



> Contacts :

Occitanie Birgitte Reimers - birgitte.reimers@crtoccitanie.fr - Mobile : +33 6 10 30 86 52
Toulouse Eleonora Alzetta - eleonora.alzetta@toulouse-team.com - Mobile +33 6 24 49 33 56
Aveyron Audrey Carles - presse@aveyron-attractivite.fr - Mobile +33 6 78 42 43 81
Tarn Valérie Boutet - valerie.boutet@tourisme-tarn.com - Mobile : +33 6 83 15 97 74

> Journalistes :

Karin LUITEN
Support : Trouw (108.052 ex - 211.602 lecteurs)

> Photographe :

Joost SCHRAGE

NB ! Je vous conseille de faire vos bagages dans des sacs à dos !

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 #VisitezToulouse #AveyronEmotion #TourismeTarn
et suivez nous sur :

@VoyageOccitanie - <https://www.instagram.com/voyageoccitanie/>
@VisitezToulouse - <https://www.instagram.com/visitezoulouse/>
@TourismeAveyron - <https://www.instagram.com/explore/tags/aveyronemotion/>
@TarnTourisme - <https://www.instagram.com/tourismetarn/>

tourisme-occitanie.com

VOYAGE DE PRESSE
Karin Luiten & Joost Schrage
10 au 15 Juin 2025
Occitanie Rail Tour et gastronomie locale

En Occitanie toutes nos lignes de train vous mènent à l'essentiel !

Inspirant, ludique, écologique : l'Occitanie Rail Tour (ORT) est la meilleure façon de découvrir les plus belles richesses de l'Occitanie ! Un voyage en train rendu accessible à tous grâce au

Pass Occitanie Rail Tour.

Respect de l'environnement, rencontres inoubliables, paysages à couper le souffle, découverte de produits locaux et d'un patrimoine unique : en Occitanie, le voyage en train est synonyme d'émotions partagées et de tourisme durable. Ligne Méditerranée, ligne des bastides, ligne canal du Midi, ... : choisissez l'une des **19 lignes ORT**, selon **vos** [votre gare de départ](#), selon [la saison](#) ou selon [un thème](#) qui vous intéresserait plus particulièrement (Grands Sites Occitanie, sites UNESCO, Côte Méditerranée, ...) : www.tourisme-occitanie.com/rail-tour/

Mardi 10/6

08h10 Départ d'Amsterdam Centraal pour Paris

11h38 Arrivée à la Gare du Nord

Transfert libre à la Gare Montparnasse

ATTENTION ! je vous conseille de prendre vos tickets métro aller et retour le 10/06 et de les garder loin de votre portable, cartes magnétiques et tout autre objet pouvant interagir avec la bande magnétique du ticket métro.

Déjeuner libre à Paris

15h00 Départ Gare Montparnasse

19h41 Arrivée à **Toulouse**

- Marcher jusqu'à l'hôtel (1,2 km - 16 minutes) ou prendre le métro ligne A de la gare (l'arrêt « Marengo ») et descendre à l'arrêt « Capitole », puis marcher 250m jusqu'à l'hôtel.

Installation à l'**Hôtel Albert 1^{er}**

- 8 rue Rivals - Toulouse <https://www.hotelalbertpremier.com>

20h30 Dîner réservé au restaurant **Le J'GO**

- 16 place Victor Hugo - leigo.com/

Formule : entrée, plat, dessert, 2 verres de vin + café

Mercredi 11/06

Matin Check out et dépose des bagages à la bagagerie de l'hôtel

Temps libre : Balade libre dans Toulouse (la place du Capitole, les bords de la Garonne)

tourisme-occitanie.com



Site de Montpellier (siège)
64, rue Alcyone - CS 79507 - F - 34960 Montpellier Cedex 2
Tél : +33 (0)4 30 63 84 20 - contact@crtoccitanie.fr

