



Tourisme Gourmand en Occitanie



Escapades Gourmandes

GROUPES, ASSOCIATIONS, AUTOCARISTES ET CE

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 et des coopératives, toutes productrices de produits du terroir, fières de leurs histoires et de leurs engagements.

Pour vous recevoir au mieux, les membres de notre association s'attachent à former chaque année une partie de leur personnel à une formation qualifiante de guide gourmand, 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 :



P 8 • Gastronomie à la gersoise
Plaimont



P 18 • Escapade en Aubrac
Jeune Montagne



P 10 • L'échappée Gourmande de d'Artagnan
Maison Ramajo



P 20 • Causse en dessus ou dessous !
Fromagerie le Fédou



P 12 • Patrimoine et savoir faire au cœur de Condom
Maison Aurian



P 22 • Une journée à l'Oulivie sur le chemin de l'Or de mon Grand-père
Domaine de l'Oulivie



P 14 • Entre terre et verre
Maison Labastide



P 24 • En croisière à l'Oulibo
L'Oulibo



P 16 • Balade gourmande dans les monts de Lacaune
Salaisons Oberti



P 26 • Découverte des Vins
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 notre association Tourisme Gourmand en Occitanie pour organiser une visite, une dégustation, un atelier ou une journée de séminaire. Vous pouvez aussi contacter nos entreprises membres pour plus d'informations.

Plaimont

32400 SAINT-MONT
Information : **Céline Dabadie**
visites@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
Information : **Patricia**
contact@foie-gras-ramajo.com

Maison Aurian

5 Avenue de la Gare - 32100 CONDOM
Information : **Gérard Coarraze**
contact@aurian.fr
05 62 28 43 23

Maison Labastide

La Barthe - 81150 LABASTIDE-DE-LEVIS
Information : **Maria Rodas**
tourisme@cave-labastide.com
07 57 12 98 49

Salaisons Oberti

Chemin de Granisse - 81230 LACAUNE
Information : **Jean-Marc Perez**
visite.oberti@orange.fr
06 47 02 69 42

Coopérative Jeune Montagne

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

Fromagerie le Fédou

Hyelzas - 48150 HURES-LA-PARADE
Information : **Florence Pratlong**
visite.fedou@orange.fr
04 66 45 66 74

Domaine de l'Oulivie

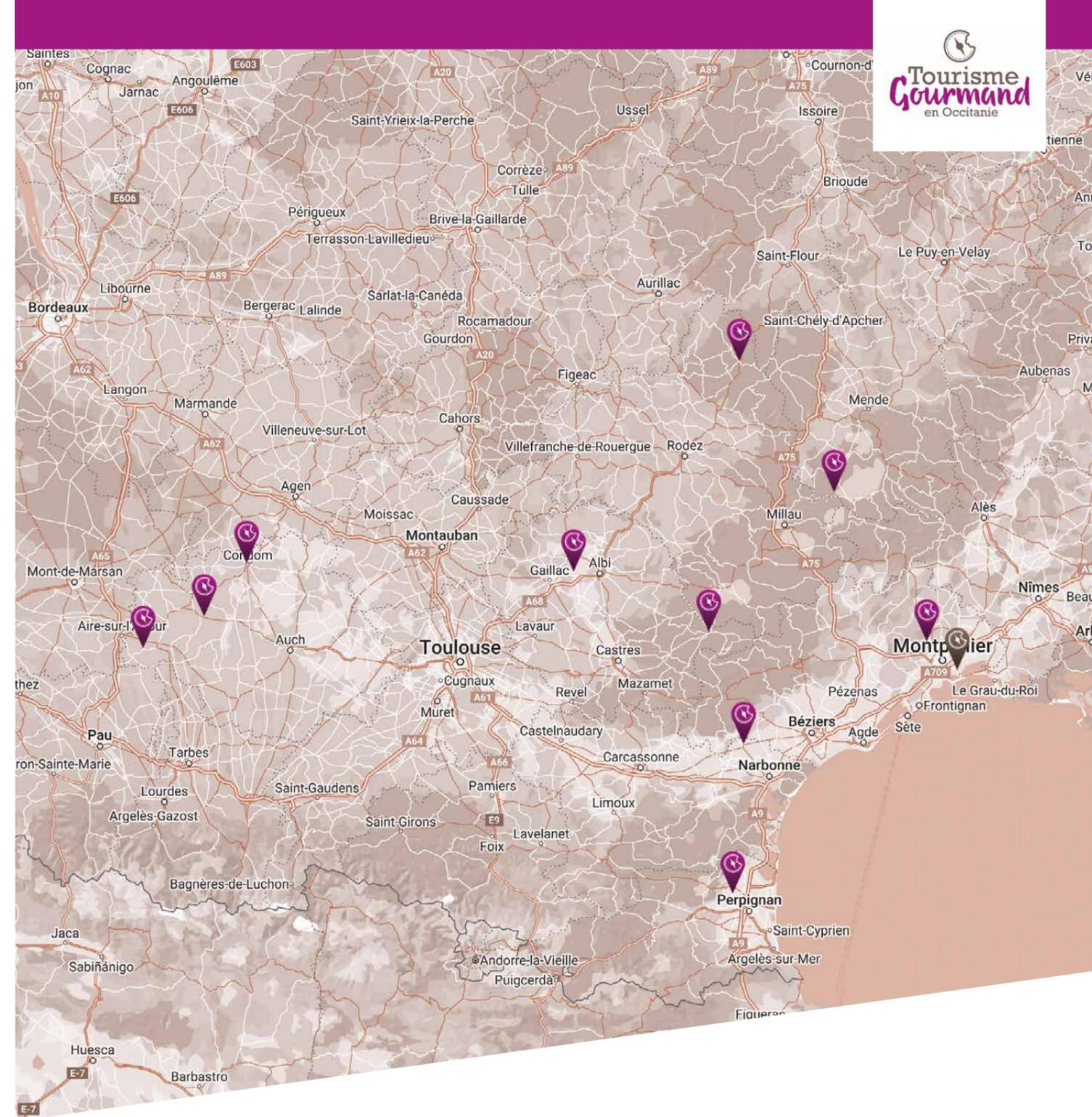
Mas de Fourques - 34980 COMBAILLAUX
Information : **Hélène Violla**
helene.oulivie@gmail.com
04 67 67 07 80

Moulin de l'Oulibo

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

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



Gastronomie à la gersoise



PLAIMONT

VIGNERONS EN GASCOGNE
& PIÉMONT PYRÉNÉEN

Cette journée est dédiée à la découverte du vignoble gersoise et de sa gastronomie ! Immergez-vous dans la Gascogne bucolique où vous pourrez admirer une diversité de paysages avec en toile de fond les majestueuses Pyrénées.



Matin :

La Maison Ramajo et son équipe vous reçoit sur leur exploitation et vous fait découvrir les coulisses de l'élevage et de leur conserverie dans la pure tradition gasconne.



Déjeuner :

Un buffet dinatoire vous est proposé, composé de produits de la Maison Ramajo et accompagné par des vins des vigneron Plaimont.



Après-midi :

Partez à la découverte de nos vignobles, accompagné de notre guide gourmand, en visitant L'Atelier des Cépages, chai dédié à la recherche et l'innovation, avec un parcours scénographique. Une dégustation commentée de 4 vins clôturera la visite. Venez vivre l'Expérience.

