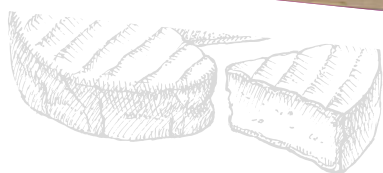




Tourisme Gourmand en Occitanie



Escapades Gourmandes



GROUPES, ASSOCIATIONS, AUTOCARISTES ET CSE

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
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 Lacau
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. À votre demande, nous pouvons conjuguer 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 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 DÉMU
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 Coaraze**
contact@aurian.fr
05 62 28 43 23

Maison Labastide

La Barthe - 81150 LABASTIDE-DE-LÉVIS
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 Vialla**
helene.oulivie@gmail.com
04 67 67 07 80

Moulin de l'Oulibo

Hameaude 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



Gers, Occitanie

Cette journée est dédiée à la découverte du vignoble gersois 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.

TARIF

à partir de
48€/ pers.
avec le déjeuner
(sans transport
base 20 pers.)

Avis Visiteurs



4,7/5

123 avis Google



1- Matin :

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



2 - Déjeuner :

Un buffet dînatoire vous est proposé, composé de produits de la **Maison Ramajo** et accompagné de vins des **vignerons Plaimont**.



3- Après-midi :

Partez à la découverte du vignoble avec notre guide gourmand. À **L'Atelier des Cépages**, chai dédié à la recherche et l'innovation, un parcours scénographique et une dégustation commentée de 4 vins vous attendent.

Votre route gourmande

INFOS PRATIQUES :



Au départ de Saint Mont

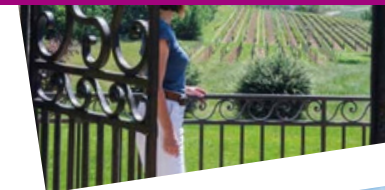
- 1h10 de Auch
- 2h de Toulouse
- 1h de Pau



Parking VL et bus



Accès PMR limité sur certaines parties de la visite



Menu Gourmand

AUX SAVEURS GERSOISES

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

Fromages

DESSERT

Croustade aux pommes et Armagnac

BOISSONS

- 1 verre de vin au choix
- Café



photos non contractuelles

Information : **Céline Dabadie**
Plaimont - 32400 Saint-Mont

visites@plaimont.fr
Tél. 07 72 13 92 00

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



L'échappée Gourmande de d'Artagnan

Foie Gras
Ramajo

Gers, Occitanie

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.

TARIF

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

Avis Visiteurs



4,5/5

162 avis Google



1- Matin : Dému

La visite commence par l'élevage avec Sébastien. Miraine vous guide ensuite à travers la conserverie. Pierre-Marie, guide gourmand, prend le relais pour la dégustation.



2 - Déjeuner : Dému

Le repas est servi sur place : un buffet d'înatoire composé des produits de l'exploitation, accompagné des vins Plaimont disponibles dans nos boutiques à Dému et à Auch.

3- Après-midi : Au choix



OPTION 1 :

Vignobles Plaimont +11 €

De la vigne au chai, partez à la rencontre des vignerons Plaimont pour tout savoir sur leur travail.



OPTION 2 :

Le village de d'Artagnan +7 €

À Lupiac, village natal du célèbre mousquetaire, partez sur les traces de l'homme derrière la légende de Dumas.



OPTION 3 :

Carchet City +12 €

(avec une consommation, hors spiritueux)
Un village western figé dans les années 1870. Visitez maisons et échoppes, et initiez-vous à la danse country.

Votre route gourmande



INFOS PRATIQUES :



Au départ de Dému

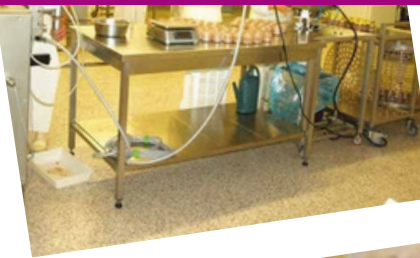
- 1h10 de Auch
- 2h de Toulouse
- 1h de Pau



Parking VL et bus



Accès PMR limité
sur certaines
parties de la visite



Tourisme
Gourmand
en Occitanie



Menu Gourmand

AUX SAVEURS GERMOISES

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

Fromages

DESSERT

Croustade aux pommes et Armagnac

BOISSONS

- 1 verre de vin au choix
- Café



photos non contractuelles

Information : **Pierre-Marie Soubiran**
Maison Ramajo Lieu-dit Merlet
32190 DEMU

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

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



Patrimoine et savoir-faire au cœur de Condom



AURIAN

MAISON FONDÉE EN 1880

📍 Gers, Occitanie

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 20 pers.)

