



**Tourisme
Gourmand**
en Occitanie

Escapades Gourmandes

GROUPES, ASSOCIATIONS, AUTOCARISTES ET CE

www.tourismegourmandenoccitanie.fr

Des escapades gourmandes

Les offres présentées dans ce catalogue sont l'essence de Tourisme Gourmand en Occitanie. Chaque entreprise de notre association vous propose de passer une journée gourmande au cœur même de son activité. Vous y trouverez des exploitations agricoles, des élevages, des fermes, des coopératives, des confiseries et chocolateries, toutes productrices de produits du terroir, fières de leurs histoires et de leurs engagements.

Pour vous recevoir au mieux, des guides gourmands DESTINATION OCCITANIE ont été formés par le Comité Régional du Tourisme, vous assurant une visite de qualité. Ils vous racontent l'histoire de l'entreprise, souvent familiale, vous font visiter, répondent à vos questions, animent des ateliers divers et bien sûr vous accompagnent dans la dégustation de leurs produits. Ils partagent avec vous un métier de passion, valorisant leurs territoires et patrimoines associés.

contact@tourismegourmandenoccitanie.fr

Nos dix journées gourmandes :



Vins et patrimoines gascons
Plaimont



Au cœur d'une oliveraie
Méditerranéenne
Domaine de l'Oulivie



À la façon du Gers
Maison Ramajo



Une journée entre Terre & Mer
Les Caves Richemer



Entre terre et verre
Maison Labastide



En croisière à l'Oulibo
L'Oulibo



Escapade en Aubrac
Jeune Montagne



Show chocolat Cémoi
Cémoi



Le Méjean des histoires
de passions
Fromagerie le Fédou



Balade en Roussillon
gourmand
**La Confiserie du Tech
et Dom Brial**

Voyagez gourmand !

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

Nos journées gourmandes vous attendent, elles sont adaptables et combinables. A votre demande, nous pouvons combiner deux journées en une, mais aussi vous proposer des itinéraires sur plusieurs jours entre les différentes entreprises présentes ici, mixant les saveurs pour toujours plus de plaisir. Nos adhérents ont à cœur de vous faire découvrir leurs métiers autant que leur région, de ce fait ils savent adapter leurs prestations à vos attentes et besoins.

Entreprises et professionnels, choisissez une destination gourmande pour vos événements. Vous verrez ici quels membres de l'association peuvent vous accueillir pour vos séminaires et rencontres professionnelles. Toujours dans la gourmandise, ils mettent à votre disposition les espaces nécessaires et vous proposent des ateliers de team building.

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 de la géographie.

N'attendez pas, il y en a pour tous les goûts !

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

N'hésitez pas à nous solliciter pour un programme sur mesure, une réservation ou pour des informations supplémentaires.

L'équipe de Tourisme Gourmand en Occitanie

Contactez directement l'agence Aud'Etour pour organiser une visite, une dégustation, un atelier ou une journée de séminaire. Vous pouvez aussi contacter nos entreprises membres pour plus d'informations.

Aud'Etour

Information : **Pascale Le Floch**
pascale@aude-tour.com
06 74 08 30 61

Plaimont

32400 SAINT-MONT
Information : **Céline Dabadie**
visite@plaimont.fr
07 72 13 92 00

Maison Ramajo

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

Maison Labastide

La Barthe - 81150 LABASTIDE-DE-LEVIS
Information : **Arnaud Elgoyhen**
tourisme@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 35 54

Fromagerie le Fédou

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

Domaine de l'Oulivie

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

Les Caves Richemer

51 Route de Bessan - 34340 Marseillan
Information : **Laëtitia Hadji**
lhadji@richemer.fr
07 86 37 20 93

Moulin de l'Oulibo

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

Boutique Cémoi

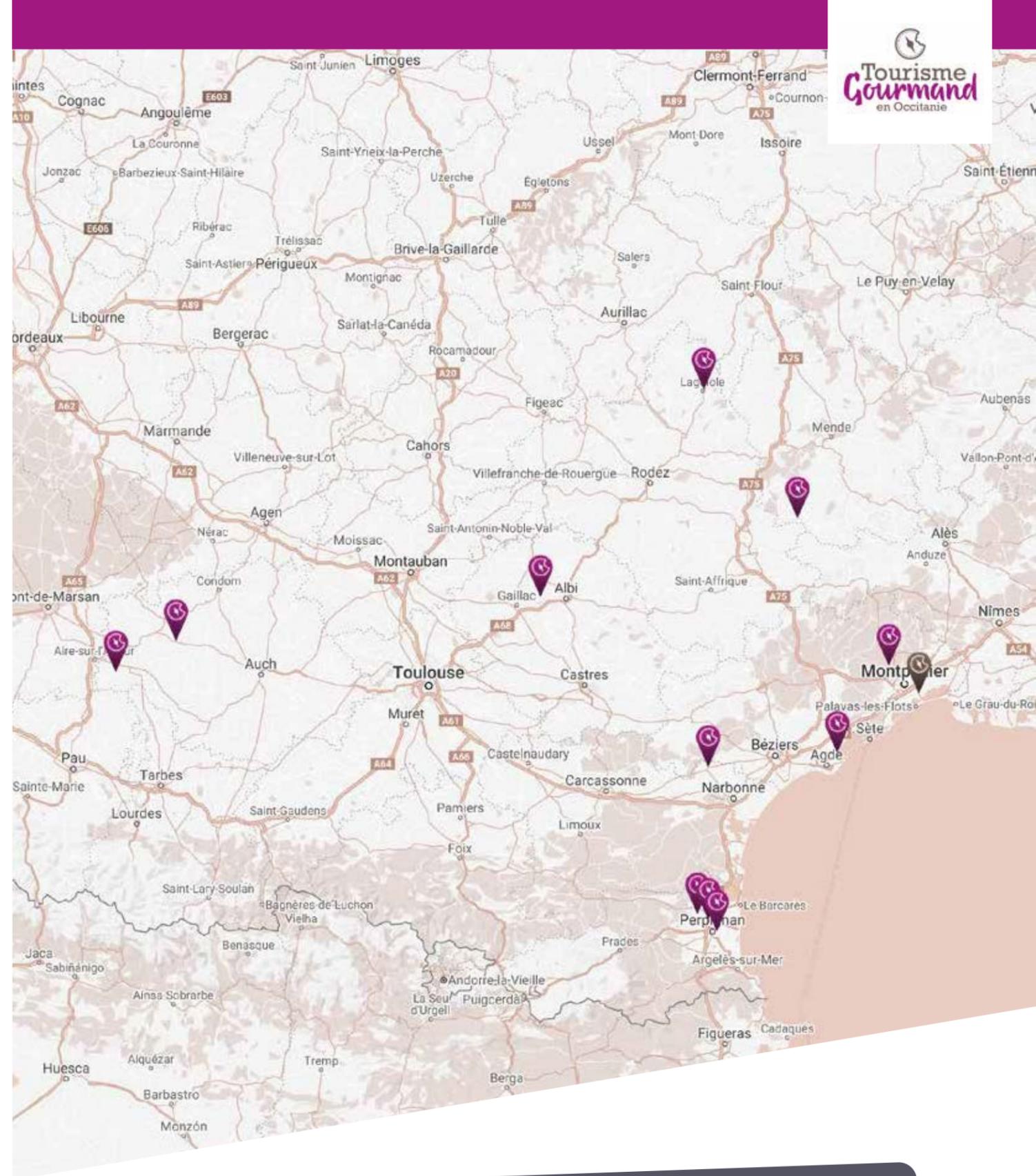
2980, avenue Julien Panchot
66969 PERPIGNAN
Information : **Olivier Caminal**
boutique66@cemoui.fr
04 68 95 09 95

Confiserie du Tech

Avenue de Saint-Gaudérique
66330 CABESTANY
Information : **Florence Seguy**
tech@confiserieidutech.com
04 68 50 69 63

Dom Brial

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



Retrouvez les deux pages de présentation
de chaque entreprise sur :
www.tourismegourmandenoccitanie.fr



Vins et patrimoines gascons

Plaimont

LES VINS DU SUD-OUEST AUX GRANDES ORIGINES

Cette journée est dédiée à la découverte du vignoble gersois et de sa gastronomie ! Immergez-vous dans la Gascogne bucolique où vous pourrez admirer plusieurs Châteaux historiques avec en toile de fond les majestueuses Pyrénées.