TARIF

à partir de
47 € / pers.
avec le déjeuner
(sans transport
base 20 pers.)



– Menu –

ENTRÉES

Foie gras de canard entier mi-cuit
en terrine
Rillettes d'oie
Terrine campagnarde
Magret de canard séché
Saucisson de canard

PLATS

Tourte canard-poulet façon Ramajo
Cassoulet au confit de canard

FROMAGES & DESSERT

Fromages
Croustade aux pommes
et Armagnac

BOISSONS

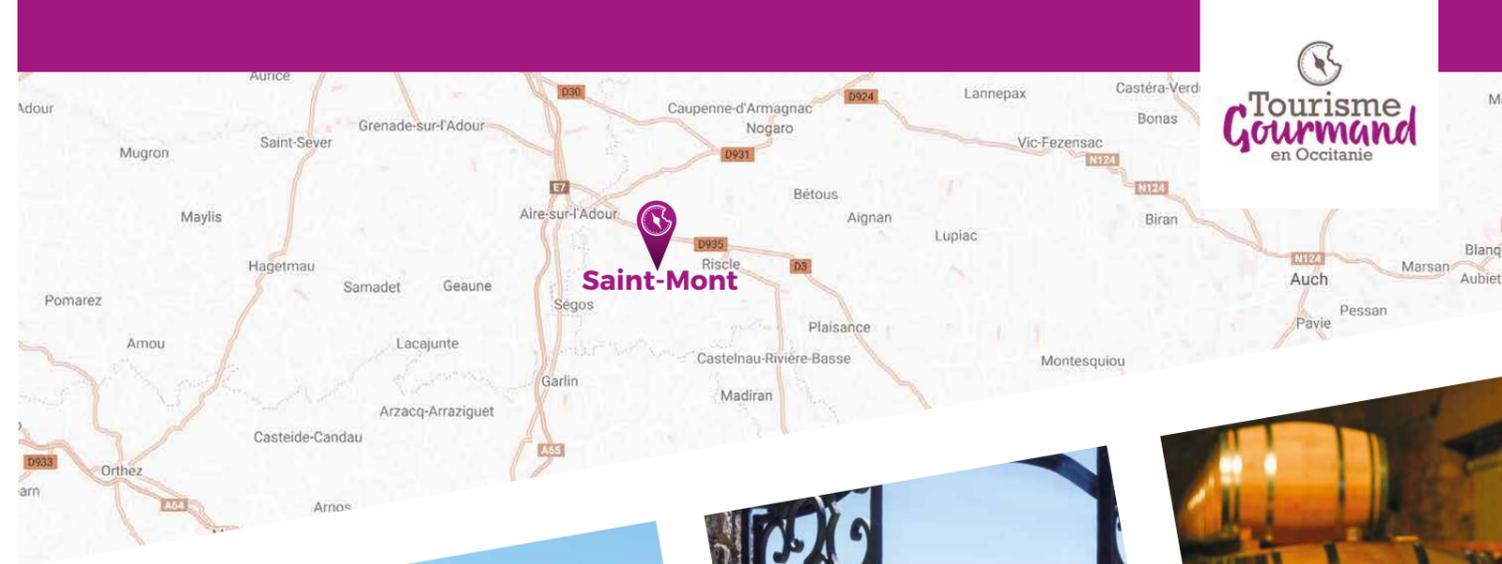
Café
1 verre de vin au choix



Suggestions de visites à proximité :

La Tour de Termes, l'un des plus beaux témoignages de l'architecture militaire gasconne du XIII^{ème} siècle.

La Palmeraie du Sarthou, jardin exotique en Gascogne, labélisé Jardin Remarquable.



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.

Initiez-vous à l'univers de la mixologie en créant des cocktails à base de vin, assemblez votre propre cuvée

et repartez avec votre bouteille de vins ou découvrez l'unique parcelle de vigne classée Monument Historique.

Des salles de séminaire équipées pourront être mises à votre disposition, contactez-nous !

Plaimont - 32400 Saint-Mont

Information : **Céline Dabadie**

visites@plaimont.fr

Tél. 07 72 13 92 00

Réservations auprès de

Tourisme Gourmand en Occitanie

contact@tourismegourmandenoccitanie.fr

Tél. 07 88 98 77 24

Immatriculé au registre des opérateurs de voyages et de séjours sous le numéro suivant : IM01210002



L'échappée Gourmande de d'Artagnan

Foie Gras Ramajo

Fondée il y a plus de 50 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.

Cette journée est dédiée à la découverte de sa gastronomie et du vignoble gersois ! Immergez-vous dans la Gascogne bucolique si chère au plus célèbre des mousquetaires, d'Artagnan, avec en toile de fond les majestueuses Pyrénées.

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, guide gourmand, prend le relais pour la dégustation.

Déjeuner :

La table est dressée sur place, un buffet dînatoire composé des produits de l'exploitation et accompagné par des vins des vigneron Plaimont que vous pouvez retrouver dans nos boutiques à Dému et à Auch.

Après-midi :

OPTION 1 : Vignobles Plaimont +9 €

Pour encore plus de gourmandise, il est possible de combiner cette journée avec une visite de Plaimont. Partez à la découverte du vignoble avec la visite de la vigne au chai pour tout connaître du travail du vigneron.

OPTION 2 : Le village de d'Artagnan +7 €

Sur les pas de d'Artagnan célèbre mousquetaire. C'est à Lupiac, son village natal que vous pourrez découvrir l'homme derrière la légende d'Alexandre Dumas.

OPTION 3 : Carchet City +12 €

(avec une consommation, hors spiritueux)

Découvrez un village western des années 1870 où le temps semble suspendu. Imprégnez-vous de l'ambiance authentique et initiez-vous à la danse country au cœur de ce lieu emblématique. Chaque maison et chaque échoppe vous plongent au cœur de l'époque du Far West, vous invitant à vivre une expérience hors du commun.

TARIF

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



– Menu –

ENTRÉES

Foie gras de canard entier
mi-cuit en terrine
Rillettes d'oie
Terrine campagnarde
Magret de canard séché
Saucisson de canard

PLATS

Tourte canard-poulet façon
Ramajo
Cassoulet au confit de canard

FROMAGES & DESSERT

Fromages
Croustade aux pommes
et Armagnac

BOISSONS

Café
1 verre de vin au choix



Suggestions de visites à proximité :

Partez pour l'évasion à la Palmeraie du Sarthou. Une expérience unique à vivre, pour petits et grands, dans ce jardin exotique de 10,50 ha classé Jardin Remarquable.



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.

Nous serons heureux de vous accueillir pour vos réunions ou séminaires dans une salle toute équipée au cœur de la ferme afin de travailler dans un environnement inédit et propice à la cohésion de votre équipe.

Nous vous proposerons également de partager notre table avec la découverte de nos produits avec un buffet gourmand car dans le Gers le travail mérite toujours un bon repas !

Pour cela n'hésitez pas à nous contacter.

