

Le Roquefort

Roi des Fromages

1ère AOP de l'histoire 1925



Découvrez l'art ancestral de la fabrication du Roquefort, emblème de la gastronomie française.

Issu du lait des brebis Lacaune, ce fromage persillé renommé est un hymne à la diversité des saveurs

Au fil des siècles, le Roquefort a préservé son authenticité, alliant le terroir du Causse au respect de l'environnement, tout en innovant sans cesse.

Explorez les caves naturelles des producteurs, plongez dans les secrets des affineurs et percez les mystères de sa légende !



Ville de
ROQUEFORT

OFFICE DE TOURISME
PAYS DU ROQUEFORT

Des us et pratiques locales

Rando Grands Causses

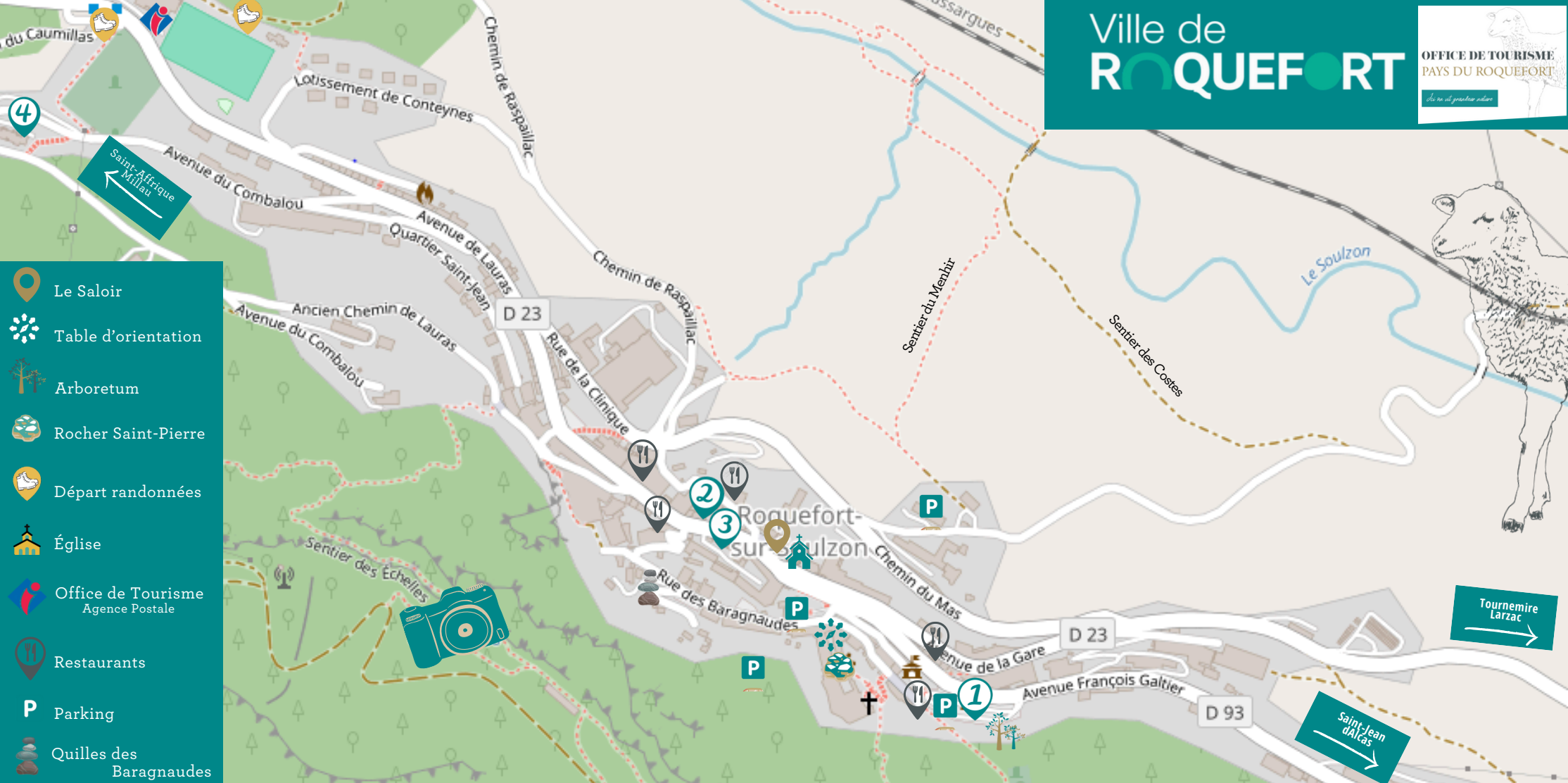


Retrouvez et téléchargez l'ensemble
des tracés sur
rando.parc-grands-causses.fr



*La vie derrière la légende
(balade numérique)*





- Le Saloir
- Table d'orientation
- Arboretum
- Rocher Saint-Pierre
- Départ randonnées
- Église
- Office de Tourisme
Agence Postale
- Restaurants
- Parking
- Quilles des
Baragnaudes

1 Roquefort Société

Les caves de Roquefort Société offrent une expérience unique d'1 heure. Explorez les origines des caves Société grâce à une projection 3D, découvrez les brebis Lacaune, assistez à la mise en lumière de la plus ancienne cave de Roquefort à l'architecture remarquable, où l'affinage se fait sous l'œil avisé du Maître Affineur Société. Terminez par une dégustation des trois Roqueforts AOP Société et revivez les 160 ans d'histoire de la marque à travers sa communication.

Visite guidée de 4,50 € à 7,50 €
05 65 58 54 38 - www.roquefort-societe.com

2 Roquefort Papillon

45 min pour explorer les mystères du Roquefort Papillon. A travers une projection de film, plongez dans les paysages pittoresques de l'Aveyron, découvrez la brebis Lacaune, et apprenez les secrets de fabrication de ce fromage emblématique. Ensuite, descendez dans les caves historiques avec un guide pour une expérience rafraîchissante. En remontant, terminez votre visite par une dégustation savoureuse, comblant ainsi les esprits curieux et les palais exigeants !

Visite guidée gratuite

05 65 67 23 50 - www.visite-roquefort-papillon.com



3 Roquefort Gabriel Coulet



Découvrez l'histoire du Roquefort Gabriel Coulet à travers un film de 20 minutes. Il retrace les débuts modestes de Guillaume Coulet au XIX^e siècle et nous emmène jusqu'à nos jours. Ses descendants, Jean-Pierre et Emmanuel Laur, représentent fièrement la 5^{ème} génération de fabricants. Visitez la reconstitution d'un saloir et parcourez l'exposition photos riche en histoire. Ne manquez pas la boutique, où vous trouverez une sélection de fromages, et plus de 150 produits régionaux.

Visite libre

05 65 59 24 27 - www.gabriel-coulet.fr

4 Roquefort Le Vieux Berger

Entrez dans la Maison Combes et appréciez le savoir-faire authentique de Vincent Combes, maître artisan fromager. Depuis trois générations, cette famille perpétue les traditions ancestrales de fabrication. Labellisée "Entreprise du Patrimoine Vivant" depuis 2012, elle est reconnue pour son savoir-faire précieux dans le domaine. Plongez dans leur histoire en visionnant un documentaire de 20 minutes et en visitant leur atelier de conditionnement. Laissez-vous imprégner par la passion qui anime cette entreprise familiale.



Visite libre

05 65 59 91 48

www.le-vieux-berger.com