



LA ROUTE DU CASSOULET

LES ROUTES GOURMANDES DU PAYS CATHARE

DE CASTELNAUDARY



Aude
Pays Cathare
Quelle histoire !

COMITÉ DÉPARTEMENTAL DU TOURISME DE L'AUDE

S o m m a i r e

- Les routes gourmandes du Pays Cathare p. 2
- Historique du Cassoulet p. 3
- Les producteurs de haricots p. 4
- Les potiers p. 5
- Les restaurateurs p. 6/7
- Les conserveurs p. 8
- AOC Malepère p. 9
- Les Chemins gourmands du canard p. 10
- AOC Cabardès p. 11
- Adresses utiles p. 12



La Marque Pays Cathare® distingue un ensemble de produits et de services de qualité proposés par des hommes et des femmes passionnés de l'Aude. Nous vous invitons à découvrir et à goûter le Pays Cathare® au travers d'une gamme complète de prestations : Séjours Découverte et Nature, Tables gourmandes et Saveurs du Pays Cathare®. Pour découvrir l'ensemble des professionnels labellisés Pays Cathare® :

www.audetourisme.com

Les routes du Pays

Une invitation à la découverte du patrimoine gastronomique audois.

Les sens à l'affût, émoussillé, entrez en découverte...L'Aude, Pays Cathare vous accueille dans la diversité de ses pays... Sous le soleil exactement... Au cœur du Sud de la France. De la mer Méditerranée au Pays Lauragais, de la Montagne Noire au Pyrénées, cette terre est celle du contraste, une véritable mosaïque de terroirs. Ici l'indicible devient odeurs, lumières, éclats de couleurs éparpillées en rosaces de Cathédrale, terre rouge, sable cinglant, vent d'Autan, accent rocailleux à l'orée des marchés, goût de pain et de sel. Dans ce Sud de France occitan et cathare, l'accueil du voyageur est une fête.

De Castelnaudary à Carcassonne, par monts et par vaux, d'exploitations agricoles en élevages, d'ateliers d'artisans en boutiques spécialisées, de caveaux prestigieux en restaurants gastronomiques, les Routes Gourmandes du Pays Cathare vous invitent à découvrir le meilleur de l'Aude.



gourmandes **Cathare**

Plus qu'un simple itinéraire touristique, les Routes Gourmandes du Pays Cathare, constituent un lien entre des professionnels de tous horizons qui se reconnaissent dans les valeurs d'accueil et de qualité.

Suivre une Route Gourmande du Pays Cathare, c'est l'assurance de rencontrer des hommes et des femmes passionnés de leur métier, c'est l'assurance de trouver tout au long de l'itinéraire et tout au long de l'année des animations authentiques et festives, c'est apprendre à partager les secrets de fabrication ou de dégustation des grands plats ou des grands vins qui contribuent à la renommée de la gastronomie languedocienne. C'est enfin la certitude de trouver tout au long de l'année les meilleurs conseils pour vous aider à organiser votre itinérance.

Laissez vous aller au gré de vos papilles, laissez vous guider par vos envies, laissez vous griser par les milles et une saveurs des Routes Gourmandes de l'Aude Pays Cathare. ■

Le Cassoulet de Castelnaudary Histoire d'un plat traditionnel et familial

L'origine du cassoulet remonte à la période médiévale. On trouve ainsi mention du "Héricot" dans "le Viandier" écrit par Taillevent, cuisinier du roi au XIV^e siècle.

La légende place la naissance du cassoulet lors de la Guerre de Cent ans. Durant le siège de Castelnaudary par les anglais, les habitants, menacés de famine, mirent en commun tout ce qu'ils avaient pour nourrir les soldats de la ville. Lard, porcs, fèves, saucisses, viandes furent mis à mijoter dans une grande jatte. Revigorés par ce repas, les soldats chauriens boutèrent les anglais hors du Lauragais et jusqu'au bord de la Manche !

Ce "plat du pauvre", était un repas complet, qui permettait d'accueillir les restes. Ce ragoût fut mis à cuire à la fin du XIV^e siècle dans un plat à la forme particulière, la cassole, qui fut créée par un Italien vers 1377 à Issel, village proche de Castelnaudary.

Le cassoulet, tel que nous le connaissons aujourd'hui, apparaît au milieu du XVI^e siècle, car ce n'est plus des fèves que l'on mettra à cuire, mais des haricots lingot importés d'Amérique du Sud. Alexandre de Médicis offrit un sac de ces haricots à sa sœur Catherine en guise de cadeau lors son mariage avec le dauphin de France, futur Henri II. Devenue comtesse du Lauragais en 1553, Catherine de Médicis, joua vraisemblablement un rôle pour imposer la culture de cette nouvelle plante dans le Lauragais. La graine blanche, peu à peu semée et cultivée, gagne l'ensemble du Sud-Ouest.