Matin :

Partez à la découverte du vignoble de l'AOC Saint Mont avec une visite découverte « de la vigne à la bouteille » pour tout comprendre du métier de vigneron. Une dégustation commentée de 4 vins clôturera la visite dans un lieu insolite : la cave du Monastère de Saint-Mont datant du XV^e siècle.

Déjeuner :

Pause gourmande et conviviale chez Murielle et sa famille avec un déjeuner vigneron. Ils vous concocteront un menu 100% local issu de leur ferme autour du canard. Le déjeuner se déroulera au bord des vignes, dans le cadre bucolique de leur maison gasconne. Une balade digestive suivra pour découvrir leur ferme (élevage et conserverie).

Après-midi :

La tour de Termes, plongez au cœur de l'histoire médiévale ! Située aux limites du Comté d'Armagnac, la tour de Termes est un des plus beaux témoignages de l'architecture militaire gasconne du XIII^{ème} siècle. Enfilez le costume historique de votre choix pour faire la visite du donjon médiéval, et partez à la quête de la vie de nos ancêtres : de la cuisine à l'armurerie, de la chambre à la salle de banquet, en passant par la forge et le stade de joute. Du sommet du monument, profitez d'un panorama exceptionnel sur la vallée de l'Adour et la chaîne des Pyrénées.

TARIF

à partir de
39 € / pers.
avec le déjeuner
(sans transport
base 15 pers.)



– Menu –

ENTRÉE

Toasts de foie-gras

PLATS (au choix)

Demi magret grillé, légumes à la plancha

Cuisse confite de canard sur barbecue, légumes à la plancha

FROMAGES & DESSERT

Salade gasconne, fromage
Dessert maison

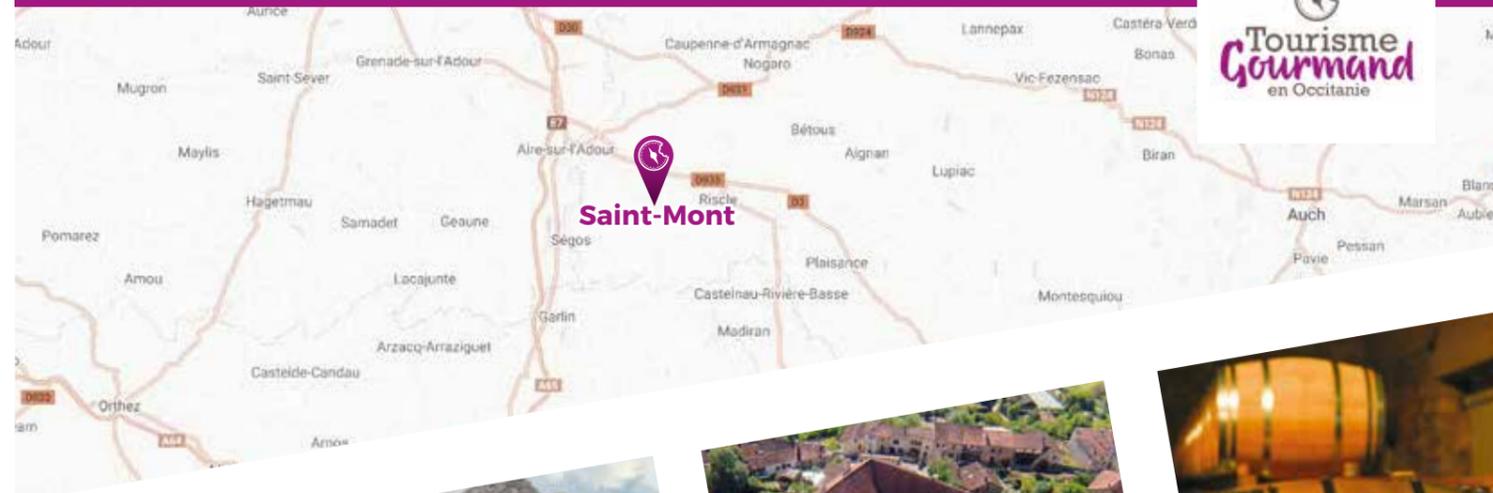


Mixez les saveurs :

Pour encore plus de gourmandise, il est possible de combiner cette journée avec une visite à la Maison Ramajo. Contactez-nous pour confectionner une escapade gourmande sur mesure.

Suggestions de visites à proximité :

Découvrez la Maison de Ninan, ferme hors du commun cultivant du safran, cette épice d'exception rare et précieuse dans le Gers.



Tourisme Gourmand en Occitanie



Devis sur demande



Offre Séminaire & Team Building

Entreprises et professionnels, adaptez votre journée gourmande avec un atelier ou une activité dédiée pour vos équipes.

Parcourez un vignoble emblématique de l'AOC Saint Mont : le Château de Sabazan, travaillé avec soin par les vignerons de Plaimont depuis 1987. Après la visite des vignes et du cuvier, une expérience unique vous attendra dans le chai : une dégustation à la barrique

du millésime en cours d'élevage, qui vous permettra de mieux comprendre l'influence de l'élevage en barrique. La visite se terminera par une dégustation verticale de Château Sabazan 1988-1996-2016.

Selon vos besoins, une salle de séminaire équipée pourra être mise à votre disposition. Pour cela n'hésitez pas à nous contacter.

Plaimont - 32400 Saint-Mont
Information : **Céline Dabadie**
visite@plaimont.fr - 07 72 13 92 00

Réservations auprès de **Aud'Étour**
Pascale LE FLOCH
pascale@aude-tour.com - 06 74 08 30 61



A la façon du Gers

Foie Gras Ramajo

Fondée il y a plus de 45 ans, la Maison Ramajo est pionnière dans l'accueil de visiteurs gourmands. L'équipe vous reçoit sur l'exploitation et vous fait découvrir les coulisses de la préparation de ces produits que nous aimons tant.



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 :

La table est dressée sur place : selon la saison nous vous proposons un buffet déjeunatoire ou un repas cuisiné par un chef local. Les deux sont bien sûr composés des produits de l'exploitation et accompagnés par des vins du comptoir de Titsou, boutique de la Maison Ramajo à Auch.

Après-midi :

Partez à la rencontre de d'Artagnan, ce mousquetaire rendu célèbre par Alexandre Dumas. C'est à Lupiac, sa ville de naissance, que vous pourrez découvrir l'homme derrière la légende dont les exploits sont encore comptés et revisités aujourd'hui faisant toujours rêvés les petits et les plus grands.



TARIF

à partir de
37 €/pers.
avec le déjeuner
(sans transport
base 20 pers.)



– Menu –

ENTRÉE

Foie gras de canard entier mi-cuit
en terrine

Terrine campagnarde

PLATS

Tourte canard-poulet façon Ramajo

Cassoulet au confit de canard

FROMAGES & DESSERT

Fromages

Croustades aux pommes

et Armagnac

BOISSONS

Café

Apéritif et vins



Mixez les saveurs :

Pour encore plus de gourmandise, il est possible de combiner cette journée avec une visite aux caves de Plaimont. Contactez-nous pour confectionner une escapade gourmande sur mesure.

Suggestions de visites à proximité :

Ne manquez pas Auch, cœur de la Gascogne, et son impressionnante cathédrale, la Maison Ramajo y est aussi présente. Les destinations culturelles et gourmandes ne sont pas en manque dans la région du célèbre D'Artagnan : Vic-Fezensac, Eauze, Château Monluc et des grandes maisons d'armagnacs...



Devis sur
demande



Offre Séminaire & Team Building

Entreprises et professionnels, adaptez votre journée gourmande avec un atelier ou une activité dédiée pour vos équipes.

- A vos couteaux : Toute l'année
Revêtissez les équipements (blouse, tablier, charlotte), écoutez attentivement et attrapez vos couteaux, en toute prudence bien sûr. C'est l'apprentissage de la découpe du canard gras puis de la préparation du foie gras. Chaque participant repart avec une équivalence en conserve du canard cuisiné.

- A vos fourneaux : De novembre à avril
Cours de cuisine avec un chef gersois autour du canard, légumes de saisons et produits locaux en accompagnement. La bonne humeur et le bon goût seront à l'ordre du jour, apprenez à marier les saveurs des spécialités locales.

Selon vos besoins, une salle de séminaire équipée pourra être mise à votre disposition. Pour cela n'hésitez pas à nous contacter.

