



**AD'Occ**  
Région Occitanie



Destination  
**Occitanie**

Agence d'Attractivité, de Développement Economique et Touristique



## Viaje de Prensa

**Los quesos azules :  
El Roquefort y el Bleu de Lozère  
12 al 14 de Junio  
@losfoodistas**

Média : [losfoodistas@gmail.com](mailto:losfoodistas@gmail.com)  
[www.losfoodistas.com](http://www.losfoodistas.com)

### Contacts presse :

> **Occitanie** : Emmanuelle Viala - / [emmanuelle.viala@crtoccitanie.fr](mailto:emmanuelle.viala@crtoccitanie.fr)

> **Aveyron** : Audrey Carles : Tél. +33 6 78 42 43 81 / Tél. +33 5 65 75 40 12 - [presse@aveyron-attractivite.fr](mailto:presse@aveyron-attractivite.fr)

> **Lozère** : Lucie Guillot : Tél. +33 7 69 23 30 83 - [L.guillot@lozere-tourisme.com](mailto:L.guillot@lozere-tourisme.com)

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

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

@voyageoccitanie - #voyageoccitanie

## Vendredi 12 de junio

Tren desde Barcelona a Béziers :

- Salida de Barcelona a las 9:26
- Llegada a Béziers a las 11:54

12:00 : Recogida del coche de alquiler - AVIS - [7 Rue Lieutenant Pasquet](#) 34500 Béziers

12:15 : Recorrido de Béziers a Roquefort-sur-Soulzon (1h45)

### 14:00 : Almuerzo rápido en el restaurante “La Cave des Saveurs” en Roquefort sur Soulzon

Disfrute de una pausa tan sabrosa como sorprendente durante el almuerzo, ya sea bajo las bóvedas de la bodega Reynès o en su terraza con vistas al circo de Tournemire.

La cocina es casera y se elabora con productos frescos y locales.

Rue de la Créance, 12250 Roquefort-sur-Soulzon

Tel : +33 (0)5 65 58 58 11

### 15:00 : Visita en español de las “Caves de Roquefort Société” - ok

Descubra los secretos de un queso madurado en bodegas naturales en Roquefort-sur-Soulzon. Entrar en las bodegas Société es adentrarse en el templo de uno de los joyas de la gastronomía

Agence d'Attractivité, de Développement Economique et Touristique

francesa. Acompañado por un guía, desentrañar el misterio de estas bodegas naturales y los secretos de sus maestros maduradores.

2 Avenue François Galtier, 12250 Roquefort-sur-Soulzon

Tel : +33 (0)5 65 58 54 38

<https://www.roquefort-societe.com/las-cuevas/>

16:00-16:15 : Salida hacia Millau, a la granja de Pierre Cassan - [Ver el trayecto](#)

16h30-16:45 : **Descubrimiento de la granja de Pierre Cassan** en La Martinerie, en Millau (visita en inglés) - **ok**

Stephanie Schock-Caradec, que habla inglés con fluidez, estará presente para realizar la traducción al inglés.

Llegada al hotel Hôtel La Capelle

Place de la Capelle, 12100 Millau

Tel. +33 5 65 60 14 72

<https://www.hotel-millau-capelle.com/fr/>

**19:30 : Cena en el restaurante La Mangeoire** - **ok**

En un entorno lleno de encanto y carácter, bajo las bóvedas de las antiguas murallas e iluminado por la gran chimenea, el chef prepara a la brasa y flambea delante de vosotros carnes, pescados y piezas de caza que deleitarán vuestro paladar.

8 Boulevard de la Capelle, 12100 Millau

Tel. +33 5 65 60 13 16

<https://www.restaurantmillau.com/en-gb>

**Noche en el Hotel la Capelle** - **ok**

El hotel Hôtel La Capelle ofrece a los viajeros una ubicación en el centro de Millau, en un entorno tranquilo, con una amplia terraza con vistas a los Causses.

