

Cette visite, à caractère unique dans notre région, vous est proposée par l'Office de Tourisme du Grand-Figeac et l'entreprise Raynal et Roquelaure

INFORMATIONS PRATIQUES 2020 INDIVIDUELS

Sur réservation uniquement

Visite générale : rendez-vous à l'entreprise - durée 2h

Une visite très complète de l'entreprise Raynal et Roquelaure...

	Février	Avril	Juillet	Août	Octobre
10 h	Mer 12	Mer 8	Mer 08	Mer 19	Mer 21
14 h				Mer 19	Mer 21
10 h	Mer 19	Mer 22		Mer 26	Mer 28
14 h				Mer 26	Mer 28

Visite thématique : rendez-vous en centre-ville devant la gare
durée 2 h 30

« Sur les pas de Raynal et Roquelaure »,
une visite atypique en deux temps : petit circuit urbain suivi
de la découverte de l'entreprise...

Août	Septembre	Heure
Jeu 20	Jeu 03	9 h 30

Tarifs

- Plein 7€

- Réduit 4,50€ : 12-16 ans, étudiants, demandeurs d'emploi
et personne en situation de handicap

- Gratuit : enfant moins de 12 ans

Durée de la visite : 2 heures environ

Conditions : 4 personnes minimum au tarif plein
25 personnes maximum

GROUPES

Sur réservation uniquement

Du lundi au vendredi toute l'année
selon calendrier du site de production

Tarifs

- 1 guide : 125€

- 2 guides : 235€



RENSEIGNEMENTS ET RESERVATIONS

Office de Tourisme du Grand-Figeac

Vallées du Lot et du Célé

Place Vival - 46100 FIGEAC

Tél. 05 65 34 06 25

info@tourisme-figeac.com

www.tourisme-figeac.com

Office de Tourisme du Grand-Figeac

Bureau de Capdenac-Gare

Place du 14 Juillet

12700 CAPDENAC-GARE

Tél. 05 65 64 74 87

capdenac-gare@tourisme-figeac.com



Capdenac-Gare est à 7 km de Figeac, pays d'art et d'histoire, Grand Site Occitanie, cité de Champollion avec son musée consacré aux écritures du monde. Entre les deux, le village de Capdenac-le-Haut, un des plus beaux villages de France, offre un panorama exceptionnel sur la vallée du Lot.

