Atout AVEYRON

L'Humain au cœur de l'économie

Au Loup d'Or

Une créatrice en or pour une déco d'exception

Atout DOSSIER

La mode aveyronnaise fait son show

N°28 - NOVEMBRE - DÉCEMBRE 2021

Cuisines LEICHT by Nicolas B

L'élégance d'une cuisine qui vous ressemble ...

Le design et la qualité au service de vos projets d'aménagements intérieurs 100% personnalisés

Showroom de Rodez
Zac de la Gineste
100 rue de Docteur Théodore Mathieu
12000 Rodez
05 65 68 09 62
www.cuisines-nicolas-b.fr

CUISINES
Nicolas B
RODEZ

Sommaire

5 GUILLOT PRÉFA
Une expertise en béton

7 LA MAISON JOUIN
La laine n'a pas dit son dernier mot

8 OFFICE EXPERTS PATRIMOINE
Mise sur la confiance

10 MJ2 TECHNOLOGIES
L'entreprise qui turbine

13 ÉTABLISSEMENTS SAINTE-MARIE AVEYRON
Quand le monde de la psychiatrie ouvre ses portes

17 SBS SOLUTIONS
Elargit sa palette et le sur-mesure

22 MONIQUE GRÉGOIRE
Une créatrice au grand cœur

26 AU LOUP D'OR
Inspiration cabinet de curiosités

30 DOSSIER - *La mode aveyronnaise fait son show*

39 CLÉMENT BATTUT
Rejoint l'élite mondiale de la pâtisserie

40 LE JARDIN CHOCOLAT
Faiseur de chocolat en Aubrac

42 LA TRUITE DES MONTS D'AUBRAC
S'invite sur les tables aveyronnaises

44 LE TEMPS DES PAPILLES
Des biscuits à croquer

47 BOULANGERIE DE LA CATHÉDRALE
En hommage à Mamie Huguette

48 LA TABLE FROMENT
Une cuisine raffinée sur place ou à emporter

50 HUGUES AUFRAY
Éternel retour

52 COUPS DE COEUR
& idées cadeaux

Édito

L'année 2021 n'aura pas été facile, à l'image de l'année précédente, pour nos entreprises, nos projets, professionnels et personnels. Mais un trésor demeure : notre sol aveyronnais regorge de talents, de douceurs, d'enthousiasme, de convictions. Pour les fêtes de fin d'année, voici dans ce numéro d'ATOUT Aveyron de quoi se faire plaisir, à soi et à notre entourage. De la déco en feuille d'or, du chocolat tendre, du pain pétri de traditions, des biscuits savoureux, des artisans passionnés qui au travers de la boulangerie, la pâtisserie, la restauration, déclinent leur savoir-faire pour le bien-être des gourmands.

De quoi combler ses papilles mais aussi son goût pour les vêtements confectionnés ou imaginés en Aveyron. La mode aveyronnaise existe-t-elle ? Nos journalistes et nos photographes sont allés à la rencontre de la jeune garde des créateurs de mode. Les styles diffèrent, mais les valeurs se retrouvent : celles de l'authenticité, du caractère, de l'écoresponsabilité, de la mise en avant d'un territoire aimé et cajolé. De belles personnalités à découvrir, des marques locales à (s')offrir pour un Noël qui ait du sens !

éclaure

Retrouvez tous les sujets de ce numéro sur notre site : www.atoutaveyron.com

ERRATUM : Toutes nos excuses au chef d'entreprise de la EURL Adimgroupe et ses collaborateurs.

Une coquille s'est glissée dans le magazine Hors-série Habitat n°4 au niveau de l'adresse. L'entreprise Millavoise se situe au 395, chemin de Salelles, 12100 Millau.

Atout Aveyron - Magazine gratuit Économique Bimestriel - Directrice de publication : Laure Colin

- Adjointe : Solange Perez
- Secrétaire de rédaction : Agnès d'Armagnac
- Journalistes : Loïc Bailles, Cyrille Costes, Agnès d'Armagnac, Marie Boudon
- Photo de une : Elodie Lachâtre
- Crédits Photos : Fred Garrigues, Franck Tourneret, Elodie Lachâtre
- Conception maquette / PAO : SPOT2COM Rodez - Conception Publicité : SPOT2COM - Imprimeur : Imprimerie Nouvelle Saint-Affrique
- Site internet LINOV - Tirage : 10 000 exemplaires - Adresse Atout Aveyron : 3 rue Corbière - 12000 Rodez
- Rédaction : atout.aveyron@gmail.com - Régie publicitaire : regiepub@eclaure.fr - EC'Laure : 05 65 78 43 86
- Vente : Laure Colin - 07 70 27 65 57- Guillaume VAL - 06 85 43 56 55

Reproduction interdite. Les textes et les photographies sont la propriété des auteurs de la société éditrice.

PUBLI-REPORTAGE

Com'Formation

« L'École des Talents », une formation pro-managers qui a déjà ses fans

Créé en 2012, l'organisme Com'Formation, qui bénéficie désormais de la certification Qualiopi, est le 2e en France à développer ce concept réservé aux dirigeants et autres managers d'entreprises.

Laëtitia Sdour-Fort croit au capital humain en général, au talent en particulier. Laëtitia Sdour-Fort, c'est cette jeune Villefranchoise diplômée de l'école de management du Toulouse Business School et qui a forgé ses premières expériences professionnelles dans des entreprises aussi huppées que Orangina, Rentokil ou encore Manpower. L'occasion de découvrir tout l'intérêt qu'avait une entreprise de pouvoir compter sur des collaborateurs et autres partenaires bien dans leurs têtes et dans leurs baskets. D'où l'importance d'une bonne formation, c'est-à-dire appropriée et ciblée à souhait, dont elle a voulu être une vraie ambassadrice. C'est la raison pour laquelle elle a créé son propre organisme de formation il y a dix ans déjà. Com' Formation, c'est son nom, a été porté sur les fonts baptismaux à Villefranche-de-Rouergue, « sa » ville. Orientation, reconversion, création d'entreprise, comptabilité, gestion, développement personnel, réseaux sociaux et communication digitale mais aussi bureautique, informatique et Sauveteur Secouriste du Travail..., autant de thématiques aujourd'hui proposées à tout public de l'entreprise.

« Nos stagiaires, nos meilleurs ambassadeurs... »

Mais depuis maintenant 3 ans, Com' Formation c'est aussi et surtout autre chose. Laëtitia Sdour-Fort a en effet fait le pari de « L'École des Talents » : « *Le talent, c'est un capital que tout le monde a mais que beaucoup ignorent. Ma mission, c'est de le leur faire découvrir pour qu'ils se l'approprient d'abord avant d'en faire profiter ensuite toutes leurs équipes. Nous disposons d'une véritable boîte à outils parfaitement ajustable et adaptable à tous les profils qui sont forcément différents. Connaissance de soi et des autres, motivation et fidélisation, développement des potentiels individuels et collectifs, recrutement et communication au sein des équipes sont ainsi au programme. Identifier un besoin, mettre en place des parcours individualisés et sur-mesure et en mesurer les résultats, c'est ça l'ADN de Com' Formation en général, de L'École des Talents en particulier* », détaille ainsi Laëtitia Sdour-Fort. Et ça marche ! En l'espace de 3 ans, ce sont ainsi près de 50 chefs d'entreprises et autres managers qui ont goûté à cette recette qui connait un vrai succès : « *C'est une formation pratico-pratique qui trouve de suite sa justification en entreprise. Les stagiaires y trouvent des bienfaits immédiats ce qui explique qu'ils deviennent nos meilleurs ambassadeurs* », conclut Laëtitia Sdour-Fort. Voilà qui explique pourquoi et comment le nom de Com' Formation a depuis longtemps franchi les frontières aveyronnaises pour former des dirigeants et autres managers dans tout le grand sud de la France.

Com' Formation

Révélez vos talents !

2 rue Claude Granier
12 200 Villefranche-de-Rouergue
Tél. **05 65 57 50 11 – 06 79 66 30 81**
laetitia.sdourfort@comformation.fr
www.comformation.fr

Photos : Fred Garrigues

GUILLOT PRÉFA

Une expertise en béton

La petite entreprise familiale qui fabrique des éléments en béton s'est forgée une réputation au niveau national.

On peut faire de l'art avec du béton. Dans la zone artisanale de la Glèbe, près de Villefranche-de-Rouergue, Guillot Préfa travaille des pièces sur mesure, notamment grâce à un mortier ultra performant permettant de réaliser des meubles ou des éléments de façade. A Decazeville, un bâtiment est aujourd'hui habillé par un mur décoré de formes géométriques, dessinées par un artiste. On peut aussi citer un banc en béton ciré arrondi, ou encore la stèle du village de Mayran découpée selon la forme de l'Aveyron, taillée, et burinée. « *Avec ces pièces de mobilier urbain, on n'est plus dans l'industrie mais l'artisanat* », souligne Eric Guillot. Cette expertise est reconnue dans la France entière : c'est ainsi que l'entreprise villefranchoise a été sollicitée pour reproduire l'escalier de Notre-Dame de Paris pour un film Netflix sur l'incendie de la cathédrale. Et étudie actuellement la réalisation de balustrades et balcons pour la Maison Heureuse, connue pour avoir hébergé les ouvriers ayant bâti Fort Boyard.

« *Nous aimons cette diversité, nous renouveler sans cesse* », appuie Eric Guillot, même si la production en série continue toujours (escaliers, appuis de fenêtres...). Le gérant connait l'entreprise par cœur : créée par son père, il l'a reprise en 2000 après avoir officié à de nombreux postes, du dessin industriel à l'atelier où il a appris à fabriquer des moules et à couler du béton. L'activité se porte bien, presque trop bien... « *On ne peut pas honorer toutes les commandes* », confie Eric Guillot. En cause, le manque de personnel, qui s'est aggravé depuis la crise sanitaire. Guillot Préfa recherche plusieurs talents : armaturier, chaudronnier avec expertise dans la fabrication des moules, mouleur et finisseur, bureau d'études. A bon entendeur !

Texte : **Agnès d'Armagnac** - Photo : **Fred Garrigues**

GUILLOT PRÉFA
ZA La Glèbe - 12200 Savignac
Tél. **05 65 29 63 72** | Facebook : Guillot Préfa

NOUVEAU ! À LA PRIMAUBE

RÉSIDENCE

L'INFLUENT

Appartements du T2 au T4

Emplacement d'exception au centre de la Primaube

AJM IMMOBILIER

05 65 46 40 79

www.ajm-immobilier.fr

1 Place Clémenceau - 12000 Rodez

LA MAISON JOUIN

La laine n'a pas dit son dernier mot

Au sein de la zone artisanale de Villecomtal, l'artisan matelassier Guillaume Jouin a transformé une ancienne menuiserie en atelier de filature pour donner une deuxième vie à la laine des animaux du coin.

Il est Normand d'origine, a passé un an en Nouvelle-Zélande et, à son retour en France, a voulu se mettre au vert. L'Aveyron en général et Villecomtal, terre d'origine de sa compagne en particulier, l'ont vite séduit. Quelque 10 ans plus tard, Guillaume Jouin est à Villecomtal comme chez lui. C'est dans une ancienne menuiserie qu'il crée et transforme, au milieu de mille et une machines : « *Le métier d'artisan matelassier, je l'ai appris à la filature Catusse. J'y ai découvert tout ce qui touche à la literie et à la décoration mais je me suis aussi passionné pour les opérations de cardage, ces travaux qui consistent à démêler et à aérer les fibres textiles avant qu'elles ne deviennent des bobines de fil* ».