Maison Ramajo

Lieu-dit Merlet - 32190 DEMU

Information : **Pierre-Marie Soubiran**

pmsoubiran@foie-gras-ramajo.com

05 62 08 51 03

Réservations auprès de Aud'Étour

Pascale LE FLOCH

pascale@aude-tour.com

06 74 08 30 61



Entre terre et verre



LABASTIDE

MAISON FONDÉE EN 1949

Plongez le temps d'une journée dans le monde de la Maison Labastide fondée en 1949. De la vigne à la bouteille, vous découvrirez les méthodes et l'histoire de cette coopérative enracinée au cœur du Tarn.



Matin :

Cette journée débute avec la visite du Parcours de Légende, balade immersive au sein de la coopérative reprenant quelque peu le travail de la vigne mais surtout les étapes de traitement du raisin. Depuis l'apport de la vendange jusqu'à la bouteille, découvrez ce qui donne son caractère au vin gaillacois. Terminez la visite avec une dégustation des vins de la Maison Labastide.



Déjeuner :

C'est dans notre salle de réception unique avec vue sur le chai à barrique, que vous vous régalerez d'un déjeuner gourmand. Un accord mets et vins sera présenté à chaque étape du repas par notre sommelier.

Après-midi :

Après le plaisir des papilles, place au plaisir des yeux et de l'esprit. Vous avez le choix entre deux destinations emblématiques de la région : Cordes-sur-Ciel cité médiévale inscrite aux Grands Sites Occitanie ou la Cité épiscopale d'Albi classée au patrimoine mondial de l'UNESCO. Partez à la découverte d'un lieu d'exception, accompagné par un guide vous plongerez dans la riche histoire d'une de ces villes.



TARIF

à partir de
40 € / pers.
avec le déjeuner
(sans transport
base 20 pers.)



— Menu —

ENTRÉES (au choix)

Croustillant de canard façon parmentier, mesclun de salade (servi avec l'esprit rosé)
Cassolette de la mer façon armoricaine, légumes gratinés au four (servie avec l'esprit blanc sec)

PLATS (au choix)

Pièce de bœuf snackée, râpé de pommes de terre, pressé de légumes (servi avec l'esprit rouge fût)
Suprême de pintade à la vigneronne, tarte fine aux oignons confits (servi avec l'esprit rouge)
Filet de merlu, tartelette de poireaux carottes, raviole d'écrevisse aux asperges (servie avec l'esprit blanc sec)

DESSERTS (au choix)

Vacherin sorbet fraise et ses noisettes
Cabosse chocolat cœur caramel, crème anglaise
Dôme mangue passion, crème anglaise (servi avec le Fizz doux)

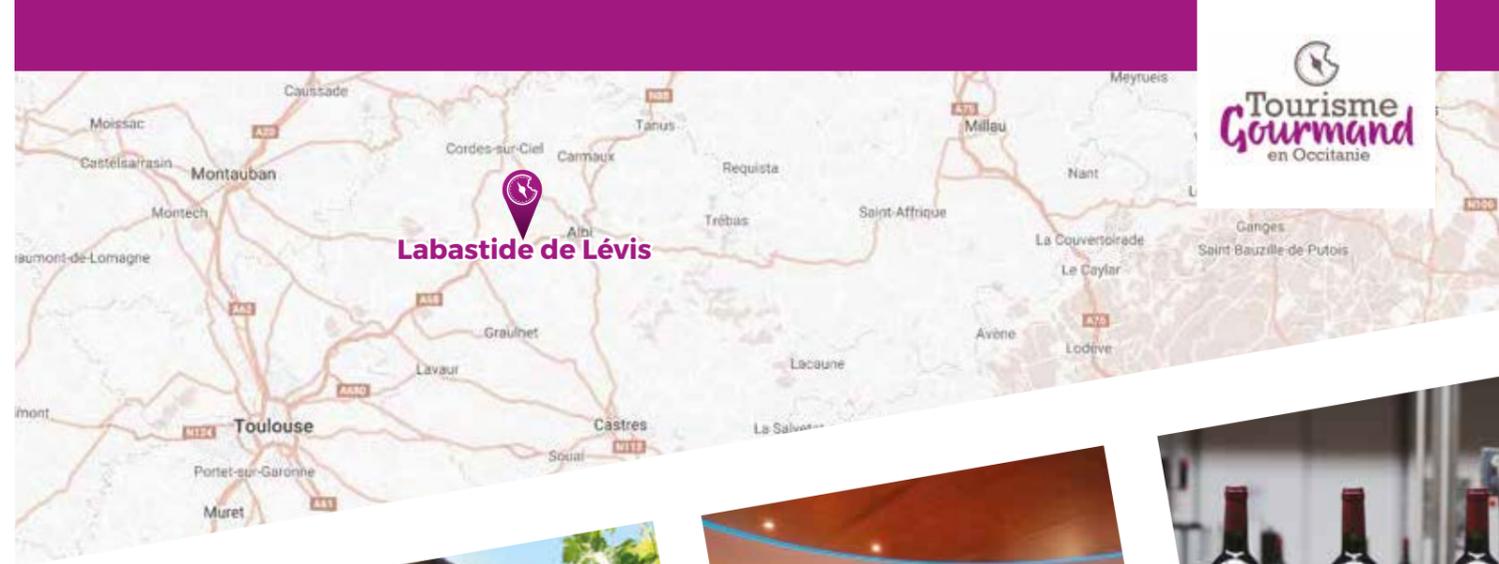
FROMAGES (+3€)

Trilogie de fromages (servie avec l'esprit rouge fût)

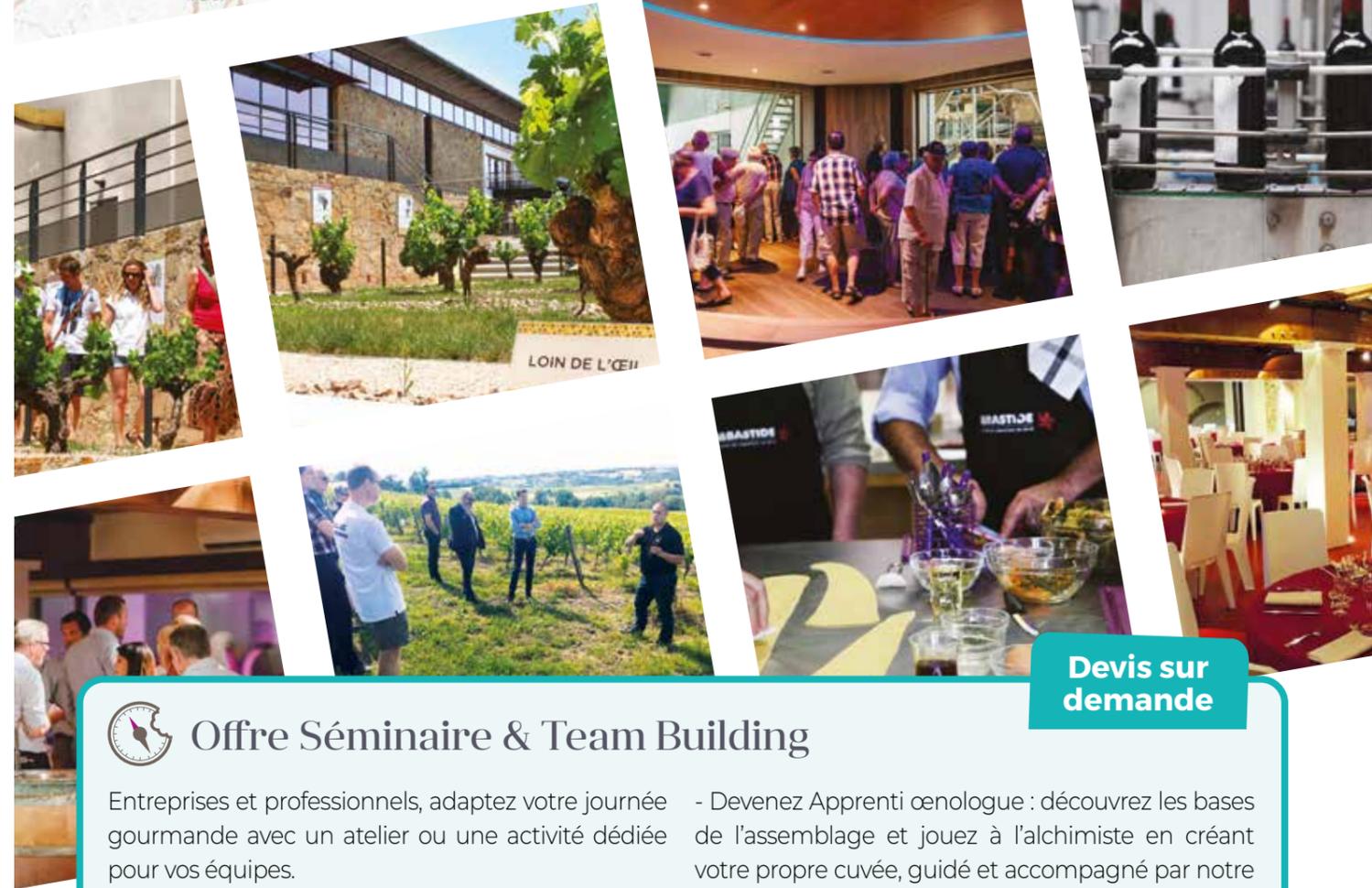


Suggestions de visites à proximité :

Profitez-en pour explorer les villages perchés (Penne, Castelnau De Montmirail), le Jardin des Martels, les rochers du Sidobre, les nombreux musées (Cagnac, Cayla, Saut du Tarn etc).