En 1929, Proposer Montagné, célèbre chef cuisinier d'origine Carcassonnaise, reconnaît la suprématie du Cassoulet de Castelnaudary dans son ouvrage intitulé "Le Festin Occitan" : "Le cassoulet est le Dieu de la cuisine occitane. Un Dieu en trois personnes : Dieu le Père qui est le cassoulet de Castelnaudary, Dieu le fils qui est celui de Carcassonne et le Saint-Esprit, celui de Toulouse".

Au fil des siècles Castelnaudary a su s'approprier la cassole, le haricot lingot et perfectionner au mieux la recette qui fut rendue officielle en 1909. La tradition chaurienne donna à ce plat une saveur inégalée en l'apportant à cuire au four du boullanger, chauffé avec du bois de la Montagne Noire. Ainsi depuis le Moyen Âge, Castelnaudary et le Lauragais ont su préserver une légende populaire qui fit du cassoulet le patrimoine culinaire emblématique de cette ville.

La Route du Cassoulet de Castelnaudary

Légende

 Route du Cassoulet de Castelnaudary

		Potiers
		AOC Cabardès
		Chemin gourmand du canard
		AOC Malepère
		Producteurs de haricots
		Restaurateurs
		Restaurateurs / Castelnaudary 1-2-3-4
		Conservateurs
		
		

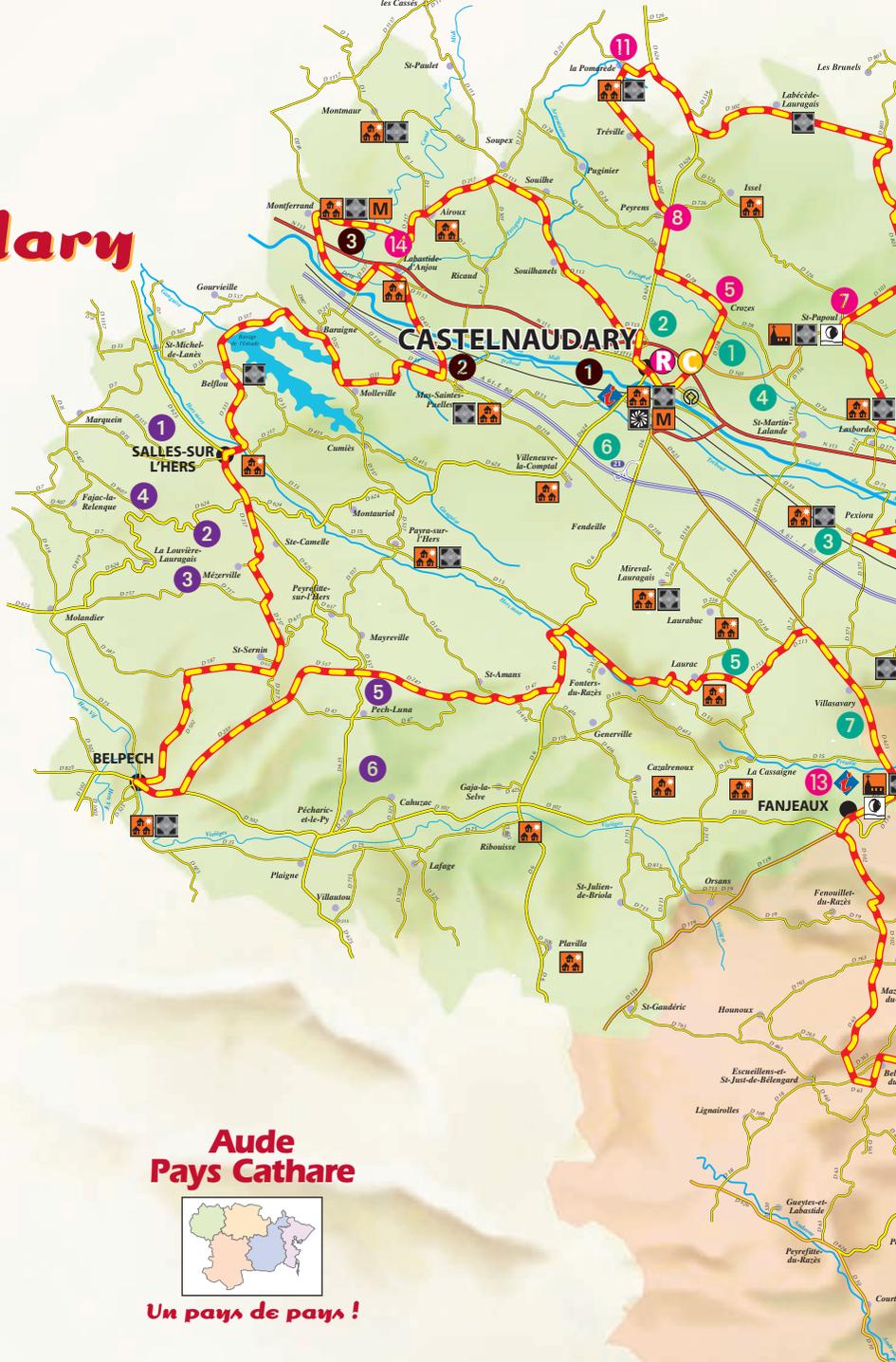
		Pays Carcassonnais	Pays Corbières-Minervois
		Pays Narbonnais	Pays Haute Vallée de l'Aude
		Pays Lauragais	

