grès rose, schiste, ardoise, calcaire, argile rouge sang composent une palette de couleurs étincelantes, qui se décline depuis

des siècles sur les maisons aveyronnaises. Cela concerne la dizaine de villages classés parmi les plus beaux de France – un record national! – ou encore certaines bastides, villes nouvelles érigées au Moyen Âge, au nombre de cinq sur le département. C'est notamment le cas de Villefranche-de-Rouergue qui est, sans doute, l'exemple le plus remarquable en la matière. Fondée en 1252 par Alphonse de Poitiers, comte de Toulouse et frère du roi Saint Louis, cette cité de caractère traversée par la rivière, qui a donné son nom au département, se caractérise par son plan d'urbanisme rectiligne, favorisant la circulation des hommes et des marchandises. Du Haussmann avant l'heure en quelque sorte... D'ailleurs, les rues principales convergent toutes vers la place Notre-Dame, étonnante avec ses arcades surplombées de vénérables maisons médiévales, le tout dominé par l'impressionnant "clocher porche" de la collégiale. Cette église puissante et austère, à la nef baroque presque aussi longue que large, était destinée lors des →

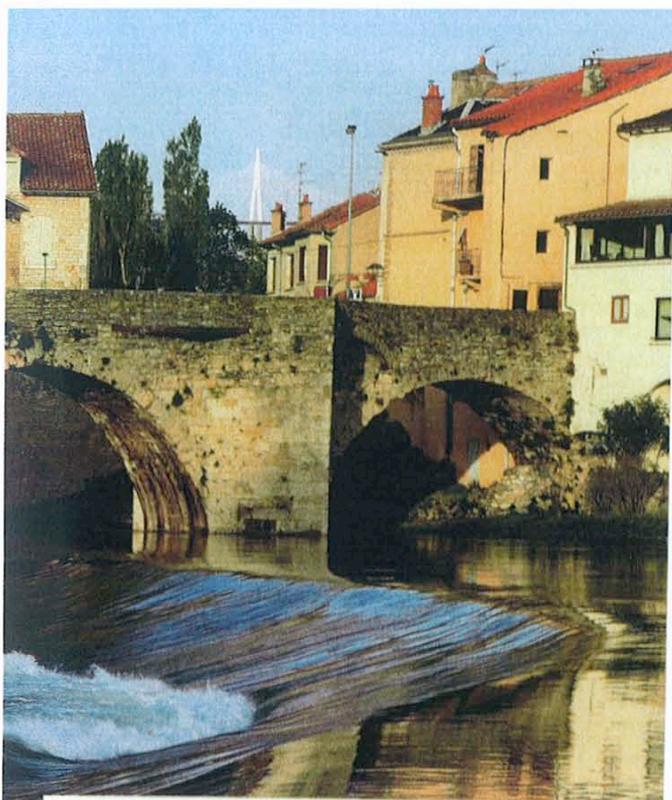


L'antique collégiale de Villefranche-de-Rouergue, un peu excentrée du centre-ville, est à voir absolument.

