



**Tourisme  
Gourmand**  
en Occitanie

# Itinéraires et Journées gourmands

GROUPES, ASSOCIATIONS ET AUTOCARISTES

[www.tourismegourmandenoccitanie.fr](http://www.tourismegourmandenoccitanie.fr)



**Les circuits et journées** de ce catalogue racontent l'esprit de Tourisme gourmand en Occitanie. Ils ont pour vocation de vous faire connaître nos propositions et de vous inspirer. Ils reposent sur un, deux ou plusieurs membres de l'association. Les équipes des exploitations agricoles et fabriques ouvrent leurs portes pour des visites, des dégustations, des sorties, des ateliers et des séminaires.

Des guides gourmands DESTINATION OCCITANIE ont été formés par le Comité Régional du Tourisme pour accueillir vos groupes. Ils racontent l'histoire de la famille ou de la coopérative. Ils font visiter et accompagnent la dégustation des produits qui se mangent ou se boivent. Ils valorisent leurs territoires et patrimoines associés.

Bonne lecture.

N'hésitez pas à me solliciter pour un programme sur mesure ou une réservation.

*Murielle*

[murielle@tourismegourmandenoccitanie.fr](mailto:murielle@tourismegourmandenoccitanie.fr) - 06 03 85 98 94

### Nos trois circuits pour vous inspirer :

- Canal du Midi gourmand
- Pastoralisme et fromages
- Escapades autour de Montpellier

### Nos onze journées à intégrer dans vos circuits :

- En croisière à **l'Oulibo**
- Escapade gourmande en Pays Tarnais **Salaisons Oberti et Maison Labastide**
- Laguiole, son fromage AOP, son terroir, ses hommes - **Coopérative Jeune Montagne**
- Le Causse Méjean Dessus-Dessous **Fromagerie le Fédou**
- Savoir-faire de **Gabriel Coulet** à Roquefort
- Au rythme d'une oliveraie méditerranéenne **Domaine de l'Oulivie**
- Poissons de Méditerranée et vins **des Caves Richemer**
- Traversée dans l'histoire gastronomique de la lagune de Thau - **Maison Tarbouriech**
- A la façon du Gers - **Maison Ramajo**
- Vins et chocolats en parfaits accords **Dom Brial et Cémoi**
- **Nougaterie des Fumades**, gourmandise du Pont du Gard

Retrouvez les deux pages de présentation  
de chaque entreprise sur :  
[www.tourismegourmandenoccitanie.fr](http://www.tourismegourmandenoccitanie.fr)

Contactez directement les équipes des domaines et fabriques, membres de l'association **Tourisme gourmand en Occitanie**, pour organiser une visite, une dégustation, un atelier ou une journée de séminaire dans leur entreprise.

### Moulin de l'Oulibo

Hameau de Cabezac  
11120 BIZE-MINERVOIS  
Information : **Jean-Marc Thibaut**  
resp-tourisme@loulibo.com  
04 68 41 95 84

### Salaisons Oberti

Chemin de Granisse  
81230 LACAUNE-LES-BAINS  
Information : **Lise Oberti**  
visite.oberti@orange.fr  
06 47 02 69 42

### Maison Labastide

La Barthe - 81150 LABASTIDE-DE-LEVIS  
Information : **Arnaud Elgoyhen**  
arnaud.elgoyhen@cave-labastide.com  
05 63 53 73 63

### Coopérative Jeune Montagne

La Borie Neuve - 12210 LAGUIOLE  
Information : **Emilie Peigné**  
accueil@jeunemontagne.fr  
05 65 44 47 50

### Fromagerie le Fédou

Hyelzas - 48150 HURES-LA-PARADE  
Information : **Florence Pratlong**  
gousta@fedou.com  
04 66 45 66 74

### Roquefort Gabriel Coulet

3, Avenue de Lauras - 12250 ROQUEFORT  
Information : **Jean-Pierre Laur**  
jplaur@gabriel-coulet.fr  
05 65 59 90 21

### Domaine de l'Oulivie

Mas de Fourques - 34980 COMBAILLAUX  
Information : **Hélène Vialla**  
helene.oulivie@gmail.com  
04 67 67 07 80

### Les Caves Richemer

1, rue du Progrès - 34340 MARSEILLAN  
Information : **Maxime des Longchamps**  
mdloungchamps@richemer.fr  
06 33 66 66 53

### Maison Tarbouriech

Montpenèdre - 34340 MARSEILLAN  
Information : **Antoine Cantu**  
antoine@tarbouriech.fr  
04 67 77 97 06

### Maison Ramajo

Lieu-dit Merlet - 32190 DEMU  
Information : **Pierre-Marie Soubiran**  
pmsoubiran@foie-gras-ramajo.com  
05 62 08 51 03

### Dom Brial

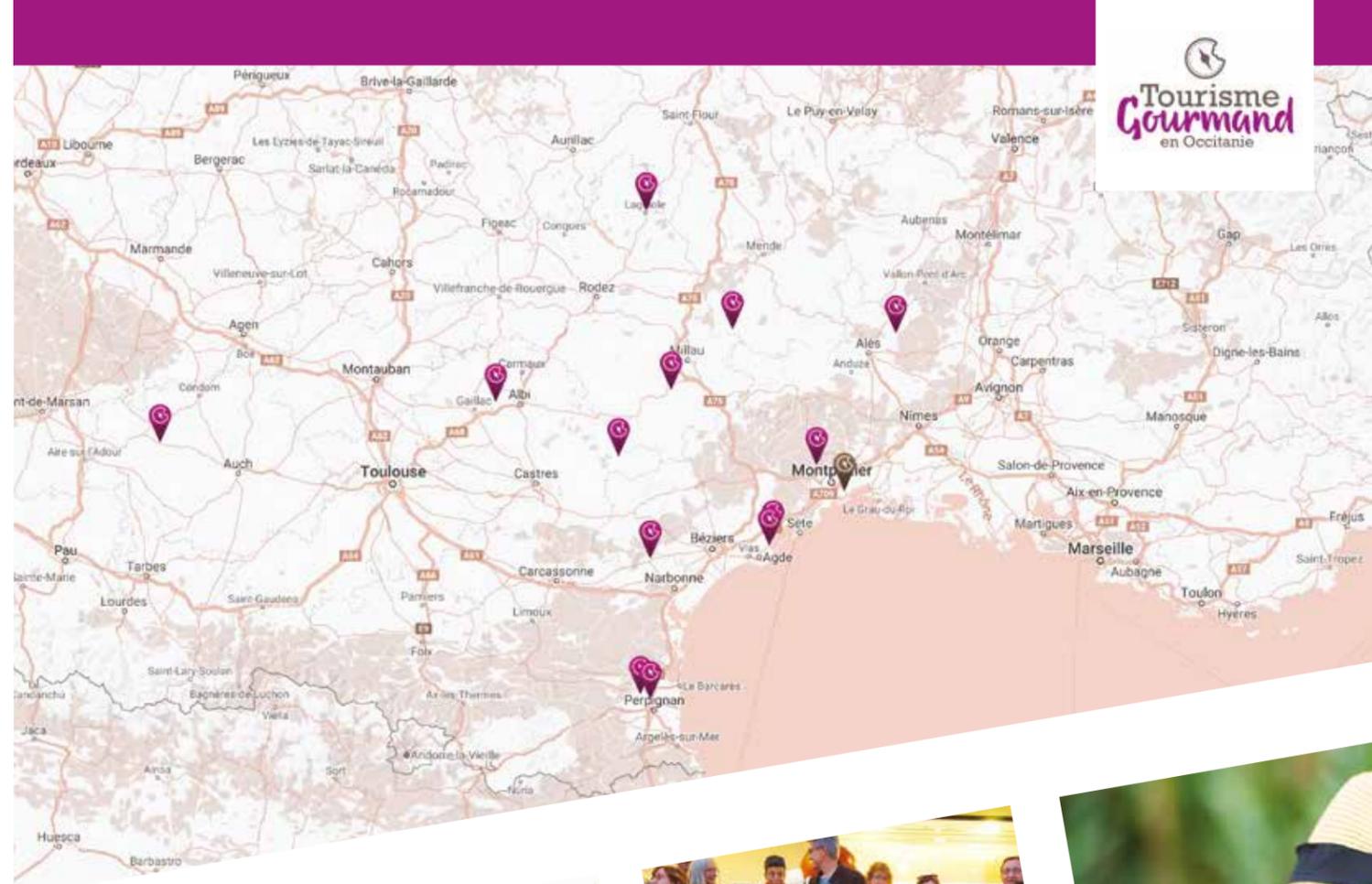
14, avenue du Maréchal Joffre  
66390 BAIXAS  
Information : **Xavier Ponset**  
x.ponset@dom-brial.com  
04 68 64 22 37

### Boutique Cémoi

2980, avenue Julien Panchot  
66969 PERPIGNAN  
Information : **Catherine Poirrier**  
boutique66@cemoi.fr  
04 68 95 09 95

### Nougaterie des Fumades

Hameau d'Auzon  
30500 ALLÈGRE-LES-FUMADES  
Information : **Sylvie Dura**  
sylvie@nougaterie-fumades.com  
04 66 24 26 85



# Voyagez gourmand !

**Nos programmes illustrent comment introduire la visite d'une entreprise agroalimentaire dans un circuit destiné aux groupes, en Occitanie.**

Associées aux Grands Sites d'Occitanie, aux espaces naturels et villes de la région, les entreprises membres de **Tourisme Gourmand en Occitanie** déclinent leurs patrimoines et mobilisent leurs partenaires, en jouant avec les thèmes et la géographie.

La collection des Itinéraires gourmands est ouverte : elle va progressivement être enrichie. Les contenus sont repris dans des **Journées gourmandes**, peut-être à adapter à votre groupe et à combiner.

L'ensemble est commercialisé par nos agences de voyages partenaires (Numéros d'immatriculation ATOUT FRANCE, garanties financières, assurances et conditions de vente sur demande).

## Canal du Midi gourmand

### Itinéraire le long du Canal du Midi entre Bize Minervois et Marseillan-plage sur 3 jours



Le Canal du Midi a été classé par l'UNESCO sur la liste du patrimoine mondial. Véritable colonne vertébrale de l'Occitanie, le Canal du Midi y lie Haute-Garonne à Aude et Hérault.

Deux coopératives, membres de l'association **Tourisme Gourmand en Occitanie**, proposent un programme pour le découvrir entre le Somail et Marseillan.

Il allie gourmandise à curiosité, histoire à paysages. Des parcours en bateau et à vélo, des visites et dégustations ponctuent l'itinéraire. Il s'attache à faire découvrir deux dimensions mythiques de la Méditerranée : l'olive et le vin.

### - Jour 1 : L'Odyssée de l'olive, de l'olivier et de l'Oulibo

**L'embarquement au Somail sur la Capitane**, gabarre utilisée pour le film *la Rivière Espérance*, marque le lancement du voyage.

