

Chefs EN SCÈNE

SAMEDI 7 JUIN
12H - 15H
Scène principale & espace des chefs



Nina Métayer

Nina Métayer est une Cheffe pâtissière française distinguée deux années de suite par deux titres mondiaux.

Issue d'une famille qui lui a transmis le goût des bonnes choses, Nina a suivi un double cursus en boulangerie puis en pâtisserie à l'École Ferrandi.

La Cheffe a débuté sa carrière dans les palaces et grandes maisons parisiennes avant de voler de ses propres ailes.



Les chefs Nina Métayer, Michel Sarran et Sébastien Bras vous régaleront avec leurs créations originales à base de Roquefort

Une occasion de savourer le Roquefort autrement et discuter cuisine avec des passionnés. Une expérience gastronomique à ne pas manquer !

Les bouchées créatives des chefs sont en vente au prix de 5 € (100 g)



Michel Sarran

Chef toulousain doublement étoilé, il a marqué le grand public grâce à Top Chef. Défenseur d'une cuisine authentique et généreuse, il met en avant les produits du Sud-Ouest avec finesse et modernité.



Sébastien Bras

Sébastien Bras est un chef étoilé français, héritier du célèbre restaurant Le Suquet à Laguiole, où il perpétue l'esprit culinaire familial avec une approche contemporaine et épurée. Inspiré par la nature environnante de l'Aubrac, il sublime les produits locaux avec finesse et créativité.

Roquefort en Scène CONCOURS CULINAIRES

Affrontez-vous en cuisine et sublmez le Roquefort face à un jury de chefs d'exception !



animé par Noémie Honiat

Noémie Honiat est une cheffe pâtissière passionnée, révélée par l'émission Top Chef et sacrée Championne de France des Arts Gourmands. À la fois créative et rigoureuse, elle incarne une nouvelle génération de talents culinaires. Elle partage aujourd'hui son savoir-faire en tant que jury dans la Meilleure Boulangerie de France sur M6.

Chefs en Devenir

Des apprentis cuisiniers montreront leurs talents pour sublimer le Roquefort!

DIMANCHE 8 JUIN
10H - 12H
Scène principale

Cuisiniers de Talent

En famille, participez aux battles culinaires face à un jury de chefs de renom et de MOF !

DIMANCHE 8 JUIN
14H - 15H30
Scène principale

accompagnement, transmission, exigence



SERVICE ÉLEVAGE •
05.65.59.22.03
elevation@roquefort.fr



Roquefort-en-fête.fr

7 et 8
JUN 2025
SUR-SOULZON
NOZON



les secrets DU ROQUEFORT

Découvrez tout ce qu'il faut savoir sur l'histoire et la fabrication du Roquefort.



une ambiance FESTIVE & ARTISTIQUE

SAMEDI & DIMANCHE
10H - 18H
Rue principale

SCÈNE FESTIVE

Deux jours de festivités où la rue devient un véritable théâtre vivant de spectacles, de jeux et de performances artistiques.



Le cercle des rythmes perdus

Rejoignez cette batucada rythmée et festive qui vous conduira jusqu'à notre espace festif du samedi soir ! Une ambiance endiablée assurée !

18H30

Concert Columbia

Chantez et dansez au rythme des tubes des années 80 à aujourd'hui.

21H & 23H15

Horloge Céleste

Un spectacle artistique mêlant danse, acrobaties et feu vous fera vivre une expérience sensorielle unique.

22H

Spectacle pyro-symphonique et de drones

Clôturez cette journée en beauté avec un spectacle de feu d'artifices spectaculaire accompagné d'un show de drones. Une explosion de lumière et de couleurs depuis le Combalou.

22H45



animations ENFANTS

SAMEDI & DIMANCHE
10H - 18H
Pôle enfants

Maquillage et sculptures de ballons

Jeux en bois et coloriages



UNE EXPÉRIENCE SENSORIELLE À NE PAS MANQUER !



SAMEDI 7 JUIN
17H30

Plongez au cœur des saveurs avec une animation inédite autour des cépages, orchestrée par les deux grandes interprofessions du vin !



Le goût intense du sel de mer

Le sel de mer **La Baleine** est d'origine **100% marine**, récolté à Aigues-Mortes dans le Sud de la France selon un **savoir-faire historique**.

Il cristallise grâce à l'action du soleil, de la mer et du vent, sur des fonds sablonneux qui lui confèrent sa **couleur naturellement blanche**.



INFOS PRATIQUES

ACCÈS LIBRE ET GRATUIT

Horaires
Samedi 7 Juin de 10h à 2h
et Dimanche 8 Juin de 10h à 18h

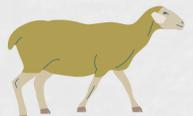
Stationnement & Navettes
Le village est piéton tout au long de la fête. Pour accéder au village, nous vous remercions de vous garer à Lauras (12250) sur les parkings prévus à cet effet. Certains parkings sont réservés pour les campings-cars, les bus de groupes, les motos ainsi que pour les personnes à mobilité réduite.