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

N° SIRET 83203963000013 - APE 7990Z

- 10h Rendez-vous sur la place Wilson avec Jessica Hammer pour une visite gastronomique avec Taste of Toulouse (durée 3h30) - www.tasteoftoulouse.com/marche-victor-hugo-tour/
- 14h Rendez-vous au Donjon du Capitole, l'Office de tourisme de Toulouse
Visite guidée de la Ville rose avec la guide conférencière Elvire - Durée 1h30
- 16h30 Récupérer vos bagages à l'Hôtel et départ pour la gare Toulouse Matabiau à pied (15 minutes) ou en métro (13 minutes)

Les Rail Pass ont été transmis par mail le 27/05. Il n'est pas nécessaire de composer le billet, qui est nominatif et daté, il suffit de le présenter en cas de contrôle.

- 17h01 Départ de Toulouse pour Najac ([Ligne des bastides](#) de Toulouse à Figeac)
18h28 Arrivée à **Najac** (1h27)

Le transfert de la gare à l'hôtel sera assuré par une personne de l'établissement de l'Oustal del Barry

- 19h00 Installation à l'hôtel L'Oustal Del Barry à Najac
- 20h00 Dîner et nuit à L'Oustal Del Barry à Najac -> **ok réservé**
Situé au cœur du village médiéval de Najac, L'Oustal del Barry est un hôtel-restaurant de charme offrant une vue imprenable sur la forteresse et la vallée de l'Aveyron. Le chef Rémy Simon y propose une cuisine 100 % maison, créative et ancrée dans le terroir local. L'établissement allie authenticité, convivialité et élégance dans un cadre naturel et historique d'exception.
- 2 Pl. du Sol du Barry, 12270 Najac, 05 65 29 74 32- www.oustaldelbarry.com/

Jeudi 12/06

Une personne de l'office de tourisme vous rejoindra devant l'hôtel pour récupérer vos bagages

- 09h00 Visite du village de Najac et découverte de **la fouace** à la boulangerie Maison Delmur www.bastides-gorges-aveyron.fr/commerce/maison-delmur-artisan-boulangier/. Il existe même une fête de la fouace à Najac : www.bastides-gorges-aveyron.fr/temps-fort/fete-de-la-fouace-de-najac/
Afin que ce voyage de presse ne soit pas trop serré, nous organisons un transfert en voiture :
- 10h30 Départ pour **Villefranche de Rouergue** en voiture avec l'OT de Villefranche
- A l'arrivée à Villefranche-de-Rouergue, déposer vos bagages à l'office de tourisme (3 minutes à pied de la gare)
- 11h Découverte du marché hebdomadaire de Villefranche de Rouergue et visite guidée de la ville (montée au clocher de la Collégiale).

Pas de spécialité particulière, mais :

• **la cuisine aveyronnaise** : *aligot (purée de pommes de terre mélangées à de la tomme fraîche de l'Aubrac), tripous (panse de veau), farçons (galettes), viande de boeuf, d'agneau, de veau ou de canard, jambon, pâté, fromages (roquefort, laguiole), sans oublier le gâteau à broche.*

tourisme-occitanie.com

• **la cuisine du bassin de Decazeville** : estofinado (plat decazeillois à base de poisson), stockfish (morue séchée, spécialité de Decazeville), pompe à huile, ... www.bastides-gorges-aveyron.fr/savourer/marches/marche-de-villefranche-de-rouergue/

12h30 Déjeuner à Villefranche-de-Rouergue chez Kleber

• 6 Arcades Reyniès - 12200 Villefranche-de-Rouergue - 06 37 75 03 44

14h00 Visite de la chapelle des Pénitents Noirs et/ou du Monastère de la Chartreuse (selon son envie).

16h29 Départ pour Rodez en bus n°203 de la gare SNCF / routière ([Ligne des cathédrales](#) de Toulouse à Rodez)

17h50 Arrivée à **Rodez** Gare SNCF/Routière

Transfert en bus au centre-ville – ligne A – durée 11 minutes toutes les 20 minutes. Descendre à l'arrêt « Place Foch ».

