

01 / 02 / 03 JUILLET 2022

24^e



SALON DES Sites



REMARQUABLES



DU Gout DE SALERS

MIAM!



SAMEDI ET DIMANCHE
Démonstrations
Culinaires

Démonstration et fabrication
du fromage Cantal par la
Coopérative de St Bonnet



01 / 02 / 03 J

Esplanade

Horaires d'ouverture

- Vendredi 01 Juillet : de 14h à 20h
- Samedi 02 Juillet : de 10h à 19h
- Dimanche 03 Juillet : de 10h à 18h

Entrée gratuite

Inauguration officielle : vendredi 01 Juillet à 18h00

Tirage de la tombola : dimanche 03 Juillet à 16h30

Durant les 3 jours

- Des chefs Cuisiniers mettront en avant les produits de nos sites remarquables du goût :
 - Fabrice GIRARDEAU, compagnon du Tour de France
 - Thomas BOISSAY, compagnon du Tour de France
 - Alain DOUAY, membre de l'Académie Nationale de Cuisine.
- Présence des producteurs labellisés «Site Remarquable du Goût»
- Possibilité de restauration à toute heure sur le salon



JUILLET 2022

de Barrouze

Samedi 2 Juillet et dimanche 3 Juillet

- Démonstrations Culinaires.

Démonstrations et fabrication du fromage Cantal par la Coopérative de St Bonnet.

PENDANT LE SALON

- Visite des Burons de Salers (route du Puy Mary)
- Visite découverte de la ferme «Les Montagnes de Pierre» à Malgorce
- Visite de la Maison de la Salers (au Fau à Saint Bonnet de Salers).

L'ensemble des animations est proposé en partenariat avec l'Office de Tourisme du Pays de Salers.



