



Renate van der Bas 21 au 24 mai, 2021 Découverte des trésors de l'Aubrac : Nature préservée, produits d'excellence et savoir-faire

Contacts:

> Occitanie Birgitte Reimers – <u>birgitte.reimers@crtoccitanie.fr</u>

Bureau: +33 5 61 13 55 14 - Mobile: +33 6 10 30 86 52

> Aveyron Audrey Carles – presse@tourisme-aveyron.com

Bureau +33 5 65 75 55 81 - Mobile : 81 - Mobile +33 6 78 42 43 81

> Journalistes : Renate van der Bas – +33 6 69 29 86 64 – vanderbas@gmail.com

Support: Het Financieele Dagblad

→ Si vous avez du retard, nous vous remercions de bien vouloir prévenir le contact indiqué dans le programme ci-dessous.

Partagez votre séjour en Occitanie avec #TourismeOccitanie #AveyronEmotion et suivez nous sur :

www.facebook.com/TourismeOccitanie @TourismeOccitanie
https://twitter.com/CrtOccitanie @CrtOccitanie
www.instagram.com/tourisme_en_occitanie@Tourisme_en_Occitanie
https://www.facebook.com/TourismeAveyron/ @TourismeAveyron
https://www.instagram.com/tourisme_aveyron/?hl=fr_@Tourisme_aveyron





Vendredi 21 mai

→ @Tourisme en Occitanie @TourismeAveyron et les hashtags #TourismeOccitanie et #AveyronEmotion

Départ d'Espéraza (Aude)

Arrivée vers 12h00 à Laguiole - Rendez-vous sur la place devant la statue du taureau.

Vous serez accueilli par Audrey CARLES (ADT Aveyron) et Séverine DIJOLS (Office de Tourisme de Laguiole).

12h30 : Déjeuner au restaurant l'Aubrac avec Audrey CARLES ET Séverine DIJOLS.

17 Allée de l'Amicale, 12210 Laguiole tél. 33 (0)5 65 44 32 13 fax 33 (0)5 65 48 48 74 mail hotel-aubrac@wanadoo.fr

web http://www.hotel-aubrac.fr

14h00 : Découverte du village de Laguiole

Laguiole, vient de la gleisola qui signifie petite église de secours. Cette dernière fut remplacée par l'église du

XVIIe, édifiée sur le site de l'ancien fort aujourd'hui disparu. De type montagnard, massive, ses murs semblent se protéger du climat. A l'intérieur, vous porterez une attention particulière au petit patrimoine religieux du moyen âge ou ses inspirations bien plus récentes : chemin de croix, vitrail, st table, tabernacle, chapiteaux...

Office de Tourisme Aubrac Laguiole

Place de la Mairie 12210 Laguiole tél+33 (0)5 65 44 35 94

15h00: Arrêt à la Boucherie Maison Conquet (Viande race Aubrac).

Une histoire, une famille, passionnée autour d'un métier et attachés un territoire, l'Aubrac, où sont leurs racines.

Boucherie Maison Conquet

Route d'Aubrac - 12210 Laguiole

tél: 33 (0)5.65.51.51.04 - https://maison-conquet.fr/



Traditions d'Aubrac



à



15h30 : Visite de la Coutellerie Benoît l'Artisan

Coutelier créateur, Benoit et son équipe, attachés au territoire de l'Aubrac et surtout à Laguiole, sont soucieux de travailler dans le respect des traditions et des matériaux tout en créant des modèles contemporains.

Paint N

Coutellerie Benoît l'Artisan

21 Allée de l'Amicale, 12210 Laguiole tél. 33 (0)5 65 51 55 80 - www.laguiole-benoit.com

Dîner et nuit à l'Estive d'Aubrac

Située au coeur du village d'Aubrac, à 1350 m d'altitude, l'Estive d'Aubrac vous accueille toute l'année au sein d'un bâti à la valeur patrimoniale ancrée à l'histoire d'Aubrac. Ancien presbytère puis école du village.

L'Estive d'Aubrac

Village d'Aubrac - 12470 St-Chély-d'Aubrac tél. 33 (0)5 65 44 91 15 - www.estive-aubrac.fr



Samedi 22 mai

→ Merci d'indiquer les comptes Instagram @Tourisme_en_Occitanie @TourismeAveyron et les hashtags #TourismeOccitanie et #AveyronEmotion

Départ pour Laguiole : St Chély d'Aubrac – Laguiole : 30 min – 24 km

07h00 : Jean-Baptiste BOULOC de la Coopérative Jeune Montagne viendra directement vous rejoindre directement à l'Estive.

Départ pour la visite d'une exploitation laitière avec Mr BOULOC aux alentours de Laguiole pour découvrir la traite des vaches. (Prévoir des chaussures adaptées).

10h00 Visite de la coopérative fromagère Jeune Montagne

Découvrez au travers d'une projection vidéo la filière fromagère et ses acteurs, étroitement liés au territoire de l'Aubrac.

