



Journée d'été Aprogemere

Anglards de Salers le 11 Juillet 2015

- 9 : 45** Rendez vous au château de La Vigne à Ally
- 10 : 00** Visite du château de La Vigne, propriété des parents de notre adhérent Amaury du Fayet de la Tour (*)



D'abord castrum mérovingien puis forteresse médiévale, rebâti au 15^{ème} siècle par les seigneurs de Scorailles face à un panorama grandiose sur les monts du Cantal, le château de la Vigne se compose de corps de logis et tours, couronnés d'un chemin de ronde sur mâchicoulis.

Son parc est un modèle de jardin à la française. Ce château est un témoignage vivant du riche passé de la Haute Auvergne.

- 11 : 30** Apéritif au château (*)
- 12 : 30** Déjeuner (participation de 20 Euros par personne)
Anglards de Salers - Salle Polyvalente
- 14 : 30** Promenade du chemin des burons (guidée)



Une balade au cœur des estives entre 1100 et 1200 mètres d'altitude ... Durant 1h30 à 2h de promenade pédestre (5 km l'aller pouvant être « modulée » individuellement) le long d'un sentier aménagé, l'adjoint au maire d'Anglards de Salers vous contera l'histoire des burons, ces laiteries de montagne qui s'effacent peu à peu des paysages... Vous pourrez profiter de l'immensité qu'offre les paysages d'estives avec vue sur les Monts du Cantal, les Monts du

Sancy et hautes terres du limousin.

- 14 : 30** Rencontres Généalogiques – Salle Polyvalente – Les généalogistes non adhérents pourront nous rejoindre pour découvrir leurs ancêtres « cantalous » dans nos bases de données – Entrée libre et gratuite.
- 17 : 30** Assemblée générale et renouvellement du CA
Anglards de Salers - Salle Polyvalente
- 20 : 00** Dîner : buffet préparé par Bernard Souquières (*)

() Pour les Non-adhérents accompagnant les Adhérents, il sera demandé, en plus du repas de midi, un supplément de 10 € pour la journée.*

Réservation avant le 1^{er} juillet auprès de

Micheline Besson 04 71 69 24 92 - michelinebesson15@yahoo.fr ou

Claudie Cheymol 04 71 47 58 24 - cliecheymol@wanadoo.fr



Menu du déjeuner

Entrée

Pounti et salade de gésiers
(salade verte, croutons,
gésiers, tomates cerises)

Plat Principal

Saucisse au jus
Truffade
Fromages
Cantal d'Anglards
Bleu accompagné de fruits
secs

Dessert