RENSEIGNEMENTS

Office de Tourisme du Pays de Salers

04 71 40 58 08

www.salers-tourisme.fr



TOUT POUR LE JARDIN
Fleurs, Plantes à Massifs, Arbustes

sans oublier pour votre animal de compagnie :
Oiseau - Poisson - Chien - Chat

TOUTE L'ALIMENTATION ANIMALE

- ENGRAIS

- SEMENCES

- FOURRAGES

Zone Industrielle

15200 MAURIAC

Tel. 04 71 68 11 91

Fax : 04 71 67 33 40



Chez L'Auvergnat

Cave aux fromages du Cantal

Saisons d'Auvergne

Dégustation



Place Juvénat d'Essou

15140 Salers

Tel. 04 71 68 65 28 / 06 84 37 39 30

La Cave de Barrouze

Yann Holley

- Ouvert toute l'année -

avenue de Barrouze

15140 Salers

04.71.40.78.08

06.87.86.38.34

lacavedebarrouze@orange.fr



GARAGE ROUX

Route d'Aurillac - 15140 SALERS

Tél.: 04 71 40 72 04

Maison Calvagnac

ARTISAN BOULANGER PATISSIER

ANGLARDS DE SALERS

Tel. / fax 0471.40.00.96

MAURIAC

Tel. / fax 0471.40.00.78

www.patisserie-calvagnac.com

E-mail : patisserie.calvagnac@wanadoo.fr

AUBERGE DU COL DE NERONNE

BAR - RESTAURANT CHAMBRES D'HÔTES

15140 Saint-Paul De Salers

04.71.40.90.81

Table(s) Zé Komptoir d'Aurillac
10, place de l'Hotel de Ville, 15000 AURILLAC

04 71 48 78 13

Ouvert tous les jours le midi et le soir
Fermeture hebdomadaire le dimanche

Nature

- Textiles aux fibres et teintures naturelles
- Chapeaux / Accessoires
- Peaux



Mes coordonnées

1 rue des Templiers - 15140 Salers

Tél. 04 71 68 65 27 / 06 84 37 39 30



CHASTAING MAURY PRIMEURS

19120 ASTAILLAC

Tél. 05 65 38 43 56 - Fax 05 65 38 82 46

15000 AURILLAC

Tél. 04 71 64 93 60 - Fax 04 71 64 17 08

Jean-Christophe BORNE **Plombier chauffagiste**



15140 SALERS

tél. **04 71 40 74 54**

entborne@gmail.com



Place Geraud Maigne, 15140 SALERS

04.71.40.72.00

www.brasserie-leptitcomptoir.fr
info@brasserie-leptitcomptoir.fr

LE PRIMEUR VICOIS

27 rue basse
15800 Vic sur Cère

LYDIE ET DOMI

Fruits et Légumes
Fruits secs et déshydratés
Corbeilles de fruits frais et secs

04.71.43.76.45

VITAMINES-LD.COM



Le potier et le sellier *grès de grand feu* *sellerie de tradition*

Place Tyssandier d'Escous

15140 Salers

Tél : 04 71 40 72 67

SARL GUILLAUME ROBERT **ARTISAN**

Métreier Agenceur

Le Foirail

15140 SALERS

PORT : 06.38.49.82.21

TEL : 04.71.68.79.41



eMail : serre.mathilde@orange.fr

Le Sogranier Produits régionaux - Cadeaux



Face à l'hôtel le Bailliage - Rue Notre-Dame
15140 SALERS - Tél./Fax : 04 71 40 70 50
E-mail : info@le-sogranier.com - Site : www.le-sogranier.com

Vidal Christophe

Électricité générale

Neuf et rénovations

Dépannage et chauffage

Le champs de l'hôpital

Tel: **04-71-69-26-51**

Port: **06-76-38-67-05**

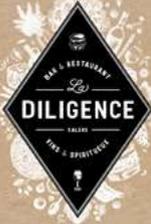
christophe.vidal37@wanadoo.fr



L'ECUYER
Place Géraud Maigne
15140 - SALERS
☎ 04 71 40 70 35



BAR - PRESSE - TABAC

RECETTE DU TERROIR
CUISINE MAISON
PRODUITS FRAIS

Rue du Beffroi - 15140 SALERS
• 04 71 40 75 39 •
contact@ladiligencesalers.com
www.ladiligencesalers.com
@ladiligencesalers



LE DOMAINE DES 3 BURONS



Le Berger



Le Pâtre

Marie et Patrice MARTINEZ
Location de gliss

Les Planches
15140 St BONNET DE SALERS
Tel: 06 24 70 67 83

Jean-Claude CHEYMOL



SwissLife

- Assurances
- Retraite / Épargne
- Santé / Prévoyance

04 71 40 81 95

DOMAINE DE LA CHAUX DE REVEL



Domaine de la Chaux de Revel

Famille MONTAZ Pascal
La chaux de Revel
15140 Saint-Martin Valmeroux
Tél. : 04 71 40 68 10
pascal.montaz@gmail.com

www.domainedelachauxderevel.com

Le Peintre sarl

GEORGES David - FILIQUIER Vincent
PORT: 06.82.71.66.19 - PORT: 06.73.85.86.95

<http://www.peintureetdecoration-cantal.com>
PLATRERIE - ISOLATION INTERIEUR ET
EXTERIEUR - RAVALEMENT FACADE
DECORATION - FINITION



Hotel
Bar • le Beffroi • Restaurant

Hôtel * Restaurant "Le Beffroi"
Robert et Valerie MAIMPONTE

BAR BRASSERIE RESTAURANT

Chez la Préfète

15140 - SALERS Tél. : 04 71 40 70 55

LES BURONS DE SALERS
1^{er} PRIX DU TOURISME CANTALIEN 2003
Entre Salers et le Puy Mary
 Découvrez les Maisons du Fromage, de la vache et de la gentiane SALERS



La Maison du Fromage et de la race Salers a ouvert ses portes en 1996. Ce buron reconstruit à l'identique par un passionné accueille une exposition sur le fromage et la race Salers. Visite guidée, outillage ancien, vidéo, dégustation et Vente de Fromage. Cassé-croûte du buronnier (juillet/août)
OUVERT de PAQUES à TOUSSAINT
 TEL / FAX : 04 71 40 70 71

En 2002, Jean-Pierre Latet reconstruit un second buron. En collaboration avec la famille Labouque, fabriquant d'osierifs à base de racines de gentiane depuis 1885, ils créent sur ce site exceptionnel : La Maison de la Gentiane Salers.

SALERS
 Gentiane
 100% PRODUIT LOCAL
 POUR LA SAISON

LES BURONS DE SALERS - Route du Puy Mary - 15140 SALERS

Auvergne Collectivités
 Solution d'hygiène depuis 1974
VENTE

Le spécialiste Cantalien de l'hygiène et de l'entretien !