Tourisme Gourmand en Occitanie



Devis sur demande



Offre Séminaire & Team Building

Entreprises et professionnels, adaptez votre journée gourmande avec un atelier ou une activité dédiée pour vos équipes.

- Partez à la rencontre de Damien : vigneron passionné qui saura vous séduire par son exploitation en BIO et sa démarche environnementale, ainsi que par sa présentation des cépages ancestraux qui font l'Appellation Gaillac. Une dégustation sur sa terrasse panoramique ponctuera parfaitement cette visite à la source du vin de Gaillac.

- Devenez Apprenti œnologue : découvrez les bases de l'assemblage et jouez à l'alchimiste en créant votre propre cuvée, guidé et accompagné par notre sommelier conseil. À la fin, notre œnologue en personne viendra élire son produit préféré.

Selon vos besoins, une salle de séminaire équipée pourra être mise à votre disposition. Pour cela n'hésitez pas à nous contacter.

Maison Labastide

La Barthe - 81150 LABASTIDE-DE-LEVIS

Information : **Arnaud Elgoyhen**

tourisme@cave-labastide.com - 05 63 53 73 53



Escapade en Aubrac avec Jeune Montagne



Jeune Montagne propose une découverte curieuse et gourmande du Parc Naturel Régional de l'Aubrac. Plongez dans l'histoire ancestrale du Laguiole AOP et de l'Aligot et partez à la rencontre d'agriculteurs et de fromagers passionnés.

Matin :

Un guide gourmand vous accueille aux portes de la fromagerie à Laguiole, pour une visite des lieux. Vous visionnez un film avant d'observer, en direct, la fabrication du Laguiole AOP et de découvrir le savoir-faire des fromagers grâce à la galerie vitrée. La matinée se termine par la dégustation d'une sélection des fromages de l'Aubrac selon leur affinage et la période de l'année à laquelle ils sont fabriqués, pour explorer toutes leurs saveurs.

Déjeuner :

L'Aubrac possède un riche patrimoine gastronomique que vous découvrez, au restaurant L'âme Gourmande à Laguiole dans un cadre accueillant et chaleureux.

Après-midi :

Activité au choix selon la saison :

Visite à la ferme : Toute l'année et accessible à tous ! Partez à la rencontre d'un éleveur de Jeune Montagne et de ses vaches. Il vous invite à entrer dans son étable, sa grange, son pâturage et répond à toutes vos questions sur son métier et son fromage, fabriqué dans le respect du cahier des charges de l'Appellation d'Origine Laguiole. Profitez d'un goûter gourmand au sein de la ferme. Suit enfin un moment unique et privilégié : la traite des vaches.

Escapade en prairie fleurie : Printemps/été

Allez à la découverte des fleurs qui donnent au Laguiole AOP son goût unique. Partagez un moment de détente ludique autour d'une histoire de fleurs, de vaches et de fromages ! Accompagnée par un guide du Jardin Botanique de l'Aubrac, cette activité très appréciée par petits et grands se termine par un goûter gourmand !

TARIF

à partir de
37 € / pers.
avec le déjeuner
(sans transport
base 20 pers.)



– Menu –

ENTRÉES (au choix)

Salade et ses gourmandises du terroir
Assiette de charcuteries de pays
Terrine de lentilles au foie gras, crème de lentilles
Feuilleté forestier

Royal de foie gras au coulis d'asperge
Aumônière de chèvre chaud sur lit d'artichaut, salade verte

PLATS (au choix)

Saucisse rouergate sauce Marcillac
Pavé de bœuf Aubrac (+3€)
Confit de canard maison à la graisse d'oie
Pavé de saumon, beurre blanc
Accompagnement : Aligot avec présentation ou légumes de saison

FROMAGES & DESSERT

Assiette de fromages
Omelette norvégienne

BOISSONS

Café
Vin de table



Suggestions de visites à proximité :

Visitez une des coutelleries artisanales de Laguiole. Découvrez la distillerie Twelve et son Whisky de l'Aubrac. Une belle surprise vous attend également avec la Maison de L'Aubrac et son Jardin botanique.



Tourisme Gourmand en Occitanie

Laguiole

L'Aligot DE L'AUBRAC

LE Laguiole AOP



Devis sur demande



Offre Séminaire & Team Building

Entreprises et professionnels, adaptez votre journée gourmande avec un atelier ou une activité dédiée pour vos équipes. Jeune Montagne propose de vous recevoir sur un ou plusieurs jours en partenariat avec Le Relais de Laguiole Hôtel & Spa ***.

Apprenez à cuisiner l'aligot, cette spécialité aveyronnaise dont la recette est inscrite au patrimoine fromager de l'Aubrac dans le respect des règles de fabrication ancestrales transmises par les moines et

les buronniers de l'Aubrac. Découvrez les différents ingrédients et surtout les étapes de fabrication relevant d'un réel savoir-faire. Dégustez ensuite votre préparation avec d'autres spécialités fromagères de Jeune Montagne. Vous quitterez cet atelier avec un petit souvenir !

Selon vos besoins, une salle de séminaire équipée pourra être mise à votre disposition. Pour cela n'hésitez pas à nous contacter.

Coopérative Jeune Montagne

La Borie Neuve - 12210 LAGUIOLE
Information : **Emilie Peigné**
accueil@jeunemontagne.fr
05 65 44 35 54

Réservations auprès de Aud'Étour

Pascale LE FLOCH
pascale@aude-tour.com
06 74 08 30 61



Le Méjean des histoires de passions



TARIF

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

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

Matin :

Les visites permettent de découvrir l'histoire du moulin. Elles abordent aussi le causse Méjean et l'agro-pastoralisme, le mécanisme et le fonctionnement du moulin ainsi que le savoir-faire du meunier et son rôle au sein de la filière céréales. À quelques kilomètres de là, à la Fromagerie le Fédou à Hyelzas, un guide gourmand vous accompagnera dans la découverte de l'histoire de la fromagerie, la technique de fabrication et la dégustation de ses fromages au lait de brebis.

Déjeuner :

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 fromages de brebis et son dessert (du Fédou) sont servis. Des charcuteries et autres produits locaux du magasin sont proposés. Bières de la Jonte, vins des Gorges du Tarn, 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 Caussenarde d'autrefois qui permet de découvrir l'architecture traditionnelle mais aussi d'aborder la rareté et donc la gestion de l'eau, les pratiques d'élevage et de conservation du lait. C'est ensuite à la Ferme Armand et Marie où vous allez rencontrer de jeunes éleveurs, la visite de leur exploitation et la découverte d'un troupeau de brebis qui approvisionne la fromagerie du village. Vous pourrez également déguster leurs merveilleuses glaces au lait de leurs chères brebis.



