

DOSSIER DE PRESSE

13^e Fête du Cassoulet
Du 21 au 26 août 2012

Castelnaudary en Pays Cathare

SOMMAIRE

Page 2 – Castelnaudary « Capitale du Lauragais »

Page 3 – Histoire d'un plat historique... et familial

Page 4 – 1999... naissance d'une fête emblématique

Page 5 – 2012... 13^e Fête du Cassoulet

Page 6 – La Fête du cassoulet en quelques chiffres

Page 7 – Un partenariat territorial et associatif

Page 8 – Les conserveurs, des ambassadeurs

Page 9 – La Grande Confrérie du Cassoulet de Castelnaudary

Page 10 - La Route du Cassoulet de Castelnaudary®

Témoignages et articles sur la Fête du cassoulet



Castelnaudary, « Capitale du Lauragais » ...

Castelnaudary se situe entre Toulouse et Carcassonne au cœur de la plaine fertile du Lauragais, entre la Montagne Noire, dernier contrefort du Massif Central, et les collines de « la Piège », ultimes reliefs des Pyrénées.

Une histoire mouvementée...

Occupée dès l'Age du Fer, la ville se développe pendant tout le Moyen Age autour de son château... Sa situation géographique privilégiée devient, durant la Croisade contre les cathares, un enjeu de taille pour les seigneurs du Nord qui tentent à maintes reprises de l'arracher au Conte de Toulouse.

Puis vient la culture du pastel et les grands marchands... la reine Catherine de Médicis qui devient comtesse du Lauragais en 1553... Pierre Paul Riquet qui fait de Castelnaudary le seul grand port sur l'ensemble du tracé de son Canal Royal des Deux Mers et c'est autour du Grand Bassin que sera organisée l'inauguration officielle de l'ouverture à la navigation le 19 Mai 1661...

...et un patrimoine d'exception

Castelnaudary est depuis cette époque une cité dont l'histoire se reflète dans son patrimoine : collégiale du XIIIe s., chapelle baroque, moulin farinier du XVIIe s., hôtels particuliers, Canal du Midi...

Au-delà de l'Histoire, la renommée gastronomique de la ville n'est plus à faire grâce au cassoulet qui fut cuisiné pour la première fois durant la Guerre de Cent Ans par les habitants de la cité chaurienne...



Histoire d'un plat historique... et familial

Le cassoulet fait partie intégrante du patrimoine culinaire de la France et Castelnaudary est connue et reconnue comme sa capitale !

La légende

La légende raconte que pendant la Guerre de Cent Ans, la ville de Castelnaudary était assiégée par le Prince Noir, fils d'Edward III. Tous les habitants, qui n'avaient presque plus rien à manger, décidèrent de mettre en commun leurs dernières provisions : fèves (*le haricot sera importé des Amériques par Christophe Colomb*), morceaux de lard, de porc, de canard... le tout cuit dans une jatte en terre cuite appelée « cassole », qui du coup, donna son nom au fameux plat. Revigorés par ce ragoût, les soldats de la ville boutèrent les envahisseurs hors du Lauragais jusqu'à la Manche !

Chaque année, le dernier week-end d'août, Castelnaudary rend hommage au cassoulet lors d'une grande fête : concerts, marchés gourmands, animations diverses, jeux nautiques sur le Canal du Midi, corso fleuri... la ville entière bat pour son patrimoine culinaire !

La recette du cassoulet de Castelnaudary

d'après Prosper Montagné dans « *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 haricot : le lingot de préférence. Après avoir trempé préalablement quelques heures les haricots dans l'eau froide, les faire blanchir 5 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. Délayez 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. Dégraissez 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. »



1999... Naissance d'une fête emblématique

En 1999, la Grande Confrérie du Cassoulet garant de la qualité es cassoulet, le CROC (association regroupant le rugby et le foot chaurien), les agricultrices de la FDSEA de l'Aude et la Ville de Castelnaudary ont été les créateurs de la Fête du Cassoulet.

En 2003, elles se regroupent et créent le Comité d'Organisation de la Fête du Cassoulet présidé par Serge VIALETTE. Ensuite, ce sont les Mounjettes Villageoises, Evasion Nautique et le Comité des Fêtes de la ville qui se rallieront à la cause du Cassoulet... En 2008, le Comité de Jumelage intègre le Comité et nous avons eu le plaisir de recevoir en 2009 l'Office du Commerce Chaurien.

