



## Restaurant La Cave des Saveurs Société® à Roquefort sur Souzlon



Offrez-vous une parenthèse aussi savoureuse que surprenante le temps d'un déjeuner dans le cadre des voûtes de la cave Reynès ou sur sa terrasse face au cirque de Tournemire. La cuisine est faite maison, basée sur des produits frais et locaux.  
Ouvert d'avril à octobre pour le service du déjeuner uniquement.

*Enjoy a delicious and surprising break for lunch under the Reynès Cave's vaults or on its terrace in front of the Tournemire Circus. You will find homemade, fresh and local cuisine.  
Opened only for lunch.*

Téléphone : 05 65 58 58 11

e-mail : [restaurantlacavedessaveurs@roquefort-societe.com](mailto:restaurantlacavedessaveurs@roquefort-societe.com)

## La boutique Maison de Pays à Séverac-le-Château



Située sur l'aire de l'Aveyron (A75, sortie n°42), à Séverac-le-Château, profitez d'une halte pour vos achats de produits régionaux (artisanat, cuir, charcuterie, couteaux Laguiole...), sans oublier le plus bel assortiment de fromages de brebis de la région.

*Make a detour at the Séverac-le-Château rest stop just off the A75, exit n°42 to visit a regional specialty shop offering handmade crafts, charcuterie, and internationally renowned Laguiole knives, not to mention the best selection of sheep's milk cheeses in the region.*

Ouvert toute l'année  
Open year round



➤ A 15 km du Viaduc de Millau A75, sortie n°46  
Visite ouverte tous les jours de l'année.



➤ 15 km from the Millau Viaduct, A75 exit n°46.  
Open every day, year round.

PARMI LES 5 ENTREPRISES ALIMENTAIRES LES PLUS VISITÉES EN FRANCE

ONE OF THE 5 MOST VISITED INDUSTRIAL SITES IN FRANCE

## Visite des Caves Société® 2016 Visit our caves

- Jusqu'au lundi 04 avril 2016 : 10h-12h et 13h30-16h30
- Du lundi 04 avril au dimanche 10 juillet : 9h30-12h et 13h-17h
- Du samedi 11 juillet au vendredi 26 août : 9h30-17h30
- Du samedi 27 août au mardi 1er novembre : 9h30-12h et 13h-17h
- Du mercredi 02 novembre au 31 décembre : 10h-12h et 13h30-16h30 (fermeture le samedi 24 décembre après-midi, le dimanche 25 décembre toute la journée et le lundi 26 décembre matin).

- **Roquefort Société® 2 avenue François Galtier  
12250 Roquefort sur Souzlon**
- par téléphone : 05 65 58 54 38
- par mail : [visitedescaves@roquefort-societe.com](mailto:visitedescaves@roquefort-societe.com)
- par internet : [www.visite-roquefort-societe.com](http://www.visite-roquefort-societe.com)

Consult the 2016 opening times above



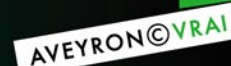
À ROQUEFORT, ON N'A PAS LA STATUE DE LA LIBERTÉ MAIS ON A LES CAVES SOCIÉTÉ®.

## LA GRANDE VISITE CAVES SOCIÉTÉ®

Découvrez un patrimoine unique de Caves d'affinage parmi les plus anciennes de Roquefort.

La seule visite guidée des Caves de Roquefort.

UN GRAND MOMENT DE LÉGENDE  
À VIVRE EN FAMILLE



worderNAUK pour Société des Caves - RCS Millau 926 480 030 - Crédit photos : Fotolia - Jacques Déru - R. Sprang - G. Barbal - E. Teissière - P. Terraz - Lizette Kais pour Photothèque Pays de Roquefort - Photothèque Société des Caves - Edition 2016

Sous les voûtes de pierre creusées dans l'éboulis du Combalou, dans ces caves centenaires toujours en activité, venez faire la connaissance des hommes et des femmes qui, chaque jour, veillent à la naissance du "roi des fromages".

# Entrez dans la légende de Roquefort

## Discover the legend of Roquefort

(et prévoyez une petite laine, il fait frisquet dans les fleurines)  
(Bring a sweater or jacket as the caves are cold)

Venez découvrir leur travail et vous laisser émerveiller par la magie des Caves Société®.

The ancient caves that tunnel under the Combalou mountain not only took millions of years to form, but have been in use for cheese-making for centuries. We invite you to tour this natural wonder and meet the people whose expertise has helped to create the "king of cheeses".

**1 Animated Model Landscape**  
We recreate the geological forces at work that formed the Société® caves.

**2 Fleurines**  
Stop to see the unique fleurines—fissures in the cave walls that extend through the rock to openings on the side of the mountain. These tunnels allow air to enter the caves.

**3 Film**  
An introductory film takes you back to the beginning of the Roquefort story, along the mountain trails of the shepherd who first discovered what would become the world's most celebrated sheep's milk cheese. Step-by-step, the film explains the process of making Roquefort, from the milk to its transformation into cheese.

**4 Sound and Light Show**  
A setting in light of the oldest Roquefort caves.



**la Maquette animée**  
Un fracas épouvantable et la Montagne du Combalou s'effondre...

**la Cave Reynès**  
Une mise en lumière de la plus ancienne cave de Roquefort.

**les Salles d'exposition**  
Elles retracent l'histoire de l'entreprise et la communication de Roquefort Société®.

**la Salle de dégustation**  
C'est la fin de la visite. Votre guide vous propose de découvrir et de goûter nos trois roqueforts Société®.

**les Fleurines**  
Ces fissures, appelées fleurines (de l'occitan "flarina" qui veut dire souffler), sont de petits tunnels reliant la cave au flanc de la montagne. Elles permettent la ventilation naturelle des caves.

**la Salle de cinéma**  
Partez sur les sentiers des Causses à la découverte des brebis Lacaune... De la traite à la transformation du lait en fromage, un film retrace pour vous toutes les étapes de la fabrication du Roquefort Société®.

**la Cave**  
Bienvenue au cœur du sanctuaire. Chaque cave Société® bénéficie d'un microclimat particulier qui commande une conduite d'affinage spécifique.

**le Penicillium**  
Depuis la nuit des temps, un champignon, le Penicillium Roqueforti fleurit spontanément dans les caves de Roquefort. Société® cultive des souches, à partir de pain de seigle, soigneusement sélectionnées.

**5 Penicillium**  
Stretching back through geological time, the greenish-blue mould Penicillium Roqueforti flourished naturally in the Roquefort caves. Today Société® cultivates carefully selected stocks of the mould using rye bread.

**6 The Caves**  
At the heart of the visit are the caves where rows upon rows of cheeses are stored as they mature. Each cave has a specific microclimate that allows the different cheeses to attain their particular taste and texture.

**7 Tasting Room**  
At the end of your visit, join your guide to taste and discover the three different types of Société® Roquefort.

**8 Société® Roquefort exhibition**  
Take a look back at the history of marketing and the famous Société® Roquefort.