

INVITATION de 9 h à 20 h EN VAL DE DAGNE

De ferme en ferme Dimanche 13 Juin 2010



Nous sommes heureux de vous faire découvrir nos métiers, nos élevages et nos produits. Nous avons tous la même ardeur, la même exigence pour élaborer des produits sains et naturels. Vous pourrez déguster et découvrir les saveurs originales et vraies des produits de la ferme...

Fromages de chèvre, viande de chevreau, pain au levain cuit au feu de bois, viandes de veau, de bœuf et de cochons noirs, salaisons, pâtés, fraises, melons, sirops, tomates à l'ancienne, miels, crèmes glacées, magrets, foie gras, volailles, escargots cuisinés, vins...



De Ferme en Ferme
suivez les flèches!

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



Un dimanche à la campagne

Cette année 14 Producteurs vous présentent leurs produits sur 5 exploitations qui vous ouvrent les portes pour tout visiter

Ils vous invitent à visiter leurs fermes :

Matthieu BOUETTE, fromages de chèvre / Ferme de CARRUS, Claire et Jean-Baptiste GASCHARD, fromages de chèvre et œufs / Sophie et Christophe HEBRAUD, Paulette et Roger CARBONNEAU, vignerons / Frédéric GARCIA, apiculteur / Le Caveau Joseph DELTEIL Terre d'expression créateurs de vins.

Vous pourrez aussi rencontrer dans les fermes :

François et Dianga AVELINE, éleveurs de vaches et de cochons noirs / Jan CHATAIGNÉ, pain au levain / Patrick RAUZY, magrets de canard, foies gras, terrines et rillettes / Félix et Carine BOSSUT, crèmes glacées au lait de brebis / Alban GORE, miels / Monique et Thierry DENAT, escargots cuisinés / Nathalie et Alain ESCAMEZ, fraises, melons, légumes et préparations traditionnelles de tomates, de poivrons / Micias SAILLARD et Marie CHABANNE, producteurs-cueilleurs de plantes aromatiques et médicinales en agriculture biologique...

Plus d'infos encore au
04 68 24 06 97

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

Les fermiers audois

Tout le programme au verso

Dimanche à MIDI, choisissez la ferme où vous souhaitez déjeuner

De Midi à 15 heures, 4 sites vous proposent des repas gourmands

Les Genivrières, chez Matthieu BOUETTE Tél. : 04 68 79 71 75 et 06 82 59 48 98

Grillades de veau rosé, de bœuf, de cochons noirs et de chevreau, saucisse grillée, pâtés et salaisons de porc gascon, couscous et riz, fromages de chèvre des Genivrières et vins du caveau J. Delteil (Terre d'expression créateurs de vins). **À partir de 8 euros.**

Château Villemagne, chez Sophie & Christophe HEBRAUD et Paulette & Roger CARBONNEAU Tél. : 0468240697

Magrets de canard et tournedos grillés, foie gras d'oie et de canard, escargots du Souquet sauce Mathilde, pâté d'escargot, fromages de chèvre, crèmes glacées (au chocolat, à la vanille, à la griotte...) et vins du domaine. **À partir de 8 euros.**

Ferme de Carrus, chez Claire & Jean-Baptiste GASCHARD Tél. : 0468431237

Salades composées, melons du Jardin de la Clairette, grillades de saucisse de Fajac, fromages et glaces (carthagène-raisin, miel, framboise) au lait des chèvres de Carrus, pain de la Bernède, vin du Château Villemagne, sirops de l'Espine. **À partir de 8 euros.**

Caveau Joseph Delteil (Terre d'expression créateurs de vins), Nathalie BENET Tél. : 04 68 24 75 54 et 06 79 89 82 22

Olives, charcuteries, saucisse et grillades, fromages de chèvre, pain et vins du Caveau. **De 5 à 10 euros.** Le repas se déroulera dans la cave de vinification, parmi les cuves et les pressoirs.

Possibilité d'appeler chaque ferme pour plus de renseignements

Pour votre confort, vous pouvez vous munir de sièges et tables pliants, couteaux de poche, couverts...





Matthieu BOUETTE Les Genivrières

11220 FAJAC EN VAL
Tél. : 04 68 79 71 75 et 06 82 59 48 98

La ferme des Genivrières domine les collines de la pointe occidentale du Val de Dagne. Autour des bâtiments en pierres sèches alternent bosquets de chênes verts et blancs et d'immenses garrigues où Matthieu BOUETTE fait pâturer les 60 chèvres Alpines chamoisées du troupeau.

Découverte des chèvres, des chevrettes et du bouc. Visite de l'élevage et présentation des techniques d'élaboration des fromages. Possibilité d'assister à la traite à 17h45 et de goûter le lait frais.

Dégustation des fromages de chèvre : Fajacou (frais, demi-frais, demi-sec et sec), Fajacou frais au poivre, à la salapempa (poivron rouge, échalote...), aux saveurs du jardin, cendré, aux raisins. Ecu et écusson du Pays Cathare, tomme.