La Fête du Cassoulet répond à trois objectifs :

La promotion du cassoulet de Castelnaudary. Cette fête a pour but de faire connaître et apprécier, en France et à l'étranger, le Cassoulet de Castelnaudary. C'est surtout un formidable outil de communication pour soutenir l'agriculture et les producteurs locaux de cassoulet et assurer ainsi des retombées, économiques, touristiques et culturelles pour la Ville de Castelnaudary.

La création d'un événement festif capable d'attirer un large public dans le sud de la France, en mobilisant les acteurs locaux de la ville et du Lauragais. En onze ans d'existence, grâce à la qualité de sa programmation musicale, de ses animations et à son esprit festif si caractéristique du Sud-ouest, elle est devenue le rendez-vous incontournable de la fin de l'été dans l'Aude Pays Cathare. Son objectif pour les prochaines éditions, est d'accroître sa renommée nationale et de devenir un événement connu de tous, comme peuvent l'être aujourd'hui le festival « Jazz in Marciac » ou encore la fêria de Béziers.

La gestion des retombées économiques locales, notamment par le développement de la production de haricots. Plat cuisiné le plus vendu en France, le cassoulet a permis à la ville de Castelnaudary de se hisser au rang de première ville industrielle de l'Aude.

Durant la fête plus de 40 000 cassoulets, produits par les conserveurs locaux, sont consommés et achetés. La Fête du cassoulet de Castelnaudary constitue donc une véritable « vitrine » pour tous ces professionnels qui vendent du cassoulet, qu'ils soient conserveurs, restaurateurs ou traiteurs.

Ainsi, grâce aux retombées économiques de la Fête du cassoulet de Castelnaudary, c'est toute une région qui se dynamise et qui ambitionne de devenir un pôle agro-alimentaire important pour le Languedoc Roussillon.

Cet événement a connu tout au long de ses onze ans une évolution considérable de participants (entre 50 000 et 60 000 personnes sur l'année 2009) et nous attendons près de 70 000 festoyeurs cette année.



2012...13^e Fête du cassoulet Une semaine pour y goûter !

Depuis la 10^e fête du cassoulet en 2009, le comité d'organisation a souhaité mettre « les petits plats dans les grands » et propose « aux festayres » une semaine entière de festivités !

24 concerts gratuits sur les 4 principales places de la ville

Une programmation éclectique pour tous : du musettes à l'électro pop en passant par la chanson française ou encore le rock festif... Cette année, nous accueillerons entre autre, Tom Fragé et le Collectif Métissé...

6 spectacles ouverts à tous ponctueront les soirées

Des apéros poèmes, des apéros contes, du Tango, un festival de bandas...

8 animations ou moments forts rassembleront petits et grands au cœur de la Fête...

De la course pédestre « la Ronde du Cassoulet », au marché gourmand en passant par le traditionnel grand chapitre de la Grande confrérie du cassoulet de Castelnaudary du vendredi soir... ou encore la course des OFNIS (*Objets Flottants Non Identifiés*) sur le Petit Bassin et le fameux corso fleuri du dimanche après-midi, incontournable défilé de chars, d'orchestres et de majorettes sur plus d'un kilomètre au cœur de la cité chaurienne...

2 sites pour déguster le cassoulet... et tous les restaurants de la ville

La Halle aux Grains, en plein centre ville, recevra les repas des soirées du lundi au vendredi. Un grand chapiteau accueillera quant à lui, les repas du week-end... cassoulet non stop !!! Durant la fête plus de 40 000 cassoulets, produits par les conserveurs locaux et les restaurateurs, sont consommés et achetés.

Détail de toutes les animations et concerts sur le site www.feteducassoulet.com

Tout sera réuni cette année encore pour offrir à tous et toutes une semaine de plaisir festif... pour terminer en beauté la saison estivale !



La Fête du cassoulet en quelques chiffres...

