

Los Foodistas - Gabriela Berti

Aubrac

4 a 8 septembre 2024

Infos : Gabriela Berti
Tél. +34 676 072 316
gabriela@losfoodistas.com

contacto de prensa CRTL Occitanie :

Emmanuelle Viala +33 5.61.13.55.21 emmanuelle.viala@crtoccitanie.fr ;

contacto de prensa Lozère :

Julian Gaillard (Suau), +33 (0)4 66 65 60 14 / +33 6 45 56 99 87 j.gaillard@lozere-tourisme.com

contacto de prensa Aveyron :

Cathy Aragon, tel : +33 (0)5 65 75 40 12 / 06 87 99 37 22

Audrey Carles, tél : +33 (0)5 65 75 55 81 / 06 78 42 43 81 | presse@aveyron-attractivite.fr

Comparte tu estancia y etiquétanos:

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/>

Miércoles 4 septiembre

- Tren el día 4 de septiembre a las 9:28 para llegar sobre las 12:00 a Béziers.
- Luego, para el día 14 de septiembre, el tren sale a las 14:08 de Béziers con llegada a BCN a las 16:30.

12h00 : Rental Car : The agency is AVIS. Situated at the « BEZIERS GARE GARE SNCF DE BEZIERS ». **No. DE RESERVATION : 07488672FR2.**

Avis Location Voiture - Béziers
Gare Sncf, 14 Bd de Verdun,
34500 Béziers

Béziers - Viaduc de Millau : 1h15 de route

14h : Almuerzo à l'Espace Gourmand de l'Aire du Viaduc Résa ok
Algunos sabores de Aveyron que te harán querer volver para descubrir más.
Aire du Viaduc de Millau, Brocuéjous - 12100 Millau
Tél. +33 (0)5 65 60 36 70

15h15 : départ

Viaduc de Millau - Castelnau-de-Mandailles : 1h10 de route

16h30 : Chocolat "Lucifève d'Aubrac" Résa ok visita en Inglés o en Español
Visita a un laboratorio de tostado de cacao y fabricación de chocolate desde el grano.
Valesques, 12500 Castelnau-de-Mandailles
Tél. +33 (0)6 69 14 94 99
<https://lucifevesdaubrac.fr/>

18h : Départ

Castelnau-de-Mandailles - Laguiole : 45 minutes de route

Cena y Noche : Hôtel Restaurant Gilles Moreau Résa ok

Situado en el corazón del pueblo de Laguiole y muy cerca de la extensión de Aubrac, el hotel se abre a un encantador jardín paisajístico en una calma excepcional.

Gilles Moreau, chef de esta casa desde 2010, le ofrece una cocina personal y en constante evolución.

Pruebe esta cocina "casera" en Laguiole, con productos frescos y de temporada.

2, allée de l'Amicale 12210 Laguiole

Tél. +33 (0)5 65 44 31 11

<https://www.gilles-moreau.fr/>

Jueves 5 septiembre

9h30 : Coopérative Jeune Montagne Résa ok visita en Inglés

Laguiole: ¡un queso! Una visita para conocer los secretos de esta denominación.

Por la mañana, los queseros de Jeune Montagne elaboran el Tome de l'Aubrac IGP fresco y el Laguiole DOP con leche entera cruda. Sala de proyección, galería de vidrio, degustación y boutique en el lugar.

La Borie Neuve, 12210 Laguiole

Tél. +33 (0)5 65 44 35 54

<https://www.jeune-montagne-aubrac.fr>

11h : Visita a la cubertería - Forge de laguiole Résa ok visita en Inglés o en Español

Forge de Laguiole fue creada para revivir el cuchillo Laguiole en su terruño original. La etiqueta "ENTREPRISE DU PATRIMOINE VIVANT" lo convierte en una verdadera referencia. Aquí cada modelo se ensambla, ajusta y moldea a mano. Grandes nombres interpretan el cuchillo para nuestra cubertería: Philippe Starck, Ora Íto, Andrée Putman, ... grandes chefs como Michel y Sébastien Bras y Anne-Sophie Pic lo invitan a su mesa.

