

LE
ROQUEFORT
en fête



Dossier de presse
ROQUEFORT EN FÊTE
2^E ÉDITION



Une Fête des sens au cœur d'un patrimoine paysager, culturel et gastronomique exceptionnel!



La première Appellation d'Origine de l'histoire vous donne rendez-vous le **10 juin 2023 de 10H00 à 2H00 du matin** pour la 2^E édition de **ROQUEFORT EN FÊTE**.
AU PROGRAMME : gastronomie, spectacles et découvertes dans le village de Roquefort-sur-Soulzon, citée fromagère remarquable, en plein cœur de l'Aveyron, sur les contreforts du plateau du Larzac.



7 chefs pour 7 mariages gourmands

**7 Chefs signent 7 recettes exclusives
qui marient, avec bonheur et gourmandise,
le Roquefort à d'autres saveurs.**



Les visiteurs vont vivre une expérience gastronomique unique, dans une ambiance conviviale et festive, au cœur du village.

Entre 11h30 et 15h30, ils pourront déguster les recettes servies par les 7 Chefs, réunis pour l'occasion.

Chaque Chef présentera sa recette sur la **grande scène de ROQUEFORT EN FÊTE.**

Pour que chaque visiteur comprenne la magie et la subtilité de chaque mariage avec le Roquefort, il pourra les déguster grâce à un carnet de dégustation(s) disponible à l'achat.



QUENTIN BOURDY



SÉBASTIEN BRAS



HERVÉ BUSSET



NOËMIE HONIAT



CHLOÉ GONZALEZ



OSCAR GARCIA



JORDAN YUSTE



Les Chefs

Le Casting des Chefs de ROQUEFORT EN FÊTE est unique. Qui peut au même endroit, le même jour déguster en même temps la cuisine de 7 chefs reconnus ?

Parce qu'ils sont attachés à la qualité des produits, amoureux du Roquefort, ils ont choisi de quitter leur restaurant pour venir vous proposer une expérience gastronomique hors norme.



QUENTIN BOURDY

Quentin a le Roquefort dans les veines. C'est un ambassadeur du Roquefort et des produits de son terroir. Sa cuisine locale, engagée, est franche, généreuse, pleine de cœur. Depuis bientôt dix ans, il ne manque pas une occasion de sublimer le Roquefort aux côtés de la Confédération.



Chef du restaurant **LE JACQUES A DIT** à Villefranche de Rouergue, dans l'Aveyron (12).

Les Chefs

Aux commandes DU SUQUET depuis 2009, Sébastien Bras trace un nouveau chemin sur l'Aubrac, avec la même passion et la même sensibilité que son père, Michel. Chemin qui l'emmène jusqu'à Paris et au Japon où il a ouvert des restaurants.

Ce chef renommée, aux deux étoiles au guide Michelin, propose une cuisine de mouvement, au rythme de la nature, qui retranscrit l'émotion qu'il éprouve à son contact. Sa cuisine inventive et précise devient alors expérience pour l'autre. Avec Véronique, sa complice, ils vous accueillent avec ce sens de l'hospitalité si cher aux habitants du plateau de l'Aubrac et à la famille Bras.

Sébastien est toujours fidèle aux rendez-vous pour valoriser le territoire et le Roquefort. Les visiteurs auront le privilège de déguster une de ses recettes le 10 juin à ROQUEFORT EN FÊTE.

SÉBASTIEN BRAS



Chef du restaurant **LE SUQUET** à Laguiole, dans l'Aveyron (12), **2 étoiles au Guide Michelin.**

HERVÉ BUSSET



1 étoile au Guide Michelin avec son restaurant **LE MOULIN DE CONQUES** dans l'Aveyron (12).

Avec le jeu des cuissons et des herbes, Hervé transforme des produits simples en plats fins, toniques et savoureux. Sa cuisine est inspirée par la nature, le végétal. Il crée la surprise en jouant sur les trompe-l'œil dans l'assiette.

Hervé Buset ouvre un nouvel établissement mi-juin place du Bourg à Rodez.

