

Programme Carolyn Boyd - Nat Geo + Book

Contact presse CRTL Occitanie :

Emmanuelle Viala, tél : 05.61.13.55.21 emmanuelle.viala@crtoccitanie.fr

Contact presse Lozère

Julian Suau, +33 (0)4 66 65 60 14 / 07 69 23 30 83 / 06 45 56 99 87 j.suau@lozere-tourisme.com

Contact presse Aveyron

Audrey Carles, tél : +33 (0)5 65 75 55 81 | presse@aveyron-attractivite.fr

Contact presse Cantal :

Sylvie Favat, tel : 06 10 41 74 30 sfavat@cantal-destination.com

Référente PACT Aubrac : Nathalie Crouzet, tel 07 67 41 35 49 ncrouzet@cantal-destination.com

Journaliste Carolyn Boyd : Tel: +44 777 9789 471 / 0044 777 9789 471 - 1 chambre single
carolyn@carolynboyd.net

Partagez votre séjour et identifiez-nous :

Destination Occitanie Sud de France :

@voyageoccitanie #VoyageOccitanie

<https://www.facebook.com/VoyageOccitanie>

<https://www.instagram.com/voyageoccitanie/>

Aveyron Attractivité Tourisme:

@TourismeAveyron et #AveyronEmotion

<https://www.facebook.com/TourismeAveyron>

https://www.instagram.com/tourisme_aveyron/

Tourisme Lozère :

@Lozeretourisme et #lozeretourisme

<https://www.facebook.com/lozeretourisme>

<https://www.instagram.com/lozeretourisme/>

Cantal Destination :

@cantaldestination et #cantaldestination

<https://www.instagram.com/cantaldestination/>

<https://www.facebook.com/CantalDestination>

Lundi 1^{er} Mai

Arrivée en avion depuis Toulouse à 19h à l'aéroport

Arrivée à Toulouse Blagnac à 19h

Nuit au Grand Hôtel d'Orléans - 72, rue Bayard 31 000 Toulouse

Tél : 5.61.62.98.47 - <https://www.grand-hotel-orleans.fr/>

Mardi 2 Mai

Matinée : route Toulouse à Trizac

9h00 : récupération de la voiture de location au comptoir AVIS de la gare Matabiau Cantal

Trajet Toulouse-Trizac, via Cahors et Tulle 3H45 de trajet

13H Restaurant "Le Garage" - 2 Route de Mauriac, 15400 Trizac - 04 71 78 60 79
Ancien Garage, où l'on peut encore faire son plein d'essence, le lieu est aujourd'hui un restaurant très apprécié par ceux qui aiment la gastronomie auvergnate traditionnelle.

Dominique Peythieux est aux commandes et vous accueille.

Déjeuner avec dégustation et explications de recettes traditionnelles : truffade, patranque et pachade

15H Boucherie BORNES – Viande salers - Patrick Bornes

4 place de la Mairie – 15 400 Trizac - 04 71 78 60 89

Boucherie spécialisée en viande salers. Charcuterie.

30 min de trajet

16H GAEC GALVAING – Fromage Tradition salers

Clavières, 15 400, Saint-Étienne-de-Chomeil - 06 37 95 73 77 -

<https://gaecgalvaingpereetfils.fr/>

Une exploitation qui produit du « tradition salers », c'est à dire du fromage salers produit exclusivement avec du lait de vache salers (on ne peut la traire qu'en présence de son veau - ce qui est très contraignant).

Il n'existe plus que 7 producteurs aujourd'hui. Vous pourrez assister à la traite mais ensuite, le temps de fabrication est assez long. Il y a des vidéos qui montrent et expliquent.

Le RDV avec l'affineur va permettre de comprendre l'impact des herbages (selon la zone de production - plantes et fleurs) et de l'affinage sur le goût des fromages.

