

SPÉCIALITÉS SPECIALITIES

Les fromages de brebis :

Roquefort, Pérail, « feta », tomme, beurre de brebis, recuite
La recuite est obtenue en faisant cuire à petit bouillon le petit lait recueilli lors de l'égouttage, après le découpage du caillé. Ce produit qui a l'aspect de la brousse peut-être consommé salé ou sucré. Il est surtout utilisé pour confectionner la flaune.

Ewe's milk cheeses:

Roquefort, Pérail, Feta, Tomme, Ewe's butter, Ricotta
Ricotta is obtained by slow simmering of the whey collected when the curd is drained. This product, which looks rather like savannah, may be eaten savoury or sweet. It is mainly used for making the flaunes.



Desserts au lait de brebis.

Les Pâtisseries / Pâtisserie

Flaune ou flône : gâteau à pâte Brisée garni de recuite à l'œuf, parfumé à la fleur d'oranger et sucré.
Flaune or flône : cake made from shortcrust garnished egg ricotta, scented with orange blossom and sweetened.
Flan au lait de brebis.
Ewe's milk flan.

Le régal du Lévézou : gâteau à base de lait de brebis

The Régal du Lévézou: cake with a ewe's milk base.

Le Casse-museau : spécialité des Monts de Lacauene fabriquée avec du caillé de brebis.

Le Casse-museau: speciality of the Monts de Lacauene, made with ewe's curds.

Confiture de lait de brebis.

Confiture de lait de brebis (creamy milk and sugar confectionery)

Plat traditionnel : Les Trénels.

Ils appartiennent à la famille des tripoux et sont élaborés à base de panse de mouton, farcie avec du jambon, de la poitrine salée, de l'ail, des clous de girofle, des fines herbes, des carottes, du vin blanc.

Traditional dish: Les Trénels. These belong to the tripe family and are made with sheep paunch and stuffed with ham, streaky bacon, garlic, cloves, fines herbes, carrots and white wine.

LES SIGNES DE QUALITES ET MARQUES COLLECTIVES SIGNS OF QUALITY AND COLLECTIVE TRADEMARKS



Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)

identifie un produit spécifique dont la qualité et les caractères sont dus exclusivement et essentiellement au milieu géographique comprenant des facteurs naturels et humains. Elle implique un lien étroit entre le produit, le terroir et le talent de l'homme.

“Appellation d'Origine Contrôlée” (AOC) identifies a specific product whose quality and characteristics are due exclusively to the geographic environment marked by natural and human factors. It implies a strict link between the product, the terroir and the work of man.

Roquefort : fleuron de la gastronomie Française, le Roquefort bénéficie de la plus ancienne Appellation d'Origine depuis 1925. Fromage au lait de brebis à pâte persillée, fabriqué selon une méthode immuable avec du lait cru entier collecté dans le « rayon » de Roquefort (territoire de collecte du lait).

Le Roquefort se caractérise par une pâte onctueuse et liée, veinée de vert-bleu à la saveur fine et prononcée inimitable.

Roquefort: the jewel of French gastronomy, Roquefort boats the oldest AOC, obtained in 1925. A cheese made by an unchanging method with raw whole milk from the Roquefort area. The cheese is creamy, blue-green veined and has an inimitable strong distinctive taste.

Pérail (démarche en cours) : fromage à pâte molle non pressée de 150 g environ, produit dans l'Aveyron, le Tarn, l'Hérault et la Lozère, à base de lait entier de brebis exclusivement. C'est un fromage rond et plat, au goût typique et aromatique, qui présente une croûte fine de couleur jaune crème.

Pérail (approval in process): The pâte is soft, un-pressed and weighs around 150 grams. The cheese is produced in the Aveyron, the Tarn, the Hérault and the Lozère exclusively from whole ewe's milk It is round and flat with a characteristic aromatic taste and has a thin cream-coloured rind.



La Brebis rouge

En 1930, la Confédération Générale des Producteurs de Lait de Brebis et Industriels de Roquefort crée une marque collective, la « Brebis Rouge », pour signifier aux consommateurs que tous les contrôles de qualité, et plus généralement les conditions

prévues pour l'emploi de l'AOC, « Roquefort » ont été rigoureusement observés. Cette marque confédérale a été déposée dans plus de 80 pays. Vous la retrouverez sur tous les emballages de Roquefort.

The “Brebis Rouge”

In 1930, the Confédération Générale des Producteurs de Lait de Brebis et Industriels de Roquefort created a collective trademark, the “Brebis Rouge”. This tells the consumer that all the quality controls, and more generally the conditions required for the award of an AOC, have been strictly complied with. This confederal trademark has been filed on over 80 countries. You'll find it on all Roquefort packaging.



