

D'un buron à l'autre



Un buron écroulé

Le petit jour se lève sur un hameau proche de Thiézac, à une trentaine de kilomètres au nord-est d'Aurillac. Le puissant Land Rover de Bernard Montimart, accompagnateur en haute montagne, s'ébranle sur une piste raide et caillouteuse qui mène vers les hauteurs. Le guide part approvisionner deux burons. Le chemin part à côté d'une vieille maison recouverte de chaume. Il permettait autrefois aux buronniers d'accéder à ces fermes d'été situées au-dessus du village. Il demeure comme l'ultime trace d'un temps révolu qu'évoque Marcel Besombes : « Ils étaient en général trois pour une vacherie de 60 vaches laitières – le vacher, l'aide-vacher et le berger. Ces hommes de 12 ans à plus de 70 ans menaient durant quatre mois une vie solitaire dans un paysage grandiose, mais au climat rude. Ils ont la responsabilité du troupeau et de la qualité du fromage produit, résultat d'un savoir-faire unique et jalousement préservé. Ces hommes,

qui font la richesse de l'exploitation, ont été les maîtres d'œuvre d'une économie pastorale aujourd'hui disparue. »

Marcel Besombes connaît très bien la question. Il a longtemps été directeur de la chambre d'agriculture du Cantal et dirigeait il y a encore peu la coopérative de transhumance Coptasa, près d'Aurillac, qui maintient des vaches allaitantes en pâture d'altitude l'été. Ce passionné est président de l'association pour la sauvegarde des burons du Cantal. Il veut à tout prix préserver ces maisons qui abritaient les buronniers. Les murs, qui faisaient parfois un mètre d'épaisseur, ont bien résisté au temps malgré les intempéries. Les toits, en revanche, sont moins solides. La charpente finit un jour par céder et la décrépitude de la masure est alors inexorable. Les hivers sont rudes à 1 400 mètres d'altitude, le vent souffle en toutes saisons et il arrive qu'il gèle en plein été. Marcel Besombes estime qu'on recensait encore 1 000 burons

dans le Cantal après-guerre. Aujourd'hui il en subsisterait encore 350 hors d'eau, c'est-à-dire en état pour résister à la pluie. Trois d'entre eux sont encore exploités par des éleveurs qui y fabriquent du fromage. Mais la plupart

appartiennent à des propriétaires privés. Nombre d'entre eux ont pris conscience de la richesse de leur patrimoine familial et l'ont entretenu. Quelques-uns sont transformés en restaurants, en refuges de montagne, en résidences estivales et en musées, à l'instar de celui de Jean-Pierre Lallet, près de Salers qui abrite la Légendaire, la fameuse cuvée de Pierre

Desprat. Beaucoup de familles d'Auvergnats de Paris ont gardé ces propriétés comme lien avec le pays. On peut ainsi apercevoir celui de la famille Richard, non loin de Pailherols, non loin de celui des Combourieux. Maintenir ces constructions de pierre demande des efforts. Dans la région de Pailherols, on peut s'apercevoir que beaucoup ont perdu leur toit.



À côté du buron, on trouve des cabanes de pierre où on élevait les cochons avec le petit-lait.

La Fumade, une gîte refuge

Bernard Montimart possède le buron de la Fumade, situé à près d'un kilomètre de celui de Niercombe. Il s'agit d'un très vaste gîte qu'on croirait presque creusé dans la pierre. Il peut accueillir jusqu'à 14 personnes. Bernard Montimart,



Le buron de la Fumade



Bernard Montimart

accompagnateur de montagne privilégié dans ce lieu l'accueil des groupes. On trouve ainsi un vaste dortoir avec plusieurs alcôves, une cuisine, une salle de bains et plusieurs salons. Par beau temps, on peut profiter d'une table en bois à l'extérieur. Un casse-croûte avec des produits auvergnats devant un tel panorama constitue un moment inoubliable. Pour remettre ce buron en état, Bernard Montimart, ancien directeur d'école, a dû payer de sa personne et réaliser lui-même la plupart des travaux. Il a également investi en conséquence dans les matériaux et le matériel. Avec ce buron, qui ouvre

d'avril à octobre, le retour d'investissement est lent. « Nous venons seulement de rembourser la banque, assure Bernard, et nous commençons seulement à rembourser les sommes que nous avons personnellement investies. » Le buron se loue sur la base de deux jours une nuit (265 € pour 8 personnes et 415 € pour 14 personnes). Le guide propose des possibilités de repas fournis sur place. Faire fonctionner ce buron réclame une solide logistique, et notamment de nombreuses rotations en 4x4. Heureusement, le lieu est très demandé et affiche le plus souvent complet en juillet-août.

