



Contacts :

- > Occitanie Birgitte REIMERS – birgitte.reimers@crtoccitanie.fr - Mobile : +33 6 10 30 86 52
> Aveyron Audrey CARLES - presse@aveyron-attractivite.fr - Mobile +33 6 78 42 43 81

> Journalistes :

Barbara HUTTER – [+43 676 6464688](tel:+436766464688) – Barbara.Hutter@sn.at
Support/s : Salzburger Nachrichten – tirage 88 000 ex. - 282 000 lecteurs

- > Accompagnateur :** Uwe Hutter (son mari)

➔ *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 *#VoyageOccitanie #AveyronEmotion* et suivez nous sur :

[@Tourisme en Occitanie](#)
[@AveyronEmotion](#)

Lundi 23 mai

Dîner et nuit Le Mas de Rigoulac

Dans une ferme restaurée du 19^{ème} siècle, avec vue imprenable sur l'Aubrac et la Viadène, nous vous proposons un hébergement en chambres d'hôtes de charme et table d'hôtes avec piscine et espace SPA et de bien-être.

Le Mas de Rigoulac, Rigoulac, 12210 La Terrisse, Argences en Aubrac
Tél +33 (0)7 87 11 22 64 - Tél +33 (0)5 65 48 79 88 - www.lemasderigoulac.com

Mardi 24 mai - Découverte des trésors culinaires de l'Aubrac

Visite d'une exploitation laitière pour le fromage de Laguiole, traite et visite de l'exploitation.

07h00 (confirmation horaire pour la ferme par Jean Baptiste Bouloc (Jeune Montagne) sur le n° que Barbara a indiqué : +43 676 64 64 688

En suivant la visite de l'exploitation :

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.

Coopérative fromagère Jeune Montagne

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

11h Pause gourmande à la Boulangerie Auriat

Pain au levain naturel, fouace, kouglof, macarons, brioches aux pralines, tous nos produits sont faits maison, pâtisseries au fil des saisons.

Boulangerie AURIAT

1 place Auguste Prat, 12210 Laguiole - Tél. 33 (0)5 65 44 31 09 - <http://www.maison-auriat.fr>

12h Déjeuner au restaurant Le Bardière

4 rue Bardière, 12210 Laguiole

<https://www.le-bardiere.com/>

14h Visite de la Forge de Laguiole

La Société Forge de Laguiole fut créée pour faire revivre le couteau de Laguiole sur son terroir d'origine. Le label ENTREPRISE DU PATRIMOINE VIVANT en fait une vraie référence. Ici chaque modèle est monté, ajusté et façonné à la main.

Forge de Laguiole

Route de l'Aubrac BP 9, 12210 Laguiole - Tél. 33 (0)5 65 48 43 34 - www.forge-de-laguiole.com

17h Whisky Twelve

L'Aubrac et ses origines celtiques, ses tourbières et son eau pure font écho aux terres mères du whisky : l'Ecosse et l'Irlande... Une expérience inoubliable dans un lieu historique : du brassage de l'orge à la distillation dans un alambic pour finir sur le vieillissement du produit, ici nous fabriquons notre whisky de A à Z. Venez découvrir une histoire d'amitié et un savoir-faire unique au cœur de l'Aubrac.

Whisky Twelve

10 rue Bardière 12 210 Laguiole - Tél : +33 (0)5 81 36 14 87 - <https://whiskytwelve.fr/>

Dîner et nuit Chambre d'hôtes **Le Mas de Rigoulac**

Le Mas de Rigoulac

12210 La Terrisse - Argences en Aubrac – Tél. : 07 87 11 22 64 - 05 65 48 79 88 -
www.lemasderigoulac.com

Mercredi 25 mai - Découverte des trésors culinaires de l'Aubrac

09h30 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 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 - www.destination-aubrac.com

11h Boucherie Maison Conquet (Viande race Aubrac label rouge BFA).

Rencontre avec Lucien Conquet

Une histoire de famille depuis 1950 passionnée autour d'un métier et attachés à un territoire, l'Aubrac, où sont leurs racines.

Maison Conquet

Route d'Aubrac 12210 Laguiole - Tél : 33 (0)5.65.51.51.04 - <https://maison-conquet.fr/>

12h Départ pour le village d'Aubrac (à 20 km de Laguiole)

→ Laguiole – St Chély d'Aubrac : 29 km - 20 minutes

12h30 Déjeuner au Buron du Couderc

Buron du Couderc

Route de St Côte 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

14h Découverte du plateau de l'Aubrac lors d'une randonnée à la découverte de la faune, la flore, la géologie, l'histoire du plateau d'Aubrac, avec Bertrand Raynal qui vous retrouvera directement au buron

Bertrand Raynal Aubrac Rando

6 rue du couvent 12210 LAGUIOLE - Tél. 33 (0)6 82 21 30 43 - www.rando-aubrac.com

16h30-17h

Départ pour Saint-Affrique

→ *Laguiole à Saint-Affrique : trajet 2h00*

19h Installation au **Domaine Le Vaxergues**

20h Dîner **La table de Jean** à Saint-Affrique

Qualité et convivialité dans un restaurant moderne. Une Ambiance conviviale, une cuisine de qualité élaborée avec des produits frais (cuisine "faite maison"!). Restaurant référencé sur le guide Gault et Millau et Michelin.

7 Bd Emile Trémoulet, 12400 Saint-Affrique

Tél. 33 (0)5 65 49 50 05

Nuit **Domaine Le Vaxergues**

Un lieu de séjour idéal pour des vacances sous le signe du tourisme vert et de l'écotourisme. Dans un environnement propice au calme et à la détente, le domaine met à votre disposition des hébergements avec piscine, sauna et spas, nichés au cœur d'un parc de 3 hectares.

