

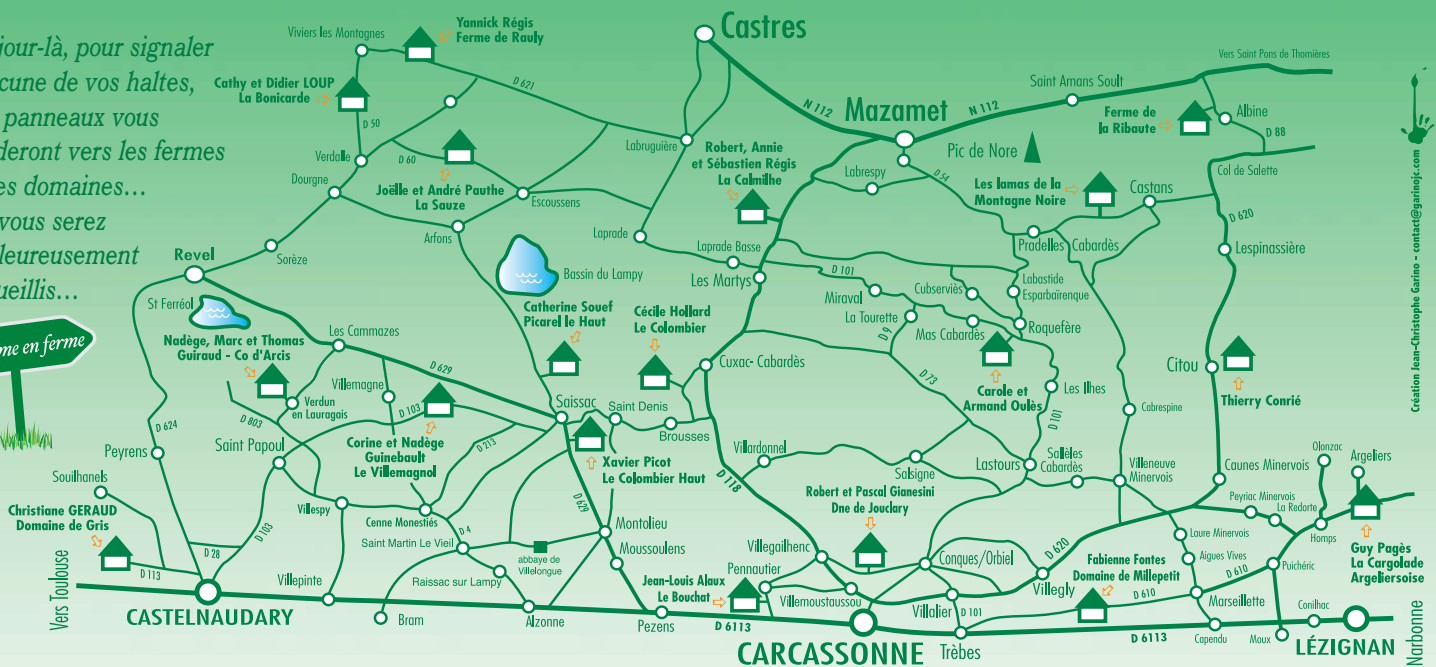


Invitation de 9 heures à 19 heures
Montagne Noire
De ferme en ferme

Dimanche 2 octobre 2011

BIENVENUE DANS NOS FERMES! Nous sommes heureux de vous faire découvrir nos métiers et nos produits : volailles, fromages, agneaux, taurillons, bœufs, charcuteries, vins, huiles d'olive, miels, cassoulet de Castelnaudary, crème de marrons, confiture de lait, daguet, foie gras et magrets de canards, escargots cuisinés, oignons doux et autres légumes de saison... Nous avons tous la même ardeur et la même exigence pour élaborer des produits sains et naturels, et la même passion pour perpétuer des saveurs trop souvent oubliées...

Ce jour-là, pour signaler chacune de vos haltes, des panneaux vous guideront vers les fermes et les domaines... Où vous serez chaleureusement accueillis...



Comprendre, Goûter, Acheter... un vrai Produit de la Ferme...

De midi à 15 heures
11 fermes vous proposeront
 un déjeuner gourmand !



Pour tout savoir
 ☎ 04 68 78 00 55

Retrouvez-nous
 également sur le site
www.fermiers-audois.fr

Création Jean-Christophe Garine - contact@jgarine.com



Xavier PICOT
Le Colombier Haut
II 310 SAISSAC

☎ 04 68 24 45 89

www.agneau-du-colombier-haut.com

Élevage de brebis et d'agneaux. Restauration et entretien d'espaces pastoraux en moyenne montagne.