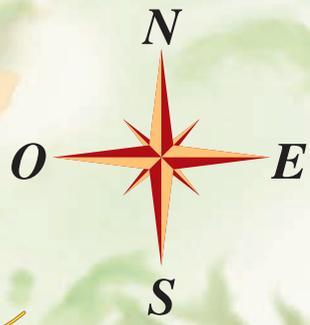


Aude Pays Cathare



Un pays de pays !





Les Producteurs de haricots

1 • Évelyne et Alain Guilhem

Résidence "Le Petit collège"
Route des Crozes - 11400 Castelnaudary
Tél. 04 68 23 22 77
petitcollege@wanadoo.fr
Ouvert de septembre à mars
Le mardi 9h-12h et sur RV



2 • Serge Vialette

La Mangounière - 11400 Castelnaudary
Tél. 04 68 23 54 99
contact@lefermedupaysdoc.com
Ouvert sur RV toute l'année



3 • Marc Cauhopé

"La Souque" - 11150 Pexiora
Tél. 04 68 94 96 04
marc.cauhope@free.fr
Ouvert de mai à septembre :
tous les jours sauf le dimanche 10h-12h et 16h-19h



4 • Guy Bondouy

"Font del Prat" - 11400 Saint-Martin Lalande
Tél. 04 68 94 91 61
Ouvert tous les jours en juillet-Août-Septembre
10h-12h et 16h-19h



5 • Serge Grillères

"Lafombourg" - 11270 Laurac-le-Grand
Tél. 04 68 24 79 28
lafontbourg@wanadoo.fr
Ouvert en juillet et août, tous les jours
sauf le dimanche 10h-12h et 17h-19h



6 • Jean-François Monod

"Bordevielle" - 11400 Villeneuve la Comptal
Tél. 04 68 60 12 21
jf.monod@wanadoo.fr
Ouvert le vendredi de 14h à 18h



7 • Thibault de Soulages (revendeur)

Boutique "Les plaisirs de Vaissières"
Vaissières - 11150 Villasavary
Tél. 04 68 24 71 12
Ouvert du 15 mars au 15 juin, tous les jours
sauf le lundi 10h à 12h30 et 14h à 19h30



Le haricot lingot (Linex),

importé des Amériques par Christophe Colomb connaît son heure de gloire au milieu du XVI^e siècle, lorsque Catherine de Médicis, comtesse du Lauragais, introduit cette nouvelle plante en terre d'Aude. Plus petit que son cousin vendéen, à la peau plus fine et donc plus digeste, il est aujourd'hui culti-

vé **uniquement** dans le Lauragais (270 ha) par quelques quarante agriculteurs. Déjà labellisé "Pays Cathare®" il est en attente d'un label rouge.

Les producteurs de haricots du Lauragais vous ouvrent leur porte tout au long de l'année pour vous présenter leurs exploitations et leurs productions. ■



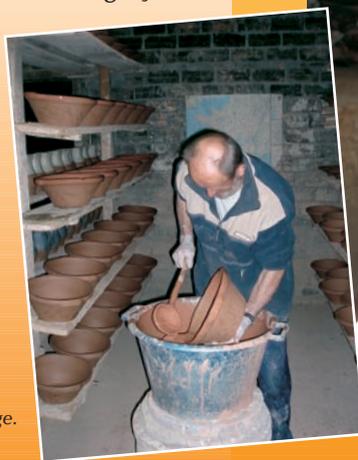


La cassole fut inventée par un potier italien, immigré à Issel (petit village à 5 km au nord de Castelnaudary) à la fin du XIV^e siècle. De forme tronconique, afin de mieux répartir la chaleur, ce plat a très vite donné son nom à son contenu.