VOS ÉTAPES

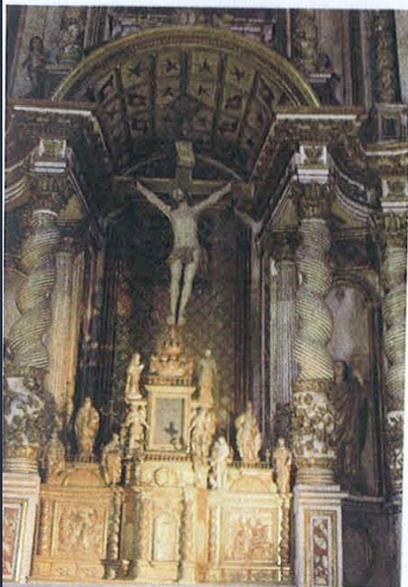
Villefranche-de-Rouergue

Najac



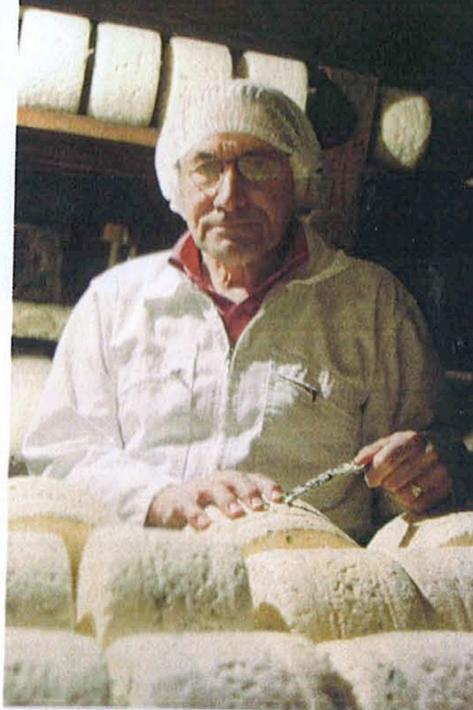
Longtemps enclavé, l'Aveyron s'ouvre un peu au monde depuis l'ouverture du viaduc de Millau qui surplombe le Tarn.

Sur la place Notre-Dame-de-Villefranche-de-Rouergue, l'imposant "clocher-porche" s'ouvre sur une nef de style gothique, parfaitement conservée.



En Aveyron, le patrimoine ne concerne pas que les vieilles pierres. La gastronomie y a aussi sa place, comme le célèbre Roquefort, élevé en caves dans le village du même nom.

Rencontre



Robert Migairou Tout un fromage !

Le Roquefort, qui bénéficie d'une AOC depuis 1925, est élaboré à l'abri des regards indiscrets, dans des caves naturelles creusées dans la roche. L'affineur Robert Migairou, entré comme simple ouvrier dans la maison Carles en 1969, me fait descendre dans sa fleurine, endroit où circule un air frais à 11°C et où le taux d'humidité frôle les 98%. "Ce sont les conditions idéales pour élaborer ce fromage si particulier, que l'on trouve seulement à Roquefort". Chez Carles, fabriquer du Roquefort est une affaire sérieuse, et ce, depuis 1927. "Il faut environ 12 litres de lait cru de brebis pour faire une pièce de 2,8 kilos. Nous en produisons près de 220 tonnes par an. Nous sommes les seuls à perpétuer une fabrication artisanale, où tout se fait à la main. L'élaboration en laiterie dure près d'une semaine, pour affiner ensuite le fromage durant 15 jours minimum. Puis, vient le temps de la maturation qui peut aller jusqu'à 8-10 mois !" Affineur en Roquefort : voilà un métier singulier qu'affectionne Robert Migairou, "fier de partir d'un produit brut pour l'emmener vers l'excellence"... et sur toutes les bonnes tables de France.