Il fait l'honneur de sa présence à ROQUEFORT EN FÊTE à quelques jours d'une nouvelle aventure importante pour lui.

Les Chefs



OSCAR GARCIA

En 2016, Oscar est le plus jeune Chef étoilé du Guide Michelin. Aujourd'hui, il tient un restaurant à Atiliac en Corrèze où il propose une cuisine sincère, élégante et juste qui révèle toute la richesse gustative des vergers, sous-bois et potagers des environs. Avec lui, c'est le produit qui donne la recette. Pas le contraire.

Un bon adage pour le Roquefort qui est honoré d'accueillir Oscar et toute sa brigade le 10 juin à ROQUEFORT EN FÊTE.

Chef du restaurant **LA CUEILLETTE**
à Atiliac en Corrèze (19).

CHLOÉ GONZALEZ

Chloé est pâtissière de formation. De la pâtisserie à la biscuiterie, son parcours professionnel est rythmé par de belles expériences en maisons étoilées. Elle finit ses « classes » chez Michel et Sébastien BRAS sur l'Aubrac avant d'ouvrir avec son compagnon Lucas TESSEYRE, le restaurant « **L'Aromatique** » à Naucelle, en Aveyron. L'expérience est un succès.

Amoureuse et passionnée de pâtisserie, elle crée des desserts tout en finesse alliant créativité et justesse des goûts. C'est sa touche.

Le 10 Juin, elle sera à ROQUEFORT EN FÊTE pour une alliance de goûts, « justement », autour du Roquefort, avant d'enchaîner une nouvelle expérience comme Responsable de la biscuiterie artisanale L'ÉPICURIEN dans l'Hérault. Chloé n'a pas fini de faire saliver les gourmands !



Responsable Biscuiterie **L'ÉPICURIEN**
(Le Bosc 34)

Les Chefs

NOËMIE HONIAT

Pâtissière de formation, Noémie excelle dans la **confection de desserts**. Esthétisme et goût sont ses deux mots d'ordre.

Un pied sur les plateaux TV et l'autre dans son terroir, Noémie s'investit pour faire vivre les produits et les filières de qualité. La reine des accords sucré/salé a mené des battles avec son mari autour des mariages du Roquefort.

Elle renouvelle l'expérience ce 10 JUIN à ROQUEFORT EN FÊTE.



Cheffe-Pâtissière



JORDAN YUSTE

Jordan est Chef du restaurant L'ARRIVAGE à Sète. Il vient de recevoir **une étoile au guide Michelin**. Situé entre la Méditerranée et l'étang de Thau, le Chef propose une cuisine créative, d'arrivage avec des produits bio, fermiers, sauvages et de saison. Sa touche : faire déguster à l'aveugle sa carte.

Originaire de Castres, il n'oublie pas ses racines et les produits de la terre, comme le Roquefort qu'il va marier avec plaisir à ROQUEFORT EN FÊTE, le 10 juin.

Chef du restaurant **L'ARRIVAGE** à Sète (34).
1 étoile au guide Michelin.

Les Expos

Le visiteur entre dans le village par une **immersion sonore** qui le plonge dans l'environnement du Roquefort : le vent portant au loin la voix du berger qui appelle ses brebis, l'air qui souffle dans les fleurines, l'eau qui ruisselle dans la roche...

Vous êtes ici dans le terroir du Roquefort, à l'origine de l'AOP. Une **exposition photo sur les paysages du Rayon de Roquefort accompagne le visiteur jusqu'à la grande bergerie**.

Un peu plus loin, celui-ci fait son entrée dans la bergerie pédagogique. C'est l'univers de la brebis Lacaune.

Une **exposition photo réalisée par les éleveuses et éleveurs de brebis de l'AOP Roquefort sur le thème du pâturage** apporte un témoignage sincère et sensible sur la vie des troupeaux.

UN CONCOURS EST ORGANISÉ. Les visiteurs élisent leur photo préférée en remettant un bulletin dans une urne. L'auteur du cliché choisi par le public sera récompensé d'un repas chez un des 7 chefs de ROQUEFORT EN FÊTE.

