

Escapade à Roquefort-sur-Soulzon (Aveyron)

Bonjour à toutes et tous,

Cette semaine, je vous emmène en balade dans l'Aveyron, visiter un des lieux mythique des Fromages de France : **Roquefort-sur-Soulzon**. Si vous appréciez les paysages et les fromages, vous devriez vous aussi vous régaler.

Pour la petite histoire, nous sommes partis une semaine début mai et avons choisi d'aller dans le sud Aveyron qui cumule la proximité, un riche patrimoine historique, des paysages à couper le souffle, et une haute diversité botanique. Dans notre « planning de vacances », se plaçait en tête de liste une escapade à Roquefort-Sur-Soulzon visiter les caves et faire bonne provision de fromage. Je vous propose de venir avec nous (re)faire cette sortie.

Ou-va-t'on ?

Nous partons donc dans le sud-est de Aveyron, a une trentaine de kilomètres de Millau, précisément à Roquefort Sur Soulzon. Blotti sur un flanc de falaise, tout en longueur, la ville présente encore ses maisons historiques et son point de vue stupéfiant sur la vallée du Soulzon.



Le fromage “Roquefort”

La ville est célèbre par son fromage bleu persillé : le [roquefort](#). Impossible donc de ne pas l'évoquer.

Remontons le temps : La « légende locale » raconte qu'un berger aurait oublié un pain de seigle et du caillé de brebis dans une des grottes pour aller courir la prétentaine. Quand il revint dans la grotte, pain et fromage étaient recouverts d'une pellicule de moisissure : du *penicillium roqueforti*. Le fromage ayant pris un sacré goût, les bergers ont donc commencé à produire du fromage bleu ici. Ce fromage fut apprécié par Charlemagne, puis Charles VI (XVe siècle). Ce dernier octroya à Roquefort-sur-Soulzon l'exclusivité de l'affinage du fromage (1411) restreignant l'aire de production et empêchant la contrefaçon. Le vrai essor commercial du fromage vint vers XIXe siècle avec la sélection des brebis de race Lacaune, la structuration d'une chaîne de production exploitant les caves ancestrales et la structuration de chaînes de distribution, notamment à l'aide du chemin de Fer. Aujourd'hui 7 maisons se partagent le marché français et international, et une AOP est en place depuis 1996.



Fromages (factices) dans une reconstitution de cave d'affinage (Caves Papillon)

Et pourquoi des caves à Roquefort-sur-Soulzon (et que là) ?

En fait, le roquefort dispose d'un processus de fabrication très particulier. Si on retrouve les étapes classiques (collecte du lait, formation d'un caillé, moulage en fromage, affinage) il se distingue par :

- L'injection du *penicillium roqueforti* dans le fromage par un procédé de « piquage »
- Un affinage à l'air libre dans des caves naturelles (grottes) de R. Ces grottes sont naturellement aérées par des failles appelées fleurines, qui maintiennent température et humidité constante. Cette étape dure 21 jours et permet le développement du *penicillium roqueforti*
- Une deuxième étape d'affinage « à l'étouffée » (anaérobie) avec un fromage emballé, où le fromage mûrit mais le *penicillium roqueforti* ne se développe plus. (3 à 5-6 mois selon l'affinage). Actuellement, cette étape est faite à quelques kms de Roquefort pour libérer la place des caves naturelles.



© Au Fil du Thym

Illustration Penicillium Roqueforti (Caves Gabriel Coulet)

C'est vraiment l'étape d'affinage à l'air libre dans les grottes aérées de Roquefort-Sur-Soulozon qui donne le goût si caractéristique. C'est devenu un critère de l'AOP Roquefort, ce qui restreint toujours la production (et le volume de production) du fromage autour de Roquefort-Sur-Soulozon même aujourd'hui.

Et pourquoi « roquefort » ? Par ce que c'est un fromage conçu dans un rocher (roque) et qui est fort en saveurs ☐

La Visite des caves

« L'attraction » principale de la ville est bien évidemment de faire la tournée des maisons de production de roquefort et de visiter les caves ou reconstitutions de caves. Ces visites permettent d'en apprendre plus sur l'histoire de la ville et la fabrication du fromage. Certaines sont libre, et d'autres guidées avec heure de départ fixe. N'hésitez pas à vous renseigner sur internet si vous souhaitez les faire. De notre côté, nous avons fait celle de Gabriel Coulet et celle du Papillon (notre marque favorite). Nous n'avons pas eu le temps de faire celle de la marque industrielle connue. Chez Gabriel Coulet, la visite est libre, démarrant par un film et terminant par une déambulation dans une reconstitution des caves.



Chez Papillon, la visite est guidée (le guide était très agréable d'ailleurs ☐) et permet de mieux comprendre comment est fabriqué le fromage, l'importance des caves et quelques spécificités de processus de fabrication. Quelques éléments nous ont beaucoup intéressé lors de la visite :

- Une présentation des évolutions du processus de fabrication entre les années 1927 où tout était manuel, (notamment avec des ouvrières dites « cabanières ») et le processus actuel où beaucoup d'étapes sont automatisées.
- L'explication qu'avant les fromages étaient affinés sur des étagères en chêne (en photo) alors qu'aujourd'hui la réglementation impose un affinage dans des bacs en plastique.
- La présentation de leur méthode de fabrication du penicillium roqueforti, à l'aide de pain de seigle naturel, alors que d'autres utilisent du penicillium de laboratoire



© Au Fil du Thym

Caves gabriel coulet



© Au Fil du Thym

Présentation de l'aveyron



© Au Fil du Thym

Pains de seigle chez Papillon



Fromages chez papillon

Et pour certains, la dégustation était évidemment une étape incontournable. Il est d'ailleurs étonnant de noter les différences entre les roqueforts de différents affinages et des différents producteurs. Même si le processus est en grande ligne similaire, chacun à ses spécificités.



Que faire à côté de Roquefort-Sur-Soulzon ?

Il n'y a pas que les caves de fromage à visiter dans cette ville de Roquefort-Sur-Soulzon. Vous pouvez aussi :

- Visiter la ville tout en longueur qui garde le charme de l'ancien avec ses vieilles maisons, ses ruelles étroites, ses escaliers en pierre, et un vaste nombre de sculptures mettant à l'honneur le terroir.



- Monter vers l'ancienne abbaye ou vous aurez un point de vue sur la ville.



- Monter vers le point de vue situé au-dessus du restaurant “roquefort société” pour avoir un magnifique point de vue sur la vallée. Les plus aventureux pourront faire un tour dans les ruines de la chapelle voire le pan de falaise. Il y a plein de groseilliers sauvages ^^
- Simplement vous éloigner (en voiture) de la ville, contempler les magnifiques paysages de l’Aveyron. Sans doute croiserez vous des troupeaux de brebis Lacaune en passant, rappelant que vous êtes en pays de roquefort.



Voilà. J’espère que cette petite escapade vous a plu, intéressé, et peut être donné envie de faire un tour à Roquefort-Sur-Soulzon lors de vos vacances. Vous retrouverez d’autres billets sur nos vacances dans l’Aveyron dans les semaines à venir (J’ai notamment de magnifiques randonnées-botaniques à partager avec vous !!) ainsi que la recette de la gourmandise du coin. En vous souhaitant une bonne journée, je vous dis à bientôt.

Sources de l’article : [wikipédia : roquefort](#)