Au XIX^e siècle la production de céramique du Lauragais est importante et réputée. Les céramiques communes étaient recherchées pour leur glaçure vive, jaune, brune, verte et bleue. Les pièces architecturales moulées, connues pour leur variété et leur solidité, étaient de véritables pièces de musée. Après la Seconde Guerre Mondiale, la production déclina.

Aujourd'hui, seuls quelques potiers pérennisent la tradition artisanale et fabriquent encore la vraie cassole traditionnelle. ■

Engobage.



Poteries artisanales

- ① • **L'atelier de la poterie**
57 allée du Cassieu
11400 Castelnaudary
Tél. 04 68 23 58 21
atelierdelapoterie@wanadoo.fr
Ouvert du lundi au vendredi : 9h30-12h et 14h-18h45
Le samedi : 10h-12h et 14h-18h
- ② • **Poterie Not**
Bord du canal
Route de Labastide d'Anjou
11400 Mas-Saintes-Puelles
Tél. 04 68 23 17 01
Ouvert du lundi au vendredi : 9h-12h et 14h30-18h
Fermé du 15 juillet au 15 août
- ③ • **Languedoc Céramique**
RN 113
11400 Montferrand
Tél. 04 68 60 15 56
languedoc.ceramique@wanadoo.fr
www.terredautan.com
Ouvert du lundi au vendredi : 9h-12h et 14h-18h,
le samedi : 9h30-12h et 14h-18h,
le dimanche : 14h-18h

- ① • **“La Maison du cassoulet - Le bistro'Chaurien”**
 24, cours de la République
 11400 Castelnaudary
 Tél. 04 68 23 27 23
 lesiecle@tiscali.fr
 www.maisonducassoulet.com
 Ouvert tous les jours
 Fermeture annuelle du 24/12 au 1er/01
- ② • **Hôtel-Restaurant du Centre et du Lauragais**
 31 cours de la République - 11400 Castelnaudary
 Tél. 04 68 23 25 95
 Ouvert tous les jours sauf dimanche soir
- ③ • **Le Tirou**
 90, av. Mgr de Langle
 11400 Castelnaudary
 Tél. 04 68 94 15 95
 letirou@wanadoo.fr
 www.le-tirou.com
 Ouvert tous les midis sauf lundi Fermé le soir sauf samedi
 Fermeture annuelle : du 15/12 au 15/01
- ④ • **Hôtel-restaurant “Le clos fleuri Saint-Siméon”**
 134, av. Monseigneur de Langle
 11400 Castelnaudary
 Tél. 04 68 94 01 20
 leclos@wanadoo.fr / www.leclosfleuri.fr
 Fermé le dimanche du 1er/11 au 31/03
 Fermeture annuelle : du 22/12 au 3/01
- ⑤ • **“La crêpe”**
 Hameau des Crozes
 11400 Castelnaudary
 Tél. 04 68 23 19 07
 Ouvert le midi uniquement Fermé le samedi
 Fermeture annuelle 2 e et 3 e semaine de janvier
- ⑥ • **Auberge “Le Bout du Monde”**
 Ferme de Rhodes
 11400 Verdun Lauragais
 Tél. 04 68 94 95 96
 leboutdumonde@wanadoo.fr
 www.leboutdumonde.fr
 Ouvert jeudi au dimanche
 Fermeture annuelle du 25/12 au 29/12
- ⑦ • **Restaurant “La Fourchette Cathare”**
 Abbaye de Saint-Papoul - 2, avenue de l'Évêché
 11400 ST-Papoul
 Tél. 04 68 94 92 05
 Ouvert toute l'année



Les restaurateurs, de la tradition.

C'est dans des restaurants reconnus et de qualité que la Route du Cassoulet de Castelnaudary® vous mènera afin de déguster le véritable cassoulet de Castelnaudary.

La Charte Qualité signée par les restaurateurs membres de la Route du Cassoulet de Castelnaudary® garantit :

- La provenance des produits qui ont servi à l'élaboration du cassoulet et notamment celle du haricot de Castelnaudary marqué Pays Cathare®.
- La fabrication « maison » du fameux Cassoulet de Castelnaudary.
- La proposition d'un menu découverte “ Route du cassoulet de Castelnaudary® ”.
- L'organisation dans chaque établissement de stages de cuisine afin d'apprendre les secrets du véritable Cassoulet de Castelnaudary. ■



gardiens

**Le cassoulet,
roi de la cuisine occitane**
Prosper Montagné
(Le Festin occitan, 1929)

« Pour se conformer au terroir et à la tradition, il faut une cassole, cette poterie locale du Lauragais et avant tout le choix du haricots : le lingot de préférence.