Route de l'Aubrac, 12210 Laguiole

Tél. +33 (0)5 65 48 43 34

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

12h30 : Almuerzo inmersivo en las cocinas de Bras Le Suquet Résa ok

Sébastien Bras ofrece una cocina intuitiva y precisa impulsada por el "espíritu Bras", donde Aubrac es una tierra de inspiración y la naturaleza una fuente de creación.

Le Suquet - Route de l'Aubrac, 12210 Laguiole

Tél. +33 (0)5 65 51 18 20

<https://www.bras.fr>

15h30 : Whisky Twelve Résa ok visite en Inglés

La destilería Laguiole nació en el corazón de Aubrac, donde doce amigos, encontrando un aire escocés, tuvieron la idea en 2013 de lanzarse a la producción de whisky.

Hoy, la destilería ha abierto sus puertas en la antigua casa parroquial del pueblo de Laguiole y revive así el patrimonio local.

Visita explicativa de todo el proceso de elaboración con degustación en el antiguo Convento.

LA TIENDA

11 Allée de l'Amicale – 12 210 Laguiole

Tél. +33 (0)5 81 36 14 87 - contact@whiskytwelve.fr

LA DESTILERIA

14 place du couvent – 12 210 Laguiole

<https://whiskytwelve.fr>

Paseo por Laguiole :

Allí podrá descubrir un rico patrimonio, como la imponente estatua de bronce de Georges Guyot "El Toro de Laguiole": símbolo de la raza Aubrac para toda la meseta, su iglesia de Saint Matthieu y el presbiterio de Laguiole declarado Monumento Histórico, pero también la capilla situada en la Place du Foirail.

Mapa del pueblo :

<chrome-extension://efaidnbnmnnibpcajpcglclefindmkaj/https://www.tourisme-en-aubrac.com/app/uploads/2024/04/2024-visite-laguiole-tourisme-en-aubrac.pdf>

No te lo puedes perder :

- **Maison Conquet** : carnicero-charcutero desde hace tres generaciones. Situada en el corazón de Aubrac, la Maison Conquet concede gran importancia a la selección de productos para ofrecer la mejor carne de vacuno de Aubrac.
16 Pl. de la Patte d'Oie, 12210 Laguiole
Tél. +33 (0)5 65 44 31 93
<https://www.maison-conquet.fr/>
- **Maison Roux** : Panadería-pastelería tradicional que ofrece excelentes especialidades de Aveyron, como Fouace de Laguiole, pasteles de frutas confitadas, tartas de ciruelas y croquetas de ciruelas.
12 Rue Bardière, 12210 Laguiole
Tél. +33 (0)5 65 44 33 30
<https://www.fouace-laguiole-roux.fr/>
- **Maison Auriat** : Rico en experiencias pasadas en prestigiosas casas como Ladurée, Pierre Hermé y el restaurante Bras, Pascal ha desarrollado cada una de sus recetas con pasión y atención al detalle. ¡El kouglof, el crujiente de chocolate grand cru y el brioche de praliné se han convertido en grandes clásicos de nuestra Casa!
1 Pl. Auguste Prat, 12210 Laguiole
Tél. +33 (0)5 65 44 31 09
<https://www.maison-auriat.fr/>

Cena : Hôtel le Bardière Résa ok

En la cocina, los dos chefs apuestan por los productos frescos y de temporada para ofrecerle un menú original y sabroso, a veces influenciado por sabores de otros lugares.

4 rue Bardière, 12210 Laguiole
Tél. +33 (0)5 65 51 68 30
<https://www.le-bardiere.com/>

Noche : Hôtel Restaurant Gilles Moreau Résa ok

Situado en el corazón del pueblo de Laguiole y muy cerca de la extensión de Aubrac, el hotel se abre a un encantador jardín paisajístico en una calma excepcional.

2, allée de l'Amicale, 12210 Laguiole
Tél. +33 (0)5 65 44 31 11
<https://www.gilles-moreau.fr/>

Viernes 6 septiembre

9h : Départ

Laguiole - Aubrac (commune de Saint-Chély d'Aubrac) : 20 minutes de route

9h30 : Jardin Botanique Résa ok visita en español

Espacio de descubrimiento dedicado a más de 630 especies de plantas silvestres del Aubrac y al patrimonio natural e histórico de la Meseta.