Nilfisk
 Installé depuis 1983

SaniVap
 et Prétraitement de l'air

auvergne COLLECTIVITÉS
 ZAC d'Esban - 15130 YTRAC
 0471451265 - vente@auvergnecollectivites.fr



Bar Restaurant **"Les Templiers"**



0140 SALERS - Tél / Fax: 04 71 40 71 33 restaurant.lestempliers@orange.fr

TOTEM

TOUS LES TEMPS DE LA RADIO

www.RADIOTOTEM.NET

GARAGE CELLIER
 CARROSSERIE - MECANIQUE - VENTE VO/VN

Tél : 04 71 40 00 37 Port : 06 86 70 98 33



Route de d'Aurillac - 15200 MAURIAC
 Route de Mauriac - 15380 ANGLARDS DE SALERS
 celliergilles@orange.fr

Nath'Coiff
 COIFFURE MIXTE sans rendez-vous

Nathalie et Sabrina

lissage brésilien

Le bourg
 15380 ANGLARDS DE SALERS
 04 71 40 04 54



COCHONAILLE & CO

FERME AL PAIS
 15140 SALERS



SARL RITOU
 Diagnostics Immobiliers

Amiante, CREP, DPE, Electricité, Car, Mesurage Carrez

31, Bd Pasteur
 15200 MAURIAC
 ritoudiagnostics@gmail.com

07 56 27 88 91
 04 71 68 28 41



SARL RITOU



- ★ COUVERTURE
- ★ CHARPENTE
- ★ ZINGUERIE
- ★ ÉTANCHÉITÉ

Bd Pasteur - 15200 MAURIAC
 ☎ 04 71 68 28 41
 herve.ritou@wanadoo.fr - www.toiture-cantal.fr

Ambulances de la Maronne

VSL - TAXI

Sas Freyssac

15140 St MARTIN-VALMEROUX
 SALERS / St EULALIE




Tél./Fax : 04 71 69 24 30

Maison LACOSTE

Boucherie - Charcuterie

- Volailles
- Plats cuisinés
- Conserves
- Salaisons



Magasin ouvert toute l'année
 Magasin : rue du Beffroi - Atelier : les prés de Faure
 15140 SALERS - Tél. : 04 71 40 70 53



L'oeuf du Cantal
PLEIN AIR

EARL D'APCHER
 Daniel CRETOIS et Nicolas REBOUL
 15 310 SAINT-CERNIN



Ferme-Auberge le Jardin aux Escargots

Repas Fermier en Juillet et août, du mardi soir au dimanche soir
 Réservation conseillée - Salle cosy - Terrasse fleurie



Renseignements - Réservations : 06.86.72.13.27
 Email : jardin.aux.escargots@sfr.fr
 En savoir plus : www.le-jardin-aux-escargots.com
 Le Jardin aux Escargots - Sion-Haut - 15200 Le Vigean




La Taillerie du Sancy

Place Tyssandier d'Escous
 15140 Salers

vous propose :

- minéraux,
- bijoux,
- fossiles,
- figurines taillées...

Tél : 06 72 77 70 93



TOURNICOTI TOURNICOTOU
 ARTISANAT
 SUR BOIS ET CORNE



LIBRAIRIE BARBE BLEUE

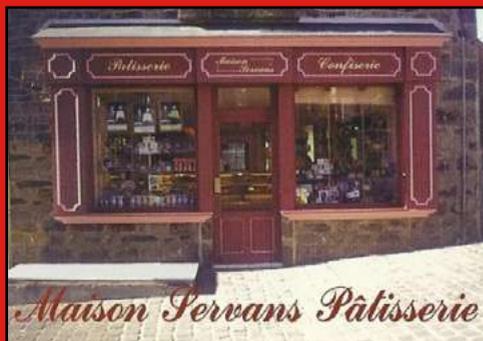
Livres Neufs et anciens

Régionalisme
 Histoire - Littérature

Tél. : 04 71 40 72 42



Place Tyssandier D'Escous 15140 Salers



Voyages
VIZET



15200 MAURIAC

"Une autre idée du voyage"