Au Colombier Haut, 700 brebis de races Limousine et Suffolk sont élevées en plein air entre prairies et sous-bois. Le vaste troupeau évolue paisiblement dans un paysage bocager qui, face aux Pyrénées, domine la plaine audoise. Herbe, foin, paille, avoine, orge et triticale, produits sur l'exploitation, constituent le menu des brebis et des agneaux. Dans les prés bordés de haies de frênes et de chênes blancs, rien ne vient troubler la très grande quiétude des animaux.

Dégustation d'agneau grillé.

La viande des agneaux du Colombier Haut, nourris du lait de leur mère et des céréales et foin produits sur place, est très tendre et délicatement parfumée.

Christiane GÉRAUD
domaine de Gris
II 400 CASTELNAUDARY

☎ 04 68 60 03 19
ou 06 80 53 54 04



À proximité du village de Souilhanel, dominé par une haute tour carrée, Gris abrite une grande diversité d'animaux qui déambulent dans de petits prés ombragés.

Découverte des élevages de poulets, pintades, canards, dindes, chapons, oies de Guinée et lapins. Présentation du haricot lingot de Castelnaudary, cultivé en Lauragais dès le XVII^e siècle et qui bénéficie aujourd'hui de la marque Pays Cathare.

Dégustation de foie gras, de galantine de canard, des terrines et pâtés. Vous trouverez aussi à la vente les produits qui sont élaborés à la CUMA de la Vallée de l'Hers.

Fabienne FONTES
Le Moulin de Fabi
domaine de Millepetit
II 800 TRÈBES

☎ 04 68 79 15 55



Entre Canal du Midi et Montagne Noire, Fabienne FONTES, productrice récoltante, cultive plus de 7 000 oliviers issus de variétés réputées : Lucques, Olivière, Picholine, Arbéquine, Bouteillan, Clermontaise, Verdale...

Visite des oliveraies et présentation des techniques culturales. Découverte de la récolte des olives destinées à l'obtention des huiles élaborées, chacune, avec une variété différente.

Comme celle des grands vins, la dégustation d'huiles variétales issues d'olives cueillies à pleine maturité révèle de multiples saveurs : amande, artichaut, camomille ou noisette...

Dégustation commentée d'olives Lucques, d'huile d'olive Picholine et Bouteillan, d'huile d'olive au Basilic...

Hélène GEYRE et Jean-Louis ACCART
Les Lamas de la Montagne Noire
III 60 CASTANS

☎ 04 68 26 60 11

www.lamabalade.fr



Rencontre insolite avec un petit troupeau de lamas qui ont trouvé sur les hauteurs de la Montagne Noire un havre de paix et de verdure. Flamenço, Alizé et les autres lamas de Castans sont d'excellents compagnons de randonnée et vous accueillent toute l'année.

Présentation des techniques d'élevage et de dressage du lama. Découverte du troupeau dans les châtaigneraies. Initiation aux énergies renouvelables. Balade dans les jardins en terrasses au fil du sentier botanique, à la rencontre du hêtre, de la digitale, du nombril de Vénus, du merisier...

Hélène et Jean-Louis vous feront déguster leurs confitures de châtaignes et de baies de sureau, préparées nature ou aromatisées à la cannelle, au gingembre ou à la rose.

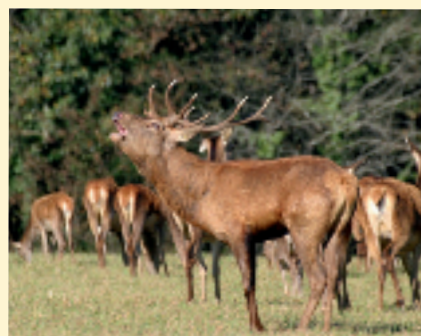
Catherine SOUEF
Picarel le Haut
II 310 SAISSAC

☎ 04 68 24 44 08

À Picarel, 200 Cerfs, biches et daguets vivent en plein air entre landes et forêts. Le 2 octobre, au début de l'automne, vous serez les témoins du brame des cerfs.

Élevage de chevaux pur sang arabe. Présentation du troupeau de cerfs rouges, de biches et de faons que l'on approche de très près. Présentation des techniques d'élevage du daguet, jeune cervidé de 1 an à la chair fine et tendre.

Dégustation de viande de daguet, terrine et saucisson de cerf.



Guy PAGES
La Cargolade Argelieroise
III 20 ARGELIERS

☎ 06 18 41 61 44

Découverte d'un élevage traditionnel d'escargots Petit Gris et Gros Gris élevés dans le respect des rythmes naturels et nourris de trèfle et de radis fourrager. Présentation des activités maraîchères (tomates, salades...) et oléicoles (olives, huiles).