Le paysage défile au fil de l'eau et l'importance des vignes et des oliviers dans le paysage apparaît. La **visite du musée gallo-romain Amphoralis** prolonge l'introduction et prépare un **déjeuner à l'Auberge de la Sélette** sur le thème des olives et huiles d'olive de l'Oulibo. L'après-midi est consacrée à la **découverte du Moulin à huile**, de son histoire, de ses

produits et de leurs vertus et surtout de son savoir-faire. Un guide gourmand **DESTINATION OCCITANIE** accueille le groupe, accompagne leur **découverte du son et lumière de l'Odyssée de l'olivier** et anime une **dégustation apéritive** au bar à huiles de l'Oulibo autour de l'olive star du moulin, la Lucques du Languedoc qui bénéficie d'une Appellation d'Origine Protégée depuis 2017.

L'hébergement est réservé à proximité et le dîner est composé autour des vins du Minervois.

### - Jour 2 : Les hauts lieux du Canal du Midi classé au Patrimoine mondial par l'UNESCO

Cette fois c'est un vélo qui est proposé pour une étape culturelle dédiée **au Canal du Midi et à ses sites locaux prestigieux**. La balade part du petit port de Colombiers et mène à l'Oppidum d'Ensérune,

au Malpas, à l'Etang asséché de Montady, à la Voie Domitienne, aux Neuf écluses de Fonsérannes et au Pont canal de Béziers.

Tout naturellement le déjeuner est servi dans une

**guinguette de Béziers**, au bord du Canal du Midi. Dans l'après-midi, l'installation dans l'hébergement est l'occasion **d'une balade sur la plage du Cap d'Agde**, avant une visite du **musée de l'Ephèbe et de**

**l'archéologie sous-marine**. Le dîner est composé de poissons de la Méditerranée et de vins des Caves Richemer.

### - Jour 3 : Votre escale entre terre et mer avec les Caves Richemer

La journée commence par une **visite du Belvédère de la Criée**, au Grau d'Agde. C'est une immersion dans le monde de la pêche professionnelle : savoir reconnaître sa flotille et ses techniques, découvrir ses produits et rencontrer les acteurs de la Criée.

C'est alors **l'embarquement pour une croisière** qui commence sur l'Hérault navigable et se poursuit sur le Canal du Midi, avec l'écluse ronde d'Agde, l'embouchure du Canal du Midi à Marseillan puis la découverte des tables ostréicoles de la Lagune de Thau. A l'arrivée au débarcadère des Caves Richemer, sur le port de Marseillan, un guide gourmand

**DESTINATION OCCITANIE** est là pour accueillir le groupe, proposer des rafraîchissements et donner **les vélos à utiliser pour aller déjeuner dans un mas ostréicole**. La dégustation est composée d'huîtres crues et gratinées, d'une brasucade de moules aux ceps de vignes. La piste cyclable est utilisée pour rejoindre la Cave de Marseillan plage, en longeant la Lagune de Thau jusqu'à l'embouchure du Canal du Midi, à la Pointe des Onglous. Là **un atelier associatif éveil sensoriel à dégustation** des vins des Caves Richemer clôture le programme.

#### Variante possible :

Une version sans vélo peut être proposée. Notre partenaire pour la location de vélos peut proposer des vélos à assistance électrique pour les participants qui le souhaitent. Un cours de cuisine peut être intégré dans ce programme tant par l'Oulibo que par les Caves Richemer.

## Pastoralisme et fromages

### Itinéraire thématique pour les amateurs de fromages sur 3 jours



Les Causses et les Cévennes ont été inscrits en 2011 sur la liste du patrimoine mondial par l'UNESCO, en tant que paysage culturel de l'agro-pastoralisme méditerranéen.

En Aubrac, la Fête de la transhumance célèbre la montée des troupeaux.

Ce sont ces paysages et cette ambiance mais surtout les fromages qui leur sont associés que ce programme met en scène.

### - Jour 1 : Le roquefort, roi des fromages et le fromage des rois

En direction de Roquefort, un écart vers **la Couvertorade ou la Cavalerie ouvre sur les Cités templières, la flore du Larzac, le Parc naturel régional des Grands Causses** et le thème de l'élevage ovin, avec notamment la découverte des lavognes, mares créées pour abreuver les troupeaux qui pâturent sur les plateaux.

Vers Millau, c'est la possibilité de **découvrir le célèbre**

**viaduc** et peut-être celle d'une visite de magasin de vêtements en peau ou de gants.

**Le déjeuner est servi à La Bergerie**, le restaurant de Gabriel Coulet à Roquefort. L'apéritif qui associe toasts au roquefort à liqueur de safran est suivi d'un repas composé de galettes, salades et flaune, dessert aveyronnais à base de brousse.

Puis vient le temps de descendre les escaliers et

d'évoluer au milieu des fromages en phase d'affinage, dans **les caves souterraines**. La guide raconte, explique, fait goûter et propose des accords associant les roqueforts Gabriel Coulet à du pain, de la fouace et des fruits de saison mais aussi à des bières locales et à des vins inattendus. Un passage par la boutique clôture **cette déambulation gourmande**, avec la découverte d'une sélection de produits aveyronnais.

**Le trajet vers Rodez** est l'occasion d'échanger sur le Rayon de Roquefort, l'Appellation d'Origine Protégée, le cahier des charges de la première appellation d'origine et la Confédération. Après l'installation dans l'hébergement, **une balade apéritive** à la découverte de l'architecture de la ville (cathédrale, musée Soulages...) précède le dîner.

## - Jour 2 : Le laguiole et l'aligot de Jeune Montagne fleurent bon l'Aubrac

Profitant d'être sur la zone de ramassage du lait de Gabriel Coulet, **c'est la traite du matin qui ouvre le programme de la journée**. A l'arrivée à Laguiole, le guide gourmand DESTINATION OCCITANIE de la Coopérative Jeune Montagne fait visiter la fromagerie, en profite pour revenir sur l'histoire de la Coopérative et de ses produits. Les cahiers des charges des appellations d'origine sont présentés ; André Valadier, premier président de la Coopérative fromagère, préfère les appeler cahiers de ressources. **La dégustation des différents fromages** se fait dans un buron, habitat de pierre utilisé en période d'estive, tout en suivant la préparation du plat traditionnel

de l'Aubrac, l'aligot. Les vins de la Coopérative des vigneron du Vallon de Marcillac sont associés aux fromages, dans un accord aveyronnais assez classique. La discussion est lancée sur la qualité de la flore de l'Aubrac, territoire devenu Parc naturel régional, pour introduire **une sortie botanique accompagnée dans les grands espaces du plateau**. La discussion se poursuit sur la race Aubrac et le fameux couteau de Laguiole.

**Le dîner et l'hébergement sont prévus dans le petit village d'Aubrac**, intéressant pour sa Dômerie sur le Chemin de Saint-Jacques de Compostelle, le jardin botanique et la Maison de l'Aubrac.

## - Jour 3 : Téoulette, Bergeronnette, Souréliette et Claousou au lait cru de brebis, au Fédou

Perpétuant l'habitude de la traite matinale, **c'est chez un éleveur lozérien de vaches laitières que le rendez-vous est donné**. En reprenant la route, le changement de paysage est marqué par l'entrée dans le Parc national des Cévennes. A Hyezas, un guide gourmand DESTINATION OCCITANIE de la Fromagerie le Fédou accueille et présente le programme de **la journée baptisée Des brebis et des hommes**.

**Le déjeuner prend la forme d'une assiette de sept fromages sélectionnés** pour illustrer l'activité de la Fromagerie du Causse Méjean. La vue est superbe. Les accords proposés avec des vins des Gorges du Tarn et des bières de la Jonte sont autant de découvertes. La brousse associée à des confitures et miels de la boutique est servie en fin de repas.

**La balade dans le hameau** est aussi un voyage dans le temps. La première étape est la Ferme Causse d'Autrefois, écomusée familial dont l'architecture typique du Causse est exceptionnelle. **L'élevage des brebis et la fabrication du fromage pour la consommation familiale sont au centre de la visite**. Les objets du quotidien et de l'activité agricole sont mis en scène dans la grande bâtisse de pierre de vingt-et-une pièces. Le passage dans une exploitation d'aujourd'hui se fait en traversant un grand pré, pour faire le lien avec les fromages dégustés le midi. Le lait des brebis de cette ferme répond au cahier des charges du Fédou. La visite est l'occasion d'échanger sur la qualité du lait, le troupeau. **Puis c'est l'heure de la traite du soir**.

### Points forts :

Programme basé sur la découverte de lieux de production de fromages qui ouvre sur les paysages de trois parcs naturels (Parc naturel régional des Grands Causses, Parc naturel régional de l'Aubrac et Parc national des Cévennes) et de deux bien inscrits par l'UNESCO sur la liste du patrimoine mondial (Chemin de Saint-Jacques de Compostelle et Causses et Cévennes).

## Montpellier côté terre et côté mer

### Duo de journées à combiner pour un séjour de groupe sur Montpellier



Olives et huile d'olive, huîtres et vins sont au menu d'un séjour méditerranéen.

Chaque journée dévoile les secrets de fabrication de produits emblématiques locaux et ouvre sur la découverte des paysages et savoir-faire associés.

Visites, ateliers et dégustations se succèdent en journée.

Les soirées invitent à profiter de l'ambiance et de la vie culturelle de Montpellier.

### - Jour 1 : Ressourcement au Domaine de l'Oulivie, à Combaillaux (20 minutes au nord-ouest du centre de Montpellier)

**Une balade à la découverte de la biodiversité** du domaine oléicole précède **un atelier dans son jardin de plantes aromatiques ou son potager en permaculture**. Les parties boisées, les vues sur le Pic Saint-Loup, la présence des poneys et des chevaux donnent du sens au chemin de découverte qui traverse l'olivieraie méditerranéenne.

**Le déjeuner est servi en plein air ou à l'abri du moulin à huile**. Ce moment gourmand associe les olives, les huiles et les purées d'olive aux légumes et aux œufs

du domaine. Le menu de saison est accompagné de fromages locaux et de vins de Domaines voisins, eux aussi en BIO.

**La dégustation** est aussi prétexte à revenir sur l'histoire et les vertus associées à l'olivier.

Puis vient l'heure de **la sieste dans un hamac suspendu entre deux oliviers ou d'une balade à l'ombre des arbres**.

**Ateliers d'éthologie, de yoga ou de sophrologie sont proposés**.

### - Jour 2 : L'Expérience Tarbouriech et les vins de la Méditerranée Richemer, à Marseillan

(50 minutes du centre de Montpellier, direction sud-ouest)

**C'est sur l'eau que commence la journée, avec la découverte des tables ostréicoles de la Maison Tarbouriech**. La présentation de la Lagune de Thau et de ses activités, de la technique de la marée solaire, du mas ostréicole et de l'huître Tarbouriech introduit **un cocktail déjeunatoire au comptoir de dégustation le Saint-Barth**. Huîtres et moules en brasucade sont servies au bord de l'eau, avec tielles, vins blancs et rosés.

Après le repas, **une sortie accompagnée dans la Réserve naturelle du Bagnas** est consacrée à

l'observation des oiseaux. C'est aussi l'occasion de découvrir ces milieux humides et de mieux comprendre la fraîcheur des vins blancs des Caves Richemer.

**Une balade dans les vignes du Domaine de Maraval**, voisines de la Réserve nature, prolonge la découverte avec **une dégustation de la cuvée** du même nom, sur site.

**Une balade sur la plage de Marseillan** puis une **séance de dégustation** à la cave historique des Caves Richemer clôturent la journée.