Tél. 04 71 40 63 80 - Fax 04 71 40 50 86

mail : voyages.vizet@wanadoo.fr

www.voyages-vizet.fr

LE DRAC
Bar Crêperie - Restaurant

PLACE TYSSANDIER D'ESCOUS
15140 SALERS
TÉL. 04.71.40.72.12
www.ledrac.supersite.fr

Relais des Volcans
Récussel - 15140 ST-PAUL DE SALERS

☎ 0471407333
*Spécialités
Auvergnates*



*Le Salon de
Stéphanie*

04.71.67.97.09

RUE NOTRE DAME, 15140 SALERS

« Rosier »
Entre St-Chamant
et Fontanges

Ferme du Rosiers
Famille LAFON

04 71 69 27 42

06 70 51 67 41

lafon.eric@orange.fr



RESTAURANT, BAR

tradition, terroir,
bourriols, pizzas

9 rue notre dame
15140 Salers

04 71 68 16 27
alvin15@orange.fr

LA POTERNE

Expo-boutique
AU BOIS D'AMOURETTE
Métiers d'art

De Pîques à la Toussaint :
Avenue de Barroaze - 15140 SALERS
06.78.41.47.05
09.80.46.72.25

Et toute l'année :
7 rue Vanban - 21000 DIJON
03.80.30.24.70

siret 347 925 489 000 28
code ape 923 A



Les EXPOSANTS



Viande Salers

Le Pays de Salers est reconnu au sein des Sites Remarquables du Goût depuis une vingtaine d'années pour le fromage Salers. Depuis cette année il l'est également pour la viande !

La viande de bœuf Salers du Grand Pays de Salers produite sous signes officiels de qualité a officiellement intégré l'association après un audite et plusieurs rencontres avec les acteurs de la filière.

Cette intégration découle des atouts de cette viande d'exception :

- Qualités gustatives supérieures avec une couleur rouge vif et un persillé bien réparti blanc nacré caractéristique, une tendreté et un goût persistant notamment
- Un lien avec le territoire fort grâce à une race omniprésente dans son berceau, une filière d'agriculteurs et bouchers bien ancrée faisant vivre ce territoire et désirant le faire découvrir au plus grand

nombre

-Un modèle d'élevage répondant aux enjeux sociétaux et environnementaux d'aujourd'hui avec une alimentation à base d'herbe et de foin, une filière en circuit court avec des acteurs responsables

Chers visiteurs il ne vous reste plus qu'à déguster ce produit d'exception qu'est la Viande Salers du Grand Pays de Salers. Jugez par vous-même et faites vous ambassadeur de notre territoire si beau à découvrir.



Les EXPOSANTS

Mourjou, Châtaigneraie cantalienne

La dynamique Site Remarquable du Goût rayonne sur tout le territoire de la Communauté de communes de la Châtaigneraie cantalienne qui couvre 50 communes du sud-ouest du Département du Cantal, où la châtaigne et le châtaignier constituent un élément fort du patrimoine identitaire. Ce territoire est limitrophe des départements du Lot, de l'Aveyron et la Corrèze.



Dans l'univers du vin, il y a le blanc, le rosé, le rouge et...le Tavel

Le tavel est un grand cru de la Vallée du Rhône, il est, aux dires de nombreux gastronomes considéré comme le meilleur rosé du monde.

Le Tavel, est un vin d'appellation d'origine contrôlée produit sur les communes de Tavel et de Roquemaure, dans le Gard.



Les EXPOSANTS

LA CARPE DE LA DOMBES

La Carpe est le poisson roi de cette région entre Saône et Rhône, appelée la Dombes, 12000 hectares d'étangs d'origine glaciaire et aménagés par l'homme dès le X^{ième} siècle en assainissant les marais.



LA VOLAILLE DE BRESSE

La volaille de Bresse se caractérise par sa chair ferme et persillée, sa peau fine et nacrée qu'elle doit aux conditions spécifiques de son élevage en plein air que l'éleveur complète avec du maïs du blé et des produits laitiers.

LA BASTIDE D'ARMAGNAC

L'Armagnac est la plus ancienne eau de vie de France. Obtenue par la distillation de vin blanc. Apprenez à le déguster avec le regard, le nez et enfin la bouche. Un conseil dégustez au moins deux Armagnacs pour percevoir la complexité, les différences et les personnalités de chacun.



