

Marcillac-Vallon. La Maison du vin prend son élan



- Une pause sur la route Pierre Soulages.

[Vie pratique - conso](#), [Commerces](#), [Marcillac-Vallon](#)

Publié le 03/08/2024 à 05:13

Correspondant

La restauration de l'îlot patrimonial entrepris par Vincent Cunillère au cœur de Marcillac avance au rythme de croisière imposé par les entreprises chargées des travaux. Les deux premières tranches sont terminées, la suivante débutera en 2025, grâce notamment un soutien financier de 250 000 € attribués par la Mission pour la sauvegarde du patrimoine en péril confiée à Stéphane Bern.

Cette ultime phase de travaux, permettra de concrétiser l'implantation de la "Maison du vin" après la réhabilitation et l'aménagement de quatre anciennes demeures qui auront chacune une vocation spécifique : musée, espace olfactif, dégustation, vente de bouteilles. En attendant la finalisation de son projet dont "l'échéance est aujourd'hui difficile à déterminer", Vincent Cunillère, a ouvert une "Maison du vin éphémère" sur la place de l'église, afin de faire découvrir l'authenticité du cépage local et de fidéliser une clientèle d'amateurs de vins de Marcillac. "J'ai avant tout souhaité que cette boutique soit une vitrine de la production des vigneron indépendants du Vallon".

Pour bien ficeler ce projet, le maître des lieux a fait appel à Mathieu Chassaing, un professionnel de l'Hérault. Ce dernier a sélectionné 16 cuvées locales de différents types (rouge, blanc, rosé, en biodynamie...) qui sont proposées à la vente... Mais aussi à la dégustation agrémentée d'un plateau de charcuterie et fromage aveyronnais, style tapas. La boutique est ouverte du mercredi au dimanche de 10

heures à 19 heures avec l'organisation de nocturnes jusqu'à 22 heures le vendredi et le samedi. Des soirées thématiques du genre "accords mets/vins" sont également proposées le jeudi soir, à partir de 19 heures. Au cours de la récente inauguration de la boutique, Vincent Cunillère a rappelé sa volonté première de "redynamiser le centre du village, autour de cette magnifique place de l'église". Une ambition qui fait son chemin depuis l'ouverture en 2022 du Centre d'art photographique qui abrite actuellement deux nouvelles expositions : "Les 10 ans du Musée Soulages" et "Les 30 ans des vitraux de Conques".

En suivant c'est le "Glacier du Mansois" qui a vu le jour, un rendez-vous gourmand où sont proposés des crèmes glacées artisanales et des sorbets pleins fruits fabriqués par le Glacier de l'Aubrac, des boissons fraîches, du bubble tea, des gaufres... Un petit détour s'impose sur cette place de l'église au charme indéniable mais qui reste encore trop méconnue des touristes et de la foule qui se presse le dimanche matin sur le tour de ville.

Marcillac-Vallon. "Notre eau-de-vie est aussi délicieuse qu'une tarte tatin !" Marcillac, un vin tout en hauteur



• Marcillac, un vin tout en hauteur CPA

[Agriculture](#), [Aveyron](#), [Marcillac-Vallon](#)

Publié le 05/08/2024 à 05:13

Salima Ouirni

L'essentiel La famille Laurens a patiemment assemblé des terres et des savoir-faire pour redorer le blason du vin de Marcillac, AOP depuis 1991. Rencontre.

Le vin de Marcillac s'est fait une place au soleil et la famille Laurens n'y est pas étrangère. Depuis 2015, la jeune et troisième génération du nom s'attelle à faire de ce terroir, une renommée de grande qualité. L'objectif est fièrement affiché.

Si le père de Michel et Gilbert Laurens avait quelques arpents de vignes, les couples, Michel et Maryse, Gilbert et Martine, ont patiemment rassemblé les terres et planté la vigne sur des territoires plutôt hostiles. Ils ont procédé aux premières bonifications et commercialisation, en dehors de l'Aveyron. Avec d'autres vigneron, ils ont créé l'appellation marcillac. Michel Laurens a d'ailleurs été longtemps président du syndicat des vignerons de Marcillac. Une histoire fondatrice qui fait place aujourd'hui, avec la troisième génération composée de Pascal, Vincent et Eric, à l'innovation. "Nous sommes constamment dans la recherche des cépages anciens comme le Saint-Côme, dont nous avons fait une première cuvée de blanc", souligne Vincent, le cadet de la famille.