# En croisière à l'Oulibo



Cette journée associe le Canal du Midi, inscrit au Patrimoine Mondial par l'Unesco, au Moulin à huile l'Oulibo, labellisé Entreprise du Patrimoine Vivant, pour découvrir les trésors du Minervois et leur associe une croisière en bateau et un déjeuner dans un cadre bucolique.

## TARIF

à partir de **36 €**/pers.  
avec le déjeuner  
(sans transport  
base 20 pers.)

### - Matin :

La matinée commence par la découverte du site du Somail, un hameau de charme traversé par le Canal du Midi, situé à moins de 10 minutes de l'Oulibo. C'est là que se fait l'embarquement sur « La Capitane », réplique d'une gabare du XIX<sup>ème</sup> siècle, utilisée pour le film La Rivière Espérance.

La croisière en bateau traverse des paysages emblématiques de vignes et d'oliveraies, faisant ainsi le lien avec l'histoire du transport des vins et de l'huile par la voie d'eau aujourd'hui inscrite au Patrimoine Mondial par l'UNESCO (durée 1 h 30).

### - Déjeuner :

Le repas est cuisiné à la braise des souches de vigne. Il est servi dans le cadre industriel d'une ancienne distillerie ou en terrasse dans la verrière aux beaux jours.

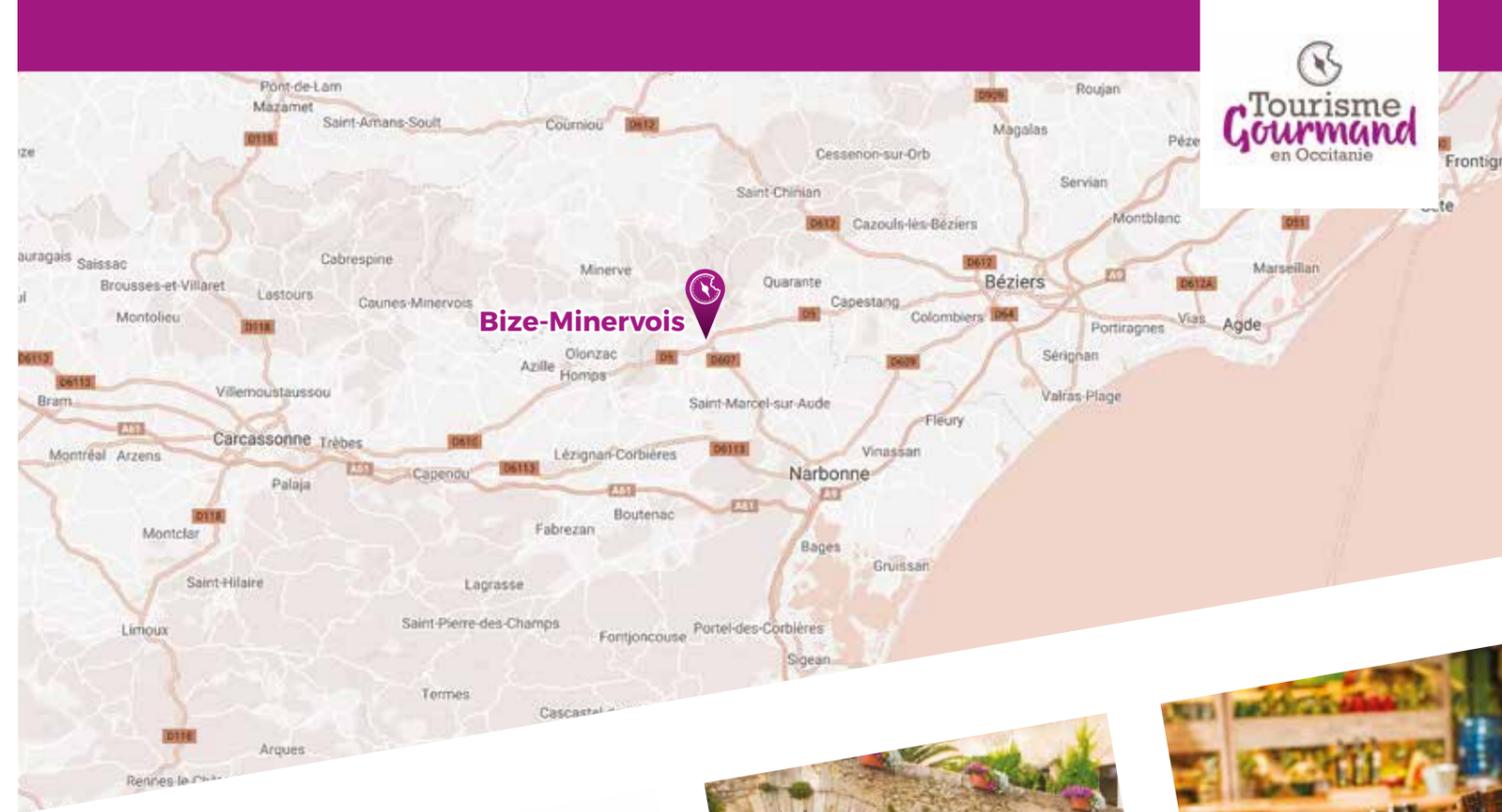
### - Après-midi :

A l'Oulibo, la visite guidée commence à l'ombre des oliviers avec la culture de l'arbre mythique. Dans le moulin, un son et lumière met en scène les étapes de la production. Le parcours aborde l'histoire de l'olivier et les bienfaits de ses fruits. L'olive Lucques et les huiles du Languedoc sont mises à l'honneur au bar à huiles, pour une initiation à la dégustation ludique et interactive.



### Nos conseils et suggestions :

N'hésitez pas à programmer dans vos circuits, associant l'Oulibo, les Grands Sites d'Occitanie, Carcassonne et les citadelles du vertige et le Canal du Midi - Béziers.



### Moulin de l'Oulibo

Hameau de Cabezac - 11120 BIZE-MINERVOIS

Information : **Jean-Marc Thibaut**

resp-tourisme@loulibo.com - 04 68 41 95 84



# Escapade Gourmande en Pays Tarnais



## TARIF

à partir de  
**39 €**/pers.  
avec le déjeuner  
(sans transport  
base 20 pers.)

L'escapade est proposée en partant de Lacaune ou de Labastide, avec un repas sur le site de la visite du matin, pour un accord exceptionnel entre salaisons et vins du gaillacois.

### - Matin :

Petite société familiale créée en 1956, l'entreprise Oberti ouvre ses portes aux curieux gourmands. Le circuit de visite des salaisons Oberti fait découvrir tous les secrets de fabrication du jambon de Lacaune, de l'origine des porcs à l'affinage des jambons en passant par le salage. La traversée du séchoir à jambons est un grand moment d'éveil des sens. Quels parfums ! On y explique les conditions de séchage optimales apportées par une localisation géographique qui conjugue des influences montagnardes, océaniques et méditerranéennes. Egalement un espace musée-vidéo et une séance de dégustation qui associe saucissons et jambons Oberti et vins de la Maison Labastide.

### - Déjeuner :

C'est au relais de Fusiès (ancien relais de diligence) qu'est servi le déjeuner de midi (ou dans le Chais à barriques de la Maison Labastide si le circuit est inversé), pour renforcer le lien entre jambon Oberti et vins de Labastide.

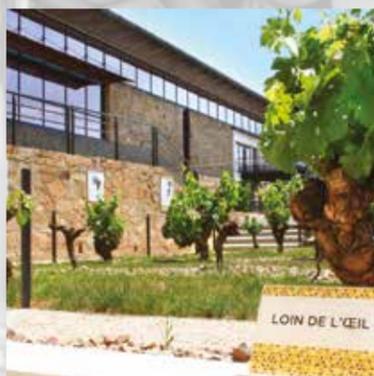
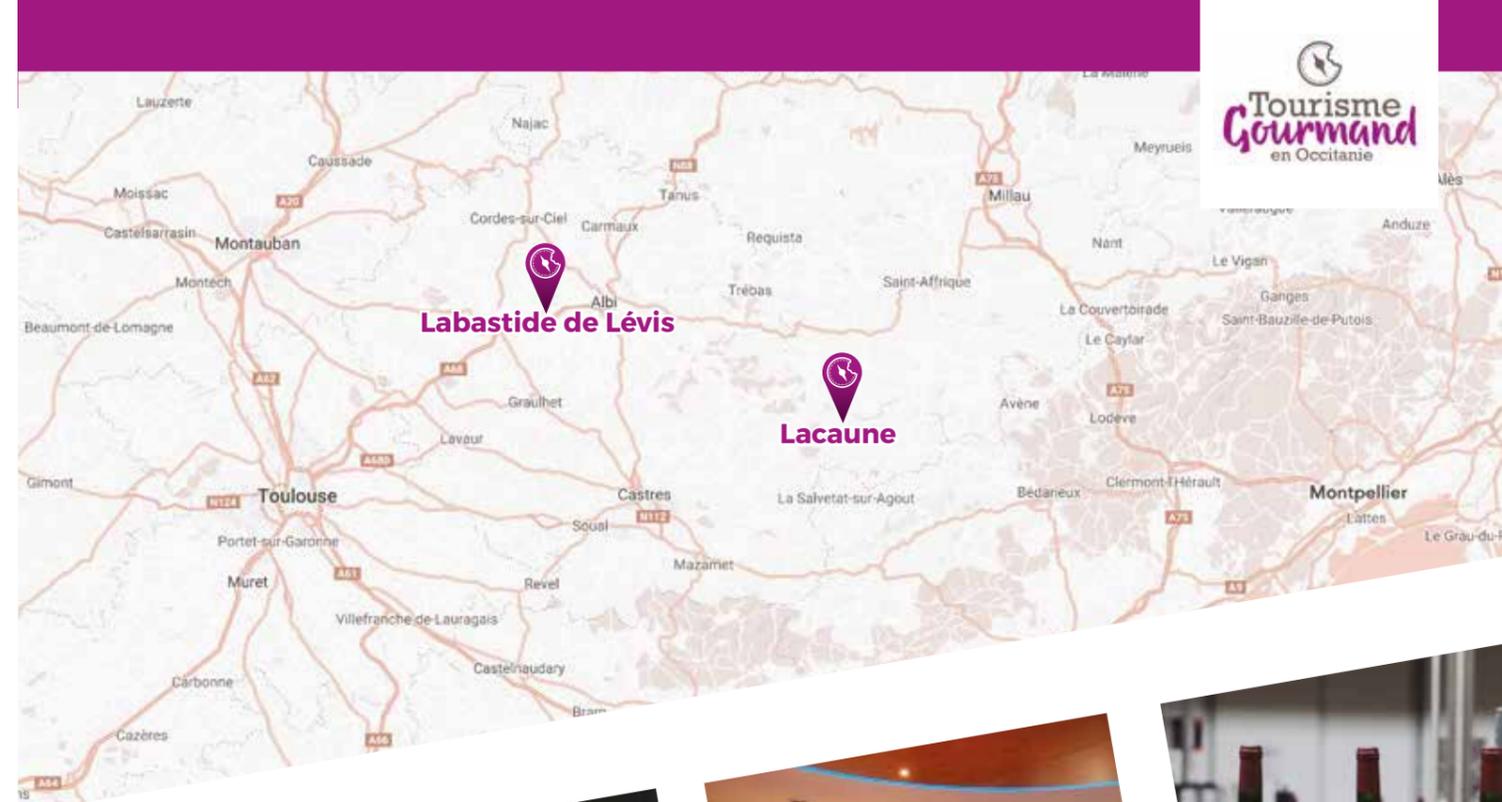
### - Après-midi :

Enracinée au cœur du Tarn, la maison Labastide propose une visite scénographiée unique en Occitanie. Immersif et novateur, le « Parcours de Légende » combine rêves, émotions et enseignements pour vous plonger au cœur de l'univers de la vigne et du vin. Il vous fera découvrir sous un autre angle, l'ensemble des secrets et savoir-faire pour produire les vins si caractéristiques du gaillacois. Une dégustation privative vous permettra d'apprécier la richesse et la diversité des vins de la Maison Labastide.



