

Lemag

évasion / décembre 2019-janvier 2020 / GRATUIT



EMBALLÉ C'EST TRIÉ !



88%

**des audois s'y sont mis !
Pourquoi pas vous ?**



**DANS L'AUDE
TOUS LES
EMBALLAGES
SE TRIENT**

CITEO

Donnons ensemble une
nouvelle vie à nos produits.



www.covaldem11.fr TÉL. 04 68 11 97 00

Covaldem

Collecte et Valorisation
des Déchets Ménagers de l'Aude

Noël en Décembre vous n'y échapperez pas, c'est Teddy qui l'a dit ! Christ-mas is déjà back ! Quoi déjà Noël ? Rien vu passer de l'année, petite phrase, au comité de rédac' avant de boucler notre numéro de fêtes autour de la machine à café. Y-aura-t'il de la neige à Noël ? Alors on a retrouvé nos « âmes fifties » comme l'indémoudable Souchon pour que remonte à la surface la nostalgie : l'extase de l'enfant devant le sapin et l'envie de plus de cadeaux. Dans cette machine à remonter le temps on vous ouvrira un calendrier de l'Avent comme un album de souvenirs sur nos lotos d'antan. Pas de panique on ne sacrifiera pas au cri passiste « c'était mieux avant » mais parce qu'on veut rêver d'autres choses que de haut débit et de Netflix, on a passé au mixeur du Mag un numéro de fêtes un pied dans le passé, l'autre dans le présent. Du shopping bien sûr, une tendance fooding autour du burger, des ripailles et une façon conviviale de découvrir sur un autre jour notre cuisine de fêtes. Les bons vivants qui se sont mis à table rejoindront nos chefs étoilés pour une pluralité gastronomique. Que du bon qu'avec du très bon selon une maxime célèbre.

Le Mag prend aussi de la hauteur via son cahier spécial : Destination les Angles, une façon de s'aérer la cabeza dans les Pyrénées catalanes sur les traces de Kilian Jornet, le voisin cerdan, et Martin Fourcade l'enfant du pays. Et si on restait en Capcir, conseil d'hygiène du Mag pour cette fin d'année, pureté de son air et son époustouflant panorama.

Notre vénéré directeur Alain Andrieu et le comité de Rédaction vous souhaitent de bonnes fêtes. NOYEUX JOËL ET BONA ANADA

Christian Burgos

lemag

16 rue de l'Aigle d'Or
T.04 68 71 50 58

DIRECTEUR DE LA PUBLICATION :

Alain Andrieu
alain.andrieu@magevasion.com

RESPONSABLE DÉVELOPPEMENT :

Joëlle Olivier Lacube

CHEF DE PROJET :

Vincent Pino

CONSULTANTS :

Christian Burgos, Georges Gracia,
Georges Chaluleau, Patrick Bessodes,

PHOTOS :

A.Machelidon T. 04 68 47 13 54
Stéphane Cardusi (*Dossier des Angles*)
T. 06 43 79 56 66

MAQUETTE :

L.Charles T. 06 63 12 02 83
Stagiaire : Manon Crépin

IMPRESSION :

Impact Imprimerie : T. 04 67 02 99 89

www.magevasion.com



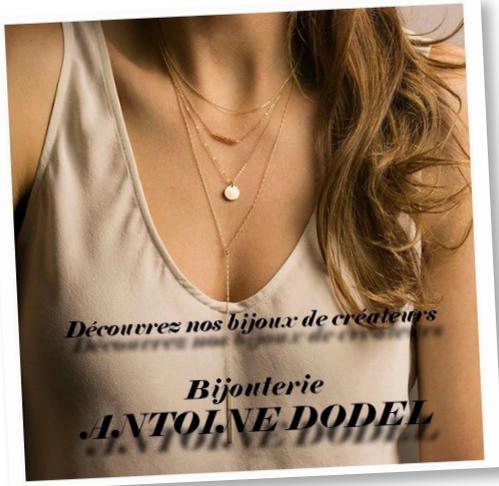
Maisons Marcou
CRÉATEUR DE RÊVES DEPUIS 1951

5% à la signature

95% à la remise des clefs

Nous vous souhaitons de passer de très belles fêtes de fin d'année dans votre nouvelle maison

1



2



SHOPPING

SPÉCIAL NOËL 2019



3



4

1. **BIJOUTERIE ANTOINE DODEL**, Pour les fêtes, découvrez nos bijoux de créateurs. 12 rue Courtejaire, Carcassonne
 2. **LE COMPTOIR DE MATHILDE**, offre un large choix de produits gourmands et originaux. Rue piétonne, Carcassonne
 3. Michael Kors Escarpins clous 225€, Echarpe 115€, Bonnet 85€, Sac cuir 365€, Compagnon cuir 130€
BOUTIQUE MELODIE - 60, Rue de Verdun, Carcassonne, 40, Rue de l'Ancien Courrier, Narbonne - 1 rue Flourens, Béziers
 4. En manque d'inspiration pour vos cadeaux de Noël, pensez **VICTOR HOME CONCEPT STORE**...
 Prêt-à-porter Homme / femme, Déco - Mobilier - 6 rue Victor Hugo, Carcassonne - 04 68 77 98 67

SHOPPING

CHEZ JULIEN 2019

Chez Julien

boutique sélectionnée par

Mélieur
Ouvrier de
France
Xavier

1



1. FOIE GRAS DE LA MAISON ARGAUD (210G)

L'harmonie du goût et de la texture !

PRIX : 29€

2. LE CENDROUS 2017

Magnifique syrah du Maître Raymond Julien, un flacon envoûtant ! **PRIX : 16€**

3. TAITTINGER PRÉLUDE GRAND CRU

Une grande proportion de chardonnay pour ce Champagne d'exception !

PRIX : 50€

4. DOMAINE GARRABOU

Ce nez toasté, cette minéralité !

C'est un Bourgogne ?

Non c'est un splendide Limoux blanc !

PRIX : 14€

5. MAISON NOUGALET

Chocolatier confiseur Audois. Retrouvez les sensations du chocolat d'antan aux saveurs riches et généreuses. Un large choix de confrets pour cette belle chocolaterie locale.

2



3



4





1



SHOPPING

SPÉCIAL NOËL 2019



3



4

1. CARRÉ DE L'OPTIQUE, Votre opticien s'engage pour l'océan, en vous proposant en exclusivité la marque "Sea2see", lunettes entièrement recyclées en plastique Marin.

Carré de l'Optique Baldy Méjean, 122 Avenue Franklin Roosevelt, Carcassonne - 04 68 25 47 83

2. En exclusivité à la **PARFUMERIE VÉRONIQUE**, nos cabines Guerlain réalisées par les bons soins de nos esthéticiennes Camille et Karine. une seule adresse au 24 rue Georges Clemenceau - Carcassonne - 04 68 25 11 99

3. BOUTIQUE ESPRIT DE SEL - 55, Rue Jean Bringer - Carcassonne - 04 68 72 03 01 - www.espritdesel.fr

4. Blousonversible 149€, Gilet mohair 49€, Jupon 44€, Cabas 79€, Sautoir 42€

BOUTIQUE SUN RISE, 30 Rue Chartran, Carcassonne - 04 30 34 60 45 - Ouverture du mardi au samedi 10h-12h / 14h-19h



1



2



3

SHOPPING

LA FERME 2019



4



5

- 1. **COFFRET " PENCIL " :** Édition limitée qui rend hommage à l'esprit créatif de la maison **VEUVE CLICQUOT**. Le coffret métallique abrite une bouteille de Carte Jaune et le conserve au frais pendant 2 heures.
- 2. **COMPOSITION BY LA FERME :** Nous composons vos coffrets personnalisés suivant vos envies tout en nous adaptant à votre budget.
- 3. Théière et mug **TRESOR**, pour accompagner vos après-midi cocooning. **Théière : 65€ - Mug 9,90€**
- 4. Panettone Fiasconaro **BY DOLCE&GABBANA** : Grand choix de panettones. **A partir de 16,90€**
- 5. Grand choix d'assortiments de chocolats , pâtes de fruits, marrons glacés, sélectionnés par nos soins... **A partir de 15€**
- 6. Assortiments de thés de Noël parmi les plus grandes maisons de thés : **DAMMANN, MARIAGES FRÈRES, KUSMI TEA, LOV ORGANIC, COMPAGNIE COLONIALE, OH MY TEA**

Vous ne savez que choisir ? C'est normal... Laissez vous guider par notre équipe. Nous aurons à coeur de vous renseigner. Chers épicuriens, soyez les bienvenus chez vous !





SHOPPING

SPÉCIAL NOËL 2019



1. Le Semi Permanent Green de chez Manucurist ... Offrez un moment de bien être et détente avec nos cartes cadeaux **INSTITUT HAMMAM BOUTIQUE LE BOUDOIR** - 6 Place Davilla- Carcassonne - 04 68 77 09 81- www.hammam-leboudoir.com
2. **Librairie Papeterie BREITHAUPT** - Des idées cadeaux : Stylos Mont-Blanc et Dupont, beaux arts, jouets, déco, littérature générale, jeunesse, BD et manga - 37, Rue Courtejaire - Carcassonne - 04 68 47 12 24

LE MARCHÉ D'

ODOBIO

L'UNIVERS DU BIO



1



2



3

Pour les fêtes, un large choix d'idées CADEAUX !



4



5



6



7



8



9

- 1 - Faux Gras - 4.30€ / 2 - Calendrier de l'Avent 25.90€ / 3 - Photophore à partir de 7.90€
- 4 - Bouteille isotherme Qwetch à partir de 25€ / 5 - Lampe à sel à partir de 12.90€
- 6 - Chaussette ALPAGA - 9.90€ / 7 - Panettone à partir de 8.90€
- 8 - Boîte de chocolats peintes à la main à partir de 12.90€ / 9 - Vin Local Cypres de Toi - 8.20€

ZI Pont Rouge (en face du Carrefour et du Multiplex) **CARCASSONNE**

Ouvert du lundi au samedi de 9h30 à 19h30 - 04 68 71 03 53



Toute l'équipe au grand complet

Les commerçants des HALLES PROSPER MONTAGNÉ

Au centre de la Bastide Saint-Louis, vous trouverez des bonnes adresses pour mettre la main sur les meilleures denrées locales, du mardi au samedi. Le chaland de passage comme la ménagère la plus avertie pourront retrouver les vertus du manger vrai, du manger bon, toutes les saveurs qui ne manqueront pas de régaler le palais selon une maxime gravée en filigrane dans la pierre "qu'on ne fait du bon qu'avec du très bon". Sous l'impulsion d'une équipe de 15 commerçants, il existe une association des commerçants des halles, dynamique et passionnée par leurs métiers. Les Halles Prosper Montagné, lieu de vie, un lieu unique de métiers de bouche, des enseignes essentielles qui font battre le cœur du centre-ville : Producteurs, tripiers, charcutiers, volaillers, bouchers, poissonniers, fromagers, primeur et épicier.

Visite guidée : à l'entrée des halles impossible de rater le bistrot, chez Seb. On y vient dès potron-minet pour un café ou des oeufs au jambon. Tout se déroule ensuite au gré des étals. Des billots qui tranchent sur le vif chez Patrick Bareil ou Philippe Cathala ou encore J.M Andrieu, des poissons de la criée qui s'emballent chez Géraud Montagné ou JM Signorel, chez Stéphane Jacquet, producteur, on choisit des huitres de Bouzigues, Marianne Billard, "amor" et délices portugais de l'épicerie fine la Maison Ferreira, Guillaume Jean et son "very good tripes", jeune chef local qui a rajeuni la profession.

Le royaume des FRANC depuis près de 35 ans ... Sandrine et Quentin volailler de mère en fils et Thierry tripié de père en fils une institution des halles qui saute les générations, une enseigne accroche l'oeil "Sympa Poulet" celle de Yannick Marquier, producteur volailler de Saint Papoul où les bêtes sont élevées en plein air, Corinne de la ferme Le Villemagnol productrice de porc et d'agneau croule sur les charcuteries artisanales, l'étal d'Adrien et Marine Bergé regorgent de fruits et légumes, Olivier Bousseau lui offre des fromages de chèvre fermiers, ou issus de producteurs, brie de Meaux, et autre bleu de l'Aude.

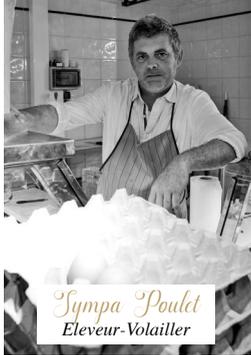
Bref, l'enjeu des Halles Prosper Montagné est connu, dynamisme de l'association, modernité et esprit d'antan ça peut le faire, proximité garantie, produits de saison, circuits courts privilégiés, exigence et qualité, rien n'est plus facile alors de remplir son panier, il suffit d'aller simplement à la rencontre de ces bonnes adresses qui fourmillent dans ces halles du centre-ville qui ne manqueront pas de faire leur magie de Noël .



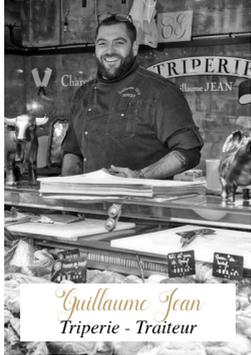
Chez Olivier
Fromager



Stéphan Jacquet
Ostréiculteur



Sympa Poulet
Eleveur-Volailler



Guillaume Jean
Triperie - Traiteur



La Ferme Is Villeneuve
Producteurs-Charcutiers



Maison Ferreira
Epicerie Fine Portugaise



Maison Cathala
Boucherie
Charcuterie - Traiteur



Géraud Montagné
Poissonnerie - Traiteur



Bergé - Les Halles
Primeur

Les Halles

Prosper Montagné

C A R C A S S O N N E
ACCUEIL ■ QUALITÉ ■ PROXIMITÉ

Ouverture du mardi au dimanche



Jean-Marie Signolet
Poissonnerie



Chez Sandrine
Volailler



Jean-Marie Andrieu
Volailler-Boucherie



Patrick Barel
Boucherie-Charcuterie



Thierry Franc
Triperie



Sébastien Lagrange
Seb des Halles

Casting pour **7 BURGERS**

Symbole culinaire de l'Amérique et puis d'un fooding mondialisé, une "burgamania" qui a déferlé dans nos habitudes alimentaires créant un mode de vie et un style tendance fooding qui a tenu toutes ses promesses et fait une 'unanimité transgénérationnelle. Décliné à toutes les sauces : pain moelleux, goudar dégoulinant...tomates, oignons, viande fondante et les frites croustillantes qui l'accompagnent. Un must du fooding. Le burger est ensuite sorti de sa légende yankee de la rue et des coins de table pour surfer sur une cuisine de haute tenue revisitée à une vraie "touch" à la française via nos chefs inspirés. Du burger classique, du burger made in USA , qui a fait ses preuves, à la "spécialité maison". Le burger s'est retrouvé sur nos bonnes tables et en bonne compagnie comme une véritable institution de notre cuisine mais on ne mégote pas, des pains aux frites on privilégie le fait maison et la viande issue des meilleures filières. Envie de burgers, pas de panique, il vous sera facile de trouver burger à votre goût. Voici 7 enseignes que nous avons listé dans notre rubrique pour retrouver des burgers stars home made de A à Z . Et voici le résultat.



McDonald's

Le seul, l'unique

Ses deux steaks hachés, son cheddar fondu, ses oignons, ses cornichons, son lit de salade et sa sauce inimitable, font du Big Mac un burger culte et indémodable.