Une première recherche qui en a appelé une autre, celle autour du Felen. Un cépage ancien qui ressemble typiquement à un autre cépage aveyronnais oublié. "C'est un cépage que nous avons planté en 2008. Nous le mettons en vente, cette année", annonce Vincent. Un travail de longue haleine qui aboutit donc sur un autre vin blanc, à l'identité bien aveyronnaise. "Personne n'en a de celui-là !", s'enthousiasme Vincent, tout en précisant que grâce à l'Institut français de la vigne et du vin, auquel les vignerons français contribuent, d'autres producteurs pourront profiter de la recherche.

Pour la famille Laurens, ce qui compte c'est "l'évolution de l'appellation et arriver à avoir des blancs 100 % aveyronnais". Car ils ont bel et bien existé, mais l'histoire les a oubliés. La famille Laurens s'attache donc à cette résurrection. Celle de cultiver l'excellence des vins blancs, entre tradition et innovation, mais toujours dans l'identité aveyronnaise. Le Claus d'Ifer (cuvée parcellaire) vient de remporter une médaille d'or au grand concours anglais, le Decanter "World wine awards".

En parallèle du vin, la famille Laurens et bien sûr la jeune génération explorent tous le potentiel de leur domaine à Clairvaux. "Nous avons les vignes et les distilleries", rappelle Vincent. Fabriquer des Gins s'est révélé comme une évidence. Là aussi, Vincent et Pascal sont partis à la recherche de ce qui fait l'identité de leur territoire. Un rougier où le genièvre, la menthe sauvage, l'origan, la verveine et l'églantine embaument le pas des marcheurs à travers les coteaux. Cette ambiance aromatique s'est retrouvée, comme transcendée, dans le gin Eiriç (hérisson en occitan).

En 2018, ce sont les whiskys qui prennent à leur tour les couleurs aromatiques locales. Le Blue Leon, le Red Leon (Leon signifie en occitan lion, également blason et symbole de l'Occitanie), que l'on retrouve gravé dans une belle pierre blanche au-dessus de la porte de la cave du domaine, datant de 1400. Et lorsqu'on évoque le roi des animaux, la prune reine-Claude n'est jamais loin. Un fruit dont le domaine Laurens a su distiller la quintessence. "On bonifie l'eau-de-vie dans les barriques en bois pour la faire évoluer et lui donner des arômes complexes et fins. Notre eau-de-vie est aussi délicieuse qu'une tarte tatin !", s'amuse Vincent dans la description de cette boisson traditionnelle, servie comme un digestif, en Aveyron.

Pour découvrir tous ces trésors, l'histoire de la famille Laurens, les secrets de fabrication (dont certaines rapportées de contrées lointaines), il y a la possibilité de profiter des visites organisées par l'office du tourisme, tous les mercredis matin, pendant le mois d'août. On peut aussi visiter la cave, situé à Clairvaux, du lundi au samedi, sur demande pour les groupes. Téléphone : 05 65 72 69 37.

Foire aux vins de Marcillac : ce qui vous attend pour la 16e édition, qui se déroulera le vendredi 9 août



Dégustation et vente au menu de cet événement. CPA

[Vins, Foires et Salons, Marcillac-Vallon](#)

Publié le 06/08/2024 à 17:38

La Dépêche

L'essentiel : La 16^e édition de la foire aux vins de Marcillac s'annonce comme un des temps forts de l'été dans le Vallon et au-delà de ses frontières.