Photo: Jean-Michel / Évasion & 4x4 115



Rencontre

Virgilio Muñoz Caballero

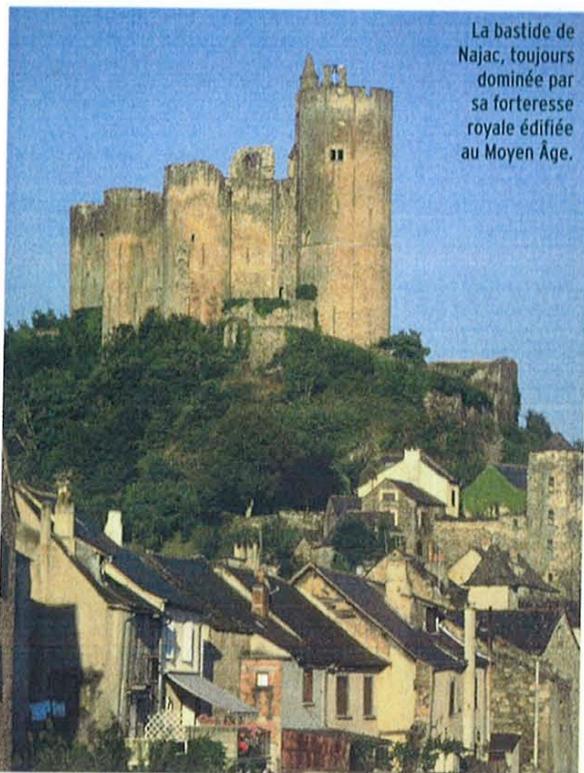
Une fine lame

Laguiole (prononcez "layole") est connu pour son fromage, mais surtout pour ses célèbres couteaux, ornés généralement d'une abeille. C'est dans une forge design, signée Philippe Starck, que sont fabriqués ces couteaux, dans le respect des techniques d'autrefois. Né au XIX^e siècle, le Laguiole est unique et multiple, en fonction des souhaits et des moyens du client. Virgilio Muñoz Caballero, coutelier depuis 1970 (et certifié meilleur ouvrier de France en 1986), ne réalise que des commandes spéciales. "Ce sont des pièces d'exception, pour lesquelles on ne compte pas ses heures. L'objectif recherché est la perfection et je peux mettre une journée comme une semaine pour réaliser un couteau." Des objets d'art mêlant innovation et tradition, signés de ses initiales, comme cela se fait chez Rolls-Royce ou Aston Martin. "Chaque pièce étant unique, je ne connais pas la monotonie. Et plus elle est complexe et raffinée, plus j'ai de plaisir à la réaliser." Évidemment, la perfection a un coût : environ 50 € pour un Laguiole "d'usine", et de 600... à 30000 € pour une pièce signée par Virgilio!

Renseignements : Forge de Laguiole, www.forge-de-laguiole.com et 05 65 48 43 34.



Au cœur du plateau de l'Aubrac, ce couteau de paysan, devenu véritable pièce de collection, a donné ses lettres de noblesse à Laguiole.



La bastide de Najac, toujours dominée par sa forteresse royale édiflée au Moyen Âge.

Conques est un joyau de l'art roman. Sa remarquable abbatale Sainte-Foy est ornée d'un tympan unique au monde... et renferme un trésor datant de 866!

→ messes à surveiller la présence des fidèles, plus que conseillée durant les persécutions cathares... Prenez le temps de l'admirer, mais aussi de flâner dans les ruelles étroites qui fleurissent déjà le midi.

Plus intime est la bastide de Najac, forteresse royale bâtie au Moyen Âge sur la crête d'une colline. La rue principale déroule sur un kilomètre son histoire riche en événements (révolte des seigneurs au XIII^e siècle, guerre de Cent Ans au XIV^e siècle, puis de

religion au XVI^e siècle...), jusqu'aux murailles d'un imposant château fort, parfaitement conservé. Prenez ensuite votre bâton de pèlerin pour suivre, à contre-courant, le chemin de Saint Jacques-de-Compostelle (102 km en Aveyron), et remonter au Nord vers la vallée du Lot, jusqu'au pittoresque village de Conques. Étape phare du pèlerinage depuis le X^e siècle, Conques est un joyau de l'art roman, avec son abbatale Sainte-Foy ornée d'un splendide tympan représentant le Jugement

Situé sur les chemins de Saint-Jacques-de-Compostelle, Conques est classé parmi les "plus beaux villages de France".



VOS ÉTAPES

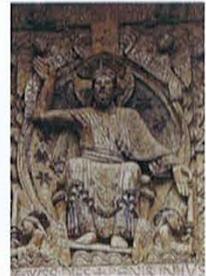
Conques

Laguiole

Rodez



Vitraux contemporains de Pierre Soulages, enfant du pays, et détail du tympan (ci-dessous) représentant le Jugement dernier, de l'abbatiale de Conques.



Peugeot 3008 2.0 HDi 150 Premium Pack FAP: 29 800 €

Qu'on se le dise : malgré les apparences, le Peugeot 3008 n'est pas un 4x4 ! Ce sera sans doute le cas lorsqu'il adoptera en 2011 un moteur hybride (bloc thermique sur les roues avant et électrique à l'arrière), mais pour l'heure, le 3008 est une simple traction avant. Il offre tout de même, en plus d'une



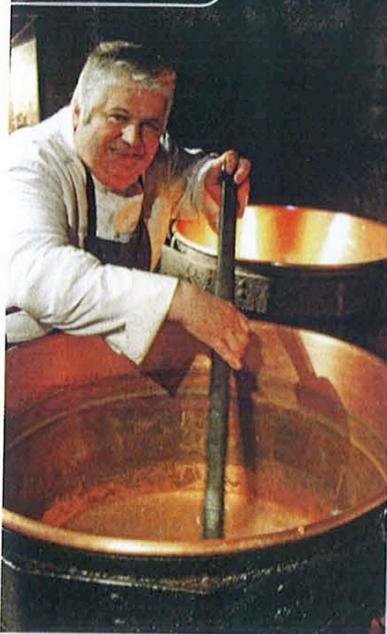
garde au sol un peu plus haute que celle d'une berline, un "grip control", en option, sorte de motricité renforcée utile sur terrain glissant. Mais ses vrais atouts sont ailleurs. À commencer par son habitacle agréable et bien agencé, ou son comportement routier, exemplaire et sachant préserver le confort. Une qualité que l'on apprécie pleinement avec ce vif et sobre 2.0 HDi de 150 ch (7,5 l/100 km), très plaisant à mener. Ce talentueux SUV a aussi la décence de s'afficher à un prix compétitif vu les prestations. Son succès est amplement mérité !

