

## 15. Calvinet

### Le gîte de la Rouquette

Avant d'être un gîte, la petite maison était une dépendance ruinée de la superbe bâtisse historique qui élève ses toits de lauze traditionnels autour d'une vaste cour où un chamaerops déploie sans crainte ses palmes tropicales. Bruno et Carole Puech ont restauré cette dépendance pour offrir un très confortable accueil dans ce coin paisible de la Châtaigneraie cantalienne, à trois kilomètres de Calvinet. Ce gîte, labellisé Gîtes de France trois épis, 3\*\*\*NN, peut être investi pour une semaine

au moins par une famille de 4 ou 5 personnes à la recherche de tranquillité, de repos, d'authenticité, mais aussi de découvertes puisque les propositions d'activités de loisir ou de tourisme culturel sont nombreuses à ce carrefour entre le Cantal et la vallée du Lot.

• **Carole et Bruno Puech**, la Rouquette, 15340 Calvinet. Tél. : 04.71.49.91.67. Site : [www.location-vacances-auvergne.fr/](http://www.location-vacances-auvergne.fr/)



## 15. Saint-Constant

### La bûchette maursoise

Les 200 chèvres Alpines de Chantal Vigier produisent à Saint-Constant, dans le Cantal, un lait cru investi sur place dans la fabrication de fameux fromages aux noms fleurant bon le terroir : « la bûchette maursoise », « le palet maursois » ou « le mourjou ». On retrouve ces savoureuses spécialités et leur productrice sur le marché de Maurs le jeudi matin et sur celui de Rodez le samedi matin. Mais on peut aussi se rendre sur l'exploitation pour s'approvisionner et saluer au passage les chèvres à l'étable.

• **Chantal Vigier**, Labrunie, 15600 Saint-Constant. Tél. : 04.71.49.15.80.

## 15. Mourjou

### La maison de la Châtaigne

Aménagée dans un ancien corps de ferme typique de la Châtaigneraie cantalienne, la maison de la Châtaigne abrite un remarquable espace muséographique, une épicerie des années 1950 reconstituée, une boutique de produits agroalimentaires et artisanaux, et se complète d'un verger, d'un jardin, d'un sécadou (où l'on faisait sécher les châtaignes) et d'un four à pain. Chaque année, en octobre, s'y déroule une foire

de la châtaigne qui rassemble plus de 80 exposants venus d'une dizaine de départements castanéicoles, d'Europe ou du monde, et d'un programme d'animations variées. Une petite production de châtaignes est également assurée par l'association.

• **Maison de la Châtaigne**, 15340 Mourjou. Tél. : 04.71.49.98.00. Site : [www.mourjou.com/](http://www.mourjou.com/)



## 15. Le Veinazes

### Henri Monier l'inventeur du birlou

À l'origine, le « birlou » était un cocktail maison servi par Henri Monier à ses clients dans son échoppe du Veinazes, dans le Cantal. Face au succès rencontré par sa boisson mariant les saveurs de la pomme et de la châtaigne, Henri Monier décida de la diffuser plus largement. C'est ainsi que naquit, à l'aube de l'an 2000, « Le Birlou ». « Bir », c'est pour bière, car le breuvage s'accommode parfaitement avec elle et lui donne un goût entre cidre doux et bière rousse. « Lou », c'est pour « pelou », car la liqueur de châtaigne est à la base de sa création avec la pomme. À déguster frais et avec modération, en apéritif et en digestif.

• **Henri Monier**, 15120 Le Veinazes. Tél. : 04.71.62.56.90. Site : [www.birlou.com/](http://www.birlou.com/)



## 15. Calvinet

### La ferme de Prentegarde

À la ferme de Prentegarde, à Calvinet dans le Cantal, Béatrice Castanier propose ses légumes de saison, mais aussi des fruits d'ailleurs, toujours bio. Elle invite également ses amis producteurs de la Châtaigneraie à profiter de la boutique de la ferme. On peut ainsi, tous les samedis matin, s'approvisionner en lait et yaourts de la ferme d'Olivier Pignaniol, en poulets de chez Sylvain Caumon, en charcuteries de Nicolas Fresnau ou de Clément Plantecoste, tous certifiés bio !

• **Ferme de Prentegarde**, le Bourg, 15340 Calvinet. Tél. : 04.71.49.95.92.



**Desprat Vins**  
Depuis 1885

Côtes d'Auvergne La Légendaire

En ce temps-là, les montagnes du Cantal abritaient des légendes connues des seuls initiés. L'un d'eux, Jean Desprat, enfouissait son vin à l'automne sous les hêtres d'altitude pour, au printemps suivant, le retrouver métamorphosé en sublime breuvage. Il transmet son secret à sa descendance, car nul doute que seules les fées qui peuplaient ces altitudes étaient capables d'un tel miracle. Ainsi naquit La Légendaire. Vieilli 12 mois en fûts de chêne neufs, ce Côte d'Auvergne issu de parcelles dont le rendement maîtrisé n'excède pas 30 hectolitres à l'hectare est affiné six mois en altitude dans les caves d'un buron cantalien. En hommage à Jean Desprat.

(63) AUBIERE  
Rue des Chazots - 04 73 19 47 69

Le vin des montagnes