Maison Ramajo

Lieu-dit Merlet - 32190 DEMU

Information : **Pierre-Marie Soubiran**

pmsoubiran@foie-gras-ramajo.com

Tél. 05 62 08 51 03

Patricia : contact@foie-gras-ramajo.com

Réservations auprès de Tourisme Gourmand en Occitanie

contact@tourismegourmandenoccitanie.fr

Tél. 07 88 98 77 24



Patrimoine et savoir faire au cœur de Condom



AURIAN

depuis 1880

Cette journée est dédiée à la découverte de l'histoire de la ville de Condom et du produit qui l'a rendue riche : L'Armagnac.

TARIF

à partir de
49.50 € / pers.
avec le déjeuner
(sans transport
base 25 pers.)



Matin :

Plongez au cœur de l'histoire de la ville de Condom avec le tour en petit train commenté. Vous y découvrirez les hôtels particuliers et la cathédrale classée monument historique.



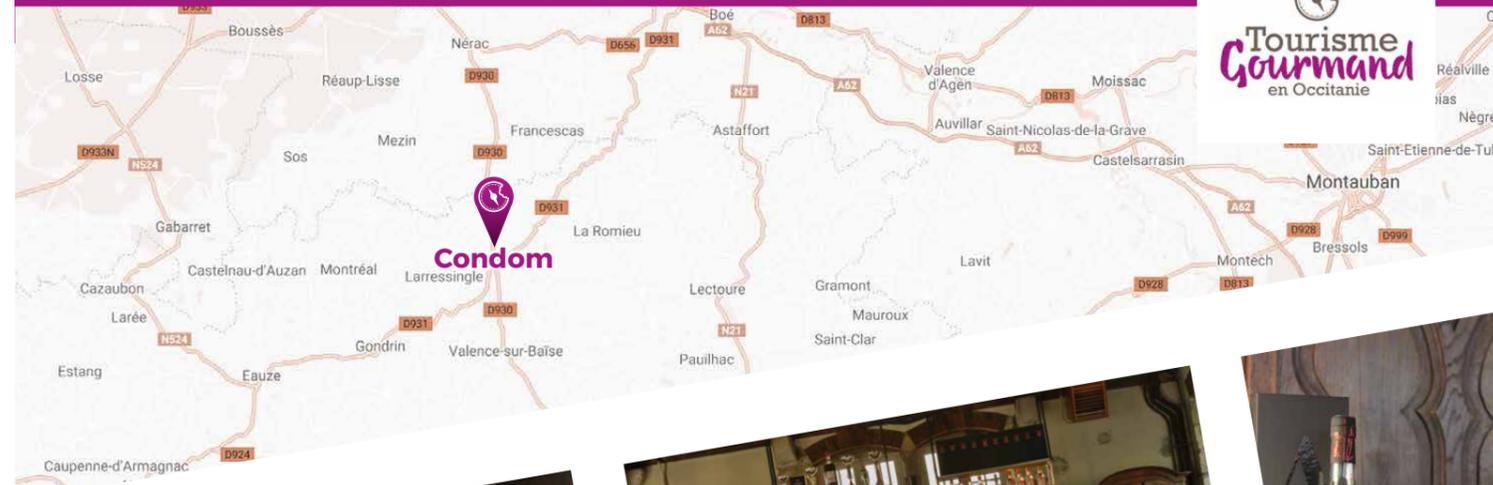
Déjeuner :

Partez sur le d'Artagnan sur le port de Condom pour une croisière-déjeuner commentée de 2h sur les eaux paisibles de la Baïse.



Après-midi :

Visitez le savoir-faire vivant, héritage historique encore en activité, avec une visite immersive des chais centenaires de la Maison Aurian où l'histoire et les secrets de la plus vieille eau de vie du monde vous seront révélés autour d'une dégustation...



Tourisme
Gourmand
en Occitanie



– Menu –

ENTRÉE

Salade du marché

PLAT

Volaille du Sud Ouest cuisinée
à la graisse de canard et
légumes du Gers

DESSERT

Surprise glacée à la liqueur
d'orange/Armagnac

BOISSONS

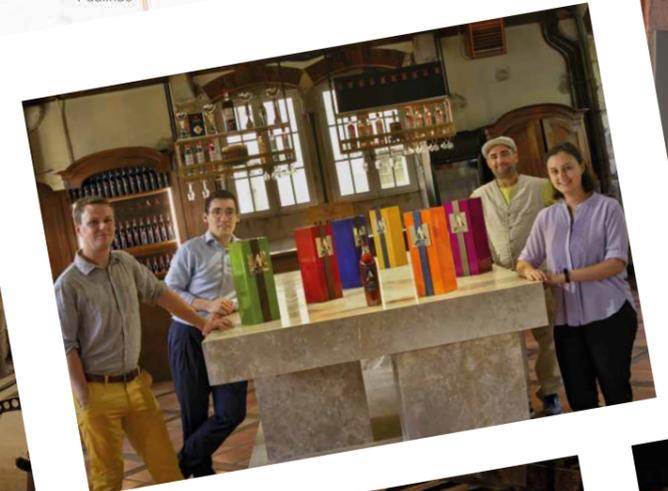
Apéritif de la Maison Aurian
Eau minérale et Côtes du
Condomois rouge et rosé à
discretion
Café et Armagnac Aurian



Suggestions de visites à proximité :

L'Abbaye de Flaran est un joyau de l'architecture cistercienne. Fondée au XIIe siècle, elle offre aux visiteurs une immersion dans l'histoire et la spiritualité médiévales.

Ses jardins, ses bâtiments préservés et ses expositions d'art contemporain en font un lieu de visite à la fois culturel et enrichissant.



Devis sur
demande



Offre Séminaire & Team Building

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

Participez à un assemblage d'Armagnac au cœur de nos chais centenaires ! Gérard vous livrera les secrets de l'Armagnac afin que plusieurs équipes de 3 ou 4 personnes puissent créer leur propre assemblage à partir de plusieurs Armagnacs millésimés.

Chaque membre pourra repartir avec une bouteille de 35 ou 70cl de leur propre création !

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

Maison Aurian

5 Avenue de la Gare - 32100 CONDOM

Information : **Gérard Coaraze**

contact@aurian.fr

Tél. 05 62 28 43 23

Réservations auprès de

Tourisme Gourmand en Occitanie

contact@tourismegourmandenoccitanie.fr

Tél. 07 88 98 77 24

Immatriculé au registre des opérateurs de voyages et de séjours sous le numéro suivant : IM011210002



Entre terre et verre



LABASTIDE

MAISON FONDÉE EN 1949

Partez le temps d'une journée à la découverte du Tarn pour admirer son patrimoine architectural unique et son vignoble qui rappelle la Toscane. Plongez dans l'univers viticole en découvrant le savoir-faire et l'histoire de la maison Labastide. Puis, après avoir savouré un repas gastronomique, vous partirez visiter un site remarquable.



Matin :

Cette journée débute avec la découverte du parcours de visite scénographié de la maison Labastide, qui vous plongera au cœur du vignoble Gaillacois. De la vigne au verre, en passant par les différentes étapes de vinification, laissez vous emporter par une expérience de visite riche en émotions. Grâce à des outils de diffusion immersifs et novateurs ce parcours «dépoussière» la simple visite de cave traditionnelle et se terminera par une dégustation commentée des vins de la coopérative.