– Menu –

ENTRÉE & PLAT

Assiette de 7 fromages
et sa salade verte

Charcuteries (en supplément)

DESSERT

Brousse de brebis

BOISSONS

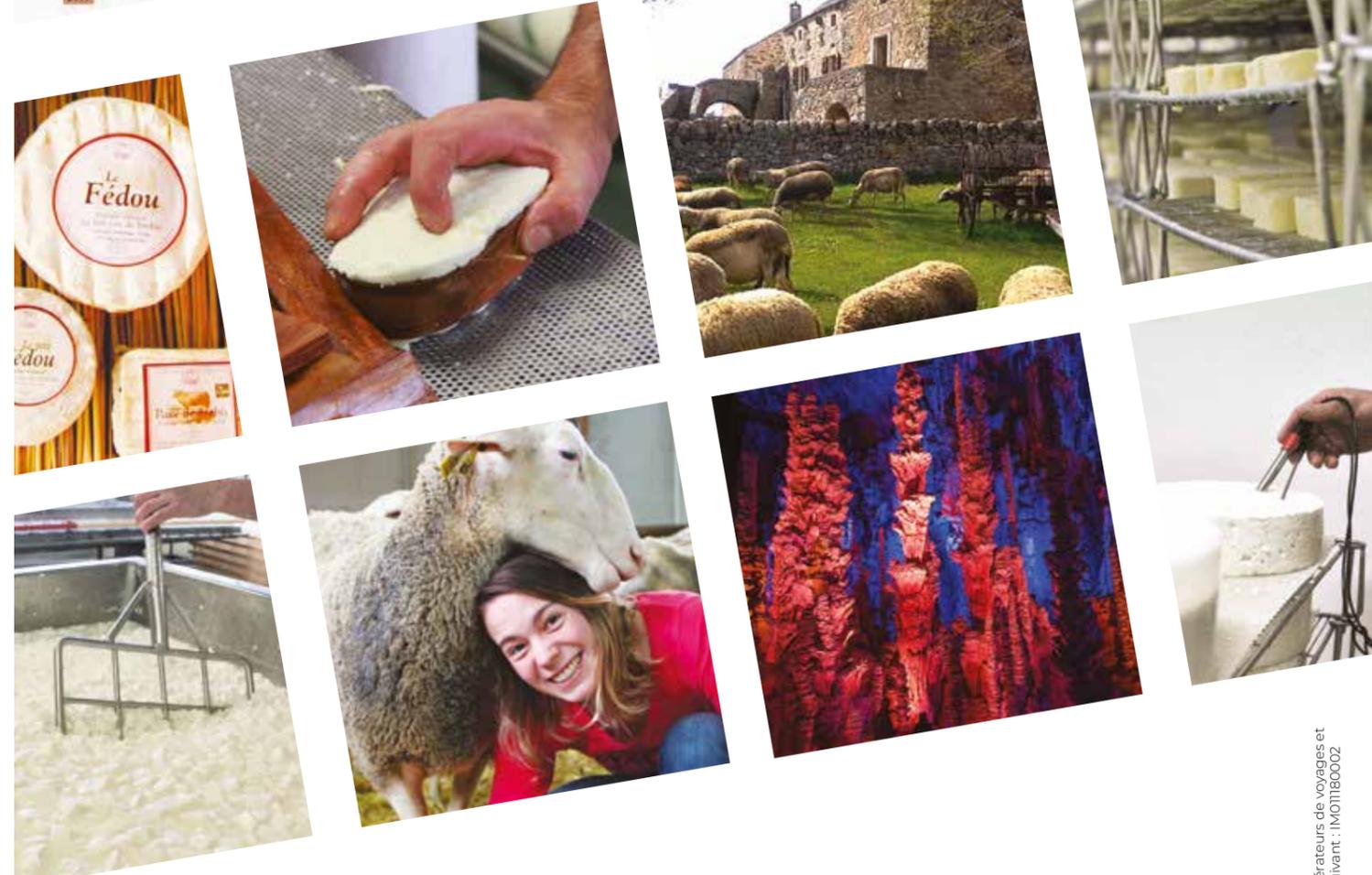
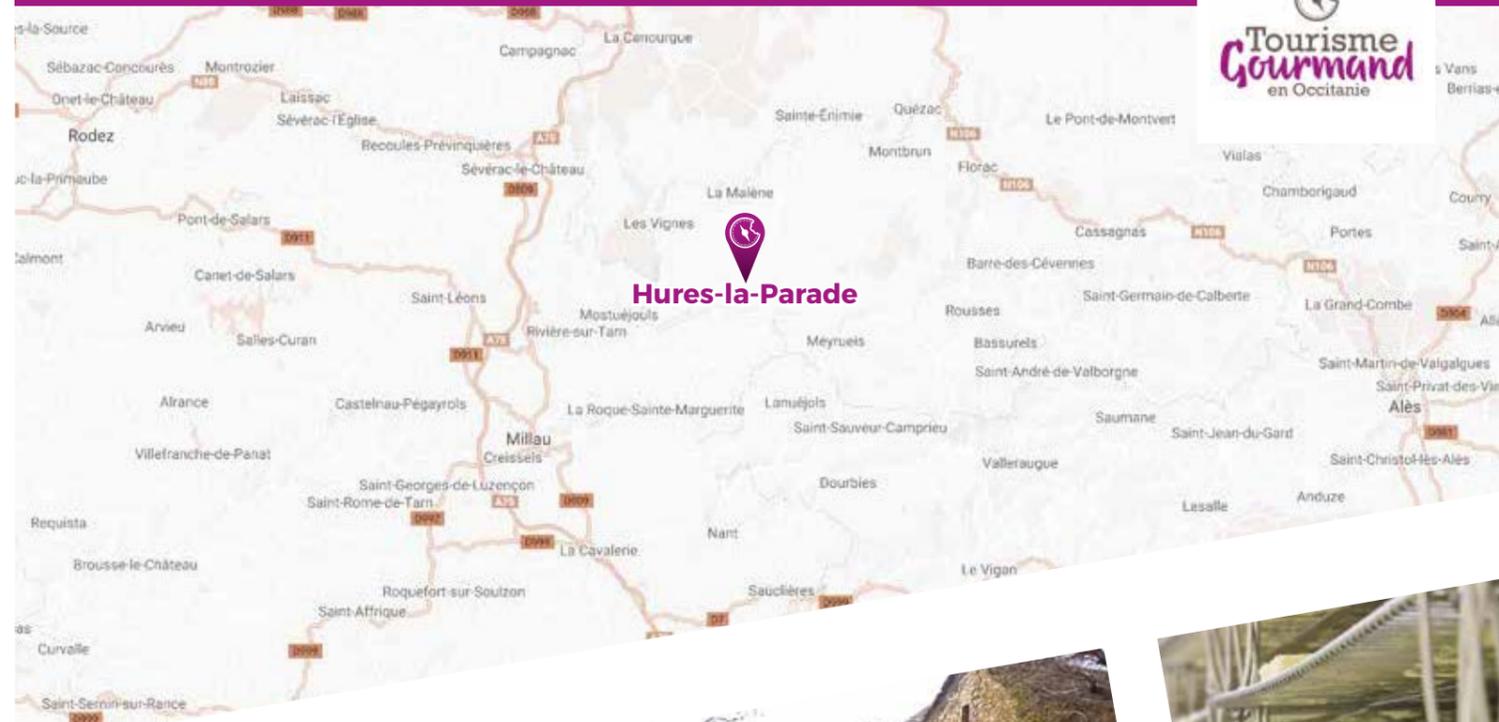
Café

Vin de table



Suggestions de visites à proximité :

Ne ratez pas les grottes de l'Aven Armand, patrimoine unique au monde. Les Gorges du Tarn et de la Jonte sont évidemment à découvrir en continuant vers 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
compta@fedou.com - 04 66 45 66 74

Réservations auprès de Aud'Étour

Pascale LE FLOCH
pascale@aude-tour.com - 06 74 08 30 61



Au cœur d'une oliveraie Méditerranéenne



Proche du Pic Saint Loup, cette journée allie l'histoire d'une oliveraie familiale, plantée en 1957, à la visite d'un site Préhistorique. Avec une pause gourmande au cœur des oliviers.

TARIF

à partir de
40 € / pers.
avec le déjeuner
(sans transport
base 10 pers.)

Matin :

La visite guidée du Domaine de l'Oulivie vous fait voyager de 1957 à nos jours, sur le chemin « **L'Or de mon Grand-père** ». L'histoire familiale du domaine est contée dans le petit musée. Puis, le cheminement se poursuit au cœur de notre oliveraie aux 10 000 oliviers, pour s'imprégner de l'ambiance du lieu et découvrir les différentes facettes de notre travail d'oliverons. Selon la saison, vous pouvez croiser nos chevaux qui pâturent en toute liberté. La visite se termine par une dégustation.

Déjeuner :

Le repas du Moulinier est proposé à l'ombre des oliviers. Il associe des produits locaux de saison aux huiles, olives, purées d'olive du domaine. Vins et jus de fruit du terroir. Vous profitez de la magnifique vue sur le Pic Saint Loup tout en vous délectant de nos délicieuses frites à l'huile d'olive !

Après-midi :

Visite guidée du site archéologique de Cambous qui héberge les ruines d'un village préhistorique (l'un des plus vieux villages qu'il soit possible de visiter en France). Il date de l'Age du Cuivre, période comprise entre 2700 et 2300 avant notre ère. Pour clôturer la journée, visite de la boutique d'artisanat d'art dans le village Médiéval de Viols-Le-Fort où ont élu domicile : potiers, sculpteurs, tanneurs, ...