Les chiffres de la fête

- **60 000 à 70 000** personnes fréquentent la fête chaque année
- **40 000 cassoulets** sont consommés et achetés durant la fête
- **24** concerts gratuits
- Près de **1000** enfants autour des jeux gonflables et en bois
- **800** bénévoles
- **16** chars pour le corso fleuri
- **1000 m2** de chapiteaux

Chiffres économiques

- **150 000** boîtes de cassoulets sont produites par jour à Castelnaudary
- **5** grandes conserveries
- **41%** des plats cuisinés venus en France / an sont des **cassoulets**
- **1000** emplois dans l'agro-alimentaire
- **300 ha** destinés à la culture du haricot lingot du Lauragais
- **700 tonnes** de haricots produits chaque année (2^e position au niveau national)

Le bureau du comité d'organisation

Présient : Christian Combes – 06.86.11.15.59

Vice Président : Marcel RIVALS et Olivier BOUCHARD

Trésorier : Frédéric Dubois – 06.13.27.91.13



Un partenariat territorial et associatif...

La fête du cassoulet est devenue au fil des années, une manifestation emblématique pour le département de l'Aude et pour l'ensemble de la région Languedoc-Roussillon.

Notre manifestation s'inscrit dans la liste des événements identitaires de notre région, tout comme la « Fête de la cerise » à Céret ou la « Fête des vendanges » à Banyuls sur Mer...

A ce titre, depuis 12 ans, un partenariat étroit s'est installé entre le comité d'organisation et les institutionnels ou les associations actives du territoire.

Les partenaires institutionnels

- Le Conseil régional Languedoc Roussillon
- Le Conseil Général de l'Aude
- La ville de Castelnaudary
- La communauté de communes de Castelnaudary et du Bassin Lauragais
- La Chambre d'Agriculture
- La Chambre de Commerce et d'Industrie

Les partenaires associatifs membres du comité d'organisation de la Fête du cassoulet

- La Grande Confrérie du Cassoulet de Castelnaudary
- Le syndicat des producteurs de Haricot
- Les Moungettes Villageoises
- Le COC (comité olympique Chaurien – foot)
- Le ROC (Rugby Olympique Chaurien)
- Le Comité de Jumelage
- Evasion nautique
- Le Comité des fêtes de Castelnaudary
- L'Office du Commerce Chaurien
- La FDSEA de l'AUDE (Féd. Dép. des syndicats d'exploitants agricoles)
- L'office du tourisme Intercommunal de Castelnaudary et Bassin Lauragais

Sans oublier les 165 sponsors chauriens qui participent à l'élaboration de cette fête



Les conserveurs, des ambassadeurs...

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. Il s'agit de la maison Bouissou qui produit la marque « La Renommée » et vers 1880, fleurissent les hommages au cassoulet dont cette chanson anonyme :

**« Chaque endroit a ses gourmandises
Et vante ses bons morceaux
Lagrasse a ses perdrix grises
La Villasavary suce ses melons
Albi dore ses gimblettes
Limoux fait mousser sa blanquette
Castelnaudary seul a le Cassoulet ! »**

Aujourd'hui, 150.000 boîtes de cassoulet sortent des sept conserveries de la ville. Quelques bouchers et charcutiers fabriquent eux aussi des cassoulets de qualité vendus directement dans leur boutique.

Les conserveurs de Castelnaudary partenaires officiels de la 13^e fête du cassoulet

Audary – Conserverie SODICAS

Rue Henri Becquerel
Z.I. d'En Tourre 11400 Castelnaudary
Tel : 04.68.94.45.80
www.audary.com

La Belle Chaurienne

1 rue P. Sabatier ZI d'En Tourre
11493 Castelnaudary cedex
Tel : 04.68.23.10.85
www.labellechaurienne.com

Maison Escourrou

30 rue de Dunkerque Tel : 04.68.23.13.93
et
9 rue JB Perrin ZI d'En Tourre Tel : 04.68.23.16.88
www.escourrou.com

Maison Escudier

11 rue de Dunkerque
Tel : 04.68.23.12.79
www.cassoulet-escudier.fr

Maison Spanghero

Avenue du Docteur Guilhem
11400 Castelnaudary cedex
Tel : 0 826 103 203 Fax : 04.68.23.55.16
www.spanghero.fr

Le Linguodoc (Maison Rivière)

Avenue Frédéric Passy
11400 Castelnaudary
Tel : 04.68.94.01.74
www.maisonriviere.com

Hôtel de France

2 avenue F. Mistral
Tel : 04.68.23.10.18
www.hdefrance.com

Maison Romand Salette (Maître Artisan)

6 rue Gambetta
Tel : 04.68.23.12.23
www.romand-salette.com



La Grande Confrérie du Cassoulet de Castelnaudary

La Grande Confrérie du Cassoulet de Castelnaudary a été fondée le 17 janvier 1970 par l'élection du Grand Conseil et du Maître Jean Estève, assisté d'André Maté.