Cette année encore, les vins de l'Aveyron seront à l'honneur lors de ce rendez-vous incontournable qui se déroulera sous les platanes du tour de ville de Marcillac-Vallon, vendredi 9 août, de 16 heures à 22 heures. Une belle opportunité de goûter les pépites des 4 AOP du département (Marcillac, Entragues/Le Fel, Estaing, Côtes de Millau) ainsi que des vins en IGP Aveyron. "Une occasion unique également de rencontrer les vignerons au même endroit et au même moment pour partager le fruit de leur savoir-faire ainsi que leur passion", soulignent de concert Marie Marion, chargée de mission développement touristique à l'office de tourisme et Isabelle Vialettes, conseillère vitivinicole à la Chambre d'agriculture de l'Aveyron.

Amateurs, connaisseurs et simples curieux auront ainsi le plaisir de déguster les cuvées de quelque 28 exposants, en déambulant de stand en stand dans une ambiance musicale proposée par l'Harmonie de Marcillac. Des assiettes de tapas seront proposées par le comité des fêtes local. Le kit de dégustation (verre, porte-verre, stylo, stop gouttes, dépliant vignoble de Marcillac) sera vendu 4 € et permettra aux amateurs de vin de déguster les différents arômes dans les règles de l'art. Les commerces et restaurants locaux se mettront au diapason de la soirée et réserveront le meilleur accueil aux visiteurs. Coordonné par l'office de tourisme Conques-Marcillac, cet événement estival est proposé par la mairie de Marcillac et la Fédération départementale des vins de qualité de l'Aveyron. Il s'inscrit dans le cadre de la démarche Vignobles et découvertes.

À 19 heures, l'Eschansonnerie Saint-Bourrou adoubera un nouveau compagnon, Jean-Luc Fau, une intronisation en forme de clin d'œil pour mettre à l'honneur les talents artistiques de l'ancien chef étoilé qui sera la veille aux fourneaux des Rencontres musicales de Conques. Renseignements : Office de tourisme de Marcillac : 05 65 71 13 18 / www.vins-aveyron.fr

Marcillac-Vallon. Jean Claude Borelly a ravi son auditoire



- Une église comble pour accueillir une légende de la trompette.

[Concerts, Marcillac-Vallon](#)

Publié le 11/08/2024 à 05:12

Correspondant

La soirée musicale organisée en l'église Saint-Martial mercredi soir autour de Jean-Claude Borelly, virtuose de la trompette, a été ouverte par le groupe "Cabrettes et accordéons des burons de Pailherols". Avec le talent qu'on leur connaît, les musiciens cantaliens ont interprété quelques airs traditionnels auvergnats, avec notamment le toujours apprécié "Se Canto" de Gaston Phebus, repris en chœur par le très nombreux public qui garnissait l'église. En seconde partie, Jean-Claude Borelly a offert un spectacle chaleureux et éclectique autour de grands airs d'un répertoire qu'il maîtrise à la perfection. L'homme à la trompette d'or a fait vibrer l'église en interprétant de grandes musiques de films (La Strada, Rio Bravo, Docteur Jivago), des airs traditionnels tout droit venus des États-Unis (Amazing Grace, Glorie Alleluia, Un homme et une femme), un hommage à Louis Amstrong à l'origine de sa vocation de trompettiste, ainsi qu'à Pierre Bachelet, Michel Sardou, Claude Nougaro, Jacques Brel... pour terminer magistralement son concert avec "Non je ne regrette rien" d'Édith Piaf.

"Sans aucun doute, une grande soirée pour les admirateurs de cette légende de la trompette si on en croit les sourires et les étoiles dans les yeux des très nombreuses personnes venues applaudir ce magnifique musicien au talent universellement reconnu", a souligné Jacques Retournard, président des Amis de Foncourrieu, association au profit de laquelle ce concert était donné.

Marcillac-Vallon. Orgue et violoncelle en l'église St-Martial



- Franck et Estelle Besingrand, un duo père-fille.