Vous retrouverez également aux Genivrières

François et Dianga AVELINE : viande de veau, de bœuf et de cochon noir, jambon, saucisson et coppa de porc gascon, terrines et plats cuisinés

Les vins du **Caveau Joseph Delteil** (Terre d'expression créateurs de vins)



Caveau Joseph DELTEIL Terre d'expression créateurs de vins

11220 SERVIÉS EN VAL
Tél. : 04 68 24 75 54 et 06 79 89 82 22

Située à proximité du château, la tour du Caveau Joseph Delteil domine les vignobles de Serviès, Arquettes, Taurize et Rieux en Val. Les vignerons du Caveau ont été les pionniers de l'introduction en 1962 du cépage Syrah en Val de Dagne. Au sein de l'appellation d'origine Corbières, les spécificités pédo-climatiques du terroir de Serviès conviennent particulièrement bien à la Syrah avec laquelle sont élaborés des vins délicats aux subtils arômes de fruits rouges.

Découverte du vignoble lors de balades à dos de poney.

Dégustation de jus de raisin et des vins du caveau primés notamment au Concours Général Agricole : Cuvées Expression Libre (Rouge, Rosé et Blanc), Cuvées Expression de Caractère AOC Corbières (Rouge, Rosé et Blanc), Cuvée Délicatesse Rouge (AOC Corbières vieilli en fûts de chêne), Château Serviès Rouge (AOC Corbières vieilli en fûts de chêne), Carthagène.



Frédéric GARCIA

Moulin de Boysède 11220 LAGRASSE
Tél. : 04 68 43 10 10

Niché dans les gorges de l'Orbieu au cœur d'un jardin de bambous, le Moulin de Boysède est un royaume pour l'abeille. À proximité, les garrigues rocailleuses de Lagrasse, de Pech Latt et de La Mougère sont, pour les butineuses, une source inépuisable de nectars infiniment variés.

Observation d'une colonie d'abeilles placée dans une ruche vitrée. Découverte de la miellerie. Visite d'une oliveraie et du moulin à eau utilisé pour l'extraction de l'huile d'olive et la production d'électricité.

Dégustation de miels récoltés par Frédéric : Fleurs de garrigue, miel de Romarin pur, miel de fleurs des Maquis, miel des Pyrénées Audoises, miel de Sapin. Dégustation de nougats au miel et des pains d'épices préparés par Nadine.

Sophie et Christophe HEBRAUD Paulette et Roger CARBONNEAU

Château Villemagne
11220 LAGRASSE
Tél. : 04 68 24 06 97
<http://chateau.villemagne.free.fr>

Villemagne fut jadis une villa gallo-romaine avant de devenir une possession de l'abbaye de Lagrasse. Le vignoble est désormais cultivé par Sophie et Christophe, Paulette et Roger, artisans vignerons.

Parcours ampélographique...
Visite de la cave de vinification...
Expositions de photographies, de peintures et de sculptures.
Dégustation des vins du Château Villemagne : Château Villemagne Rouge (millésimes de 1989 à 2004), Château Villemagne Blanc et Rosé, Chardonnay, Carthagène, Gransol et jus de raisin.

De 11 h à midi et de 17 h à 18 h, Paulette et Roger vous proposeront un buffet gourmand composé de charcuteries de porc noir, d'olives de Lagrasse, de pain et de fromages issus des fermes voisines.



Vous retrouverez également au Château Villemagne

Patrick RAUZY : magrets, foie gras, terrines
Monique et Thierry DENAT : escargots du Souquet sauce Mathilde, pâté d'escargot
Félix et Carine BOSSUT : crèmes glacées au lait de brebis
Matthieu BOUETTE : Tomme de chèvre, Fajacou, Ecu du Pays Cathare

Ferme de CARRUS Claire et Jean-Baptiste GASCHARD

Mayronnes 11220 LAGRASSE
Tél. : 04 68 43 12 37

À la ferme de Carrus, Claire et Jean-Baptiste Gaschard élèvent chèvres et poules pondeuses en plein air, dans le respect de l'environnement et des rythmes saisonniers. Les animaux reçoivent une nourriture saine et savoureuse. Le lait des 50 chèvres est transformé sur place en fromages. Les œufs sont ramassés 3 fois par jour à la main. Fromages et œufs sont vendus à la ferme et directement sur les marchés locaux. En circuit court, Claire et Jean-Baptiste veillent à respecter l'environnement, les animaux, les femmes et les hommes qui travaillent ensemble, au fil des saisons.

Au fil de la visite, vous pourrez participer à la vie de la ferme : ramassage des œufs, traite des chèvres, découverte de la fromagerie...

Dégustation des produits de Claire et Jean-Baptiste : fromages (Carrus frais, demi-frais, demi-sec, Carrus sec, fromage blanc), œufs, glaces au lait de chèvre...



Vous retrouverez également à la ferme de Carrus

Alban GORE : miels des Corbières - (04 68 43 65 79)
Jan CHATAIGNÉ : pain au levain cuit au feu de bois (04 68 43 15 16)
Nathalie et Alain ESCAMEZ : légumes, fraises, melons du jardin de la Clairette - (04 68 43 20 26)
Micias SAILLARD et Marie CHABANNE : huiles essentielles, plantes séchées, sirops, gelées, plants d'aromatiques (06 71 64 89 13).
Hervé et Béatrice PASQUIET : rénovation et culture d'oliviers sur les berges de l'Orbieu. Dégustation et vente d'huiles d'olive vierge extra, d'olives Lucques vertes, de pâtes d'olives vertes, noires, à la tomate et de confitures (mûres sauvages, figues, framboises...) (04 68 43 13 90).
Les vins du Château Villemagne