Faire du fil, voilà le véritable projet de Guillaume Jouin. Particulièrement investi dans la filière laine en France, il a acquis la certitude qu'il n 'était pas trop tard pour répondre à une demande restée insatisfaite : « *Nombreux sont les éleveurs de brebis, d'alpagas, de chèvres angora… qui voudraient valoriser la laine de leurs troupeaux. Aujourd'hui, ce n'est pas possible car on leur demande de trop grandes quantités. Moi, mon objectif est de faire du sur-mesure. J'organise les chantiers de tonte, je récupère la laine et je l'emmène jusqu'en Haute-Loire où se situe la dernière laverie en France qui lave écologique. Après, je l'utilise pour faire des bobines de fil ou pour la réfection de matelas anciens ou la création de matelas neufs, couettes, oreillers et autres coussins* ».

Guillaume Jouin porte de multiples projets. Convaincre la municipalité de donner une plus grande visibilité à la zone artisanale d'entrée de village, donner à La Maison Jouin l'enseigne qu'elle mérite, créer un site Internet ou encore réaménager son atelier en prévoyant un circuit de visite guidée qui passerait par un espace boutique permettant de la vente directe.

Texte : **Cyrille Costes** - Photo : **Elodie Lachâtre**

LA MAISON JOUIN
9 rue de la rivière - 12 580 Villecomtal
Tél. **05 81 36 10 04 – 06 52 00 76 54**
guillaume@maison-jouin.fr
Facebook, Instagram, Linkedin : La Maison Jouin

OFFICE EXPERTS PATRIMOINE

Mise sur la confiance

Le cabinet est né de la volonté d'offrir aux particuliers et professionnels une offre complète et indépendante en gestion de patrimoine.

Sous son air calme, Cyril Brengues aime faire bouger les choses. Et plus particulièrement le secteur économique de Millau, dans lequel il voulait voir une structure où pouvaient se retrouver les acteurs pour échanger. Si l'homme d'affaires a fondé le club des entrepreneurs millavois en 2017 et qui a réuni jusqu'à 150 adhérents avant la crise, c'est dans l'expertise comptable que l'office Brengues s'est fait un nom en 60 ans d'existence.

Ce pur produit millavois s'exile dans la capitale pour y suivre des études en comptabilité et commerce. Après quelques années parisiennes, Cyril Brengues revient avec sa famille pour perpétuer le nom Brengues dans l'expertise. Cet amoureux de challenges ne s'arrête pas là. « *Les clients dont je gérais la comptabilité de leur entreprise étaient demandeurs de renseignements sur la retraite, le patrimoine ou la transmission de société. Le volet patrimoine découle de la comptabilité et repose sur la confiance* », développe-t-il.

Depuis 10 ans, Cyril Brengues porte aussi la casquette de conseiller en patrimoine et s'est associé avec Jérémy Combettes depuis un an. Un bureau parisien s'est ouvert il y a trois ans. Avec un troisième cabinet à Montpellier et un autre à Le Vigan, la société compte huit collaborateurs. « *L'attache millavoise donne du crédit à Montpellier ou à Paris. L'Aveyron est un gage de sérieux. Je n'en pouvais plus d'entendre untel aller à Toulouse ou Montpellier voir un conseiller en patrimoine. Ici, on n'est pas plus bête que les autres, au contraire* », raconte l'homme de 48 ans.

Entre deux déplacements pour entretenir son réseau, Cyril Brengues continue de développer le volet patrimoine de son entreprise tout en voulant préserver « *la taille humaine qui nous a fait avancer* ». Et garantir le suivi très longue durée auprès de ses clients dotés de portefeuilles aux multiples profils.

Texte : **Loïc Bailles** - Photo : **Fred Garrigues**

OFFICE EXPERTS PATRIMOINE
7 Place de la Capelle - 12100 Millau
Tél. **05 65 61 54 26** | Facebook : officepatrimoine
www.officeexpertspatrimoine.fr

Arnaud Durand et Anthony Male

MJ2 TECHNOLOGIES

L'entreprise qui turbine

La firme installée à La Cavalerie rayonne dans le monde entier grâce à la réinvention de la roue hydraulique adaptée aux petites chutes.

Dans les ateliers de MJ2 Technologies installés à La Cavalerie, près de 30 personnes s'activent à répondre à la demande d'activité. Fondée en 2004, la société a vu de l'eau couler sous les ponts pour connaître un tel essor. Le premier électrochoc a été le prototype installé au moulin de Troussy à Millau. « *Le maire de l'époque Jacques Godfrain nous avait donné son accord à condition que les emplois créés restent dans le secteur* », dévoilent Arnaud Durand, responsable du service exploitation et maintenance et Anthony Male, directeur. Implantée dans un département fortement équipé en énergie hydroélectrique, la société forme sur place des profils venus d'horizons complètement différents avec comme seul critère d'entrée « la motivation ».

Si l'énergie de la firme aux quelque 10 millions d'euros de chiffre d'affaires repose « *sur la richesse de ses hommes* », elle sait surtout s'adapter et répondre aux cahiers des charges de ses clients. En 2010, le projet Mayenne commandé par une filiale EDF, avec 14 machines l'une derrière l'autre, va propulser MJ2 Technologies dans une autre dimension.

À l'origine de MJ2, un concepteur issu du secteur qui voyait passer des offres sur des petites chutes ne recevant aucune suite. « *L'objectif a été de rendre des sites rentables à moins de trois mètres pour prendre le contre-pied des gros turbiniers* », détaille Anthony Male à propos de ces turbines adaptées aux petites chutes, autrement dit VLH (very lowhead) dans le jargon.

Afin de compléter son offre, MJ2 Technologies propose désormais des turbines Kaplans, qui répondent aux besoins du terrain, accouplées directement à des alternateurs à aimants permanents, histoire de gagner « *de 2 à 5 points de rendement* », le tout dans une démarche environnementale. Le service après-vente est la dernière nouveauté de la maison, malheureusement freinée dans son développement par un manque de personnel. Entre la France et l'Italie, où MJ2 Technologies réalise respectivement 60 et 20 % du chiffre d'affaires, la VLH s'exporte aussi en Roumanie, Croatie, Allemagne, Tahiti et au Canada. En près de 15 ans d'existence, la roue a bien tourné pour MJ2 Technologies qui fabrique actuellement sa 130e machine.

Texte : **Loïc Bailles** - Photo : **Fred Garrigues**

MJ2 TECHNOLOGIES
Route de Millau, 12230 La Cavalerie
Tél. **05 65 59 99 46** | Pour postuler : recrutement@vlh-turbine.com
www.vlh-turbine.com/fr

NOUVEAU

TRIONS
TOUS LES EMBALLAGES !

+ D'INFOS SUR :
TRIONSTOUSLESEMBALLAGES.FR

SYDOM Aveyron

CITEO

ÉTABLISSEMENTS SAINTE-MARIE AVEYRON

Quand le monde de la psychiatrie ouvre ses portes

Mi-septembre, lors de la Journée Européenne du Patrimoine, quelque 700 personnes ont participé à ce rendez-vous marquant le 90e anniversaire du Centre Hospitalier Sainte-Marie de Rodez.

Magali Brougnounesque

Bernard Vayssade

Près d'un siècle après sa création, le Centre Hospitalier Sainte-Marie de Cayssiols, basé à Olemps près de Rodez, a tant de choses à partager. C'est fort de cette vérité que l'ensemble des équipes, la chargée de communication Anaïs Arnal en tête, s'est donné tous les moyens pour fêter un anniversaire qui fera date. Ici comme ailleurs, le monde de la psychiatrie a longtemps vécu comme replié sur lui-même. Cette réalité a vécu : aujourd'hui, 80% des prises en charge de patients se font en ambulatoire.

Pour faire prendre conscience de cette évolution positive, rien de tel qu'une journée portes ouvertes qui a été une opération pleine d'enseignements : « *Le succès de la participation montre bien que nous sommes sur la bonne voie. Fini le temps où le monde de la psychiatrie faisait peur et vivait à l'écart de ses territoires. Quelque 700 personnes sont venues découvrir à la fois notre richesse patrimoniale et notre savoir-faire professionnel* », indique Magali Brougnounesque, directrice des Établissements Sainte-Marie Aveyron, qui tient à remercier l'ensemble des salariés qui se sont mobilisés, depuis de longs mois, pour que cette journée anniversaire soit un succès. Sans oublier les intervenants extérieurs qui ont donné de leur temps, à l'image du célèbre chef cuisinier de Laguiole, Michel Bras, venu avec son équipe pour cuisiner le repas de la mi-journée.

Visites guidées, conférences, stands d'information, expositions et même concert ont rythmé cette journée anniversaire : « *L'important, c'est de s'inscrire dans cette démarche qui vise à démystifier et déstigmatiser le monde de la psychiatrie. Je crois que cette opération de communication y a contribué* », conclut Bernard Vayssade, le président du Conseil Associatif de Surveillance de l'Aveyron.

Texte : **Cyrille Costes** - Photo : **Fred Garrigues**

ÉTABLISSEMENTS SAINTE-MARIE AVEYRON
Centre Hospitalier Sainte-Marie de Rodez
Lieu-dit Cayssiols – Olemps – 12000 Rodez
Tél. **05 65 67 53 00**

L'écoresponsabilité et la transparence par Écouter Voir

évo, LA boutique responsable

C'est une nouveauté en centre-ville de Rodez, la boutique optique évo propose des modèles de lunettes éthiques, écologiques et labellisées « France ».

Une large gamme de montures est proposée aux clients, mises en valeur dans un environnement végétal et naturel. L'équipe en est convaincue : l'écoresponsabilité représente plus qu'une simple tendance. « *Notre volonté, comme celle de nos clients, c'est de limiter notre impact sur l'environnement. Aujourd'hui, en proposant des modèles tendances, français et écoresponsables, nous offrons la possibilité à nos clients de faire un achat qui contribue au bon développement d'une économie sociale et solidaire* », affirme Julien Bordeau, responsable de la filière optique et audition Écouter Voir de la Mutualité Française Aveyron.

Chez évo, vous faites plus que choisir des lunettes… vous voyez le monde autrement !

évo - LA Boutique Responsable
3 rue Marie - 12 000 Rodez
Tél. **05 65 73 59 13** | www.udsma.fr

La marque OxO, les lunettes issues de la Terre

Les 10 centres optiques aveyronnais Écouter Voir proposent les lunettes de la marque OxO ; les premières lunettes fabriquées en Greenfib, une matière vertueuse, complètement innovante, 100% d'origine naturelle et recyclable.

L'association entre la marque et l'enseigne Écouter Voir s'est faite naturellement car elles partagent des valeurs communes d'écoresponsabilité et de transparence.

Labellisées Origine France Garantie, les lunettes OxO sont conçues par des créateurs à Nantes et fabriquées par des artisans experts à Oyonnax. La matière Greenfib est quant à elle fabriquée en Bretagne et en Nouvelle-Aquitaine.

Les lunettes OxO s'adressent à toute la famille et sont disponibles en exclusivité dans les centres optiques Écouter Voir. Retrouvez la boutique la plus proche de chez vous sur www.ecoutervoir.fr.

Les équipes Écouter Voir seront attentives à répondre aux besoins de chacun. Expertes dans leur domaine, elles vous conseilleront et vous accompagneront pour vous aider à trouver l'équipement qui vous conviendra le mieux.

Photos : Elodie Lachâtre

LE CENTRE OPTIQUE ÉCOUTER VOIR AU CARRÉ SANTÉ SERVICES DE RODEZ, C'EST :

- La première boutique aveyronnaise bénéficiant du concept Écouter Voir
- L'assurance de trouver une monture qui vous correspond parmi les 1000 références proposées et des conseils d'experts
- 110 m² qui comprennent les équipements, la verrothèque, l'atelier et l'espace santé visuelle avec les contrôles de vue.

ÉCOUTER VOIR
OPTIQUE MUTUALISTE

31 avenue de la Gineste - 12 000 Rodez
Tél. **05 65 73 72 10**
www.ecoutervoir.fr

PARCOUREZ LE CENTRE OPTIQUE COMME SI VOUS Y ÉTIEZ !