### Nos conseils et suggestions :

Prolongez ce circuit en visitant Gaillac, Cordes, Albi ou le Sidobre.



### Salaisons Oberti

Chemin de Granisse - 81230 LACAUNE-LES-BAINS

Information : **Lise Oberti**

visite.oberti@orange.fr - 06 47 02 69 42

### Maison Labastide

La Barthe - 81150 LABASTIDE-DE-LEVIS

Information : **Arnaud Elgoyhen**

arnaud.elgoyhen@cave-labastide.com - 05 63 53 73 63



# Laguiole, son Fromage AOP, son terroir, ses hommes



## TARIF

à partir de  
**45 €**/pers.  
avec le déjeuner  
(sans transport  
base 20 pers.)

La Coopérative Jeune Montagne décline une découverte curieuse et gourmande du village de Laguiole au cœur du Parc Naturel Régional de l'Aubrac.

### - Matin :

La journée commence par la visite de la Coopérative Fromagère Jeune Montagne. Une projection vidéo raconte l'histoire d'une filière ancrée dans son territoire depuis plus de 60 ans ainsi que la passion des producteurs pour leur métier.

Une galerie vitrée permet d'assister à la fabrication du Laguiole AOP et de découvrir le savoir-faire des fromagers. Vient alors le moment de la dégustation des fromages associés à un vin rouge de Marcillac. L'accent est mis sur l'affinage des fromages et l'impact de la période de l'année à laquelle ils sont fabriqués. Le visiteur devient un amateur éclairé en dégustant tour à tour un morceau de Laguiole AOP (4 mois d'affinage), un Laguiole AOP sélection (6 mois), puis un Laguiole AOP Grand Aubrac (7 à 12 mois), fromage d'herbage, fabriqué uniquement à partir de lait d'été, et un Laguiole AOP vieux (18 à 24 mois).

### - Déjeuner :

La gastronomie est aussi un point fort de Laguiole. Au menu : Viandes d'Aubrac et aligot et/ou truffade, plats traditionnels de l'Aubrac à base de pommes de terre et de tome fraîche, fabriqués par Jeune Montagne, servis avec des vins locaux.

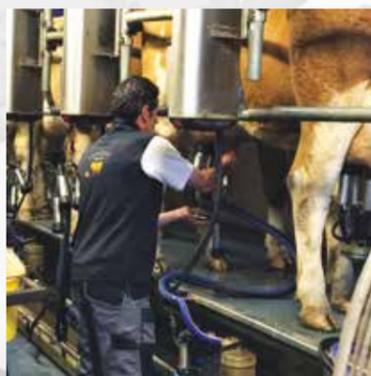
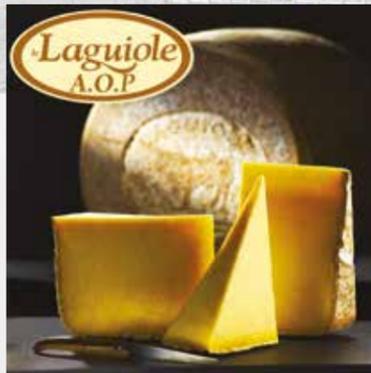
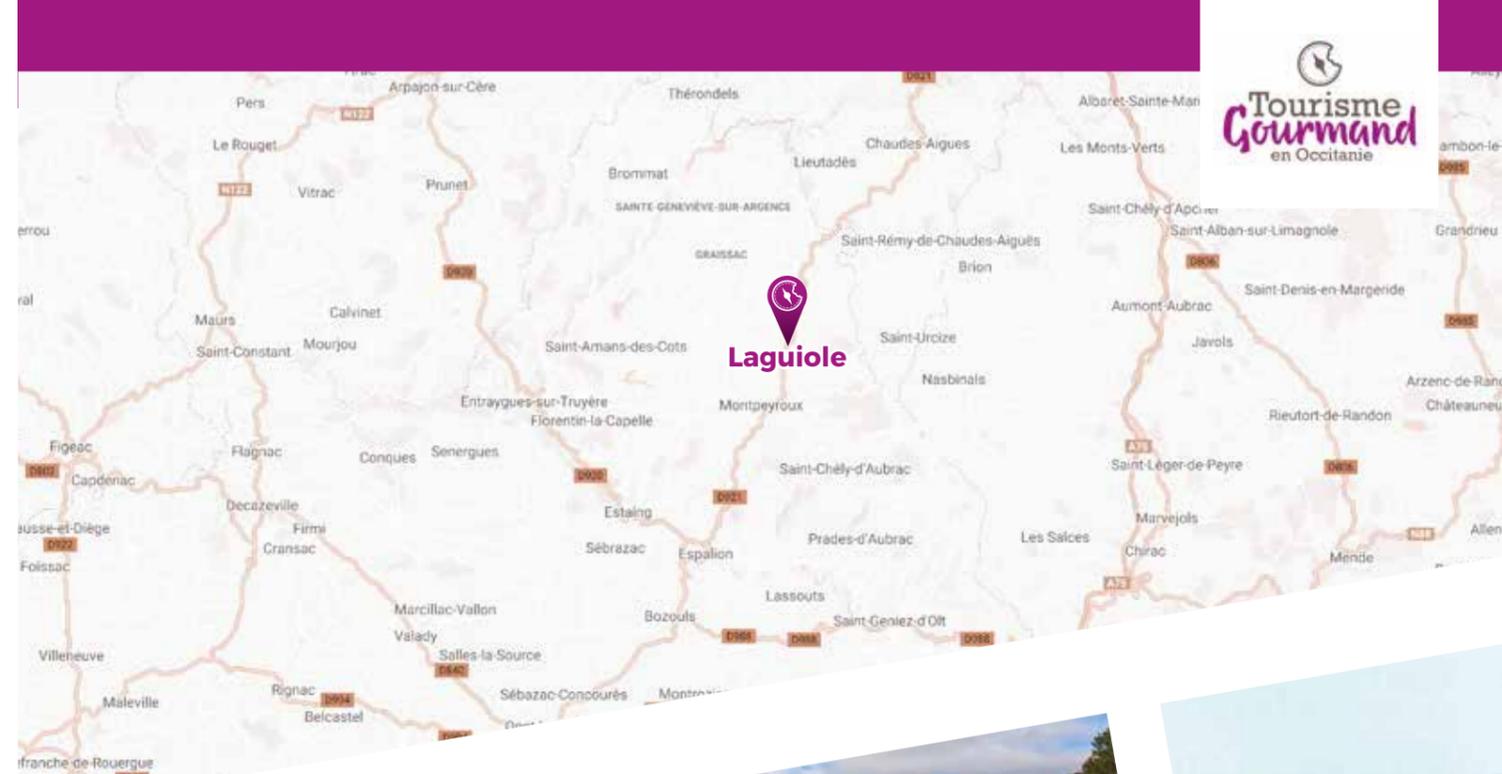
### - Après-midi :

C'est l'heure de partir à la ferme, à la rencontre d'un éleveur Jeune Montagne. Il invite les visiteurs à entrer dans son étable, sa grange... l'occasion d'échanger avec lui sur son métier mais aussi sur le cahier des charges exigeant associé au lait sur la zone de production Aubrac AOP. Suit un moment unique et privilégié : la traite des vaches. Un goûter gourmand vient clore cette journée d'échange et de convivialité : l'occasion de déguster les productions fromagères de l'Aubrac !



### Nos conseils et suggestions :

Ce programme peut aussi se compléter par une visite guidée du village de Laguiole. L'occasion de mener le groupe dans une coutellerie artisanale, pour découvrir la fabrication du fameux couteau de Laguiole.



**Coopérative Jeune Montagne**  
La Borie Neuve - 12210 LAGUIOLE  
Information : **Emilie Peigné**  
accueil@jeunemontagne.fr - 05 65 44 47 50



# Le Causse Méjean Dessus - Dessous



Cette journée est dédiée à la découverte de l'univers du Causse Méjean, au-dessus des Gorges de la Jonte et des Gorges du Tarn

## TARIF

à partir de  
**45 €** / pers.  
avec le déjeuner  
(sans transport  
base 20 pers.)

### - Matin :

La visite de l'Aven Armand est la première étape de la journée. C'est un voyage sous la terre du Causse Méjean qui permet d'en comprendre la géologie. L'utilisation des nouvelles technologies transcende la célèbre grotte ainsi mise en lumière.

### - Déjeuner :

A trois kilomètres de l'Aven-Armand, un déjeuner original est proposé à la Fromagerie du Hameau de Hyelzas où se déroulent également les visites de l'après-midi.

Une assiette de sept des fromages et une brousse du Fédou sont servies devant un panorama époustoufflant.

Des charcuteries et autres produits locaux du magasin sont proposées à ceux qui aiment moins le fromage de brebis au lait cru.

Bières de la Jonte, vins des Gorges du Tarn et jus de fruit de Lozère ainsi qu'un café accompagnent le repas.

### - Après-midi :

Deux visites illustrent l'élevage des brebis sur le Causse Méjean et la production du lait qu'utilise aujourd'hui la Fromagerie le Fédou.