Village d'Aubrac, 12470 St-Chély-d'Aubrac
Tél. +33 (0)5 65 44 65 84 - Tél. +33 (0)7 86 56 92 50

<https://www.aubrac-jardin.org>

10h30 : Maison de l'Aubrac Résa ok visita en Inglés

La Maison de l'Aubrac, punto de partida para descubrir Aubrac en todas sus dimensiones: su naturaleza, su cultura, su economía, su gastronomía, sus tradiciones...

Aubrac, 12470 St-Chély-d'Aubrac

Tél. +33 (0)5 65 44 67 90

<https://www.maisondelaubrac.fr>

20 minutos en coche

13h30 a 14h30 : Almuerzo en la Parrilla, cerca de la Cascada del Déroc

Encuentro con Camille, propietaria de la Parrilla, que al final de su servicio le presentará la famosa Cascada del Desarco en español.

LA PARRILLA

Grange du Déroc

Lieu dit Cascade du déroc

48260 NASBINALS

+33 6 52 44 65 02

<https://www.lozere-tourisme.com/la-parrilla/nasbinals/reslar048v50e5w8>

14h30/15h00 a 16h00 : Descubrimiento de la cascada del Déroc a pie con Camille (en español) y luego en autonomía

CASCADE DU DEROC

Village

48260 NASBINALS

<https://www.lozere-tourisme.com/cascade-du-deroc/nasbinals/pnalar0480000099>

10 minutos en coche

Alrededor de las 16:00: Descubrimiento de la Grange en el té Nasbinals en autonomía (**résa ok, prévenus**)

Este calentador de grandes flores o té de Aubrac, tradicionalmente recogido por los habitantes de la meseta, ha despertado un renovado interés desde hace varios años. En el Rancho de Té en Nasbinals, gracias a la dinámica de un grupo de personas que ha sabido implementar el cultivo natural de la planta así como su transformación. En esta tienda de cultivadores podemos encontrar un amplio abanico de productos: infusiones, jarabes, ratafia, zumos, galletas, caramelos, perfume de casa, bálsamo masaje, champú...

LA GRANGE AU THÉ

Place du foirail

48260 NASBINALS

<https://www.lozere-tourisme.com/la-grange-au/nasbinals/deglar048v508fyu>

De 17h a 18h: recepción en la habitación de huéspedes Alto Braco para recoger sus llaves

Gîtes et chambres d'hôtes ALTO BRACO

Rue de la Pharmacie, rue du Couderc,

48260 Nasbinals

+33 6 42 03 00 93

<https://gites-alto-braco.com/>

10 minutos en coche

19.30 a 21.00 cena : Auberge de la tourre (résa ok)

Restaurante, Bodega & Productos de aquí...

Cocina "casera" y compuesta íntegramente de productos procedentes de producciones y criaderos locales.

Especialidades: Las Fondues de l'Aubrac (con carne o quesos de l'Aubrac).

AUBERGE DE LA TOURRE

15 rue principale

48260 MARCHASTEL

+33 4 66 45 68 73

<https://www.lozere-tourisme.com/auberge-de-la-tourre/marchastel/reslar048fs000wi>

10 minutos en coche

Noche : Habitación de huéspedes Alto Braco Nasbinals (resa ok)

En el corazón del pueblo de Nasbinals, en Aubrac, una encantadora casa le da la bienvenida para una experiencia auténtica. Victoria y Damien ofrecen una estancia confortable en sus cinco habitaciones románticas, invitando a la relajación. La casa se distingue por su piscina cubierta climatizada, un remanso de paz. Además, ofrecen visitas a sus granjas, donde se puede descubrir la vida agrícola y el patrimonio local. El lugar ideal para combinar bienestar, descubrimiento de la naturaleza y inmersión en la vida rural de Aubrac.