360°

ASSAD

Des services à domicile pour tous...

- AIDE PERSONNALISÉE
- SERVICES MENAGERS
- GARDE D'ENFANTS
- SERVICE DE SOINS INFIRMIERS
- EQUIPE SPECIALISÉE ALZHEIMER
- PORTAGE DE REPAS
- CENTRE DE FORMATION
- ERGOTHERAPIE
- GARDE DE NUIT ITINÉRANTE
- ASSISTANCE INFORMATIQUE
- PETIT BRICOLAGE - JARDINAGE
- TÉLÉASSISTANCE
- CENTRE DE SOINS INFIRMIERS

ASSAD Rodez
10, boulevard Laromiguière 12000 Rodez
05 65 68 33 66
Site internet : assad12.com
Mail : contact@assad12.com

Horaires d'ouverture :
du Lundi au Vendredi 8h/12h - 14h/17h

ASSAD Espalion
16, avenue de Saint-Pierre 12500 Espalion
05 65 44 08 79
Site internet : assad12.com
Mail : centredesoins@assad12.com

Horaires d'ouverture :
Lundi, mardi, jeudi et vendredi 8h15/12h - 13h/17h
Mercredi 8h15/12h - 14h30/17h
Accueil téléphonique 24h/24

SBS SOLUTIONS

Elargit sa palette et le sur-mesure

Professionnalisme et convivialité, telles sont les raisons d'être de cette entreprise proposant des solutions liées à la reprographie et à la gestion de documents ainsi qu'aux écrans multifonctions.

Les années passent mais les passions demeurent. Franck Moysset a beau avoir pris sa retraite sportive – il a porté les maillots des clubs de rugby de Rodez et de Decazeville -, il n'a pas oublié les fondamentaux de l'ovalie. Cohésion, partage, convivialité..., les deux mi-temps, mais aussi la 3e, lui ont laissé des souvenirs indélébiles. C'est dans cet état d'esprit qu'il s'est lancé, il y a un an aux côtés de Pierre Pradel, le défi de reprendre l'entreprise créée en 2008 par son employeur d'alors, Dominique Sérieys : « *Sur tous les terrains, la notion de collectif est primordiale. C'est vrai sur les terrains sportifs mais aussi sur ceux de l'entreprise. C'est la raison pour laquelle j'ai souhaité que mes équipes apprennent d'abord à bien se connaître et à s'apprécier pour être encore plus motivées et performantes dans le service proposé à nos clients* ».

Séminaires, week-end et soirées thématiques, partages de moments conviviaux où les familles des salariés sont conviées..., chez SBS Solutions tout est prétexte à passer du (bon) temps ensemble. Les équipes y gagnent en cohésion et en écoute. Et cette écoute, c'est le fondement des relations que l'entreprise a voulu tisser avec ses clients : « *C'est vrai quand on vend des photocopieurs et autres appareils de reprographie. C'est encore plus vrai quand on veut proposer des solutions de gestion de documents personnalisées, pour offrir à nos clients le service sur-mesure qu'il attend et qu'il mérite* ».

Parce qu'il reste trop méconnu des TPE - PME de la région, ce volet de l'activité va être privilégié. Comme va être privilégié le développement de nouveaux produits tels ces écrans à affichage dynamique voués à animer des vitrines de magasins et autres showrooms. Ce nouvel élan va d'ailleurs se traduire par l'embauche d'un jeune commercial par alternance. La reprise économique est au rendez-vous, SBS Solutions aussi.

Texte : **Cyrille Costes** - Photo : **Franck Tourneret**

SBS SOLUTIONS
SOLUTIONS - BUREAUTIQUE - SERVICES
13 boulevard des Balquières - 12 850 Onet-le-Château
Tél. **05 65 72 24 65** | contact@sbs-solutions.fr
www.sbs-solutions.fr

PUBLI-REPORTAGE

BELET ISOLATION

Une expérience qui n'a pas de prix

Fort d'une expérience de près d'un demi-siècle, Belet Isolation est devenue une véritable référence aveyronnaise en matière d'isolation. Toutes les isolations. Tant thermique que phonique.

En matière d'isolation, l'entreprise Belet Isolation est devenue le partenaire privilégié de tous les acteurs économiques. Aux particuliers et autres ménages mais aussi aux professionnels, du commerçant artisan jusqu'au plus grand industriel en passant par les nombreuses PME et autres exploitations agricoles, Belet Isolation apporte son expertise dans des projets qui peuvent concerner tant des travaux de rénovation que des constructions neuves : « *Notre savoir-faire concerne à la fois l'isolation phonique et l'isolation thermique sans ne jamais oublier le côté décoratif des projets. Ce qui signifie que nos équipes peuvent intervenir sur des travaux d'isolation de combles perdus, de plafonds de caves, garages et autres vide-sanitaires, sur l'isolation par les extérieurs mais aussi sur les aménagements de faux-plafonds décoratifs ou encore de cloisons amovibles* », détaille ainsi le dirigeant Alexandre Belet.

Bien plus qu'un simple savoir-faire, un véritable savoir-être

Mais plus qu'un simple savoir-faire, Belet Isolation c'est aussi et surtout un savoir-être. Une façon de fonctionner qui a fait ses preuve et qui n'en finit plus de séduire des clients aveyronnais mais aussi issus de tous les départements limitrophes : « *Nous sommes sollicités par des candidats à l'isolation avec qui nous fixons un rendez-vous. Nous nous déplaçons sur site pour analyser la situation, cerner les attentes et les besoins avant de faire une proposition qui fait l'objet d'un devis toujours gratuit* », poursuit ainsi un Alexandre Belet qui insiste sur les outils mis à disposition de ses clients potentiels. Les équipes de Belet Isolation sont en effet équipées de caméras thermiques mais aussi de caméras capables de sonder les murs et autres planchers vides, histoire d'apporter la solution la plus appropriée aux candidats à l'isolation.

Vous êtes propriétaires ou locataires d'une résidence principale ou secondaire, vous êtes un société ou encore un syndicat de co-propriétés, n'attendez plus. Contactez Belet Isolation et vous serez renseignés sur toutes les aides C2E relatives aux travaux d'isolation qui rendront votre quotidien tant professionnel que personnel bien plus confortable.

34 route du Bois Vert - 12 510 Olemps
Tél. **05 65 68 72 59** | belet.isolation@wanadoo.fr
www.belet-isolation.com

Le conseil du professionnel Alexandre BELET

« En matière d'isolation, prenez votre destin en main. Contactez un professionnel, un vrai, et ne cédez pas aux chantages des amateurs qui vous sollicitent par voie téléphonique pour vous proposer une isolation à 1 euro. A bon entendeur... »

Photo : Elodie Lachâtre

Spécialiste en épilation à la lumière pulsée intense.
Soyeux Noël !
Dépil Ever
pour avoir la peau douce !
-20% sur la seconde zone
3, avenue de Bourran - 12000 Rodez
09 50 47 54 44 - www.depilever.fr

Fontanié Douls
Fromager | Affineur | Traiteur
Passage du Mazel - Rodez
05 65 68 07 99
www.maisonfontaniedouls.fr

POUR VOS REPAS DE FÊTES
COMMANDEZ VOTRE SALADE DE FRUITS EXOTIQUES !
Artisan du fruit
3 rue Corbière - 12000 Rodez
Tél : 05 65 75 21 07
DES PLAISIRS GOURMANDS À L'INFINI
COMPOSEZ VOS COLIS CADEAUX SELON VOS ENVIES

Photos : Elodie Lachâtre

Maison Arnaud

Quand innovation(s) rime avec tradition(s)

Ophélie et Sylvain Arnaud sont les jeunes gérants d'une enseigne spécialisée dans la fabrication artisanale de pains, viennoiseries, gâteaux mais aussi chocolats et autres glaces. Ils ont misé sur le progrès technique pour concilier saveurs d'antan et travail plus confortable.

L'artisan boulanger qui se levait toutes les 2 heures pour rafraîchir son levain, c'était la recette d'autrefois. Une recette synonyme d'incomparables saveurs d'antan mais aussi de contraintes d'un autre âge. Ophélie et Sylvain Arnaud ont choisi l'Aveyron pour montrer que le passé pouvait avoir un avenir. En faisant le choix de miser sur des méthodes de productions inédites, ces jeunes passionnés sont tout simplement en train de vivre avec leur temps. Après des ouvertures d'enseignes à Laissac et Pont-de-Salars, ils font, depuis plus d'un an, du très courtisé Parc d'Activités de La Gineste une terre de progrès et d'avenir : « *On utilise un process breveté, Levaintolyse, qui permet de travailler le levain de façon à mieux assimiler le gluten, et une machine Aéromix fabriquée en Aveyron. Le tout permet un pétrissage plus efficace synonyme de meilleure aération de la pâte. Tous nos pains, pâtisseries, viennoiseries et autres fabrications gagnent ainsi en saveur mais aussi en conservation* », se félicite Ophélie Arnaud.

Tout le monde y trouve son compte. Tant le client qui peut autant emporter que consommer et se restaurer sur place - « *Nous allons augmenter notre capacité d'accueil en aménageant une terrasse extérieure* » - que le professionnel qui y gagne en confort de travail. Ophélie côté pain et Sylvain côté pâtisserie, glace et chocolat, la Maison Arnaud, qui emploie cinq salariés vendeurs à Rodez, Laissac et Pont-de-Salars, a misé sur les ingrédients naturels, des pains spéciaux aux farines anciennes dont certains sont 100% bio, et la fabrication entièrement faite maison pour se développer et confirmer un succès grandissant.

Avenue de La Gineste
12 000 Rodez
Tél. **09 88 49 64 97**

35 place Roland Saules
12 310 Laissac
Tél. **09 87 54 10 28**

25 avenue de Rodez
12 290 Pont-de-Salars
Tél. **09 83 61 39 99**

www.**maison-arnaud**.fr maison.arnaud12

à retrouver dans votre ÉCHO Boutique

MONIQUE GRÉGOIRE

Une créatrice au grand cœur

Monique Grégoire confectionne des objets à partir de papiers, cartons et chutes de tissus. Elle vient de mettre 200 réalisations à disposition du Comité de sensibilisation pour le dépistage des cancers. A découvrir à l'ECHO' Boutique.

Dans le sillage d'un mari ingénieur BTP, Monique Grégoire a passé 30 ans à découvrir les cultures africaines, asiatiques et sud-américaines. Elle n'aura pas ramené que des photos : son œil chineur et son goût pour le détail ont rempli ses valises de pièces uniques à qui elle a voulu donner une deuxième vie. C'est dans le salon de sa demeure espalionnaise que la jeune sexagénaire a posé ciseaux, cutters et autres plans de travail pour s'adonner à sa passion. La talent et l'imagination n'ont pas tardé à se transformer en pièces uniques. Cela a commencé par des encadrements de tableaux. Cela s'est poursuivi par des lampes et des boîtes, dites dents de lait pour les enfants ou de thé pour les plus grands.

Les confinements n'ont fait que favoriser une production croissante : « *En 2020, j'avais déjà réalisé une petite vente privée entre amis. Des amis me disaient que ce serait dommage d'en rester là...* ». Alors, en cette année 2021, quand un lien s'est établi avec le Comité de sensibilisation pour le dépistage des cancers en Aveyron, la voie a été toute trouvée : « *Ma famille a été durement éprouvée par la maladie. Pour moi, création est synonyme d'évacuation de la douleur et de la peine qui sont en moi. Et puis quand on la chance de pouvoir s'afficher dans une vitrine aussi agréable et conviviale que celle offerte par ECHO'Boutique, on n'a pas le droit d'hésiter* ».