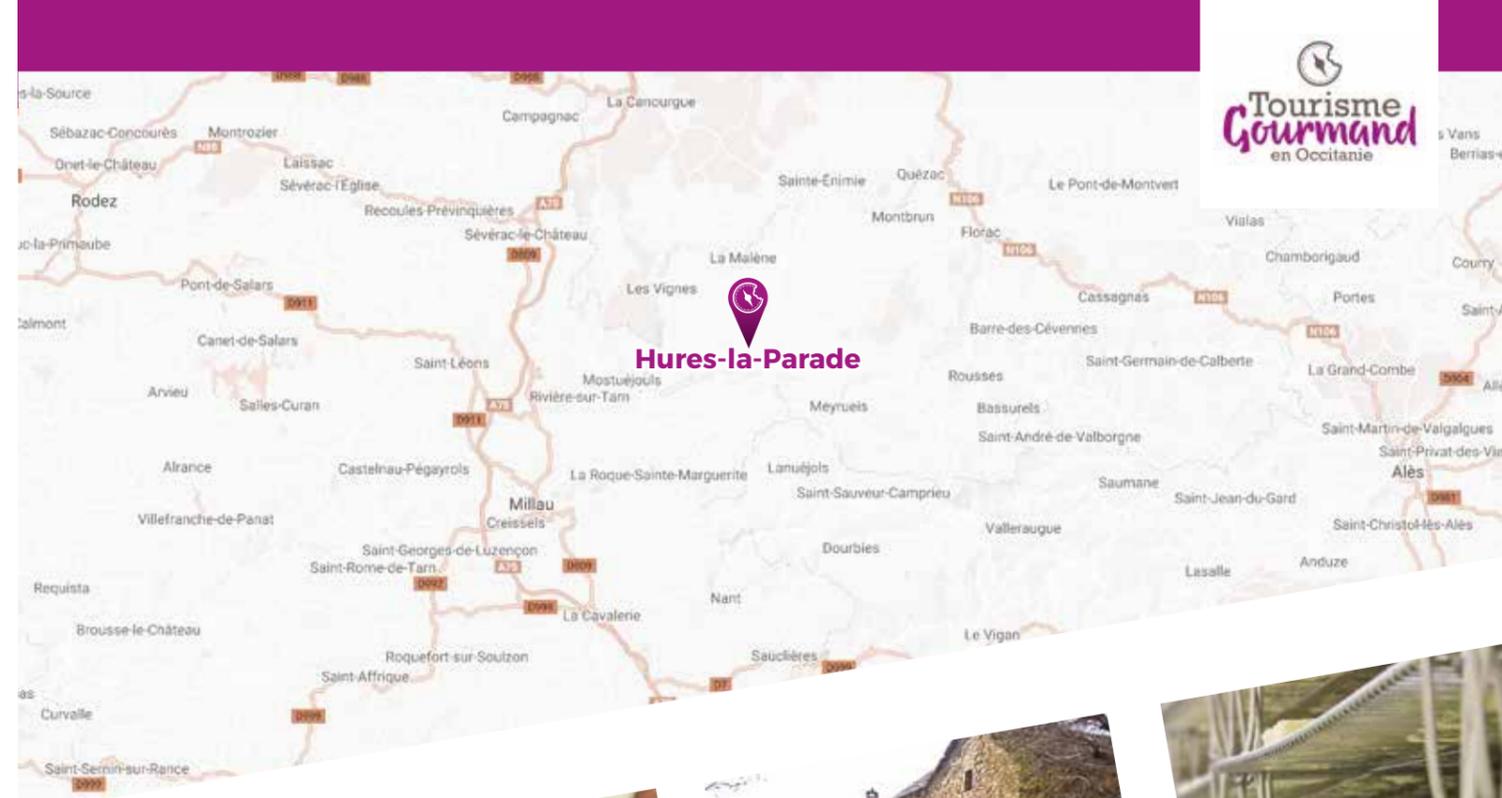
C'est d'abord la visite de la Ferme Caussearde d'autrefois qui permet de découvrir l'architecture traditionnelle mais aussi d'aborder la rareté et donc la gestion de l'eau et les pratiques d'élevage et de conservation du lait.

C'est ensuite la rencontre avec de jeunes éleveurs, la visite de leur exploitation et la découverte d'un troupeau de brebis qui approvisionne la fromagerie du village.



### Nos conseils et suggestions :

Les Gorges du Tarn et de la Jonte sont évidemment à découvrir en continuant mais le Mont-Aigoual, Millau ou Florac et le Parc national des Cévennes sont aussi à associer à cette journée.



### Fromagerie le Fédou

Hyelzas - 48150 HURES-LA-PARADE

Information : **Florence Pratlong**

[gousta@fedou.com](mailto:gousta@fedou.com) - 04 66 45 66 74



# Savoir-faire de Gabriel Coulet à Roquefort

## TARIF

à partir de **50 €** / pers.  
avec le déjeuner  
(sans transport base 20 pers.)

## ROQUEFORT



Cette journée est dédiée à la découverte d'une petite entreprise familiale au savoir-faire reconnu dans le monde entier. Elle se situe dans le département de l'Aveyron, à Roquefort, cité fromagère qui s'étire au flanc de l'éboulis du Rocher du Combalou. Elle bénéficie de l'inscription des Causses et Cévennes sur la liste du patrimoine mondial en tant que paysage culturel de l'agropastoralisme.

### - Matin :

#### Viste VIP des Caves de Gabriel Coulet

Durée 1h30

L'hôtesse de Gabriel Coulet vous accueille très chaleureusement pour une visite accompagnée et personnalisée dans les entrailles de Roquefort, à travers les fameuses Caves d'affinage.

Elle vous montre les « Fleurines », cheminées naturelles d'aération et vous raconte l'histoire de la maison familiale créée en 1872.

Elle vous parle de Gabriel Coulet, le fondateur, puis des quatre générations qui lui ont succédé pour fabriquer et affiner le célèbre fromage ROQUEFORT.

Elle revient sur les Médailles d'Or régulièrement obtenues au Concours Général Agricole de Paris pour son Roquefort et ses tommes de brebis. Les échanges portent sur la légende et le village. La dégustation est proposée dans les Caves de Gabriel Coulet : les fromages sont accompagnés de vins de la région. L'hôtesse conseille des recettes de plats au Roquefort Gabriel Coulet et suggère des salades à créer avec les tommes et autres fromages de brebis.

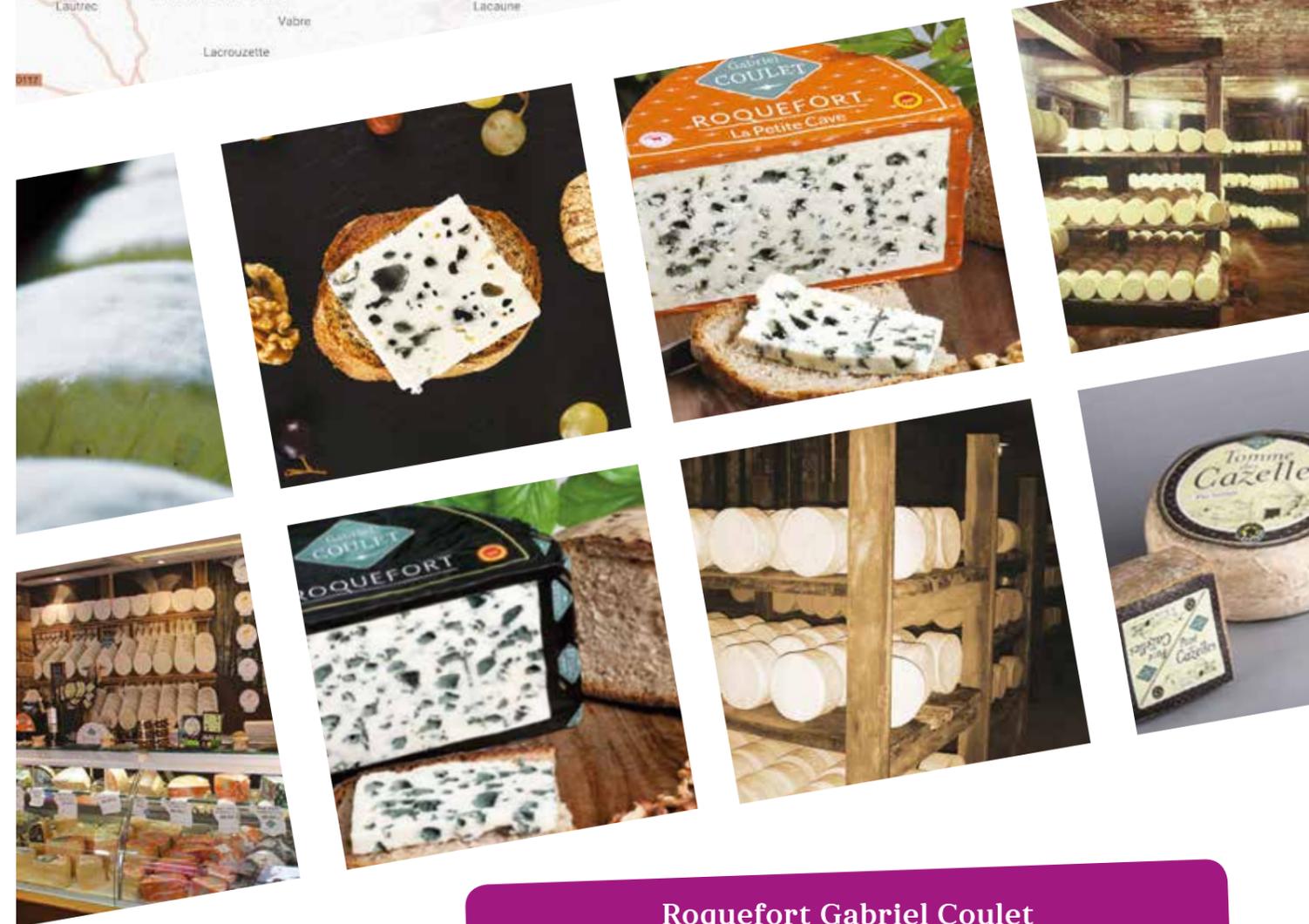
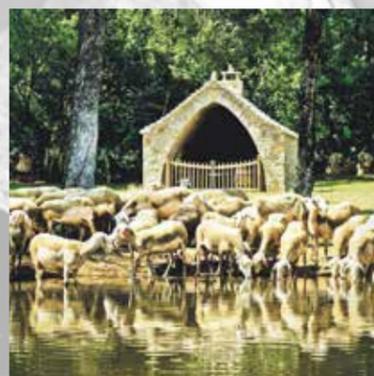
### - Déjeuner :

Face à la Boutique, c'est à la Bergerie, crêperie de Gabriel Coulet, que le déjeuner est servi :

- Liqueur de safran et toasts au roquefort
- Galette et sa salade
- Flaune et son sorbet
- Vins de l'Aveyron et café

#### Nos conseils et suggestions :

Poursuivez votre voyage en direction du Larzac ou des Gorges du Tarn. N'oubliez pas de vous arrêter pour apprécier les lignes du célèbre Viaduc. A Millau, la Manufacture Causse est une autre grande maison aveyronnaise. Là ce sont les secrets de fabrication des gants en cuir et peau qui sont dévoilés.



**Roquefort Gabriel Coulet**  
5-7 Avenue de Lauras - 12250 ROQUEFORT  
Information : **Jean-Pierre LAUR**  
jplaur@gabriel-coulet.fr - 05 65 59 90 21



# Au rythme d'une oliveraie méditerranéenne

## TARIF

à partir de **55 €**/pers.  
avec le déjeuner  
(sans transport  
base 20 pers.)



Aux portes de Montpellier, une immersion dans un domaine oléicole crée du bien-être, pour une journée en toute simplicité.

### - Matin :

Des ateliers de découverte du jardin potager en permaculture et du jardin de plantes aromatiques mettent dans l'ambiance de l'oliveraie aux 10 000 oliviers. C'est l'occasion de s'imprégner des lieux, de prendre l'habitude des lignes que tracent les rangées d'oliviers et de l'arrière plan somptueux que constitue le Pic Saint-Loup.

### - Déjeuner :

Les produits de l'oliveraie sont mis sur la table dans le grand Moulin à huile ou à l'extérieur si le temps le permet. Le buffet associe les œufs du poulailler du Domaine, les légumes du potager, des fromages, des fruits et des vins locaux aux olives, huiles d'olive, purées d'olive, tapenades....

