



Contact presse CRTL Occitanie :

Mélanie Frayssinet - 06.33.44.43.41 | melanie.frayssinet@crtoccitanie.fr

Contact presse Aveyron Attractivité Tourisme :

Audrey Carles - 06 78 42 43 81 | presse@aveyron-attractivite.fr

Maude Goncalves - 06 75 42 14 21 | presse@aveyron-attractivite.fr

Contact presse Lozère Tourisme :

Lucie Guillot - 04 66 65 60 14 - 07 69 23 30 83 | L.guillot@lozere-tourisme.com

NB ! Contact pour et uniquement le week-end : 06 50 64 78 20.

Destination Occitanie Sud de France :

@voyageoccitanie #VoyageOccitanie

www.facebook.com/VoyageOccitanie

www.instagram.com/voyageoccitanie/

Occitanie Rail Tour

<https://www.occitanie-rail-tour.com/>

Participants : François Piccione et Justine Hern (photographe) + Hugo Manhes (vidéaste-nuitée uniquement le 25/08, puis présence le 26/08)

Mode de déplacement : arrivée en voiture depuis Toulon

Numéro de téléphone : 06 12 86 81 06 – francois@bobine-magazine.com

Chambre : 2 ou 3 chambres singles

Alimentation : pas de régime spécifique

Lundi 25 août

Arrivée à Laguiole dans l'Aveyron

@tourisme_aveyron @tourismeenaubrac

Recommandations / bonnes adresses :

- Village de Laguiole : [plan de visite](#)

Balade à pied dans le village, se rendre place de la Mairie, (OT), et arpenter les petites ruelles afin de se rendre à l'église du Fort de Laguiole qui domine, où en contournant celle-ci une vue à 360° sur le plateau et les toits de lauzes vous attend.

- Couteaux Laguiole :

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

Coutellerie Honoré Durand : <https://www.layole.com/fr/>

Coutellerie Benoit l'Artisan : <https://www.laguiole-benoit.com/>

- Maison Roux : la fouace de Laguiole : <https://www.fouace-laguiole-roux.fr/>

- Boulangerie pâtisserie Maison Auriat : pain, pâtisserie, fouace : <https://www.maison-auriat.fr/>

- Coopérative Jeune Montagne

Au cœur de l'Aubrac, principal producteur du fromage de Laguiole A.O.P, Jeune Montagne fabrique l'Aligot de l'Aubrac et la Tome fraîche de l'Aubrac IGP : <https://www.jeune-montagne-aubrac.fr/>

- Boucherie Charcuterie Maison Conquet : viande Aubrac Label Rouge Bœuf Fermier et charcuterie (saucisson, jambon, pastre...) : <https://www.maison-conquet.fr/>

- Twelve, le whisky de l'Aubrac, distillerie et boutique dans Laguiole : <https://whiskytwelve.fr/>

Dîner et nuit à l'Hôtel-Restaurant l'Aubrac à Laguiole (pour 3 personnes/ 3 chambres) -

Réservation ok

Situé au cœur de Laguiole, l'Hôtel-Restaurant L'Aubrac offre une ambiance conviviale et authentique, idéale pour découvrir l'art de vivre aveyronnais. Cet établissement familial allie confort moderne et charme local, avec une cuisine généreuse mettant à l'honneur l'aligot traditionnel et la viande « Fleur d'Aubrac » issue de leur propre ferme. Une belle adresse pour savourer pleinement l'âme de l'Aubrac, entre terroir, hospitalité et simplicité.

*Café Hôtel *** Restaurant l'Aubrac – Maison Brouzes Favier*

17, allée de l'Amicale – 12210 LAGUIOLE

contact@hotel-aubrac.fr - 05 65 44 32 13 - <https://hotel-aubrac.fr/>

Mardi 26 août

Laguiole – Buron de Camejane : 25 minutes de route
@tourisme_aveyron @tourismeenaubrac

Reportage Buron de Camejane (tôt le matin jusqu'après le déjeuner) - **Ok réservé en direct par François**

Le Buron de Caméjane, perché sur l'Aubrac, vous fait découvrir la tradition vivante des burons. Vous y dégustez un menu complet (apéro, charcuterie, aligot-saucisse, fromage, tarte, vin et café).

Un lieu chaleureux et rustique, où la ferme auberge perpétue la tradition familiale face aux paysages grandioses de l'Aubrac.

Le Buron de Camejane - RD 219 – Aubrac

12470 Saint Chely d'Aubrac

05 65 48 01 41 - burondecamejane@gmail.com - <https://www.buron-en-aubrac.com/>

Recommandations / bonnes adresses :

• Le GR®65, autrement dit, le Chemin de Saint Jacques de Compostelle, vous attend sur sa partie aveyronnaise d'une centaine de kilomètres et vous en mettra plein la vue...

<https://www.tourisme-aveyron.com/fr/voir-faire/sport-nature/rando/le-gr-65-chemin-compostelle>

• Arrêt au village d'Aubrac et au lac des moines

Un des plus beaux lacs d'Aveyron niché au cœur des pâturages de l'Aubrac. À proximité du chemin de Saint-Jacques-de-Compostelle, ce lieu magique en toute saison saura vous enchanter.

<https://www.tourisme-en-aubrac.com/destination/lacs/>

• Possibilités de découvrir l'Aubrac en VTT, trottinette électrique : <https://www.tourisme-en-aubrac.com/activites-pleine-nature/vtt/>

Mercredi 27 août

Journée : Tournage dans le Cantal

Jeudi 28 août

Après-midi départ vers la Lozère

Dîner et nuit en Lozère (pour 2 personnes/ 2 chambres)

A l'hôtel Grand Hôtel du Parc à Florac. (Résa OK)

Grand Hôtel du Parc à Florac
47 avenue Jean Monestier - 48400 Florac-Trois-Rivières
04 66 45 03 05 - <https://www.grandhotelduparc.fr/>
NB ! Accès à l'hôtel en voiture par l'Avenue Jean Monestier

Vendredi 29 août

6 min de route

Reportage **Auberge Cévenole** (tôt le matin jusqu'à après le déjeuner) (Auberge ok)
Prévenir la gérante de votre heure d'arrivée au : 06 32 72 71 98
Coordonnées : Le Village, La Salle Prunet 48400 FLORAC TROIS RIVIERES.

Départ
Fin de programme