La marque

« Parc naturel régional des Grands Causses »

Propriété du Ministère de l'Ecologie, de l'Energie, du Développement Durable et de l'Aménagement du territoire (MEEDDAT), cette marque collective est déposée à l'Institut National de la Propriété Industrielle. Elle peut être attribuée à un accueil, un produit ou un savoir-faire.

La marque « Parc » véhicule les valeurs communes aux Parcs naturels régionaux : elle exprime l'attachement au territoire, elle cultive une forte dimension humaine et revendique le respect de l'environnement. Ses bénéficiaires se sont engagés aux côtés du Parc naturel régional des Grands Causses à respecter une charte commune pour un développement durable du territoire.

The “Parc Naturel Régional des Grands Causses” trademark

This collective trademark comes under the Ministry of Ecology, Energy, Sustainable Development and Town and Country Planning (MEEDDAT), and is on file at the National Institute of Industrial Property. It may be awarded for accommodation, a product or a particular expertise. The “Parc” trademark signifies the values common to the regional nature reserves. It reflects a love of the region; it emphasises a strong human dimension and proclaims respect for the environment. As regards the Grands Causses Regional Nature Reserve, its recipients have committed to comply with a common charter for the sustainable development of the region.



Label Rouge

Il garantit la qualité supérieure d'un produit. Il est le résultat d'exigences contrôlées à tous les stades de production, d'élaboration et de commercialisation du produit.

Label Rouge : guarantees the superior quality of a product. It is awarded after strictly controls carried out at every stage of the production, manufacture and marketing of the product.

Label Agneau del País :

agneaux élevés sous la mère et issus de races locales. Ils sont nourris du lait de leur mère et reçoivent une alimentation complémentaire à base de céréales. Elevés pendant 5 mois maximum, leur viande est jeune, tendre et délicate, rosée claire, à l'odeur faiblement prononcée.

Label Agneau del País : lambs reared with the mother and from local breeds. They are nurtured with their mother's milk and receive creep feeding based on cereals. Reared for a maximum of six months, their meat is young, tender, a light pink and has a discreet smell.

Agneau fermier de l'Aveyron

(bénéficie également de l'Indication Géographique Protégée) :

issu essentiellement d'animaux de race Lacauene. Il est labellisé depuis 1993 et commercialisé uniquement dans les boucheries de détail.

Agneau fermier de l'Aveyron (also carries the Protected Geographic Indication ((PGI) label. Mainly Lacauene breed, labelled since 1993 and sold only by retail butchers.

Lou Paillol :

agneau fermier produit principalement avec des animaux de race Lacauene. Bénéficie du label rouge depuis 1994.

Lou Paillol: Farm lambs produced primarily by the Laune breed. Has had the Label Rouge since 1994.



Critères Qualité Certifiés

La Certification de Conformité du produit atteste que le produit possède des caractéristiques spécifiques ou suit des règles particulières strictement contrôlées .C'est une garantie de qualité régulière.

Certified Quality Criteria :

The product's certificate of conformity certifies that the product has the specific characteristics or is compliant with strictly controlled special regulations.

Agneau « Prince Agneau » : Le « Prince Agneau » est issu du troupeau laitier. Né de brebis de race Lacauene, il est allaité par sa mère jusqu'à l'âge de 30 à 40 jours, puis nourri de fourrages et de céréales pendant une durée maximale de 100 jours. Cet agneau offre une viande d'une couleur claire et d'un goût léger.

Agneau “Prince Agneau”: The Prince Agneau lamb comes from the dairy herd, more precisely from a Lacauene ewe. It is suckled by the mother for its first 30 or 40 days and then fed on forage and cereals for a maximum of 100 days. Its meat is light-coloured and has a delicate taste.



Listes des produits sous signes officiels

de qualité ou marques collectives sur demande dans les Offices de Tourisme et Syndicats d'Initiative
Lists of products carrying official labels of recognised quality or collective trademarks may be obtainable on request at the Offices de Tourisme and Syndicats d'Initiative.

RESTAURANTS

Sélection Coup de Cœur de certains restaurants pour leurs spécialités originales à base de lait de brebis ou de viande d'agneau.

Favorites selection in some restaurants for their original specialties made with sheep's milk or lamb's meat.

F3 Restaurant Le Pont Vieux

Rue du Barry, 12360 Camarès
☎ 05 65 49 26 23

♥ Salade aveyronnaise, Ris d'agneau en persillade, Selle d'agneau rôtie, Faisselle au miel et aux amandes.
Aveyron salad, Lamb sweetbreads in parsley, roast saddle of lamb, cottage cheese with honey and almonds.

C2 Restaurant Au Bon Accueil

Place du Centre, 12120 Arvieu
☎ 05 65 46 72 13

♥ Salade tiède de ris d'agneau
Warm salad of lamb sweetbreads.