Sur le chemin qui conduit le visiteur en contrebas du village, où ont lieu les démonstrations de chien de troupeau, une **exposition photos/témoignages « Notre terre, notre héritage »** attend le public. Des élèves du Lycée Professionnel La Cazotte, accompagnés par un réalisateur et un auteur, David Lefèvre et Benoît Maestre, ont témoigné sur leur relation à leur ferme et le sens de leur orientation vers l'élevage ovin.

Au cœur du village, à la suite des démonstrations de tonte, une **exposition complète, à lire et à toucher « Filière laine, de la toison au produit fini »** permet de comprendre les étapes de transformation de la laine ; de toucher les différents rendus, de décrypter les propriétés de cette matière première précieuse.



Les visites & ateliers

Autour des paysages

Le Parc Naturel Régional des Grands Causses propose des animations de compréhension sur le lien entre le fromage de Roquefort et son milieu naturel. Ces animations allient pédagogie, pratique du sport de pleine nature et gastronomie :

- **Lecture de paysage** : balade commentée sur le sentier des échelles avec pause gourmande autour d'une « mobylette kitchen » au sommet du plateau du Combalou en mode apéritif champêtre.

- **Un atelier pédagogique « Le pastoralisme pour conserver la faune et la flore des causses »**. À partir de panneaux didactiques, le visiteur comprendra le rôle du pâturage des brebis et de l'activité de l'homme en faveur de la conservation de la faune et de la flore.

L'Entente Causses et Cévennes intervient dans une conférence Histoire de l'inscription à l'UNESCO des Causses et Cévennes.



Autour de la brebis

Au fil du temps, sur le terroir du Roquefort, de multiples productions avec la laine et le cuir, ont vu le jour autour de l'élevage de brebis.

En lien avec le Pôle CUIR de Millau, le visiteur découvre les savoir-faire et les productions développés localement à partir de ces matériaux : Jeans Tuffery, filature Colbert, Chaussons MYO...

- **Les petits et les grands pourront participer à des ateliers sur la laine.**

Autour des caves d'affinage

Le visiteur est maintenant au cœur du village de Roquefort. Sous ses pieds, 11 étages de caves situées dans une toute petite aire d'affinage (3 km par 200 mètres de large) limitée par l'AOP.

Pour aller plus loin, le Saloir (Centre de ressource, de recherche et de valorisation des patrimoines Roquefortais) invite le visiteur à comprendre le phénomène géologique unique des fleurines, la naissance et l'évolution de la cité fromagère autour du froid et de la conservation naturelle.

- **Visite guidée « Du hameau troglodytique à la cité fromagère »** :

l'architecte Didier Aussibal propose une traversée du temps et du village de Roquefort du Moyen-Age à aujourd'hui.

- **Visite guidée « La maîtrise du froid à Roquefort »** :

- **Visite guidée « La géologie de Roquefort, aventure dans le temps, l'espace et la matière »**.

Le visiteur poursuit le voyage dans le temps par la découverte d'une collection d'objets anciens du Roquefort.



Les visites & ateliers

La bergerie pédagogique

Bienvenue dans la bergerie pédagogique. Les éleveuses et les éleveurs de brebis présentent aux visiteurs, le troupeau de brebis Lacaune. Ici, la bergerie avec les agneaux. Là, les brebis qui produisent le lait. Un peu plus loin, la tonte. Et, dans un champ, sous le village, la conduite du troupeau avec les chiens de bergers.

D'expositions en ateliers, de démonstrations en animations ludiques, les éleveurs de la filière Roquefort invitent à mieux comprendre leur métier, la vie à la ferme, la façon dont le lait est produit dans le respect du cahier des charges de l'AOP Roquefort :



Atelier « A l'origine du lait » :

rencontre avec les agneaux et leurs mères ; explication des gestes et soin de l'éleveur ; jeu de découverte.

Animation pédagogique

« Le temps de la traite » :

la traite rythme le quotidien de la ferme. Deux fois par jour, les éleveuses et les éleveurs mettent en œuvre un savoir-faire particulier pour un lait de qualité. Récit et échange autour de démonstrations.