Découverte de préparations culinaires traditionnelles

Pâtés d'escargots, escargots à la sauce tomate et, bien sûr, Cargolade Argelieroise sont autant de mets savoureux que vous dégusterez



Robert, Annie et Sébastien RÉGIS
La Calmilhe
81 200 MAZAMET

☎ 05 63 61 90 38

Visite de la ferme située sur les sommets de la Montagne Noire à proximité du lac des Montagnès et des Martyrs.

Découverte du troupeau de 100 vaches et taurillons de race Limousine. Présentation de l'activité sylvicole (coupe de bois de chauffage). Visite accompagnée de l'étable. Promenade dans les pâturages limités par de grandes forêts de sapins.

Dégustation des morceaux nobles du Taurillon et du Bœuf

Vous apprécierez la viande fine et goûteuse des taurillons et des bœufs élevés dans un environnement préservé et nourris exclusivement de foin et de céréales.

Cécile HOLLARD
Le Colombier
II 390 FONTIERS
CABARDÈS

☎ 06 02 07 83 96

Rustiques mais très familières, les chèvres alpines chamoisées, élevées selon les règles de l'agriculture biologique, pâturent dans les prairies, landes et bois autour du Colombier.

Visite de la salle de traite et de la fromagerie. Dégustation des fromages du Colombier

Le « Petit Colombier » auquel le moulage à la louche confère une saveur exceptionnelle, le « Cabrichon », la Tome de chèvre



Jean-Louis ALAUX
Château Le Bouchat
La Tuilerie

2, chemin de Malasang
II 610 PENNAUTIER

☎ 04 68 47 30 03

Les chais de vinification du Château Le Bouchat sont situés au domaine de la Tuilerie à Pennautier, sur les premiers contreforts de la Montagne Noire, aux portes de la Cité de Carcassonne.

La visite se déroulant pendant les vendanges, vous serez les témoins privilégiés du travail des vignerons.

Dégustation des vins du domaine

Blancs, rosés, rouges, Cabardès, Minervois et autres vins de cépages... Vous découvrirez la richesse aromatique et la complexité des grands vins du domaine.

Jean-Louis et Florence ALAUX proposeront toute la journée un buffet gourmand composé de volailles, charcuteries et fromages qui vous permettra de découvrir de nouvelles alliances entre mets et vins de la Montagne Noire.



Robert et Pascal GIANESINI
domaine de Jouclary
II 600 CONQUES-SUR-ORBIEL

☎ 04 68 77 10 02

Découverte du domaine, ancienne possession de Guillaume de Jouclary, Consul de Carcassonne. Visite du chai de vieillissement et de la cave.

Cultivés sur des terrasses pierreuses, Syrah, Merlot, Grenache noir, Sauvignon et Chardonnay produisent des raisins puissamment aromatiques. Dans la cave située au cœur du domaine, les vins blancs et rouges sont patiemment élevés.

Dégustation des vins du domaine

Présentation de la cuvée " Guillaume de Jouclary " qui, par la vivacité de sa robe et son équilibre aromatique, fait honneur au fondateur du domaine.

Repas dimanche à midi

Choisissez la ferme où vous souhaitez déjeuner

Horaires de service : de Midi à 15 heures

Le Villemagnol
Corine & Nadège GUINEBAULT

☎ 04 68 94 30 28 / 06 20 61 70 65

Assortiment de charcuteries, daube de joue de porc, fromage de Co d'Arcis et tarte aux pommes de Citou. 15 € boissons comprises. Menu enfants (jusqu'à 10 ans) : 8 € boissons comprises. **SUR RÉSERVATION**

Le Colombier Haut Xavier PICOT / ☎ 04 68 24 45 89

Côtelettes, gigot et épaule d'agneau grillés, merguez pure brebis, vins du domaine de Jouclary. À partir de 6 €.