– Menu –

ENTRÉE

*Petits légumes accompagnés
des huiles, olives et purées
d'olive du domaine*

PLATS

*Grillade ou plat du jour selon la
saison, accompagnés de frites
maison à l'huile d'olive*

DESSERT

Dessert du jour

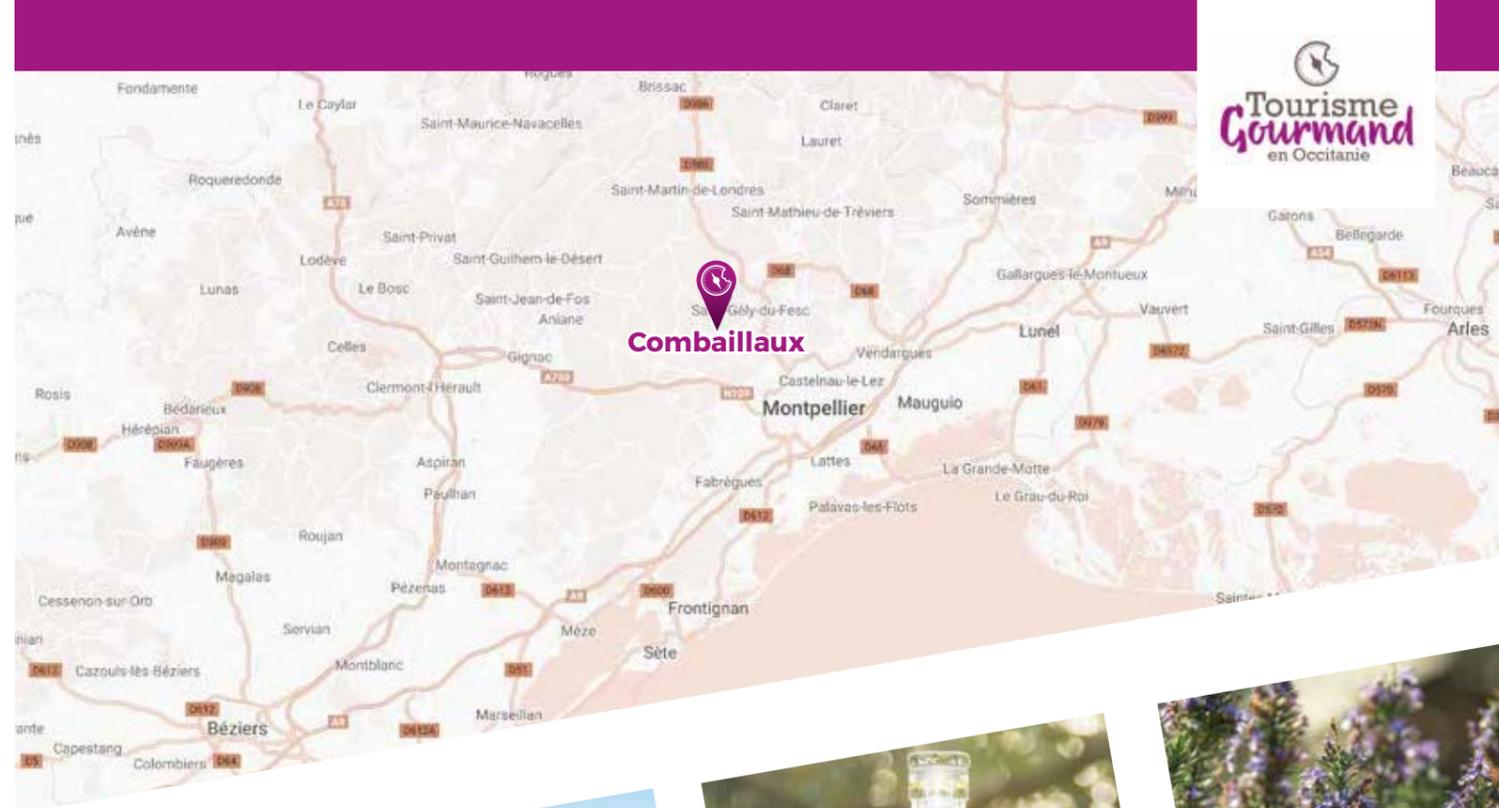
BOISSONS (au choix)

*Vin du terroir ¼ de bouteille
Jus de fruit artisanal*



Suggestions de visites à proximité :

La proximité de Montpellier est à saisir pour y organiser une après-midi avec une visite au Musée Fabre ou tout simplement une balade citadine dans le centre historique.



Tourisme
Gourmand
en Occitanie



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

**Réservations auprès
de Aud'Étour**
Pascale LE FLOCH
pascale@aude-tour.com
06 74 08 30 61



Une journée entre Terre & Mer avec les Caves Richemer



Nées de la fusion des caves coopératives d'Agde et de Marseillan, les Caves Richemer se distinguent par leurs implantations qui constituent un véritable réseau territorial : la Cave historique labellisée ACCUEIL VELO, les Chais du port, le magasin d'Agde et la Perle de Thau, unité de production de dernière génération.

Matin :

Le rendez-vous est donné à 10h aux Caves Richemer, situées à Marseillan sur les bords de la Lagune de Thau. Avec leur nouveau site de production vinicole, les Caves Richemer se dotent d'un outil performant et révolutionnaire, résolument tourné vers la Haute Qualité. Baptisé « Perle de Thau », le site présente une architecture originale de forme circulaire et permet de valoriser un savoir-faire ancestral au travers de sa visite guidée. Cette expérience immersive propose la visite des coulisses de la production suivie d'une dégustation des gammes les plus emblématiques des Caves Richemer.

Déjeuner :

Le déjeuner est servi dans un mas ostréicole le Coqui Thau, au pied de la Lagune de Thau. Des vins Richemer accompagnent huîtres braisées, sardines grillées et la brasucade de moules, une spécialité Languedocienne que Coqui Thau a adapté en remplaçant la paille par les cèpes de vigne.

En option : possibilité de visiter mas ostréicole le Coqui Thau / durée : 1h environ / 3 € par pers.

Après-midi :

L'après-midi est consacrée à la découverte des métiers de la pêche et de la conchyliculture de la Lagune de Thau. Avec ses 7500 hectares, cette vaste étendue représente un site naturel exceptionnel. Une très belle évasion en bateau vous attend... L'amour de son métier vous sera transmis par une pêcheuse professionnelle et passionnée. La visite prévoit une pause découverte devant le célèbre Canal du midi classé au Patrimoine Mondial de l'Unesco ainsi qu'une navigation au travers des parcs à huîtres du bassin de Thau.

En option : pour un supplément visitez aussi le Belvédère de la Criée du Grau d'Agde.

TARIF

à partir de
48 € / pers.
avec le déjeuner
(sans transport
base 40 pers.)



– Menu –

(de mai à septembre)

ENTRÉE (au choix)

Sardines grillées

Huîtres braisées

ASSIETTES DE COQUILLAGES

(en supplément)