Après avoir trempé préalablement quelques heures les haricots dans l'eau froide, les faire blanchir cinq minutes dans l'eau bouillante.

Dans un pot en terre, l'oulo, où cuisent les couennes coupées en morceaux assez larges, un oignon piqué de deux clous de girofle, une carotte et un bouquet garni.

Délaissez une pommade composée de lard et d'ail finement hachés. Plonger les haricots tièdes et laissez cuire deux heures environ à très faible ébullition pour conserver les haricots parfaitement intacts.

Dégraissiez les confits d'oie dans une poêle et y faire rissoler jarret et épaule de porc coupés en morceaux.

Videz dans la cassole une couche de haricots, une assise de viande, une couche de haricots et déposez en spirale dessus, légèrement enfoncée, la saucisse fraîche revenue à part. Arrosez toute la surface avec le jus encore bouillant, recueilli dans la poêle et le plat. Mettez la casserole ainsi apprêtée au four jusqu'à ce qu'une croûte uniforme brune se forme, crevez la croûte et la laissez se reformer. La tradition veut que la croûte soit crevée sept fois. »

- 8 • **L'Auberge "La calèche"**
Rue croix - 11400 Peyrens
Tél. 04 68 60 40 13
Fermé le mardi soir et le mercredi
Ferm. annuelle vac. scolaires de février
- 9 • **"Aux deux acacias"**
23 RN 113 - 11150 Villepinte
Tél. 04 68 94 24 67
Fermeture le vendredi
Fermeture annuelle dernière semaine de juin
et du 25/12 au 01/12
- 10 • **"L'auberge du Dominicain"**
Avenue du Lauragais RN 119
11290 Montréal
Tél. 04 68 76 31 10
auberge-du-dominicain@wanadoo.fr
www.aubergedudominicain.com
Fermé le lundi soir
Fermeture annuelle les 10 premiers jours d'octobre
- 11 • **Hostellerie du Château de la Pomarède**
Le Château - 11400 La Pomarède
Tél. 04 68 60 49 69
hostellerie-lapomarede@wanadoo.fr
www.hostellerie-lapomarede.fr
Fermé lundi et mardi (Mai à octobre)
Fermé dim. soir, lundi et mardi (déc. à avril)
Fermeture annuelle : novembre
1 étoile * au Guide Michelin
- 12 • **"La Maison du cassoulet - Le bistro'de la Cité"**
La Cité - 6 rue du Grand Puits
11000 Carcassonne
Tél. 04 68 47 61 03
www.maisonducassoulet.com
- 13 • **La Table Cathare - Chez Marie**
Route de Mirepoix
11270 Fanjeaux
Tél. 04 68 24 62 46
www.latablecathare.com
Fermé le dim. soir, Lun. soir et mar. soir
De juin à sept. fermé uniquement le lundi
- 14 • **"L'Hostellerie Étienne"**
Rue de l'Autan
11320 Labastide d'Anjou
Tél. 04 68 60 10 08
Ouverts tous les jours sauf dimanche soir
Fermeture annuelle en janvier



LES CONSERVEURS

Castelnaudary, capitale emblématique du cassoulet, est le lieu privilégié de la production de ce plat familial par excellence, l'un des plus consommés en France. En 1836, s'installe à Castelnaudary, la première fabrique industrielle de cassoulet en France. Il s'agit de la maison Bouissou qui produit la marque "La Renommée". Aujourd'hui, 150.000 boîtes de cassoulet sortent des conserveries de la ville. Quelques bouchers et charcutiers fabriquent eux aussi des cassoulets de qualité vendus directement dans leur boutique. ■