LE VIN D'ALSACE

Le vignoble d'Alsace est le seul de France où les vins portent le nom du cépage lui-même: Sylvaner, Riesling, Gewurztraminer, Pinot, Tokay...

LENTILLES DU PUY

Grâce à un microclimat et un savoir-faire inimitable, la lentille verte a des qualités gustatives qui lui sont propres. Peau plus fine et amande moins farineuse sont les deux caractéristiques de ce produit.



COGNAC

Le Cognac, eau de vie connue et exportée dans le monde entier, provient de la distillerie des vins blancs de la région de la Charente.

CHATEAUNEUF DU PAPE

Les vins de Châteauneuf du pape sont généreux, structurés, toniques et concentrés. Ce sont des vins d'une qualité exceptionnelle.



Les EXPOSANTS

SAINT NECTAIRE

La diversité du milieu végétal et la flore spécifique des prairies naturelles d'Auvergne donne au St Nectaire son goût si particulier.



LE COMTÉ

Après avoir transformé le lait des vaches de race Montbéliarde en fromage encore très frais, le fromager commence le pré-affinage dans sa fruitière. Suivra ensuite l'affinage qui dure de 4 mois à plus d'un an.

TANGO DES SAVEURS

Fabrication artisanale de confitures, compotes et sirops cuisinés avec le sucre de la sucrerie de Bourdon à Clermont-Ferrand. Capturer la quintessence de l'arôme des fruits ou de la fleur pour surprendre et enchanter votre palais.



LES HUITRES DE CANCALE

L'huître de Cancale se caractérise par une saveur prononcée d'iode et de sel avec un arrière goût de noisette. Moules AOP de la baie du Mont Saint Michel.

LES OLIVETTES DE NÎMES

Nîmes a un produit emblématique : les olivettes. Parties prenantes les producteurs locaux s'attachent à une démarche de valorisation autour des huiles AOP.



VAL D'AJOL

Véritable fierté de la gastronomie vosgienne, l'andouille du Val d'Ajol est fabriquée à base de porc et de chaudins aromatisés. Les artisans bouchers charcutiers lui ont donné un goût inimitable.



Les EXPOSANTS

SALERS

Le Salers est un des plus vieux fromages d'Auvergne. C'est un fromage d'exception à pâte pressée non cuite. Il ne peut se fabriquer que du 15 Avril au 15 Novembre, lorsque les vaches se nourrissent d'herbes des alpages, ce qui lui donne un arôme particulier.



LE VIN DES RICEYS

Avec 66 hectares de vignes, c'est la plus importante commune viticole de toute la champagne. 350 hectares sont réservés à la production du fameux Rosé des Riceys. Situé dans la Côte des Bar. Les Riceys c'est 40 000 bouteilles par an produites par 28 vigneron. les vins AOC sont : le rosé des Riceys, les coteaux champenois et le Champagne.

ST GILLES CROIX DE VIE

Savez-vous que les sardines en boîte se mangent aussi chaudes ? Saint Gilles Croix de Vie est à l'origine de recettes de sardines originales et authentiques.



SAINT AUBIN

C'est à Saint-Aubin, au cœur des vergers de pruniers du Sud-Ouest, que l'on célèbre le pruneau sous toutes ses formes. Les conditions climatiques et la nature des sols du Lot et Garonne ont été propices au développement de sa culture. Le pruneau est une douceur excellente pour la santé.



SRG TAUREAU DE CAMARGUE

Le taureau de Camargue est élevé au cœur d'un territoire à la richesse environnementale exceptionnelle reconnu par de nombreux labels. Constitués de milieux naturels emblématiques tels que des prairies humides, des marais, des lagunes... l'élevage du taureau y joue un rôle environnemental de premier ordre pour le maintien de la biodiversité. La viande du taureau de Camargue doit son caractère particulier aux conditions d'élevage des troupeaux. En effet, prioritairement élevés dans de vastes espaces avec pour finalité les jeux taurins, les taureaux pâturent en semi-liberté dans des milieux variés. Leurs déplacements continus et leur nourriture, constituée d'une multitude de plantes diverses, apportent à leur viande beaucoup de finesse et un goût unique.