dernier, mais aussi de vitraux abstraits signés Pierre Soulages, enfant du pays. Et ne repartez pas sans avoir admiré dans une annexe, un trésor datant de 866 après J.-C., unique en Europe avec des reliquaires d'or et d'argent. En suivant les superbes rives du Lot, d'autres surprises vous invitent à multiplier les haltes, comme le village d'Estaing avec son pont gothique du XV^e siècle et son somptueux château du XI^e siècle, propriété d'un ancien président de la République. Changement de décor en montant sur l'Aubrac jusqu'au bourg de Laguiole. Les environs, à la fois désolés et empreints d'une beauté singulière, invitent →



Sur les rives du Lot, le village d'Estaing dominé par son château du XI^e siècle, se dresse face à un pont gothique.

Rencontre



Jacques Carles

Un chef toqué

Invitez-vous à Monteils, à la table paysanne de Jacques Carles pour vivre un grand moment de "régalade". L'homme, jovial et haut en couleur, digne d'un roman de Pagnol, se définit comme un chef toqué (au Gault et Millau) et un peu fêlé, pour qui la priorité est "de bien boire, bien manger et bien rigoler". Ici, le sérieux n'a pas sa place et il faut impérativement se soumettre à un rituel: la visite de l'élevage de canards, avant de les apprécier... à table! Jacques explique, pas peu fier de son statut d'agriculteur-restaurateur, qu'il travaille à l'ancienne. "J'étais considéré comme un arriéré il y a quelques années, mais aujourd'hui, tout le monde cherche à m'imiter. J'éleve au grand air près de 3500 canards par an, et m'occupe avec mes proches du gavage à la main, puis de l'abattage". Avec humour, Jacques dit préférer les "colverts aux cols blancs... de Bruxelles"! Après il ne reste plus qu'à glisser les pieds sous la table pour déguster rillettes, saucisses, magrets et autres foies gras... à base de canards, évidemment! Repas à environ 20€ par personne.

Renseignements : <http://www.bienvenue-a-la-ferme.com/aveyron/ferme-la-ferme-de-jacques-carles-105135> et au 05 65 29 62 39

→ à la méditation. Mais c'est aussi l'occasion de faire connaissance avec une autre partie du riche patrimoine local, qu'il soit artisanal (couteaux de Laguiole) ou culinaire (aligot, tripoux, fouace...).

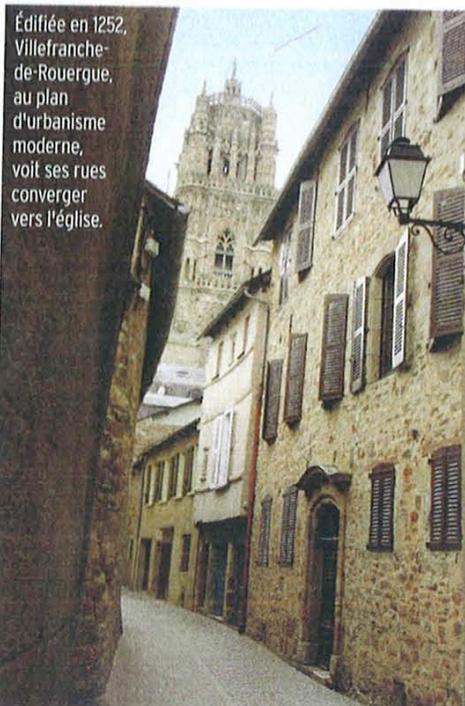
La descente sur Rodez, la préfecture, vous plonge dans un monde plus familier, plus urbanisé. Les abords de la ville sont peu engageants mais le cœur historique vaut pourtant le détour. Outre la cathédrale gothique Notre-Dame, à voir absolument pour son orgue majestueux d'une vingtaine de mètres de hauteur et ses vitraux contemporains, la vieille ville abrite de belles bâtisses

classées, ainsi que le musée Fenaille qui réunit la plus impressionnante collection de statues-menhirs de France. La pierre est une constante décidément bien ancrée dans ce pays, puisqu'elle fait aussi le bonheur des producteurs de Roquefort, situés plus au Sud. Ici, dans des failles naturelles, les fleurines, mûrit depuis la nuit des temps ce fromage unique mariant puissance et douceur. Deux adjectifs qui collent parfaitement à l'authentique Aveyron...