Avis Visiteurs



4,4/5

117 avis Google



**Tourisme
Gourmand**
en Occitanie



Menu Gourmand

AUX SAVEURS GERSOISES

ENTRÉES

Salade du marché

PLATS

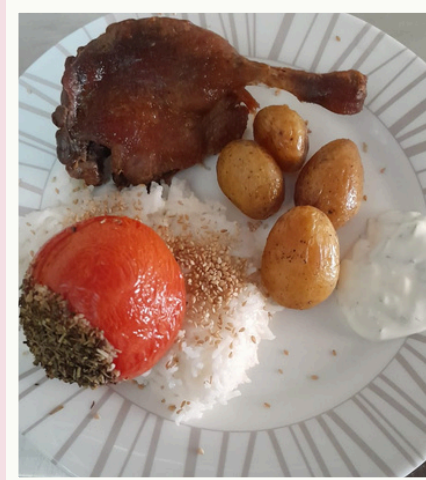
Volaille du Sud-Ouest cuisinée à la graisse
de canard et légumes du Gers

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 discrétion
Café et Armagnac Aurian



photos non contractuelles

1- 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.

2 - Déjeuner :

Embarquez à bord du d'Artagnan, au port de Condom pour une croisière-déjeuner commentée de 2h sur les eaux paisibles de la Baïse.

3- 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...

Votre route gourmande

INFOS PRATIQUES :



Au départ de Condom

- 45 min de Auch
- 1h45 de Toulouse
- 1h45 de Pau



Accès PMR limité
sur certaines
parties de la visite

P

Parking VL et bus



Information : **Gérard Coaraze**
Aurian - 5 Avenue de la Gare
32100 CONDOM

contact@aurian.fr
Tél. 05 62 28 43 23

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



Entre terre et verre



📍 Tarn, Occitanie

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.

TARIF

à partir de
45€ / pers.
avec le déjeuner
(sans transport
base 25 pers.)

Avis Visiteurs



4,6/5

352 avis Google



1- 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.

2 - Déjeuner :

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

3- 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 d'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.

Votre route gourmande

INFOS PRATIQUES :



Au départ de la cave

- 20 min d'Albi
- 1h de Toulouse
- 2h30 de Montpellier



Accès PMR limité
sur certaines
parties de la visite



Parking VL et bus



Menu Gourmand

AUX SAVEURS TARNAISES

ENTRÉES

Œuf croustillant inimitable
(œuf en deux cuissons,
poché puis pané avant friture)



PLATS

Cannellonis farcis aux petits légumes,
crème de parmesan
(poivron, champignon, courgette, oignon)



DESSERT

Profiterole au craquelin

photos non contractuelles

Information : **Maria Rodas**
Maison Labastide - La Barthe
81150 LABASTIDE-DE-LEVIS

tourisme@cave-labastide.com
Tél. 07 57 12 98 49

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



Balade gourmande dans les monts de Lacaune



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 12 000 jambons, sans oublier la partie musée avec ses anciennes machines et décors d'époque. Dégustez en fin de parcours.

Tarn, Occitanie

TARIF

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

Avis Visiteurs



4,5/5

541 avis Google



Menu Gourmand

AUX SAVEURS LACAUNAISES

ENTRÉES

Rillettes de thon, citron vert et piment
d'Espelette, aneth
Croustillant de canard, sauce au porto

PLATS

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

DESSERT

Surprise glacée à la liqueur
d'orange/Armagnac
Moelleux au chocolat et son coulis
Omelette norvégienne flambée au
Black Mountain Whisky



photos non contractuelles

1- 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.

2 - Déjeuner :

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

3- 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.

Votre route gourmande

INFOS PRATIQUES :



Au départ de Lacaune

- 1h10 d'Albi
- 1h50 de Toulouse
- 2h de Montpellier



Accès PMR limité
sur certaines
parties de la visite



Parking VL et bus



Information : **Jean-Marc Perez**
Salaisons Oberti - Chemin de Granisse
81230 LACAUNE

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

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



Escapade en Aubrac avec Jeune Montagne



Jeune Montagne propose une découverte curieuse et gourmande au cœur du parc naturel régional de l'Aubrac. Plongez dans l'histoire du Laguiole AOP et de l'Aligot et partez à la rencontre d'agriculteurs et de fromagers passionnés.