La Calmilhe

Robert, Annie et Sébastien REGIS ☎ 05 63 61 90 38

Grillades de taurillon, daube de taurillon, charcuteries de la ferme de la Bonicarde, fromages du Colombier et pomme de Citou. 14 € boissons comprises. **SUR RÉSERVATION**

La Cargolade Argelieroise

Guy PAGES ☎ 09 75 64 22 83 / 06 18 41 61 44

Salade composée et pâté d'escargot, escargots Petit Gris en sauce et pommes de terre, fromage de la ferme de la Ribaute et tarte aux pommes de Citou. 13 € boissons comprises. **SUR RÉSERVATION**

Château Le Bouchat

Jean-Louis ALAUX et Florence GUILHEM

☎ 04 68 47 30 03 / 06 11 71 90 94

Apéritif avec vins du Château et assortiment de mises en bouche, tarte fine aux oignons confits, fromage et crème de noisettes, coq au vin, galettes de pommes de terre aux champignons, crème de fromage aux noix et poivre avec sa figue rôtie, pomme confite en robe de feuilleté et filet de caramel aux amandes. 24 € café et vins cachetés compris. **SUR RÉSERVATION**

Domaine de Gris

Christiane GÉRAUD ☎ 06 80 53 54 04 / 04 68 60 03 19

Foie gras, rillettes, galantine, cuisse de canard confite, magrets de canard et émincés de poulet grillés. À partir de 10 € boissons comprises.

La Bonicarde

Cathy & Didier LOUP ☎ 05 63 74 77 95 / 06 87 15 07 53

Crudités de la ferme de Raully, jambonneau aux noix, saucisse grillée aux lentilles et Petit Colombier au miel. 13 € boissons comprises. **SUR RÉSERVATION**

Le Colombier

Cécile HOLLARD ☎ 06 02 07 83 96

Tomates maraîchères sauce Colombier (fromage frais de chèvre et fines herbes), saucisses ou merguez de chevreau grillées, fromages accompagnés du miel des ruchers d'Armand et pomme de Citou. 13 € boissons comprises (enfants : 6,50 €). Saucisses ou merguez de chevreau grillées sauce Colombier. 5 € boissons comprises.

Ferme de la Sauze

Joëlle et André PAUTHE ☎ 05 63 50 36 42 / 06 81 67 21 67

Foie gras, magret séché, cou farci, salade et tomates. À partir de 9 € boissons comprises. Poulet ou pintade rôtis, assortiment de légumes, fromages du Colombier et pomme de Citou. À partir de 12 € boissons comprises. **SUR RÉSERVATION**

Co d'Arcis

Nadège, Marc & Thomas GUIRAUD ☎ 04 68 94 21 00

Terrine du Villemagnol, crêpe et confiture de lait. 5,50 € boissons comprises.

Ferme de la Ribaute

Damien ABRIAL et Maryline ADAMSKI

☎ 05 63 98 32 97 / 05 63 61 22 48

Charcuteries de la ferme de la Bonicarde, salade et radis, galette de Ribautin et de ventrèche, yaourt de la Ribaute et pomme de Citou. 10 € boissons comprises. **SUR RÉSERVATION**

Goûters et desserts

Carole et Armand OULÈS ☎ 04 68 26 32 16

Crêpes à la crème de marron, au miel, au confit de noisette...

Co d'Arcis Nadège, Marc & Thomas GUIRAUD ☎ 04 68 94 21 00

Crêpes et confiture de lait, jus de fruits...

La Ribaute Damien ABRIAL et Maryline ADAMSKI

☎ 05 63 98 32 97 / 05 63 61 22 48

Crêpes à la confiture de prunes, de cerises, de pommes...

De ferme en ferme, ils vous attendent pour vous faire vivre la passion de leur métier et savourer le Vrai Goût Fermier...

Ferme du VILLEMAGNOL
Nadège et Corine GUINEBAULT
L'Espérance
11 310 VILLEMAGNE
 ☎ **04 68 94 30 28**
ou 06 20 61 70 65

Présentation de porcs et de porcelets dans un pré bordé de chênes et d'acacias qui, face aux Pyrénées, domine la plaine lauragaise. Visite de l'atelier où sont élaborées les charcuteries.

À la ferme du Villemagnol, les porcs, nourris de blé, d'orge, de pois et de sorgho, sont patiemment élevés et engraisés pendant près d'un an.

Dégustation des spécialités de la ferme : jambon sec affiné jusqu'à deux ans, jambon cuit, saucisse sèche, saucisson, boudin, terrines...



Cathy et Didier LOUP
Ferme de la Bonicarde
81290 VIVIERS
LES MONTAGNES

☎ **05 63 74 77 95**
ou 06 87 15 07 53

À la Bonicarde, les porcs sont élevés en plein air dans de grands prés qu'ombragent des platanes centenaires. Ils sont nourris d'orge, de blé tendre et de sorgho exclusivement produits à la ferme. Ils consomment également les herbes des prairies : trèfle, camomille et de nombreuses graminées.

Présentation du menu des cochons.
Découverte des truies et de leurs porcelets.

Dégustation des spécialités de la ferme : saucisses et côtelettes grillées, jambon sec affiné près d'un an, jambon cuit, saucisse sèche au Roquefort ou au fromage de chèvre, melsat, boudin, campagnole et terrines.