TOTAL LOOK



Total Look

HUGO BOSS

Modèle José Lima

Photos : Alain Machelidon

Total Look

BARBOUR

Second plan Mannequin

CHONIER

25 rue de Verdun

TOTAL LOOK



Eden  Park
PARIS

Total Look

EDEN PARK

Modèle José Lima

Photos : Alain Machelidon

CARCASSONNE

CHONIER

TOTAL LOOK



LAURENT BELHACHE

- Veste **Brixton**
- Chemise **Carhartt**
- Pantalonton velours **Carhartt**
- Casquettes et sac **Magenta**
- Shoes **New Balance**

FANNY BELHACHE

- Veste **Cahartt**
- Chemise **Volcom**
- Pantalon **volcom**
- Ceinture **Obey**
- Shoes **Asics**

Photo : *Alain Machelidon*
à la boutique **BUD SKATESHOP**

BUD
Skateshop.com

Rue de l'Aigle d'Or,
Carcassonne
04 68 26 48 35

TOTAL LOOK

LEVANTIN

CONCEPT STORE DE CRÉATEUR

58, rue de Verdun, Carcassonne

04 68 77 34 79

Modèles de g. à d. : Hélène Page,

Jeanne Cros, Nathalie Ortega

Maquillage : Stéphanie Giliberto

@ Institut Cherry Beauty

Photographe & Styliste : Petra B. Levantin

HÉLÈNE

- Veste « **Bellerose** » 219€
- Echarpe « **GGDB** » 175€
- Jupe en cuir « **Raiine** » 215€
- Bottes « **Mexicana** » 329€
- Sac « **Bob J.Dreyfuss** » 560€
- Bracelet « **Ginette Ny** » Prix Sur demande
- Bague Disc « **Ginette Ny** » 665€
(Or Rose 18 carats)
- Sac « **Billy J.Dreyfuss** » 595€
- Portefeuille « **Henri J.Dreyfuss** » 165€

JEANNE

- Bonnet « **Raiine** » 80€
- Pull en Alpaga « **Raiine** » 255€
- Manteau « **Soeur** » 299€
- Pantalon « **Iro** » 195€
- Echarpe « **Raiine** » 120€
- Baskets « **GGDB** » 430€
- Sac « **Bob J.Dreyfuss** » 375€
- Bague Disc « **Ginette Ny** » 665€
(Or Rose 18 carats)
- Collier Monogram « **Ginette Ny** » 510€
(Or Rose 18 carats)

NATHALIE

- Manteau « **Bellerose** » 329€
- Veste en Daim « **Bel Air** » 350€
- T-Shirt « **GGDB** » 130€
- Pantalon « **GGDB** » 260€
- Ceinture « **Reiko** » 85€
- Baskets « **GGDB** » 350€
- Sac « **Igor J.Dreyfuss** » 645€
- Pochette « **J.Dreyfuss** » 210€
- Bague Elipse « **Ginette Ny** » 695€
(Or Rose 18 carats)





Andrée Mathieu, son fils Jean-Charles et sa maman Huguette Stalric. 3 générations de commerçants

Groupe Stalric

Une saga Chaurienne aux couleurs de l'Occitanie

C'est une histoire comme on les aime. L'histoire d'une famille qui réussit ce qu'elle entreprend en dépit de toutes les conjonctures qui se présentent avec leurs lots de hasard et d'incertitudes: mutations sociales, équilibre économique, affaire de la commune et les imprévus liés au quotidien sans oublier la météo qui fait vendre plus de parapluies que d'ombrelles. Tous ces facteurs aléatoires qui sont le quotidien des commerçants. Mais, sous le soleil comme par gros temps la famille Stalric a toujours avancé dans la direction qu'elle s'était fixée. C'est en 1969 que Huguette Stalric achète avec ses économies un commerce en centre-ville de Castelnaudary. Avec son savoir-faire, sa convivialité et son sens du commerce, la boutique prospère. Rapidement. C'est à ce moment-là, que son mari Gérard, alors fonctionnaire à Castelnaudary, abandonne ses fonctions pour rejoindre sa compagne. Le commerce nécessitant le renfort d'une seconde personne. Devant ce succès, il décide de conquérir Carcassonne. « La capitale » avec ses remparts, son histoire, son style. Une décision qui n'est pas simple à prendre quand il s'agit d'aller défier le commerce de la ville la plus importante du département. Faisant fi de la concurrence, 12 maroquineriers à cette époque battent le pavé de la préfecture, voilà le couple STALRIC qui s'installe rue Victor Hugo, la rue piétonne étant très courtisée ne résistera pas plus tard à la marche en avant de la saga Chaurienne. La machine s'emballa en effet, mais la famille tient bien les rênes et très rapidement les deux filles, rejoignent le cocon familial. À ce jour, l'entreprise gère 17 points de ventes dans notre belle Occitanie (Carcassonne, Narbonne, Perpignan, Montpellier). La famille a su se diversifier avec différentes enseignes (Mango, Esprit, San Marina, La Toile et Serge Blanco). Aujourd'hui, c'est au tour d'Andrée et de son mari Olivier de gérer cette petite PME régionale, sous le regard bienveillant de Huguette et Gérard. Ainsi que Jean-Charles qui pointe le bout de son nez pour pérenniser la 3^{ème} génération. Pérennité, ancrage territorial, vision sur le long terme et résilience... Autant d'atouts qui portent cette entreprise familiale à rester auprès des Carcassonnais et Occitans encore pour un bon moment !

50

SINCE 1969
STALRIC
MAROQUINERIE

« Derrière chaque histoire familiale, il y a un beau voyage »



LA MAROQUINERIE

« Mieux vaut avoir le cuir épais »

Depuis 50 ans, les maroquineries STALRIC s'efforcent de suivre les tendances afin de répondre de la façon la plus élégante aux besoins de nos clients. Et, qui sait, peut-être prolonger l'aventure pour 50ans...

SERGE BLANCO

« L'amour de la mode et du ballon ovale »

SERGE BLANCO propose aujourd'hui un dressing masculin complet dans la famille des hauts et des chemises enrichi d'une ligne de chaussures, d'accessoires et d'une collection de maroquinerie.



LA TOILE

« Le lifestyle est plus qu'un mode de vie »

Steve Madden, Anaki, Bronx, Vanessa Wu, No name, ...
C'est tout un panel de nouvelles marques lifestyle que votre boutique de Sneakers LA TOILE souhaite faire découvrir à sa clientèle, adepte de style dans le monde de la chaussure.



VISION D'ARTISTES



Le Président de Sieur d'Arques Pierre-Louis Farges, l'artiste VANBINH et Adélaïde Pujol de l'Hôtel de la Cité.

Sieur d'Arques

Une bouteille sculpturale pour le Crémant de Limoux

Une sacrée robe de soirée

Sans doute manquait-il à la bouteille de Crémant premium première bulle une robe du soir pour voyager dans le grand monde. Sa petite soeur qui est aussi son aïeule avait séduit lors de sa sortie tout en fuchsia. C'est sur l'identité familiale qui est aussi la couleur du vin et du sang aux multiples symboles, celui des racines et de la terre des origines, celui qui évoque la Scène et le sacrifice du Christ, ainsi que le souligne l'artiste sculpteur peintre VanBinh, que la cave des Sieur d'Arques a décidé d'habiller sa bouteille vedette. Naturellement elle s'est tournée vers l'artiste avec qui elle collabore depuis plusieurs années dans le cadre des expositions ouvertes pour Toques et Clochers. « Nous avons l'idée de relooker le crémant depuis quelques temps, de lui donner une meilleure visibilité. VANBINH était le candidat idéal, souligne Pierre Louis Farges président de la structure. Nous voulions quelque chose d'évocateur et de direct mais aussi de détaché dans la conception et le rendu. Son projet réalisé à travers la sculpture d'une bouteille a fait l'unanimité ». « Adeptes de la matière brute, renchérit l'artiste, j'ai rencontré dans la fusion du bronze et du cuivre, le matériau adéquat dont le graphisme des lignes et le jeu des couleurs par incidence de la lumière étaient directement liés au geste artisanal, présent aux différentes étapes d'élaboration depuis les travaux à la vigne jusqu'à l'embouteillage. La démarche artistique devait coller à l'identité du produit. La bulle même devait sembler surprise au sortir de la bouteille... » La transposition de la sculpture aux dimensions de celle-ci relève d'une prouesse technique, assurée par la société Sleever International spécialisée dans la fabrication d'étiquettes thermo-rétractables. Grâce à ce procédé l'illusion de la restitution en trois dimensions est d'un réalisme bluffant. Lignes et volumes tressent le heaume d'une armure de comédie. Dans le décor de l'Hôtel de la Cité au début du mois de novembre, la présentation du crémant première bulle aux clients, professionnels et agents a achevé de légitimer l'ouverture de la profession à l'art contemporain. Une présentation est prévue à Limoux début décembre.



NAF NAF

_ LE GRAND MÉCHANT LOOK _

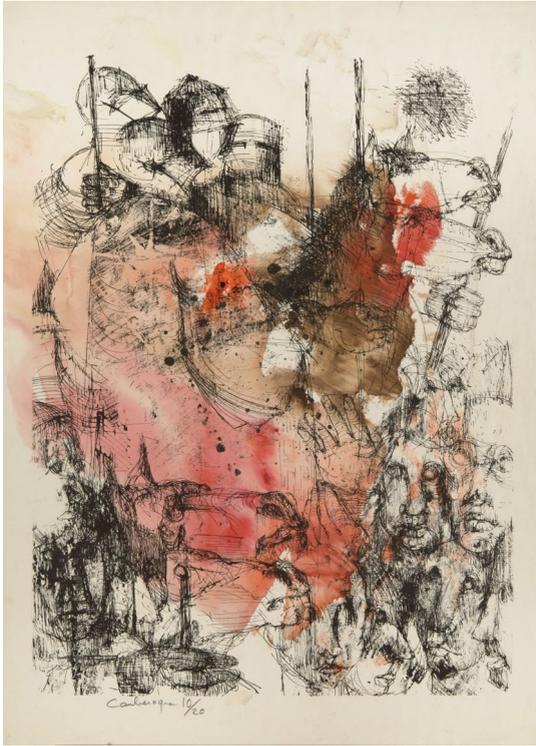


#feel
FREE

Etam



Galerie Marchande **CARREFOUR** • ZI Pont Rouge • **CARCASSONNE**



Carcassonne,

Ville d'art et d'artistes

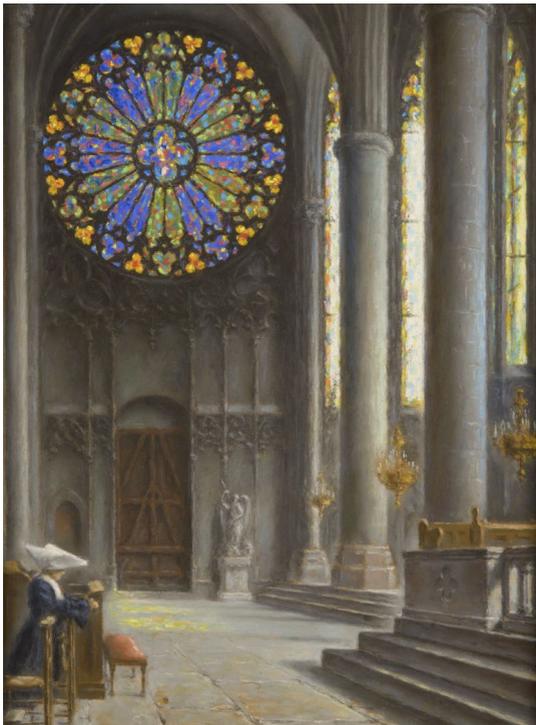
Carcassonne, Ville d'art et d'artistes, c'est d'abord la consécration d'artistes de la première moitié du XX^{ème} siècle dont les œuvres participent à la richesse des collections du musée des Beaux-Arts.

Carcassonne, Ville d'art et d'artistes, c'est aussi la mise en lumière de la ville à travers la sculpture, la peinture et les arts graphiques. Ce parcours artistique débute bien par la Cité, qui a suscité l'inspiration de nombreux peintres dont les points de vue, les traitements et les supports observés montrent leur éclectisme. Cependant, ils sont tous empreints de la même fascination pour leur patrimoine architectural. Au contrebas de la Cité, s'érige la Bastide, source elle aussi de créations. Carcassonne, Ville d'art et d'artistes, c'est enfin et surtout des histoires humaines. L'exposition a voulu présenter les liens entre ces artistes. Professeurs, amis, collaborateurs... tous différents mais tous liés sincèrement les uns aux autres, pour la gloire de la Ville de Carcassonne.

*Du 29 novembre 2019 au 5 avril 2020
au Musée des Beaux-Arts de Carcassonne*

Musée des Beaux-Arts de Carcassonne

15 Boulevard Camille Pelletan 11000 CARCASSONNE
Tél : 04.68.77.73.70 / musee@mairie-carcassonne.fr



Horaires :

Le musée est ouvert de 10h à 12h et de 14h à 18h. Du 15 septembre au 15 juin, du mardi au samedi inclus, et le 1^{er} dimanche du mois de 14h30 à 17h30. Fermé les jours fériés. L'entrée du Musée est gratuite.



MUSÉE DES BEAUX-ARTS

*Carcassonne
ville d'art
et d'artistes*

29 NOVEMBRE 2019 – 5 AVRIL 2020



Ouvert du mardi au samedi inclus de 10h à 12h et de 14h à 18h et le premier dimanche de chaque mois de 14h30 à 17h30 • 15, boulevard Camille Pelletan 11000 Carcassonne
Tél. 04 68 77 73 70 • musee@mairie-carcassonne.fr



Éric Bergé (3^{ème} en partant de la gauche) en compagnie de son équipe

Bergé, la référence locavore

L'Aude est une petite France. Du littoral aux reliefs, de la Montagne Noire aux Pyrénées, des plaines rocailleuses des Corbières à celles céréalières du Lauragais, nous vivons dans un département riche en traditions agricoles et gastronomiques. Toutes ces traditions, ces singularités, vous les trouvez chez Bergé. L'Épicerie de producteurs n'a pas attendu la mode du consommer local pour proposer aux Carcassonnais tous les produits dont nous sommes fiers.

Voici bientôt 10 ans que Jean-Luc et Eric Bergé décidaient de ne plus vendre leur production en gros et de prendre la suite de Patrick Guichou ZI la Bouriette à Carcassonne. Ce dernier vendait toutes ses pommes dans ce qui est aujourd'hui l'Épicerie de producteurs Bergé. Car depuis 2011 les producteurs y viennent de plus en plus nombreux proposer le fruit de leur travail. Plus de 90 maraîchers, arboriculteurs, vigneron, éleveurs et artisans y sont référencés : fruits et légumes de saison, viandes volailles œufs et charcuterie, laitages, boissons, glaces, pain, condiments, confiseries, sélection de produits bio... le choix est vaste et local en priorité absolue.

Payés à la livraison, les producteurs fixent leurs prix. Les débutants trouvent ici le coup de pouce nécessaire au démarrage d'une activité, les producteurs confirmés sont fidèles au sérieux de la maison. Tout le monde y trouve son compte, le consommateur en premier ! Chez Bergé la responsabilité de chacun dans la réussite de tous est un maître mot, tant avec les fournisseurs que dans l'équipe du magasin soit 12 employés, avec à leur tête Eric Bergé. Cet entraîneur de rugby qui a brillé avec le FCL et Montpellier XIII, a toujours fait rimer performance avec bienveillance. D'ailleurs cette année, l'entreprise a signé une chartre d'engagement pour la jeunesse avec la Mission Locale.

Les fêtes de fin d'année sont l'occasion d'un feu d'artifice locavore chez Bergé : idées cadeaux, produits d'exception et du quotidien. En décembre l'Épicerie sort le grand jeu pour faire venir l'Aude et l'Occitanie sur votre table. Pour commander une corbeille cadeau, une volaille, un foie gras, un dessert : renseignez vous !

Épicerie de producteurs Bergé : Bd Denis Papin, Zi La Bouriette à Carcassonne

04 68 47 68 77



CHOCOLATIER CONFISEUR

7/7 en Décembre

OUVERT

Lundi au vendredi

9h à 12h et de 13h30 à 18h

NOUGALET - La Tuilerie

11190 LUC SUR AUDE

+33 (0)4 68 74 02 63

nougallet@nougallet.com

Carcassonne

Limoux

NOUGALET



Jean-Louis ALBERTUS

Ancien chef du protocole au Département, grand maître de cérémonie au Château de Villegly. L'art d'être audois, qui lui aura valu une médaille du tourisme, était aussi son art de vivre. Membre de la Confrérie du Cassoulet et des «Truffières» du Minervois, il a été aussi récemment intronisé à la Confrérie de l'Escargot. Autant dire que le terroir, les vins, sa cuisine et les bons plans, il connaît. Un expert, on ne la lui fait pas.

Avez-vous un plat iconique ? Le Cassoulet de Castelnaudary

Que faut-il avoir goûté au moins une fois dans sa vie ?

Des bécasses à la ficelle et ses croutons aux viscères

Connaissez-vous le festin de Babette (film). Elle gagne au loto et elle offre un festin. Si c'était le cas, quel serait votre festin ?

Assortiment de charcuterie de chez Guillaume Jean et Philippe Cathala. Le lièvre à la broche accompagné de cèpes de la montagne noire. Assortiment de fromage de l'Aude

Qui inviteriez-vous pour ce festin au budget illimité ?

Quelques amis dont Manu Pena, Alain Thirion, Dominique Blanc et peut-être Phil Collins

Quels sont les vins que vous choisiriez ?

Évidemment des vins de nos terroirs : Rouges :Cuvée Annie (Pierre Mazart) - Le Clos de l'Escandil (La Livinière) - Château Massamier (La Mignarde Domus Maximus)

Y-a-t-il une heure pour prendre l'apéro ? De 17h à...

Votre apéro idéal ?

Magrets séchés de Yannick et escargots au grill avec un bon vin rouge (Totalemtent in de Pierre Mazart)
Ou bien anchois de Collioure avec une cuvée Centenaire du Domaine Lafage

Votre digeo incontournable ? Un petit alcool de verveine de Mémé et la crème de menthe de chez Cabanel

Votre dernière gueule de bois ? Ouuh... On se tient encore !

Bientôt Noël, bientôt le Réveillon du 31... Une idée de Menu de Réveillon ?

Foie gras de la Piège avec jeunes pousses et figues confites maison, Saumon gravlax (maison), Timbale de lotte au chorizo sur lit de riz de Marseillette, Chapon de Belpech truffé, Accompagnement : Cardes ou gratin de potimarron et pommes de terre du Pays de Sault, Plateau de fromages (Ecu du Pays Cathare de chez Dautre Gabelle)
Buche aux châtaignes de Fontiès-Cabardès

On termine en chanson. Votre chanson à boire que vous aimez entendre à la fin d'un bon repas ?

Fanchon quoi que bonne chrétienne fut baptisée avec du vin, un bourguignon fut son parrain, une bretonne sa marraine...

La Magie de Noël

DU 6 DÉCEMBRE 2019
AU 5 JANVIER 2020
...
CARCASSONNE

bien vivre
À CARCASSONNE

Grande Roue ◉ Patinoire
Marché de Noël ◉ Spectacles
Réalité virtuelle ◉ Quad sur glace...

www.carcassonne.org


VILLE DE
CARCASSONNE

INTERVIEW BONS VIVANTS



Christian SALINAS

Sacré coup de fourchette, une solide réputation de bon vivant d'après Alphonse Caravaca alias « Fonfon la tulipe », président de l'honorable confrérie des Compagnons de Prosper Montagné où c'est bien connu : On se tient mieux à table qu'à cheval. On ne fait du bon qu'avec du très bon avec le trésorier et ses compagnons.

Avez-vous un plat iconique ?

Je suis prêt à faire des kilomètres pour manger du jambon bellotta 100% Ibérico, des bécasses cuites à la ficelle avec leurs canapés, un lièvre au tourne broche avec son saupiquet, des crêpes Suzettes.

Que faut-il avoir goûté au moins une fois dans sa vie ?

Bien sûr, le cassoulet. Mais une langouste vivante cuite sur la braise est quelque chose d'exceptionnel, tout comme le gratin dauphinois aux cèpes de ma mère. Tout est une question de cuisson.

Connaissez-vous le festin de Babette (film). Elle gagne au loto et elle offre un festin.

Si c'était le cas, quel serait votre festin ?