18h30 Installation à **l'hôtel du Midi à Rodez**

19h30 Dîner au restaurant **Touosto à Rodez**

Touosto, c'est l'idée de créer un lieu gourmand, une table accueillante, un comptoir de découvertes, un restaurant vivant et de partage.

• 26 Pl. du Bourg - 12000 Rodez – Tél. : 09 83 03 02 82 - <https://touosto-rodez.com/>

Nuit à l'hôtel du Midi à Rodez

Idéalement situé face à la cathédrale et à 300 m du musée Soulages, l'hôtel du Midi est un excellent "Pied à terre" pour découvrir ou redécouvrir l'Aveyron. Sa situation vous permettra également de profiter à pied du riche patrimoine de Rodez.

• 1 Rue Béteille, 12000 Rodez – Tél. : 05 65 68 02 07 - <https://hotel-du-midi.net/>

Vendredi 13/06

09h30 Visite guidée de Rodez (rendez-vous à l'office de tourisme de Rodez 14 Pl. Eugène Raynaldy, ou vous pourrez déposer vos bagages et y retrouver Marion Palayret)

La Cathédrale, la ville, le Musée Pierre Soulages et *la fromagerie Douls, passage du Mazel - Le fromage Le Rodez*. Le Rodez est un fromage à pâte dure de type italien destiné à être râpé dans différents plats ou préparations (potages, salades, pâtes, légumes), fabriqué et affiné en Aveyron.

www.rodez-tourisme.fr/inspirations/gastronomie/specialites-aveyron/fromage-lerodez/ -

Découverte de **La Mandarelle**, emblème culinaire de Rodez à la pâtisserie Clément

www.rodez-tourisme.fr/inspirations/gastronomie/specialites-aveyron/gateau-mandarelle/

12h00 Déjeuner au Comptoir d'Hervé à Rodez

Le chef Hervé Busset vous propose plateaux de fromages, de charcuteries et produits d'excellence dans son Comptoir place du Bourg à Rodez. <https://lecomptoir-dherve.com/>

14h30 Visite guidée « **introduction à l'œuvre de Soulages** » au musée Soulages

C'est au cœur de l'Aveyron, que se trouve le musée Soulages, un espace au design contemporain présentant l'œuvre de l'artiste Pierre Soulages.

• Jardin du Foirail, Avenue Victor Hugo, 12000 Rodez – Tél : 05 65 73 82 60

tourisme-occitanie.com

Retour à l'hôtel pour récupérer les bagages

16h30 Rendez-vous devant l'hôtel pour un transfert à la gare par Maude GONCALVES de l'ADT de l'Aveyron.

17h27 Départ en train pour Albi

18h44 Arrivée à **Albi** (1h17)

Info : La gare est située à 25 minutes à de l'hôtel Mercure Bastide Albi

Transfert en taxi avec Taxi Mymy - 06 68 44 80 39 (réservé et prépayé)

Installation à l'hôtel **Mercure Bastide Albi** (2 nuits) situé dans un ancien moulin tout en briques datant de 1770. L'hôtel jouit d'une vue exceptionnelle sur [la Cité épiscopale](#) et [le Tarn](#). Vous n'aurez qu'un pont à traverser pour rejoindre le cœur historique et partir à sa découverte.

• 41, rue Porta – 81000 Albi - +33 5 63 47 66 66 - [Web](#)

Dîner au Restaurant de l'Hôtel Mercure "La Vermicellerie" : **dégustation de la Soupe à L'ail Rose de Lautrec, Label rouge IGP, le seul ail Label rouge de France et des pâtes de la Vermicellerie d'Albi.**

A savoir ! Les pâtes de la Vermicellerie d'Albi au restaurant de l'Hôtel Mercure : les pâtes alphabet, typique de l'enfance en France, ont été créées à Albi. Le restaurant la Vermicellerie, installée dans les anciens moulins albigeois a ressorti les moules à pâtes et et les proposent à sa carte. www.saveursdutarn.fr/nos-entreprises/la-vermicellerie-dalbi/ / <https://all.accor.com/hotel/1211/index.fr.shtml>

Samedi 14/06

Départ vers Albi centre à pied par le Pont Vieux (10 min).