[Concerts](#), [Marcillac-Vallon](#), [Animations](#)

Publié le 13/08/2024 à 05:13

Correspondant

Les animations musicales de l'Association des Amis des Orgues du Vallon se poursuivent ce jeudi 15 août à 21 heures en l'église de Marcillac avec un concert "Orgue et violoncelle", donné par le duo père-fille de la famille Besingrand. Au programme : Bach, Buxtehude, Corette, Dandrieu, Demesieux, Kellner, Marcello, Vivaldi... Franck, lauréat du conservatoire régional de Toulouse, enseigna de nombreuses années en Midi-Pyrénées, particulièrement au conservatoire de Rodez. Parallèlement, sa carrière de concertiste l'amena à se produire à Paris (dont plusieurs récitals à Notre-Dame), dans de nombreuses villes de l'Hexagone ainsi qu'à l'étranger dans les festivals internationaux d'orgues. Lauréat de concours d'orgue et de composition, il publie ses œuvres chez Combre et Robert Martin ou Bleu nuit éditeur. Il a signé 7 disques dans un répertoire allant de Buxtehude à nos jours, l'intégrale des œuvres pour voix et orgue de Vierre et Du Ciel vers la terre, dans un programme autour de César Franck, en collaboration avec sa fille.

Estelle a étudié au conservatoire du Tarn, puis à celui de l'Aveyron. Licenciée en musicologie, elle rejoint le Pôle baroque du conservatoire régional de Toulouse. Elle commence à se produire régulièrement dans diverses formations de musique de chambre ou orchestrale. Elle participe également à de nombreux concerts notamment au *Festival de Rocamadour* et au CD d'œuvres de Christopher (2019). En 2017, elle crée son propre ensemble de musique baroque *Lyra*. Après une formation "Jazz et musiques actuelles", elle obtient le titre de "musicienne interprète des musiques actuelles". Depuis, elle joue régulièrement au sein de plusieurs groupes de styles variés et quatuors de musiques actuelles en participant à leurs divers enregistrements. Une très belle soirée en perspective suivie du pot de l'amitié avec les artistes. Libre participation aux frais

Marcillac-Vallon. Jean-Luc Bony présente ses "BôNichoïRs" sur le marché



• Une curiosité à découvrir.

[Commerces](#), [Marcillac-Vallon](#), [Aveyron](#)

Publié le 16/08/2024 à 05:13

Correspondant

L'essentiel : Depuis quelques dimanches, un nouveau stand bien sympathique a trouvé sa place sur le marché de Marcillac.

"Les BôNichoiRs", ce sont de petites cabanes à oiseaux qui tiennent leur nom de leur concepteur, Jean-Luc Bony, un habitant à Sébazac. Amoureux de la nature, ce retraité a gardé de son premier métier de cordonnier la passion du travail manuel.

Bon bricoleur, son passe-temps favori est la fabrication artisanale de toute une gamme de nichoirs pour moineaux, mésanges, chauve-souris et autres coccinelles. Au fil du temps, il a enrichi son outillage de base pour peaufiner ses réalisations avec notamment le récent achat d'une machine à chantourner afin de découper les motifs en relief. Les décorations et la peinture sont confiées à son épouse Francine qui emplit sa mission avec une grande habileté. Avec sa vingtaine de nichoirs colorés, l'étal installé que la place du Cruou attire le regard des chalands.

Ceux qui s'approchent, souvent entraînés par leurs enfants, ont droit à toutes les informations souhaitées sur l'installation et le rôle de ces habitats protecteurs pour les oiseaux. Jean-Luc Bony n'est pas avare de son expérience et de son savoir-faire qu'il partage volontiers sur quelques marchés estivaux, ainsi que certains marchés de Noël à proximité de Rodez. Contact : 06 89 15 66 53.

Marcillac-Vallon. Fin de saison en fanfare pour le Sport quilles

Abonnés



• Enzo Jourdon, champion de France chez les benjamins.

[Quilles de huit, Marcillac-Vallon](#)

Publié le 17/08/2024 à 05:14

Correspondant

Les récents championnats de France de quilles de huit, qui se sont déroulés sur deux fronts, ont souri aux représentants du Sport Quilles Marcillac.

À Rodez, en excellence féminine l'équipe Lola Zabrocki/Lauriane Cavalié termine 4e ex æquo à l'issue d'une lutte très serrée. En honneur l'équipe Pascale Féral/Virginie Granier monte sur la 2e marche du podium, empochant ainsi le titre de vice-championnes de France, au terme d'une saison pleine déjà auréolée d'un titre de championnes de l'Aveyron.