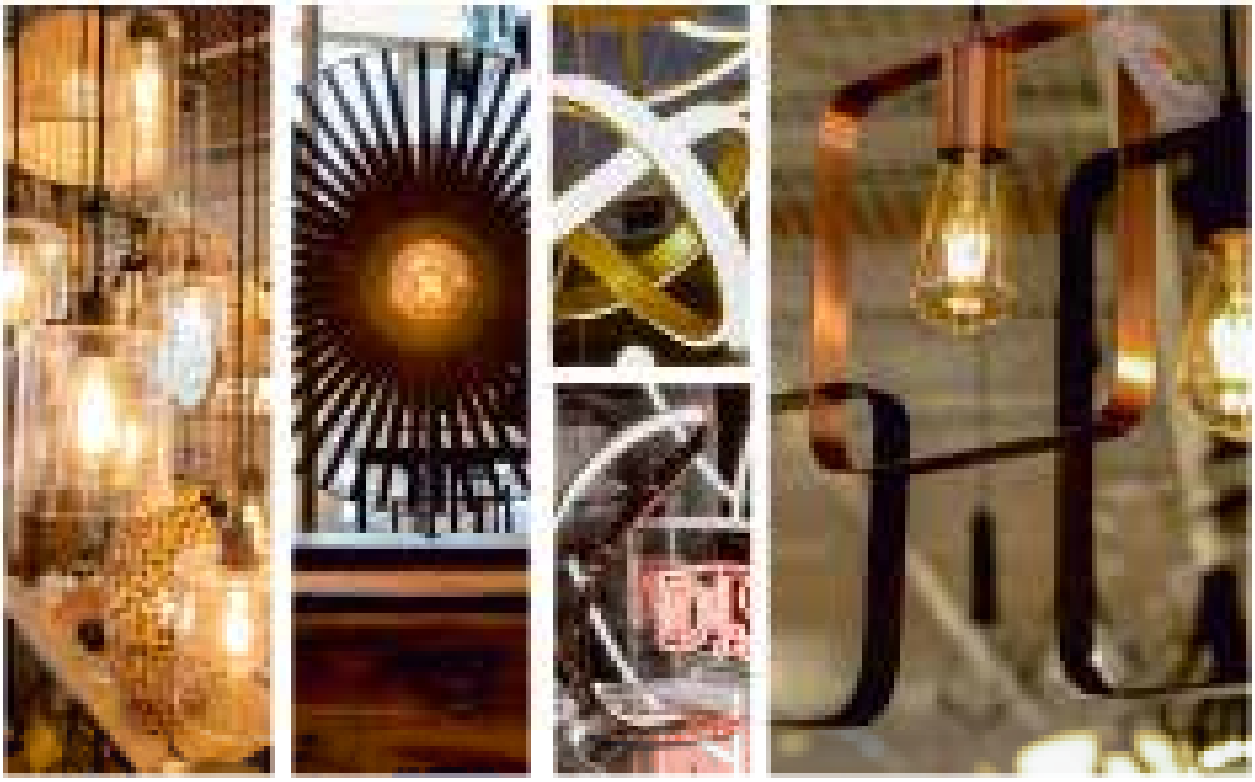
Voilà comment Monique Grégoire a mis près de 200 créations à la vente en faveur des actions de ce Comité de sensibilisation au dépistage des cancers en Aveyron. Cela se passe sur une semaine, du lundi 29 novembre au samedi 4 décembre. Ou quand talent et passion font du bénévolat le meilleur des tremplins pour la plus belle des causes.

Texte : **Cyrille Costes** - Photo : **Elodie Lachâtre**

Vente au profit du **Comité de Sensibilisation pour le Dépistage des Cancers en Aveyron.**
comite12.depistage.cancers@gmail.com
Facebook : **Comité de Sensibilisation**

lumicenter.

toute la lumière



De la lumière, du mobilier, de la déco...

Comtal nord - Sébazac 05 65 46 92 29

Rodez - Montauban - Albi - Agen

lumicenter.fr

PUBLI-REPORTAGE

La Maison du chauffage

Plus qu'un simple fournisseur et installateur, un vrai facilitateur

Photos : Elodie Lachâtre

360°

VISITE À 360° DE L'ENTREPRISE

Installée depuis 20 ans sur le Ruthénois, l'entreprise « La Maison du Chauffage » accompagne ses clients dans leurs dossiers de demande d'aides au Gouvernement.

La transition écologique. Pour certains Français, deux termes qui commencent à avoir toute leur place dans leur quotidien tout en restant encore plus ou moins énigmatiques. Pour d'autres au contraire, il s'agit déjà de concret, de très concret même. On pense à tous ceux qui ont décidé de profiter du dispositif lancé en cette année 2021 par l'Etat français, pour accorder des aides substantielles aux ménages ayant fait le choix de remplacer leur ancienne chaudière par une nouvelle chaudière à granulés ou alors par une pompe à chaleur. En matière de chaudière à granulés, Marc Boussignac, le gérant de l'enseigne « La Maison du Chauffage » sait de quoi il parle : « *Pour répondre à une demande particulière, nous avons été les premiers à installer ce type de produit sur Rodez. Depuis, la demande de poêle et chaudière à granulés mais aussi de pompe à chaleur et autre climatiseur n'a cessé de croître. Aujourd'hui notre succès peut se résumer en 3 mots : professionnalisme, satisfaction et accompagnement du client.* »

Professionnalisme, satisfaction et accompagnement

Le professionnalisme, c'est celui des équipes que Marc Boussignac dirige depuis maintenant une vingtaine d'années. Dans un rayon de 50 km autour de Rodez, l'entreprise « La Maison du Chauffage » intervient six jours sur sept. Installation, maintenance, réparation…, la réactivité n'est pas un vain mot, c'est au contraire une priorité. Ce service de qualité apporté aux clients particuliers, avec notamment un respect des délais annoncés, est à la fois apprécié et reconnu : « *C'est en tout cas ce qui ressort des enquêtes de satisfaction menées de façon indépendante par VraimentPro, une plateforme dont la fiabilité n'est plus à démontrer* », insiste le chef d'entreprise.

Si cette reconnaissance client reste évidemment un point fort de « La Maison du Chauffage », l'entreprise a voulu aller encore plus loin pour se démarquer de la concurrence : « *Notre particularité, c'est que nous accompagnons le client de A à Z dans ses démarches de constitution de dossiers pour bénéficier des aides accordées par le gouvernement dans le cadre de son dispositif 2021. Nos conseils sont unanimement reconnus très précieux tant le degré d'exigence des équipes de l'administration française est grand* », conclut ainsi Marc Boussignac. Fournisseur, installateur, réparateur mais aussi facilitateur, tel est ainsi le credo d'une entreprise qui n'a jamais aussi bien porté son nom.

La Maison du chauffage
Confort durable

44 route de Séverac
12 850 Onet-le-Château
Tél. **05 65 72 96 67**
www.chauffage-poele-aveyron.fr
Facebook : @lamaisonduchauffage

Résidence Seniors Harmonys

Quand retraite rime avec bien-être

La Résidence Harmonys à Olemps offre 42 appartements (du T1 au T3) aux personnes âgées de plus de 60 ans qui veulent profiter de leur autonomie et de leur indépendance, tout en goûtant au dynamisme généré par les services collectifs apportés (restauration, activités, sorties…). Quelques places restent disponibles.

Photos : Fred Garrigues

Vous souhaitez passer votre retraite dans un cadre confortable, convivial, dynamique et sécurisé à souhait ? Pas de doute, la Résidence Séniors Harmonys à Olemps est faite pour vous. Cette résidence, qui n'a rien à voir avec les Ehpad, est en effet entièrement réservée aux personnes de plus de 60 ans qui bénéficient d'une entière indépendance et autonomie. Cet ensemble collectif sécurisé fait de 42 appartements du T1 au T3 permet à tous ses locataires de goûter à cette grande liberté tout en bénéficiant de services collectifs permettant l'échange de moments de confort et de convivialité.

Faisant la part belle aux espaces verts, aux stationnements privatifs, aux logements adaptés et meublés, à des terrasses mais aussi, en rez-de-chaussée, à des espaces communs offrant tout un tas de services, la Résidence Harmonys offre une véritable vie de quartier à quelques minutes du centre-ville de la Préfecture : « *Une navette assurant des allers-retours toutes les 20 minutes permet aux résidents de se rendre fréquemment à Rodez, notamment les jours de marchés* », souligne ainsi l'animatrice Aurore Austruy.

Une Résidence Séniors, c'est en effet tout sauf de l'isolement. C'est au contraire un véritable lieu de vie qui permet de faire cohabiter liberté individuelle et dynamisme collectif : « *Une salle de restauration commune, une bibliothèque, des espaces de détente et d'animation, d'autres réservés à la télévision, à la lecture des journaux ou encore à la connexion internet sans oublier les aides apportées au quotidien à tous les locataires confrontés à des pannes et autres tracas de la vie administrative, voilà le concept développé par une Résidence Séniors* », résume la directrice Jessica Corceiro. Cerise sur le gâteau, un terrain de pétanque a même été aménagé pour que ces vétérans se défient, boules à la main, pour mieux entretenir leur bonne forme. Si vous vous reconnaissez dans ceux qui veulent faire rimer retraite et bien-être, dépêchez-vous, quelques places restent aujourd'hui disponibles.

RÉSIDENCE SERVICES SÉNIOR
Harmonys
Olemps

11 route de la Crouzette - 12 510 Olemps
Tél. **05 65 73 10 53**
www.residence-harmonys.fr

AU LOUP D'OR

Inspiration cabinet de curiosités

Magicienne de la déco, Elodie Scudier dore à la feuille d'or végétaux, insectes et coquillages. Ses tableaux noirs accueillants ces objets dorés frôlent l'œuvre d'art.

« *L'or me fascine, ses gammes de couleurs… C'est imputrescible, ça traverse le temps* ». Et c'est extrêmement beau, pourrions-nous rajouter, lorsque ces feuilles d'or sont appliquées avec délicatesse sur des œufs d'autruche, des cornes, des insectes ou des végétaux. Elodie Scudier a cet art, cette créativité qu'elle nourrit de ses expériences. C'est ainsi que l'on retrouve un peu de Soulages dans ses tableaux noirs, qui exposent telles des œuvres d'art, des plumes recouvertes d'or, des fleurs, une libellule, un papillon. Une inspiration qui trouve aussi sa source dans les cabinets de curiosités du 19e siècle.

Des doigts en or et un tempérament de feu : à 35 ans, Elodie Scudier a déjà eu 1000 vies. « *Je suis speed, impulsive, j'ai 15 projets dans la tête* », sourit-elle. A Toulouse pour ses études, la jeune fille abandonne une licence d'histoire de l'art pour se former en doreuse-ornemaniste. Elle apprend sur les chantiers (les dorures du Bibent à Toulouse, c'est elle), se découvre une passion pour le partage et la transmission, devient la médiatrice culturelle du musée d'art contemporain de Revel (MUB), puis du Musée du Rouergue à Espalion, avant d'officier au musée Soulages où elle lance notamment des ateliers de dorure pour les enfants. Depuis cet automne, Elodie Scudier est assistante de coordination dans une association d'accompagnement en soins palliatifs à Onet, assouvissant une fibre sociale grandissante.

C'est le premier confinement qui l'a fait replonger dans la dorure. Ses créations sont un succès sur Instagram, elle expose dans plusieurs boutiques (Enclume & Barbotine à Bozouls, Cactus à Rodez). Elodie se fournit en or auprès de la maison française Charrier, en insectes d'élevage auprès d'un partenaire entomologue. Dans les cartons, d'autres projets : une gamme d'accessoires de mariage ; la décoration de vitrines… l'avenir brille pour la marque Au Loup d'Or !

