

N° 494 - Supplément de Centre France dimanche du 18 septembre 2011 - Ne peut être vendu séparément - Prix marqué sur le quotidien - Commission paritaire n° 0410 C 86413 - 65175 - ISSN n° 0767-4023 - 0981-3578

femina.fr

PSY

ET SI ON ESSAYAIT
L'HOMÉOPATHIE ?

ÉVASION

Je me fais la belle
dans le Cantal

RENCONTRE

Lorant Deutsch
donne un coup de jeune
à Shakespeare

MODE

Ciel, mon marine !

ROMANS
MIEUX QUE LES
ANTIDÉPRESSEURS

TENDANCE
Pin-pon ! revoilà
le pompon

BEAUTÉ

ESTELLE LEFÉBURE, MANNEQUIN, ÉGÉRIE,
COMÉDIENNE, MAMAN... TOUJOURS AU TOP

Le Cantal de buron en buron

UN PETIT COIN DE PARADIS EN AUVERGNE... POUR LE DÉCOUVRIR, CES MAISONS DE BERGER TRADITIONNELLES VOUS OUVRENT LEURS PORTES LE TEMPS D'UNE RENCONTRE, D'UN REPAS ET, POURQUOI PAS, D'UNE NUIT.



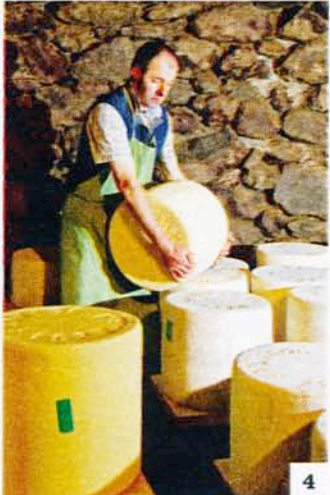
Six heures du matin, au cœur du parc naturel régional des volcans d'Auvergne. Dominant la vallée de la Maronne, Salers dort encore. Difficile de donner un âge à cette cité fortifiée, tant les Sagrañiers ont œuvré pour restaurer les remparts, les anciennes demeures à tourelles et les moindres recoins de leur village, classé parmi les plus beaux de France. De la porte du Beffroi jusqu'à l'église Saint-Mathieu, seul le tintement des cloches des vaches brise le silence. Depuis l'esplanade de Barrouze, un vaste panorama s'ouvre sur les monts du Cantal. Mais, à cette heure, une petite brume enveloppe encore les cols tapissés de pâturages. C'est à peine si l'on distingue les maisons aux toits de lauze disséminées sur une crête. Il s'agit de burons, ces abris tradi-

tionnels qui accueillent les bergers montés avec leurs troupeaux de salers lors de la transhumance printanière. Alors que le département comptait quelques milliers de burons en activité dans les années 50, il n'en reste que vingt-cinq toujours en service.

A la poursuite du tourisme vert

Si une poignée continue la fabrication fromagère, d'autres ont trouvé une seconde jeunesse en se tournant vers le tourisme vert. D'où l'idée de l'Association de sauvegarde des burons du Cantal d'éditer une carte regroupant les sites. « Cette liste n'est pas exhaustive, précise Marcel Besombes, son président. Il s'agit de présenter leurs spécificités patrimoniales et géographiques. » Muni de ce précieux sésame, commencez votre balade au

buron d'Algour, un des derniers où l'on fabrique encore le salers tradition, le roi des fromages. Face au col de Néronne, qui culmine à 1 242 mètres, on y rencontre Guy Chambon qui y travaille depuis l'âge de 12 ans. « Allez, les enfants, on avance ! » lance-t-il à son troupeau de soixante bêtes. Avec Marie-Jo, son épouse, ils appellent chaque salers, ces célèbres vaches à la robe acajou, par son prénom. De la mi-avril à la mi-novembre, la fabrication suit des règles ancestrales : deux traites par jour, emprésurage, pressage, puis affinage en cave. Dans cette fromagerie adaptée aux normes sanitaires actuelles, le seul ustensile traditionnel à n'avoir pas été remplacé par l'Inox reste la gerle, un gros tonneau en bois de 200 litres qui apporte une microflore indispensable au lait cru.