- Maison Spanghero**
Avenue du Docteur Guilhem - 11453 Castelnaudary cedex
Tél. 04 68 94 47 60
spanghero@spanghero.fr / www.spanghero.fr
Ouvert du lundi au vendredi de 9h-12h à 15h-19h
et le samedi matin
- Castel Traditions**
7, avenue Frédéric Palissy - BP 1302 - 11400 Castelnaudary
Tél. 04 68 94 66 33
claudespanghero@wanadoo.fr / www.c-spanghero.com
Ouvert du lundi au vendredi 8h-12h et 14h-18h
Lauréat 2006 Trophée Aude Gourmande pour le "cassoulet au confit de canard"
- Le Linguodoc (Maison Rivière)**
Avenue Frédéric Passy - 11400 Castelnaudary
Tél. 04 68 94 01 74 / www.linguodoc.com
Boutique ouverte du lundi au samedi, de 9h à 19h
- Le Coustelous**
90, av. Mgr de Langle - 11400 Castelnaudary
Tél. 04 68 23 21 88 / www.coustelous.com
Boutique ouverte du lundi au samedi, de 9h-12h et 15h-19h
- SARL Escudier**
11, rue de Dunkerque - 11400 Castelnaudary
Tél. 04 68 23 12 79
Ouvert du lundi au vendredi, de 7h-12h30 et 14h-19h30
Le samedi de 7h-12h30 et 14h30-19h30
- Charcuterie Romand-Salette**
6, rue Gambetta - 11400 Castelnaudary
Tél. 04 68 23 12 23 / www.romand-salette.com
Ouvert lundi, samedi et dimanche matin 8h-12-30
et mercredi, jeudi vendredi 8h-12h30 et 16h-19h
- Charcuterie Romand-Salette**
226, avenue du Général de Gaulle - 11150 Bram
Tél. 04 68 76 10 96 / www.romand-salette.com
Ouvert du mardi au samedi 7h-12h30 et 15h-19h et dimanche matin
- Maison Escourrou**
30 rue de Dunkerque - 11400 Castelnaudary
Tél. 04 68 23 13 93 / www.escourrou.com
Ouvert le lundi et du mercredi au dimanche matin, 8h-12h à 14h-19h
Lauréat 2006 Trophée Aude Gourmande pour le "cassoulet au confit de canard (frais)"
- Maison Escourrou**
9, rue J.B. Perrin - ZI d'en Tourre - 11400 Castelnaudary
Tél. 04 68 23 16 88 / www.escourrou.com
Ouvert du lundi au samedi matin 8h-12h et 14h-19h
- La ferme du Pays d'oc**
36-38 cours de la République - 11400 Castelnaudary
Tél. 04 68 23 56 12
contact@lafermedupaysdoc.com
Ouvert juillet et août 7/7j. 9h-12h30 et 14h30-19h30
Ouvert le reste de l'année du lundi au dimanche matin
de 9h-12h30 et 14h30-19h30
- Audary - Conserverie SODICAS**
Rue Henri Becquerel
Z.I. d'En Tourre - 11400 Castelnaudary
Tél. 04 68 94 45 80 / www.audary.com
Ouvert du lundi au samedi matin 9h-12h et 14h-18h
Visite groupe sur RV Tél. 04 68 94 45 80
Lauréat 2006 Trophée Aude Gourmande pour le "Confit de canard"
Lauréat 2006 Trophée Aude Gourmande pour le "gésiers de canard confits"





Le cru Malepère, un vin de caractère au service d'un grand plat...

Aux portes de Carcassonne, le massif de la Malepère bénéficie d'un climat particulier, où se mêlent personnalité méditerranéenne et sensibilité océanique. Véritable balcon panoramique de l'ouest audois, le massif de la Malepère, sauvage et pittoresque, forme un cône aplati qui s'étire entre terrasses caillouteuses et collines aux pentes douces. Grenache et Cot s'allient aux célèbres Merlot et cabernet pour donner aux vins de l'A.O.C. Malepère une saveur très bouquetée, violette, framboise, cassis, groseille... pourvue d'une structure tannique délicate.

Depuis plusieurs années, le cru Malepère est uni au cassoulet de Castelnaudary, offrant ainsi un mariage unique aux fins gourmets... ■