Texte : **Agnès d'Armagnac** - Photo : **Elodie Lachâtre**

AU LOUP D'OR
atelierduloupdor@gmail.com
Tél. **06 88 42 63 49**
Instagram : Au_loup_d'or

LA GAMME FORD E85
LE CARBURANT 2 FOIS MOINS CHER

KUGA HYBRIDE
& FLEXIFUEL E85
À PARTIR DE **279€**/MOIS*

* VOIR CONDITIONS EN CONCESSION

GROUPE GRIM

FORD RODEZ
05 65 67 84 80

Ford

W W W . G R O U P E - G R I M . C O M

GAMME LAND ROVER HYBRIDE FLEXFUEL E85

FAITES LE PLEIN D'ÉCONOMIES

LAND ROVER
ABOVE & BEYOND

PASSEZ À LA MOTORISATION HYBRIDE FLEXFUEL

Gagnez en flexibilité et multipliez les avantages !

SUPER ÉTHANOL

E85

HYBRIDE FLEXFUEL

0,66€ /litre[1]
soit le carburant le moins cher disponible

0 MALUS
lors de l'acquisition de votre véhicule[2]

TVA récupérable à **80%**
pour les entreprises assujetties[3]

0€
pour la carte grise ou tarif réduit de 50% selon les régions

ABOVE AND BEYOND : Franchir de nouveaux horizons.
(1) Prix moyen constaté en France métropolitaine au 01/10/20. (2) L'abattement de 40% appliqué sur les émissions de CO_2 des véhicules homologués E85 permet aux Range Rover Evoque et Discovery Sport Hybrides FlexFuel d'être totalement exonérés de malus écologique à l'achat. (3) Sur le carburant E85 uniquement, pour les entreprises assujetties à la TVA. Dispositions sous réserve d'évolution de la réglementation en vigueur.

GROUPE GRIM

LAND ROVER RODEZ
100 RUE DES ENLUMINEURS, 12850 ONET-LE-CHÂTEAU
05 65 67 84 80
WWW.GROUPE-GRIM.COM

CRÉATEURS DE MODE

La jeune garde parie sur les valeurs

En Aveyron, les nouvelles marques de mode jouent à fond la carte de l'authenticité et de la qualité, de l'écoresponsabilité, de l'identité d'un terroir qui remplit de fierté. Rencontre de la nouvelle génération de la mode aveyronnaise, souvent engagée, toujours passionnée.

La création textile se décline depuis toujours sur les terres aveyronnaises, riches d'artisanat. Sophie Cépière, héritière d'une lignée de tisserands, tailleurs et filateurs, décline dans sa marque depuis 2008 ses créations de vêtements en maille, qui prennent forme dans son atelier à Maleville. Catherine André, styliste experte en maille et en jacquard, déploie son talent depuis Millau avec des boutiques à Paris, en Belgique, à Rodez depuis juillet dernier.

Dans le sud Aveyron, **le Sac du Berger** propose vestes et manteaux fabriqués dans l'atelier de Layrolle, en laine, en cuir de chèvre ou peau lainée d'agneau mérinos. Un bon nombre de doigts de fée du terroir, couturières passionnées et imaginatives, créent aussi leur propre collection, plus confidentielles, à l'instar de Monika Liné-Gölz avec son Atelier du Réquista, qui fait la part belle au tulle et au plissé.

LE SAC DU BERGER

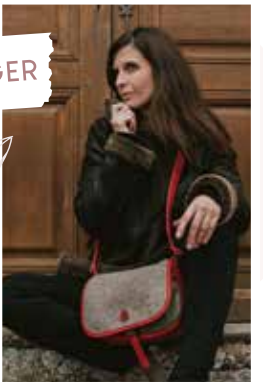


Photo : **Franck Tourneret**

Face à cet héritage, ces savoir-faire du terroir souvent soucieux de chercher au maximum leurs matières premières en local ou en national, la nouvelle garde des créateurs de mode mêle recherche de sens et passion pour l'Aveyron. L'épisode Covid et confinement a pu aussi être un accélérateur de projets, boostant l'e-commerce sur lequel surfent les nouvelles marques aveyronnaises.

CHEVRONS

Photo : **Fred Garrigues**

Première tendance, les marques engagées et écoresponsables.

A Villefranche-de-Rouergue, Brice Lambert a créé une petite collection de pièces en jean vendues en ligne depuis un an, sous la marque **Chevrons** qui se veut éthique, made in France et collaborative (cf article page 26).

Chez **Le T-Shirt Propre,** 95 % du vêtement est made in France. Tricotage dans la Somme, teinture dans la Loire, confection dans le Tarn, emballage et expédition en Aveyron... La création en 2016 par Fabien Burguière et Mathieu Lebreton de la société s'apparente à un acte citoyen. Ici, on parle d'éthique environnementale, économique et sociale – par exemple, le t-shirt Propre parcourt en moyenne 3 000 km contre 40 000 km pour un t-shirt lambda. Et l'engagement de l'entreprise se confirme avec le temps. « *Les rapports de plus en plus alarmants sur le climat, notamment le dernier du GIEC, nous poussent à être de plus en plus radicaux* », déclare Fabien Burguière. Place aux nouveaux produits 100 % français : un t-shirt en lin français sorti l'été dernier, un bonnet en laine française et un pull en laine mérinos recyclée (en provenance du nord de l'Italie, plus proche que le nord de la France) qui sortent en novembre.

LE T-SHIRT PROPRE

Autre projet de mode lancé par trois amis villefranchois en 2020, **Rauba** (robe, en occitan), qui propose des robes colorées vintage, des tops et des jupes dans un esprit champêtre. La 2e collection sort en novembre, avec des combi, des hauts pour femmes, des vestes et t-shirts hommes, et un pull en laine mérinos développé en collaboration avec Sophie Cépière. « *Rauba représente les valeurs de convivialité, d'hospitalité, de jovialité, qui caractérisent l'Aveyron et qui soudent notre groupe d'amis à Villefranche* », annonce Paul Portal, 29 ans, l'un des cofondateurs de Rauba qui travaille dans le groupe familial de transport Portal.

RAUBA

La confection est réalisée à Paris – les autres fondateurs, Villefranchois aussi, y résidant -, avec un tissu qui vient pour 70 % à 80 % des chutes de maisons de haute couture. Le tissu restant est fabriqué en Europe. La vente est en ligne mais Paul Portal recherche des boutiques de revente en Aveyron, pour ancrer toujours plus sa marque pleine de fraîcheur.

L'autre tendance surfe sur l'identité aveyronnaise, pleine de fierté et de vigueur, parfois déclinée avec humour. C'est là que la marque **Abeyron,** créée en 2013 par trois amis Aveyronnais passionnés de mode, imagine et confectionne des tenues sport chic pour homme. Son logo, l'abeille, en dit long sur l'appartenance à ce département et sur les valeurs qu'elle veut représenter. « *La convivialité, l'humain, l'écoresponsabilité aussi* », assure Dominique Alaux, cofondateur, dans la mesure du possible évidemment : la confection se fait en majorité au Portugal, avec du tissu haut-de-gamme, les transports sont limités avec le tissage et la confection réalisés au même endroit... « *L'objectif est de proposer un produit de qualité, et abordable* », résume l'entrepreneur. Abeyron aujourd'hui se vend dans trois magasins, Rodez, Laguiole et Albi depuis octobre dernier.

ABEYRON

Autre marque qui veut valoriser le département, **Avéron,** avec sa boutique à Rodez, sa boutique en ligne et ses boutiques éphémères à Millau et Sainte-Eulalie-de-Cernon. Créée en 2015 par Marie-Laure Vinas, qui a aujourd'hui 39 ans, Avéron propose des accessoires et des tee-shirts floqués avec humour : In aligot we trust, Miladiou de Miladiou... « *Nous développons ce textile humoristique mais aussi une gamme plus recherchée, qui met l'accent sur la fabrication française : des tabliers de cuisine par exemple, qui sont fabriqués en Bretagne.* » Evidemment, le coût du textile français est bien plus élevé ; les consommateurs ne sont pas forcément prêts à passer le cap. Chez Avéron, « *on essaie de sensibiliser nos clients à cette problématique* », confie Marie-Laure Vinas qui souhaite développer ses produits français, « *en y allant par petites doses* » - le coût passe facilement du simple au triple !

AVÉRON

EVERYTHING IS BETTER IN AVEYRON

Plus récemment, **Everything is Better in Aveyron** propose en ligne depuis cette année des tee-shirts et sweat-shirts à message : Lévézou Beach Club, Aubrac Safari... « *La confection se fait dans le sud de l'Europe et je réalise l'impression des motifs chez moi à Rodez* », explique Denis Moulin, graphiste de 36 ans originaire de Decazeville qui a créé cette marque au nom évocateur. Proposant aussi un service d'équipementier, il fournit maillots, shorts et chaussettes aux clubs sportifs, fabriqués en Occitanie, et qu'il recycle dans des pochettes. Ces accessoires (pochettes et jolies affiches illustrant l'Aveyron, qu'il a dessinées) sont vendues dans la boutique ruthénoise Graine d'artiste.

SUPERBE

Les plus jeunes du secteur trépidant et complexe de la mode, misent plutôt sur le style urbain. A l'instar d'Ugo Bouard à Millau, qui à 22 ans, voit dans sa marque **Superbe** une échappatoire, voire même un manifeste artistique (cf article page 28).

Dans la même ville, Mehdi Chakri, 21 ans, allie origines marocaines et vie aveyronnaise pour proposer des vêtements streetwear sous le nom de **Dirham,** avec un magasin ouvert depuis septembre au 1, rue du Prêche. Son histoire ? Alors en licence de sociologie, le premier confinement le ramène à ses premières amours : la mode – il est titulaire d'un bac en sciences et technologies du design et des arts appliqués (STD2A) obtenu sur le piton ruthénois. « *Enfant, je souffrais de voir les autres enfants porter de la marque alors que mes parents n'avaient pas forcément les moyens de m'habiller de cette manière. Aujourd'hui, c'est une fierté d'avoir ma propre ligne de vêtements.* » Dirham, c'est une ligne sobre et épurée à porter au quotidien, dans un style urbain chic. « *Je choisis moi-même les textiles que j'achète chez un grossiste au Maroc. On y met le prix pour une qualité de matériaux qui assurent un bon rapport qualité/prix et qui se veulent durables. Les vêtements sont produits à Casablanca dans une usine où mes parents ont des parts.* » Le désir de Mehdi Chakri : rendre accessible au maximum ses créations en les faisant « *le moins cher possible.* » « *Je suis content pour ceux qui arrivent à fabriquer en France mais je n'ai que 21 ans et j'espère pouvoir le faire un jour !* »

Texte : **Agnès d'Armagnac,** avec **Loïc Bailles**

DIRHAM

Photo : **Franck Tourneret**

www.lesacduberger.com
www.chevrons.fr
www.le-tshirt-propre.fr
www.rauba.fr
www.abeyron.fr
www.averon.fr
www.aveyron-forever.com
www.superbe-spb.com
www.dirhamclothing.fr

CHEVRONS

Enfin un jean aveyronnais

A Villefranche-de-Rouergue, Brice Lambert lance depuis la pépinière Interactis quatre pièces en jean (et un pull pour Noël). Sa marque Chevrons se veut éco-responsable, made in France et collaborative !

Jean et veste homme et femme : les pièces maîtresses de Chevrons se veulent « *éthiques mais pas classiques* ». Sur la toile de jean, des détails attirent l'œil : surpiqures grises, poches enchevêtrées dans la couture, manche cassée pour épouser la forme du bras... Chevrons, nouvelle marque née à Villefranche-de-Rouergue, a du caractère et de fortes valeurs portées par son gérant. Brice Lambert, Belge d'origine, est arrivé dans la région en 2006 où il sera responsable d'agence SFR à Figeac, puis à Villefranche jusqu'en 2018. « *J'avais envie d'entreprendre ; le textile me plaisait car j'aimais bien la mode, et c'est intimement lié à l'histoire de France, de la dentelle de Calais à la ganterie de Millau* », raconte l'entrepreneur de 40 ans qui jette son dévolu sur le jean. D'abord parce que la toile de Nîmes et sa couleur pastel sont originaires du Sud-Ouest de la France ; ensuite parce que le textile est la 2e industrie la plus polluante au monde, sans parler des conditions sociales et environnementales liées à la fabrication des jeans en Asie. Et aussi parce que le marché est immense : 80 millions de jeans se vendent en France chaque année !

