

SAMEDI 16

SOIRÉE REPAS GASTRONOMIQUE au comptoir

Le Laguiole dans tous ses états

Repas cuisiné par le chef *Franck Séguret* en collaboration avec la *Maison Bras* de Laguiole.

Animation musicale par Nicolas Puechmaille et son orchestre

Une Eau de tomates, Baréjade de tomates Bio d'autrefois, Brunoise de Laquiole AOP 4 mois, Sorbet basilic.

Sur un lit de faux lait caillé de vache : Saumon fumé aux Bourgeons de sapin, Herbes fraîches, Crème d'Ecir.

2ème bullet

Dorade ou Bar juste saisis, Fondue de courgettes au Thérondels, Jus de ses arêtes.

Gnocchis glacés au Laguiole AOP Affinage Long et parfumés à l'Infusion de menthe, Menthe ciselée.

3ème buffet

Filet de Bœuf Fermier Aubrac Label Rouge, rôti simplement, Siphon de Laquiole AOP.

Aligot de l'Aubrac

Dement

Abricot rouge du Roussillon AOP poché à la fleur d'oranger et au thym. Pa d'Ous au lait de vache. Crème glacée à la Faisselle de l'Aubrac, Madeleine au miel de Serralongue.

à partir de 20h

SUR RÉSERVATION | (1) Les Traces - Fête du Laguiole AOP

TARIFS | Repas Adulte 50 € Repas Enfant (jusqu'à 12 ans) 20 €

DIMANCHE 17

RANDONNÉES GOURMANDES

pédestre (13 km) et VII (35 km)

Les Traces d'été.

Au départ du village de Laquiole, parcours à pied de 13 km et parcours VTT de 35 km à travers les grands espaces de l'Aubrac.

En compagnie des producteurs de lait de l'AOP Laquiole, vous y dégusterez lors de deux haltes gourmandes, le lait de leurs vaches, l'emblématique fouace de l'Aubrac, le fromage Laquiole AOP, la Gentiane de l'Aubrac et plein de

délicieuses surprises. De retour à Laquiole, un pique-nique champêtre vous attendra avec

au Menu:

Aligot de l'Aubrac et Viande d'Aubrac

Faisselle de l'Aubrac

Café

à partir de 8h30

SUR RÉSERVATION | (1) Les Traces - Fête du Laquiole AOP

TARIFS RANDONNÉE | Adulte 33 € PÉDESTRE (13 KM)

Enfant (jusqu'à 12 ans) 25 €

TARIFS RANDONNÉE | Adulte 33 € VTT (35 KM)

Enfant (jusqu'à 12 ans) 25 €

TARIF ACCOMPAGNANT | Repas 20 €



Les enfants ou ados doivent être accompagnés d'un adulte. Venez avec votre matériel, VTT et casque en bon état, ainsi qu'avec un kit pour les petites réparations.

ANIMATIONS GRATUITES



La fabrication du Laquiole ADP

Venez découvrir le savoir-faire des fromagers et les secrets de fabrication du Laquiole AOP.

DÉMONSTRATION DE FABRICATION

de 10h30 à 12h30 de **15h00** à **17h00**

INITIATION À LA **FABRICATION** pour les enfants

Le samedi 16 de 13h30 à 14h00

de 10h30 à 11h00 de 15h00 à 15h30 de 12h00 à 12h30 de 16h30 à 17h00

Les bienfaits du lait cru en ADP Laquiole

Pour la santé, la biodiversité, les producteurs, les vaches et la qualité gustative, le lait cru est un concentré de bienfaits en AOP Laquiole.