Ce serait lors d'une journée ensoleillée sans vent et dans un parc, avec des mange-debout, des endroits pour se relaxer, des ateliers avec chacun une spécificité culinaire (cuisine familiale). Différents styles de musiques viendraient animer le tout...

Qui inviteriez-vous pour ce festin au budget illimité ?

La table est un moment de partage et de convivialité. Seraient présents, ceux qui partagent ces valeurs et les gens que j'aime. Les cons, les nerveux ne seraient pas les bienvenus.

Quels sont les vins que vous choisiriez ?

Quelques incontournables : du Cristal ROEDERER, des Sancerres, du chardonnay de bourgogne, de vieux Châteauneuf-du-Pape, et surtout plusieurs vieux millésimes de Carignan de mon ami Raymond JULIEN.

Y-a-t-il une heure pour prendre l'apéro ?

Non. Cela ne se prévoit pas. Il faut se trouver au bon endroit, au bon moment, avec les bonnes personnes, comme les corridas : être capable d'en voir des médiocres pour un jour assister au sacre.

Votre apéro idéal ?

C'est un moment d'échange et de rencontre. Je reste un fervent défenseur de la culture espagnole avec ses tapas et ses vins. Faire l'apéro le ventre vide c'est très mauvais pour la santé.

Votre digeo incontournable ?

La menthe de Cabanel, un vieil Armagnac de mon année de naissance (après un bon repas cela aide à digérer) accompagné d'un cigare (HOYO DE MONTERREY Epicure N°2)

Votre dernière gueule de bois ?

En y réfléchissant, elle n'est pas si lointaine avec mon ami Fonfon (pour ceux qui ne le connaissent pas je ne dévoilerai pas son identité !!!)

Bientôt Noël, bientôt le Réveillon du 31... Une idée de Menu de Réveillon ?

Apéritif : cuisses de grenouille en persillade - champagne. Entrée : Saint-Jacques sur son lit de poireaux - Pouilly Fuissé blanc. Plats : Turbot - Sancerre / Trou normand / Filet de biche et sa poêlée de cèpes et giroles - vieux Châteauneuf-du-Pape. Desserts : Fromages affinés / Crêpes Suzettes / Café / Armagnac / Cigare.

On termine en chanson. Votre chanson à boire que vous aimez entendre à la fin d'un bon repas ?

J'aimerais entendre la guitare apaisante de Georges Brassens : Carcassonne, Les copains d'abord...



ANNE DE JOYEUSE



LE VERRE D'UN RÉVEILLONNE !

Venez découvrir :

À LA CAVE À VINS

VINS D'EXCEPTION

Pour vos repas et cadeaux de fin d'année

AU RESTAURANT

MENU DE FÊTES

Du 2 au 31 décembre

Le restaurant sera ouvert le 24 et 31 décembre uniquement le midi.



RÉSERVATION
04 68 71 43 99

2 RUE DE VERDUN
CARCASSONNE

WWW.LEVERREDUN.COM

 LE VERRE D'UN

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

INTERVIEW BONS VIVANTS

Jean-Marc Mestre

On ne présente plus Jean- Marc Mestre, épicien de la première heure, bon vivant et ambianceur de malade. Et pour une fois qu'il sort, peut rentrer dans la fête parce qu'il a vu de la lumière et comme tout le monde a voulu qu'il reste il balance son #boisduvintaurasdescopains. Tout est dit !

Avez-vous un plat iconique ? Le Cassoulet.

Que faut-il avoir goûté au moins une fois dans sa vie ?

L'oeuf pourri à la truffe de mon ami Gilles Goujon.

Connaissez-vous le festin de Babette (film). Elle gagne au loto et elle offre un festin.

Si c'était le cas, quel serait votre festin ?

Je ferais déplacer les Grands Buffets de Narbonne en y ajoutant des langoustes et des escargots.

Qui inviteriez-vous pour ce festin au budget illimité ?

On le ferait au Milles Vents pour que la famille Coll - Alberti - Cazcarra puisse y participer au complet. Il y aurait ma famille et ma chérie et avec un budget illimité une pléiade d'amis. Du Carcassonnais, Narbonnais, Toulouse, Clermont Ferrand, Montauban, Bordeaux, Marseille, Corse, Cannes, Etc. J'embaucherais une secrétaire pour les invitations !

Quels sont les vins que vous choisiriez ?

Du Laurent Cabaret, Du Domaine de Cantalauze, et des Vins du Languedoc. Il y en a tellement d'excellents.

Y-a-t-il une heure pour prendre l'apéro ? Il n'y a pas d'heure pour les braves.

Votre apéro idéal ? Du Vin. L'été du rosé, l'hiver plutôt du rouge avec toujours quelque chose à grignoter.

Votre digeo incontournable ?

Armagnac Domaine de Toulet de mon ami Gilles Baraillon et la carthagène de mon père.

Votre dernière gueule de bois ? Vraisemblablement au siècle dernier.

Bientôt Noël, bientôt le Réveillon du 31... Une idée de Menu de Réveillon ?

Huîtres, Foie Gras, Langouste, champignons et pommes de terre grenaille au four avec une belle volaille - Fromage Saint Honoré, café et Cabanel pour digérer.

On termine en chanson. Votre chanson à boire que vous aimez entendre à la fin d'un bon repas ?

Le Temps des Colonies de Michel Sardou.





L'ESPRIT DE NOËL AU ★★★★★
DOMAINE D'AURIAC

*C'est l'odeur de sapin,
le goûter au coin du feu,
les repas de Noël
et bien sûr de fin d'année
au restaurant
Bernard Rigaudis*

Menus de fêtes pour le 24, 25, 31 décembre et le 1^{er} janvier

*La collection de nos cartes cadeaux sera l'idée idéale
pour offrir le Domaine d'Auriac autour de vous.*



2535, route de Saint Hilaire • Carcassonne

Domaine d'Auriac : 04 68 25 72 22 (hôtel et restaurant) Bistrot d'Auriac : 04 68 25 37 19

*Le Bistrot d'Auriac pourra aussi vous recevoir pour le déjeuner
de Noël, le soir du 31 décembre et le 1^{er} de l'An*

INTERVIEW BONS VIVANTS



Laurence RIERA

La seule femme qui a pris place autour de cette table de bons vivants. Elle tient la route notre maîtresse de maison de la Chambre d'Hôte, Les Jardins du Palais, 59 Rue d'Alsace. Epicurienne militante. Globe trotteuse : New York, Las Vegas, où elle s'est mariée, toujours un pied levé pour des virées et une bonne bouffe. Cuisine et voyages font chez elle bon ménage.

Avez-vous un plat iconique ?

La blanquette d'agneau de ma maman, retour 40 ans en arrière assuré...

Que faut-il avoir goûté au moins une fois dans sa vie ?

Tout, il faut goûter à tout dans la vie...

Connaissez-vous le festin de Babette (film). Elle gagne au loto et elle offre un festin.

Si c'était le cas, quel serait votre festin ?

Un banquet, tel celui des si bons vivants gaulois
« Asterix et Obelix »

Qui inviteriez-vous pour ce festin au budget illimité ?

Houla ! Compliqué d'établir une liste, je vis entouré d'irréductibles gaulois !

Quels sont les vins que vous choisiriez ?

Le « Lucien » de JOJO et « Le Grand Penchant » de RAYMOND.

Y-a-t-il une heure pour prendre l'apéro ?

Non, l'heure se décide autour du premier verre.

Votre apéro idéal ?

C'est l'apéro improbable, celui qui commence à 2 et qui se termine à 20 !

Votre digeo incontournable ?

Une crème de menthe de chez « Cabanel »

Votre dernière gueule de bois ? Ma dernière quoi ?

Bientôt Noël, bientôt le Réveillon du 31... Une idée de Menu de Réveillon ?

Non, pour Noël à la maison nous avons ma maman en « Directrice de l'opération réveillon », le menu est Top Secret, pour le nouvel an « Où le vent me portera »

On termine en chanson. Votre chanson à boire que vous aimez entendre à la fin d'un bon repas ?

« Les copains d'abord », mais bien plus souvent ce sont « Les Sévillans » qui tombent « La bouteille de jaune » !

POISSONNERIE

Montagne éraud



Pour les Fêtes de Fin d'Année, comme pour vos événements privés

(Séminaires, Anniversaires, Mariages)

Du sur mesure pour vos Plateaux de Fruits de Mer

Nouveautés ! : 2 places de parkings à votre disposition en face
de la boutique rue Aimé Ramond

Arrivage journalier de poissons de Méditerranée & de Bretagne



- Les Halles Prosper Montagné, Carcassonne
- 59, rue Aimé Ramond, Carcassonne - Tel. 04 68 25 05 68

Ouvert du mardi au dimanche
www.poissonnerie-montagne.fr

INTERVIEW BONS VIVANTS

Julien DALLASTA

« CHEZ JULIEN », belle enseigne, épicerie fine, cave à vins, charcuterie, fromages, tout est méticuleusement sélectionné pour le bonheur des fines gueules. Julien Dallasta règne en maître dans ce temple de la gourmandise. Vous ne serez pas trompé sur la marchandise ni sur son avis qui vous promet des tables gourmandes. Décryptage..

Avez-vous un plat iconique ?

Le cassoulet d'Henri, mon père.

Que faut-il avoir goûté au moins une fois dans sa vie ?

La brouillade à la truffe de mon beau-frère Patoune.

Connaissez-vous le festin de Babette (film). Elle gagne au loto et elle offre un festin.

Si c'était le cas, quel serait votre festin ?

Une grande cargolade, des toasts à la truffe, des saladiers de noix de St Jacques, du bœuf de Galice à volonté et des corbeilles de Pescaillous préparées par mes sœurs : Fafa, Lolo & Coco !

Qui inviteriez-vous pour ce festin au budget illimité ?

Mes enfants : Lisa, Paolo, & Matis, ma compagne : Audrey, mon père, mes frères et sœurs, quelques très bons amis et ma bande de carnaval « Les Anciens de Limoux »

Quels sont les vins que vous choisiriez ?

Effervescents de Limoux, Champagnes, blancs de Bourgogne, Château-neuf du Pape rouge, l'enchantement simple et le Cendrous de Raymond Julien.

Y-a-t-il une heure pour prendre l'apéro ?

Il n'y a pas d'heure! A n'importe quel moment de la journée ou de la soirée tant qu'il est partagé avec de bons amis !

Votre apéro idéal ? À volonté ! Avec des rires et des chants !

Votre digeo incontournable ? La poire !

Votre dernière gueule de bois ?

Une journée festive chez Claude Taillefer avec ma bande de carnaval de Limoux où nous n'avons pas eu soif !

Bientôt Noël, bientôt le Réveillon du 31... Une idée de Menu de Réveillon ?

Un repas autour de la truffe avec les gens que j'aime !

On termine en chanson. Votre chanson à boire que vous aimez entendre à la fin d'un bon repas ?

80 chasseurs!



OUVERT 7j/7
à partir de 9h
jusqu'à MINUIT

RESTAURANT

Le Bistro

BAR

MENUS à
9,95€
16€
18€



En Décembre
MOULES FRITES
à la crème ou
marinières

10€
À VOLONTÉ

Et toujours nos plateaux de fruits de mer

SUR PLACE ou **À EMPORTER**

Joyeuses fêtes !

Photos non contractuelles

(FACE À LA GARE) - CARCASSONNE 04 68 25 14 24

WiFi
GRATUIT

BARS & RESTOS

Le Carnot

Salon de Thé

Face à la patinoire le salon de thé « Le Carnot », institution depuis 1999, vous proposera les chocolats maisons : Saint Moritz, Meringué, Chamonix, Everest. Dans cette lancée des hauts sommets, une carte de crêpes et gaufres spéciales Magie de Noël. Une kyrielle de thés aux marques prestigieuses : Kusmi Tea, Dammann, Before la crève, Before le sport...souvent bio.

À midi, on dégustera une petite cuisine de bistrot, lunettes aux nez, face aux sapins enneigés de la patinoire.

Le Carnot, 11 Place Carnot / Tél : 04.68.25.38.38



Décembre au Saillan !

31, rue Albert Tomey, Carcassonne . 04 68 72 37 40

Café Saillan
Les midis, plats du jour de Denis
Les Samedis : Apéro des chefs (tapas signature)
Découverte des vins des copains

Toutes les infos sur : Café Saillan Carcassonne

Décembre au Saillan !

L'Artichaut

Restaurant - Bar à Vins

Voilà 2 ans que l'épatant « Anto » pour Anthony Seguy est aux manettes de ce resto aux tons ciselés d'une déco bistrotière et pas près de rendre son tablier. Tout juste 2 ans pour se tailler une solide réputation et une adresse idéale de la Place Carnot qui s'en lèche les babines. Alors on y croise des fines gueules comme une tablée de copains pour revisiter sa carte d'hiver. Et les surprises du chef sont à venir. Qu'on se le dise !

« L'Artichaut » en mode hiver.

Ouvert 7 jours sur 7 durant la Magie de Noël.

Lundi / Mardi ouvert le midi

Et du Jeudi au Samedi ouvert midi et soir.

14, Place Carnot - Carcassonne - Tél. 09 52 15 65 14



BARS & RESTOS



Le Saint Jean

Restaurant

En plein cœur de la cité médiévale de Carcassonne, emblématique établissement de la place Saint Jean. Le “Saint Jean” sera ouvert tous les jours pendant les fêtes de fin d’année. Pour les réveillons, le restaurant vous proposera sa carte classique, enrichie de plats festifs. N’hésitez pas à réserver pour vos repas de fin d’année, anniversaires et toutes autres occasions.

Ouvert tous les jours. 25 décembre et 1er janvier, uniquement le soir.

Place Saint Jean, La cité - Carcassonne - Tél. 04 68 47 42 43
www.le-saint-jean.fr



Brasserie Les Platanes

Brasserie - Restaurant

Pour les amateurs des atmosphères, été comme hiver à la Christophe Delsahut, autrement dit le «Steak», autant venir par ici. La Brasserie Les Platanes en mode tempo fin d’année ça peut le faire aussi. Une petite déco de Noël à la discrétion: petit sapin et guirlandes comme à la maison, c’est toute la magie de Noël de Marie, maîtresse des fourneaux, elle planche aussi en douce sur ses menus de fêtes: Demi Homard, Noix de St Jacques fraîches, Pavet de cerf, etc... elle assure les classiques et se lâche sur des variations. Quant aux manettes, on a des patrons qui ont fait leurs preuves. L’équipe est au taquet de la salle à la terrasse, de la cuisine au comptoir, autour de Gilles, Gwen, Lucky et Cynthia. Voici une valeur sûre sur le Grand Boulevard où les feuilles se ramassent à la pelle.

14, Bd Commandant Roumens - Carcassonne - 04 68 25 01 95



Rooftop Panorama Carcassonne

Bar Restaurant éphémère

Prenez de la hauteur et venez faire un tour au Rooftop Panorama Carcassonne ! Pour la seconde année consécutive, ce Rooftop et sa vue panoramique vous permettra d’admirer la Cité de Carcassonne d’une nouvelle façon ! Boire ou manger, un espace détente vous est dédié. La nouveauté cette année ? Des télécabines vous attendent et vous proposent un cadre intimiste pour passer un moment entre amis ou en famille.

Magie de Noël - Place du Général de Gaulle
Infos et Réservations : 06 42 54 48 81



Doisneau à Bram

*L'évènement photo
de l'hiver*

Willy Ronis, André Kertész, Robert Capa, Bruno Réquillart, Marcel Bovis, René Jacques, Fred Stein : autant d'artistes talentueux et internationalement reconnus qui, grâce à des partenariats prestigieux, ont pu être mis en lumière et présentés au public depuis 2009, au sein du musée Eburomagus puis de l'espace arts et cultures des Essar[t]s !

Et 10 ans plus tard, la ville de Bram continue de tisser un lien intime avec les grands maîtres de la photographie "noir et blanc" en mettant en avant - du 01 février au 03 mai 2020, aux Essar[t]s, espace arts et cultures - l'un des photographes français les plus célèbres du XXe siècle, dont les images sont entrées dans l'imaginaire collectif : Robert Doisneau.

L'appareil photo en bandoulière, ce témoin du quotidien à l'œil malicieux et à l'esprit poétique était toujours aux aguets de la surprise et de l'imprévu et savait saisir à la perfection la part d'ombre et de lumière dans chaque instant.

Surtout connu pour ses clichés d'un Paris pittoresque, saisissant l'image agréable et l'anecdote inattendue, comme le célèbre "Baiser de l'Hôtel de Ville", Robert Doisneau a aussi consacré une grande partie de son œuvre à la condition sociale, au monde ouvrier et à la culture populaire.

Loin de l'image parfois réductrice d'un Doisneau qualifié de "chantre des faubourgs, du milieu mondain et du Paris de carte postale", cette exposition inédite réunissant plus de 100 tirages révèle donc - à travers une sélection de clichés populaires et d'images moins célèbres mais tout aussi saisissantes - toute la complexité de son art et présente le jeu subtil, mêlant artifice et saisie sur le vif, d'un artiste iconique, dont le regard empathique réinventait le monde.



EXPOSITION PHOTOGRAPHIQUE

**ROBERT
DOISNEAU**
« OMBRE & LUMIÈRE »

01 FÉVRIER > 03 MAI 2020
LES ESSAR[T]S, BRAM (11)

essart[s]
espace arts & cultures



Essar[t]s - Parc des Ecoles, Avenue Culmenèdus - 51150 Bram
03 26 24 40 60 - culture@essart[s].fr - www.essart[s].fr
ouvert au public du Mercredi au Dimanche de 14h00 à 18h00



essart[s]
espace > arts & cultures



Exposition visible du 1^{er} février au 03 mai 2020

Essar[t]s > espace arts & cultures de Bram (11) du Mercredi au Dimanche de 14h à 18h

Entrée : 4€ > + d'infos sur www.villedebram.fr



Équipe Maison Bareil

Boucherie - Charcuterie

Porc - Bœuf - Agneau - Veau - Volailles
Charcuterie - Plats cuisinés

Située à Alzonne, entre Carcassonne et Castelnaudary, la Maison Bareil est une entreprise familiale et locale.