Brice Lambert se lance alors dans le grand bain du denim, accueilli par la pépinière d'entreprises Interactis. Depuis début 2021, on peut acheter Chevrons sur le site web. Les valeurs de la petite entreprise ? D'abord le made in France, l'éco-responsabilité. Ses partenaires sont basés en France, la toile de jean (60 % de coton recyclé et 80 % de coton bio labellisé GOTS) en provenance d'Allemagne est tissée dans le Doubs, à l'ancienne, la confection se fait en Normandie dans une entreprise du patrimoine vivant (EPV) familiale. Quant au design des pièces, c'est le fondateur qui y a mis ses envies, aidé par une styliste bordelaise spécialisée dans le jean.

L'autre ADN de Chevrons, c'est l'instauration d'une relation privilégiée et co-créatrice avec le client. « *Je veux mettre le consommateur au cœur de la création du produit par une système de pré-commande : je propose de développer une pièce, au client de choisir la couleur, la forme, la finition, le tissage !* » Pas de stock, pas de surproduction, et une belle relation qui se renforce dans une communauté réunie par les mêmes valeurs. Ainsi, pour Noël, Brice Lambert planche sur un pull pour hommes, façonné par les désirs de sa communauté, toujours plus local car tricoté et confectionné dans un atelier à Maleville. « *Je souhaite développer l'univers avec d'autres pièces, et aller à la rencontre directe du consommateur par la création d'événements* », esquisse l'entrepreneur villefranchois. La mode responsable a de beaux jours devant elle !

Texte : **Agnès d'Armagnac** - Photo : **Fred Garrigues**

CHEVRONS
contact@chevrons.fr
Facebook et Instagram : Chevrons.fr
www.chevrons.fr

SUPERBE

La mode comme manifeste artistique

Le jeune Millavois Ugo Bouard, épaulé par son ami Basile Zivanovic, a lancé sa marque de vêtements urbains en 2017, en parallèle de ses études.

Comme la danse à l'époque, Superbe est devenu l'échappatoire artistique d'Ugo Bouard, 22 ans. Une année de césure après son baccalauréat lui donne le temps de se remettre à dessiner, comme il le faisait plus jeune, d'où sortent les premières esquisses de Superbe, en 2017. Si le nom de la marque trouve son origine dans une expression du lycée aux accents je m'en foutiste, l'activité reste pour l'instant parallèle aux études de mode que suit le Millavois à l'Institut Marangoni de Paris. Amoureux de la mode, Ugo Bouard veut aussi être porteur de messages autour de l'ambiance « endless summer », née d'une « rupture amoureuse ». « *C'est mon univers,* concède-t-il. *Je suis parti du principe qu'un amour d'été dure un été, si c'est plus, c'est l'amour d'une vie.* » Pour habiller ses vêtements au style résolument urbain qu'il dessine depuis sa tablette, le jeune créateur couche sur textile ses petites phrases pour « raconter une histoire ». Si l'ambiance de ses collections et de sa communication très artistique est inspirée des décors sud-aveyronnais et des années 70, la production du textile est réalisée au Portugal avec une certification Oeko-tex qui garantit une limitation de produits indésirables. « *J'imprime moi-même les sérigraphies dans le garage de ma grand-mère, ça me tient à coeur d'ajouter la touche finale* », explique celui qui a reçu le soutien de personnalités comme l'influenceuse Clara Marz, plus d'un million d'abonnés sur Instagram.

Produire en France voire même en Aveyron ? « *J'aimerais mais avec la petite quantité que je fournis actuellement, mes produits seraient inaccessibles. Si ça vient avec le temps de relocaliser, ce serait autre chose que ce je fais maintenant* », confie celui qui a déjà fait une alternance chez Bleu de Chauffe et découvert le T-shirt Propre. En attendant de voir ce qu'il en fera à la fin de ses études, Ugo Bouard mise sur Superbe pour faire bouger les lignes et casser les codes. « *La jeunesse peut avoir du mal à se faire entendre auprès des fournisseurs mais faire des événements en Aveyron, réunir des marques autour d'un événement, me trotte dans la tête* », conclut le jeune Millavois.

Texte : **Loïc Bailles** - Photo : **Superbe**

SUPERBE
Instagram, Facebook et Youtube : Superbe Spb
www.superbe-spb.com
Tél. **07 78 39 71 73**

PAULINE FERRIÈRES

Le design éthique de DEYI

A 25 ans, Pauline Ferrières est entrepreneuse culturelle au sein de la marque de mode DEYI, qu'elle a cocréée. Objectif : permettre à des peuples indigènes chinois de perpétuer leur savoir-faire en matière de tissage de coton.

DEYI, le nom de la marque, est déjà une signature : DE signifie éthique, vertu en chinois ; YI art de vivre en harmonie avec la nature. L'aventure lancée par cette jeune Aveyronnaise, obstinée, avide de projets « *qui ont du sens* », est belle et forte car elle s'inscrit dans la transversalité des cultures et la protection d'un patrimoine en perdition, de l'autre côté de la planète. L'histoire de Pauline Ferrières démarre à Rodez, jusqu'au bac, à Toulouse avec une prépa éco, Nantes au sein de l'école de commerce Audencia puis à Pékin en stage dans un centre culturel.

Dès cette année 2018, en Chine, la jeune Aveyronnaise (qui a appris le chinois à l'école) devient agent d'une artiste calligraphe - elle organisera d'ailleurs une expo dans le cadre du musée Soulages, dont elle est fan. Elle y rencontre Zhang Xing, designer chinois qui devient son mentor et l'initie à l'art traditionnel du thé, ou encore floral, puis la designer espagnole Adriana Cagigas. Ce sont des voyages au sein de provinces du Sud-Ouest de la Chine, où vivent des peuples autochtones dont l'économie est basée sur le textile, qui vont sceller leur projet : développer une marque de mode éthique, qui se fournisse en tissu de coton auprès de ces peuples au savoir-faire artisanal en perdition, les peuples Miao, Dong et Yao. « *Nous relocalisons les plants de coton aujourd'hui avec une coopérative formée sur place* », raconte Pauline Ferrières. « *Nos échanges sont très forts. Et les textiles faits à la main par ces femmes sont exceptionnels. C'est aussi une manière de revaloriser l'image du made in China !* »

La première collection créée en février 2020, a été présentée à la Fashion Week de Madrid. « *C'était incroyable de voir ces tissus collectés au fin fond de la Chine et exposés sur des mannequins devant 1000 personnes !* » Deux ateliers de confection ont été ouverts à Pékin et à Madrid, ainsi qu'un espace de vente dans la capitale espagnole qui présente aussi des expériences autour de l'art du thé, la méditation, l'art de vivre chinois.

Depuis l'an dernier, la crise sanitaire a contraint Pauline à rester en Aveyron. L'occasion pour cette entrepreneuse culturelle de développer une masterclass avec le vidéaste aveyronnais Rémy Attanasio (AR Productions) sur la philosophie chinoise (premier cours en ligne en janvier 2022 sur le site de DEYI). Mais aussi d'organiser une performance au barrage de Montezic, avec le calligraphe aveyronnais Chris Calvet et des danseurs. « *J'aime développer ces projets ici, sensibiliser les gens à la culture chinoise, ouvrir des portes chez les gens !* »

Texte : **Agnès d'Armagnac** - Photo : **Franck Tourneret**

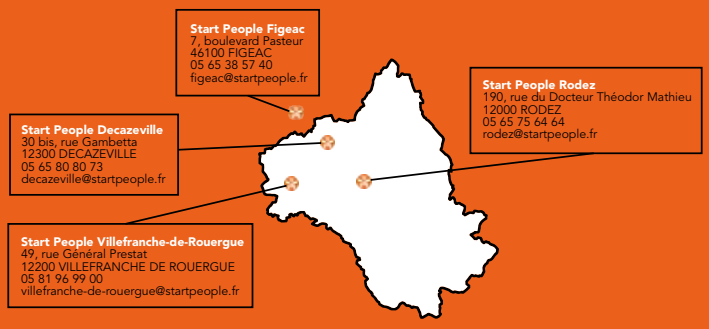
PAULINE FERRIÈRES - DEYI
contact@deyi-living.com
Instagram : DEYI.living
www.deyi-living.com/fr

PUBLI-REPORTAGE

start people

START PEOPLE
RECRUTE

VOUS CHERCHEZ UN EMPLOI ?
VOUS CHERCHEZ A RECRUTER ?
EN AVEYRON-LOT :



Sa force, une parfaite connaissance du tissu économique local

Parce qu'elles ont su faire confiance à des collaborateurs du cru, parce qu'elles font du maillage du territoire leur credo et parce qu'elles ont toujours su rester à l'écoute de leurs interlocuteurs, les agences d'emplois START PEOPLE se définissent comme des "apporteurs de solutions personnalisées et adaptées".

Le Grand Ouest Aveyronnais, Brigitte Boyer le connait par cœur. Cela fait en effet 24 ans qu'elle arpente son territoire à la rencontre des entreprises locales tout en restant à l'écoute des attentes de ceux qui recherchent un emploi ou qui visent une reconversion professionnelle : "*Mes équipes et moi, nous nous définissons comme des apporteurs de solutions. Des solutions qui n'ont qu'un seul objectif : satisfaire à la fois ceux qui font des offres et ceux qui expriment une demande*". Ces réponses à la fameuse équation mettant en relation offre et demande, Brigitte Boyer ne les sort pas de son chapeau. Elle a appris à les construire, à les façonner, à les adapter aux attentes des uns et des autres. Start People a beau avoir une consonnance et une dimension internationales – l'entreprise fait partie du groupe japonais Recruit auquel appartient aussi Indeed -, cette agence d'emplois a toujours fait de la proximité avec le terrain et ses acteurs sa force numéro un. C'est la raison pour laquelle Brigitte Boyer ne s'est pas contentée d'investir la place ruthénoise : "*La recherche d'emplois et la capacité à proposer des solutions les plus adaptées possibles, tout cela passe par un réseau. Ce réseau, il ne s'achète pas. Il se construit année après année*". Et voilà comment et pourquoi cette professionnelle expérimentée, aujourd'hui à la tête d'une équipe de 7 personnes, a tissé une toile qui va jusqu'à Decazeville, Villefranche et même Figeac : "*Cet ensemble est un véritable atout. L'enjeu est de faire jouer les profils et les mobilités des uns pour les faire correspondre aux attentes et aux besoins des autres*". Comme un puzzle qui n'en finit jamais, Start People apparait donc comme un acteur qui, tous les jours, contribue au dynamisme de l'économie locale. Les solutions apportées - CDI, CDD, contrats d'intérim, alternance, programmes de formations, mise en place de plans de carrière... - sont ainsi diverses et variées. En tout cas personnalisées à souhait. Une recette sans doute magique puisque certaines entreprises sont restées partenaires depuis le début de l'aventure, il y a maintenant un quart-de-siècle à Rodez. Un signe qui ne trompe pas !

Qui sommes-nous ?

- 681 millions de CA en 2020
- 225 agences
- 17 000 entreprises clientes
- 800 collaborateurs
- 110.000 intérimaires en poste / an

CLÉMENT BATTUT

Rejoint l'élite mondiale de la pâtisserie

A 31 ans, Clément Battut est le plus jeune pâtissier à intégrer l'association Relais Desserts. Une première aussi en Aveyron.