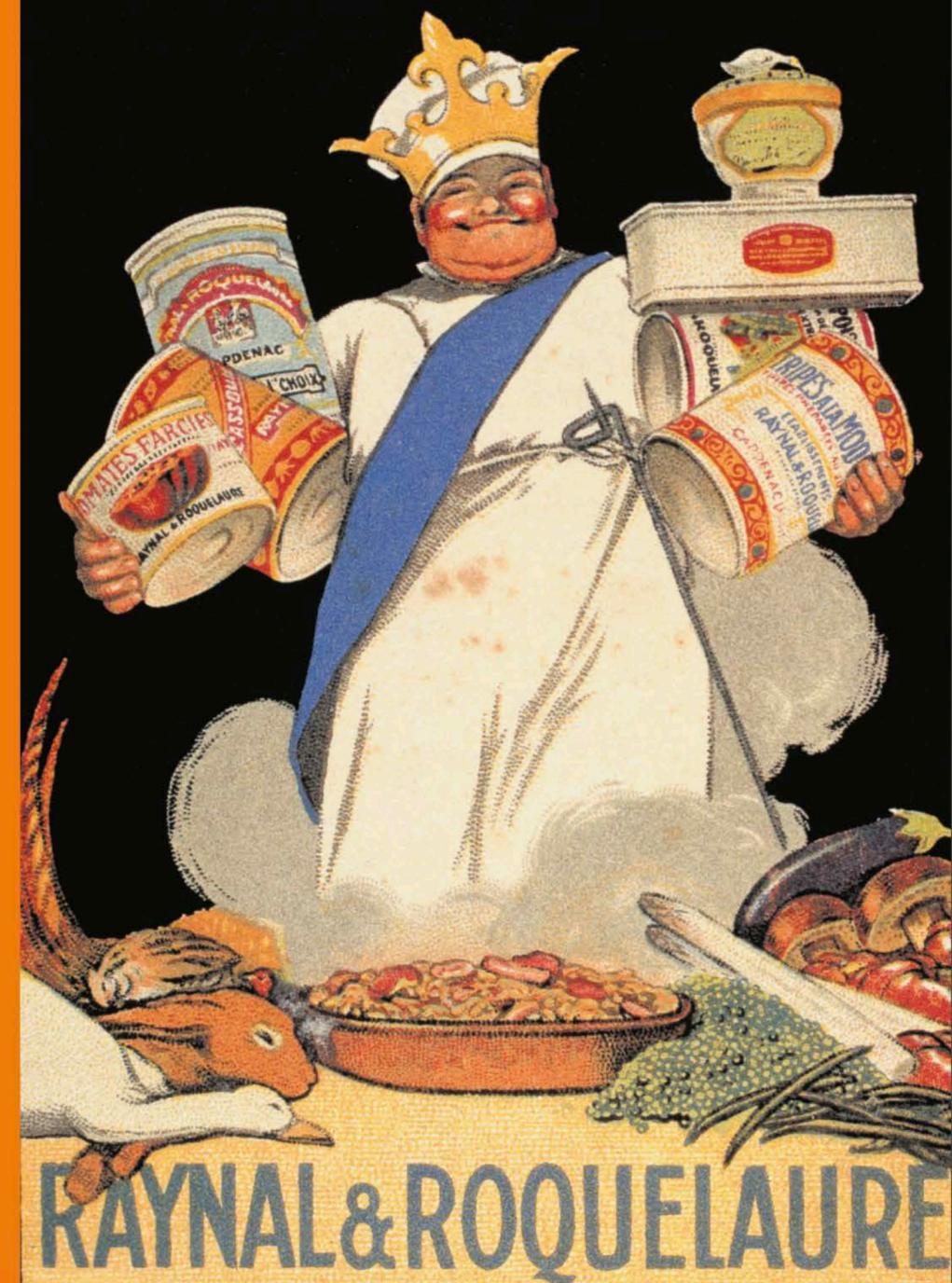


AVEYRON
VIVRE VRAI

Visitez l'entreprise



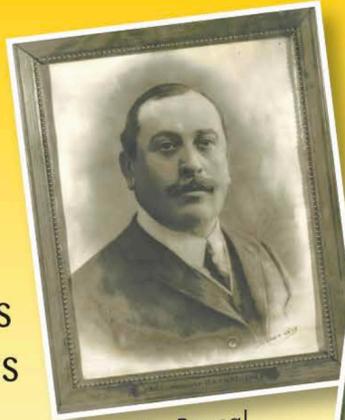
Plus de 140 ans d'histoires gourmandes !



RAYNAL & ROQUELAURE

La rencontre de deux visionnaires

En 1866, la gare de Capdenac, dans l'Aveyron, devient une étape stratégique sur la ligne Toulouse-Paris. A cette époque, Théophile RAYNAL est patron du buffet de la gare. Nombreux sont les voyageurs qui s'y arrêtent pour savourer les meilleures spécialités de la région. Il est assisté d'Ernest ROQUELAURE, chef-cuisiner qui a fait ses armes dans les cours princières européennes.



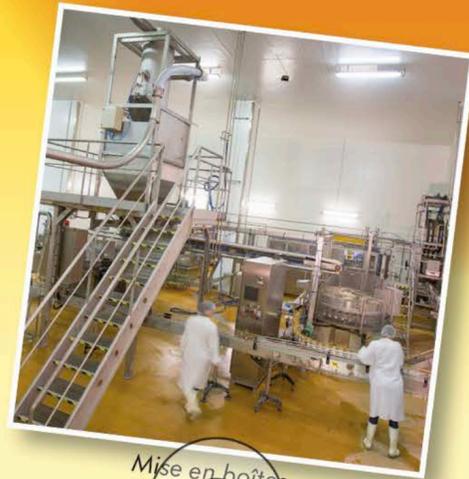
Mr Raynal



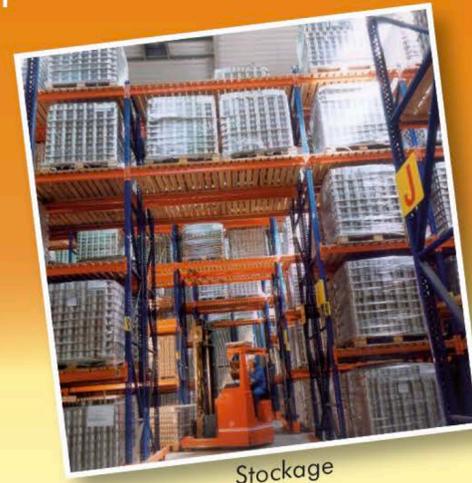
Mr Roquelaure

En 1876 les deux associés fondent la maison RAYNAL & ROQUELAURE

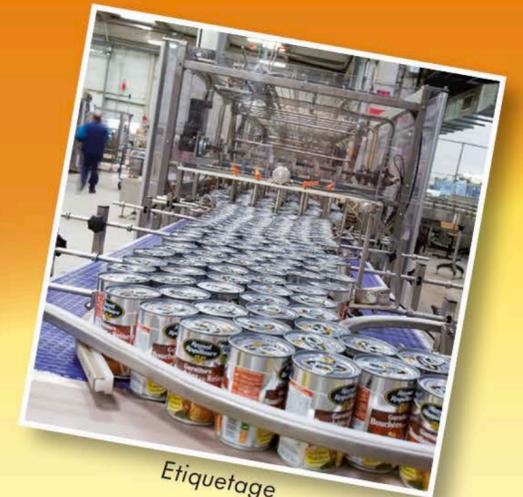
Ernest et Théophile ont alors la bonne idée de mettre en boîte les bons petits plats qu'ils préparent. Le concept du plat cuisiné appertisé était né !



Mise en boîtes



Stockage



Etiquetage

Entrez dans l'univers des plats cuisinés !

Le circuit de visite retrace l'histoire de l'entreprise et de la marque Raynal & Roquelaure.

L'un des six guides conférenciers de l'Office de Tourisme du Grand-Figeac vous accueille et vous accompagne pendant environ deux heures dans l'entreprise.

- **Passez par le « couloir du temps »** pour découvrir l'histoire de la société de 1876 à nos jours.
- **Approchez les secrets de l'élaboration d'une recette** à travers une vidéo.
- **Découvrez enfin l'ensemble du cycle de fabrication d'un plat cuisiné** grâce à une galerie surplombant les différents ateliers.

Quelques témoignages de visiteurs :

"Entreprise
Aveyronnaise
au top"

"Visite captivante
et très intéressante"



"Bonne continuation pour
la pérennisation du savoir
faire du Sud-Ouest !"