Des navettes seront mises en place dans les deux sens
• Lauras > Roquefort-sur-Soulzon
• Roquefort-sur-Soulzon > Lauras de 9h30 à 2h le samedi et de 9h30 à 18h30 le dimanche.

Consigne de froid
Possibilité de déposer vos achats de Roquefort à la consigne de froid indiquée sur le plan.

Démonstration de traite de brebis

Découvrez comment est collecté le lait de brebis, essentiel à la fabrication du Roquefort. Une démonstration commentée par des éleveurs pour comprendre les gestes.



SAMEDI
11H & 17H
DIMANCHE
11H

RANDONNÉES & PIQUE-NIQUE GOURMAND

DIMANCHE 8 JUIN

Randonnées gourmandes

Accompagnées par le Parc Naturel Régional des Grands Causses, ces randonnées vous feront découvrir les paysages magnifiques de la région, ponctuées de dégustations de Roquefort et produits locaux.

10H30
(2 groupes de 25 personnes)
Réservations sur
roquefort-en-fete.fr

Pique-nique des Qualivores

Venez participer à un pique-nique convivial avec des produits d'exception organisé par l'IRQUALIM, mettant en avant les AOP et IGP de l'Occitanie. En exclusivité, une assiette de fromage avec les 7 fabricants de Roquefort.

11H - 15H
Réservation obligatoire sur
Qualivores.fr

RESTAURATION & MARCHÉ DE PAYS

SAMEDI & DIMANCHE
10H - 18H
Rue principale



Marché des produits AOP et IGP d'Occitanie

Un marché coloré avec des produits locaux, AOP et IGP, pour découvrir les saveurs authentiques de notre si belle région.

Foodtrucks et gourmandises

Envie d'une pause savoureuse ? Tout au long du week-end, de nombreux foodtrucks seront là pour combler toutes vos envies... De quoi régaler petits et grands entre deux animations !

LE COLLECTIF DES FABRICANTS DE ROQUEFORT

SAMEDI & DIMANCHE
10H - 18H
Stand collectif

Un espace unique pour découvrir les secrets de fabrication du Roquefort !

À la découverte des métiers du Roquefort

Une exposition de portraits dédiée aux métiers emblématiques de la filière vous permettra de mieux comprendre les différents métiers de la filière Roquefort.

Atelier de fabrication fromagère

Les plus jeunes pourront enfiler la tenue du parfait petit fromager pour découvrir les secrets de la transformation du lait en fromage.



71/7 - 24H/24 - 365J/AN

GÉOMÉTRIE
LESTAGE À L'EAU
RÉPARATION À CHAUD ET FROID
CONSEILS PNEUMATIQUE
MONTAGE À LA FERME
PRÊT DE PNEUS
CRÉDIT 0%

AGRICOLE POIDS LOURD & TOURISME

PNEUMATIQUES
VIDANGE
GÉOMÉTRIE
SUSPENSION
FREINAGE
DISTRIBUTION
CLIMATISATION
ENTRETIEN
DIAGNOSTIC
BATTERIE

SANTY APPELON	2A La Bourget Valen 1 Abbaye	05 65 99 08 83
BOUZE	Rue des Chagnettes 2A Bel Air - Eglise N°4	05 65 42 03 00
DECAZVILLE	2A Du Corbiat	05 65 43 02 33
CLERMONT-FERRAND	3 Route de Sète Biégar	04 99 91 08 24
CASTRES	21 Rue Luthiac Sallens	05 63 62 64 64
LAURE	Rue de Millau - Carrefour de Saint Jarry	05 64 48 30 30
MILLAU	2A des Trévis Millau	05 65 71 63 13