- 1 • **Maison des Terroirs**
Siège de l'A.O.C. Malepère - Domaine de Cazes
11240 Alaigne
Tél. 04 68 69 11 56
contact@maisondesterroirs-cazes.com
www.maisondesterroirs-cazes.com
Ouvert du lundi au vendredi 9h-12h et 14h-18h
et le samedi en saison. Dimanche et jours fériés sur RV.
- 2 • **La cave du Razès**
D623 - 11240 Routier
Tél. 04 68 69 39 15
info@cave-razes.com
www.cave-razes.com
Ouvert du lundi au vendredi 9h-12h et 14h-18h
- 3 • **Château Guilhem**
11300 Malvies
Tél. 04 68.31.14.41
contact@chateauguilhem.com
www.chateauguilhem.com
Ouvert du lundi au vendredi 9h-12h et 14h-18h
Sur RV le WE
- 4 • **Domaine de Matibat**
11300 Saint-Martin de Villeréglan
Tél. 04 68 31 15 52
jeanclaude.turetti@free.fr
Ouvert du lundi au vendredi 8h30-12h et 14h-18h30
le samedi matin 8h30-12h
Sur RV le WE
- 5 • **La cave La Malepère**
Avenue des vigneron - 11290 Arzens
Tél. 04 68 76 71 76
www.cavemalepere.com
Ouvert du lundi au vendredi de 8h-12h à 14h-18h
Et du 15/06 au 15/09 le samedi de 8h30-12h à 14h-18h30
- 6 • **Château de Robert**
11150 Villesisclé
Tél. 04 68 76 11 86
l.artigouha@wanadoo.fr
Ouvert du lundi au samedi 9h-12h et 14h-17h
En saison jusqu'à 18h et le dimanche 9h-12h
Accueil sur RV en dehors des horaires
- 7 • **Domaine Le Fort**
11290 Montréal
Tél. 04 68 76 20 11
info@domainelefort.com
www.domainelefort.com
Ouvert du lundi au samedi 10h-12h et 14h30-18h30
sauf mercredi après-midi et jours fériés
Accueil sur RV en dehors des horaires



Les chemins gourmands du canard de la Piège, Un savoir-faire d'exception !



Au sud du Lauragais, au cœur des collines de la Piège, se situent des fermes avicoles : canards et oies sont élevés en plein air et transformés sur place dans le respect de l'environnement.

Depuis 1990, les éleveurs-producteurs suivent une démarche commune qui leur a permis de créer le Syndicat des producteurs de volailles fermières et l'association "les fermiers de la Piège". La charte qualité des "chemins gourmands du canard" leur permet de promouvoir les produits fermiers et de s'organiser dans une démarche collective d'accueil.

Enthousiastes, exigeants, profondément attachés à la terre Lauragaise, ces producteurs font aussi partie du réseau "De ferme en ferme". Ainsi, tout au long de l'année, on peut découvrir ces exploitations et partager l'authenticité et la passion qui animent ces éleveurs. ■

1 • Marielle et Thierry Vidal

Malvezy le Haut
11410 Salles s/l'Hers
Tél. 04 68 60 34 88
earlvidal@wanadoo.fr
Ouvert toute l'année sauf août sur rendez-vous
Visite de la ferme, démonstration de gavage, dégustations - Vente



2 • Bernadette et Nathalie Carrière

Le Bénès
11410 Sainte-Camelle
Tél. 04 68 60 35 52
Ouvert toute l'année sauf juillet et août
Du lundi au vendredi sur rendez-vous, le samedi de 10h-12h et 17h30-19h et dimanche 10h-12h
Visite de la ferme, dégustations - Vente



3 • Ginette Tardieu

GAEC de Bérengou
11410 Mezerville
Tél. 04 68 60 33 11
berengou@wanadoo.fr
Ouvert toute l'année sur rendez-vous - Vente



4 • Agnès Aldebert et David Dandine

Élevage de porcs - "Le Marchand"
11410 La Louvière Lauragais
Tél. 04 68 60 31 65
david.dandine@wanadoo.fr
Ouvert toute l'année sur rendez-vous
Ouverture d'un point de vente en octobre 2007



5 • Carine et Félix Bossut

"Les glaces Audeline"
La Ferme du Bosc
11420 Mayreville
Tél. 04 68 60 67 07
carine.bossut@wanadoo.fr
Ouvert du 1^{er} juillet au 31 août, mardi, mercredi, vendredi, samedi 16h-19h - goûter à la ferme
Sur Rendez-vous le reste de l'année
Élevage d'ovins laitiers - Vente, dégustation



6 • Marie et Christian Brosse

"Joutet"
11420 Pech Luna
Tél. 04 68 60 63 06
Ouvert de janvier à juin, samedi et dimanche 15h-19h
et de juillet à septembre, mercredi au dimanche de 15h à 19h
Production de fromage de chèvre (cabécou, crottin, tomme, écu)



Le Cabardès : un pays à parcourir d'une lenteur gourmande...

Sur les pentes douce de la Montagne Noire,

en vue de la Cité de Carcassonne, les vignes de l'AOC Cabardès sont cultivées sur les coteaux calcaires des 18 villages classés...