À partir de là la restauration s'annonce plus difficile. Remettre en état un buron n'est jamais évident. On ne peut s'atteler à la tâche que durant l'été et le simple transport des matériaux demande un travail de titan parfois insoluble, car,

dans la plupart des cas, ces lieux ne sont pas desservis par des routes. Ces propriétés présentent toutefois une valeur. Hors terrain, ces maisons de pierre se négocient entre 30 et 40 K€. Mais c'est souvent la remise en état qui s'avère la plus dispendieuse. Il est hors de question de vivre dans ces maisons l'hiver. L'été, les conditions de vie restent spartiates. En dehors du généra-

teur, les burons sont rarement alimentés en électricité, et il faut avoir la chance de disposer d'une source pour bénéficier d'une alimentation d'eau potable.

Pourtant, les propriétaires de burons répugnent à se séparer de leur bien, même s'ils n'en n'ont pas l'usage, ni les moyens de l'entretenir. Vendre un buron, c'est un peu vendre son âme

pour un Cantalien. C'est également pour ces raisons que certains burons disparaissent.

Marcel Besombes veut, pour sa part, maintenir cet exceptionnel patrimoine et encourage, avec son association, les réhabilitations. Son ami Bernard Montimart partage sa passion. Celui-ci possède son propre buron qui domine Saint-Jacques-des-Blats. Il l'a réhabilité lui-même et le fait fonctionner en liaison avec son activité de guide accompagnateur de montagne. Contrairement à ce que l'on pourrait croire, il exerce surtout son métier l'hiver, et le buron lui permet d'attirer la clientèle vers la montagne l'été. « Ici, explique-t-il, les touristes estiment qu'ils n'ont pas besoin de guide l'été. C'est différent dans les Alpes. En réalité, peu des gens découvrent les véritables richesses du tourisme d'altitude l'été et les randonneurs se cantonnent davantage dans les vallées. La



La pâture révèle une flore extraordinaire.



Au-dessus d'un rocher se dessinent des silhouettes de chèvres.

Le buron de Niercombe

Petite fille d'une Cantalienne qui vendait de la soupe à Paris, Isabelle Pfeffer, une Parisienne, a retrouvé ces racines auvergnates il y a une dizaine d'années. En se promenant dans la montagne, avec son mari, Frédéric, un entrepreneur autrichien qui a fondé la société la Fugue, le spécialiste des voyages musicaux, elle est tombée sous le charme du buron de

Niercombe, au-dessus de Thiézac. Elle est parvenue à l'acheter et surtout à le rénover. Cette femme, qui possède un talent de décoratrice inné, a ainsi créé au milieu de la montagne un lieu romantique. On lui doit également à Aurillac la création de la Chapellénie, dans l'une des plus vieilles maisons de la ville (voir page 14). Sans casser l'au-



Le buron de Niercombe

stérité et le dépouillement naturels du lieu, elle a su créer une atmosphère conviviale qui invite à la détente. Le confort n'est pas aux abonnés absents. Si l'on s'éclaire à la bougie, le buron, qui dispose de l'eau courante, du gaz butane, bénéficie d'une agréable cuisine et d'une très belle salle de bains. Ce buron est prévu pour accueillir six personnes, mais Isabelle Pfeffer le conseille au couple. Une soirée au coin du feu dans le silence de la montagne constitue, selon elle, un moment de détente incomparable.

J. Rawyler & Cie
A votre service depuis 1926
www.rawyler.fr
Terminaux point de vente
Caisses enregistreuses
Brasseries
Restaurants
Tous commerces
01 40 40 20 21 33/35 rue Joseph Python 75020 Paris

montagne cantalienne est sous-exploitée l'été. Le réseau de burons pourrait être un bon moyen de leur faire découvrir un autre aspect touristique du département.

On ne saurait donner tort en découvrant avec Bernard Montimart la piste et les 450 mètres de dénivelé qui mènent de Thiézac au premier buron. Au-dessus d'un rocher se dessine des silhouettes de chèvres. En cette fin de printemps, la pâture révèle une flore extraordinaire. Les genêts jaunes qui se développent trahissent la déprise des pâtures sur le territoire. Sans la présence d'éleveurs, la nature reprend ses droits. En ce printemps, la flore est exceptionnelle et dévoile des coloris vifs à l'image de ces petites orchidées bleues éclairées par un soleil rasant. Les gentianes commencent à sortir de terre.