Le premier Grand Chapitre a été célébré le 18 avril 1970 dans la salle du conseil municipal de Castelnaudary. Les membres sont apparus pour la première fois revêtus de leur robe couleur marron, coiffés d'une toque en forme de cassole et orné d'une médaille, portée en sautoir, représentant en partie les armes de la ville, le Moulin de Cugarel et une cassole léchée par les flammes.

Depuis, tous les dignitaires reçus dans la Confrérie prononcent le même serment en occitan (le jurat) :

« Yeou, juri de défendré touto la bido e al déla, la calitat é la glorio del gran Cassoulet de Castelnaou ou, qu'al abets, m'en toumbé la testo din bostro Grando Cassolo »

Les membres déjà anciens répondent **« Gardo ta vido, te voulem pla »**

La Grande Confrérie a pour objet de servir le prestige, de diffuser et de défendre la renommée du Cassoulet de Castelnaudary, en veillant au respect des traditions et de la Qualité. Pour cela, la Grande Confrérie du Cassoulet de Castelnaudary veille sur le maintien d'une élaboration de qualité répondant à la tradition culinaire et organise, autour du cassoulet, des manifestations identitaires notamment au printemps, lors de son Grand Chapitre annuel et en été, en participant activement à l'organisation de la Fête du Cassoulet !

Quelques intronisés connus : François Mitterrand, Fabien Pelous, Walter Spanghéro, Franck Putelat, Jean-Claude Skréla, Michel Poncelet, Grégory Anquetil... et bien d'autres encore...

Grande Confrérie du Cassoulet de Castelnaudary

Grand Maître : Jean-Louis Malé
BP 41461

11494 Castelnaudary cedex

Tel : 04.68.23.66.73

Fax : 04.68.60.14.59

Email : grandeconfreriecassoulet@wanadoo.fr

www.confrerieducassoulet.com





Le cassoulet dans tous ses états ! La Route du Cassoulet de Castelnaudary®

La première route gourmande du Pays Cathare, lancée en 2007, a pour objectif de faire découvrir l'ouest audois à travers son patrimoine culinaire emblématique : le cassoulet de Castelnaudary.

La Route repose sur trois actions :

- Il s'agit de partir du produit fini : le cassoulet de Castelnaudary et de proposer un circuit découverte (boucle de 180 km) déclinant l'ensemble des composants de ce plat mythique. Ce circuit associe des visites de fermes agricoles (*producteurs de haricots, de canards, ...*), des ateliers de potiers, les caves de la Malepère et du Cabardès, les conserveurs et enfin des restaurateurs qui proposent dans leur carte un menu terroir spécial « Route du cassoulet de Castelnaudary® ». Tous les participants s'engagent à signer une Charte Qualité qui garantit aux touristes et aux visiteurs un accueil personnalisé et respectueux de l'identité locale.
- Un programme d'animations ciblées sur la gastronomie (*stages de cuisine cassoulet ou d'œnologie, marchés du terroir, foires au gras...*), de grandes manifestations telles que la Fête du cassoulet à Castelnaudary, la « Rando » de la Piège, la Ronde de la Malepère, mais aussi les journées découvertes « De ferme en ferme »...
- Des produits touristiques : week-ends découverte, journées à thème, visites guidées, randonnées commentées...

Mieux faire connaître le cassoulet, ses ingrédients, sa fabrication artisanale ou industrielle, apprendre à cuisiner ce plat familial et le déguster avec un bon cru du Haut Languedoc...Voilà ce que propose cette destination ! Un voyage au Pays du savoir-faire, un apprentissage des saveurs...

**Office de Tourisme de Castelnaudary
et du Bassin Lauragais**

Directrice Stéphanie Tonon
Place de Verdun 11400 Castelnaudary
Tel : 04.68.23.05.73
ot@ville-castelnaudary.fr
www.castelnaudary-tourisme.com