Les EXPOSANTS

DOMAINE RONDEAU - LE CERDON

Producteur dans le vignoble du Bugey (Ain). Nous vinifions des vins Bugey Cerdon, Bugey Brut, Bugey Gamay et Bugey Chardonnay.

Le Site Remarquable du Goût Cerdon est un vin effervescent rosé demi-sec, aromatique avec une dominante de fruits rouges, élaboré en méthode ancestrale (prise de mousse en bouteille) et un faible degré alcoolique.



LE SAINT EMILION

Terroir de grands crus où l'on rencontre des vins complexes et charpentés pouvant vieillir de nombreuses années.



CAJAR LE SAFRAN DU QUERCY.

Latitudo safran : création et fabrication de produits alimentaires autour du safran. Par l'intermédiaire d'extraction pointilleuses et maîtriser les produits s'approprient toutes les particularités de la précieuse épice.

Latitudo safran est une nouvelle perception du safran. Par l'intermédiaire d'un protocole d'extraction breveté le chef Robin c'est approprié les qualités optimales en saveur et arôme de la précieuse épice. Consulter le site Internet latitudo safran et vous serez conquis. C'est une chance de le retrouver au salon et SRG de Salers.



Les autres EXPOSANTS

- Distillerie de la Salers
- Office du tourisme
- Maison de la Salers
- Coopérative de St Bonnet

Nos producteurs « Salers » : Fromage

GAEC Burons de Fages des Montagnes de Pierre

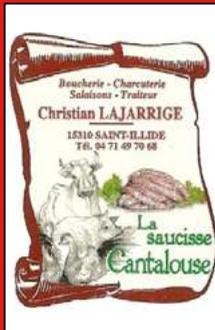
EARL du Cheix /

« Salers » : Viande

GAEC d'AYVALS

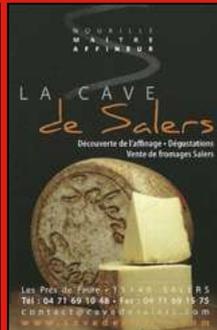
Le Président et les membres de l'Association remercient chaleureusement tous les partenaires, sponsors, annonceurs et exposants, et particulièrement la municipalité de Salers pour son aide financière et logistique, les employés municipaux et les bénévoles.

Chacun dans son domaine participe à la réussite de cette manifestation...



Boucherie - Charcuterie
Solutions - Traitement
Christian LAJARRIGE
15310 SAINT-ILLIDE
Tél. 04 71 49 70 68

La saucisse
Cantalouse



NOUVELLE
DISTRIBUTION
AFFINEUR

LA CAVE
de Salers

Découverte de l'affinage - Dégustations
Vente de Fromages Salers

Les Prés de Fages - 15140 SALERS
Tél : 04 71 69 10 48 - Fax : 04 71 69 15 75
CONTACT@CAYEDESALERS.COM



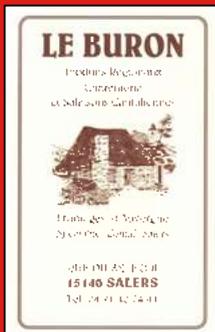
Vente de **GRANULÉ BOIS**
pour poêle et chaudière

AUVERGNE
Carburants



Desprat
Saint Verry
Vignoble

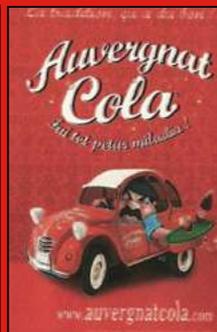
Vins d'Auvergne - Produits Régionaux
Vente et Dégustation gratuite du lundi au samedi de 9h à 18h et 14h à 18h
Tél. 04 71 48 58 44
Achat en ligne - www.vinspassion.com
10, av. Jean-Baptiste Veyre (dir. Le Puy Mary) - AURILLAC