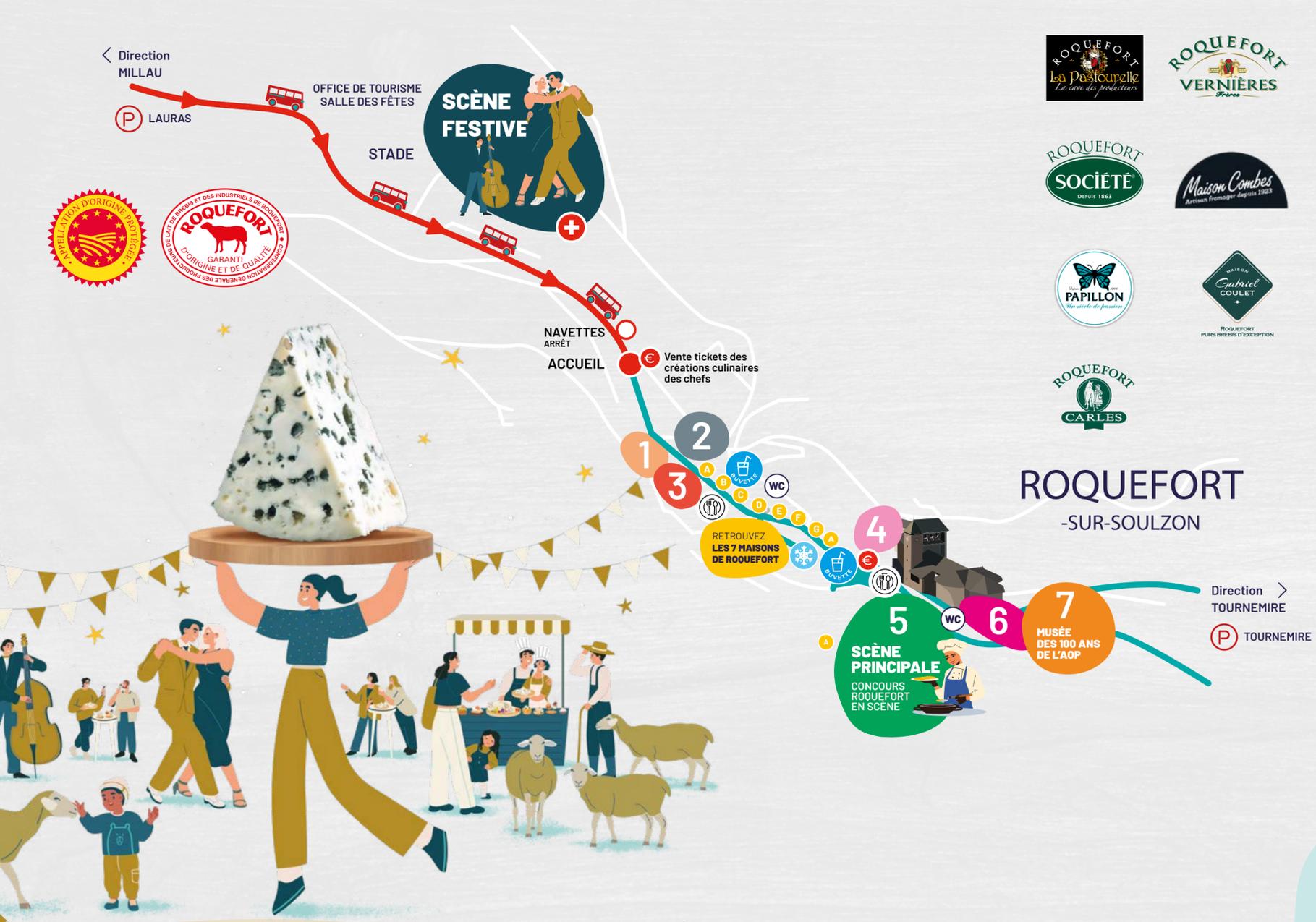
Challenge PNEUS MAURY Professionnels et particuliers

ENSEMBLE POUR DURER

SOLEVIAL - 05 65 80 12 31
2a du colombier - 12220 Montbazens

Kevin VERDONCK, directeur de l'agence de Millau, et son équipe vous accueillent du mardi au vendredi de 8h35 à 12h20 et de 14h00 à 17h30 (18h30 le jeudi), le samedi matin de 8h30 à 12h25

BNP PARIBAS
2 Av. Alfred Merle
12100 Millau



LE ROQUEFORT en fête

3^e ÉDITION - 100 ANS AOP

- ### INFOS PRATIQUES
- VILLAGE PIÉTON PARKING & NAVETTES GRATUITS** en continu de 9H30 à 2H00 au départ de LAURAS
 - ESPACE SECOURS**
 - ESPACE FRIGO** Déposez vos achats au frais gratuitement !
 - RESTAURATION SUR LE POUCE**
 - TICKETS CRÉATIONS CULINAIRES**

- ### PARTENAIRES DE L'ÉVÈNEMENT
- Occitanie Pyrénées - Méditerranée
 - AVEYRON LE DÉPARTEMENT
 - Ville de ROQUEFORT
 - COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DU SAINT-AFFRAICAIN ROQUEFORT-7 VALLONS
 - NORD-MIDI-PYRÉNÉES BANQUE ET ASSURANCES
 - CCI AVEYRON
 - CHAMBRE D'AGRICULTURE AVEYRON
 - MILLAU
 - Parc naturel régional des Grands Causses