1H de trajet

18H La cave de Salers – Dominique Varlet, affineur

Les Prés de Fauré, 15140 Salers - <https://www.cavedesalers.com/>

Les fromages Salers, à différents stades de maturation, sont essuyés et retournés. Environ 1 000 pièces de Salers sont élevées dans la plus grande tradition. Chaque producteur fabrique des fromages à la palette aromatique unique. L'affinage va révéler et magnifier toutes ces saveurs.

1H30 de trajet

20H Dîner et nuit à l'Auberge des Montagnes – Chez Marie

Le Bourg, 15800 Pailherols - 04 71 47 57 01 - <https://www.hotel-chezmarie.com/>

Se rendre à l'adresse « Chez Marie » (traverser le village en arrivant)

Mercredi 3 Mai

Journée Cantal

Réveil tranquille car la journée de mardi est très chargée...

Découverte de l'établissement de l'Auberge des Montagnes dans son ensemble.

Echange avec Maryline, la Cheffe qui propose des stages de cuisine.

Passage à la fromagerie Prunet en face de l'hôtel selon le temps disponible

15 min de trajet

11H RDV avec Jérôme Taillefer, éleveur de vaches Salers

Lacapelle Barrès (Hameau Pleau). – voir plan

Visite de l'exploitation – échange

Il fait de la vente directe aux particuliers en préparant des colis qu'il livre.

30 min de trajet

12H30/13H Déjeuner à Pierrefort - Hôtel Restaurant du MIDI

5 av Georges Pompidou - 15230 Pierrefort

+33 (0)4 71 23 30 20 - www.hoteldumidi-pierrefort.com

Menu de terroir avec des spécialités locales : pounti, lentilles blondes du pays de Saint-Flour (<https://www.lentille-blonde.fr/>), tripoux, pièce de bœuf aubrac, etc.

RDV avec une personne de l'Office de Tourisme (ou déjeuner) pour parler de la fête des Tersons d'Aubrac **(à confirmer)**

Passage à la ferme de Charlotte Salat **(sous réserve)**

Suggestion : Chaudes-Aigues : la source du Par (l'eau sort à 82 °C) ? Si vous voulez. C'est à 5 min à pied de l'hôtel.

Dîner et nuit à Chaudes Aigues – Hôtel Restaurant SODADE

21 Av. Georges Pompidou, 15110 Chaudes-Aigues

04 71 60 10 23 - <https://www.sergevieira.com/fr/>

Echange avec Aurélien Granssagne, Chef à Sodade

Jeudi 4 Mai

8h45 : départ de Chaudes Aigues pour Laguiole (30 minutes de route de Laguiole)

Journée Aveyron

9h15 : Découverte de la tome fraîche de l'Aubrac, du fromage de Laguiole et de l'aligot avec la Coopérative Jeune Montagne (ok réservé)

RDV avec Jean-Baptiste Bouloc à 9h15 à la fromagerie Jeune Montagne de Laguiole.

Contact : Jean-Baptiste Bouloc - Tél.+33 (0)7 86 98 21 54

Installée au cœur de l'Aubrac, Jeune Montagne fabrique l'Aligot de l'Aubrac et la Tome fraîche de l'Aubrac. Elle est également le principal producteur du fromage de Laguiole A.O.P. au lait cru et entier. La Coopérative Fromagère perpétue les savoirs faire traditionnels hérités des moines et des buronniers de l'Aubrac.

La Borie Neuve - 12210 Laguiole
Tél. +33 (0)5 65 44 35 54

Déjeuner à Laguiole : découverte de la recette de l'Aligot avec la Coopérative Jeune Montagne

15h : Boucherie Maison Conquet (ok réservé)

RDV à la boucherie pour rencontrer Lucien et/ou Casimir Conquet et découvrir leurs produits charcutiers (visite possible du séchoir)

Maison Conquet, boucher-charcutier depuis trois générations.

