



Cette visite unique dans la région, est le fruit d'une collaboration entre l'Office de Tourisme du Grand Figeac et l'entreprise Raynal et Roquelaure.

Elle offre une immersion rare dans l'art de la fabrication des plats cuisinés.

Elle se déroule en trois étapes : l'histoire, la vidéo et la découverte des ateliers

INFORMATIONS PRATIQUES 2025

Plongez au cœur de l'univers de Raynal et Roquelaure, spécialiste des plats cuisinés en conserve, à travers une visite immersive. Découvrez l'histoire fascinante de l'entreprise, ses succès et son développement exceptionnel, avant de visionner une vidéo dévoilant les secrets de l'élaboration de ses recettes. Vous suivrez ensuite toutes les étapes de production : préparation des viandes, sauces, légumes, cuisson, mise en boîtes, sertissage et expédition.

Calendrier des visites

| | Avril | Juillet | Août | Septembre | Octobre |
|----------|-------|---------|------|-----------|---------|
| Mercredi | 16 | 9-16 | 27 | - | 22-29 |
| Judi | 24 | - | - | 11 | - |

Ces dates sont susceptibles d'être modifiées selon le calendrier de la production.

Durée de la visite : 2 h

Départ de la Visite à 10h

RDV à l'entreprise : ZI les Taillades, av. Raynal et Roquelaure, 12700 Capdenac-Gare

Tarif plein : 8 €

Tarif réduit : 5 €

(10 à 16 ans, étudiants, demandeurs d'emploi, personne en situation de handicap - Sur présentation d'un justificatif).

Sur présentation d'un justificatif.

Gratuit jusqu'à 10 ans

Conditions :

- Sur réservation uniquement auprès de l'Office de Tourisme Ou billetterie en ligne : www.tourisme-figeac.com
- 4 personnes minimum au tarif plein / 22 personnes maximum

POUR LES GROUPES :

- Sur réservation uniquement auprès de l'Office de Tourisme
- Visites du lundi au vendredi toute l'année selon le calendrier du site de production

Tarif forfaitaire 1 guide : 145 € jusqu'à 22 personnes

Tarif forfaitaire 2 guides : 280 € de 23 à 45 personnes



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



cdl graphic - 05 65 81 75 20 - 12200 Salles-Saint-Julien - NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE

L'entreprise se trouve à Capdenac-Gare, dans le pays d'art et d'histoire du Grand Figeac, Vallées du Lot et du Célé, à 7 km de Figeac et à proximité de Capdenac-le-Haut, l'un des plus beaux villages de France, offrant un panorama exceptionnel sur la vallée du Lot.

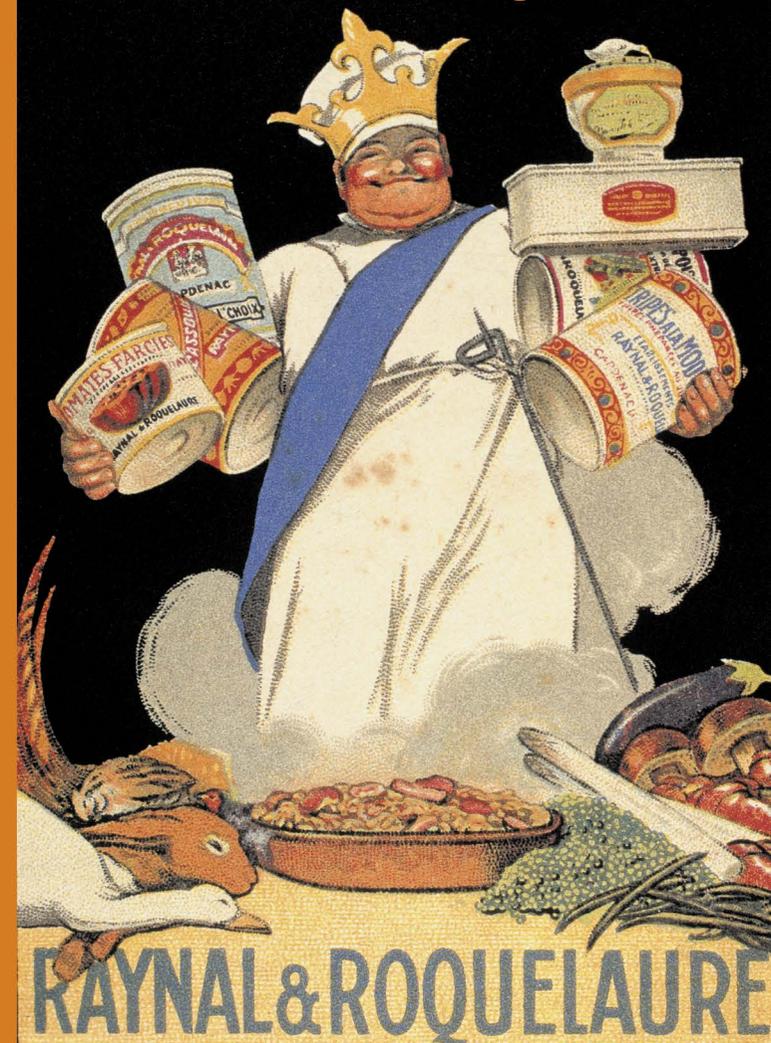


AVEYRON
VIVRE VRAI

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



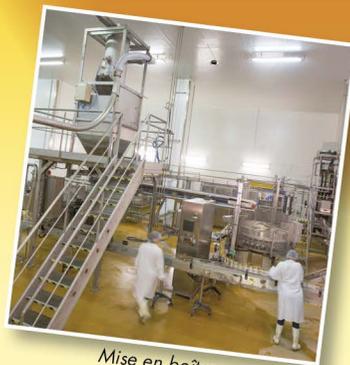
Mr Roquelaure



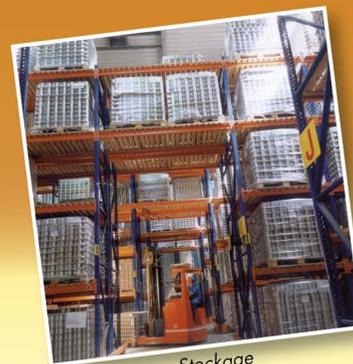
Entrez dans l'univers des plats cuisinés !

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

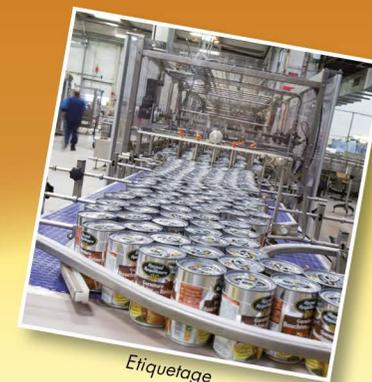
L'un des six guides conférenciers de l'Office de Tourisme du Grand-Figeac vous accueille et vous accompagne pendant environ deux heures dans l'entreprise.



Mise en boîtes



Stockage



Etiquetage

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 !

- **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 !"