9 Aveyron, Occitanie



1- Matin : Laguiole

A la découverte des secrets du Laguiole AOP ! De la salle de projection à la galerie vitrée jusqu'aux caves d'affinage, le guide vous explique en direct les étapes de fabrication pour transformer le lait de l'Aubrac en fromages de Laguiole. L'occasion de partager un savoir-faire ancestral et les valeurs d'une coopérative ancrée dans son territoire. Suit une dégustation d'une sélection de fromages choisis en fonction de leur affinage et de la saison.



Visite à la ferme Toute l'année Partez à la rencontre d'un(e) éleveur(se) de Jeune Montagne et de ses vaches. Etable, grange, pâturage, il/elle vous ouvre les portes de son quotidien et partage sa passion pour son troupeau élevé dans le respect du cahier des charges de l'Appellation d'Origine Laguiole. Profitez d'un moment unique et privilégié : la traite des vaches.

Votre route gourmande



TARIF

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

Avis Visiteurs



4,7/5

617 avis Google

2 - Déjeuner : Laguiole

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



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 est accessible à tous.

INFOS PRATIQUES :



Au départ de Laguiole

- 50 min de Rodez
- 2h20 de Toulouse
- 2h30 de Montpellier



Parking VL et bus



Accès PMR



Menu Gourmand

AUX SAVEURS DE L'AUBRAC

ENTRÉES AU CHOIX

- Salade et ses gourmandises du terroir
- Assiette de charcuteries de pays
- Pounti poêlé (viande de porc hachée, persil, blettes, pruneaux)
- Terrine de poisson mayonnaise maison
- Royal de foie gras au coulis d'asperge



PLATS AU CHOIX

- Rosbif de bœuf Aubrac
- Saucisse rouergate sauce au vin de Marcillac
- Sauté de veau
- Saumon, beurre blanc avec
- Aligot Ou Légumes de saison



FROMAGE

Assiette de Fromages Régionaux

DESSERT

- Omelette Norvégienne
- ou Tarte de saison
- ou Millefeuille



photos non contractuelles

Information : **Emilie Peigné**
Coop. Jeune Montagne - La Borie Neuve
12210 LAGUIOLE

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

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



Causse en dessus 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.

Lozère, Occitanie

TARIF

à partir de
41,50€/pers.
avec le déjeuner
(sans transport
base 20 pers.)

Avis Visiteurs



4,7/5

301 avis Google



1- 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.

2 - 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.

3- Après-midi :

L'après-midi, plongez dans la vie du Causse Méjean avec l'animation « Des Brebis et Des Hommes » :

- Visite de la Ferme Caussearde d'autrefois
- Dégustation de glaces au lait bio de brebis chez Armand et Marie
- Découverte des fromages de la Fromagerie le Fédou.

Une immersion gourmande et authentique !

Votre route gourmande

INFOS PRATIQUES :



Au départ de Hyelzas

- 50 min de Mende
- 2h20 de Montpellier
- 3h de Toulouse



Accès PMR limité
sur certaines
parties de la visite



Parking VL et bus



Menu Gourmand

AUX SAVEURS DU FÉDOU

À LA FROMAGERIE

PLATS AU CHOIX

Tartine de fromages grillés,
Causiflette
Fromage à volonté

DESSERT

Flaune maison

• Ô GARAGE •

PIZZERIA ATTENANTE

Pizza à la Brousse ·
Croqu'Bistro Brebier
Burger Fédou

Tous préparés avec les produits locaux du Fédou



Information : **Elodie Boutellier**
Fromagerie Le Fédou Hyelzas
48150 HURES-LA-PARADE

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

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.

Hérault, Occitanie

TARIF

à partir de
41€ / pers.
avec le déjeuner
(sans transport
base 20 pers.)

Avis Visiteurs



4,7/5

795 avis Google



1- Matin :

Rendez-vous à 10h30 pour une visite immersive sur le chemin de l'Or de mon grand-père. Vous découvrirez l'histoire familiale de notre domaine et voyagez de la culture de l'olivier à la fabrication de l'huile. Cette visite se clôture avec une dégustation gourmande de nos huiles d'olive accompagnées de notre spécialité : la pompe à huile. Tout juste sorti du four, ce petit pain à l'huile d'olive émerveillera vos papilles !

2 - Déjeuner :

Après cette mise en bouche, nous vous invitons à 12h30 au buffet du moulinier. Au menu : des frites maison à l'huile d'olive, planches de charcuterie et fromages et un dessert de saison confectionné par le boulanger de Combaillaux. Une belle pause gourmande au cœur de nos oliviers !