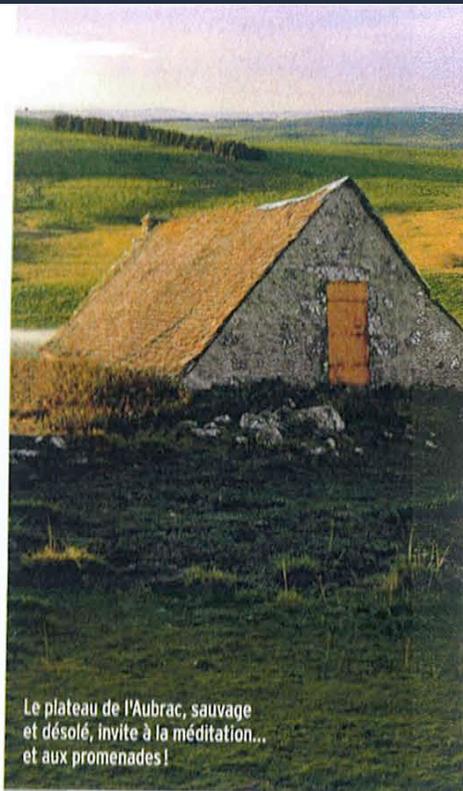
Remerciements : à Jackie Bru, du comité départemental du tourisme de l'Aveyron, pour son aide à la réalisation de ce reportage. Informations sur www.tourisme-aveyron.com



Le village de Laguiole est connu pour ses couteaux mais aussi pour sa viande de bœuf.



Édifiée en 1252, Villefranche-de-Rouergue, au plan d'urbanisme moderne, voit ses rues converger vers l'église.



Le plateau de l'Aubrac, sauvage et désolé, invite à la méditation... et aux promenades!

▀ Villefranche-de-Rouergue

Le centre historique de cette bastide moyenâgeuse est très riche en patrimoine, à l'image de la place centrale bordée de couverts, où se déroule un marché très animé chaque jeudi. Poussez la porte de son atypique "clocher-porche", pour visiter l'église baroque.

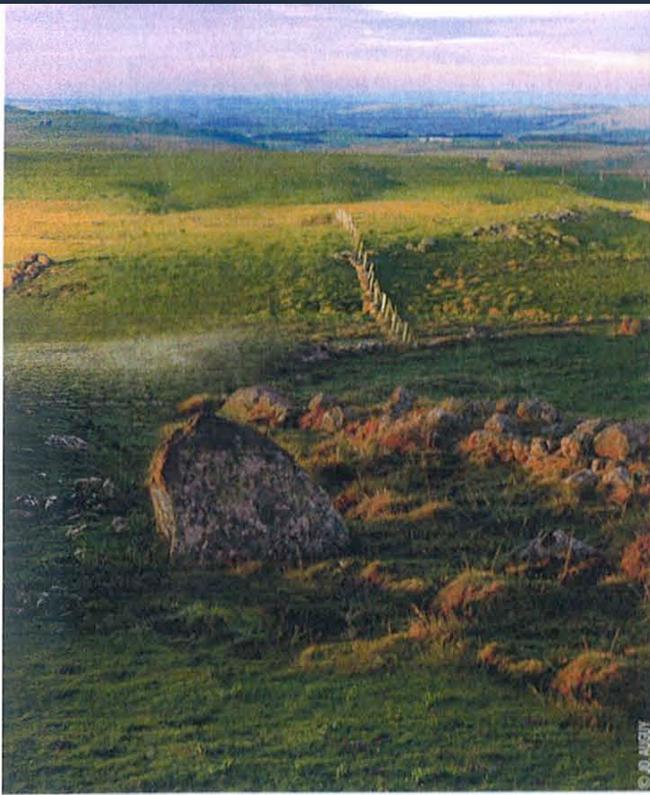
Se restaurer/dormir

Allez à deux pas de la place du marché au restaurant "L'Assiette gourmande" (tél. : 05 65 45 25 95).



Une cuisine traditionnelle de qualité (menus de 19 à 35 €) y est servie dans un cadre authentique. Pour passer une agréable nuit, descendez à la chambre d'hôtes de charme "Le Clau de la bastide" (tél. : 06 70 74 61 57). Cette belle demeure bourgeoise est décorée avec goût et offre tout le confort d'aujourd'hui (de 65 à 75 €, petit déjeuner compris).