Situés au cœur de l'Aubrac et amoureux de notre terroir, la Maison Conquet attache une grande importance à la sélection de leurs produits pour fournir le meilleur de la viande de Bœuf race Aubrac. Passion, tradition, famille et saveur sont les ingrédients de leur réussite.

Maison Conquet

16 place de la patte d'oie
12210 Laguiole – France
Tél. : +33 (0)5 65 44 31 93

<https://www.maison-conquet.fr/>

Coutellerie de Laguiole : La Forge de Laguiole (si le timing le permet)

Manufacture d'excellence située au cœur du village de Laguiole qui fabrique ses couteaux selon la tradition coutelière datant de 1828.

Route de l'Aubrac – BP9
12210 Laguiole – France
Tél.: +33 (0)5 65 48 43 34

<https://forge-de-laguiole.com/>

Dîner et nuit - **Le relais de Laguiole (ok réservé)**

Convivialité, bien-être, gastronomie. Vous serez accueilli dans la vraie tradition d'hospitalité, écoute et disponibilité étant les maîtres mots. Venez découvrir le confort de nos chambres douillettes et spacieuses ; déguster une cuisine du terroir dans notre restaurant "L'Ame Gourmande" proposant de nombreuses spécialités aux saveurs de l'Aubrac et enfin profiter de notre espace détente avec piscine couverte et chauffée (170m), jacuzzi, sauna et solarium.

Espace Les Cayres
12210 Laguiole
Tél. +33 (0)5 65 54 19 66

<https://www.relais-laguiole.com/>

vendredi 5 Mai

Matinée Aveyron

9h à 12h : Sébastien Bras (rdv pris directement par Carolyn Boyd)

Le Suquet

Route de l'Aubrac 12210 Laguiole

Contact : Le Suquet +33 5 65 51 18 20

Benjamin Girard : +33 6 64 37 09 62

<https://www.bras.fr/>

12h00-14h00 Déjeuner : Chez Bras, dégustation

55 min de route

15h00 - 17h30 Découverte des Pépites de l'Aubrac au Gaec Rodier Sartre

Pépites de l'Aubrac, c'est la marque de l'Association des Producteurs de Pommes de Terre de l'Aubrac Lozérien. Un groupe de jeunes agriculteurs engagés en 2018 dans la création d'une filière de qualité et de proximité, pour offrir localement une pomme de terre saine et délicieuse. D'abord pour l'aligot, plat emblématique de notre territoire, mais aussi pour toutes les autres recettes !

ELEVAGE RODIER-SARTRE

Noubloux

48340

TRELANS

+33 7 88 43 16 32

<https://pepites-aubrac.fr/>

Découvrir la viande de vache aubrac (élevage / ferme) Gaec Rodier Sartre

La ferme familiale du Gaec Rodier Sartre élève un troupeau de 90 vaches Aubrac et un de 100 chèvres Alpine. Lucile, Jean-Paul, Matthieu, Adrien et Guillaume se tiennent à votre disposition pour vous faire visiter leur ferme. Venez à la rencontre de leurs animaux, découvrez leur histoire, leurs modes de production et savourez leurs produits.

ELEVAGE RODIER-SARTRE

Noubloux

48340

TRELANS

+33 7 87 38 59 88

<https://www.lozere-tourisme.com/elevage-rodier-sartre/trelans/deglar048v5090rk>

30 min de route

18h30 : Accueil à la chambre d'hôte la Tarabelle pour récupérer vos clefs

Chambre d'hôte la Tarabelle

La Tarabelle

48100

BOURGS SUR COLAGNE

+33 4 66 32 76 81

<https://www.lozere-tourisme.com/la-tarabelle/bourgs-sur-colagne/hlolar048fs000w8>

20h Dîner : Aligot-Saucisse / Viande Vache Aubrac au Buron de Buron Born (résa ok)

Ouvert de mai à octobre, le buron de Born est l'une des étapes les plus typiques de l'Aubrac. Ce buron est situé à plus de 1000 m d'altitude près du lac de Born, à une dizaine de kilomètres de Nasbinals.