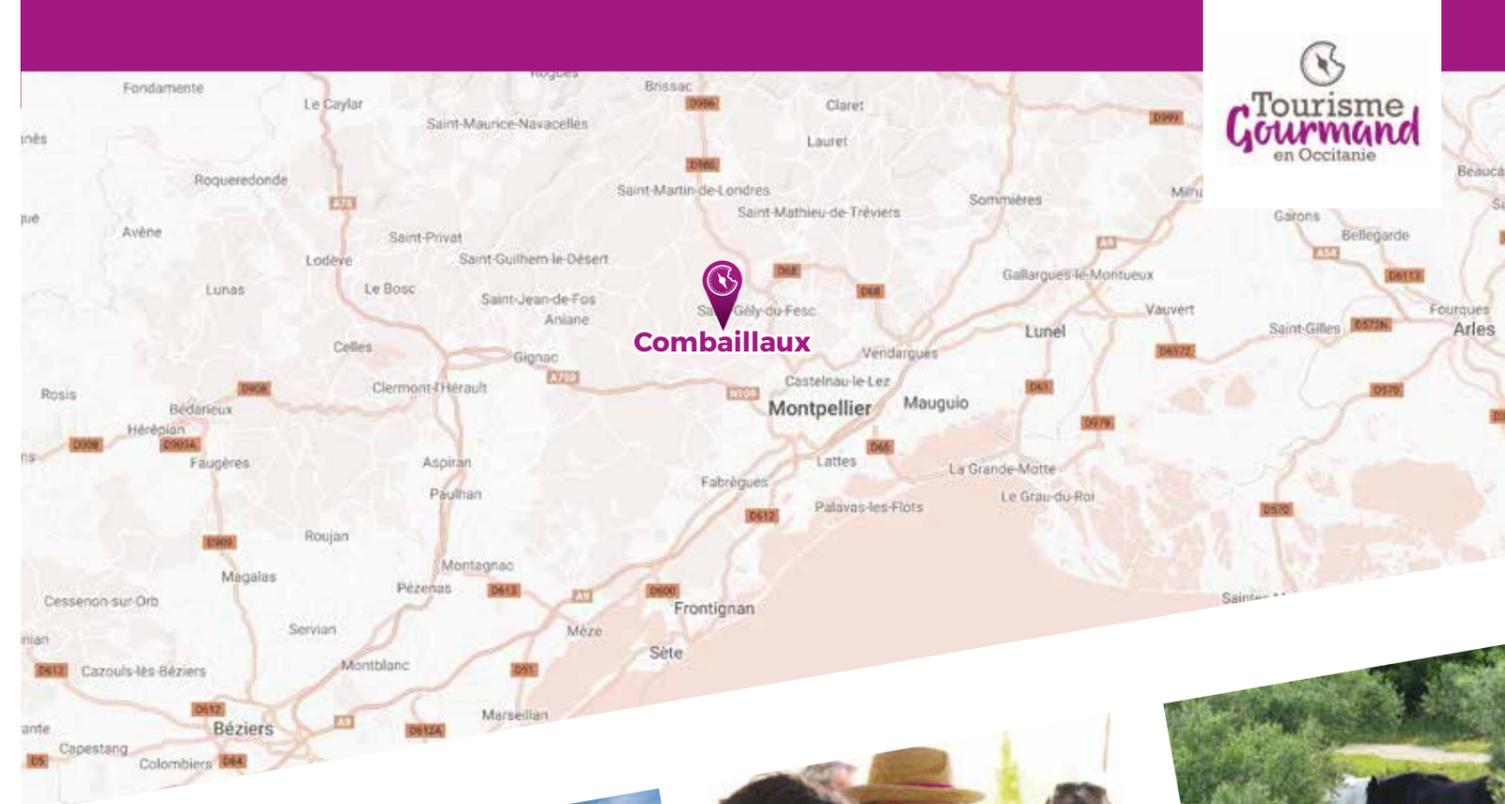
### - Après-midi :

Sur place, un atelier d'éthologie est mené par un spécialiste avec les chevaux du Domaine. C'est un moment de renforcement de confiance en soi et d'équilibre qui est proposé dans un décor et une ambiance favorables au ressourcement.



### Nos conseils et suggestions :

Pour un plus grand groupe, il y a la possibilité de mener en parallèle les ateliers aux jardins et celui avec les chevaux. La grande proximité de Montpellier est à saisir pour y organiser une visite du Musée Fabre, un diner ou tout simplement une balade citadine.



### Domaine de l'Oulivie

Mas de Fourques - 34980 COMBAILLAUX

Information : **Hélène Vialla**

helene.oulivie@gmail.com - 04 67 67 07 80



# Poissons de Méditerranée et vins des Caves Richemer

Les Caves  
**Richemer**  
Votre escale entre terre et mer

AGDE - MARSEILLAN

## TARIF

à partir de  
**60 €** / pers.  
avec le déjeuner  
(sans transport  
base 20 pers.)

Votre Escale entre terre et mer regroupe plusieurs propositions de découvertes initiées par les Caves Richemer. Celle-ci associe la Criée aux poissons et le Conservatoire du Littoral, met en scène les paysages et les sites de production entre Canal du Midi, Méditerranée et zones humides. Elle vous invite à déguster des produits d'exception.

### - Matin :

Le Belvédère de la Criée d'Agde est un lieu unique en Méditerranée. Sa visite permet de découvrir les poissons de la Méditerranée et les techniques de pêche. Le Belvédère ouvre également sur la Criée du Grau d'Agde et sur sa flotte. Les nombreuses informations transmises durant la visite guidée, la manipulation des filets et l'ambiance de la Criée transforment les visiteurs en connaisseurs avertis.

### - Déjeuner :

Le déjeuner se passe dans la Cave historique de Marseillan plage. Les volumes de cette cave vinicole datant de 1950 en font un décor impressionnant. La cuisine ouverte, installée au cœur de la cave, permet au chef de cuisiner et servir des poissons de la Criée d'Agde, accompagnés des vins des Caves Richemer. La cuvée Terre et Mer blanc sec est mise à l'honneur. Le terret blanc, son cépage, s'accorde particulièrement bien avec les produits de la mer.

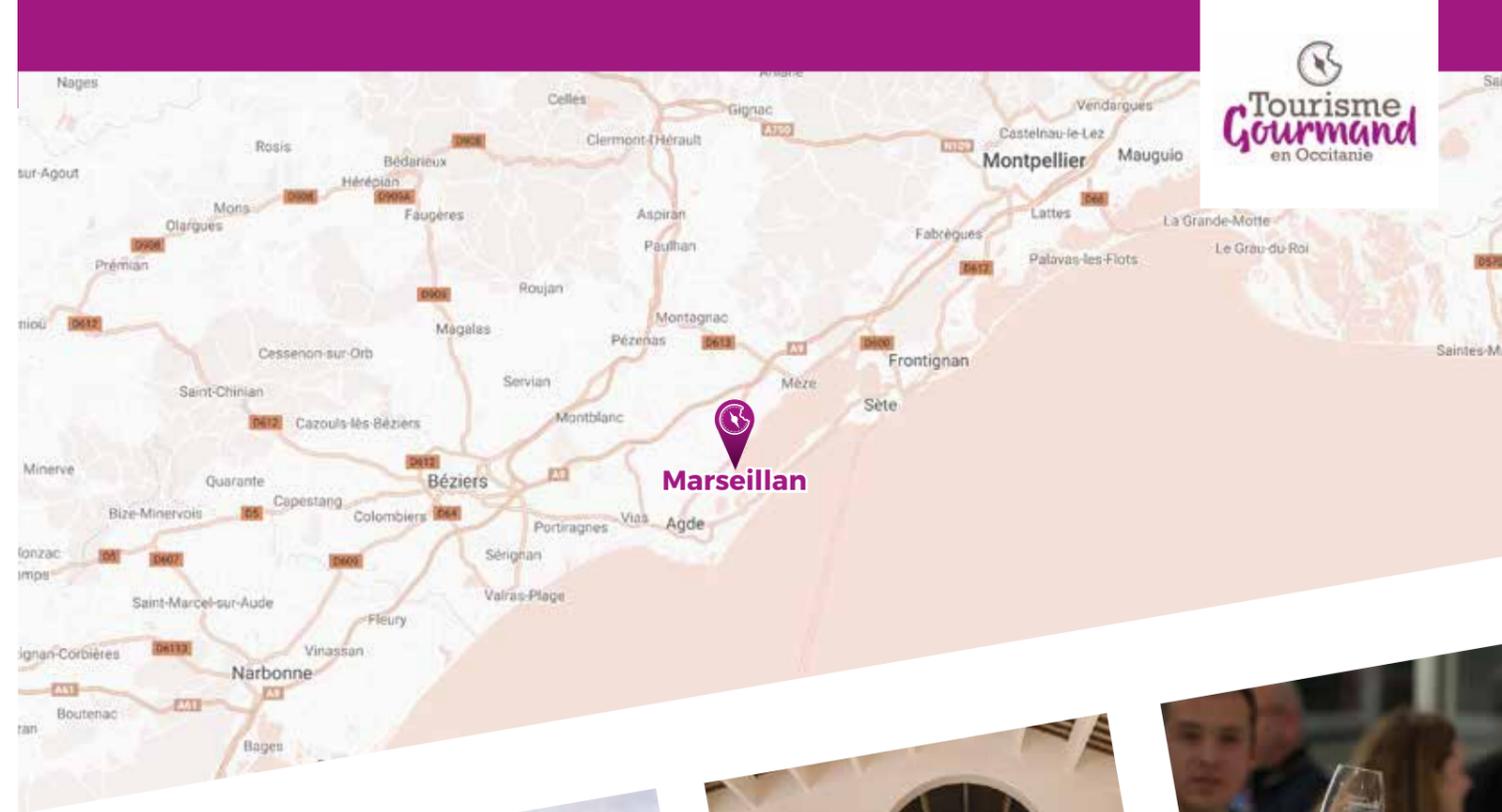
### - Après-midi :

Une balade digestive au grand air ouvre sur les milieux humides, avec une visite accompagnée de la Réserve naturelle du Bagnas dont la faune et la flore sont uniques en Occitanie. Au retour, un atelier d'éveil des sens et une séance de dégustation des vins blanc, rosé et rouge des Caves Richemer clôturent la journée. Des conseils culinaires et des propositions d'accords mets et vins viennent enrichir l'expérience.



### Nos conseils et suggestions :

N'hésitez pas à prolonger par une deuxième journée, orientée cette fois plus vers les huîtres de la Lagune de Thau et vers une découverte plus culturelle du Grand Site d'Occitanie d'Agde-Pézenas ou de celui de Sète associée à une approche plus technique de la vinification.



Tourisme  
**Gourmand**  
en Occitanie



### Les Caves Richemer

1, rue du Progrès - 34340 MARSEILLAN  
Information : **Maxime des Longchamps**  
mdlongchamps@richemer.fr - 06 33 66 66 53



# Traversée dans l'histoire gastronomique de la lagune de Thau

## Tarbouriech

La visite en bateau de la « Marée solaire » et un déjeuner au Saint-Barth sont associés par le guide gourmand Destination Occitanie de la Maison Tarbouriech aux Chais de Noilly Prat pour une journée entre vignes et lagune, à Marseillan.

### TARIF

à partir de  
**53 €** / pers.  
avec le déjeuner  
(sans transport  
base 20 pers.)