C'est d'abord un honneur et un privilège, pour le jeune pâtissier ruthénois, qui régale les Aveyronnais à Rodez et à Onet, de ses desserts fins concoctés entièrement sur place. En septembre dernier, avec sa compagne Nancy Klimas (chargée de la vente), Clément Battut a été intronisé dans l'association des Relais Desserts qui regroupe les plus grands pâtissiers de 19 pays. L'occasion de présenter ses produits : la mandarelle, bien sûr, petits gâteaux, bonbons au chocolat et la sculpture d'une souche d'arbre en chocolat garnie de billes de sucre. Le parcours d'intégration a été minutieux, comme le raconte Clément Battut. « *Il nous fallait deux parrains, qui ont été les pâtissiers Lionel Raux à Bayonne et Michel Belin à Albi, chez qui j'avais fait mon apprentissage en CAP Chocolaterie. Il a fallu défendre notre candidature sur de nombreux points : qualité des produits, vente, fournisseurs, boutique...* »

Faire partie de Relais Desserts, c'est aussi et surtout l'occasion de côtoyer les plus grands et de partager secrets de pâtisserie, stratégie d'entreprise et politique d'approvisionnement. A l'échelle régionale avec une visite de pâtisserie trimestrielle avec les six autres membres du réseau, et à l'échelle internationale avec deux réunions annuelles où la centaine de membres se retrouvent. « *Lors de ces rencontres, tous les secrets de nos recettes sont dévoilés,* s'enthousiasme le pâtissier ruthénois. *C'est passionnant pour nous faire évoluer. Quand on est la tête dans le guidon, on passe à côté de nouveautés. Ce réseau est un booster d'idées.* » Clément est déjà inspiré : pour Noël, il prépare une nouvelle bûche, avec fruits secs et nougat.

Le nouveau laboratoire de 300 m^2 qu'il fait construire sur la zone d'Arsac, en périphérie de Rodez, sera à coup sûr le creuset de nouveautés gourmandes et originales. Opérationnel début 2022, ce labo mettra en place de nouvelles pratiques de compostage/recyclage, avec l'aide de l'Agglo de Rodez. Saveurs et éco-responsabilité (les glaces en bocaux lancées l'été dernier avec système de consigne avaient bien fonctionné), une alliance gagnante pour ce pâtissier qui a su faire rentrer le goût aveyronnais au sein de Relais Desserts.

Texte : **Agnès d'Armagnac** - Photo : **Fred Garrigues**

PÂTISSERIE CLÉMENT
3 rue d'Armagnac - 12 000 Rodez - Tél. **05 65 68 42 62**
Route d'Espalion - 12850 Onet-le-Château
Tél. **05 65 46 19 52**
patisserie.clement@gmail.com

CACAO

LE JARDIN CHOCOLAT

Faiseur de chocolat en Aubrac

Torréfacteur de fève de cacao, Cédric Da Costa Faro a choisi l'Aubrac pour y installer sa famille, ses machines et sa passion. Rencontre.

« Aujourd'hui, je me définis comme un faiseur de chocolat. Celui qui est capable de donner du temps au temps pour donner une seconde vie aux fèves de cacao et en tirer tous les arômes et toutes les saveurs possibles. Celui qui obtient des résultats toujours différents selon la saison, l'inspiration ou l'humeur du moment. Et tout ça avec un minimum d'additifs si ce n'est un brin de sucre, bio bien-sûr, et une pincée de piments et autres fleurs ». Quand Cédric Da Costa Faro commence à parler de fabrication de chocolat, il ne s'arrête plus. Il ne contient plus toute cette passion qui l'anime face à cette alchimie. Une alchimie qui, en quelques jours seulement, permet de transformer ces fèves venues d'Amérique du Sud, d'Afrique de l'Ouest ou d'Inde en tablettes de chocolat noir et autres coffrets de dégustation.

Mais ce qui frappe aussi chez ce torréfacteur, c'est son bien-être. L'homme apparaît en phase avec son environnement naturel et verdoyant à souhait. Celui qui est passé par Montpellier, la Lozère, la Haute-Loire ou encore Toulouse, semble avoir trouvé aux portes de l'Aubrac aveyronnais une solution à son équation. Comment concilier un projet professionnel avec un choix de vie qui lui a si longtemps échappé. Cette solution s'appelle Valesques, un lieu-dit sur la commune de Castelnau-de-Madailles : *« Ici, tout est vrai, tout est naturel. Je nage au quotidien dans un bonheur permanent ».*

En attendant de mettre en pratique quelques-unes des mille idées qui le parcourent - *« Je compte bien associer la flore locale à mes productions »* - , il travaille à la rénovation du corps de ferme qu'il habite aujourd'hui avec son épouse et ses deux derniers enfants. L'objectif consiste à se réserver un atelier qu'il compte bien ouvrir à la visite, désireux de partager les secrets de la torréfaction. *« Nous ne sommes plus qu'une vingtaine de professionnels en France »*, conclut-il.

Texte : **Cyrille Costes** - Photo : **Elodie Lachâtre**

LE JARDIN CHOCOLAT
Cédric Da Costa Faro
Valesques - 12 500 Castelnau-de-Mandailles
Tél. **06 69 14 94 99**
www.lejardinchocolat.fr

LA TRUITE DES MONTS D'AUBRAC

S'invite sur les tables aveyronnaises

Parce que l'Aubrac le mérite bien, Nicolas Mairiniac a décidé de donner à ce territoire et à sa prestigieuse gastronomie le produit de qualité qui lui ressemble et qui, pourtant, lui manquait tant.

Le bœuf (d'Aubrac) n'a qu'à bien se tenir, la truite arc-en-ciel sort désormais du lac de Sarrans, tout près d'Argences-en-Aubrac, pour s'inviter sur nos tables. Les tables de tout un chacun puisqu'on retrouve cette truite sur les marchés d'Argence-en-Aubrac (le mercredi) et de Rodez (le samedi). Mais aussi sur les tables des chefs étoilés, ou anciennement étoilés : la maison Bras, à Laguiole comme à Rodez, chez Nicole Fagegaltier à Belcastel, chez Gilles Moreau toujours à Laguiole. « *On la retrouve aussi dans des boutiques spécialisées produits bio et traditionnels à Rodez, Laguiole, Espalion et Arvieu* », précise Nicolas Mairiniac, le créateur, début 2021, de La truite des Monts d'Aubrac.

Cet ancien conseiller agronome passé par le Loiret, Toulouse et Saint-Pierre-et-Miquelon, connait bien le Nord-Aveyron en général, l'Aubrac en particulier. De ses origines familiales, il garde le souvenir à la fois de richesse(s) et de diversité qui font la spécificité et la qualité du territoire. Mais il ne veut surtout pas remettre en question ce qui a toujours fait la réputation de ces hauts plateaux : « *André Valadier a toujours dit qu'il y avait un panier gastronomique en Aubrac avec des produits tels le bœuf, l'aligot, la soupe au fromage... Moi, je crois simplement que la truite a sa place dans ce panier-là* ».

Et c'est parce qu'il y croit vraiment qu'au moins une fois par jour, 6 jours sur 7, il prend son bateau et s'en va rejoindre sa pisciculture pour alimenter les quelque 20 000 truites arc-en-ciel, ces poissons à la chair blanche ou saumonée, au goût délicat et léger : « *Il y a seulement trois piscicultures en lac de ce type en France. Nourriture mesurée, croissance lente, longs déplacements de l'espèce dans des espaces immensément grands, chair musclée qui va avec..., j'ai fait le choix de donner du temps au temps et de privilégier la qualité à la quantité* », conclut Nicolas Mairiniac qui vient d'ouvrir son atelier de transformation et de préparation de commande, en plein centre du village d'Argences-en-Aubrac.

Texte : **Cyrille Costes** - Photo : **Franck Tourneret**

LA TRUITE DES MONTS D'AUBRAC
Place des Tilleuls – 12 210 Argences-en-Aubrac
Tél. **06 75 85 52 23**
www.latruitedesmontsdaubrac.fr

LE TEMPS DES PAPILLES

Des biscuits à croquer

Chloé Gonzalez lance, à 36 ans, une gamme de biscuits élaborés avec des produits de qualité. Son atelier : l'ancien restaurant L'Aromatique à Naucelle qu'elle a tenue six ans avec son compagnon.

La passion pour la pâtisserie a toujours coulé dans les veines de la jeune femme, originaire de l'Aude. Cela se traduit par un BEP-CAP cuisine, un bac technologique hôtellerie, une mention complémentaire en dessert de restauration en apprentissage dans un restaurant étoilé à Carcassonne. Exigeante envers elle-même et les autres, perfectionniste, Chloé Gonzalez ne laisse rien au hasard : un tempérament passionné qui a été modelé au fil de ses expériences dans les établissements les plus prestigieux – gastro à Toulouse, restaurants étoilés au château de Mercuès, puis à Pujaudran, en Normandie… L'Aveyron accueille Chloé et son compagnon, Lucas Tesseyre, chef cuisinier, en 2011, qui officient en duo chez Bras à Laguiole.

Les deux tourtereaux volent ensuite de leurs propres ailes de 2014 à 2020, aux manettes du restaurant L'Aromatique à Naucelle, qui connaît un beau succès. Le confinement, et la vie de famille qui s'agrandit rebattent les cartes : c'est alors que Chloé a l'idée de lancer une biscuiterie, lui permettant de ne pas sacrifier sa vie de famille tout en déployant ses talents de pâtissière. « *Je veux moderniser l'image des biscuits, avec des recettes toutes différentes, artisanales* », annonce la jeune femme qui se fournit en farine en producteur bio à Jouels.

Quatre biscuits sucrés – sablés au citron, à l'orange, sablés breton et cookies au chocolat – et deux gammes salées – crackers aux graines et sablés au Vieux Rodez – vont réveiller vos papilles. Les gourmands fans du made in Aveyron peuvent s'approvisionner sur son site internet, et chez les revendeurs : Terre Ségala à Naucelle, L'Epicerie du Trou à Bozouls mais aussi dans les Intermarchés de Naucelle, Marcilhac, Bozouls… « *Si le succès est au rendez-vous, je pense recruter un employé ou même un associé* », confie la pâtissière.

Texte : **Agnès d'Armagnac** - Photo : **Elodie Lachâtre**

LE TEMPS DES PAPILLES
www.letempsdespapilles.com
letempsdespapilles12@gmail.com

Pour un Noël gourmand, Chloé Gonzalez prépare un assortiment spécial de sablés. Miam !

INTERFLEX
HIDRAX
HYDRAULIC CONNEXION
12
780 ROUTE HAUTE DE FARROU
12200 VILLEFRANCHE-DE-ROUERGUE
TéL : 05 81 39 00 59
contact@interflex12.com
SERVICE COMPTOIR
ET DÉPANNAGE SUR SITE

Studio graphique
Imprimerie / Grand Format
Décoration véhicule
Enseigne & signalétique
Stand & décoration
Objets pubs & textiles personnalisés
spot2com
PUBLICITÉ

Buffadoo
la matière du souffle
BOUTIQUE / GALERIE
23 allée du Tombola
12210 LAGUIOLE
www.buffadoo.com

Tristan
galerie
letaureau
Heures d'ouvertures :
10h-12h30 et 14h-19h
Renseignements :
06 80 06 72 04
www.thataureau.com
TAUREAU
L'ORIGINAL

BOULANGERIE DE LA CATHÉDRALE

En hommage à Mamie Huguette

Laurie et Marin Aubeleau sont les nouveaux gérants de la célèbre enseigne de la rue Cusset, au fond de la place Emma-Calvé. Ces enfants du Lévézou ont fait du 100% fait maison leur marque de fabrique. Un état d'esprit hérité de leur grand-mère Huguette.