Déjeuner :

C'est dans notre salle de réception unique avec vue sur le chai à barrique, que vous vous régalez 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
49 € / pers.
avec le déjeuner
(sans transport
base 20 pers.)



– Menu –

ENTRÉES (au choix)

Saumon gravlax, sa sauce vierge, pickels d'oignons rouges, câpres

Bouchées à la Reine ris d'agneau et morilles, sauce forestière, mesclun

PLATS (au choix)

Suprême de pintade cuisson basse température, farce fine à la truffe, sauce foie gras, lingot de polenta & médaillon de légumes du soleil

Pavé de noix de veau du Ségala à la mangue confite, lingot de polenta & médaillon de légumes du soleil

DESSERTS (au choix)

Saint-Honoré revisité, sa crème anglaise

Entremet chocolat-caramel, feuillantine pralinée, crème anglaise

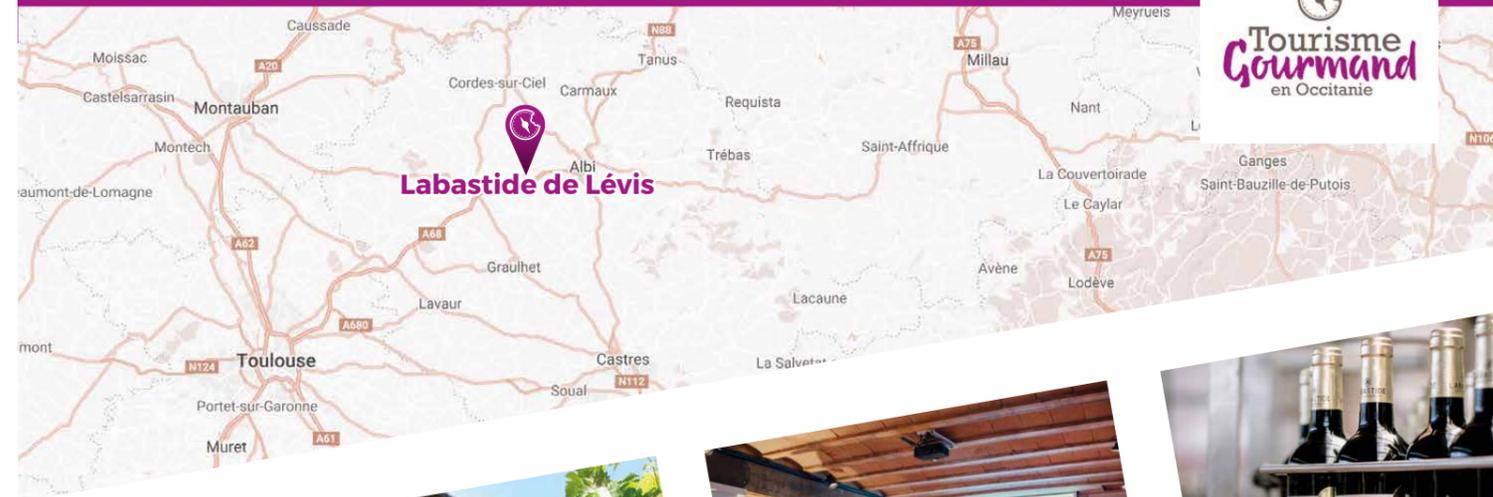


Mixez les saveurs :

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

Suggestions de visites à proximité :

Profitez-en pour explorer les villages perchés (Penne, Castelnaud 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 : **Maria Rodas**

tourisme@cave-labastide.com

Tél. 07 57 12 98 49

Réservations auprès de

Tourisme Gourmand en Occitanie

contact@tourismegourmandenoccitanie.fr

Tél. 07 88 98 77 24

Immatriculé au registre des opérateurs de voyages et de séjours sous le numéro suivant : IM011210002



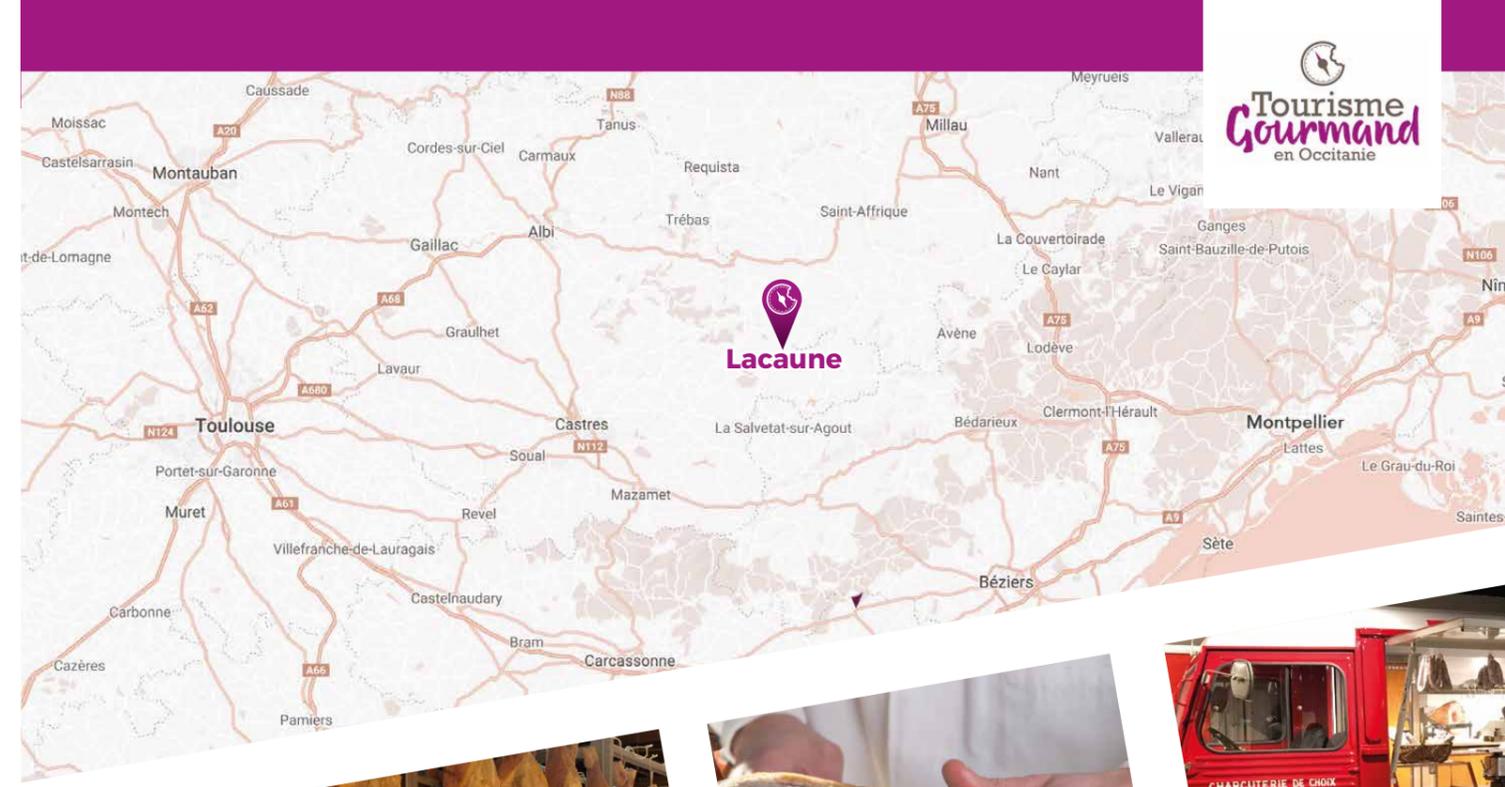
Balade gourmande dans les monts de Lacaune



TARIF

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

Maison gourmande depuis 1956, Oberti vous invite à plonger dans l'univers de la fabrication du célèbre jambon IGP Lacaune. Du salage à l'affinage en passant par notre immense séchoir comportant pas moins de 12000 jambons, sans oublier la partie musée avec ses anciennes machines et décors d'époque. Dégustez en fin de parcours.