A Colombiès, trois membres du club étaient qualifiés en individuel. Chez les féminines, Lola Zabrocki et Virginie Granier terminent la saison dans le top 25 national, respectivement 19e et 22e.

Mas la palme du jour est revenue au benjamin Enzo Jourdon, qui a remporté le titre de champion de France avec un très beau score de 199 en 4 parties.

Félicitations à ces licenciés pour leurs belles performances, avec une mention spéciale au jeune Enzo pour sa constance tout au long de la saison.

Marcillac-Vallon. L'Eschansonnerie de Saint-Bourrou adoube un nouveau compagnon



Jean-Luc Fau, un savant mélange de talent et de passions.

[Gastronomie et terroir, Marcillac-Vallon](#)

Publié le 17/08/2024 à 05:14

Correspondant

Pour son 102e chapitre organisé lors de la foire aux vins, l'Eschansonnerie de Saint-Bourrou a choisi de célébrer les arts et la gastronomie. Président du collectif "Galerie de la cascade" à Salles-la-Source et Chef qui a donné ses lettres de noblesse gastronomiques au festival de Conques, Jean-Luc Fau était tout désigné pour devenir compagnon de la confrérie... d'autant que depuis toujours, il est un ambassadeur avisé du mansois dont il vante les qualités en fin connaisseur. "Le Marcillac est un vin de caractère à l'identité forte, un vin qui parle un patois élégant, dont j'aime les notes de poivre et de cassis, la charpente plus ou moins tannique parfaite pour la cuisine locale, mais qui peut également jouer une belle partition sur plats plus sophistiqués". Le grand maître Patrice Lemoux a retracé le parcours t de "l'impétrant du jour" en puisant subtilement dans le vocabulaire de la recette culinaire : "Il faut prendre un Nord Aveyronnais du cru, laisser mijoter quelques années en Fac de sociologie, introduire régulièrement dans les ateliers de peinture et musicaux de la Ville Rose, ne pas laisser reposer trop longtemps, changer de bain et faire suivre une formation en cuisine pour adultes". Arrivée à maturité, cette recette s'est avérée particulièrement fructueuse pour le futur chef étoilé que Jean-Luc Fau allait devenir, sans jamais raccrocher les pinceaux, ravissant à loisir les yeux et les palais. En 2019, après 30 ans de succulents services, le chef a pris la quille sans abandonner aucune de ses passions comme en témoignent ses engagements à Conques et Salles-la-Source. "Notre Eschansonnerie s'enorgueillit de vous accueillir" a conclu Patrice Lemoux en lui remettant l'emblématique tassou de dégustation sous les applaudissements de la foule.

Marcillac-Vallon. Ancien presbytère, école, Foncourrieu... Les projets de la municipalité



- Le clocheton rénové de la chapelle Foncourrieu est actuellement illuminé jusqu'à minuit.

[Politique, Marcillac-Vallon](#)

Publié le 20/08/2024 à 05:13

Correspondant

Dans quelques jours ce sera la rentrée, l'occasion pour Jean-Philippe Périé de faire un point de situation sur les travaux qui verront leur aboutissement à court ou moyen terme. Le calendrier prévisionnel du gros chantier de restauration de l'ancien presbytère est globalement respecté, sa livraison restante prévue pour la fin de l'année. Le nouvel escalier intérieur est en place, le chauffage en cours de pose, la phase des travaux intérieurs sera terminée fin septembre, ne resteront plus que les finitions.

En septembre, sera également réalisé le forage pour la géothermie, en préalable de l'aménagement du jardin. "Cet ancien presbytère accueillera l'école de musique communautaire, la bibliothèque/médiathèque municipale et l'Harmonie. Son jardin aménagé ouvert au public, pourra recevoir différentes manifestations", indique le maire qui sollicite les Marcillacois (es) pour proposer des idées afin de donner un nom à cet espace rénové dont les fonctions seront bien différentes de celle d'origine. Les propositions doivent parvenir en mairie avant le 30 septembre.