Observez le travail des fromagers grâce à la galerie de visite qui surplombe les ateliers de fabrication et une de nos caves d'affinage,

Éveillez vos papilles en dégustant différents affinages de Laguiole AOP: 4 mois, 6 mois, jusqu'à 24 mois en passant par le laguiole Grand Aubrac produit à partir du lait d'herbage.





Site de Toulouse 15 rue Rivals - CS 78543 - F - 31685 Toulouse Cedex 6 Tél : +33 (0)4 30 63 84 20 - contect@crtoccitanie.fr



——Coopérative fromagère Jeune Montagne

La Borie Neuve - 12210 Laguiole tél. 33 (0)5 65 44 35 54 - <u>www.jeune-montagne-aubrac.fr</u>

12h30 : Déjeuner au Restaurant l'Auberge du Taureau

23 Allée de l'Amicale, 12210 Laguiole 06 85 75 31 16

14h30 : Visite de l'entreprise Twelve Whisky d'Aubrac

La Distillerie de Laguiole s'est implantée au coeur de l'Aubrac, où douze amis, lui trouvant un air d'Ecosse, ont eu l'idée en 2013 de se lancer dans la production du whisky.

Aujourd'hui, la distillerie a ouvert ses portes dans l'ancien presbytère du village de Laguiole et fait ainsi revivre le patrimoine local.

Twelve Whisky d'Aubrac

10, rue Bardière - 12210 Laguiole <u>tél. 33 (0)5 81 36 14 87</u> - <u>https://whiskytwelve.fr/</u>

Dîner et nuit à l'Annexe d'Aubrac

Cette maison fascine, intrigue et vous fera rêver dans ses grands salons et ses chambres à la décoration unique. Trois très grands salons avec d'immenses cheminées et une ambiance de château. 5 chambres où se côtoient la Russie, la Transylvanie, l'Aubrac et les neiges de Bavière! Un grand jardin pour se détendre et déjeuner. Un univers où se mélange le luxe et la nature.

L'Annexe d'Aubrac

Place des Fêtes d'Aubrac Aubrac,12470 St-Chély-d'Aubrac tél. 33 (0)5 65 48 78 84 port. 33 (0)6 75 88 41 19 - www.lannexedaubrac.com

Dimanche 23 mai





→ Merci d'indiquer les comptes Instagram @Tourisme_en_Occitanie @TourismeAveyron et les hashtags #TourismeOccitanie et #AveyronEmotion

9h00 : Découverte du plateau de l'Aubrac

Mr DIAZ du bureau des accompagnateurs de l'Aubrac viendra à votre rencontre directement à l'Annexe d'Aubrac à 9h00.

A la découverte de la faune, la flore, la géologie, l'histoire du plateau de l'Aubrac.

Bureau des accompagnateurs de l'Aubrac

Aubrac - 12470 St-Chély-d'Aubrac tél. 33 (0)6 32 69 02 52

12h00 : Déjeuner au Buron du Couderc

Buron du Couderc

Route de St Côme d'Olt - 12470 St-Chély-d'Aubrac tél. 33 (0)5 65 48 02 99 - 33 (0)6 88 51 14 97 www.buronducouderc.fr

Départ pour Aubrac : Saint Chély d'Aubrac - Aubrac : 8 km - 11 min

14h00 : Rencontre rencontre avec Monsieur Gérald BERTHIER éleveur de race Aubrac.

Rendez-vous à l'entrée du Village d'Aubrac, il vous attendra avec son troupeau avant de partir transhumer. Merci de le contacter avant votre arrivée au **06 07 80 54 20** afin de vous donner un point de rendez-vous.

16h30 : Possibilité de rencontrer le Président de l'Association du Bœuf Fermier d'Aubrac Mr Patrick MOULIADE afin d'échanger sur la filière et la transhumance.

Mr MOULIADE: 06 70 89 03 67

Dîner et nuit à l'Annexe d'Aubrac

Cette maison fascine, intrigue et vous fera rêver dans ses grands salons et ses chambres à la décoration unique. Trois très grands salons avec d'immenses cheminées et une ambiance de château. 5 chambres où se côtoient la Russie, la Transylvanie, l'Aubrac et les neiges de Bavière! Un grand jardin pour se détendre et déjeuner. Un univers où se mélange le luxe et la nature.

L'Annexe d'Aubrac

Place des Fêtes d'Aubrac Aubrac,12470 St-Chély-d'Aubrac tél. 33 (0)5 65 48 78 84 port. 33 (0)6 75 88 41 19 - www.lannexedaubrac.com

Lundi 24 mai

→ Merci d'indiquer les comptes Instagram @Tourisme_en_Occitanie @TourismeAveyron et les hashtags #TourismeOccitanie et #AveyronEmotion





Matin : Après le petit-déjeuner

Fin de programme, et départ pour les Pays-Bas \Box

Ce voyage de presse a été organisé avec notre collaboration et nous vous remercions d'indiquer nos site internet dans votre reportage :

Destination Occitanie - <u>www.toerisme-occitanie.nl</u> Tourisme Aveyron - <u>www.tourisme-aveyron.com</u>