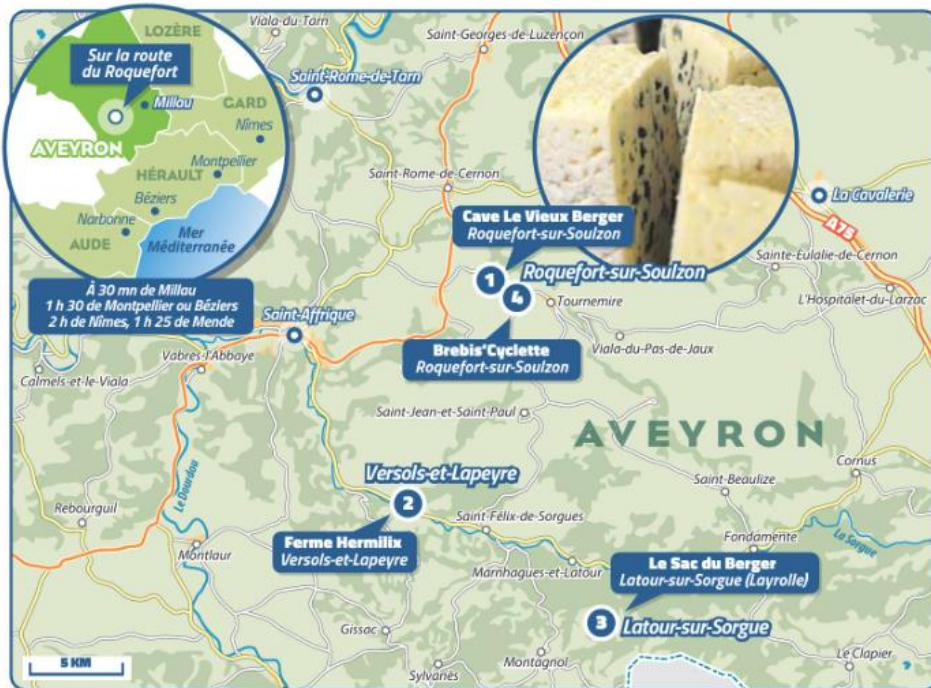


La route du roquefort

L'identité millénaire du Larzac



Le roquefort, que certains aiment appeler le « roi des fromages », est avant tout une histoire ancienne. Très ancienne, même. La production fromagère est « d'abord liée à la présence de la brebis sur le plateau du Larzac », rappelle Jean-Marc Chayrigues, le président de la Confédération générale du roquefort. Elle remonterait à 5 000 ans. Dès 600, on trouve la première trace écrite de la présence d'une économie du fromage de Roquefort, du nom du petit village niché au creux d'une vallée en contresbas du plateau du Larzac, en Aveyron. Aujourd'hui, on compte 7 industriels du roquefort avec, pour chacun, une marque dédiée forte. Partir à la découverte du « roi des fromages », c'est aussi parcourir un territoire vallonné, parfois désert, mais ô combien séduisant. On est coupé du monde, alors que le retour à la civilisation réserve quelques bonnes surprises que seul le Sud-Aveyron sait proposer. Rappelons enfin que le roquefort, affiné dans des grottes improbables à découvrir absolument, peut se targuer d'avoir été le premier fromage à bénéficier, en 1925, de l'appellation d'origine. Il est également la seconde appellation d'origine protégée de France en volume, après le comté. Raison de plus pour entrer dans le monde fort en bouche du roquefort.

Karim Maoudj
kmaoudj@midilibre.com

1 Découvrir le roquefort aux caves Combes-Le Vieux Berger



Au total, le territoire du roquefort compte 7 producteurs, qui entretiennent la vieille tradition fromagère. Parmi eux, la maison Combes, fondée en 1923, qui produit la marque Le Vieux Berger, à Roquefort. Chez les Combes, le roquefort est une histoire de famille depuis trois générations. Signe de son authenticité, la maison a décroché en 2012 le label "Entreprise du patrimoine vivant". Une véritable reconnaissance de son savoir-faire, notamment dans le choix de son lait et de la relation avec les fermiers locaux. Les visites de l'atelier et la boutique sont ouvertes du lundi au vendredi, de 9 h à 12 h et de 14 h à 16 h 30. L'occasion de faire connaissance avec les secrets de fabrication.

> Maison Combes, 7 avenue du Combalou, Roquefort. Tél. 05 65 59 91 48.

3 L'artisanat au cœur du fromage : gros plan sur Le Sac du Berger

À Layrolle près de Millau, Le Sac du Berger est une adresse incontournable pour qui veut découvrir l'artisanat local. La maison utilise le cuir et la laine locale pour fabriquer des sacs artisanaux mais aussi des sandales, des chaussons, des vêtements et autres accessoires. Au sein de l'atelier, on confectionne des produits authentiques, signés de maîtres artisans. L'équipe regroupe cinq savoir-faire tout droit venus de notre héritage séculaire : sellerie, maroquinerie, botterie, travail de la peau lainée, confection de vêtements en cuir et en laine. L'atelier se visite plutôt en semaine (c'est conseillé), à partir de 10 h 30 puis de 15 h 30.

> Atelier Le sac du berger, Layrolle, Latour-sur-Sorgue. Tél. 05 65 99 36 60.



2 À la découverte d'une exploitation agricole, la ferme Hermilix

À l'origine du roquefort, il y a le lait. Le lait jde brebis. À la ferme Hermilix, à Versols-et-Lapeyre, nous sommes au point de départ de l'aventure de la naissance du roquefort. Là, Jean-Louis et Alice Ricard vous font découvrir cet univers très « larzacien » où la star, c'est la brebis. Ils proposent une visite guidée de l'exploitation, des discussions autour de tartines de roquefort et d'un vin de pays, une dégustation commentée de roquefort marié à un vin particulièrement recommandé. Et enfin, une initiation aux subtilités et aux arômes du "roi des fromages". Les visites sont proposées du mercredi au samedi, sur réservation, à partir de 16 h. De 5 € à 8,50 € par personne.

> Ferme Hermilix, Versols-et-Lapeyre. Tél. 05 65 99 06 46.



4 Brebis'cyclette, l'itinéraire qui allie sport, gastronomie et patrimoine

Circuit labellisé "Vélo et fromage", Brebis'cyclette permet de partir à vélo à la découverte du roquefort ADP, à travers des itinéraires qui offrent également de découvrir le patrimoine environnant. Il s'agit d'une boucle cyclotouristique de 61 km au départ de Saint-Affrique, passant bien sûr par Roquefort et les autres de ses producteurs. On visitera ainsi les mythiques caves d'affinage, nichées au creux des failles du Combalou. Mais aussi le village templier de Saint-Jean-d'Alcas. Une variante sur 47 km est également proposée. Compter au total 4 h 05 de balade et 3 h 10 pour la variante.

> Pour y participer, contacter l'office de tourisme du Pays de Roquefort et du Saint-Affricain, au 05 65 58 56 00.