Dans la vallée voisine de la Jordanne, même cérémonial au buron de Légal, situé sur le col du même nom. Serge, Alain et Jean-Paul, les frères Ausset, s'activent matin et soir à traire leur troupeau. « Regardez comme elles sont belles, ces fourmes », nous dit Jean-Paul en essuyant et en retournant délicatement une pièce de 45 kilos entrecoupée dans leur magnifique cave voûtée.

Vous êtes plutôt truite ou marmotte ?

Après cette balade didactique, filez vers la vallée du Mars, près du village de Saint-Vincent-de-Salers où Roland Leymonie, un passionné de la pêche à la mouche, a restauré le buron de Veirières. Tout en respectant l'architecture d'origine, il y a aménagé un restaurant et des chambres. Côté loisirs, il a endigué le ruisseau et créé un lac avec des pontons en bois. Un véritable paradis pour taquiner la truite, se promener à pied, à cheval ou à vélo, ou tout simplement profiter des magnifiques paysages offerts par les 20 hectares du domaine. En continuant en direction du col du Pas-de-Peyrol apparaît le buron d'Eylac, un autre gîte d'étape, idéal pour les férus de randonnée. Le GR 400, qui traverse le puy Mary, passe juste devant sa porte. Parallèlement à l'intendance

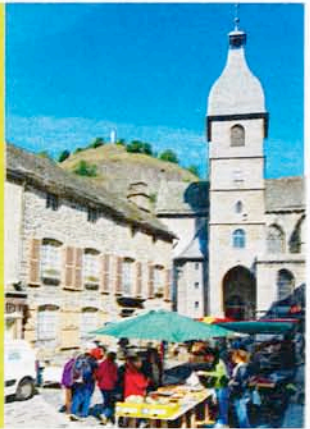


1. Vue imprenable sur les burons de Niercombe et la vallée de la Cère. 2. Pêcheur à la mouche, au lac du domaine de Veirières, riche en truites arc-en-ciel, fario et bleues. 3. A Salers, sur la place Tyssandier-d'Escous, maison dite du Baillage (xv^e siècle). 4. Au buron de Légal, retournement du salers dans la cave d'affinage. 5. Traite des vaches salers au buron d'Algour, selon la technique du veau sous la mère.

À NE MANQUER SOUS AUCUN PRÉTEXTE

Que vous décidiez ou non de choisir les burons comme fil conducteur, il faut absolument faire une étape à Tournemire, également classé parmi les plus beaux villages de France ; s'arrêter au château d'Anjony dont les quatre tours rondes du xv^e siècle, coiffées de mâchicoulis, dominent la vallée de la Doire ; entrer dans l'église romane Saint-

Léger, à Cheylade, aux voûtes recouvertes de caissons de bois peints. Bien sûr, on ne manquera pas de visiter la vieille ville de Murat, remarquable avec ses maisons du xvii^e siècle, ses tourelles et son imposante église Notre-Dame-des-Oliviers (xiii^e-xiv^e siècle, ci-contre), laquelle abrite une Vierge noire qui aurait été rapportée par Saint Louis.





6

7



6. Départ sportif du buron d'Eylac, refuge de montagne sur le sentier de grande randonnée qui fait le tour du puy Mary. 7. Après l'effort, le réconfort, à l'intérieur du buron de Niercombe!

du refuge, un garde nature y organise des sorties pour observer les marmottes, familières de ce site grandiose.

Rustique ou cocooning, à chaque buron son style

Les burons de la Fumade-Vieille et de Niercombe sont plus isolés. Perchés sur un promontoire à 1 450 mètres d'altitude, ils dominent la vallée de la Cère et, pour les atteindre, il faut emprunter une piste caillouteuse qui zigzague au milieu d'une forêt de hêtres centenaires. Mais le jeu en vaut la chandelle. De là-haut, la vue domine les volcans d'Auvergne et, au loin, on aperçoit même la chaîne des Puys. Un panorama à 360 degrés avec, en ligne de mire, le Plomb du Cantal, le plus haut sommet du massif (1 855 mètres). C'est dans cet époustouflant écrin de verdure parsemé de gentianes et de lis martagons