SAMEDI 7 JUIN

- 10H-18H Séances de dédicaces
- 10H-18H Musée des 100 ans de l'AOP
- 10H-18H Animations enfants : coloriages, maquillages, jeux en bois, pop corn
- 10H-18H Marché des producteurs
- 10H-18H Atelier de fabrication fromagère
- 10H-18H À la découverte des métiers du Roquefort
- 10H-18H Ateliers autour de la brebis : Traite, tonte
- 12H Animation musicale Compositik
- 12H-15H Dégustation des créations culinaires des chefs
- 15H30-16H30 Roquefort Quiz
- 16H30 Animation MOF Fromagers avec la présence de Hervé Mons, Xavier Thuret et Christelle Lorho
- 16H30 Animation musicale Grand Orchestre d'Harmonie du Sud-Aveyron
- 17H30 Animation Vins du Sud-Ouest et Vins du Pays d'Oc
- 18H Batucada Le cercle des rythmes perdus
- 19H30 Animation JA de l'Aveyron
- 21H Groupe Columbia
- 22H Spectacle artistique Horloge Céleste
- 22H45 Spectacle pyro-symphonique et de drones
- 23H15 Reprise du groupe Columbia

DIMANCHE 8 JUIN

- 10H-18H Séances de dédicaces
- 10H-18H Musée des 100 ans de l'AOP
- 10H-18H Animations enfants : coloriages, maquillages, jeux en bois, pop corn
- 10H-18H Marché des producteurs
- 10H-18H Atelier de fabrication fromagère
- 10H-18H À la découverte des métiers du Roquefort
- 10H-18H Ateliers autour de la brebis : Traite, tonte
- 12H30 Défilé de brebis
- 11H15 - 12H15 Roquefort en scène : Chefs en devenir
- 12H Animation musicale Les Lavandes de Sauveterre
- 14H30-16H Roquefort en Scène : Cuisiniers de Talent
- 11H-15H Pique-Nique des Qualivores
- 16H Concours sur le poids de la laine de la brebis
- 16H30 Remise des prix Concours culinaires Roquefort en Scène

RA-GT

Fondée par des agriculteurs aveyronnais, RAGT développe aujourd'hui deux métiers complémentaires avec l'objectif permanent d'apporter des solutions innovantes aux agriculteurs : RAGT Semences et RAGT Plateau Central.

www.ragt.fr

GALTIER

Notre réactivité, votre sérénité

Solutions de transport et stockage adaptées sur une surface d'entreposage de 2 500 m² en plein cœur de l'Aveyron et de la Lozère.

www.transports-galtier.com

LES 7 MAISONS DE ROQUEFORT LES CAVES D'AFFINAGE

- Animations, visites et dégustations gratuites chez les 7 maisons de tradition du Roquefort.
- A Roquefort SOCIÉTÉ - MARIA GRIMAL
 - B Roquefort LA PASTOURELLE
 - C Roquefort VERNIÈRES FRÈRES
 - D Roquefort LE VIEUX BERGER
 - E Roquefort PAPILLON
 - F Roquefort GABRIEL COULET
 - G Roquefort CARLES

La plus belle des réussites, c'est celle qui rayonne.

BANQUE POPULAIRE OCCITANE la réussite est en vous

Pons Frères

Basé à Millau, PONS Frères accompagne depuis plusieurs générations les éleveurs avec des solutions fiables et du matériel d'élevage adapté à leurs besoins.

Proximité, savoir-faire et engagement sont au cœur de notre métier.

commercial@ponselevage.com
05 31 97 02 45

Bayle Industries

Spécialiste du matériel d'élevage Ovin, Caprin, Bovin

Marques distribuées : DeLaval, Bayle Industries, CK Industrie, Japy, Orela, Toy, Cabi Group, Prive, Suevia, Labarronne, Séchage en grange...

MSA Midi-Pyrénées Nord

2^eème régime obligatoire de protection sociale, la Mutualité Sociale Agricole (MSA) protège les exploitants et salariés agricoles, actifs et retraités, leurs famille, conjoint et enfant(s).

Pour mieux répondre à leurs attentes, elle s'appuie sur son réseau de délégués élus tous les 5 ans par ses adhérents.

Accueil de la MSA Midi-Pyrénées Nord

- Du lundi au vendredi Aveyron : Rodez, Espalion, Millau, Saint-Affrique, Villefranche-de-Rouergue
- Horaires et modalités : sur mpn.msa.fr
- Contacts et rendez-vous 05 63 48 40 00 mpn.msa.fr - Mon espace privé
- Services en ligne MSA pour des démarches simples et sécurisées

UNOTEC

5 rue de la Prade 12850 ONET LE CHATEAU 05 65 67 89 40 unotec@unotec.net

Lecture de puce intelligent LIDIE

OVITEST

30 route des Portes du Lézérou - La Glène 12780 ST LEONS 05 65 61 86 22 ovitest@unotec.net

www.lacaune-ovitest.com