Plus loin, une imposante forêt occupe le terrain. Après l'avoir traversée, une dernière pente attend le 4x4 avant d'atteindre le premier buron. Le spectacle est exceptionnel. On aperçoit le village de Saint-Jacques-des-Blats, minuscule dans la vallée. Bernard montre l'horizon où l'on peut admirer le plateau du Coyan et nous prévient que, bientôt, ce paysage inouï sera défiguré par un parc de neuf éoliennes.

Le guide appartient à l'association le Vent des crêtes, qui lutte contre ce projet insensé. Il faut en effet rappeler que le plateau du Coyan domine les vallées de la Jordanne et de la Cère, les deux vallées les plus touristiques du département. Mais surtout, selon l'association « au-delà de ce massacre paysager, ce projet fait courir deux risques : la remise en cause du label Grand Site de France de l'ensemble puy Mary-cirque de Mandailles,

Le buron du Font de Cère

Le mot « buron » est gravé sur la pierre dans l'entrée. Mais il faut avouer que le buron du Font de Cère est un vrai faux buron. Il a tout du vrai : une solide construction de pierre à une altitude de 1 294 m. Il a été construit après-guerre pour devenir une colonie de vacances de la ville du Mans. Cela n'empêche pas les clients, comme le chantait Brassens, de devoir à cette table une heure authentique de vrai bonheur. En 1998, Annie et Gérard Lajarrige ont repris cet établissement devenue une auberge comportant neuf chambres non classées. Gérard, fin cuisinier, propose une carte classique avec du coq au vin, de la truffade, du chou farci et de belles viandes. Sa clientèle est locale, mais aussi touristique puisqu'il est installé sur le domaine skiable du Lioran, un peu à l'écart de la station. Cet emplacement privilégié lui permet de fonctionner hiver comme été. Le buron peut également



Annie et Gérard Lajarrige

générer une activité limonade non négligeable. Il vient d'ailleurs d'aménager une immense terrasse en bois pour développer son chiffre d'affaires, avec 60 places assises. Il emploie six employés.

du fait de cette visibilité immédiate, et la détérioration du réservoir d'eau qui constitue le plateau basaltique du Coyan alimentant le nord d'Aurillac, Polminhac et les ruisseaux de Giou et de Mamou ».

Bernard Montimart rappelle également que l'environnement du département a déjà payé un lourd tribut à la captation d'énergie hydraulique et que la rentabilité de l'énergie éolienne est loin d'être avérée. En l'occurrence,

ce projet prétendument écologique pourrait créer une vraie catastrophe écologique. Il veut mobiliser les Cantaliens contre ce projet, et son combat est des plus sensés car, pour jouer la carte du tourisme d'altitude, le Cantal doit d'abord penser à préserver ses paysages. ■

Jean-Michel Déhais

Le buron de la Tuillère



Roselyne Misko est une pionnière. Il y a vingt ans, elle fut l'une des premières à

créer un restaurant dans un buron. En choisissant la Tuillère, elle n'a pas adopté la solution de facilité. À 1 350 mètres d'altitude, ce buron est isolé la moitié de l'année. En s'installant dans les lieux, cette femme qui travaillait dans le secteur médical a souhaité marquer une rupture et s'isoler. Elle a eu le courage de suivre ses aspirations. Régulièrement, l'hiver, elle descendait en ville en raquettes pour approvisionner le restaurant. Son chien, un labrador, l'aidait à tirer une luge sur laquelle était disposée la marchandise. Depuis quelques années, elle bénéficie du confort de la motoneige. Sa fille, a grandi dans cette maison sans électricité et sans télévision. Elle sui-



Roselyne Misko et son petit-fils

voit sa scolarité en étant hébergée deux soirs par semaine par l'institutrice du village d'en bas. Plus tard, après avoir détesté cette existence dans la neige, la jeune fille est partie tenter une autre vie ailleurs avant de revenir à la Tuillère seconder sa mère et y élever son jeune fils.

Roselyne reçoit les clients l'hiver dans son restaurant les skieurs et les

randonneurs de passage en toute simplicité autour de l'âtre et de lampes à pétrole. Aux beaux jours, lorsque la route est dégagée, outre les randonneurs, elle

accueille une clientèle locale qui apprécie ses spécialités. On dit qu'elle réalise les meilleurs coqs au vin, choux farcis et truffades de la région. Mais surtout il faut goûter sa soupe qui cuit longuement dans la tupine au dessus de l'âtre. Le cadre et la prestation ne manquent pas de cachet. On vient parfois de très loin pour s'asseoir à cette table. En saison, Roselyne emploie quatre personnes et au mois d'août le buron réalise des services de près de 100 couverts lors du dîner. Un jour, huit hélicoptères d'hommes d'affaires sont arrivés ensemble pour se poser dans le champ voisin et leurs propriétaires se sont réunis autour d'une table de la Tuillère.