Assiette 6 huîtres

Assiette 12 crevettes

Assiette Panachée

Assiette saveur de Thau

Assiette gourmande

PLAT

Brasucades de moules

DESSERT

Tarte aux pommes

BOISSONS

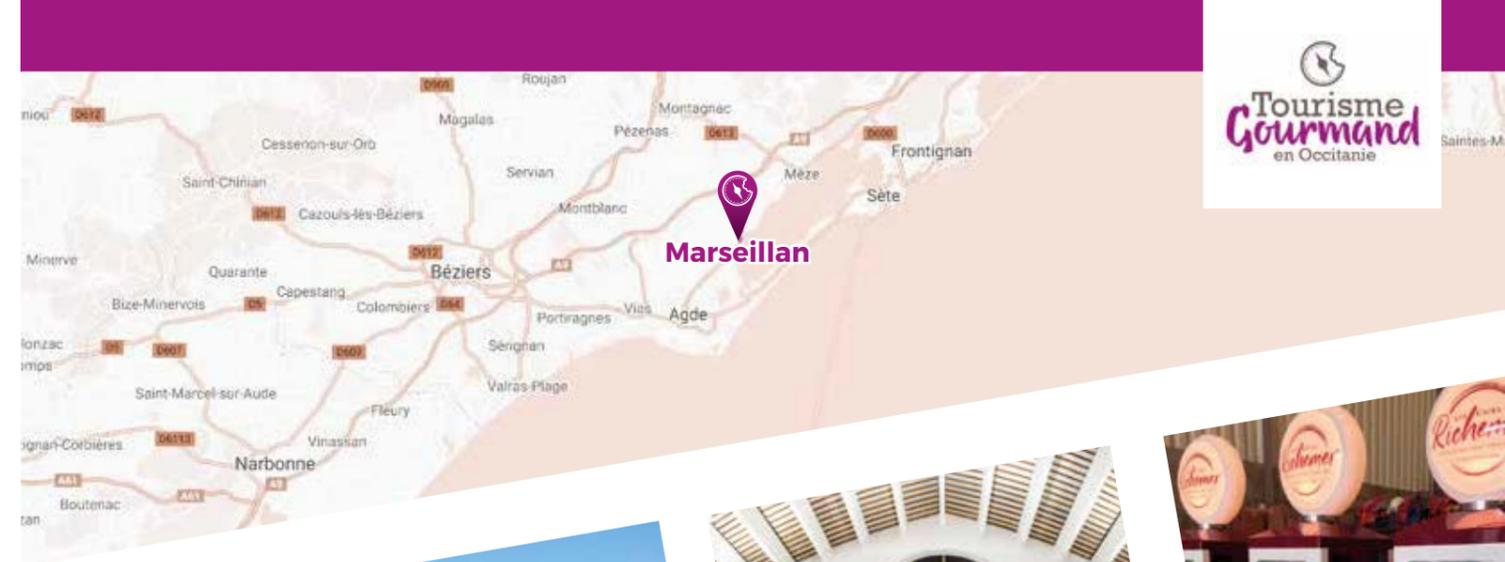
¼ de L de vin

Café



Suggestions de visites à proximité :

Les caves Richemer vous recommandent la Réserve du Bagnas, la Lagune de Thau en bateau avec Etoile de Thau IV, Pézenas, ville de Molière et le port de Marseillan.



Devis sur demande



Offre Séminaire & Team Building

Entreprises et professionnels, adaptez votre journée gourmande avec un atelier ou une activité dédiée pour vos équipes.

Votre guide vous emmènera découvrir l'histoire de ces caves emblématiques au travers d'un jeu de piste ludique à vélo. L'accent est mis sur deux cépages emblématiques locaux, le terret blanc, l'un des plus

anciens cépages du Languedoc, et le marselan, créé localement en 1961 par l'INRA. Le circuit longe le Canal du Midi aux Onglous et la Lagune de Thau.

Selon vos besoins, une salle de séminaire équipée pourra être mise à votre disposition. Pour cela n'hésitez pas à nous contacter.

Les Caves Richemer

51 Route de Bessan - 34340 MARSEILLAN

Information : **Laëticia Hadji**

lhadji@richemer.fr

07 86 37 20 93

Réservations auprès de Aud'Étour

Pascale LE FLOCH

pascale@aude-tour.com

06 74 08 30 61



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.

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^{ème} 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 1h30).

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.

TARIF

à partir de
37 € / pers.
avec le déjeuner
(sans transport
base 20 pers.)



– Menu –

ENTRÉE (au choix)

Salade de saumon Gravelax
Salade chèvre et lardons
Terrine du Chef maison

PLATS (au choix)

Escalope Milanaise
Boudin Galabar grillé
Dos de cabillaud en croûte
Jambon Braisé
Magret entier (+4€)
Entrecôte à la braise (+4€)

DESSERT

Dessert du jour

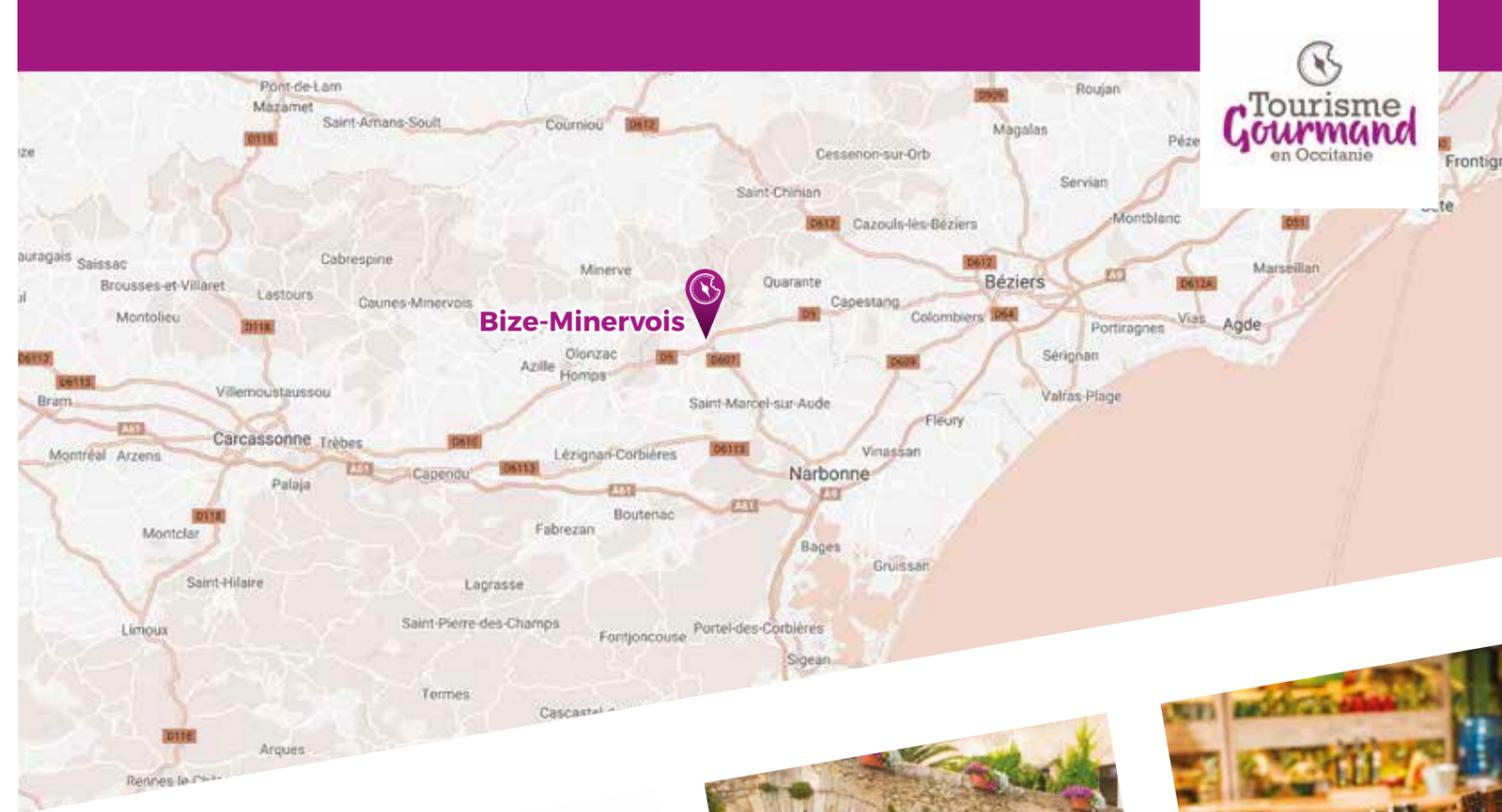
BOISSONS

Apéritif
Café
Vin à discrétion



Suggestions de visites à proximité :

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

Réservations auprès de Aud'Étour

Pascale LE FLOCH

pascale@aude-tour.com

06 74 08 30 61



Show chocolat Cémoi



Direction Perpignan pour une journée des plus gourmandes avec la chocolaterie française Cémoi. Cette entreprise familiale régale nos papilles depuis plus de 200 ans. Forte de ses engagements, elle est une des seules chocolateries de France à maîtriser l'intégralité de la filière cacao.



Matin :

Votre journée débute dans la salle de cinéma avec une projection présentant la filière cacao. Un atelier « Cabosse » vous est ensuite proposé : éveillez tous vos sens lors d'une initiation à la dégustation de plusieurs chocolats. Apprenez à goûter le chocolat autrement, expérience que vous pourrez facilement reproduire chez vous entre amis ou en famille.



Déjeuner :

Le Yucca, maison du chef cuisinier Alain Delprat, vous accueille pour un repas aux saveurs catalanes et aux senteurs méditerranéennes préparé avec passion. Pour l'occasion, le chocolat Cémoi sera introduit au menu au moment du dessert.