3- Après-midi :

Si vous souhaitez poursuivre la journée au Domaine, nous proposons aussi de réaliser votre propre assemblage d'huile d'olive. Vous apprendrez à décrypter les identités de chaque huile monovariétale pour ensuite réaliser votre propre recette. Vous repartirez avec une bouteille de 25 cl de votre meilleure cuvée.

(Atelier d'assemblage, 25 cl d'huile, 1h30 d'animation à 25€ HT/personne).

Votre route gourmande

INFOS PRATIQUES :



Au départ de Combaillaux

- 15 min de Montpellier
- 50 min de Nîmes
- 2h30 de Toulouse



Accès PMR limité
sur certaines
parties de la visite



Parking VL



Menu Gourmand

AUX SAVEURS DE L'OULIVIE

ENTRÉES AU CHOIX

Pompe à huile & produits de l'Oulivie

PLATS AU CHOIX

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

DESSERT

Fruit
Tarte du boulanger

BOISSONS

Un verre de vin ou soft offert



photos non contractuelles

Information : **Hélène Vialla**
Domaine de l'Oulivie Mas de Fourques
34980 COMBAILLAUX

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

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



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.

📍 Bize-Minervois, Occitanie

TARIF

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

Avis Visiteurs



4,7/5

975 avis Google



1- Matin :

Partez en croisière à Homps pour une belle balade en pleine nature, invitant au calme et à la sérénité, riche en ouvrages, tels que des ponts, des aqueducs, épanchoir et passage de l'écluse de Jouarres, le tout agréablement commenté par le capitaine.

2 - Déjeuner :

Déjeuner dans le cadre années folles à la Table du Casino.

3- Après-midi :

Découvrez l'**Odyssée de l'Olivier**, une visite immersive dédiée à l'histoire et aux secrets de l'olivier. Entre parcours guidé dans l'olivieraie et projection au moulin, vous explorez la culture, la récolte et le savoir-faire autour de l'olive et de l'huile d'olive de l'Oulibo. La visite se termine par une **dégustation commentée** d'olives Lucques et d'huiles d'olive

Votre route gourmande

INFOS PRATIQUES :



Au départ de Bize-Minervois

- 30 min de Narbonne
- 1h30 de Montpellier
- 1h50 de Toulouse



Accès PMR limité
sur certaines
parties de la visite

P

Parking VL et bus



Tourisme
Gourmand
en Occitanie



Menu Gourmand

LA TABLE DU CASINO

Apéritif

ENTRÉES AU CHOIX

Salade Fermière
avec l'œuf mollet de GAEC d'Empare, lard
grillé, légumes pickles et copeaux de
parmesan, salade craquante
OU
Velouté de saison

PLATS AU CHOIX

Suprême de volaille, crème de sauge,
légumes du moment
OU
Dos de lieu noir rôti, sauce vierge aux
olives et aux tomates séchées, pommes
de terre confites et légumes de saison

DESSERT

Vacherin glacé maison au caramel
beurre salé
OU
Mousse au chocolat maison

BOISSONS

Café expresso & vin à discrétion inclus



photos non contractuelles

Information : **Jean-Marc Thibaut**
Moulin de l'Oulibo Hameau de Cabezac
11120 BIZE-MINERVOIS

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

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



Découverte des vins Dom Brial



Dom Brial
PRODUIT DE FRANCE

Baixas, Occitanie

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

TARIF

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

Avis Visiteurs



4,7/5

234 avis Google



1- 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 XIXe 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 blancs, rosés et rouges et vins doux naturels Rivesaltes et Muscat de Rivesaltes, spécialités du Roussillon.

2 - Déjeuner :

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

3- 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.

Votre route gourmande

INFOS PRATIQUES :



Au départ de Baixas

- 20 min de Perpignan
- 2h de Montpellier
- 2h20 de Toulouse



Accès PMR limité
sur certaines
parties de la visite

P

Parking VL et bus



Menu Gourmand

AUX SAVEURS PYRÉNÉENNES

ENTRÉES AU CHOIX

Salade aux chèvre chaud
Escalivade de légumes

PLATS AU CHOIX

Boles de picolat à la catalane
Encornets à la planxa

DESSERT

Crème catalane
Nougat glacé



photos non contractuelles

Information : **Xavier Ponset**
Cave Dom Brial 14, avenue du Maréchal Joffre
66390 BAIXAS

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

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

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

Mobiliser
VOS ÉQUIPES
GRÂCE À DES
ATELIERS
FÉDÉRATEURS

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