Nous travaillons exclusivement avec des éleveurs locaux et dans une traçabilité totale pour vous proposer le meilleur produit possible.



Côtes de bœuf mûrées



Jambons de pays maison

Points de vente :

- ALZONNE
- CASTELNAUDARY
- CARCASSONNE
- NARBONNE
- VILLESPY

Traiteur - David Kaci

06.82.44.96.18 - traiteur@bareil.com

Notre chef traiteur et son équipe vous proposent toute l'année des plats savoureux élaborés dans nos cuisines à Alzonne.

Particulier, professionnel, collectivité ou association, nous saurons répondre à vos besoins selon votre nombre de convives.

Apéritif - Cocktail dînatoire - Buffet froid
Buffet chaud - Menu avec service



Repas de mariage

MAISON BAREIL

11 Avenue de Toulouse - 11170 ALZONNE
Tel : 04.68.24.76.95 - Fax : 04.68.78.69.73

serviceclient@maisonbareil.com - infos@bareil.com

Livraison à domicile : maisonbareil.com

Les 11 vins de fêtes 2019

par Georges Gracia



Château Haut Gléon 2016

AOP Corbières - rouge

Fleuron de la cave des Vignerons de Foncalieu, cette cuvée jadis bien connue fait toujours partie des grands vins de l'appellation Corbières. Sa complexité et son caractère fait de cette cuvée un grand vin de fête qui accompagnera merveilleusement un gibier à plumes aux fruits secs. A carafier et à servir entre 16 et 18°.

Prix de vente conseillé 17€. Le Comptoir de la Cité



Domaine Pierre Cros, Le Clos 2017

AOP Minervois - rouge

La nouveauté du domaine ! Une seule et unique parcelle pour ce vin d'exception. Un vin haut en couleurs où se mêlent élégance, équilibre, puissance et rigueur : un vrai festival de saveurs. Ce vin d'avenir se dégustera toutefois après carafage sur une côte de bœuf en croustade de sel sauce foie gras et truffes. A servir entre 16 et 18°.

Prix de vente conseillé 50.00€. Domaine Pierre Cros



Domaine de La Borie Blanche, Terroir Altitude 2016

AOP Minervois La Livinière - rouge

Cette belle bouteille issue des grands terroirs du Minervois nous ravit par son élégance, sa finesse des tannins et ses notes de fruits noirs le tout est bien équilibré. La fraîcheur est amenée par ce millésime 2016. La fin de bouche est légèrement réglissée. A carafier et à servir entre 16 et 18° sur un rôti de bœuf et champignons et jus de truffes. Prix de vente conseillé 11.50€. Caveau du Château de Pennautier



Domaine de La Sapinière, Saint Alix 2016

AOP Malepère - rouge

Issue de cépages océaniques et méditerranéens ce vin a gardé aujourd'hui des arômes de cassis mêlés d'épices chaudes. L'ensemble est gourmand et frais la finale mentholée. A carafier et à servir entre 16 et 18° avec une côte de veau rôtie aux châtaignes et pleurotes. Prix de vente conseillé 10.50€. Le Verre d'Un



Prieuré Saint Jean de Bébian, La Chapelle de Bébian 2016

AOP Languedoc - rouge

Voici un vin puissant intense et riche aux notes aromatiques de fruits noirs compotés. En bouche l'on retrouve des saveurs sapides. Ira très bien sur un dos de chevreuil jus à la badiane et légumes d'hiver. A carafier et à servir entre 16 et 18°. Prix de vente conseillé 16.00€. La Ferme



Domaine La Rouvière 2016

AOP Minervois La Livinière - rouge

Ce vin est né d'un terroir frais situé sur le contrefort de Siran. Il ravira vos papilles par son équilibre sa force et son élégance. Un très joli vin pour les fêtes qui excellera sur un pigeonneau rôti et la vanille accompagné des pommes de terre écrasées à la truffe. A carafier et à servir entre 16 et 18°. *Prix de vente conseillé 19.00€. La Ferme*



Domaine La Madura 2015

AOP Saint Chinian - rouge

Une grande intensité aromatique que l'on retrouve en bouche, fruits à noyaux (cerise) et amandes caractérisent ce vin. Bien structuré, rond et très fin. Idéal sur un filet de canette sauvage rôti aux épices (cannelle, poivre de séchouan). A carafier et à servir entre 16 et 18°. *Prix de vente conseillé 23.00€. Le Verre d'Un*



Anne de Joyeuse La Butinière 2014 . 2015 . 2016

AOP Limoux - Coffret Blanc Millésimé

L'intérêt de ce coffret est de pouvoir déguster les 3 millésimes simultanément sur différents plats au cours du même repas. 2014 se mariera avec gambas marinées au citron vert, sel de Gruissan et huile d'olive, 2015 homard rôti au beurre de verveine et 2016 sur une volaille truffée sauce crémée. A carafier et à servir entre 10 et 12°.

Prix de vente conseillé 37.95€. Le Verre d'Un



Clos Teisseire, Vue sur Ciel 2018

IGP Haute Vallée de l'Aude - Blanc

Elaborée sur les hauteurs de Rouffiac cette cuvée tout en fraîcheur aux arômes de fruits à chair blanche est d'une belle intensité qui se confirme en bouche. Chenin et chardonnay combinés s'accorderont parfaitement avec un poisson grillé et jus de coquillages safranés. A servir entre 10 et 12°. *Prix de vente conseillé 12.00€. Chez Julien*



Château Mirausse, L'Enchantement Simple

AOP Minervois - rouge

Voici le dernier né du domaine tout en grenache. Il a la générosité, l'ampleur et la complexité de son vigneron. Encore jeune il peut cependant faire son effet sur vos tables de fêtes notamment sur un beau plateau de fromages. A carafier et à servir entre 16 et 18°.

Prix de vente conseillé 18.00€. Chez Julien



Le Coup de Coeur !

Carmel & Joseph, La Madone 2016

AOP Corbières - rouge

Un grand exercice de style et de savoir-faire du domaine. Nez d'une grande expression, bouche bien équilibrée, fine et complexe : Tous les atouts d'un grand vin du Languedoc. Il méritera des mets nobles et gouteux pour se révéler dans toute sa splendeur. A carafier et à servir entre 16 et 18°.

Prix de vente conseillé 59.00€. Chez Julien

TENDANCE COCKTAILS



Jérémie et Olivier, Barmans à l'Hôtel de la Cité, vous livrent leur secret pour des cocktails haut en couleurs et en saveurs !

The Little Colada

Pour les amoureux de la classique Pina colada, en recherche d'un cocktail doux et savoureux, cette alternative vous ira à merveille !

- Rhum Havana 3 ans/+ Especial 3 cl de chaque
- Sirop Coco/+ Orgeat 1 cl de chaque
- Complétez avec 11 cl de jus d'ananas
- Shakez dégustez dans un verre rempli de glaçons



My Winter potage

Prenons le temps de déguster un potage savoureux et bien assaisonné de carotte et de citrouille en mode Bloody Mary !

Temps de préparation un peu long / à préparer en avance :

- 12 cl de potage / 3 cl de sirop
- Puis assaisonner à votre goût (sel, poivre, tabasco)
- Bien shaker et servir avec ou sans glace.
- Puis si voulu, ajoutez 6 cl de vodka.



Astuces du barman pour le « My Winter potage »

Potage (pour 4 verres)

- Couper environ 450 gr de carotte en morceaux ainsi que 250 gr de citrouille.
- Placer le tout dans un blinder. Ajouter 10 cl de crème liquide et mixez !

Sirop gingembre et cannelle

- Ingrédients : 50 cl d'eau pour environ 34 gr de sucre blanc / 250 gr de gingembre.

Préparation :

- Faire chauffer l'eau dans une casserole, y incorporer le sucre petit à petit.
- Puis une fois le sucre dissous, y ajouter le gingembre coupé en morceaux.
- Attendre jusqu'à ébullition, éteindre le feu y incorporer deux bâtons de cannelle et laisser reposer au moins 1 heure.



HÔTEL DE LA CITÉ
CARCASSONNE

VENEZ FÊTER NOËL AVEC VOTRE ENTREPRISE
AU COEUR DES REMPARTS DE CARCASSONNE !

Et créez un événement sur-mesure...

LOCATION DE L'ESPACE DE
CONVENTION SAINT-NAZAIRE
arbre, musique & lumières de Noël...

FORMULES :

- + Goûter adultes-enfants
- + Apéritif
- + Cocktail dînatoire



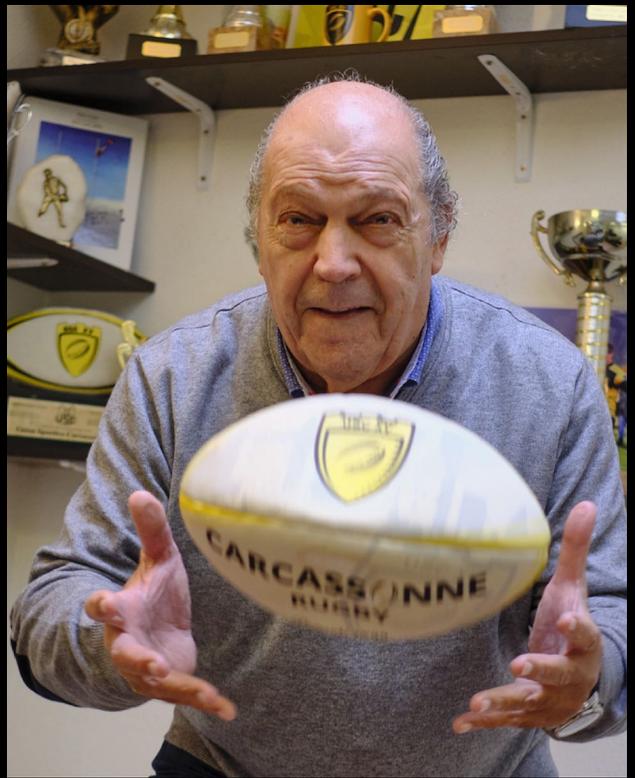
*Pour les fêtes, pensez
aux bons cadeaux
Cité Hôtels !*



Infos et renseignements : commercial@cite-hotels.com

Jo Foulquier, Jo remet ça

À chaque club sa mythologie, à chaque club ses héros, ses hauts et ses bas, bref son histoire, la passion ovale s'est enracinée sur notre ville et ne l'a jamais lâchée. L'US CARCASSONNE XV déposera ses statuts à la Préfecture de l'Aude le 13 Mai 1899 : 120 ans d'existence, 10 ans de PRO D2. Autant d'émotions d'ovale, de fraternité virile, d'odeur de vestiaires et de pelouses, de vaseline sur les oreilles et mieux d'une passe croisée ou d'une percussive de malade. La mémoire est alors convoquée entre grands anciens qui ont charpenté la vie du XV carcassonnais. Figure tutélaire du club, plus de 60 ans à son service, 1^{ère} licence dans les années 60 et un titre de Champion de France de 3^{ème} division en 66, JO FOULQUIER remet ça pour relier les moments de grâce, ses belles années dans les mêlées furieuses, renouer avec l'USC connection, la belle fusion des générations via cette Amicale des joueurs de l'USC créé en début Septembre. Le grand JO qui cueillait des ballons en fond de touche se retrouve désormais à la tête d'une parade de plus de 150 anciens, de Combettes, Jackie Arino ancien rédac chef de la Dépêche à Daniel Bustaffa l'attaquant vedette d'un titre de champion de 2^{ème} division. Y aura de la nostalgie dans l'air dans cette Amicale mais aussi des chansons à boire et des passions retrouvées dans les tribunes. Et le rugby continue aujourd'hui comme hier.



VIP 2019 !

Sébastien DELEIGNE

et les Champions Olympiques de Lézignan

Le club de Lézignan Corbières Olympique de Pentathlon Moderne, dirigé par Sébastien Deleigne est une fabrique à champions. À commencer par son animateur fondateur qui fut 3 fois Champion du Monde individuel en 1997 & 1998 et en équipe en 1994 de cette discipline cumulant les épreuves de natation, escrime (épée), équitation (saut d'obstacle), course sur 800 mètres et tir au pistolet laser à 10 mètres. Il a également participé à 4 Olympiades (1992, 1996, 2000 et 2004). Le champion a transmis son héritage, enthousiasme et technique, le goût de la performance et celui du travail sans qui rien n'est possible, à deux athlètes : Valentin Belaud, qui comme son mentor, a débuté à Font Romeu et qui a déjà en poche deux titres de Champion du Monde 2016 & 2019 et Elodie Clouvel Vice-Championne Olympique. Objectif les J.O. de Tokyo l'an prochain.





SPORT 2000

Votre spécialiste montagne

RAYON MONTAGNE
skis, snowboards, alpinisme



ATELIER
Fartage, affûtage, montage skis
& fixations, réparations

Notre équipe vous accompagne et vous conseille
ZI Pont Rouge, CARCASSONNE

Jérémy Franc

Le repaire des bons vivants

À 24 ans Jérémy Franc originaire de Limoux, la précision est d'importance, est revenu aux fondamentaux familiaux de la restauration. Il anime depuis septembre dernier le restaurant affilié à l'enseigne « Gueuleton » à Castelnaudary dont la devise « le repaire des bons vivants » se passe de toute exégèse. Trois mois de démarches, trois de travaux, et voilà le restaurant de l'ancien Four sur une nouvelle orbite. Pas de chichis dans ce décor où le rustique s'accommode d'une cuisine franche et sans détour composée exclusivement de viandes grillées au feu de bois, de charcuterie, de fromages et de vins. Tout cet éventail de saveurs issus des meilleurs élevages, affineurs et caves convoqués deux fois par jour toute la semaine à l'exception du dimanche, Alors le restaurant, bien sûr, tourne à plein régime et il est prudent de réserver pour être assuré d'accéder à ce nouveau site des plaisirs de la table partagés dans une belle ambiance festive. L'ancien élève à Tech de Co, titulaire d'une licence d'acheteurs industriels, et d'un master grande école, a sans doute entendu des voix, au croisement des intentions. Mais il semble n'avoir écouté que la sienne, qui lui recommandait le chemin qui conduit au jardin d'Eden.



VIP 2019 !

Saia Makisi, *Beau comme un camion*

Au menu du Food Truck de Saia Makisi aujourd'hui Ota Ika (poisson cru, légumes frais, lait de coco, citron vert), Honey Soy poulet (poulet sauce miel soja). Vite décodage pour cette intro foutraque. Food truck on peut traduire littéralement par camion restaurant, une mode venue des US qui s'est imposée dans notre paysage où l'on voit fleurir ces cantines ambulantes. # fusion pacific food et mélange de cuisines ethniques, Saia Makisi venu du bout du monde, originaire des Tonga, né à Wellington en Nouvelle Zélande et des bourlingues tous azimuts avec sa guitare comme excédent de bagage, choc de culture contre choc de civilisation : Terminus les allées de Pennautier sous les grands platanes qui ont bercé tant des fêtes du village et des parties de pétanque pour nous proposer sa cuisine et son âme du pacifique. Ca décoiffe dans le patelin, c'est plutôt chouette de voir ce que notre Kiwi, fer de lance du pack du VARL XIII, après avoir été un impressionnant porteur dans les vignes de Grambaud - en plein terroir Cabardès - au grenache tête du Dr Jean Guilhem, a pu faire avec 4 roues et des idées. Un super combi volkswagen customisé à la carrosserie noire et aux flancs d'argent comme un immense maillot All Black. Un conseil d'ami allez à la rencontre de ce beau Saia vous partirez pour un grand voyage. Tous les midis à Pennautier et à Cité 2 du Mercredi soir au Samedi. Qu'on se le dise !



Bijouterie VINCENT MILLET



20, rue Georges Clémenceau | CARCASSONNE • 04 68 25 07 17

CHATEAU DE PENNAUTIER

MONUMENT HISTORIQUE & GRAND VIGNOBLE



wine tour
restaurant - boutique
gîtes - séminaires - événements



www.chateaudepennautier.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, A CONSOMMER AVEC MODERATION

Bernard Fabre

Un englishman in Carcassonne

Bernard Fabre nom de code BERNIE, le golden Kid de ce festival CONVENANZA qui cette année encore a fait trembler les grandes murailles. Prophète en son pays, un success story dans la fin de l'été culturel carcassonnais, Bernie Fabre cheville ouvrière de cet épatant petit festival depuis 2013, plus de 1000 personnes chaque soir dans la cour d'honneur du Château Comtal et un after et before au Bar à Vins au taquet, peut à l'heure du bilan de cette dernière édition boire son thé avec un flegme tout anglais qu'il a ramené de ses années londoniennes. Tout commença dans la capitale britannique, prof de français à Londres mais fou de musique, à la fin des eighties il est tombé dans le courant électro, techno,house qui déferla de Détroit, Chicago dans le swinging London. Puis rencontre d'un troisième type, Coup de Foudre près de Notting Hill, Bernie rencontra une légende de la musique anglaise, le DJ Andrew Weatherall, himself, pionnier anglais des mélanges entre rock et électro tombé amoureux de notre cité médiévale et de notre passé cathare. CONVENANZA un titre qui fait directement référence à la deuxième étape du baptême spirituel des cathares, donné par simple imposition des mains, sera le lien indéfectible entre Bernie de Carcassonne et Andrew de Londres, maitres d'oeuvre de ce petit festival pointu et dansant. Présentation de la prochaine programmation en Mars prochain. See you later Bernie et Andrew.