LE BURON
Produits Régionaux -
Authentiques
Produits sans Chimie

France des Montagnes
des Alpes - Cantal - Salers

04 71 48 58 44
15140 SALERS
Tél. 04 71 42 74 41



Auvergnat
Cola
C'est les petits mitochondries

www.auvergnatcola.com



cantalSHOP

10 Rue du Beffroi
15140 SALERS

Vente de produits de la marque 15 Cantal

Boulangerie - Pâtisserie Artisanale

Aux Carrés de Salers
SPÉCIALITÉ PUR BEURRE

Successeur de M. Belsol
Fondé en 1887

Rue Notre Dame - Salers cantal
04 71 40 75 38



Maison de la Salers

- Visite sur le thème de la race Salers (écrans, vidéos, reportages, ...)
- Dégustation de produits locaux (fromages, charcuterie ou viande de Salers, biscuit, boisson locale)
- Boutique de produits locaux et souvenirs

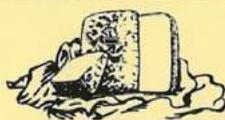
Durée moyenne de visite : 1h à 1h30

Pour tout
renseignement

Le Fax 05140 SAINT BONNET DE SALERS
04 71 40 54 00 ou contact@maisondesalers.fr
<https://www.maisondesalers.fr>



Bienvenue au Cheix

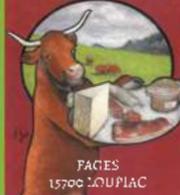


Salers Cantal...

autres Produits Laitiers

Le Cheix - 15380 ANGLARDS de SALERS
04 71 40 08 93 - 04 71 40 97 32

Au Cœur des
Produits du Terroir



FAGES
15700 LOUPIAC

Boucherie / Charcuterie
Artisanale
Vente de Fromages AOP
d'Auvergne
Plats cuisinés / Traiteur
Produits du Terroir

Magasin à la ferme :
Fages, Loupiac
15700 PLEAUX

Tél : 04.71.40.74.87

Boutique en ligne :

www.au-coeur-des-produits-du-terroir.fr



15140 Saint Bonnet de Salers

Tel : 04 71 69 12 22

coop.st.bonnet@wanadoo.fr

Ouvert toute l'année

Artisan-fromager depuis
1956, fabricant de Cantal
AOP & fromage au lait
de vache Salers.
Espace projection,
couloir de visite,
boutique de fromages
locaux et produits de
terroir

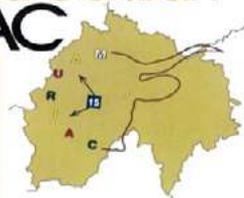
Marché au Cadran MAURIAC



B.P. N°2
PARC DES REDINES
3 ROUTE DE PLEAUX
15200 MAURIAC

04.71.68.13.08 - fax 04.71.67.32.85

cadran@cadramauriac.net
marchecadramauriac.com



Biscuits - Chocolats Pâtisseries

Sur commande au 04 71 40 76 82

Présent sur les marchés du Pays de Salers

Le Couderc
15140 SAINT-PAUL-DE-SALERS

[facebook.com/grenierjeremiepatissierchocolatiersaintpauldesalers](https://www.facebook.com/grenierjeremiepatissierchocolatiersaintpauldesalers)

Siret: 823 674 189 00019

Les montagnes de Pierre

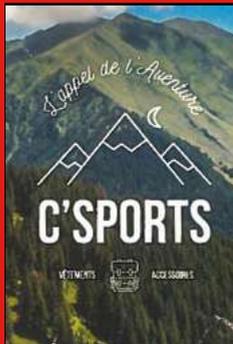


Au bout d'un rêve, un fromage...



Organisateur de la
Journée de la vache et
du fromage à Salers

Comice Agricole du canton de Salers
Président Mr Pierre Lafon
Conches
15140 St Projet de Salers
Tél : 04 71 69 22 13



C'SPORTS
Chantal Rouquier



Place de l'Église
15140 Salers

06 72 06 61 35 - 04 71 68 42 46
chantal.rouquier@orange.fr

Conception & Réalisation
Bellevue Paysages
Créateur de votre jardin

Pailhès - 15140 SAINT BONNET DE SALERS
Tél/Fax : 04 71 40 77 07 - E-mail : serrebertrand@aol.com

MAGOT
FROID ET CUISINE
INSTALLATEUR CONSEIL



EQUIPEMENT INSTALLATION DEPANNAGE
FROID ET CUISINE PROFESSIONNELLE
CLIMATISATION BUANDERIE LAVIERE
INOX VENTILATION CAFETERIE

4 Avenue Georges Pompidou - 15000 AURILLAC
Site : www.magotgif.fr - e-mail : magotgif@orange.fr
Tél. 04 71 64 11 22 - Fax. 04 71 64 64 74

SARL BERGHEAUD T.P.