Atelier « Jeune berger en herbe » :

les enfants apprennent en s'amusant le métier d'éleveuse et éleveur. Quelle est l'alimentation de la brebis ? Que fait-on chaque jour à la ferme ?

Démonstrations de tonte des brebis : assister à la tonte des brebis, comprendre les gestes et les pratiques qui participent au soin du troupeau.

Démonstrations de conduite de chien de troupeau :

les démonstrations de conduite de troupeau témoignent du lien étroit tissé entre le chien, le troupeau et le berger au fil du quotidien, dans les élevages, et à travers les générations autour de la sortie au pâturage. Un savoir-faire traditionnel unique ! Pour aller plus loin, l'UPRA Lacaune propose un **atelier** : **« Dessine-moi la brebis Lacaune »** : qu'est-ce qui fait la différence entre une brebis Lacaune et une autre ? Quelles sont ses caractéristiques ? Quel est son lien au Roquefort et au terroir ?



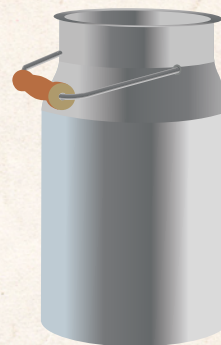


Les visites & ateliers

Le bar à lait de brebis

À la sortie de la Bergerie, il est temps de déguster le fruit du travail des éleveuses et éleveurs, le précieux lait de brebis, en compagnie du Service Qualité du lait cru de la Confédération Générale de Roquefort.

• **Au Bar à Lait**, les experts du lait cru proposeront des dégustations découvertes et expliqueront le travail collectif de la filière pour la qualité du lait cru de brebis.



Le Penicillium roqueforti

La recette du Roquefort est ancestrale, composée de peu d'ingrédients, toujours les mêmes à travers le temps et quel que soit le fabricant de Roquefort.

Les 7 maisons de Roquefort partagent un savoir-faire transcrit dans le cahier des charges de l'AOP Roquefort mais, chacun a son secret, sa souche de *Penicillium roqueforti*.

Les fromagers de la filière Roquefort se réunissent autour d'un atelier de transformation fromagère et proposent de pénétrer au cœur de la recette du Roquefort pour mieux comprendre le goût et la diversité des saveurs et textures offerte aujourd'hui par les 7 maisons.

Tout au long de la rue centrale de Roquefort-sur-Soulzon, jusqu'au haut du village, le visiteur découvre les 7 maisons de Roquefort. Elles proposent un **programme d'animations** constitué de dégustations, de visites, d'ateliers pédagogiques et ludiques portés par leurs équipes.



La soirée festive

Une soirée festive avec spectacle pyro-symphonique, marché de pays et scène musicale.

À 18h, après le **concours de recettes Roquefort**, la fanfare **la Pena des Abeilles** emmène le public autour de la salle des fêtes du village pour **une soirée festive où jusqu'à 22H45**, il pourra profiter d'un marché de pays et d'une scène musicale.

AU PROGRAMME

PETIT JÉRÉMY
& LES GRANDS

L'HARMONIE
SUD AVEYRON

22H45
SPECTACLE
PYRO-SYMPHONIQUE
La légende du Roquefort

MANOLO

DJ eM
jusqu'à 1H30 du matin



RDV LE 10 JUIN 2023

**RETROUVEZ LE PROGRAMME
DE ROQUEFORT EN FÊTE SUR**

ROQUEFORT-EN-FETE.FR

ET SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX
DE L'AOP ROQUEFORT



RoquefortAOP



Roquefort_AOP

**ENTRÉE
GRATUITE**

10H > 2H



LE RO QUE FORT

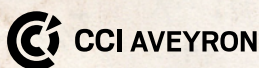
2^E ÉDITION

en fête

PARTENAIRES DE L'ÉVÉNEMENT



Ville de
ROQUEFORT



Contact presse

VFC Relations Publics

Jessica Novelli – 06 09 13 71 07 – jnovelli@vfcprp.fr