Ici on vient de loin pour manger un bon Aligot-Pièce de Boeuf d'Aubrac accompagné d'un verre de Marcillac, et il est même possible de commander du Rétortillat ou Truffade si vous le souhaitez.

Tout commence par la formule buffet avec les charcuteries locales qui donnent le ton.

BURON DE BORN
Route des lacs D52
48260
MARCHASTEL

<https://www.lozere-tourisme.com/buron-de-born/marchastel/reslar048fs000sj>

30 min de route

21h30 Nuitée : Chambre d'hôte la Tarabelle (réservation ok)

Blottie sur les flancs d'un volcan, une maison de caractère vous réserve son meilleur accueil. Elle a tiré tous ses matériaux de la nature proche en respectant l'architecture locale et l'environnement. Au cœur de leur ferme dans un parc de 30 hectares, sur le parc naturel de l'Aubrac vous pourrez voir évoluer nos animaux en toute quiétude ; l'élevage de vache Aubrac est la production principale de notre exploitation.

La Tarabelle
48100
BOURGS SUR COLAGNE
+33 4 66 32 76 81

<https://www.lozere-tourisme.com/la-tarabelle/bourgs-sur-colagne/hlolar048fs000w8>

Samedi 6 Mai

10h à 14h00 : Rencontre avec Cyril Attrazic, chef doublement étoilé au Michelin (ok)

Chez Camillou est la chaleureuse maison où il fait bon se retrouver au calme sans perdre le contact avec la nature. Moderne et champêtre à la fois, elle vous ouvre son intérieur raffiné et ses grands espaces de détente. Vous y découvrirez le savoir faire de 4 générations de professionnels, qui mettent tout en oeuvre pour vous faire vivre un moment privilégié autour de la qualité des produits. Sa créativité et son originalité, lui confère aujourd'hui une identité culinaire gastronomique propre aux portes de l'Aubrac.s.

GASTRONOMIQUE "CYRIL ATTRAZIC"

10 route du Languedoc
48130

PEYRE EN AUBRAC

+33 4 66 42 86 14

<https://www.lozere-tourisme.com/gastronomique-cyril-attrazic/peyre-en-aubrac/reslar048fs000re>

1h30 de route pour Aumont-Aubrac à Roquefort, donc arrivée vers 15h30 à Roquefort-sur-Soulzon

Après-midi Aveyron

15h30 : Visite des caves de Roquefort Société (ok réservé)

Au cœur de la région Occitanie, le département de l'Aveyron abrite de nombreux sites d'exception. Parmi eux, les caves de Roquefort Société occupent une place à part : la nature

omniprésente a façonné en sous-sol un écrin qui a donné naissance, grâce au travail en symbiose de l'Homme et de la nature, aux Caves Roquefort Société. Encore aujourd'hui, l'affinage du Roquefort AOP Société est toujours réalisé dans ces caves à l'architecture unique.

Visite des Caves de Roquefort Société
Avenue François Galtier - 12250 Roquefort-sur-Soulzon
Tél. +33 5 65 58 54 38
www.roquefort-societe.com/les-caves

17h-17h30 : Trajet de Roquefort-sur-Soulzon à Albi (1h30)

Installation à l'Hôtel Mercure à Albi - Parking devant l'hôtel
41 bis rue Porta
81000 ALBI

https://all.accor.com/hotel/1211/index.en.shtml?utm_campaign=seo+maps&utm_medium=seo+maps&utm_source=google+Maps

Dîner réservé au restaurant de l'hôtel

Dimanche 7 Mai

7h45 : Départ d'Albi pour l'aéroport de Toulouse (1h de route)

9h : Restitution de la voiture de location à l'aéroport - AVIS

Retour en avion, aéroport de Toulouse