De ferme en ferme 2011
en Montagne Noire



Nadège, Marc et
Thomas GUIRAUD
Co d'Arcis
11400 VERDUN EN LAURAGAIS
 ☎ **04 68 94 21 00**

Située à proximité du bassin de Saint Ferréol et du lac des Cammazes, Co d'Arcis abrite un troupeau de 60 vaches laitières Brunes des Alpes et Prim'Holstein.

Présentation des animaux adultes et des jeunes veaux. Visite des étables et de la salle de traite. Détail du menu des vaches composé d'herbe, de foin et de maïs, menu adapté en permanence aux besoins nutritionnels grâce à un ingénieux procédé.

Dégustation de lait de la ferme
et de confiture de lait

Élaborée à partir du lait produit par Aimable, Bohème, Balade et les autres vaches du troupeau, la confiture de Nadège est un tendre caramel aux arômes de vanille, de miel et de noisette.

À consommer nature ou avec des crêpes.



Damien ABRIAL et
Maryline ADAMSKI
Ferme de la Ribaute
81240 ALBINE

☎ **05 63 98 32 97**
05 63 61 22 48

Découverte du troupeau de vaches laitières. Visite de l'étable et de la salle de traite. Présentation de l'élevage de poulets nourris de triticales et de lupin.

30 vaches ont élu domicile à la Ribaute, ferme traditionnelle située sur le versant nord de la Montagne Noire parmi les bosquets de frênes.

Dégustation de yaourts, fromage blanc, faisselle. Découverte de fromages variés : le Ribautin, le Naurouze, le Saint Fé et la tome, longuement affinée.

LES OIGNONS DOUX DE CITOU
 DU PAYS CATHARE

LE PAYS CATHARE



Thierry CONRIÉ
11160 CITOU

☎ **04 68 78 00 55**

Sur les berges de l'Argent Double, l'oignon est cultivé depuis la nuit des temps. Le sol schisteux, un bon ensoleillement et la science du maraîcher lui confèrent une saveur étonnamment douce. Les truffes sont récoltées dans les bois de chênes de la Montagne Noire avec l'aide de Maya, petit chien à l'odorat particulièrement aiguisé.

Dégustation des produits du jardin et des vergers

Omelette aux Truffes. Truffes au Grenache et condiments aromatisés. Oignon doux de Citou en salade ou confit. Jus de cerises. Pommes Reinette et Golden à croquer ou à boire (jus).

Yannick REGIS (BIO) Ferme de Rauly
81290 VIVIERS LES MONTAGNES

☎ **06 63 08 79 14**

Sur le versant nord de la Montagne Noire, aux portes du village de Viviers Lès Montagnes, Yannick REGIS cultive, au fil des saisons, une grande variété de légumes **selon les règles de l'Agriculture Biologique (AB)**.

Découverte de l'itinéraire culturel des légumes de la graine (ou du plant) à l'assiette : artichaut, laitue, navets, butternut... Présentation des techniques propres à la production en Agriculture Biologique.

Dégustation de fraises, de panais, de carottes blanches, jaunes et rouges, de betterave, de potimarron...

Carole et Armand
OULÈS
11380 ROQUEFÈRE

☎ **04 68 26 32 16**

Visite de la miellerie située à Massefens, à Mas Cabardès.

Présentation d'une ruche vitrée et des techniques d'élaboration de la crème de marrons.

Apiculteurs et arboriculteurs, Armand et Carole OULÈS vous expliqueront la vie des colonies d'abeilles. Visite de l'atelier dans lequel sont extraits les divers miels du Haut Cabardès.

Découverte des miels de châtaignier, garrigue, maquis et montagne... Dégustation de la crème préparée avec des marrons issus de variétés traditionnelles de châtaigniers (Saint Vincent d'Olargues, Dauphine).



Joëlle et André PAUTHE
Ferme avicole de la Sauze
81290 ESCOUSSENS

☎ **05 63 50 36 42** ou **06 81 67 21 67**

À la Sauze, ferme tarnaise traditionnelle bâtie en grès de Navès, entre vergers et champs de céréales, poulets roux, canards gras, pintades et canettes de barbarie sont élevés en plein air dans le respect des rythmes naturels.

En bordure d'un ruisseau et d'une haie de frênes, visite des parcs où déambulent paisiblement les volailles nourries de maïs et de triticales produits exclusivement sur l'exploitation. Présentation des techniques d'élevage.

Dégustation de poulets, pintades et canettes rôtis à la broche, de magrets et de confit de canard.