Matin :

Découvrez les secrets de fabrication du célèbre jambon IGP Lacaune. Ce circuit de visite saura vous émerveiller et surtout émoustiller vos papilles ainsi que vos sens olfactifs. Remontez le temps au travers de décors anciens et terminez par assouvir vos envies avec notre dégustation en boutique.

Déjeuner :

Un déjeuner gastronomique au sein de l'établissement Fusiés à Lacaune. Le charme de ce logis de France, anciennement relais de poste depuis la fin du 17ième siècle saura vous ravir de ses saveurs gourmandes et colorées.

Après-midi :

Découvrez le quotidien des Lacaunais de 1700 à 1945 à travers une immersion au musée du Vieux Lacaune. Des reconstitutions de scènes de la vie quotidienne d'autrefois transportent les visiteurs de tous âges dans le passé. Découvrez quinze salles riches en costumes et outils d'époque, retraçant le quotidien des habitants de Lacaune et de l'histoire du village.



– Menu –

Suggestion de menu

Velouté de saison

ENTRÉES (au choix)

*Rillettes de thon, citron vert et piment d'Espelette, aneth
Croustillant de canard, sauce Porto*

PLATS (au choix)

*Dos de cabillaud, sauce safranée,
riz crémeux aux champignons
Mignon de porc, jus aux cèpes,
gratin de pomme de terre*

DESSERTS (au choix)

*Moelleux au chocolat et son coulis
Omelette norvégienne flambée au
Black Mountain Whisky*



Mixez les saveurs :

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



Salaisons Oberti

Chemin de Granisse - 81230 LACAUNE

Information : **Jean-Marc Perez**

visite.oberti@orange.fr

Tél. 06 47 02 69 42

Réservations auprès de

Tourisme Gourmand en Occitanie

contact@tourismegourmandenoccitanie.fr

Tél. 07 88 98 77 24



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 de l'Aubrac 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
39.50 € / pers.
avec le déjeuner
(sans transport
base 20 pers.)



– Menu –

ENTRÉES FROIDES (au choix)

Salade et ses gourmandises du terroir
(cou de canard farci, magret fumé,
saucisse sèche, toast de foie gras)
Terrine de lapin à la pistache
Assiette de charcuteries de pays
Terrine de lentilles au foie gras et sa
crème de lentilles

ENTRÉES CHAUDES (au choix)

Feuilleté forestier
Royal de foie gras au coulis d'asperge
Pounti poêlé
(viande de porc hachée, persil,
blettes, pruneaux)

PLATS PRINCIPAUX (au choix)

Sauté de veau
Saucisse rouergate sauce au vin de
Marcillac
Dos de loup, beurre blanc
Gigot d'agneau de l'Aveyron, crème à
l'ail doux
Pavé de bœuf Aubrac (Supplément 3 €)
avec Légumes de saison Ou Aligot

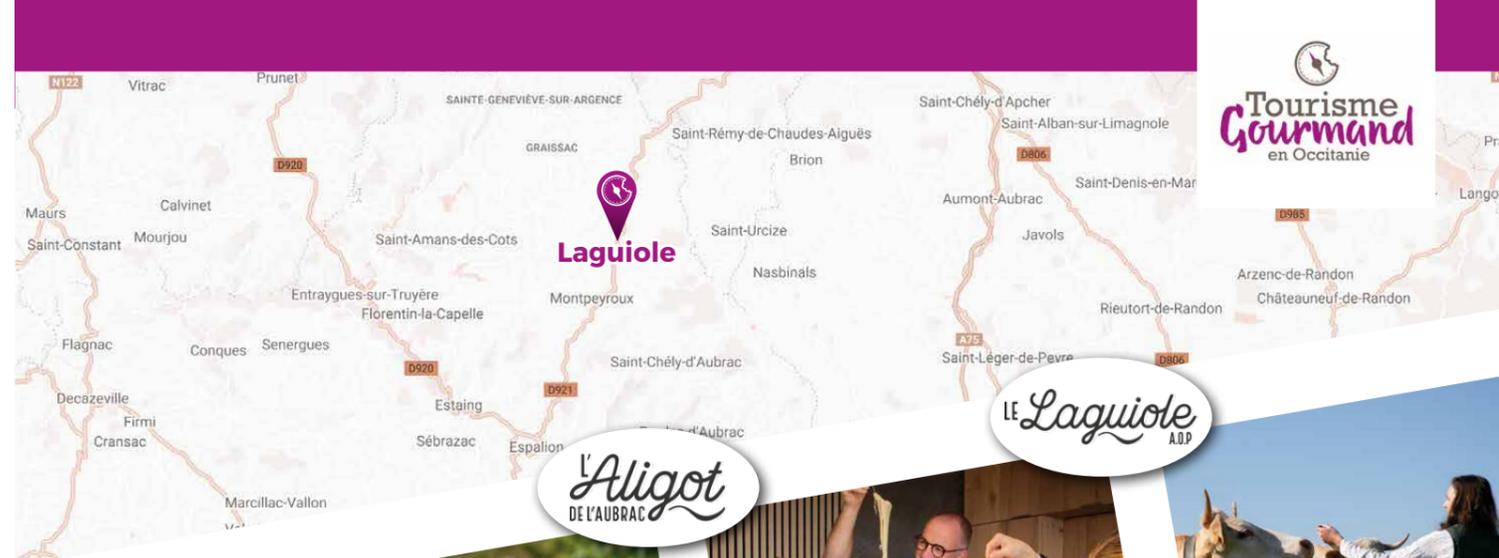
FROMAGES & DESSERT

Assiette de fromages régionaux
Omelette Norvégienne
ou tarte de saison



Suggestions de visites à proximité :

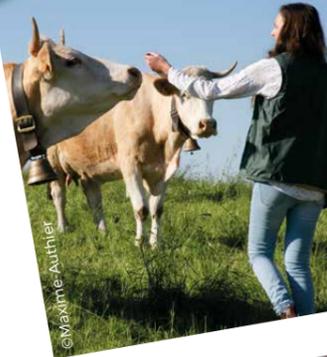
Visitez une des coutelleries artisanales de Laguiole. Découvrez la distillerie Twelve et son Whisky de l'Aubrac. Une belle surprise vous attend également avec la Maison de L'Aubrac et son Jardin botanique.



Tourisme Gourmand en Occitanie

LE Laguiole A.O.P.