Adresses



► Laguiole



La nature, grandiose et omniprésente du plateau de l'Aubrac offre l'opportunité de très belles balades. Bien sûr, allez visiter la forge de Laguiole et sa boutique (tél. : 05 65 48 43 34), pour voir et comprendre tous les secrets de fabrication du célèbre couteau du même nom.

Se restaurer/dormir

Pour déguster les spécialités locales (bœuf d'Aubrac, aligot...), allez au restaurant "L'Aubrac" (tél. : 05 65 44 32 13).



L'ambiance est celle d'une brasserie où tout le monde se retrouve autour d'un bon plat (menus de 10,50 à 27 €). Restez à l'heure aveyronnaise en passant la nuit, à deux pas de là, dans une authentique exploitation agricole: la "Ferme de Moulhac" (tél. : 05 65 44 33 25). La déco est recherchée et originale, et les chambres très confortables. Enfin, sachez que le chef Michel Bras (3 étoiles au Michelin) a sa table à proximité (menus à partir de 111 €).

► Rodez

La préfecture de l'Aveyron renferme un cœur historique d'une incroyable richesse. Outre la cathédrale, à voir (montez en haut du clocher), partez flâner dans ses ruelles étroites, pour admirer ses maisons classées et ses hôtels particuliers. Puis poussez la porte du musée Fenaille qui présente la collection de statues-menhirs la plus riche de France. En 2012, la ville natale de Pierre Soulages va ouvrir un musée qui exposera les œuvres de l'artiste.



Se restaurer/dormir

Pour se restaurer, les bonnes adresses ne manquent pas: "La Gargouille", bar à vin



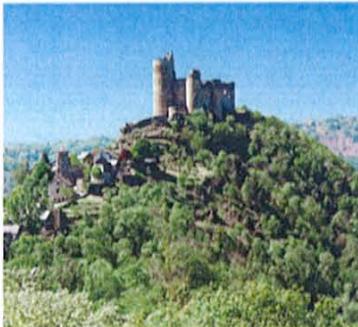
branché, spécialisé en tapas et très sympa, propose des plats à 15 €/personne (tél. : 05 65 68 87 16). Plus traditionnel dans sa cuisine mais tout aussi recommandable, "La Taverne" (tél. : 05 65 42 14 51). Comptez 30 €/personne pour un bon repas (plats de 13 à 17 €). Enfin, allez sans hésiter dormir à 5 minutes de là en voiture au "Château de Labro" à Onet-le-Château (tél. : 05 65 67 90 62). Ce château très bien restauré offre des prestations très haut de gamme (jacuzzi, soins à la carte avec une esthéticienne de 30 à 150 €, piscine), des chambres à la décoration personnalisée (à partir de 110€ la nuit), mais aussi... une cabane tout confort nichée au sommet d'un grand arbre (à 250 € la nuit).



► Najac

Le village est classé parmi les plus beaux de France! Abandonnez votre auto sur la place de cette ancienne bastide fortifiée, et descendez à pied la rue principale pour, ensuite, grimper jusqu'au château médiéval. La récompense sera double: un superbe panorama, et vous aurez éliminé le délicieux confit de canard mangé la veille.

S.O.R.



Se restaurer/dormir

Pour goûter à toutes les spécialités du terroir élaborées avec du canard, descendez à Monteils (près de Najac), chez Jacques Carles (*portrait ci-contre*). Un moment qui vous laissera un souvenir impérissable.

► Conques



Situé sur les chemins de Saint-Jacques-de-Compostelle, ce village pittoresque, édifié au VIII^e siècle et magnifiquement conservé, est un concentré de patrimoine à lui seul. Son abbatiale Romane est remarquable (XI^e siècle), avec un tympan exceptionnel et des vitraux signés Pierre Soulages. Mais le joyau de Conques est son trésor (les reliques de Sainte-Foy), dérobé par un moine à Agen en l'an 866!



Se restaurer/dormir

Pour manger rapidement un morceau, allez à "L'Auberge Saint-Jacques" (tél. : 05 65 72 86 36). En revanche, pour passer une douce nuit, descendez au "Mas de la tourelle" (tél. : 06 75 29 92 27), à Roussennac (à 30 minutes de Conques). Cette très belle chambre d'hôtes (avec piscine), nichée dans un ancien corps de ferme, mêle habilement le rustique et le contemporain (de 60 à 90 €/nuît, petit-déjeuner compris). Un gîte est aussi disponible (www.mas-de-la-tourelle.com).