#### - Matin :

(Sortie sur l'eau : 45 min)

La visite guidée des tables ostréicoles sur une barge ouvre la journée avec l'explication de la méthode d'élevage Tarbouriech. Le guide aborde le métier d'ostréiculteur, les conditions environnementales et climatiques de la production sur la lagune de Thau, l'épopée de la famille Tarbouriech, la « Marée solaire » puis le goût des huîtres de Bouzigues et des spéciales Tarbouriech.

#### - Menu du déjeuner :

(avec produits alternatifs si intolérance)

- 2 huîtres spéciales Tarbouriech + 2 huîtres traditionnelles de Bouzigues, accompagnées de beurre Bordier et de pain
- La fameuse Tielle de Sète
- Brasucade de moules sauce secrète Sabine Tarbouriech
- 1 verre de vin
- Zézettes de Sète
- Café

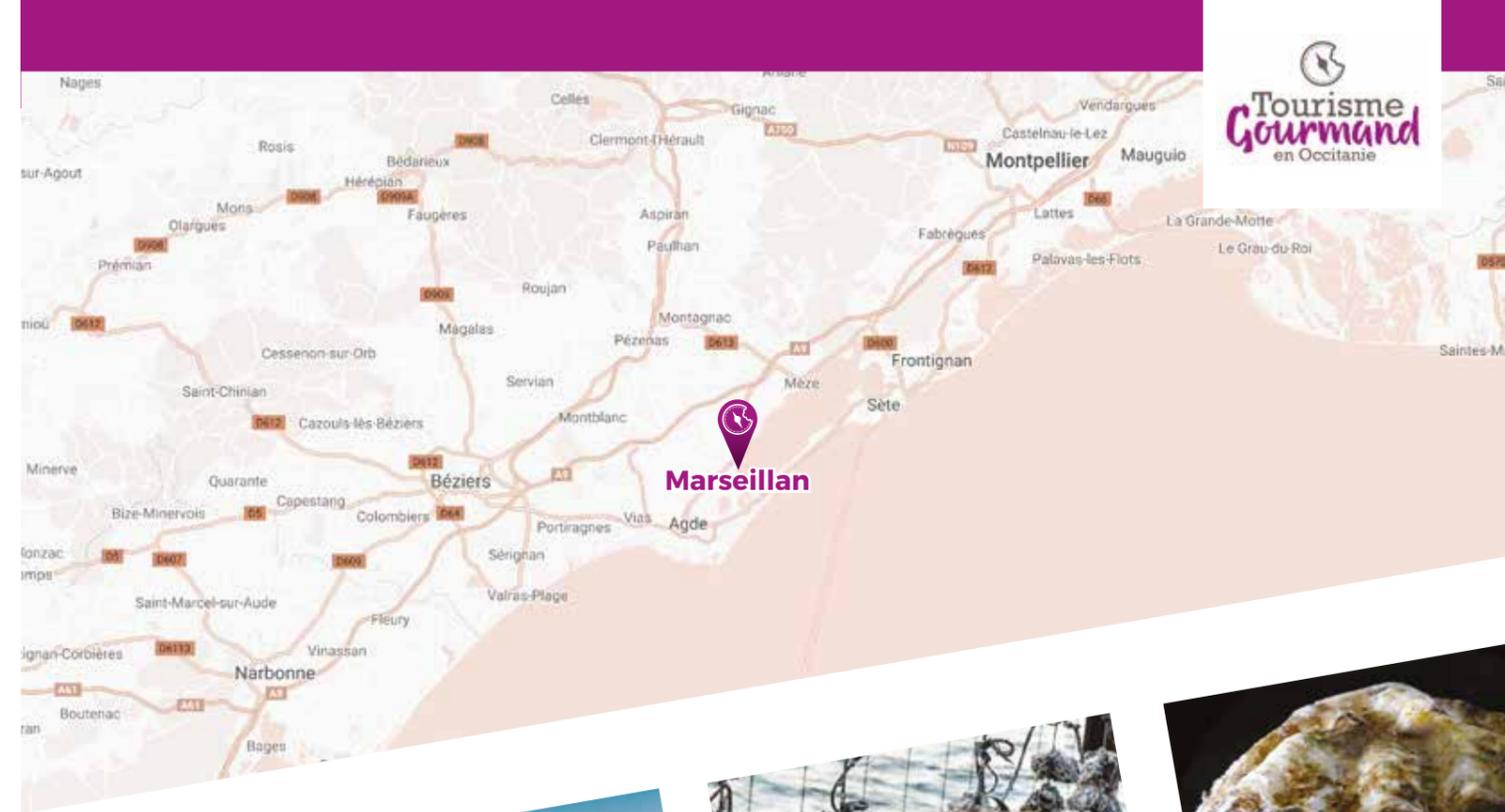
#### - Après-midi :

Sur le port de Marseillan, explorez les secrets de fabrication du 1<sup>er</sup> vermouth français, Noilly Prat. Parcourez les chais centenaires aux côtés d'un guide pour découvrir les méthodes uniques de production et accédez au tout nouveau musée de la marque. La visite se termine par une dégustation de la collection de vermouth.



#### Nos conseils et suggestions :

Si vous en avez le temps et l'envie, La Maison Tarbouriech vous propose en option (en 45 min + 3 euros par personne) la visite du mas d'élevage et du Laboratoire d'Art et Déchets (MadLab), avant le déjeuner.



Tourisme Gourmand en Occitanie



### Tarbouriech

Montpenède - 34340 MARSEILLAN

Information : **Antoine Cantu**

antoine@tarbouriech.fr - 04 67 77 97 06



# A la façon du Gers

## Foie Gras Ramajo

### TARIF

à partir de  
**85 €**/pers.  
avec le déjeuner  
(sans transport  
base 20 pers.)

La visite de l'exploitation, le déjeuner, le stage de découpe et la cuisine du canard gras sont au programme de cette journée.



#### - Matin :

C'est évidemment par la visite de l'exploitation que commence la journée. L'élevage c'est le domaine de Sébastien qui est éleveur-gaveur. Miraine est aux commandes de la conserverie, dont les différentes facettes ont été rendues visibles par un couloir de visite. Tout naturellement, Pierre-Marie prend le relais pour la dégustation.

#### - Déjeuner :

Le déjeuner est proposé sur place : un chef local vient cuisiner les produits de l'exploitation et propose des accords avec des vins de la Cave du Comptoir de Tistou, boutique de la Maison Ramajo à Auch.



#### - Après-midi :

Les équipements (blouses, charlottes, tabliers) sont distribués avant une petite séquence sur les consignes d'hygiène. L'atelier peut commencer.

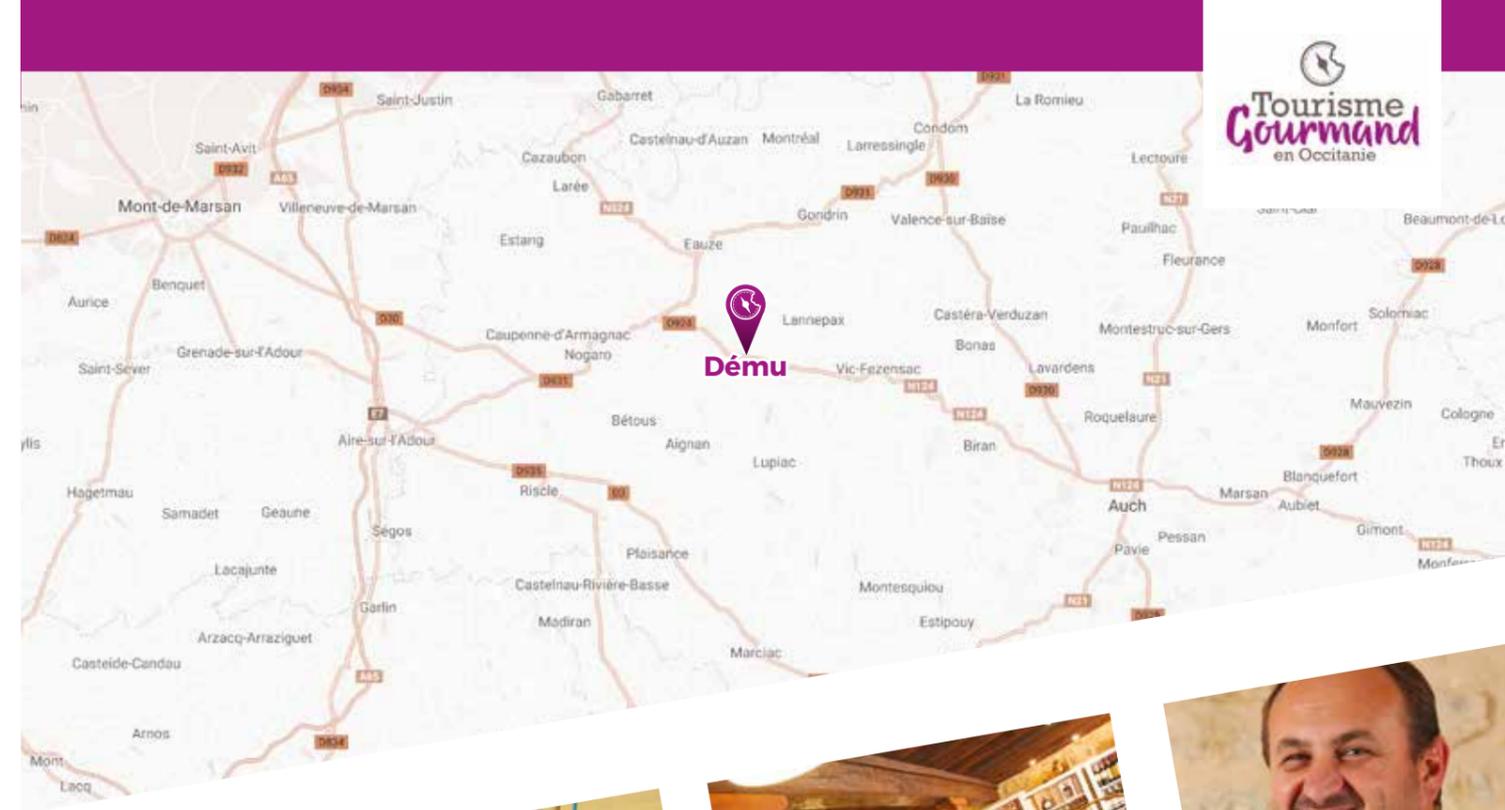
C'est l'apprentissage de la découpe du canard gras puis la préparation du foie gras : déveinage, mise en stérilisation et la mise au sel des confits.

Quelques conseils sur les durées de stérilisation des produits et sur les modes de fabrication des rillettes et terrines. Chaque participant repart avec une équivalence en conserve du canard cuisiné.



#### Nos conseils et suggestions :

La proximité d'Auch incite à y faire étape : la Maison Ramajo est présente sur la place de la cathédrale, mais d'autres étapes culturelles et gourmandes sont aussi à conseiller : Vic-Fezensac, Eauze, Château Montluc et des grandes maisons d'armagnacs...