D'autres réalisations sont en cours, et notamment à Foncourrieu où le clocheton de la chapelle a retrouvé son aspect initial de construction, la pose de la toiture du prieuré devant suivre le mois prochain. La réfection complète de la rue du Barry et des réseaux débutera en septembre.

Concernant l'Immeuble Rose dont seulement deux logements sont actuellement occupés, un bail à rénovation d'une durée de 30 ans va être signé avec Aveyron Habitat. Les travaux de rénovation de l'ensemble des 11 appartements débuteront en 2025. L'aménagement du parking de Moulines devrait se concrétiser prochainement.

Deux études ont été lancées avec Aveyron Ingénierie pour la réhabilitation de l'école Jean-Auzel, et la réfection de la toiture de la mairie en raison des problèmes d'étanchéité dus à sa vétusté. Reste à rechercher des solutions et des financements pour la toiture de l'église également en très mauvais état.

Marcillac-Vallon. JO de Paris 2024 : "Une expérience humainement très forte"... Julia, jeune bénévole dans le grand bain des Jeux



• Un grand bonheur et des souvenirs inoubliables.

[JO de Paris 2024](#), [Natation](#), [Marcillac-Vallon](#)

Publié le 24/08/2024 à 05:14

Correspondant

De retour de Paris où elle était bénévole aux Jeux olympiques, Julia Delagnes avoue avoir vécu "une expérience humainement très forte" pendant deux semaines. Pour meubler ses vacances, Julia a eu la chance d'être recrutée comme volontaire afin de "contribuer au bon déroulement des épreuves du plus grand événement sportif du monde". Passionnée de natation depuis son plus jeune âge et licenciée au club de local, c'est tout naturellement qu'elle s'est retrouvée au pôle de la fédération internationale à la Défense Aréna, pour accomplir les missions qui lui étaient confiées.

Un rêve éveillé

"Mon rôle principal consistait à aider les membres des CIO chargés de la remise des médailles. De plus j'ai été souvent appelée en renfort autour des deux bassins, d'échauffement et de compétition, pour leur nettoyage ou l'aiguillage des athlètes et de leurs coachs. Je garde un souvenir très fort du jour où j'ai effectué un remplacement pour amener les accréditations des athlètes de la chambre d'appel à la table des officiels." Tous les soirs au bord des bassins, Julia Delagnes a vécu "comme un rêve éveillé" au plus près des spectateurs survoltés, prodiguant leurs encouragements dans une ambiance folle.

Léon Marchand, Florent Manaudou et autres champions... Julia a vibré aux exploits de ses idoles. En bonne nageuse spécialiste du 50 mètres papillon (elle a participé au Critérium de France en 2019), elle s'est intéressée à la préparation des athlètes et a porté un regard attentif sur leur comportement avant leur entrée dans le bassin.

"Sarah Sjöström, double médaillée or, m'a particulièrement impressionnée par son calme, sa tranquillité et son attitude zen." Julia est revenue de Paris "avec des étoiles plein la tête", une parenthèse enchantée d'une quinzaine de jours pour cette brillante étudiante de 21 ans qui retrouvera la région parisienne dans quelques jours pour effectuer sa quatrième année de formation d'ingénieurs de la construction à l'ESTP de Cachan.

Marcillac-Vallon. Le succès de la foire aux vins ne se dément pas



• Une trentaine de vigneronns ont fait déguster leur production.

[Vie pratique - conso, Marcillac-Vallon](#)

Publié le 26/08/2024 à 05:08

Correspondant

"Plus de 900 kits de dégustation vendus, on a flirté avec notre record de fréquentation" ... La Fédération départementale des vins de qualité de l'Aveyron, la mairie de Marcillac et l'office de tourisme Conques-Marcillac ont dressé un bilan positif de la 16e édition de la foire aux vins qui a bénéficié cette année d'une météo idéale permettant aux visiteurs de profiter de la soirée jusqu'à une heure avancée de la soirée. La trentaine de vigneronns des cinq vignobles aveyronnais, auxquels s'était joint un stand présentant plus largement les vins du Sud-Ouest, ont exprimé leur satisfaction de constater l'engouement toujours aussi important pour cet événement devenu au fil des ans une vitrine de la production vinicole aveyronnaise. Dégustations, assiettes de tapas proposées par le comité des fêtes, animation musicale avec l'Harmonie de Marcillac, cérémonie rituelle d'intronisation par l'Eschansonnerie de Saint-Bourrou... La recette a une nouvelle fois connu un beau succès salué par Philippe Teulié, président de la Fédération départementale des vins de qualité de l'Aveyron. "C'est une très belle opération, les échanges avec les amateurs de bons vins ont été fructueux, les ventes ont été là également, l'ambiance festive... Rendez-vous en 2025 pour la prochaine édition."