09h30 **Visite guidée gourmande d'Albi, Cité épiscopale Unesco**

Rendez-vous à l'Office de Tourisme 42 rue Mariès (face à la cathédrale Ste-Cécile) avec un guide (nom + portable sera renseigné plus tard). Visite guidée d'Albi - Classé par l'UNESCO - La Cathédrale Ste Cécile, le Musée Toulouse-Lautrec, le Pont vieux, le vieil Albi avec des haltes sur les incontournables gourmands de la ville.

11h30 Rencontre-dégustation au **bar à charcuterie Millas au Marché couvert d'Albi.**

Aménagé dans un pavillon de type Baltard, le marché couvert d'Albi abrite le **bar à charcuterie de la Maison Millas** producteur emblématique des **salaisons de Lacaune, Label Rouge IGP (Jambons et salaisons, Melsat, Bougnette, Galabar...)**

13h Déjeuner à Albi - au **Restaurant "Quai Choiseul"**

Découverte recettes Albi :

Radis au foie salé et tripes à l'albigeoise au Safran : servis au Quai Choiseul au pied de la cathédrale www.facebook.com/p/Bar-restaurant-le-Quai-Choiseul-100083358541712/

14h30 Visite libre du Musée Toulouse-Lautrec. Installé au coeur du Palais de la Berbie, le Musée Toulouse Lautrec abrite la plus grande collection publique du peintre natif d'Albi.

17h **Tea time à la pâtisserie Millet.**

De l'ail noir de Lautrec en pâtisserie : *l'ail noir de Lautrec, seul ail label rouge de France a été revisité par le chef pâtissier Cédric Millet (issu de restaurants étoilés) qui travaille des pâtisseries intégrant des légumes et aromatiques. Chocolat et ail noir créent une alchimie savoureuse. Il sert également l'une des spécialités sucrées d'Albi, la **navette albigeoise avec du cédrat.***

www.facebook.com/people/C%C3%A9dric-Millet-P%C3%A2tisserie-fine/100083379397072/

20h **Dîner au restaurant l'Alchimy, Albi** <https://www.alchimyalbi.fr/>

Dégustation des produits locaux sublimes par le chef de l'Alchimy : Le **Veau du Ségala** (label Rouge IGP), le **fromage de chèvre du Tarn, accord avec les vins et vins effervescents de Gaillac.**

Nuit à l'hôtel Mercure Bastide Albi

Dimanche 15/06

Petit-déjeuner et Check out

08h30 Transfert en taxi à la gare – 10 minutes (réservé et prépayé)

09h02 Départ d'Albi pour Toulouse

10h00 Arrivée à Toulouse

10h20 Départ de Toulouse pour Paris Montparnasse

15h20 Arrivée à Paris Montparnasse (4h42)

Transfert à la Gare du Nord - **ATTENTION ! je vous conseille de prendre vos tickets métro à l'aller le 10/06 et de les garder loin de votre portable, cartes magnétiques et tout autre objet pouvant interagir avec la bande magnétique du ticket métro.**

17h55 Gare du Nord (2h35 pour changer de gare)

23h25 Arrivée à Amsterdam Centraal

Nous espérons que vous avez apprécié votre séjour !

Ce voyage de presse a été organisé par le Comité Régional du Tourisme d'Occitanie et ses partenaires.
Nous vous remercions de bien vouloir mentionner nos sites dans vos prochains articles :

Destination Occitanie : www.voyage-occitanie.com

Aveyron Attractivité Tourisme : www.tourisme-aveyron.com/fr

Tourisme Tarn : www.tourisme-tarn.com

tourisme-occitanie.com



Site de Montpellier (siège)
64, rue Alcyone - CS 79507 - F - 34960 Montpellier Cedex 2
Tél : +33 (0)4 30 63 84 20 - contact@crtoccitanie.fr

N° SIRET 83203963000013 - APE 7990Z

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