que trônent les deux burons soigneusement rebâties. A chacun son style. Celui de la Fumade-Vieille se veut un gîte d'étape assez rustique, avec l'ancienne salle de traite transformée en salle de couchage et la cave à fromages en séjour, alors que le buron de Niercombe joue la carte du cocooning. Tombé sous le charme du site, Frédéric Pfeffer, le propriétaire, n'a pas lésiné sur les moyens pour le transformer en nid douillet. Il a dessiné, puis fait construire sur mesure un mobilier composé de souches de hêtre, de feutrine et de toile naturelle pour mettre en avant la voûte à encorbellement du grand salon. Les bancs ont des pieds en branchage, le canapé-lit possède un sommier fait de larges lattes brutes et la salle de bains a été creusée à même la pierre. On s'y éclaire avec des centaines de bougies et une grande cheminée panoramique réchauffe la fraîcheur des soirées. L'expérience est unique et l'atmosphère, quasi magnétique.

Le pounti, un goût de "revenez-y"!

Façon ferme-auberge, d'autres burons ont été transformés en tables d'hôtes. On s'y arrête pour déguster les produits du cru : charcuterie, fromages, viande... ou pour goûter les délicieuses recettes locales comme les tripoux, la truffade, le pounti, une sorte de cake aux feuilles de blettes cuisiné avec du lard et des pruneaux ; ou encore les bourriols, de grosses galettes de sarrasin au petit-lait. Et gare si vous en laissez dans l'assiette, comme on dit ici !

Texte Françoise Blanco. Photos Jean-Pierre Degas.

EMBARQUEMENT IMMÉDIAT

SE RENSEIGNER

Sur Internet

cantal tourisme.fr.
Éditée par l'Association de sauvegarde des burons du Cantal, la carte Michelin « la Route des burons » (2 €, dans tous les offices de tourisme de la région). Rens. au 04 71 20 22 10.

SÉJOURNER

Entre randonneurs

Buron d'Eylac, au col de Serre. 7,50 € la nuit, 4 € la tente. Réservation obligatoire à la Maison de la montagne, au Claux. Rens. au 04 71 78 93 88.

En famille

Buron de la Fumade-Vieille. 240 € les 2 jours pour 8 pers. Rens. au 04 71 47 13 64 ou sur burons.com.

En amoureux

Buron de Niercombe. 1 200 € les 2 nuits-3 jours pour 2 pers. en pension complète (provisions pour 2 jours) avec un guide de randonnée et le transfert en 4 x 4. Rens. au 06 80 24 23 33 ou sur un-jour-en-auvergne.com.

Entre sportifs

Buron de Veirières, à Saint-Vincent-de-Salers. A partir de 65 € la chambre double, 6 € le petit déjeuner. 55 € la journée découverte de la pêche à la mouche. Rens. au 04 71 78 66 29 ou sur veirieres-evasion.com.

BONNES TABLES

Buron de la combe de la Saure

(col de la Griffoul). Menu à 17 € (assiette de charcuterie maison,

pounti, truffade saucisse, fromage et dessert). Rens. au 04 71 23 22 68.

Buron du Chausse-dier

(col d'Aulac). Menu à 16 € (truffade, salade, etc.). Rens. au 04 71 69 53 05.

À FAIRE

Assister à la traite des vaches au buron d'Aigour

(col de Néronne). Visite gratuite et vente de fromage. Rens. au 04 71 69 21 49 ;

... à la fabrication de bière artisanale et de cervoise au buron Saint-Georges, à Fontanges.

Rens. au 04 71 46 51 90 et sur buronsaintgeorges.fr.

À VOIR

A Salers LA MAISON DE LA SALERS, POUR

tout savoir sur la race bovine. Espace scénographique ludique interactif (7 €). Rens. au 04 71 40 54 00.

Au col de Légal

BURON DE LÉGAL. Très belle cave voûtée. Vente de fromage sur place. Rens. au 06 73 62 76 25.

A Tourmire

LE CHÂTEAU. 7 € l'entrée. Rens. au 04 71 47 61 67.

A Murat LA VIEILLE VILLE.

Rens. au 04 71 20 09 47. L'ÉPICERIE CALDERA. Incroyable caveme d'Ali B'aba pour gourmets. Rens. au 04 71 20 21 84.

LA MAISON DE JUSTINE. Pour sa carte de thés, ses pâtisseries et ses disques de Dalida! Rens. au 04 71 20 75 72.

À LIRE

« Auvergne », Le Guide du routard, Hachette Tourisme.