**Terrassement - Goudronnage
Enrobé à chaud - VRD**

Bd Pasteur - 15200 MAURIAC - Tél. 04 71 68 07 81
Mail : jean-pierre@bergheaud.com - Fax 04 71 68 26 90
Agence de Soursac : Tél. 05 55 27 59 99



Optique du Marsalou
Route d'Aurillac
15200 Mauriac
Tél : 04 71 68 53 35

BJ Optique
3 rue des frères Charmes
15000 Aurillac
Tél : 04 71 47 45 33

ou

10 bis rue du cardinal Verdé
12600 Mur de Barrez

Verre & Senteurs



**Artisans - Créateurs
Verriers & Ciriers**



La Charmille

5 Rue Blaise Pascal
15200 MAURIAC

04 71 68 22 09
lacharmille@netcourrier.com
ap.lacharmille@orange.fr
www.lacharmille-paysagiste.fr



AGElec
Electricité Générale
Neuf & Rénovation
Dépannage
Courant faible
Alarmes
Automatismes-Domotique

Antoine GIL
Rue de la Martille
15140 Salers
antoinegilelec@gmail.com

06 50 06 56 51



**Senteurs
& Décoration**

Rue des nobles
15140 SALERS
06.74.41.30.53
cour.senteur@orange.fr



Vente & Installation d'appareils
de chauffage aux bois / granulés
Service après-vente
Ramonage

**Poêles & CHEMINÉES
RITOU**

9 rue d'Enchalade - BP 94 - 15200 MAURIAC
TEL : **04.71.68.67.21** www.cheminee-cantal.fr
Email : poelesetcheminéesritou@orange.fr



*Le Comptoir d'Emile
et Marie*
Confiserie/Hyponcras/Bières/Vins
0651954479



ORK | Au De...là Du Liège

Jean-Luc Senotier
06 66 65 22 32

Rue de Barrouze
15140 Salers
jlucsenotier03@hotmail.com
Page facebook : au de la du liège



Hôtel - Restaurant des Remparts ★★★

Logis

Salers Cité Médiévale



osmose™
Impressionnez.

IMPRIMERIE
AGENCE DE COM
GRAND FORMAT
ENSEIGNE & SIGNALÉTIQUE
STAND & DÉCORATION
DÉCORATION VÉHICULE
OBJETS PUBLICITAIRES
TEXTILES PERSONNALISÉS

ON INNOVE ON USE ON FABRIQUE ON IMPRIME

ZAC Esban - Rue Ambroise Païé - 15130 YTRAC - Tél. : 04.71.48.11.56
www.osmose-communication.fr

Visitez notre site



Le Bailliage
HOTEL RESTAURANT SPA-SALERS

Rue Notre Dame, 15140 SALERS - 04 71 40 71 95
www.salers-hotel-bailliage.com

Qu'est ce que **LE SITE DU GOÛT ?**



PAYS DE SALERS

Un site remarquable du goût c'est un lieu de production qui a été agréé sur la base de 3 critères :

Un produit emblématique

Un patrimoine exceptionnel

Des hommes qui font vivre ce territoire

**Salers pour son fromage « le Salers »
et sa viande de Salers :**

Le produit : le fromage Salers et sa fabrication particulière.

La capacité d'accueil et le savoir-faire c'est à dire la possibilité d'expliquer la fabrication avec visites de fermes et dégustation chez nos producteurs.



La charte signée avec les restaurateurs s'engageant à servir de la viande « Salers » et du fromage « Salers ».

La Maison du Fromage et de la Vache Salers, musée retraçant l'histoire des « buronniers ».

Maison de la Salers, un espace 100% dédié à l'emblématique vache Salers et sa Région.

L'environnement avec les estives.

Le patrimoine architectural : la cité touristique de Salers avec ses nombreux monuments historiques datant du Moyen Age et de la Renaissance, classé « Plus Beaux Villages de France ».

**Grâce aux sites remarquables du goût, la fabrication du fromage Salers
a été inscrite au patrimoine culturel immatériel de la France
pour son savoir faire.**