Domaine Le Vaxergues

1 rue des Lauriers, 12400 Saint-Affrique - Tél. 33 (0)6 76 75 06 77

www.sejoursnature-millau-aveyron.com/fr-fr/

Jeudi 26 mai - Découverte du Pays de Roquefort et du savoir-faire autour du cuir

09h30 Visite **Roquefort Gabriel Coulet**

Venez percer les secrets de fabrication du Roquefort Gabriel COULET !

Demander Jean-Pierre LAUR pour le RDV (si besoin : portable Tél. 33 (0)6 71 28 27 74)

Roquefort Gabriel Coulet

5-7 Avenue de Lauras 12250 Roquefort-Sur-Soulzon - Tél. 05 65 59 24 27 - www.gabriel-coulet.fr

11h00 Visite de la **Ferme d'Alcas** à Saint Jean d'Alcas

Ferme en Agriculture Biodynamique élevant des brebis laitières et découvrir nos produits fermiers.

Au cours de la visite, Alexandre et Emilie vous présenteront leur ferme et son histoire. Visite des Bergeries, de la salle de traite et du séchage en grange. Vous découvrirez la yaourterie et échangerez avec ces éleveurs autour de leurs pratiques bio-dynamiques.

Ferme d'Alcas

12250 St-Jean-d'Alcas-et-St-Paul-des-Fonts - Tél. 33 (0)6 83 02 82 64 - www.ferme-alcas.com

12h-12h15

Déjeuner à **La Pourtanelle**

Restaurant dans l'enceinte d'un fort cistercien du XVème siècle proposant des spécialités régionales.

La Pourtanelle

La Pourtanelle

Fort de Saint-Jean-d'Alcas 12250 St-Jean-d'Alcas-et-St-Paul-des-Fonts - Tel : +33 (0)5 65 97 79 50

13h30 Départ pour Marnhague et Latour

→ *St-Jean-d'Alcas-et-St-Paul-des-Fonts - Marnhagues et Latour : 18 km - 30 minutes*

14h Visite de l'**atelier du Sac du Berger**

Présentation de l'atelier au travers de la filiation profonde au sac du berger et au monde du pastoralisme. Présentation de la filière cuirs et peaux. Témoignage d'une démarche artisanale à l'ère de la mondialisation, de la vitalité d'un savoir-faire et des espérances dont elle est porteuse. L'atelier tenu par Jean-Pierre Romiguié s'inscrit dans la tradition du sac du berger dont la forme remonte au XVIIème siècle.

Sac du Berger

Layrolle, 12540 Marnhagues-et-Latour - Tél. 33 (0)5 65 99 36 60 - www.lesacduberger.com

15h Départ pour Millau

→ *Marnhagues et Latour – Millau : 51 km – 46 minutes*

16h Visite guidée du **Viaduc de Millau**

En apprendre davantage sur le viaduc de tous les records, c'est facile ! Suivez votre guide sur un sentier aménagé en extérieur, pour apprendre et s'émerveiller... au plus près de l'ouvrage !

Viaduc de Millau - Tél. 33 (0)5 65 61 61 54

<https://www.leviaducdemillau.com/fr/le-sentier-des-explorateurs>

17h Découverte des différents espaces de l'**Aire du Viaduc de Millau**, une des plus belles aires de France ! A la découverte du Viaduc et de l'excellence aveyronnaise. Cette aire unique aménagée dans une ancienne ferme caussenarde est l'endroit idéal pour découvrir le viaduc de Millau, l'Aveyron, son patrimoine naturel, culturel et sa gastronomie.

- Venez saluer Valérie et Aude au comptoir d'**accueil "Aveyron"**, elles auront plaisir à échanger avec vous.
- Envie d'une petite pause gourmande ? Rendez-vous à l'**Espace gourmand de l'Aire du Viaduc de Millau**

Aire du Viaduc de Millau - Tél. +33 (0)5 65 75 40 12

www.capucinbras.fr/fr/nos-lieux/millau

Tél. +33 (0)5 65 61 65 28

18h Installation au **Couvent de la Salette** à Millau pour la nuit.

L'élégance d'un hôtel, le charme d'une maison. À Millau, face aux contreforts du Larzac, s'élève le Couvent de la Salette, vaste bâtisse du XIXe siècle aujourd'hui dédiée au bien-être.

Couvent de la Salette

387, avenue de l'Aigoual, 12100 Millau - Tél 33 (0)6 82 73 38 87 - www.la-salette.fr

19h30/20h :

Diner à La Mangeoire

54 ans que ce restaurant, plein de charme et de caractère, tenu par la même famille, continue de régaler ses convives. Il est situé dans un cadre superbe, authentique, souligné de notes contemporaines.

La Mangeoire

10 boulevard de la Capelle, 12100 Millau - Tél. 33 (0)5 65 60 13 16 - www.restaurantlamangeoire.com

Nuit **Couvent de la Salette**

Vendredi 27 mai

09h **Visite de la ganterie Maison Fabre**

Manufacture de gants à Millau dans la même famille depuis 1924. La Maison Fabre dispose également d'une boutique à Paris 1er dans les Jardins du Palais Royal. Fabrication de gants de peaux coupés à la main. Une des dernières ganteries de Millau à utiliser la couture dite de "*piqué anglais*". Visite de la ganterie avec présentation de l'histoire de la maison, ses grandes collaborations avec la mode et le cinéma.

Maison Fabre Ganterie

20 Boulevard Gambetta, 12100 Millau - Tél. 33 (0)5 65 60 58 - <http://maisonfabre.com>

Fin de programme en Aveyron

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

Destination Occitanie - www.visit-occitanie.com/de/

Tourisme Aveyron - www.tourisme-aveyron.com