Une œuvre en gestation qui perpétue la mémoire des buronniers

En partenariat avec la commune de Pailherols, l'association pour la sauvegarde des burons du Cantal a commandé à Camille Henrot une œuvre rendant hommage à la mémoire des buronniers. Cette artiste de 35 ans qui vit entre Paris et New York a posé un œil



jeune et contemporain sur ce pan de l'histoire agricole. Elle a imaginé de retracer cette culture des burons avec l'installation de 39 claires de fer blanc émaillé à la cuisson autour du village de Pailherols. Celles-ci seront toutes différentes de forme et de taille, variant entre 1,60 m et 3,20 m de hauteur et 2,50 à 5,10 m de largeur. Selon l'artiste, « chaque claire devient



Marcel Besombes, président de l'association pour la sauvegarde des burons du Cantal

tomne prochain et envisage de l'inaugurer au printemps 2015. Cet œuvre intitulée Ma montagne et son installation dans la nature mobilisent un investissement de 191 K€. Marcel Besombes a réussi le tour de force de faire financer près des trois quarts du budget de cette installation par ministère de la Culture et la Fondation de

France. La mairie de Pailherols a mis de son côté 10 K€ sur la table. Reste encore à trouver des dons et des partenaires pour financer les 51 K€ restants. Les bonnes volontés pour aider à boucler le financement de cette œuvre de mémoire sont les bienvenues. Elles peuvent adresser leurs dons à Michel Frégeac, trésorier de l'association : 2, Lescudier 15130 Ytrac - Tél. : 06 64 15 78 31

Les Combourieux inaugurent le buron de Bane

La famille Combourieux est un peu à Pailherols ce que Georges Blanc est à Vonnas. André Combourieux, sa femme, ses deux filles et ses deux gendres ont transformé en quarante ans ce village de 150 habitants perché à une altitude de 1 000 mètres en haut lieu du tourisme de montagne. Autour de leur Auberge des Montagnes très réputée dans la région, ils ont créé un second hôtel, le Clos des Gentianes, mais aussi la Ferme de Jean et la Ferme de détente. Ils viennent d'ajouter un nouveau produit à leur éventail en ouvrant pour l'été le buron de Bane. L'endroit est situé à près de 7,8 km du village, au bout d'une piste droite de 7,8 km qui absorbe un dénivelé de 400 m. Mieux vaut prévoir un bon 4x4 pour effectuer le trajet.

Mais le plus souvent, les pensionnaires font le trajet à pied. Leurs bagages et leurs provisions, sous la forme du panier du



Derrière la rusticité, le confort

Bernard Combourieux et son gendre



Le Buron de Bane

buronnier ou d'une musette, sont montées en 4x4 et les attendent à l'arrivée. Moyennant 90 € on peut aussi passer une nuit à la belle étoile dans une cabane de berger à l'extérieur. Dans le buron, au-delà de la rusticité de la table de frêne et des bidons de lait, tout le confort est intégré. On trouve même une glacière élégamment habillée d'osier, une salle de bain sculptée dans la pierre. Sur place, les Combourieux proposent aux visiteurs de déguster la gentiane Couderc, mais aussi quelques belles cuvées de Pierre Desprat, la fameuse Légendaire, mais aussi La Récompense, le vin des buronniers, créé pour l'occasion. La famille a travaillé d'arrache-pied pour créer ce lieu exceptionnel. Il a fallu refaire la voûte de pierre à l'identique dans des conditions très difficiles. Pour Vincent Fages, gendre des Combourieux, le jeu en valait la chandelle. Ce buron permet de créer « un produit touristique vraiment inédit pour une clientèle qui de plus en plus recherche l'insolite et l'expérience inédite ».

Bienvenue dans l'Univers Guy Hoquet Entreprises et Commerces Cession de Fonds de Commerce : Restaurants - Bars - Tabacs - Hôtels



guyhoquetcommerce.com

Spécialiste des ventes de fonds de commerce à Paris et en Ile-de-France, notre cabinet met à votre disposition son savoir-faire et toute la force d'un réseau pour vous aider à réussir votre projet.

Cabinet Guy Hoquet : 113, Bd Jean Jaurès - 92110 Clichy-La-Garenne
Tél : 01 42 70 52 59 - Fax : 01 47 39 22 14 - cabinet92est@guyhoquet.com