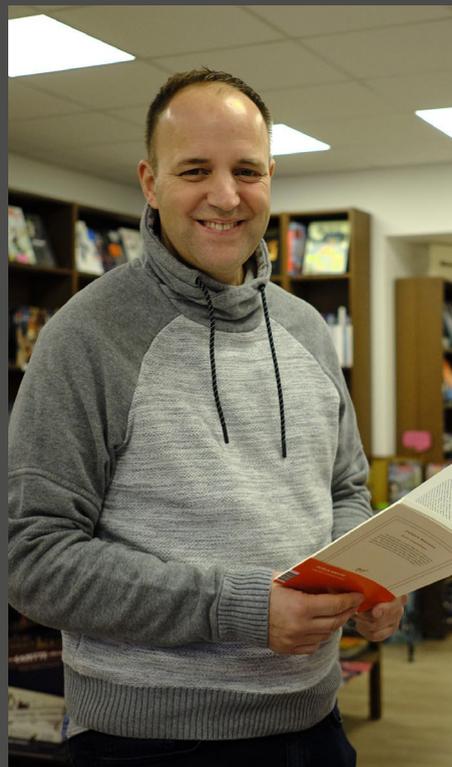


VIP 2019 !

Mehdi BOUZOUBAA

La Grande Librairie

L'épreuve peut se mesurer à l'aide de pages, de phrases, ou de mots. De rencontres aussi, organisées pour créer l'évènement et éviter de jouer les arlésiennes. Il aura fallu 15 ans au propriétaire de la nouvelle librairie « Mots et Compagnie » pour accéder au 37 de la rue Clemenceau qui est au commerce local ce que l'avenue des Champs Elysées est à la capitale. Mehdi Bouzoubaa n'a pas laissé passer l'occasion qui lui a été offerte, de passer de l'ombre à la lumière, de la rue d'Armagnac à la rue piétonne. Et de regrouper enfin les deux librairies : celle généraliste et la seconde consacrée à la bande dessinée, distante d'une centaine de mètres il y a encore quelque temps en une seule. Sur un espace de 180 mètres carrés, 160 sont dévolus à la littérature, sciences humaines, Beaux Arts, régionalisme, documents, ainsi qu'à la bande dessinée proposant un large choix sur la base du réseau Canal BD regroupant 200 libraires. Les 20 mètres carrés restant accueillent des rencontres entre lecteurs et auteurs. Attentif à la sensibilité du lectorat carcassonnais constituant sa clientèle, Mehdi relaie dans ses rayons avis pertinents et prescriptions connues d'utilité publique des revues, journaux, émissions télé et radio, choisis parmi plusieurs milliers d'ouvrages chaque année. Mais c'est sur l'appréciation personnelle de la qualité d'écriture que son avis final sera déterminé.



Pour vos fêtes, pensez **VICTOR** home

CONCEPT STORE



PRÊT À PORTER HOMME

- JOTT • CHEVIGNON
- MINIMUM • HAPPY SOCKS
- PullIn • FRENCH DISORDER



PRÊT À PORTER FEMME

- Minimum
- & pleins de petites nouveautés



OUVERT LES DIMANCHES 08, 15 & 22 DÉCEMBRE

6, RUE VICTOR HUGO - CARCASSONNE - 04 68 77 98 67



Miren de Lorgeril

Le vin magnifié

Miren de Lorgeril poursuit sa chevauchée vers l'excellence. Un mot qui revient souvent dans ses propos lorsqu'elle évoque au titre de vigneronne la croissance de son entreprise « plus 6% de chiffre d'affaires » avec une percée sur le Canada et l'Europe du nord. Elle affiche une même satisfaction au titre de présidente du CIVL, et salue la conquête de nouveaux marchés à l'international et la reconnaissance des vins du Languedoc-Roussillon, également la hausse, « comparable aux autres grands vins français ». L'image renvoyée par le Château de Pennautier, berceau de l'entreprise, contribue à la visibilité d'une stratégie de valorisation du produit phare de nos régions. De fait, l'entreprise qui regroupe 6 exploitations sur lesquelles sont concentrées 9 appellations et une grande variété de cépages et de cuvées, assoit son identité sur la mise en valeur du patrimoine. À cette légitimité historique vient se greffer le rôle de l'environnement: l'accueil touristique au Château (chambres et salle des réceptions, gîtes pour une capacité d'une cinquantaine de personnes au domaine de Garrille), découverte et mise à disposition des jardins au public, visite du vignoble, chemins de randonnées; la boutique, enfin. Partenaire du festival de la Cité, le domaine accueille les artistes de renom. L'entreprise s'est vue décerner un premier prix d'Oenotourisme - Trophée Atout France - ainsi qu'un prix pour ses « jardins remarquables. »



VIP 2019 !

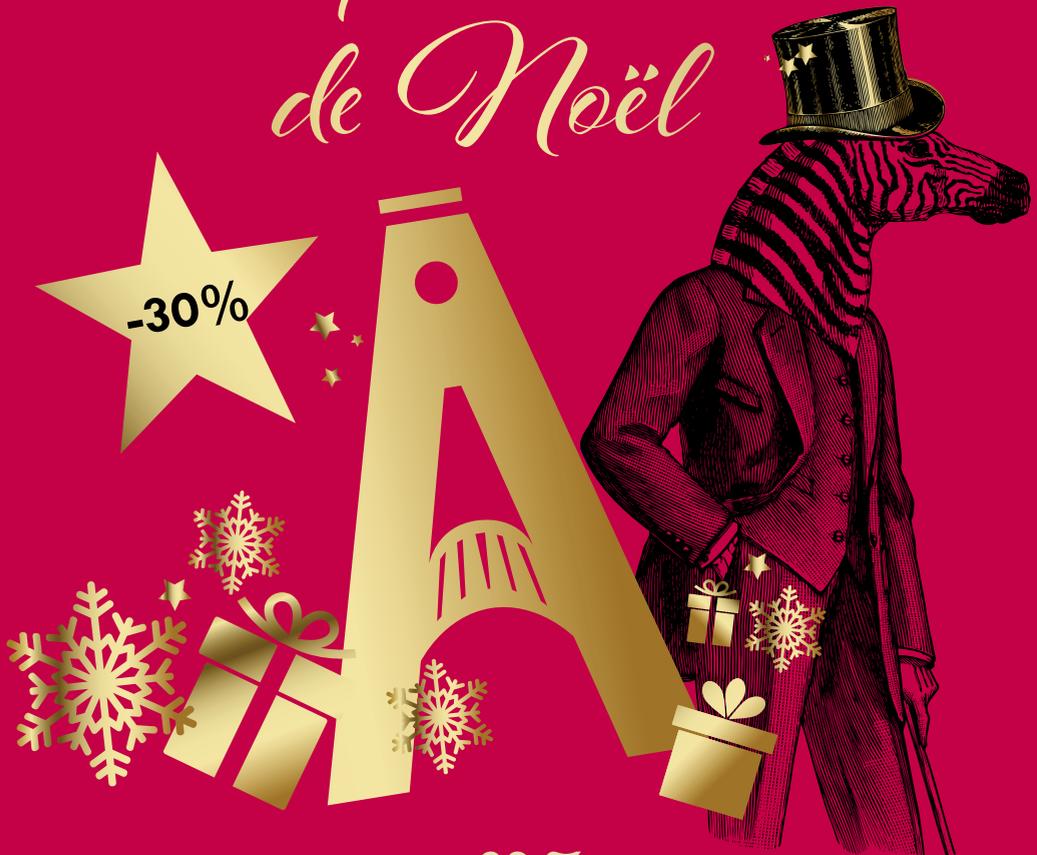
Brahim Abdellaoui

Association APALEEM

La ville de Carcassonne aura-t-elle bientôt en ses murs, la primeur d'une maternelle bilingue français-anglais frappée au sceau de l'Éducation Nationale ? C'est le projet conduit par la bonne centaine d'adhérents à la toute récente association pour la promotion de l'apprentissage des langues étrangères à l'école maternelle (APALEEM). «Cet espoir répond aux souhaits exprimés dans ce sens par le ministre explicite Brahim Abdellaoui, président de la structure, militant convaincu de l'usage de l'anglais, revenu au pays au terme d'une vingtaine d'années passées en divers pays du monde. Il apporte également une solution après la suppression à la rentrée dernière, d'une des deux classes à la maternelle de la Barbacane, en proposant un enseignement novateur répondant à une demande des parents, échappant de fait comme le prévoit la loi, à la sectorisation des limites du quartier et donc ouvert sur la ville et sa périphérie.» Un dossier en bonne et due forme a été adressé à la responsable de l'éducation à la mairie de Carcassonne, afin de porter ensemble au travers du maintien de l'école et de l'attractivité d'une discipline qui a toute sa place dans une ville comme Carcassonne, éminemment touristique, un certain regard sur la vie de quartier. L'école, on le sait, en est un des éléments fondateurs.



Offre exceptionnelle de Noël



du 7 au 23 décembre 2019 inclus **-30 %** sur le tarif général de 1^{ère} série
sur les spectacles suivants* :

THÉÂTRE
Jean-Alary

10/12/19 Ballet Preljocaj
16/01/20 Mr Ibrahim et les Fleurs du Coran
24/01/20 Jane Birkin
12/03/20 Don Giovanni
17/03/20 International Boogie Show
21/04/20 Amoureux
05/05/20 Piano Furioso
12/05/20 Olivier de Benoist

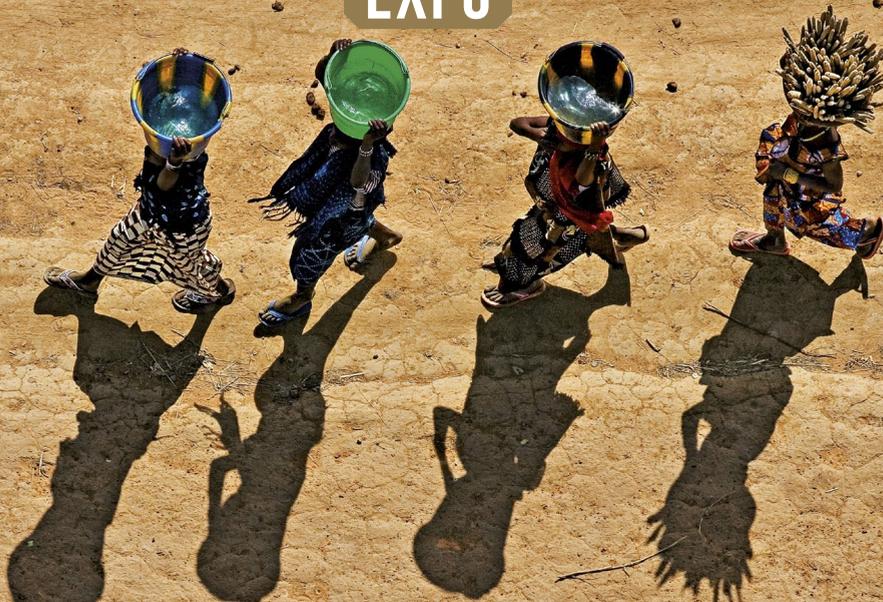
*dans la limite des places disponibles



> PAC Billetterie
10, rue de la République
Tél. 04 68 115 915

www.theatre.carcassonne.org

EXPO



Lors de la saison sèche en Afrique, les femmes et les filles parcourent fréquemment 10 km à pied pour avoir accès à l'eau. Cette photographie illustre l'ODD numéro 6 : Garantir l'accès de tous à des services d'alimentation en eau et d'assainissement gérés de façon durable.

L'Espace d'Art du Château l'Hospitalet à Narbonne accueille

« 17 Objectifs pour sauver le monde »,

du photographe célèbre pour son engagement pour la cause environnementale, Yann Arthus-Bertrand.

En septembre 2015, les états membres de l'Organisation des Nations Unies ont décidé d'adopter un nouveau programme de développement durable, composé de 17 Objectifs de Développement Durable (ODD). Ces objectifs nous donnent la marche à suivre pour parvenir à un avenir meilleur. Ils ont pour ambition de réduire les inégalités, préserver la biodiversité, faire face au réchauffement climatique en associant les enjeux environnementaux, sociaux, économiques, culturels, technologiques et infrastructurels de notre société.

Yann Arthus-Bertrand a parcouru le monde pour proposer une approche photographique et singulière des Objectifs de Développement Durable, sous la forme d'une exposition de 17 photographies illustrant chacun des objectifs. La série de photographies pédagogique et engagée a pour but de sensibiliser un large public, afin d'éveiller la conscience des adultes et d'éduquer les plus jeunes aux actions à mettre en place pour un avenir meilleur.

Comme pour tous les domaines de Gérard Bertrand, le Château l'Hospitalet est cultivé en biodynamie avec un soin particulier porté à la Biodiversité. C'est donc naturellement et avec honneur que l'espace d'art du Château l'Hospitalet accueille cette exposition.

A propos de Yann Arthus-Bertrand : Le photographe nourrit une véritable passion pour le monde animal et les espaces naturels. Il devient photographe de grand reportage et collabore avec des journaux internationaux. En 2000, sa série de photographies « La Terre vue du Ciel » remporte un succès international, vendue à 3 millions d'exemplaires et vue par 200 millions de personnes.

A propos de la Fondation GoodPlanet : Yann Arthus-Bertrand créé la Fondation GoodPlanet en 2005. Les objectifs majeurs de la Fondation GoodPlanet sont de sensibiliser à la cause environnementale et d'agir sur le terrain. L'exposition « 17 objectifs pour sauver le monde » répond à ces objectifs en plaçant l'écologie et l'humanisme au cœur des consciences.

Exposition « 17 objectifs pour sauver le monde »

Depuis le 7 novembre 2019 – Espace d'Art du Château l'Hospitalet

Route de Narbonne Plage à Narbonne. Entrée libre et gratuite, tous les jours de 9h à 19h.



Thomas Garones



Philippe Soulier, Alphonse Caravaca, Christian Salinas



Saint Vincent

Ainsi « Fonfon »... les Compagnons de Prosper !

Réunissez soixante-quatre Compagnons de Prosper-Montagné, un samedi ensoleillé de janvier, jour de marché en Bastide. Ajoutez-y des confréries amies en habits de gala. Incorporez, des étoiles plein les yeux, de grands chefs comme Putelat, Boyer ou Ryon. Faites revenir, sans modération, des gourmets d'excellence venus de l'Académie des confréries du Languedoc ou du Japon comme Pachon ou Taussac. N'oubliez surtout pas de relever le tout avec les voix du « Cœur des hommes des Corbières » et la chaleur des Sonneurs de trompe. Et arrosez le tout des meilleurs crus de l'Aude.

Vous aurez ainsi réussi à reproduire la fabuleuse recette de la Saint-Vincent, temps fort de la vie carcassonnaise tournée autour d'un homme d'exception, Prosper Montagné. A la baguette de cette journée festive, Fonfon Caravaca, souriant épicurien qui préside à la vie des Compagnons de Prosper Montagné dans sa chère ville de Carcassonne et à l'échelle de l'Occitanie pour le club international.

Prosper Montagné disait « La cuisine, c'est ma vie » et il l'a prouvé aussi bien dans ses chroniques culinaires qu'aux fourneaux de son restaurant « Montagné traiteur », en veste blanche, ou bien sûr dans ses livres ; du « Larousse gastronomique » (1938) à son célèbre « Festin occitan ». Et de festin, il en sera aussi question le 18 janvier lors du repas gastronomique aux cinq plats préparés, avec professionnalisme, pour les quatre cents convives de la table géante de la Halle Prosper-Montagné. A coup sûr, l'adage cher à cet écrivain, cuisinier, érudit et humaniste, « On ne fait du bon qu'avec du très bon » sera respecté.

Auparavant, le cortège d'une dizaine de confréries gastronomiques et bachiques partira du square Gambetta vers 10 heures pour un défilé dans les rues avec une halte devant la maison natale de Prosper. Dites 33 ! Puis la joyeuse troupe rejoindra l'église Saint-Vincent pour une bénédiction du Vicaire général, Luc Caraguel. L'orgue de Saint-Vincent soufflera un vent de solennité avant des vendanges symboliques des vignes de Saint-Vincent. Une nouvelle fois, Carca « sonne » en beauté son amour de la gastronomie et met en lumière ses serviteurs zélés des métiers de bouche. Et pour laisser le mot de la fin à Prosper :

« La nature nous donne la matière première, le savoir-faire en fait un chef d'œuvre. »

Infos et Réservations
Les Compagnons de Prosper Montagné, 59 Rue de Verdun, Carcassonne - 04 68 25 90 06

2019

Fête de la Saint-Étienne

Animations gratuites pour tous

26 déc.

- ★ Spectacle de cerfs-volants :
« Odyssée du vent »
- ★ Show Laserman par Théo Dari
- ★ **Feu d'artifice**

aux Arènes

(Espace Loisirs René Coll)

FÊTE FORAINE

du 14 décembre au 5 janvier



COMBESPOY © Fotis - Frank

Restauration sur place
proposée par les
commerçants de la ville

POUR MA VILLE,
JE PASSE À



www.tac-trèbes.com

Ville de

3B
Trèbes

Très bien ensemble

EN VUE

L'atelier de Lu ouvre en Bastide



Retour aux sources à cause d'une histoire d'eau. L'ouverture de l'atelier du peintre Lu (alias Jean-Luc Lafitte), dans sa Bastide natale pourrait se résumer ainsi. Elle découle en effet du dramatique épisode météorologique du 15 octobre 2018. Ce jour-là, l'artiste subit la montée des eaux, qui endommage son atelier à Villegailhenc. Celui qui voit pourtant la vie en couleurs et la sublime sur ses toiles polychromes broie du noir. Mais pas très longtemps.

Un coup de pouce d'Isabelle Chesa, et le voilà installé pour un été à Saint-Gimer. De ce petit chemin de croix, Lu va en faire une deuxième renaissance. Comme il y a sept ans, quand il laisse sa première vie de commercial, après des infarctus à répétition, pour se lancer dans une belle aventure de saltimbanque.

Au 7 rue Pinel, où il vient d'ouvrir un atelier de 160 m², Lu retrouve l'odeur de l'enfance. Celle qui l'a vu dévaler sur son vélo depuis la rue Victor-Hugo, où il vivait avec ses parents, jusqu'au marché coloré et odorant de la place Carnot. Un retour qui résonne comme une évidence. Dans son antre, c'est tous les jours dimanche, feu d'artifice, rire et musique en prime. Amateurs de galeries à l'ambiance feutrée, passez votre chemin !