L'Aligot DE L'AUBRAC



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 de l'Aubrac**, cette spécialité aveyronnaise dont la recette est inscrite au patrimoine fromager de l'Aubrac. Découvrez les différents ingrédients et surtout les étapes

de fabrication relevant d'un réel savoir-faire. Vous quitterez cet atelier avec un petit souvenir !

- Accords fromages Laguiole AOP et vins

Un sommelier accompagné de notre guide gourmand vous propose une découverte de vins accordés à nos spécialités fromagères.

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**
emiliepeigne@jeunemontagne.fr
Tél. 05 65 44 35 54

Réservations auprès de

Tourisme Gourmand en Occitanie
contact@tourismegourmandenoccitanie.fr
Tél. 07 88 98 77 24



Causse en dessus ou dessous !



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.

TARIF

à partir de
41.50 € / pers.
avec le déjeuner
(sans transport
base 20 pers.)



Matin :

La visite de l'Aven Armand offre une exploration d'une cavité souterraine naturelle. L'entrée en funiculaire permet un accès à la «forêt de stalagmites», un spectacle saisissant de formations rocheuses évoquant une véritable œuvre d'art sculptée par le temps.

Déjeuner :

Pour le déjeuner, partez en direction du restaurant pizzeria et laissez-vous tenter par les fromages du Fédou sous toutes les déclinaisons : en salades, burgers, et pizzas. Le tout, accompagné de charcuteries et autres produits locaux.

Après-midi :

Pour l'après-midi, une activité complète vous attend avec l'animation « Des Brebis et Des Hommes », qui propose plusieurs visites permettant une immersion complète dans la vie sur le Causse Méjean :

- Une visite de la ferme Causse d'Autrefois, offrant un aperçu de la vie quotidienne d'antan.
- Une découverte et dégustation de la ferme d'Armand et Marie, productrice de glaces au lait bio de brebis sur le causse Méjean.
- Pour terminer cette journée, une dégustation de fromages au lait de brebis à la Fromagerie le Fédou.



– Menu –

Suggestion de menu
au choix :

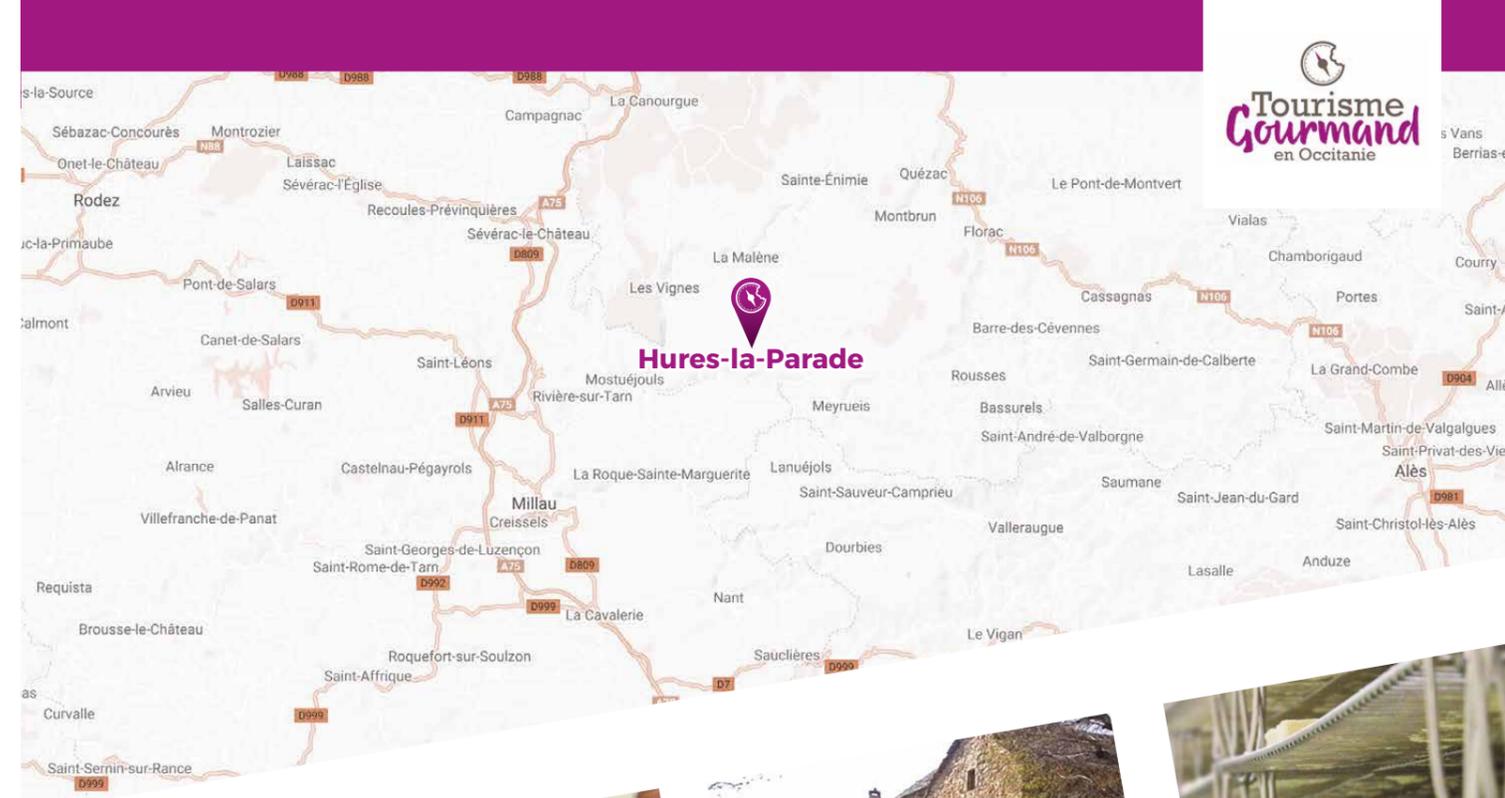
- Salade du Causse
- Grillade du jour
- Charcuterie du Causse
- Burger du pays
- Pizza
- Assiette de fromages



Suggestions de visites à proximité :

Ne ratez pas le Moulin de la Borie. Cette visite met en lumière l'histoire du moulin à vent, la filière céréalière locale, le fonctionnement du mécanisme du moulin à vent et la fabrication traditionnelle de la farine.

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
visite.fedou@orange.fr
Tél. 04 66 45 66 74

**Réservations auprès de
Tourisme Gourmand en Occitanie**
contact@tourismegourmandenoccitanie.fr
Tél. 07 88 98 77 24

Immatriculé au registre des opérateurs de voyages et de séjours sous le numéro suivant : IM011210002



Une journée à l'Oulivie sur le chemin de l'Or de mon Grand-père



Proche du Pic Saint Loup, cette journée immersive allie l'histoire familiale de notre domaine et la découverte des saveurs oléicoles.



A 10h, Hélène vous accueille et vous guide sur le chemin de l'Or de mon grand-père. Vous découvrirez l'histoire familiale de notre domaine et voyagerez de la culture de l'olivier à la fabrication de l'huile d'olive.

A 11h, avec Nicolas, vous irez chercher un souquet dans l'oliveraie. Vous apprendrez à faire d'une jeune tige, un olivier. Vous le planterez dans un petit pot, il deviendra votre olivier.