Después de un día de actividades o visitas, esta gran terraza panorámica es el lugar ideal para relajarse y disfrutar de los paisajes excepcionales del Aveyron.

Place de la Capelle, 12100 Millau

Tel. +33 5 65 60 14 72

<https://www.hotel-millau-capelle.com/fr/>

## Sabado 13 de junio

**9h45 - 11h** : Découverte de la ferme d'[Armand & Marie](#) (visita en inglés) (OK)

Granja familiar desde 1730, estamos ubicados en Hyelzas en Lozère. Entre las gargantas del Tarn y las gargantas de la Jonte, es en las alturas del Causse Méjean donde pastan nuestras ovejas. Nuestra familia siempre se ha esforzado por mantener una producción local, de calidad, respetando el medio ambiente, los animales y las personas. Hoy en la agricultura orgánica, queremos rendir homenaje a nuestros abuelos a través de nuestra gama de postres y helados llamándolos "Armand et Marie". Producen, en particular, leche de oveja (que sirve a la

Fromagerie du Fédou), helados con leche de oveja, cereales para el molino de la Borie y carne de Angus.

*Visita guiada con Anaïs de Armand & Marie*

[POINT GPS](#)

Tel : +33 3 71 70 96 14

*5 min à pied*

**11h-13h30** : Descubrimiento de la [Fromagerie del Fédou](#) y su Bleu + comida en el lugar (visita en español (OK))

La Fromagerie, situada en el Causse Méjean, en Lozère, propone quesos con leche de oveja. Nuestra gama de 20 quesos tradicionales se extiende desde la pasta semiprensada hasta la pasta blanda (Meulé, Tommes, Sourellettes, Pérail, Brique, Fédou, Cardabelle, Titounet, Lactique, Brousse...). Se pueden degustar en el lugar con otros productos locales. Este año, ofrecemos pequeños platos de degustación para llevar o consumir en nuestro espacio al aire libre. Ideal para su picnic.

*Visita guiada con Elodie del Fédou*

[Point GPS](#)

Tel : + 33 4 66 45 66 74

[@fedoufromhyelzas](#)

*1h15 de route*

**15h-17h** : Découverte du Bleu de [Gaec Ressouche \(ferme\)](#) (OK)

La granja Ressouche le ofrece diferentes productos de la explotación: tomara agrícola y azul del Mazet madurados en bodega tradicional, productos lácteos, embutidos (salchicha seca, jamón, etc.). Descubrimiento de la granja, su trabajo, la fabricación del azul y degustación de quesos.

*Visita guiada en español con Laura de la oficina de turismo de Margeride en Gévaudan*

[Point GPS](#)

Tel : +33 6 73 87 55 40

*10 min en voiture*

**Noche en Marvejols, etiquetado como Pequeña ciudad de carácter, en la habitación de huéspedes [L'ENCLOS LAVIGNOTTE](#) (OK)**

Situada en una casa histórica del Gévaudan, a dos pasos del centro de Marvejols, esta primera habitación de huéspedes completamente renovada con gusto y habiendo conservado el encanto del antiguo, le deleitará (cama de 180 modulable en 2 camas de 90). Usted podrá disfrutar del jardín arbolado; adornado con una piscina romántica; para relajarse a la sombra

Agence d'Attractivité, de Développement Economique et Touristique

de un pargo bicentenario y propicio para soñar. (Posibilidad de una pequeña restauración bajo pedido)

Adresse : 10 avenue Savorgnan de Brazza, 48100 MARVEJOLS  
Tel : +33 6 64 45 13 06

5 min de route

**Domingo 14 de Junio**

9:15 : Salida hacia Béziers (2h15 desde la habitación de huéspedes L'enclos Lavignotte)

[Ver el trayecto](#)

11:30 Arrivée à Béziers - restitution de la voiture de location

AVIS - [7 Rue Lieutenant Pasquet](#) 34500 Béziers

12:07 : Tren Béziers - Barcelona :

- Salida de Béziers a las 12:07
- Llegada a Barcelona a las 14:32.