« La peinture, c'est ma thérapie » résume ainsi ce miraculé. Et si l'artiste a su tisser sa toile sur la toile et vendre ses grands formats multicolores via facebook, il continue toujours de se pincer pour y croire. Le regard admiratif de sa famille et de son inséparable compagne, Nanou, de ses amis et ses clients confirme aussi ce nouveau statut. D'expos en exhib pour des événementiels, Lu aime être entouré. Mais cet homme de partage trouve particulièrement son bonheur, les jours d'atelier quand il initie à la peinture des enfants de l'Afdaïm ou des adultes venus en famille. « Les gens repartent avec le sourire après ce moment unique. Ici, c'est un lieu de partage. J'essaye de rendre les gens heureux, ce que m'a accordé cette seconde vie. » Cet homme 100 % positif, qui expose d'autres artistes dans son atelier, a déjà mille projets en tête et entend bien apporter sa touche de bonne humeur à la rue Pinel et à la Bastide.

L'atelier de Lu, 7 rue Pinel, Carcassonne

L'association de l'atelier de Lu propose des ateliers adaptés aux enfants, adultes, personnes en situation de handicap

Tél. 06 72 83 10 15  [toiledelu.52](https://www.facebook.com/toiledelu.52).



NOUVEAU ! : Packs Coaching Sport et Nutrition



- Personal Training
- Petits groupes
- Pilates

OFFREZ DE LA REMISE EN FORME POUR NOËL !

LA FORME SUR MESURE

JUSQU'AU 15 FÉVRIER
sur présentation de ce Mag
1 Séance découverte offerte !

Nicolas **Chaboud**, Entraîneur personnel, Sport Santé

43 Bd Jean Jaurès - Carcassonne • 06 76 12 46 69 • www.biosport.fr

Menu du Réveillon

Mardi 31 Décembre

ACCORD METS ET VINS. 75€ TOUT COMPRIS

#COUPE DE CHAMPAGNE TAITTINGER DE BIENVENUE

#TRILOGIE DE FOIE GRAS
MI CUIT , POELE , GLACE DE CHEZ POLE SUD,
AVEC COMPOTEE D'OIGNONS

#NOIX DE ST JACQUES ENTOUREES DE
JAMBON SERRANO,
DEGLACEES AU VINAIGRE DE FRAMBOISE CREMEES,
ACCOMPAGNEES D'UN RISOTTO
ET UNE FONDUE DE POIREAUX

#FILET DE BOEUF FRANCAIS AUX CEPES,
ACCOMPAGNÉ D'UN ÉCRASÉ
DE POMMES DE TERRE À LA TRUFFE

#ASSIETTE DE FROMAGES CONFITURE DE FIGES

#BAVAROIS MANGUE ET CHOCO
SPHERE SURPRISE

#CAFE



Soirée Animée et Musique toute la nuit
infos et réservations : 04.30.34.41.90



Du 6 Décembre au 5 Janvier

Le Parcours du Pere Noël

Les Chalets



LE CONTI
BEFORE



LE BLACK

DISCOTHÈQUE

www.complexe-leblack.fr
infos & réservations
06.58.58.50.07



Navette gratuite
06.01.31.00.88

CARCASSONNAISES,
CARCASSONNAIS

MERCI !



le Table du Vatican

cucina italiana



REPAIRE



Le Cazi'del mar à Cazilhac

C'est quoi ?

Un bar restaurant spécialisé dans les poissons et crustacés.
Cuisson à la plancha.

C'est où ?

À Cazilhac, dans l'ancien restaurant du centre commercial du village entièrement restauré, aménagé de façon contemporaine, notamment avec une cuisine ouverte sur la salle de restaurant qui peut accueillir jusqu'à 40 personnes.

C'est quand ?

Tous les jours, midi et soir du mercredi au samedi.

C'est qui ?

Sébastien Pouzolles, originaire de la localité, responsable d'une entreprise d'espaces verts, et restaurateur depuis le 18 septembre de cette année.

Le concept ?

Tous les produits de la mer, des poissons aux crustacés, plateaux de fruits de mer que l'on peut consommer sur place ou à emporter. Un service restaurant complet propose un éventail de recettes : parilladas, Saint Jacques, ainsi que des apéros tapas et bar à huîtres. Nous travaillons essentiellement les poissons de saison précise Sébastien Pouzolles, dont l'épouse travaille dans le même secteur d'activité. La fraîcheur est le critère numéro un de la maison. La pertinence du choix de la spécialité autour des produits de la mer a répondu à un besoin sur Carcassonne et ses environs : la rareté des restaurants consacrés à ces merveilleux compagnons de nos papilles. 5 personnes en assurent la promotion au Cazi'del mar. La maison met le paquet à l'approche des fêtes de fin d'année, et propose des plateaux de fruits de mer à emporter.

Restaurant Cazi Del Mar

Rue Victor Hugo – 11570 Cazilhac

Info et réservations : 04 68 25 62 15



Lemag

DESTINATION LES ANGLÉS



Les Angles

EMBARQUEMENT
IMMÉDIAT

DESTINATION LES ANGLÉS



L'Édito *du Maire des Angles*

C'est encore un réel plaisir de vous retrouver une nouvelle fois sur ce beau magazine dédié à notre belle station des Angles ! Rêver, Vivre, Partager, mais aussi Plaisir et Bien-Etre sont les objectifs au quotidien de nos équipes ! Ski, Angléo, programme d'animations et d'événementiels intenses seront encore au rendez-vous de la saison prochaine ! Mais aussi des nouveautés : changement des cabines, embellissement de la gare et de salle hors sac, nouveau Snow Park ! Comme vous le voyez, la station continue d'avancer !

Et c'est surtout grâce à votre fidélité et votre amour de la station sans lesquelles nous ne serions rien ! Alors un grand merci et bienvenue à tous les nouveaux clients qui vont découvrir notre belle station !

Et encore une très belle saison 2019 / 2020 !

Le Maire, **Michel POUDADE**



WWW.LESANGLES.COM



ANGLEO

EMBARQUEMENT IMMÉDIAT



Les Angles

La modernité au coeur de la tradition

À la station, les responsables des structures d'accueil, commerçants, animateurs, tous les personnels concernés par la pratique du ski, des moniteurs aux techniciens en charge de l'entretien des pistes, sont sur le pied de guerre. Tout est fin prêt pour recevoir les vacanciers de Noël. La petite communauté de 550 habitants accrochée à son clocher procède à sa mue d'hiver. 20.000 lits sont prévus à cet effet entre les hôtels, résidences, gîtes, agences immobilières, et autres structures d'hébergement. Derrière la carte postale qui n'a pas jaunie d'un pouce et que la commune entend préserver, toute une organisation a été mise en place pour le confort et le plaisir du vacancier, lui faciliter les attentes et démarches : navettes gratuites, accès au wifi, application pour smartphone, shop en ligne, label Famille + et bien plus encore. Des efforts importants ont été apportés en termes de qualité et de sécurité à la pratique du ski. C'est la raison pour laquelle tous les services de la station et de la commune sont certifiés. Ainsi la télé cabine des pèlerins après 20 ans de service a été remplacée. Les nouvelles cabines sonorisées et éclairées par panneau solaires sont dotées de 14 places, la gare de départ entièrement refaite. L'espace skiable d'une longueur de 55 kilomètres sur un dénivelé de 800 mètres, comprend 45 pistes (14 vertes, 9 bleues, 14 rouges, et 8 noires), 19 remontées mécaniques, un snowpark, un stade de luge, 370 canons à neige, 5 entrées sur le domaine skiable, 2 restaurants d'altitude, 1 salle hors sac, 2 écoles de ski. Les soins du corps et le bien être comme les joies de l'esprit sont prises en compte: balnéo et spa au complexe Angléo; descente aux flambeaux et feux d'artifice, concerts, conférences, théâtre, festival de musique, mais aussi rugby sur neige. Personne n'a été oublié.

LES BONS PLANS SKI

Pack famille Week End Angléo : Pour l'achat de 4 forfaits au sein de la même famille, 20€ de réduction immédiate et 1 entrée à Angléo offerte.

Forfait 6 jours Skiez Zen Angléo : Valable toute la saison, assurance secours et météo offertes, 6 jours gratuits et 1 entrée à Angléo au tarif basse saison.

Pack famille 6 jours Skiez Zen Angléo : Valable toute la saison, pour l'achat de 4 forfaits 6 jours au sein de la même famille, 100€ d'économie et 1 entrée à Angléo offerte.

Semaines promotionnelles : Pour les forfaits 6 jours et +, du 11 au 24 janvier -15% et du 14 mars à la fermeture de la station -30%.

Carte Privilège : Carte nominative qui permet d'aller skier toute la journée sur la base du tarif 4h sans passer par les caisses. Vos journées de ski seront débitées directement sur votre compte bancaire en fin de mois.

DESTINATION LES ANGLÉS



Espace Angléo *À la conquête du bien-être*

Le complexe de balnéothérapie Angléo, s'apprête à vivre la seconde année de son existence, après une ouverture en fanfare la saison dernière. « Nous sommes contents de ce lancement » remarque Sophie Boyer la directrice de l'établissement géré en régie municipale. « Les résultats ont dépassé nos prévisions. Il nous faut confirmer cette année, et les signes avant coureurs sont positifs ». La neige qui est bien tombée ces derniers jours « une véritable carte de fin d'année » est le meilleur de tous les signes. Tout est fin prêt pour accueillir les vacanciers, d'ailleurs l'établissement est ouvert actuellement et l'ensemble des équipements sont en fonctionnement, chauffés par une chaudière à bois nourrie par des copeaux des forêts du Capcir. Abondamment pourrait-on ajouter, puisque le surplus est revendu au bowling situé au dessus du complexe ainsi qu'à une résidence de la localité. « Tout le personnel, 12 personnes à l'année renforcé par 5 saisonniers, est gonflé à bloc » souligne Sophie. La plupart qui sont du village sont heureux, je pense, de la tournure prise par les événements. La piscine qui occupait autrefois le site d'Angléo et qui est restée longtemps fermée, représentait un lieu emblématique pour la communauté. Sa transformation en centre de balnéothérapie a ouvert de nouvelles espérances en adéquation avec le développement de la station. « La répartition des équipements séduit la clientèle: 4 bassins, jets massants, bains à remous, balnéo enfants, 2 saunas, 2 hammams, un vortex, un bassin calme assorti d'une projection vidéo relaxante, cabines de massages dont une double, soins esthétiques du corps, coquillages et pierres chaudes, la grotte de sel enfin aux effets stimulants dégageant des oligo-éléments. « La structure répond en premier lieu à une demande d'après ski » analyse-t-elle. Mais on voit que la balnéothérapie et les soins d'une manière générale ont leur propre carte à jouer. » D'où le développement de l'activité l'été dernier. 340 personnes peuvent être accueillies au cours des deux heures d'activités prévues à l'intérieur du complexe. « L'ambiance est excellente. Nous sommes à 200% pour accueillir nos clients. Je suis amoureuse de ce pays et ça fait 21 ans que ça dure.»

EVENTS AU SOMMET



BOITACLOUS

Qu'est-ce qui peut rapprocher un amateur de rugby d'une fan de musique classique ? Une fidèle des vide-greniers dominicains et un mordu de statistiques ? Rien, si ce n'est la passion du spectacle vivant et l'envie incessante, toute l'année, de réveiller les nuits catalanes ! Boitaclous, c'est ce mélange des genres. Une programmation diverse, pour un public hétérogène, par une équipe éclectique ! 4 spectacles haut en couleurs seront proposés cet hiver aux Angles dans le cadre de la mini tournée Boitaclous !

Infos et réservations : lesangles.com

Le programme

- Djal - Samedi 28 Décembre
- A Night in New Orleans - Vendredi 14 février
- Kevin et Tom - Vendredi 21 février
- Sellig - Vendredi 28 Février

Tous Les spectacles se déroulent à l'Espace Angléo - Les Angles

Plus d'informations et réservation

sur www.boitaclous.com ou au 04 68 34 07 48

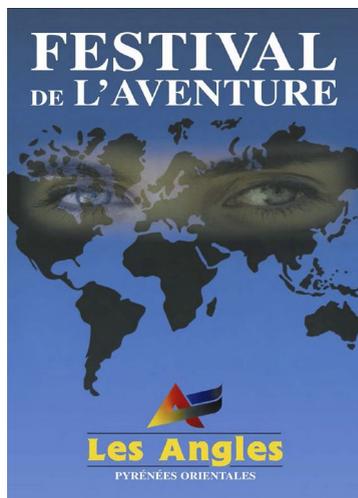
GAROSNOW

Le 10, 11 & 12 JANVIER 2020

Petit frère de GAROROCK adepte de la montagne, fan de grands espaces et à la recherche de sensations fortes en tous genres, GAROSNOW est un festival itinérant de musique et de glisse avec pour seul leitmotiv : Music, ride & cool attitude !

Programmation variée allant du reggae à l'électro en passant par des sonorités pop ou hip-hop.

Ils sont déjà venus : Ils sont déjà venus : Ofenbach, Synapson, Thérapie Taxi, Nasser, The Avener, Joris Delacroix, Jennifer Cardini...



Festival de L'Aventure

Du 18 au 23 JANVIER 2020

Grand moment d'émotions, de rencontres et de découvertes autour d'hommes et de femmes, héros de notre temps. Au travers de projections, de conférences et de débats, partez à la rencontre de ces aventuriers presque ordinaires.

Programme en cours d'élaboration





L'équipe ESF Les Angles formation rando avec de gauche à droite Pierre Mirouze, Michel Ibarz, Eric Caverne, Sébastien Carretero, Anthony Malie.



Sébastien Duquesnoy, Directeur Technique et Michel Ibarz, Directeur Général de l'ESF des Angles



César Andrieu fait parti des jeunes moniteurs en formations

École de Ski Français

Moniteurs cousu main

Le prestige de la fonction de celui qui guide les premiers pas du débutant sur la neige ou de l'amateur déjà chevronné, et dont l'enseignement est prodigué avec toute la sécurité requise, ce prestige-là n'est pas usurpé au regard des 6 ou 7 années de formation. Le temps équivalent à la formation d'un médecin. Michel Ibarz, directeur de l'école du ski français aux Angles qui a été lui même moniteur est heureux d'avoir au sein de l'ESF des Angles, un centre de formation agréé par la Direction de la Jeunesse et des Sports. « Parce qu'il est difficile de recruter des moniteurs de l'extérieur » dit-il. Mais aussi parce que l'école dans une station de la taille des Angles constitue un lieu de vie à part entière au coeur d'une communauté où tout le monde se connaît, créant ainsi des liens. Une sorte de grande famille vivant dans un environnement exceptionnel. Une ambiance à laquelle la clientèle n'est pas insensible, retrouvant au fil des vacances une relation de confiance établie avec les mêmes instructeurs. Le centre de formation accueille ainsi une vingtaine de stagiaires chaque année, les 2/3 en saison complète, les autres en alternance sont des étudiants. La plupart qui ont déjà un bon niveau technique sont issus de clubs de la région. Ils sont admis à partir de 18 ans, au terme de tests techniques en slalom et d'un cycle préparatoire technico-pédagogique. Ceux qui sont retenus sont alors confiés au directeur technique Sébastien Duquesnoy et à son équipe, composée de Delphine Justaffré de l'école nationale de Chamonix, "une présence précieuse" insiste Michel Ibarz, Olivier Fagedet (Responsable formation montagne & sécurité) et Anthony Malie (Responsable section snowboard). La formation est fractionnée en trois temps forts sur une durée globale de 6 ou 7 ans, sanctionnés par des examens qui ont lieu à l'école nationale de Chamonix, qui recevra les candidats le jour de l'épreuve finale. Sur le terrain, chaque stagiaire est pris en charge par un moniteur qui sera son maître de stage, assurant ainsi la transmission du rôle du moniteur auprès des clients, les réponses à apporter aux problèmes susceptibles de se poser dans des situations précises et courantes. Le diplôme d'Etat homologué par le ministère de la jeunesse et des sports est le but à atteindre. La majorité des nouveaux moniteurs restent sur place. Six nouveaux ont été promus cette année.