TRAITE DES **VACHES** en direct

Le samedi 16 de 16h00 à 17h00 Le dimanche 17 de 16h00 à 17h00

DÉCOUVERTE DE LA FLORE DE L'AUBRAC avec le Jardin Botanique de l'Aubrac

Le samedi 16

de 12h00 à 13h00 de 14h00 à 15h00

de 17h00 à 18h00

TOUT AU LONG du week-end

I DÉGUSTATION ET VENTE DE LAGUIOLE AOP

ATELIER FILAGE DE L'ALIGOT DE L'AUBRAC

ATELIER FABRICATION DU COUTEAU DE LAGUIOLE

STAND LES QUALIVORES D'OCCITANIE

INITIATION AUX QUILLES DE HUIT, le samedi

DÉMONSTRATION DE MODELAGE DE PAYSAGE ET PRÉSENTATION DE LA CARTE D'AUBRAC EN CÉRAMIQUE par Léonie Schlower, cartographe

ANIMATIONS POUR ENFANTS : jeux en bois, structure gonflable, mur d'escalade, trampoline

ANIMATIONS culturelles et musicales

MATCH D'IMPROVISATION

Le samedi 16 Les Impogrammés de Laquiole recoivent Rodez de 15h00 à 17h00

CONCERT ZANZIBAR | Le samedi 16 à 12h00 et à 14h00

BANDAS | Le samedi 16 en fin d'après-midi

CONCERT K'NAP | Le dimanche 17 de 13h00 à 15h00

PLUSIEURS STANDS ET ANIMATIONS



Recettes et dégustations du Laguiole AIP

Il existe mille façons de déguster le Laquiole AOP. Venez le découvrir sous toutes ses coutures lors d'ateliers animés par des professionnels de la gastronomie.

RECETTES DES

CHEFS de l'École hôtelière Sacré-Coeur de St Chély d'Apcher

Le samedi 16 de 11h00 à 12h00

de 14h00 à 15h00 de 15h00 à 16h00

RECETTES Boeul Fermier Aubrac

Le samedi 16 de 12h00 à 13h00 Le dimanche 17 de 11h00 à 12h00

RECETTES DE LA Maison de l'Aubrac Le samedi 16 de 13h00 à 14h00

DÉGUSTATION DE VINS avec le sommelie Sergio Calderon

Le samedi 16 de 16h00 à 17h00

CONCOURS DE RECETTES présidé par la Maison Bras

Le ramedi 16 à 17h00

DÉGUSTATION DE SAKÉ

Le dimanche 17 à 14h00

À NE PAS MANQUER!

ÉMISSION DE RADIO EN DIRECT L'étonnant Festin

Le samedi 16 à 11h30

DÉFILÉ DES CONFRÉRIES dans le village de Laguiole

Le dimanche 17 Messe à 10h30 Défilé à 11h30

MARCHÉ DE L'AUBRAC producteurs et artisans locaux Tout au long du week-end

RECORD DU PLUS GRAND FIL d'Aliaot de l'Aubrac

Le dimanche 17 à 16h00

EXPO PHOT'AUBRAC «LA ROUTE DU LAIT DANS LE MONDE» Coopérative Jeune Montagne et Place du Taureau

Tout au long du week-end

CARTE Situer Laguiole



- L'Aubrac
- Aéroports
- Gares

Renseignements

Office de tourisme Aubrac Laguiole par téléphone **05 65 44 35 94**

Les Traces - Fête du Laguiole AOP

PLAN Accès à la fête



- 1 Statue du Taureau de Laquiole
- Camping les Monts d'Aubrac Stade de foot
- 3 La Forge de Laguiole / La Coutellerie Honoré Durand
- 4 La coopérative fromagère Jeune Montagne
- 5 L'Église Saint-Matthieu de Laguiole
- Accès piétons
- Accès voitures

1 Infos pratiques

Où réserver sa place ?

Pour le repas du samedi soir "Le Laquiole dans tous ses étals" Pour les randonnées "Les Traces d'été"

RENDEZ-VOUS SUR:

Les Traces - Fête du Laguiole AOP https://my.weezevent.com/fete-du-laguiole-aop

Où se restaurer?

Pour le repas du samedi midi, de nombreux restaurants sont à découvrir dans le village.

















SYNDICAT DES FABRICANTS AVEYRONNAIS DU COUTEAU DE LAGUIOLE





























Projet cofinancé par le Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural L'Europe investit dans les zones rurales