#### Maison Ramajo

Lieu-dit Merlet - 32190 DEMU

Information : **Pierre-Marie Soubiran**

pmsoubiran@foie-gras-ramajo.com - 05 62 08 51 03



# Vins et chocolats en parfaits accords

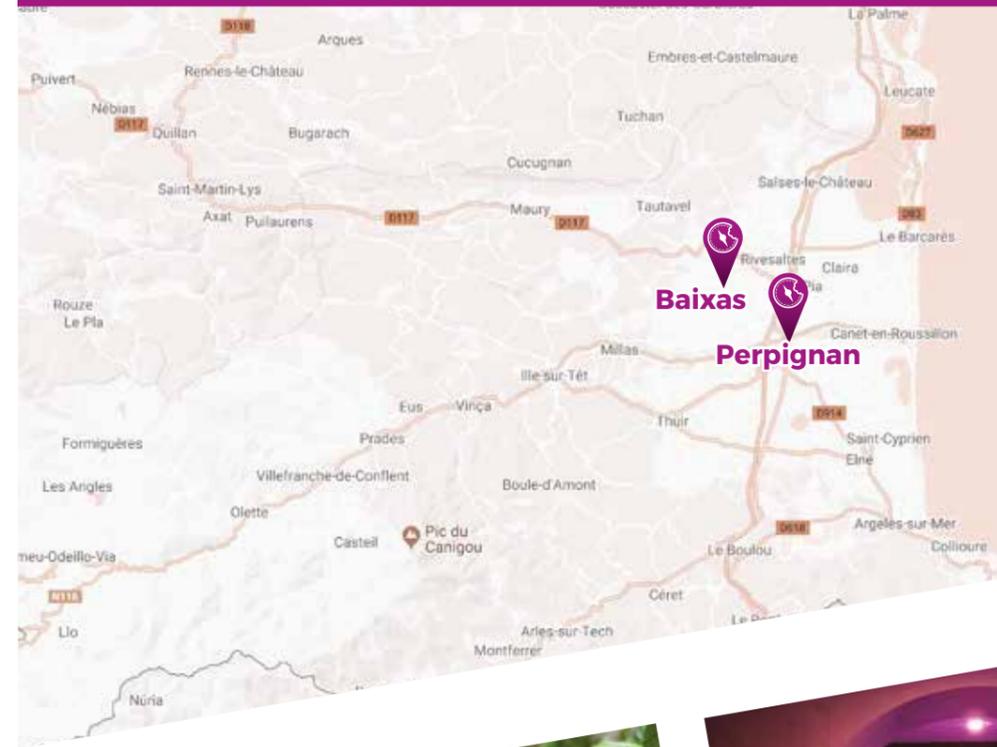


**Dom Brial**  
PRODUIT DE FRANCE



## TARIF

à partir de  
**85 €**/pers.  
avec le déjeuner  
(sans transport  
base 20 pers.)



Autour de Perpignan, cette journée associe les Vignobles Dom Brial, leurs vins et muscats à la Boutique de la chocolaterie Cémoi et à ses chocolats gourmets.



### - Matin :

La visite de la Cave des Vignobles Dom Brial commence la journée, pour tout savoir du vignoble, des cépages, de la vinification et de l'histoire du Domaine, fortement impliquée dans le développement durable.

A l'heure de l'apéritif, une dégustation de 5 cuvées vous sera proposée.

### - Déjeuner :

Le temps d'arriver à Perpignan (17 km) et le déjeuner est servi au Restaurant le Yucca. Alain Delprat, le Chef du Yucca, met en scène la rencontre des vins des Vignobles Dom Brial et des chocolats Cémoi, au moment du dessert.

### - Après-midi :

Un atelier de dégustation de chocolats est proposé dans la Boutique de la Chocolaterie Cémoi (niveau cabosse 1). L'initiation basée sur l'éveil des cinq sens consiste à déguster plusieurs chocolats. Elle est suivie par la présentation d'un film sur la filière cacao pour finir avec la dégustation du chocolat préféré par chaque dégustateur avec un verre de vin des Vignobles Dom Brial.



### Nos conseils et suggestions :

N'hésitez pas à contacter l'Office de Tourisme de Perpignan pour une visite guidée : Castillet, Palais des rois de Majorque, Hôtel Pams...



### Dom Brial

14, avenue du Maréchal Joffre - 66390 BAIAS

Information : **Xavier Ponset**

x.ponset@dom-brial.com - 04 68 64 22 37

### Boutique Cémoi

2980, avenue Julien Panchot - 66969 PERPIGNAN

Information : **Catherine Poirrier**

boutique66@cemoui.fr - 04 68 95 09 95



# La Nougaterie des Fumades, gourmandise du Pont du Gard

## TARIF

à partir de  
**85 €** / pers.  
avec le déjeuner  
(sans transport  
base 20 pers.)

**NOUGATERIE  
DES FUMADES**  
*by Dura*

MAÎTRE ARTISAN

On commence par un Grand Site d'Occitanie incontournable, le Pont du Gard, et on prolonge la découverte par un temple de la gourmandise, la Nougaterie des Fumades.

### - Matin :

La matinée est dédiée à la découverte du Grand Site d'Occitanie, le Pont du Gard. Plus haut pont-aqueduc connu du monde romain, il a été inscrit sur la liste du Patrimoine Mondial par l'UNESCO en 1985. En fin de matinée, destination la Nougaterie des Fumades à Allègre les Fumades (50 km).

### - Déjeuner :

Le Comptoir à manger est le restaurant de la Nougaterie des Fumades, réputé pour son nougat qui se cuisine et pour ses glaces !

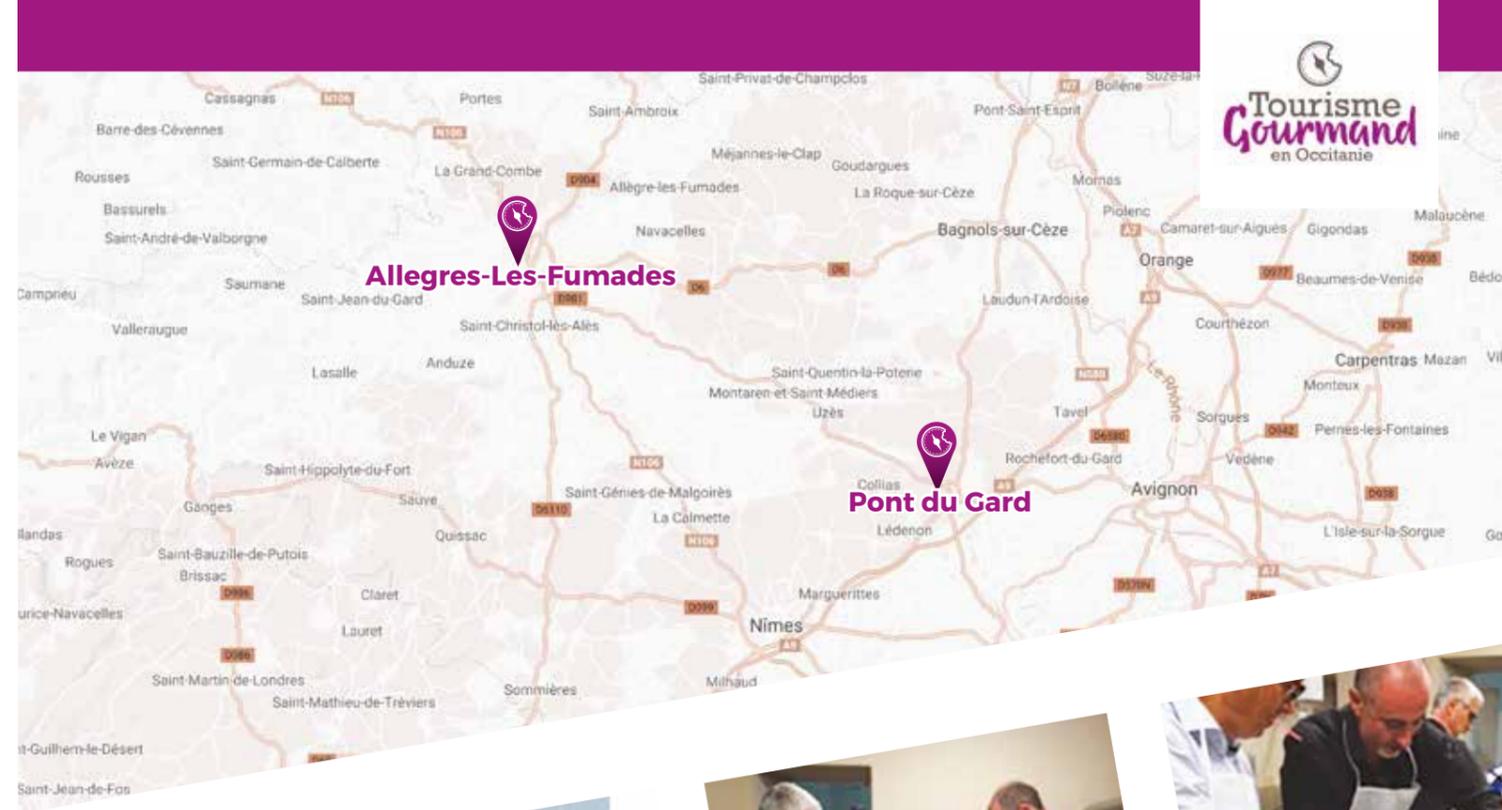
### - Après-midi :

La visite de la Nougaterie des Fumades commence par la présentation de l'histoire de cette fabrique artisanale installée dans une ancienne coopérative vinicole. C'est ensuite la découverte de la fabrication puis l'atelier durant lequel chacun prépare le nougat de son goût, en choisissant ses parfums (figes, agrumes, abricot, truffe, olives vertes...) les plus gourmands.



### Nos conseils et suggestions :

Uzès n'est pas loin et Alès non plus. Les marchés des environs ont des parfums de Provence qui vous charmeront.



**Nougaterie des Fumades**  
Hameau d'Auzon - 30500 ALLEGRE-LES-FUMADES  
Information : **Sylvie Dura**  
sylvie@nougaterie-fumades.com - 04 66 24 26 85

# Se réunir DANS DES DOMAINES ET FABRIQUES D'OCCITANIE...



Tourisme  
Gourmand  
en Occitanie



déguster LEURS  
OLIVES, JAMBONS,  
FOIES GRAS, HUÎTRES,  
FROMAGES, NOUGATS,  
CHOCOLATS, VINS...,  
rencontrer CELLES  
ET CEUX QUI LES  
PRODUISENT,  
visiter...

Les équipes des entreprises membres de l'association disposent de salles et d'espaces d'accueil, qui ont été aménagés au cœur de leurs unités de production, caves vinicoles et d'affinage, mas ostréicole, domaine oléicole, fromagerie, nougaterie, chocolaterie, pour recevoir des groupes.

Les pauses qu'ils associent aux séminaires sont créatives et gourmandes. Les dégustations, ateliers, cours de cuisine, repas, balades et circuits qu'ils proposent sont associés ou non aux locations de salles et d'espaces.

Les guides gourmands DESTINATION OCCITANIE travaillent à l'année dans ces entreprises. Ils ont été formés à l'éveil sensoriel, à la connaissance des produits alimentaires et des patrimoines de la région.

Pour vos programmes sur mesure contactez  
directement les entreprises avec les liens sur :  
**[www.tourismegourmandenoccitanie.fr](http://www.tourismegourmandenoccitanie.fr)**

ou Murielle : 06 03 85 98 94  
[murielle@tourismegourmandenoccitanie.fr](mailto:murielle@tourismegourmandenoccitanie.fr)