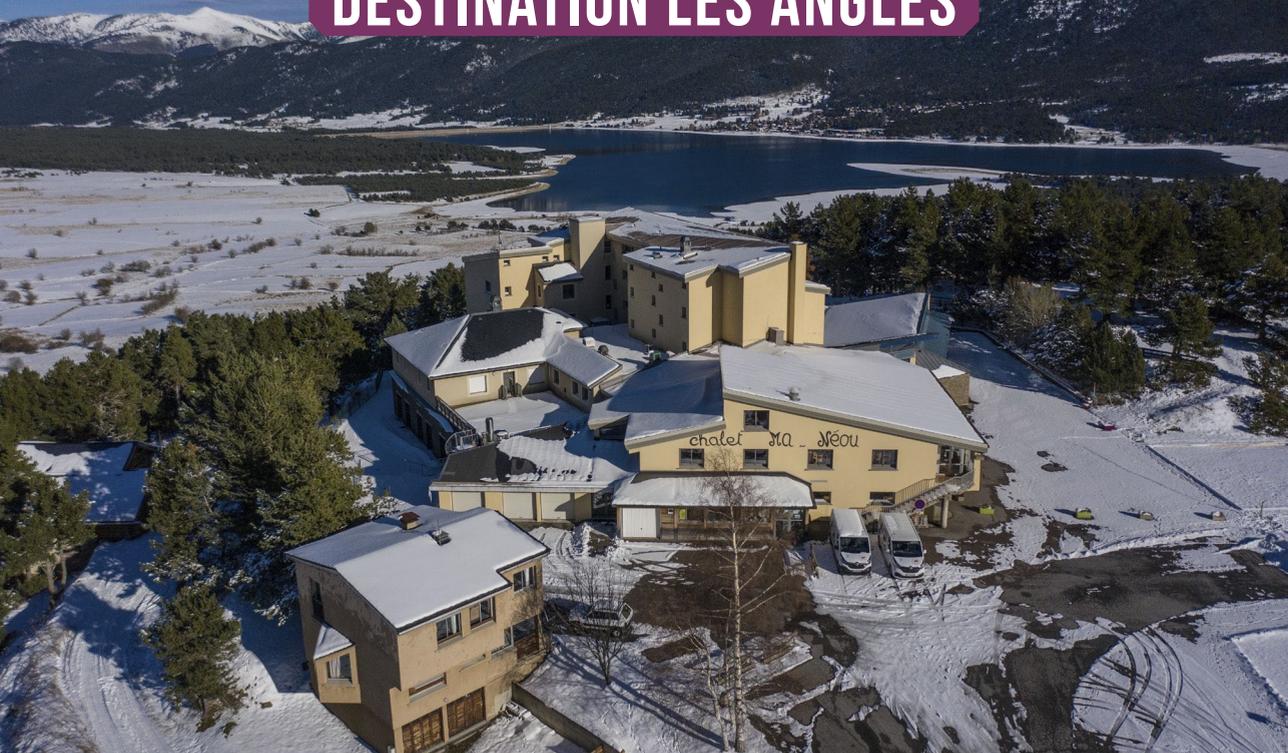
65 MONITEURS À VOTRE DISPOSITION

ski alpin . ski de randonnée . snowboard . freestyle

Cours tous les jours, tous les week end et vacances scolaires

Cours Particuliers . Cours Collectifs . Club Piou Piou . Jardin d'enfants au cœur du Village . Club Esf

Réservations : 0468044782 / resa@esf-les-angles.com / www.esf-les-angles.com



Chalet Ma Néou

La famille en vacances

Depuis le chalet Ma Néou, les Pyrénées catalanes, sans retenue, s'ouvrent à la vue de la petite famille qui vient d'arriver, un peu étourdie par la vivacité de l'air, la réfraction de la neige sous le soleil de midi qui les oblige à plisser des yeux. Tous ont le sourire de circonstance, les vacances viennent à peine de commencer, et grands et petits ont des fourmis dans les jambes. Tout à l'heure après le déjeuner et une rapide mise en place du programme de l'après-midi, ils partiront à la découverte des pistes en espérant retrouver le moniteur qui s'était si bien occupé des deux enfants l'an dernier. Cette scène-là, Angélique Jean et l'ensemble du personnel, en charge de la bonne marche et du fonctionnement de ce lieu d'accueil, la connaissent bien. En pleine saison, de novembre à Pâques, durant les vacances scolaires, les 50 chambres de la structure d'une capacité de 2 à 4 personnes ne sont pas de trop. Entièrement rénovées, elles offrent un confort de niveau, équipées de sanitaires privatifs, d'une télé individuelle. La piscine couverte et chauffée fonctionne été comme hiver, très prisée, on s'en doute. Au terme d'une journée bien remplie, un bon bain est le bienvenu avant le repas du soir et la veillée. Raclettes l'hiver, repas champêtres et barbecues l'été, les menus proposés sont diversifiés et équilibrés. Il est aussi possible d'emporter des paniers repas afin de profiter au maximum du temps sur les pistes. Des navettes assurent le transport jusqu'au point d'accès aux cabines. Le lac de Matemale, le parc animalier, le vieux village parcouru aux côtés de Dédé le guide, offrent des perspectives de sorties. Les clubs pour enfants et ados fonctionnent en toutes saisons. On y pratique l'initiation aux sports de pleine nature (quad, bike, VTT, activités nautiques sur le lac). Deux fois par semaine une animatrice assure des cours d'aquagym. Les prix sont étudiés de près. La direction propose un packaging comprenant l'hébergement, la restauration, la location de matériel et la prise en charge des remontées mécaniques.

ACCUEIL TOUT PUBLIC • FAMILLES • RANDONNEURS • CYCLOTOURISTES
SÉMINAIRES • SPORTIFS • SENIORS • GROUPES D'ENFANTS

village vacances 3***

Chalet Ma Neou

Vue imprenable sur le Lac de Matemale



BON PLAN : OFFRE WEEK-END SKI

3 jours / 2 nuits en pension complète
130 €/Adulte et 100€/Enfant de 5 à 15ans
(gratuit moins de 5 ans)



LE CHALET

- 45 chambres de 1 à 5 personnes avec sanitaires privatifs
- Grande salle de restaurant, buffet à volonté
- Piscine intérieure chauffée avec solarium
- Bar et terrasse
- Nombreuses salles d'activités
- Local à ski

Location matériel et vente de forfaits sur place



NOTRE SAVOIR FAIRE

> FAMILLES

Séjour en pension complète avec clubs enfants et programme d'activités pour adulte inclus.

(vacances été & hiver)

> GROUPES

Le séjour « clé en main » avec guide accompagnateur BE de montagne pour les randonnées et/ou guide Patrimoine pour les visites.

+ Soirées animées

ROUTE DE MONT LOUIS, 66210 LES ANGLES • 04 68 04 42 95

Ouvert de décembre à mars & de mai à septembre



Le Chalet d'Altitude

On y est bien

C'est le refuge tel que l'on se l'imagine. Une grande maison tout en bois, les murs bardés de rondins, enfoncée dans la neige, le toit recouvert de cette denrée précieuse en montagne l'hiver qui affole les amateurs de glisse et de randonnée. Une fumée bleue s'échappe du conduit de la cheminée, en guise de signature de la parfaite carte postale qui fait toujours rêver. A l'écart du monde, mais pas trop loin des pistes non plus. Le chalet d'altitude perché à 2108 mètres sur le plateau de Bigorre tout en haut des pistes bénéficie d'une situation privilégiée. Hélène Bier et Jean Parent qui en sont les heureux fondateurs, c'était en 2003, ont ciblé un concept en parfaite adéquation avec l'environnement et sa vocation. On retrouve dans l'aménagement intérieur du chalet d'altitude construit sur deux niveaux, la chaleur ambiante d'un espace prévu pour plus de 250 personnes. Hélène et Ban's son compagnon ont dans une belle complicité artistique apporté leur touche de fantaisie dans la décoration. Au centre de la première salle de restaurant au rez-de-chaussée, la grande cheminée ronfle d'aise, les braises rougissantes. Les côtelettes, côtes de bœuf, tranches, brochettes semblent se tordre de plaisir sur la grille. Sous le regard impatient des premières tables parmi la clientèle composée de vacanciers pratiquants ou parents d'enfants qui reviennent chaque année. Tout ce monde retrouve, ce havre de repos où l'on mange bien selon les canons d'une cuisine familiale montagnarde, enrichie de quelques plats exotiques tels que tagines, woks, etc. Depuis le début les produits utilisés sont frais, les vins et les légumes sont bio en majorité, les plats et les desserts sont maison, et les entrées présentées depuis cette saison dans une belle vitrine débordant de verrines et de bocaux. Et puis avec un peu de chance, on pourra déjeuner dans l'une des huit cabines, qui vous ont transportés pendant 20 ans, entièrement recyclées et rénovées cette année par les deux compères Artistes. La folie créatrice d'Hélène et de son éternel complice Ban's vont vous ravir, ce nouveau village sur la crête a de quoi combler les plus exigeants. Vue sur les Pyrénées imprenable, bois ancien, cuir, peau de vache, tout est étudié pour votre bonheur. Conçues comme des loges de théâtre faisant face au spectacle de la nature sauvage du Capcir. Et puis pour parfaire le dépaysement, il sera toujours possible, de faire partie de la trentaine de personnes qui grimpera de la station jusqu'au restaurant sur la dameuse, de nuit. Une ascension d'une vingtaine de minutes pour atteindre le premier palier du paradis où l'on vous accueillera joyeusement, un cocktail à la main, en musique, sourire aux lèvres. Pourquoi vouloir monter plus haut ?

RESTAURANT D'ALTITUDE

2108 m



Le Chalet

RÉSERVEZ VOTRE SOIRÉE,

un peu plus près des étoiles!

© 2014 Les Chalets de la Vallée de la Mauricie



* Pour réserver vos soirées de groupe, contactez Jean au 06 70 56 68 71





L'équipe de Chez Bibiche

Bowling - Bar - Resto *Cà, c'est BIBICHE !*

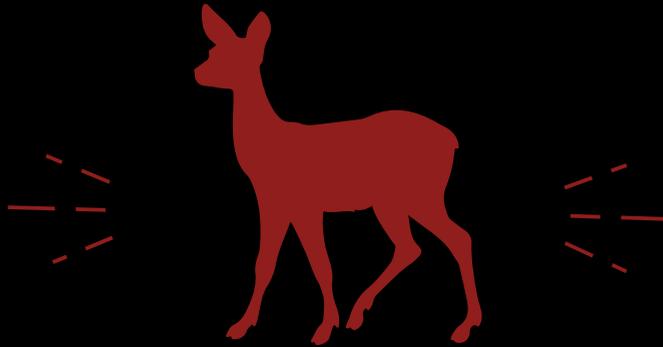
Incroyable saga des bars, restos, discothèque de la station, « Le Mixx », « L'In 8 », « L'Iguane Café » ou encore « La Bodeguita », « Le Baroque » des compères Rodolphe Couderc et Eric Delorière experts en la matière très à l'aise dans ces établissements d'ambiance qu'ils ont monté en quelques saisons et sont devenus des spots incontournables du Capcir. Mis sur orbite la saison dernière au coeur du centre de balnéothérapie Angléo, à deux pas des pistes, Eric Delorière ouvrait son espace: Bar, Resto, Bowling Le « Bibiche ». 1000m2 ambitieux, maousse pour la fête, les rencontres et mélange des genres entre fidèles et gens de passage, lieu de convivialité et de fraternité. Amateurs des lieux 3 en 1 Le « Bibiche » n'a pas fini de faire parler. Tous les jours de 11h à 2 plombes du mat', il se passe bien quelque chose. Déjeuner, diner, casser une graine après le ski, apéros avec les copains et l'after diner. Côté zique, des Dj's qui prennent le relais pour fin de soirée animée, des programmations exclusives pour le week-end, la prog a démarré en grande pompe, le casting est relevé Corti, Cut Killer, Will Barber, que du lourd...

Faut reconnaître qu'il a de sacrées bonnes intuitions le taulier et des fulgurances. Une cuisine en U open et lumineuse où Lulu et Paula déclinent des plats en mode catalan et le tandem de cuisinières de mitonner une carte de tapas pleine d'audace : Le tigre qui pleure (viande de boeuf marinée et pimentée menthe coriandre), sashimi de saumon sauvage de Méditerranée, canellonis d'escalivade et parmesan. Excusez du peu. Alors on fonce.

Et puis un bowling à faire entre potes ou collègues d'un soir, salle de jeux d'Arcades pour les grands et un petit côté ,coin lecture, contes, spécialement aménagé pour les enfants. Quel éclectisme et si vous avez loupé vos cadeaux de Noël , pas de panique, la boutique vous sort les produits dérivés de la marque «Bibiche»: Sweats, Polos, T-shirts, Doudounes et comme on n'a rien oublié pour faire plaisir à la clientèle, la maison vous propose des produits gourmands à déguster sur place ou à emporter.

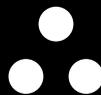
Le « Bibiche » ouvrait le 14 Décembre dernier, déjà un an et c'est tant mieux ! Affaire à suivre...

LES ANGLÉS



BIBICHE

BOWLING - BAR - PETIT RESTO



EVENTS 2020

01/02 : Cut Killer

21/02 : Will Barber Live

28 et 29/02 : La Féria Chez Bibiche, avec Les Sévillans, Corti / Savonne

Programmation complète à venir sur 

Avenue de Mont-Louis, ANGLÉO



« Chez Nicolas » *La viande c'est son affaire*

Le grand cuisinier homme de lettres auteur d'une encyclopédie de la cuisine, l'autois Prosper Montagné n'aurait pas été dépaycé s'il était entré dans la boucherie rôtisserie épicerie fine « Chez Nicolas » à la Station des Angles. La palette des fromages est impressionnante, une anthologie de ce qui se fait de meilleur dans les Pyrénées. Même concept pour la charcuterie, le fameux pavé du Capcir élaboré avec du haché de veau et de la tome fraîche produite à la Seu d'Urgell ; le foie gras, les plats préparés avec les meilleurs produits. Un festival de couleurs et de saveurs. La viande dans ce garde-manger digne des rois occupe la première place. Au cœur de l'arène gastronomique, Nicolas a pris le taureau par les cornes pour garantir au sacrifié comme à celui censé en retirer les bénéfices l'équité d'une complémentarité coutumière. On est aux antipodes des faits de violence qui accompagnent comme on le voit parfois à la télévision, la mort ignominieuse d'animaux dont on se nourrit. Révoltée à juste titre, l'opinion publique a parfois recours à des archétypes de réaction qui ne sont pas exempts de sensiblerie pour exprimer sa désapprobation. Lorsque celle-ci émane d'un boucher, l'affaire prend une toute autre dimension. Nicolas Tournel n'est pas un transfuge du modèle végétarien, quand il en appelle au respect des bêtes conduites à l'abattoir. Question d'éthique mais aussi de qualité de la viande. « J'achète les bêtes vivantes, à la ferme dans un rayon d'une soixantaine de kilomètres, après les avoir choisies en fonction de la manière dont elles ont été nourries et traitées raconte ce chef d'entreprise, pensionnaire pendant deux ans à l'école nationale de boucherie française à Paris, fils et petit-fils de boucher, son grand-père Georges natif d'Axat. « J'assure moi-même le transport jusqu'aux abattoirs. L'odeur de la paille dans la bétailière est rassurante pour l'animal. Pas de stress, c'est essentiel ». Les bêtes s'acheminent vers leur dernier voyage apaisées. La qualité de la chair est à ce prix. Nicolas propose outre les parties traditionnelles, des côtes de boeuf, ainsi que des pièces nobles dites maturées, mises à la vente après 5 à 6 semaines de méditation en chambre froide. « Le produit perd de l'eau et gagne en qualité gustative, précise Nicolas. Chaque bête a une saveur particulière. » A l'image d'un vin exprimant des caractéristiques induites par la spécificité du terroir, celle de l'élevage et de la race.

Viandes
de nos
régions
françaises



CHEZ NICOLAS

BOUCHERIE
CHARCUTERIE
TRAITEUR
ROTISSERIE

À votre
service
depuis trois
générations

DÉCOUVREZ NOS PRODUITS FRAIS !



- Viandes de bœuf et Volailles 100% locales
- Plats préparés maison
- Charcuterie maison
- Épicerie Fine
- Fromages
- Vins & Champagnes



04 68 04 44 75

PENSEZ À PASSER COMMANDE

Avenue de Balcère - Résidence La Matte - Les Angles
(Face à l'Office de Tourisme)



Fabien Desclaux, Directeur Général de Peyrot Immobilier et Marine Vigo, Responsable d'agence

Agences Peyrot *Entre mer et montagne*

Commerçant autodidacte, enfant de la guerre, André PEYROT arrive mourant d'asthme en 1963, à Font Romeu où il ouvre sa première agence immobilière rue Maillol. C'est le début d'une carrière exemplaire pour cet audois d'origine, qui rachète en 1978 à Mme Chamailou une grande partie du « Grand Hôtel » ainsi que l'Hôtel des « Bones Ores ». « Chef d'entreprise accompli, passionné par son travail, respectueux de ses collaborateurs, souligne enthousiaste et reconnaissant son petit fils Fabien Desclaux, il a su être un promoteur brillant en construisant des années 80' à 2005 un grand nombre d'immeubles, notamment, un quartier entier de Font-Romeu le « Val d'en Bossa » qui reste à ce jour notre plus bel héritage et comme j'aime à le présenter, le Cœur de l'Agence Peyrot. » Les parents de Fabien, Françoise et Gilbert prendront le relais en 1988, rejoint 10 ans après par leur fils. Ainsi, depuis leur arrivée, plus de 30 ans sont passés et la belle petite agence de Font Romeu/Pyrénées 2000 a su développer ses activités de Transaction, Gestion locative et Syndic de copropriété en Cerdagne et en Capcir, notamment à Bourg Madame en 2009 et aux Angles en 2012.

« Aujourd'hui notre développement se tourne vers la plaine, et plus particulièrement vers la côte catalane, tel un retour aux sources pour la Famille Desclaux ». « Nous venons d'ouvrir une agence à Collioure face au petit port qui borde le château royal ». Une ouverture précédée de deux autres à Torrelles-plage en 2016 et Torrelles-village en 2018. Au total 8 agences à l'enseigne Peyrot couvrent le département, regroupant 40 salariés et gérant les activités suivantes: achat, vente, syndic de copropriétés, location de vacances et à l'année. Le développement suit une stratégie embrassant des lieux de vacances de la montagne à la mer ». L'enseigne Peyrot est devenu incontournable comme le souligne Fabien Desclaux. Le maillage sur un territoire identifié favorise la synergie entre les divers services sur le département ». « Notre expérience passera cette année la barre des 50 ans, comme la visibilité de notre activité. Notre spécialité qui est la vente, la location de l'habitat touristique, ainsi que l'activité de syndic de propriétaires - nous gérons 14.000 lieux de résidence - nous permettent d'élargir les possibilités de choix à notre clientèle, essentiellement locale. »

www.peyrot-immo.fr

Réservez en ligne !