La Boulangerie de la Cathédrale est une véritable institution à Rodez. Certains jours, notamment le samedi qui accueille le fameux marché de la ville, la file d'attente peut s'étirer sur plusieurs dizaines de mètres. Depuis près d'un an, ces fidèles clients viennent goûter au savoir-faire de la famille Aubeleau. Le fils aîné, Marin, 31 ans, est un passionné de la première heure : « *Dès l'âge de 14 ans, j'ai su que je serais boulanger. Les fouaces que Mamie Huguette m'apprenait à faire ont laissé des traces...* ». Marin a vite eu une autre certitude. Celle de vouloir faire du piton ruthénois un lieu d'expression de valeurs familiales telles la tradition et la solidarité qui ont bercé sa jeunesse du côté de Trémouilles, quelque part sur le Lévézou voisin. Laurie, sa sœur cadette, n'est pas en reste. Passée par une filière hôtellerie – restauration, celle qui fut ensuite caviste dans une enseigne ruthénoise a toujours eu envie d'entreprendre : « *On a vite eu un coup de cœur pour cette boulangerie de l'hypercentre ruthénois qui a la particularité d'avoir son fournil dans une rue voisine* ».

Très vite, le duo a fait du 100% fait maison sa marque de fabrique. Pour le pain mais aussi les sandwiches, quiches, salades... On y goûte les produits indissociables des fêtes de fin d'année - Fouace de Noël, Kouglof, Pains d'Épice, Pains Spéciaux, galettes. Et même les mercredis, cette fameuse soupe au fromage qui sent si bon l'Aveyron. « *Être des ambassadeurs de notre terroir est une priorité* », commente le duo. Une priorité déjà synonyme de développement : « *Notre clientèle ne cesse de grandir. C'est la raison pour laquelle nous avons créé un poste et demi supplémentaire, ce qui porte l'effectif de la boulangerie à six salariés* ».

Texte : **Cyrille Costes** - Photo : **Fred Garrigues**

LA BOULANGERIE DE LA CATHÉDRALE
2, rue Cusset – 12 000 Rodez
Tél. **05 65 68 55 79**
Facebook et Instagram : @boulangeriedelacathédrale

LA TABLE FROMENT

Une cuisine raffinée sur place ou à emporter

Passé par les cuisines de prestigieux chefs étoilés, le jeune Bastien Froment a côtoyé l'excellence. Pour faire profiter les Aveyronnais de son savoir-faire en matière de bien manger, il a ouvert, en 2020 avec son épouse Claire, La Table Froment à Rodez.

Formé au réputé lycée hôtelier de Saint-Chély-d'Apcher, c'est à Paris que le jeune Bastien Froment, déterminé et avide de connaissances, affûte ses armes chez les plus grands chefs étoilés, sa petite amie dans les valises. Il découvre chez Ducasse, Bocuse, Moret, Loiseau... une qualité et une mixité culinaires à nulle autre pareille : « *En cuisine comme ailleurs, on n'atteint sans doute jamais la perfection. Mais aux côtés de chefs de cette trempe, on s'en rapproche à coup sûr* ».

Depuis 18 mois, le jeune homme de 27 ans a relevé un nouveau défi : créer son propre restaurant, la Table Froment. « *Paris n'était qu'une étape obligatoire. Avec Claire, on a toujours voulu venir s'installer chez nous, à Rodez, pour faire profiter les Aveyronnais de notre passion pour la bonne cuisine* ». L'idée d'une restauration traditionnelle a vite laissé la place à une autre cuisine, celle à emporter à domicile. Parce qu'il est un véritable touche à tout, il a fait du pâté en croûte sa véritable spécialité : « *Ce produit est le résultat de trois métiers différents, la cuisine, la charcuterie et la pâtisserie. Trois métiers qui me vont bien parce qu'ils me permettent de faire rimer qualité et diversité pour le plus grand plaisir de tous les palais* ».

Mais La Table Froment, ce n'est pas que cet espace de six places intérieures doublé d'une terrasse extérieure. C'est aussi une capacité à déménager son restaurant jusqu'à votre domicile : « *En plus de certains événementiels style baptêmes, anniversaires, mariages... nous allons chez nos clients pour leur cuisiner ce dont ils veulent faire profiter leurs invités* ». La Table Froment, c'est enfin des séances de cours de cuisine, en magasin comme à domicile. Ou comment le talent n'attend pas le nombre des années...

Texte : **Cyrille Costes** - Photo : **Elodie Lachâtre**

LA TABLE FROMENT
1 rue Corbières - 12000 Rodez
Tél. **05 65 68 60 10** | contact@latablefroment.fr
www.latablefroment.fr
Facebook et Instagram : @latablefroment

100% chocolat noir
la table
FROMENT

Photo : **Yann Hornhan**

L'ÉTERNEL RETOUR D'HUGUES AUFRAY

C'est à Rodez en Aveyron, cité rouergate chère à son cœur, que le chanteur et guitariste Hugues Aufray a choisi de débuter sa tournée « Eternel retour » et présenter son dernier album « Autoportrait ». Une évidence pour cet incontournable baroudeur de la chanson française qui fut longtemps le parrain de la célèbre Route du sel !

Passeur de culture, Hugues Aufray a fait découvrir Bob Dylan en France au milieu des années 60. Son répertoire est depuis toujours teinté de rock, de blues, de folklore espagnol et latino-américain. Chanteur, cavalier, sculpteur reconnu par ses pairs, charismatique et libre, de ses 92 printemps émane une forme de sagesse, de décontraction et de sérénité.

Retour sur le concert du 22 octobre 2021 à l'amphithéâtre de Rodez. La salle de l'Amphithéâtre est comble. Hugues Aufray entre en scène, les murmures cessent, l'émotion monte. De Santiano à Céline en passant par Stewball, les paroles sont sur toutes les lèvres. Mythiques, ses chansons sont sans frontières, éternelles, et ses nouveaux textes pimentent la soirée d'un public conquis. Il entrecoupera son récital d'anecdotes et de quelques messages sur les valeurs qu'il défend : l'écologie, la lutte contre le racisme et les injustices. Nobles étendards de cet humaniste engagé.

Il reconnaît que la ville de Rodez a une saveur toute particulière à ses yeux depuis sa rencontre avec Jean-Yves Bonnet, fondateur de la Route du sel. En 1987, Hugues Aufray à l'initiative de la route des Mousquetaires, relais équestre, rallie Windsor à Versailles entouré de ses amis Gaston Mercier, Didier Seguret et Jean-Yves Bonnet. Discipline qu'il fera homologuer auprès de la Fédération française d'équitation en 2018.

Grâce aux chevaux qui lui ont sauvé la vie et à la scène qu'il ne quittera jamais, Hugues Aufray restera éternellement cet artiste à la longévité sans concession.

Texte : **Marie Boudon**

Photo : Marie Lesconnec

De Santiano à Céline...

Jean-Yves Bonnet, Didier Séguret, Hugues Aufray, Gaston Mercier

4 cavaliers célèbres sur la Route des Mousquetaires

Photo : **DR Collection privée**

COUPS DE COEUR
& idées cadeaux

LIVRES
à partir de 15€

PANIER : Tisane / Crème de marron, Miel, Cookies choco noisette
à partir de 15€

EVANESS
à partir de 8€50

PARFUM GENTIANE
à partir de 34€

POTERIE DE LA RIVIÈRE
à partir de 4€

LES JARDINS D'ATHÉNA
à partir de 7€

PRÉAMBULE
à partir de 6€

JEUX DE SOCIÉTÉ
49€

PANIER :
Tisane, huile, sel, vinaigre
à partir de 30€

SAVONNERIE DU LARZAC
à partir de 5€

POTERIE THIERRY BREVARD
à partir de 7€

COFFRET BOISSONS
à partir de 8€50

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

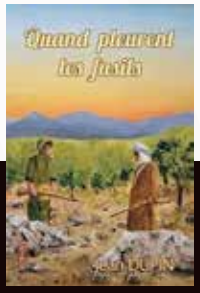
VINYL BOOST 3000
25€

Photo : **Elodie Lachâtre**

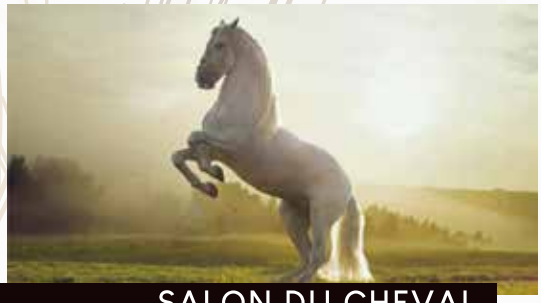
VOUS VOULEZ FAIRE PLAISIR À VOS PROCHES ?

TIBZ CHANSON FRANÇAISE
LA BALEINE - ONET-LE-CHÂTEAU
VENDREDI 26 MARS À 20H30

RIGNAC • Espace Jarlan • **20h30**
12€ **Vendredi 17 décembre 2021**
Réservation : 05 65 80 26 04
Organisation : Rencontres Citoyennes Rignac



JEAN DUPIN
Jean Dupin a écrit son seizième roman
« Quand pleurent les fusils. »
«Talents d'Aveyron» :
Lauréat du Prix Littéraire 2021



SALON DU CHEVAL
PARC DES EXPOSITIONS ALBI
8-9-10 avril 2022
-2€ sur le billet d'entrée sur présentation du ce coupon

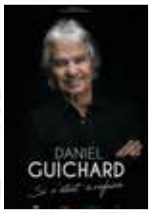
amphi théâtre

Boulevard du 122e Régiment d'Infanterie
Tél. 05 65 75 76 76

LE CIRQUE DE MOSCOU SUR GLACE
Jeudi 16 décembre 2021
à 18H00 et 20H45

MOSCATO
Vendredi 21 janvier 2022
à 20H30

MAXIME LE FORESTIER
Jeudi 03 février 2022
à 20H30



DANIEL GUICHARD
Vendredi 04 février 2022
à 20H00

ANNE ROUMANOFF
Vendredi 18 février 2022
à 20H30

SOY DE CUBA
Mardi 08 mars 2022
à 20H00

Retrouvez toute notre programmation sur www.amphitheatre-rodez.com

OURSON DIFFUSION

SPÉCIALISTE DU **MARQUAGE TEXTILE** ET
DE **L'OBJET PUBLICITAIRE SUR MESURE**
POUR LES **PROFESSIONNELS, ASSOCIATIONS**
ET LES **PARTICULIERS**

LES CARDONIÈRES - ZA DE LAURAS
12250 ROQUEFORT-SUR-SOULZON

TÉL. : **05 65 42 53 06**

ourson-diffusion@orange.fr

MARQUAGE TEXTILE
OBJETS PUBLICITAIRES
MATÉRIEL SPORTIF
VÊTEMENT DE TRAVAIL
SIGNALÉTIQUE PLV
COLLECTIVITÉS

Eliane Bras
Boutique

Sur 600 m² de douceur,
prenez le temps de rêver...

LITERIE ·
COUETTES & OREILLERS ·
LINGE DE MAISON ·

Horaires d'ouverture :
Du mardi au vendredi :
10h00 - 12h30 / 14h00 - 19h00
Le samedi : 10h00 - 19h00

Route d'Espalion
La Penchoterie
12850 Onet-le-Château
(44°22'35"N - 2°35'38"E)
Tél : 05 65 78 73 29

www.eliane-bras.fr

Intermarché SUPER

POUR LES **Fêtes**, Pensez *à commander* VOS PLATEAUX

crustacés ...

— fromages

HUÎTRES DU PRODUCTEUR EN DIRECT
DU BASSIN DOLUS D'OLERON
à partir de 9,50€ le kg

Avenue de Bamberg RODEZ | 4 SAISONS | 05 65 77 30 70