G3 Restaurant

La Dent de Saint-Jean

Route d'Arnac, 12360 Brusque
☎ 05 65 99 52 87

♥ Fondue au Roquefort.
Roquefort fondue.

F4 Hôtel-Restaurant Baldy

12540 Fondamente
☎ 05 65 99 37 38

♥ Poirine de mouton farcie,
Ris d'agneau.
Stuffed mutton breast, lamb sweetbreads.

G2 Le Relais de Fusiès

2, rue de la République
81230 Lacauene Les Bains
☎ 05.63.37.02.03

♥ Menu sur le thème de la Brebis Lacauene.
Menu on the theme of the Lacauene Ewe.

D4 Restaurant Au Jeu de Paume

2, rue Saint-Antoine, 12100 Millau
☎ 05 65 60 25 12

♥ Mouton à l'Aveyronnaise : côte de mouton grillée au feu de bois avec galette d'Aligot et ail confit à l'huile d'olive.
Aveyron mutton: wood-grilled mutton chop with Aligot and garlic galette steeped in olive oil.

D4 Restaurant La Braconne

7, place Maréchal Foch, 12100 Millau
☎ 05 65 60 30 93

♥ Crêpe soufflée au Roquefort.
Pancake soufflée with Roquefort.

D4 Restaurant La Mangeoire

8, bd de la capelle, 12100 Millau
☎ 05 65 60 13 16

♥ Souris d'agneau à la crème d'ail.
Knuckle of lamb with garlic cream.

F3 Hôtel-Restaurant l'Oustalet

Aire du Seigneur, 12400 Montlaur
☎ 05 65 49 07 73

♥ Crêpe au roquefort, Ris d'agneau poêlés, Côtes d'agneau mariné à l'huile d'olive.
Roquefort pancake, fried lamb sweetbreads, lamb chops marinated in olive oil.

F3 Hôtel-Restaurant Normand

Place de l'église, 12400 Montlaur
☎ 05 65 99 80 51

♥ Quiche au roquefort, Ris d'agneau poêlés, Gigot d'agneau au four.
Roquefort quiche, fried lamb sweetbreads, roast leg of lamb.

G2 Restaurant Lou Castel

81320 Nages ☎ 05 63 37 06 12

♥ Menu à la carte « la brebis Lacauene », Salade au Roquefort, Ris d'agneau persillés, Pommes de terre sautées, Caillé de brebis à la confiture de tomate, Flaune.

A la carte menu «la brebis de Lacauene», Roquefort salad, Parsley lamb sweetbreads, sautéed potatoes, sheep's cheese with tomato jam, Flaune.

D1 Auberge La Planquette

Route de Rodez, 12170 Réquista
☎ 05 65 46 60 00

♥ Brioche au Roquefort, Ris d'agneau persillés, gigot d'agneau façon chevreuil, gigolette d'agneau au curry, flaune, ...
Roquefort brioche, parsley lamb sweetbreads, venison-style leg of lamb, small curried leg of lamb, flaune.

E3 Hôtel-Restaurant le Moderne

Logis de France 2*
54, av. Alphonse Pezet, 12400 St-Affrique
☎ 05 65 49 20 44

♥ Plateau de fromage avec les principales marques de Roquefort, Gatis au Roquefort.
Cheese platter with the main brands of Roquefort, Roquefort Gatis.

E4 Restaurant La Pourtanelle

12230 St-Jean d'Alcas
☎ 05 65 49 44 87

♥ Ris d'agneau, feuilleté au Roquefort, flaune.
Lamb sweetbreads, Roquefort pastry, flaune.

E6 Hôtel-Restaurant Midi Papillon

12230 St-Jean du Bruel
☎ 05 65 62 26 04

♥ Ris d'agneau en croûte à la moutarde à l'ancienne, chou-farci à l'agneau, tourte au roquefort...
Lamb sweetbreads en croute with old mustard, lamb-stuffed cabbage, roquefort tart.

E3 Restaurant de la Gare

Avenue de la Gare
12490 Saint Rome de Cernon
☎ 05 65 62 39 78

♥ Terrine au Roquefort. *Roquefort terrine.*

F1 Hôtel-Restaurant Carayon

Place du Fort, 12380 St-Semin sur Rance
☎ 05 65 98 19 19

♥ Petits ris d'agneau parfumés à l'ail et au persil, Côtes de mouton du Causse, Gigot de mouton flambé au « capucin ».
Lamb sweetbreads in garlic and parsley, Causse mutton chops, Leg of lamb flambéed «au capucin».

E4 Auberge des Orchidées

Av Hyppolite Puech, 12250 Tournemire
☎ 05 65 62 80 42

♥ Agneau maison.
House lamb.