Marcillac-Vallon. Foot Vallon ouvre sa saison avec une belle victoire à l'extérieur



• Une entrée en matière réussie pour les hommes de Grégory Mazars.

[Football - Amateurs, Marcillac-Vallon](#)

Publié le 28/08/2024 à 05:14

Correspondant

Première sortie officielle ce dimanche pour un Foot Vallon new-look qui se déplaçait à Camarès en coupe de France. Un match qui s'inscrit dans le planning de préparation et devait servir de baromètre au nouveau staff technique placé sous la houlette de Grégory Mazars. Face à une équipe de Rance Rougier qui évolue au même niveau, Vallon a démontré un bon potentiel, remportant la rencontre sur un score logique de 3 à 0. Un premier but bizarrement refusé à Thomas Wilhem, un penalty manqué, une lourde frappe sur la transversale... il faudra attendre la 30e minute pour que les hommes du capitaine Raphaël Dussutour concrétisent leur domination avec un but de la tête marqué par Théo Jean à la suite d'un coup franc de Nicolas Rozières. 1 à 0 à la mi-temps, la seconde période sera moins emballée, en particulier faute à la chaleur, ce qui n'empêche pas les occasions de se multiplier devant le but des locaux. Ce n'est que dans le dernier quart d'heure que Vallon enfonce le clou en marquant deux nouveaux buts par Salkoumba Sanoh sur une offrande de Muhindo Rafiki, puis par Jordan Artus à la suite d'un bon débordement de Nathanael Assi. Victoire 3 à 0 pour Vallon qui aura l'occasion de tester sa montée en puissance dès dimanche prochain en recevant Le Monastère, un club qui évolue en R3, pour le second tour de Coupe de France.

Marcillac-Vallon. Le club Omnisports prépare la rentrée



• Le bien-être et la convivialité au rendez-vous des activités proposées par le club.

[Autres sports, Marcillac-Vallon](#)

Publié le 30/08/2024 à 05:13

Correspondant

Gym douce, fitness, stretching, pilates et zumba sont au programme du club omnisports qui fera sa rentrée le lundi 9 septembre. Les cours se déroulent au local de Beausoleil (route de Foncourrieu), et à la salle des fêtes uniquement pour la zumba, selon le planning suivant : gym douce (Frédéric Segonds), lundi de 11 heures à midi ; fitness (Sandra Teixeira), mardi de 18 h 45 à 19 h 45 ; stretching (Christophe Balp) : mardi et jeudi de 10 h 15 à 11 h 15 + jeudi de 18 h 45 à 19 h 45 ; pilates (Christophe Balp) : mercredi de 10 h 15 à 11 h 15 et de 19 h 45 à 20 h 45 ; zumba (Christophe Balp), mercredi de 18 h 30 à 19 h 30. Adultes et adolescents sont invités à venir essayer ces activités lors d'un premier cours gratuit.

Le certificat médical n'est plus obligatoire, il est remplacé par un questionnaire de santé et une attestation d'absence de contre-indication (fournis avec le dossier d'inscription). L'association accepte le paiement des cotisations avec les coupons sport et chèques vacances ANCV.

Licence fédérale : individuelle (30 €), forfait famille (1 parent + 1 enfant : 40 €), forfait couple (40 €), forfait 2 enfants (40 €). Adhésion forfaitaire pour les cours : 1 heure 105 € ; 2 heures 140 € ; 3 heures 170 €. Contact : 05 65 71 85 85 (le soir), 06 48 20 08 22 (en journée).

Site internet : club.sportspourtous.org/omnisports-marcillac