A 12h30, pour vous mettre en appétit, après une dégustation de nos produits, vous participerez à un concours de tartine. Vous devrez créer, en quelques minutes, la plus belle et la plus gourmande des tartines.

Puis, vous serez conviés au buffet du moulinier. Au menu : tartines, frites maison à l'huile d'olive, planches de l'Oulivie. Une belle pause gourmande au cœur de nos oliviers !

Il est 15h, tout le monde se regroupe autour de Lisa pour suivre un cours d'initiation à la dégustation de l'huile d'olive et composer son huile d'olive. Vous constituerez votre propre assemblage.

Si vous le souhaitez, vous pourrez repartir avec. Pour cela, il vous faudra demander à Virginie, en boutique, elle vous expliquera tout.

Il est 17h, on se donne rendez-vous cet été pour les Festivités.

En attendant, prenez bien soin de votre petit olivier !



TARIF

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



Buffet du moulinier

ENTRÉE

Tartines

PLAT

Frites à l'huile d'olive
Planches de charcuterie
et fromage
Légumes de saison

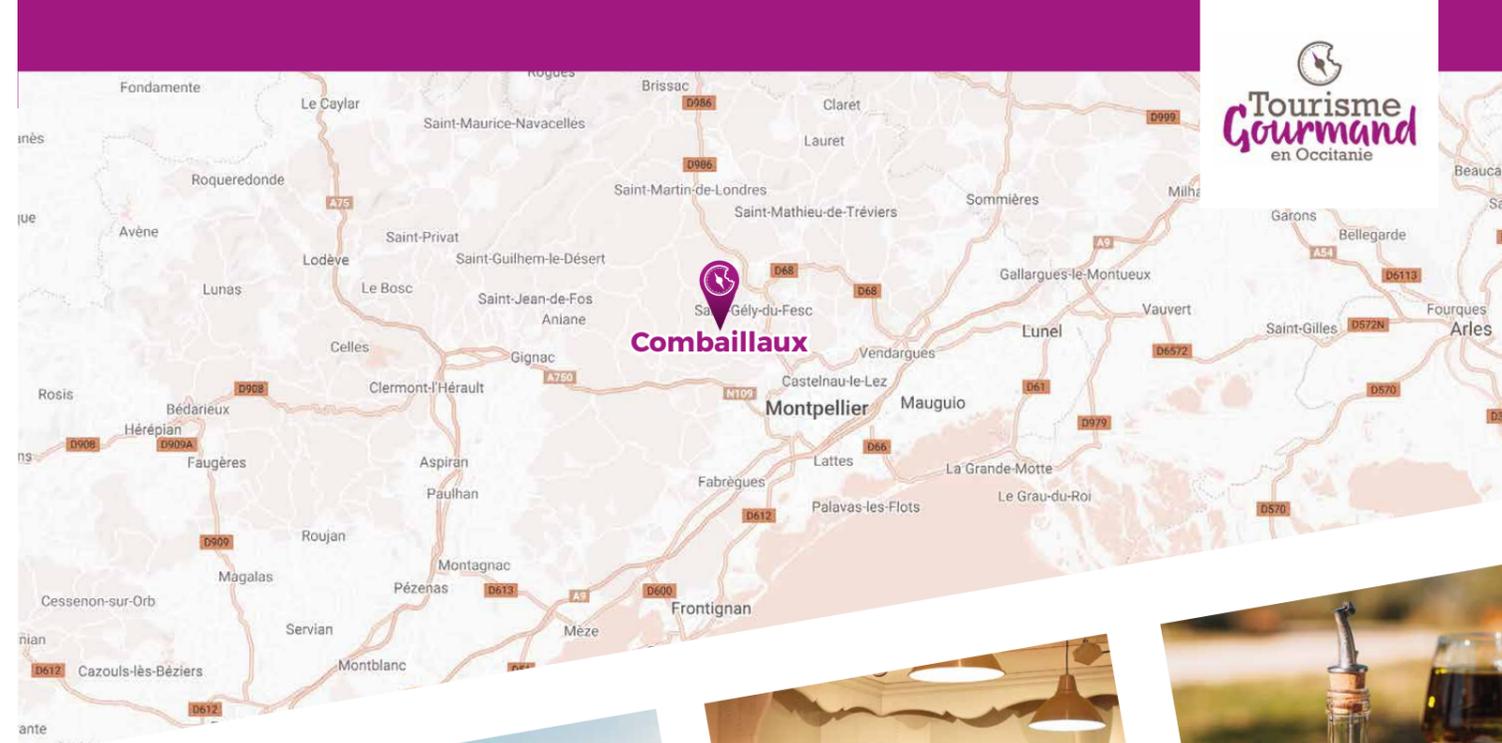
DESSERTS (au choix)

Fruits
Tarte du boulanger



Suggestions de visite à proximité :

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



Devis sur demande



Offre Séminaire & Team Building

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

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

Domaine de l'Oulivie

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

Réservations auprès de

Tourisme Gourmand en Occitanie
contact@tourismegourmandenoccitanie.fr
Tél. 07 88 98 77 24



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 **40 €** / pers.
avec le déjeuner
(sans transport
base 20 pers.)



– Menu 1 –

Apéritif

ENTRÉES (au choix)

• Salade Fermière avec l'œuf mollet de Gaec d'Empare, lard grillé, légumes pickles et copeaux de Parmesan, salade croquante

• Velouté de saison

PLATS (au choix)

• Suprême de volaille, crème de sauge, légumes du moment

• Dos de Lieu noir rôti, sauce vierge olives et tomates séchées, pommes de terre confites et légumes de saison

DESSERTS (au choix)

• Vacherin glacé maison au caramel beurre salé

• Mousse au chocolat maison

Café expresso et Vin à discrétion



– Menu 2 –

(Supplément 3€/personne)

Sangria blanche + Olives Lucques

ENTRÉES (au choix)

• Tressé de Mozzarella di Bufala, Tomates de saison bio, pesto, crème balsamique

• Salade croquante Thaï au poulet, ananas et cacahuètes

PLATS (au choix)

• Seiche à la plancha en persillade, écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive de l'Oulibo, sauce Aioli

• Faux filet grillé, Mille-feuille de pomme de terre, sauce poivre vert

DESSERTS (au choix)