Gîtes et chambres d'hôtes ALTO BRACO

Rue de la Pharmacie, rue du Couderc,

48260 Nasbinals

+33 6 42 03 00 93

<https://gites-alto-braco.com/>

Sabado 7 septiembre

Mañana de 10:00 a 11:30 : Descubrimiento de **Nasbinals y su fiesta del Aubrac** en autonomía (cuidado con los aparcamientos, puede haber gente). Descubrimiento del mercado, de sus puestos y del patrimonio gastronómico de Aubrac.

También es posible descubrir Nasbinals en inglés con Baludik (aplicación para descargar en tu smartphone).

<https://baludik.fr/parcours/1915-find-pierrounet-the-bonesetter-of-nasbinals/>

VILLAGE DE NASBINALS
48260 NASBINALS

15 minutos en coche

12:00 a 14:00 Almuerzo : buron de cap combattut (**resa ok**)

Maïté le hará descubrir su establecimiento donde los productos locales y los platos cocidos se cocinan con las estaciones. Carne de res y ternera Aubrac criados en la granja familiar, aligot tradicional y postre casero tratarán de seducirle. Terraza al aire libre con impresionantes vistas de las montañas de Aubrac.

BURON DE CAP COMBATTUT

Route des Lacs
48260 MARCHASTEL
+33 6 74 81 89 19

<https://www.lozere-tourisme.com/buron-de-cap-combattut/marchastel/reslar048v50a8hm>

30 minutos en coche

14h30 a 16h00 : visita del Chateau de la Baume en inglés (**resa ok**)

El castillo de la Baume, apodado «le Versailles du Gévaudan», es el único castillo de gran tamaño erigido en el departamento en la época clásica. Era la sede de la baronía de los señores de Peyre. El documento más antiguo que menciona el castillo se remonta a 1275. Al final de las guerras de religión, los barones de Peyre decidieron reconstruir un nuevo castillo para acogerlos, en 1632, después del desmantelamiento de la sede de la baronía del Roc de Peyre y eligieron el Baume. El castillo sufre después una campaña de ampliación entre 1690 y 1715 para crear la extensión sur, con el fin de recordar a Versailles.

CHÂTEAU DE LA BAUME
48270 PRINSUÉJOLS-MALBOUZON

<https://www.lozere-tourisme.com/chateau-de-la-baume/prinsuejols-malbouzon/pclar0480000250>

40 minutos en coche

Noche y cena: Lozère Chambre d'hôte les Violles (**resa ok**)

Les Violles habitaciones están situadas en un lugar encantador, tranquilo, rodeado de naturaleza, a 20 minutos de la salida de la autopista A75, en Chirac cerca de Marvejols en la meseta del Aubrac.

Le daremos la bienvenida en nuestra típica casa de piedra de Lozère. Nuestro establecimiento ofrece el desayuno. La piscina está a su disposición: ¡Farniente asegurado!

LES VIOLLES
Les Violles
48100 BOURGS SUR COLAGNE
+33 6 10 88 86 31

<https://lesviolles-lozere.com/>

<https://www.lozere-tourisme.com/les-violles/bourgs-sur-colagne/hlolar048v50acas>

Domingo 8 septiembre

Mañana de 10:00 a 11:30: Encuentro con **Cyril Attrazic, chef estrella 2 estrellas** y un trébol Michelin

La gastronomía sostenible cobra vida bajo la dirección de Cyril Attrazic. Formado en las cocinas de grandes chefs como Alain Ducasse, este talentoso restaurador ha transformado el negocio familiar «Chez Camillou» en una verdadera oda a la cocina local. En 2023, su dedicación a la excelencia le valió una segunda estrella Michelin y un «bib» por su cervecería «Le Gabale». Los comensales son invitados a un viaje culinario en el que cada plato muestra un profundo compromiso con la responsabilidad ecológica, lo que también le ha permitido obtener una estrella verde Michelin en 2020.

CHEZ CAMILLOU***

10 route du Languedoc

Aumont-Aubrac,

48130 PEYRE EN AUBRAC

12h00 a 14h30 : almuerzo en restaurante de Cyril Attrazic

CHEZ CAMILLOU***

10 route du Languedoc

Aumont-Aubrac,

48130 PEYRE EN AUBRAC

14h30 : salida hacia Béziers

Regreso a Béziers, devolución del coche de alquiler