Après-midi :

Suivez la guide ! A la fois passionnée d'histoire et fondue de chocolat, votre guide vous propose une visite au cœur de Perpignan : "Perpignan et le chocolat toute une histoire". C'est au début du XVI^{ème} siècle qu'apparaissent les premières fabriques de chocolat en Europe pour donner naissance à l'industrie chocolatière au milieu du XVI^{ème} siècle. Le chocolat est couramment consommé en Catalogne espagnole et en France dans le Roussillon. Une des premières chocolateries de France est fondée par le chocolatier Jules Pares, en 1814, dans les Pyrénées-Orientales (origines du groupe CEMOI).



TARIF

à partir de
44 € / pers.
avec le déjeuner
(sans transport
base 20 pers.)



– Menu –

(Susceptible de changer selon la saison)

ENTRÉE

Œuf brouillé sur paorchetta à la truffe

PLATS

Seiches mijotées aux pommes de terre safranées

DESSERTS (au choix)

Crèmeux au chocolat Cémoi
Glace mato



Mixez les saveurs :

Pour encore plus de gourmandise, il est possible de combiner cette journée avec une visite à la Confiserie du Tech pour une journée pleine de douceurs ou aux caves de Dom Brial pour l'atelier « d'un grain à l'autre » associant vins et chocolats Cémoi. Contactez-nous pour confectionner une escapade gourmande sur mesure.

Suggestions de visites à proximité :

N'hésitez pas à contacter l'Office de Tourisme de Perpignan pour des visites guidées : Castillet, Palais des Rois de Majorque, Hôtel Pams...



Devis sur demande



Offre Séminaire & Team Building

Entreprises et professionnels, adaptez votre journée gourmande avec un atelier « Castell CEMOI » dédié pour vos équipes.

Prenez place pour un atelier de construction d'une pyramide, utilisez l'authentique ourson en guimauve en guise d'humains comme le demanderait un castell, véritable tour humaine tradition catalane.

L'animateur de l'atelier pourra pimenter l'activité avec des défis de rapidité ou en imposant des contraintes particulières.

Selon vos besoins, une salle de séminaire équipée pourra être mise à votre disposition. Pour cela n'hésitez pas à nous contacter.

Boutique Cémoi

2980, avenue Julien Panchot - 66969 PERPIGNAN

Information : **Olivier Caminal**

boutique66@cemoi.fr

04 68 95 09 95

Réservations auprès de Aud'Étour

Pascale LE FLOCH

pascale@aude-tour.com

06 74 08 30 61



Balade en Roussillon gourmand



Autour de Perpignan, cette journée gourmande associe la boutique de la Confiserie du Tech, ses spécialités pleines de douceurs catalanes aux Vignobles Dom Brial et à leurs vins et Muscat de Rivesaltes.



Matin :

La journée commence par une halte gourmande à la Confiserie du Tech. C'est chaleureusement que la petite fille du fondateur accueille ses visiteurs pour leur faire découvrir l'histoire de la Confiserie, entreprise familiale. Elle aime partager avec ses hôtes sa passion pour les traditions catalanes, respectées dans la fabrication de leurs produits à déguster avec tant de plaisir. Une visite virtuelle pédagogique et ludique, accompagnée de quelques anecdotes, permettra de découvrir ce patrimoine gustatif. La Confiserie du Tech possède un véritable savoir-faire et participe à la valorisation de son territoire à travers le sourcing de ses matières premières. Enfin, cette halte gourmande à la Confiserie se terminera par une dégustation de quelques spécialités accompagnée d'une boisson chaude au sein de sa jolie boutique, véritable vitrine du terroir du Roussillon, de déambuler librement.

Déjeuner :

Direction le restaurant à Rivesaltes. Profitez d'un repas riche en saveurs préparé dans le respect de la cuisine traditionnelle de la région.

Après-midi :

La deuxième partie de cette journée gourmande se déroulera aux Caves des Vignobles Dom Brial. Découvrez les chais de vinification et d'élevage en barrique, le Chais du Château Les Pins datant du 19^{ème} siècle. Pour tout savoir du vignoble, des cépages, de la vinification et de la riche histoire du Domaine, fortement impliqué dans le développement durable. La visite se terminera sur une dégustation de 6 cuvées, sélection de vins blanc, rosé, rouge et vins Doux naturels Rivesaltes et Muscat de Rivesaltes, spécialités du Roussillon.

TARIF

à partir de
42 € / pers.
avec le déjeuner
(sans transport
base 20 pers.)



– Menu –

(Susceptible de changer selon la saison)

ENTRÉE (au choix)

Salade aux chèvres chauds
Escalivade de légumes

PLATS (au choix)

Trio de grillades (rouste, saucisse, boudin)
Encornets à la planxa
Poulet sauce aux gambas

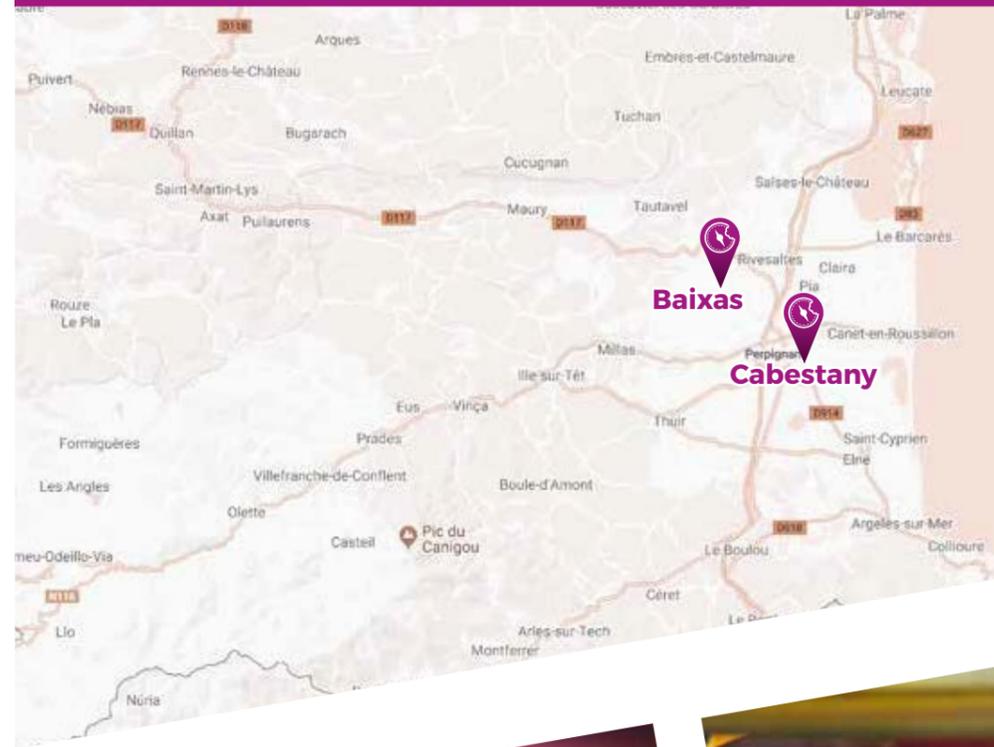
DESSERTS (au choix)

Crème brûlée catalane
Nougat glacé
APÉRITIF (au choix)
Muscat sec
Muscat doux



Suggestions de visites à proximité :

Profitez-en pour visiter Perpignan avec son petit train. N'hésitez pas à aller un peu plus loin et visiter la Forteresse de Salses (20km), le musée de la préhistoire de Tautavel (20km), le parc Animalier Ecozonja - Cases de Pène (10km) ou encore Collioure (28km).



Confiserie du Tech

Avenue de Saint Gauderique - 66330 CABESTANY

Information : **Florence Seguy**

fseguy.letech@gmail.com - 04 68 50 69 63

Réservations auprès de Aud'Étour

Information : **Pascale LE FLOCH**

pascale@aude-tour.com

06 74 08 30 61

Dom Brial

14, avenue du Maréchal Joffre - 66390 BAIKAS

Information : **Xavier Ponset**

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

Visiter

DES ENTREPRISES
GOURMANDES D'OCCITANIE



Déguster

LEURS
PRODUITS
DU TERROIR

Rencontrer

CELLES ET
CEUX QUI LES
PRODUISENT

Se réunir

DANS LEURS
SALLES DE
RÉUNION

Booster

VOS ÉQUIPES
AVEC LEURS
ATELIERS

Pour vos programmes sur mesure contactez
l'Agence Aud'Etour. Et pour plus d'informations
rendez-vous sur notre site internet ou contactez
directement nos entreprises membres.

www.tourismegourmandenoccitanie.fr

