

# Le Martinou - Chambres d'hôtes

- [Hébergement et restauration](#)
- [Chambre d'hôte](#)





Coup de coeur

Visite de la ferme avec vos hôtes, surtout l'hiver quand les animaux sont à l'abri dans leur bâtiment

Des hôtes passionnés par leur métier, mais pas que... Muriel est investie dans la vie du hameau qui oeuvre activement à la préservation du patrimoine local. En plus, elle écrit et a publié un roman ! N'hésitez pas à en parler avec elle...

Le patrimoine d'Anglars du Cayrol : l'ardoise, un matériau extrait pendant des décennies pour réaliser des toitures ; aujourd'hui pour en préserver la mémoire : un musée dans l'église fortifiée et un circuit de randonnée qui mène à l'ancien site d'extraction

Accueil simple et authentique dans une ferme familiale d'architecture traditionnelle en schiste, aux abords d'un petit hameau de la région des Boraldes (750 m d'altitude), à mi-chemin entre Espalion et Laguiole. Vos hôtes Muriel et Laurent : des éleveurs passionnés par leur métier et leur région. Leurs animaux : des vaches de race Aubrac pour la production de viande sous signe de qualité « Boeuf fermier Aubrac » et « Fleur d'Aubrac ».

Laurent s'occupe principalement du troupeau. Muriel vous ouvre les portes de sa maison, en prenant soin de partager avec vous leur qualité de vie à la campagne, de valoriser les produits maison et locaux. Elle prodigue aussi de judicieux conseils pour apprécier le patrimoine local, dénicher les bonnes adresses, arpenter le territoire qui n'a pas beaucoup de secrets pour elle.

Le cadre de votre séjour au milieu des prés : une ancienne étable rénovée, attenante à la maison d'habitation des propriétaires qui abrite deux chambres et une pièce de vie, une troisième chambre indépendante, accessible en rez-de-cour et un vaste espace extérieur arboré et fleuri (2000 m<sup>2</sup>).

Pour des vacances en famille avec les enfants, en couple ou en petits groupes, été comme hiver.

Les "+" : chauffage par géothermie, compostage des déchets et diffusion des consignes de tri, eau de source qui alimente toilettes, lave-linge, arrosage et étable, potager et jardin "zéro-phyto", biodiversité favorisée par un entretien limité et un éclairage nocturne discret, produits d'entretien écologiques et maison, recours aux producteurs locaux, commerces de proximité, magasins bio et productions de la ferme, activités au départ de l'établissement

## Caractéristiques

3 chambres 2/3 personnes

3 épis

Trois chambres dotées d'une décoration personnalisée, avec salle d'eau et wc privatifs : deux au premier étage de l'ancienne étable et une accessible de plain-pied, dans une extension de la maison. Une pièce de vie à disposition avec espace-repas, coin-salon et cheminée.

A disposition : vaisselle, réfrigérateur, micro-ondes et plancha, pour prendre des repas sur place, à l'intérieur ou à l'extérieur grâce à un espace dédié, aménagé et équipé. Coin bibliothèque, documentation touristique et livret d'accueil. Matériel « enfant » fourni : lit, chaise haute, table à langer.

Formules de séjour : nuit et petit-déjeuner ; pique-nique et casse-croûte pour le dîner (sur réservation), avec des produits locaux et de la ferme.

Ouverture toute l'année.

Nous parlons  
Anglais  
Espagnol



Visite de l'entreprise possible  
oui

Nous suivre

[Le Martinou sur Internet](#)

[Site Internet du PNR de l'Aubrac / Guide "A la découverte de l'Aubrac"](#)

## Contact

Muriel et Laurent GASQ

## Adresse

Anglars  
12500  
LE CAYROL

[05 65 48 19 55](tel:0565481955) / [06 49 33 94 59](tel:0649339459)

[laurent.gasq@orange.fr](mailto:laurent.gasq@orange.fr)

Parc

Le Parc naturel régional de l'Aubrac est situé aux confins de deux régions, Occitanie et Auvergne-Rhône-Alpes et de trois départements, Aveyron, Cantal et Lozère.



Nous écrire

Nom

Prénom

Courriel

Courriel

Confirm email

Téléphone

Message

Courriel marqué

▼ CAPTCHA

Cette question sert à vérifier si vous êtes un visiteur humain ou non afin d'éviter les soumissions de pourriel (spam)



automatisées.

What code is in the image?  Enter the characters shown in the image.

[Get new captcha!](#)