• Baba au rhum, crème pâtissière, chantilly

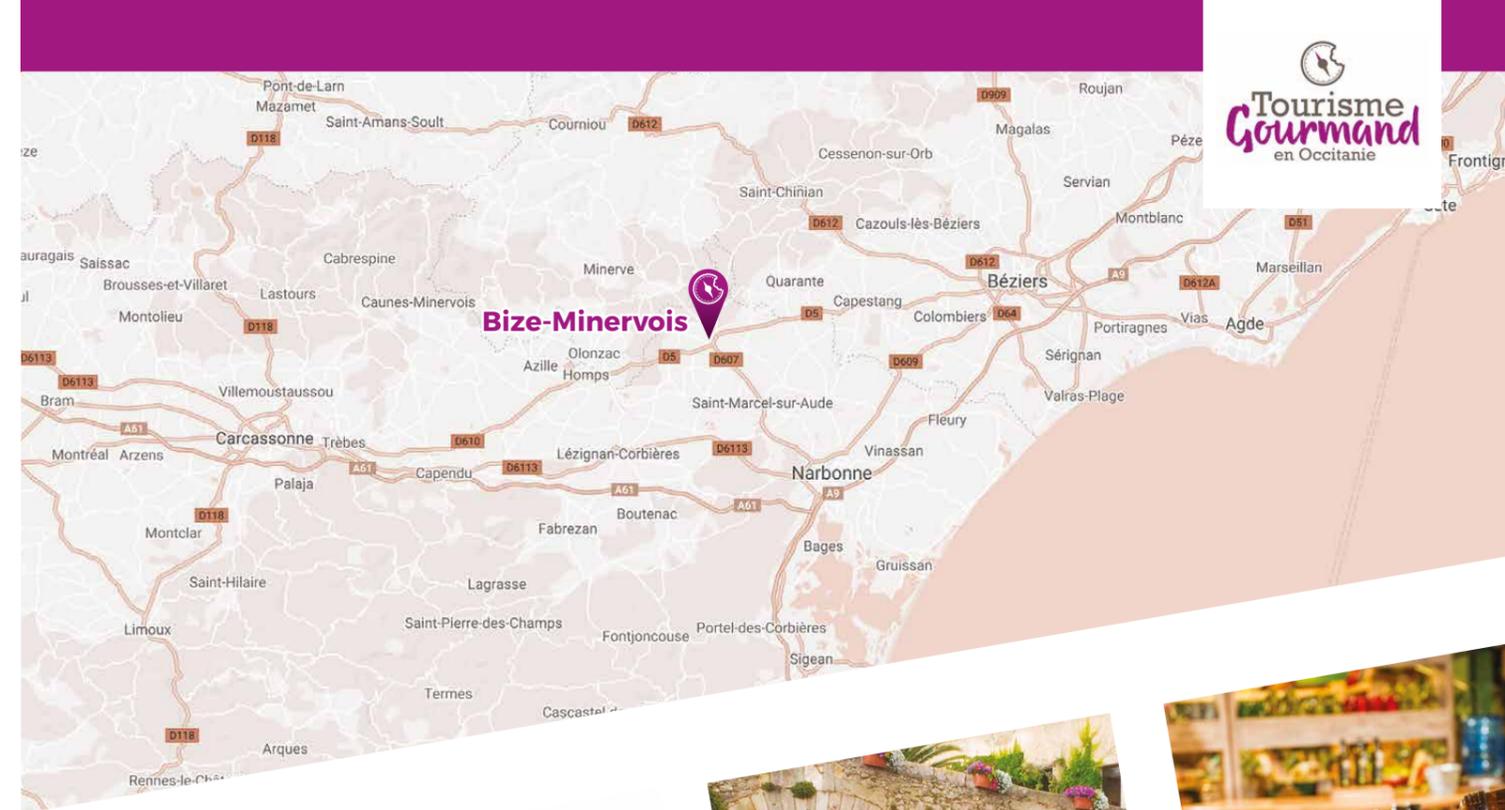
• Pyramide de gaufre chocolat, chantilly

Vin en pichet et café compris



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

Tél. 04 68 41 95 84

Réservations auprès de

Tourisme Gourmand en Occitanie

contact@tourismegourmandenoccitanie.fr

Tél. 07 88 98 77 24



Découverte des Vins Dom Brial

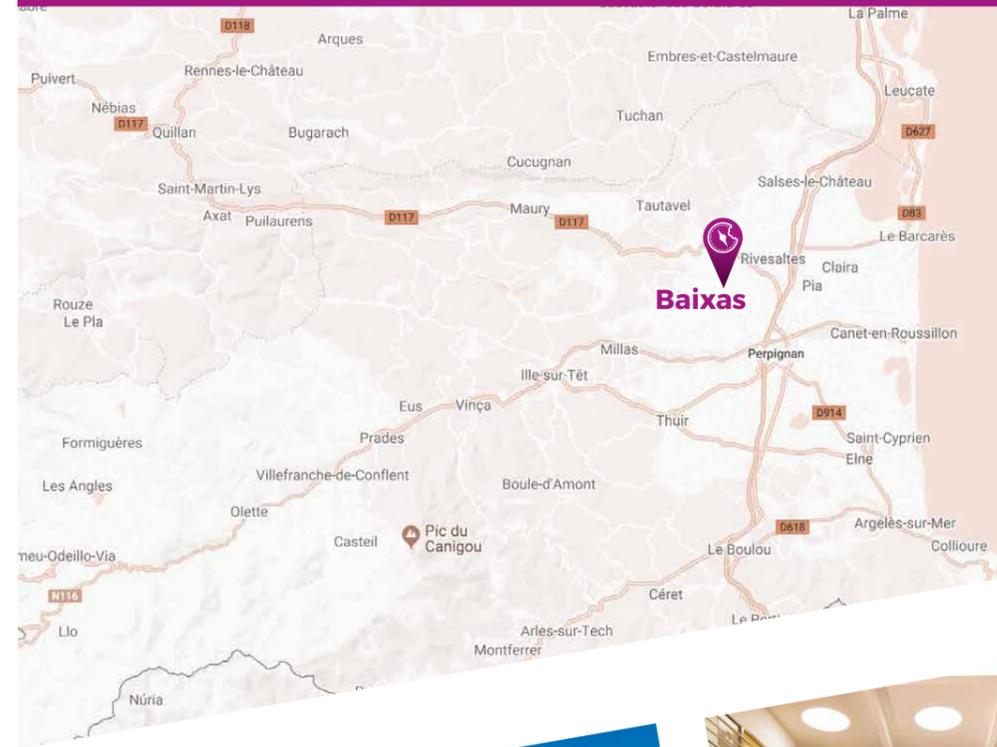


Dom Brial
PRODUIT DE FRANCE

Autour de Perpignan, découverte des Vignobles Dom Brial et leurs vins et visite de la Forteresse de Salses.

TARIF

à partir de
43 € / pers.
avec le déjeuner
(sans transport
base 20 pers.)



Matin :

La visite de la Cave des Vignobles Dom Brial. Découverte des chais de vinification et d'élevage en barrique, du Chais du Château les Pins datant du 19ième 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.



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 :

Visite de la Forteresse de Salses, Centre des Monuments nationaux. La forteresse de Salses est un ouvrage militaire construit entre 1497 et 1503 par les rois catholiques espagnols afin de protéger la frontière avec la France.



– Menu –

ENTRÉES (au choix)

Salade aux chèvres chauds
Escalivade de légumes

PLATS (au choix)

Boles de Picoulat à la Catalane
Encornets à la planxa

DESSERTS (au choix)

Crème Catalane
Nougat Glacé



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 le musée de la préhistoire de Tautavel (20km), le parc Animalier Ecozonja - Cases de Pène (10km) ou encore Collioure (28km).



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

Réservations auprès de
Tourisme Gourmand en Occitanie
contact@tourismegourmandenoccitanie.fr
Tél. 07 88 98 77 24

Visiter

DES ENTREPRISES
GOURMANDES D'OCCITANIE



Tourisme
Gourmand
en 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
Tourisme Gourmand en Occitanie.
Et pour plus d'informations rendez-vous sur
notre site internet ou contactez directement nos
entreprises membres.

www.tourismegourmandenoccitanie.fr