Un climat Vent d'Est (Marin) – Vent d'Ouest (Cers) permet la culture et l'assemblage, à parts égales, de deux familles de cépages : atlantiques (merlot, cabernet sauvignon et franc) et méditerranéens (syrah et grenache) pour créer un vin riche

et harmonieux. Par la rondeur des tannins et leur complexité aromatique, les arômes de fruits mûrs qui apportent fraîcheur et équilibre... les vins de l'AOC Cabardès sont un excellent accompagnement pour la gastronomie régionale. ■



- 1 • **Château de Pennautier**
N. et M. de Lorgeril
Les Chais du Château - BP4 - 11610 Pennautier
Tél. 04 68 25 63 48
contact@vignobles-lorgeril.com
www.vignobles-lorgeril.com
Ouvert du lundi au jeudi 10h-18h, le vendredi et samedi 10h-22h
Juillet et août tous les jours de 10h à 22h sauf dimanche et lundi
fermeture à 18h - Restaurant-bar à vin et dégustation
- 2 • **Cellier Côtes du Trapel**
J.-M. Philippe et H. Calmet
Domaine La Bordette - 11600 Villegailhenc
Tél. 04 68 77 10 79
www.cellierdutrapel.free.fr
Ouvert du lundi après-midi au samedi 10h-12h et 15h30-18h30
et le dimanche en été
- 3 • **Syndicat de l'AOC Cabardès**
Le Prieuré - 11600 ARAGON
Tél. 04 68 77 01 01
aoc-cabardes@wanadoo.fr
www.aoc-cabardes.com
- 4 • **Château de Ventenac**
Alain Maurel
Place du château - 11610 Ventenac-Cabardès
Tél. 04 68 24 93 42
alain.maurel@club-europe.fr
www.chateau-ventenac.fr
Ouvert du lundi au vendredi 8h-12h et 14h-18h
Fermé du 25/12 au 01/01
- 5 • **Cave à vin l'Estanquet**
Rue du 11 novembre - 11170 Montolieu
Tél. 04.68.24.72.12 - Port. 06.10.07.20.94
Ouvert du mardi au vendredi de 14h-19h le samedi 9h-19h et
3^e dimanche du mois de 9h-19h
- 6 • **Cellier de la Voie Romaine
et du Cabardès**
19, rue Saint-Roch - 11170 Villesèquelande
Tél. 04 68 78 39 08
info@voie-romaine.com / www.voie-romaine.com
Ouvert du 01/05 au 30/09, du lundi au samedi de 10h-12h et 15h-19h
Ouvert du 01/10 au 30/04 de 10h-12h et de 15h-18h.
Vente de vins du Cabardès et de la Malepère et de produits
gastronomiques
- 7 • **Domaine des Sesquières**
Gérard Lagoutte
Domaine des Sesquières - 11170 Alzonne
Tél. 04 68 76 00 12 / lagouttegerard@wanadoo.fr
Ouvert en été tous les jours de 10h à 20h
Sur Rendez-vous le reste de l'année

Les sites du Pays Cathare

- Abbaye de St-Papoul / Tél. 04 68 94 97 75
- Château de Saissac / Tél. 04 68 24 46 01
- Abbaye de Villelongue / Tél. 04 68 76 92 58
- Château et remparts de la Cité de Carcassonne / Tél. 04 68 11 75 87

Le Canal du Midi

- Le seuil de partage des eaux à Naurouze (Montferrand)
- Le Grand bassin et les quatre écluses à Castelnaudary
- Le lac barrage à St Ferréol

Adresses utiles

- Office de Tourisme de Castelnaudary et du Bassin Lauragais**
Place de Verdun - 11400 Castelnaudary
Tél. 04 68 23 05 73 - Fax 04 68 23 61 40
ot@ville-castelnaudary.fr
www.castelnaudary-tourisme.com
Visites guidées toutes l'année pour groupe (+10 pers)

- Fanjeaux (Syndicat d'Initiative Intercommunal)
Place du Treil - 11270 Fanjeaux
Tél./Fax 04 68 24 75 45
ccpl-tourisme@wanadoo.fr

- ADATEL
19, cours de la République - BP 91403
11494 Castelnaudary Cedex
Tél. 04 68 23 46 56 - Fax 04 68 94 13 38
adatelcastel@libertysurf.fr

- Pays Carcassonnais
14, rue du 4 septembre - BP30168
11004 Carcassonne
Tél. 04 68 26 73 79
secretariat@payscarcassonnais.com

- Pays Haute Vallée de l'Aude
Résidence administrative - Mairie
11140 Axat
Tél. 04 68 20 59 61
smvapa@payshva.org



Aude Pays Cathare

Quelle histoire !

COMITÉ DÉPARTEMENTAL DU TOURISME DE L'AUDE

Conseil Général - 11855 Carcassonne Cedex 9 - Tél. 04 68 11 66 00 - Fax 04 68 11 66 01
documentation@audetourisme.com

www.audetourisme.com