SUR LE NET

Retrouvez tous nos appartements et chalets



*50 ans
d'Efficacité!*



Les Angles - 04 68 30 42 05

2 imp. de la cabane

Font-Romeu - 04 68 30 05 21

Pyrénées 2000 - 04 68 30 05 75

Bourg-Madame - 04 68 04 68 04

**ACHAT | VENTE
SYNDIC | LOCATION**



Charles Balaguer, Directeur du Parc Animalier des Angles

Parc Animalier

Au rendez-vous de la faune pyrénéenne

La Llagone n'en a pas voulu. Christian Blanc, Maire des Angles, a sauté sur l'occasion. Quelques mois plus tard, Charles Balaguer ouvrait son parc animalier. C'était en 1994. Depuis l'eau qui fait des vagues à la fonte des neiges est passée sous les ponts, les pensionnaires de cet espace de 35 hectares, regroupant les principales espèces de la faune pyrénéenne se sont reproduites, régulièrement, et les visiteurs ne se lassent pas de les observer à la porte de leur milieu naturel. « 15 espèces sont représentées explique l'intéressé: cerf, mouflon, sanglier, bouquetin, isard, loup, chevreuil, marmotte, lynx, renard, blaireau, bison, rennes, daim, et ours. Cela représente au total 250 animaux, vivant par groupes sur des espaces conséquents de un à deux hectares. Tous sont nés en captivité, la loi interdit le prélèvement direct sur la faune sauvage». 6 personnes à l'année, une dizaine en saison assurent l'entretien des locaux et celui des pensionnaires, prodigant attention et soins, le vétérinaire étant appelé en cas de coup dur. Le nourrissage est impressionnant, lorsqu'on sait qu'un loup dévore entre 3 et 4 kilos de viande par jour, soit près de 50 kilos quotidiennement pour les 11 pensionnaires de ce groupe, très regardé par les visiteurs, à l'instar de l'ours. Tous les régimes alimentaires sont présents dans cet espace et peut-être le projet de la construction d'un restaurant a-t-il germé dans nos têtes de sapiens sapiens, dont les cycles biologiques ne sont guère éloignés de ceux que l'on vient voir, parfois à l'heure des repas... « La demande a été nette » souligne Charles Balaguer, qui voit avec plaisir les travaux de construction avancer dans le bon sens. Le restaurant qui sera mis en service pour l'hiver 2020, se construit de plain-pied. De grandes baies vitrées ouvriront sur la montagne. La salle et la terrasse accueilleront une centaine de convives. 8 personnes seront mobilisées pour le service: 4 en cuisine, 4 en salle. La proximité des pistes au Pla del Mir, la fréquentation du parc flirtant avec les 1500 visiteurs par jour en été, représentent une clientèle potentielle. Et puis cette fois, ce sont les pensionnaires qui jouiront du spectacle.



PARC ANIMALIER DES ANGLES

EN CAPCIR

Les animaux sauvages dans leur espace naturel

Renseignements sur
www.faune.pyreneenne.fr



«L'IN 8» Bar de nuit... et de jour

L'esprit des apéros mythiques du temps de Laurie Torres, la nouvelle gérante du Bar de nuit «l'IN 8» a bien l'intention de le retrouver, dans un établissement qu'elle connaît bien puisqu'elle y travaille depuis 6 ans. « A partir de 16h, les skieurs s'arrêtent sur le chemin qui va à la station et comme nous sommes au pied des pistes !!! » On sert à ce moment de la journée des crêpes, boissons chaudes et fraîches. L'apéro prend le relais avec tapas-maison de Damien, jusqu'à tard parfois. On y accueille une clientèle entre deux âges. L'activité bar de nuit s'installe naturellement. L'ambiance est plus jeune. Soirées à thèmes, Dj, jusqu'à 2 heures. « Il y a de la place pour tout le monde et tout le monde a sa place dans cet établissement où l'espace est distribué sur deux niveaux et deux grandes salles équipées chacune d'un bar. Habituellement, poursuit Laurie, Décembre n'est pas un mois très ensoleillé et la clientèle se trouve bien à l'intérieur. Ce qui n'est pas le cas des vacances de février où le beau temps a la bonne idée de s'inviter. Et là, la terrasse joue à plein son rôle de belvédère et de solarium. » Ouvert de 9h à 2h pendant les vacances scolaires, l'IN 8 séduit par la qualité des prestations et l'enthousiasme de l'équipe, mais aussi, par son côté cosy auquel Laurie et son compagnon sont attachés.

Sébastien Rosa & Vincent Boyer

« SKISET les Olympiades »

« La région est magnifique. C'est un vrai bonheur de vivre ici. » Vincent Boyer tout comme son associé Sébastien Rosa, propriétaires du magasin de sports « SKISET Les Olympiades » savourent leur choix de vie qui remonte à une vingtaine d'années. « C'est la passion du ski qui a conduit ici. Nous avons repris l'affaire dans laquelle nous nous sommes connus au titre de collègues, à notre compte il y a 7 ans. Nous vivons avec nos familles respectives sur place. Mon épouse est la responsable du Complexe Angléo, celle de mon associé du Restaurant l'Eden. Nos enfants sont d'ici ». Et le magasin qui se situe au coeur même de la station brille par le choix du matériel issu des plus grandes marques. Que ce soit au niveau des skis, de l'équipement ou des chaussures de ski « nous nous sommes spécialisés dans ce type d'équipement » précise Vincent Boyer. Ouvert toute l'année, « je suis en charge de la vente, Sébastien de la location », l'activité est forcément orientée différemment en été. Le vélo y a toute sa place. « La clientèle qui est essentiellement régionale est adorable et fidèle. Ici, c'est l'esprit de la tribu régnant dans les Pyrénées. Rien à voir avec les machines à skier dans d'autres massifs. »





DES MARQUES

Arpin, Rossignol textile, Millet, Sun valley, Protest, Spyder, Helly hansen, Schoffel, Hestra, Barts, X socks, Damart, Lacroix

DU MATÉRIEL

Dynastar, Rossignol, Head, Lange, Nordica, Nitro, Smith, Leki, Vola, Julbo, Sidas...

WWW.SKISSET.COM

SKISET  LES OLYMPIADES - 10 AVENUE DE MONT LOUIS - 66210 LES ANGES - 04 68 04 30 26

Jeudi 09 Janvier 2020
SOIRÉE GAROSNOW !



Avenue de Mont Louis . Les Angles



Sophie Boyer - Angléo

C'est Noël avant l'heure

« C'est un paysage de Noël ». Sophie Boyer a les yeux qui brillent et la voix qui tremble de plaisir. Cette image de montagne et de sapins saupoudrés de neige, elle a envie de les partager avec ceux qui découvriront ou qui retrouveront le complexe de balnéothérapie au coeur du vieux village. Directrice de la structure depuis son ouverture l'an dernier, elle a répondu, épaulée par son équipe, avec succès aux objectifs fixés. « On ne savait pas trop où on allait mais ça s'est bien passé. Nous allons affiner cet hiver et confirmer ce bon démarrage ». Ancienne coiffeuse, attachée au service à la personne, Sophie a entendu évoquer les gens leurs besoins et leurs envies. « Je vis ici depuis 21 ans, dit-elle. Je connais le contexte, suivie la belle évolution de la station. Je pense qu'il manquait un point de fixation autour du concept du bien être physique et mental. Les vertus de l'eau sont infinies, au travers de ses dérivés: réparatrices, ludiques, énergisantes, curatives.» La traduction et mise en forme de ce supplément d'âme est aussi impulsée par l'histoire de la station au travers de la métamorphose de la piscine. Sous une forme plus actuelle et porté par des objectifs économiques d'envergure, le rêve du plan d'eau qui a comblé de plaisir l'ancienne génération ressurgi. Une renaissance contagieuse. Le personnel comme sa directrice sont en ébullition dans l'attente de l'ouverture officielle le 30 novembre.

INTERSPORT

Un virage de plus

Ludovic Aris, propriétaire de trois magasins INTERSPORT sur Font-Romeu n'a pas loupé l'occasion de développer ses activités en reprenant le magasin INTERSPORT des Angles. « Le Chalet du Ski » situé au centre de la station face au complexe Angléo, ainsi que l'antenne sur la route du Pla del Mir.

« Je suis heureux d'être aux Angles qui est une station dynamique et ambitieuse » concède cet ancien moniteur de ski qui, de part sa nouvelle occupation, a du laisser pour un temps l'enseignement de sa discipline favorite. Ce magasin qui est une des plus belles structures INTERSPORT des Pyrénées est composé d'une surface de 300 m² d'espace de vente, dédiés à la montagne et aux sports d'hiver ainsi que 300 m² de location de ski en sous sol avec plus de 1500 paires. De quoi équiper les familles nombreuses ! Ludovic a su garder les belles marques de Christophe Magnon (ancien propriétaire) tout en apportant sa petite touche personnelle. Un accueil chaleureux et professionnel vous attendra, d'autant plus qu'il a convaincu Paul et son accent « so british » de poursuivre l'aventure au sein de l'équipe, composée d'une dizaine de personnes au plus fort de la saison.



Paul Rhodes & Ludovic Aris

INTERSPORT

N°1 DE LA LOCATION DE SKI EN LIGNE



Le service

La qualité

Le prix

3 magasins

Centre Station, Plat del Mir, Prat de Lys

<http://www.intersport-lesangles.com>

2 MAGASINS À VOTRE SERVICE !

⬆️ EN HAUT (avenue de Balcère)

⬆️ EN BAS DE LA STATION ! (face au centre Angléo)



SPAR



Ouvert 7j/7, de 8h à 20h

09 51 27 09 62

@sparlesanglesencapcir



Munos Traiteur

Carcassonne

*vous propose ses menus de fetes
de fin d'année*



Tél. 06 26 15 36 71 ou 04 30 34 59 21

Rue Nicolas Copernic • Z.I. l'Estagnol • CARCASSONNE

www.traiteur-munos.com • saveurs11@gmail.com



Sophie, Stéphane et Françoise Cardusi

“COQ D'OR” “ LLARET”

L'étape incontournable

La mémoire des Angles, c'est le Coq d'Or, ancien Restaurant Samson (rien que le nom) fondateur de la station en 1963, qui fut longtemps le maire de cette communauté montagnarde où selon ses propres termes rapportés par sa fille "il n'y avait que des vaches et des patates". L'établissement relooké se vit attribuer la distinction de Coq d'Or par les services de Philippe Lamour, grand président du conseil économique et social de Languedoc-Roussillon dans les années 1970, à l'origine des grands chantiers d'aménagements sur le littoral et l'arrière pays. Un Coq en or et en pâte, qui chantait déjà les produits du terroir, la bonne cuisine familiale de nos grands-mères, élaborée avec les produits locaux: viandes, volailles, gibiers, champignons, baies à l'origine de succulentes confitures, lait et crème, patates, ici elles sont fameuses et réputées. Les enfants de l'aïeul, qui avait été foudroyé par la beauté du site avant qu'il n'existe et où il venait chasser, la fille et le frère avec leurs enfants perpétuent la mémoire vivante de ce lieu de plaisir. Les enfants se consacrent plus spécialement à la gestion du second établissement, l'Hôtel Restaurant le "Llaret", équipé de 26 chambres, spécialisé dans la "cuisine de neige": raclette, tartiflette, fondue. Deux établissements complètement différents dans leur situation respective. Le Coq d'Or se situe tel le pôle principal au coeur du village historique avec ses 37 chambres. Le "Llaret" qui a pris de la hauteur donne sur le lac et la forêt. La rusticité du style du premier, dans le bon sens du mot, à la texture du vernis fondu dans les couleurs d'un tableau à l'ambiance flamande. Plus contemporain dans son architecture et sa conception, le "Llaret" s'offre à l'éclat du jour, doublement mis à profit au bon plaisir du regard plongeant sur le panorama et son incidence retour sur les volumes égrenant au fil des heures, à travers les ouvertures, la poursuite du temps de l'ombre et de la lumière. Le "Llaret" ne cède en rien à l'authenticité des matériaux : la tyrannie de la pierre et le bois nous ferait regretter l'acceptation positive de ce mot détestable quand il s'applique à un trait de caractère, ou pis, à un régime politique. Ici et là, aucun risque de dévoiement des bonnes manières et du bon goût. A l'image d'une cuisine franche et cordiale et d'un accueil revivifiant.



le Laret
Hôtel Restaurant

12, Avenue de Balcère
LES ANGES - 04 68 30 90 30
hotel.laret@gmail.com
www.hotel-laret.fr



LE COQ D'OR
HOTEL - RESTAURANT

Place du Coq d'Or
LES ANGES - 04 68 04 42 17
hotel.lecoqdor@laposte.net
www.hotel-lecoqdor.fr

LA MAISON

Spécialités :

- * Grillades au feu de bois
- * Poissons d'en Bas

23, route de Puyvalador • Formiguères

09.88.31.20.96

JCB
RENOVATION

ENTREPRISE GÉNÉRALE DE BÂTIMENT

GROS ŒUVRE TOITURES
PLACOPLÂTRE RÉNOVATION

NARBONNE & LES ANGES
06 12 29 13 85 • JCBARRY@HOTMAIL.FR



Cédrick Berger, le Président du Ski Club des Angles et son équipe

Ski Club des Angles

Avec plus de 250 licenciés, ce chiffre sera-t-il sans doute dépassé cette année, le Ski Club des Angles joue un rôle essentiel dans la vie et le développement de la station. S'il assure son rôle d'initiateur à l'égard des jeunes skieurs et de leurs familles, sa vocation l'amène naturellement à préparer les futurs compétiteurs ainsi que les moniteurs qui quelques années plus tard encadreront sur les pistes, à leur tour, les amoureux de la neige. Cette présence dans le microcosme de la station se situe depuis la création de l'association en 1982, au cœur même des activités, ainsi que le souligne Cédrick Berger le tout nouveau président. C'est dans ce vivier que les responsables de l'école de ski français recruteront les candidats pour satisfaire aux épreuves du brevet d'Etat de moniteur dont la formation réalisée sur place aux Angles même, dure entre 6 et 7 ans, ainsi que les futurs champions. La réussite de l'entreprise est un mélange de moyens financiers en investissement, en matériel, l'encadrement des entraînements assurés par une dizaine de moniteurs détachés de l'ESF, totalisant le chiffre de 2800 heures sur la saison pour l'ensemble des licenciés, et de bénévolat... grand angle. L'implication des bénévoles, parmi lesquels les parents, est essentielle. Que ce soit dans l'accompagnement des enfants qui ont choisi le ski et qui reviennent régulièrement, saisons après saisons et qui se rendent sur les lieux où se déroulent les épreuves, régionales, nationales et internationales. Ceux qui poursuivront leur cursus une fois franchi le cap de l'adolescence, et qui envisagent de professionnaliser leur passion, continueront de bénéficier de ce soutien indéfectible. « Les membres du bureau se retrouvent régulièrement durant l'année pour préparer la saison, envisager les moyens de mener le navire à bon port » constate Cédrick Berger. Les occasions de se réjouir de la bonne santé de cette famille d'origine essentiellement régionale, permettent de resserrer les liens, de faire passer des messages importants sur le devenir de l'association ; D'évoquer les objectifs sportifs cette année, celui de classer en national dans le groupe des cinq premiers, quelques compétiteurs chez les 13/14 ans. De réfléchir au devenir de la pratique du ski dans la perspective déjà sensible du réchauffement climatique. Les pentes neigeuses d'Amérique du Sud pourraient devenir une destination comme l'envisage le président pour nos licenciés les plus en vue dans un avenir proche.



SIEUR D'ARQUES
— Limoux - France —

*présente
sa nouvelle cuvée*

Première
Bulle
PREMIUM

BY
VABIN



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

D www.karacere.fr



J-C Alard, Directeur d'exploitation



Ilija Grcic, mécanicien des remontées mécaniques depuis 1991

Les chercheurs de flocons

Sans eux rien n'est possible

Sans eux, sans leur contribution souvent anonyme, les 120 hommes et femmes, certains dans la lumière et d'autres dans l'ombre, l'exploitation du domaine skiable ne pourrait pas être assurée chaque année. La neige, véritable matière première, que ce soit dans la pratique des sports de neige ou dans le développement des divers secteurs d'activités économiques, contribue au développement et au maintien de la vie en montagne. C'est la 38^{ème} saison qui s'ouvre pour Jean Christophe Alard qui cumule depuis l'an dernier les responsabilités de directeur d'exploitation et des pistes de la station des Angles. Pour ouvrir la saison d'hiver qui démarre officiellement le 29 novembre, ses équipes, mécaniciens, techniciens du froid et pisteurs ont vérifié durant l'été le fonctionnement des installations: télécabines, télésièges, canons à neige au nombre de 400, compresseurs, dameuses et fabrication de neige. Un travail essentiel pour préparer l'utilisation du domaine skiable qui s'étend sur 55 kilomètres de pistes, totalisant 45 pistes de ski tout niveau. Si la consultation de la météo demeure un exercice-réflexe, l'expérience alliée à une prudence de bon aloi demeure essentielle pour répondre à l'attente des besoins et à la physionomie de la situation. En clair, la neige s'invite quand elle le veut et défie parfois de manière intempestive toutes les prévisions. « Quand elle tombe au bon moment, juste avant le début de la saison, c'est parfait » explique J.C Alard. On la dame aussitôt pour avoir une sous couche d'une quarantaine de centimètres d'épaisseur qui nous permettra de faire skier les clients. On protège ainsi la neige de la fonte et de l'usure. Quand la neige fait défaut, les canons à neige entrent en lice. Ce qui est le cas actuellement. Il fait froid, c'est parfait pour recourir à la neige artificielle. Un système informatique, depuis l'usine à neige, nous permet de positionner les canons à neige espacés d'une quarantaine de mètres. Les tas accumulés sont répartis ensuite par les dameuses. Le personnel saisonnier et permanent est composé de 10 dameuses, le service étant sous la responsabilité de Michel Puig et Christian Giraud, 14 pisteurs assurent sécurité et protection sous la responsabilité de René Font, Frédéric Demichel et Jean Mialhe. 10 mécaniciens sont au service des remontées mécaniques sous la responsabilité de Raymond Bayle. J.P.Fougère et Yan Barreau sont les référents du service des snow makers.

SFR

iPhone 11 Pro. PARTAGEZ DES PHOTOS ENCORE PLUS SUBLIMES.



À PARTIR DE

1€*
+8€/MOIS

PENDANT 24 MOIS⁽²⁾

**POUR LA SOUSCRIPTION
D'UN FORFAIT 100 GO 4G+
ENGAGEMENT 24 MOIS**

*Soit 519€ en magasin
-100€ remboursés sur demande⁽¹⁾
-418€ en rapportant votre mobile⁽¹⁾



DAS : 0,99 W/kg

iPhone 11 Pro

(1)(2)*Offres soumises à conditions, valables en France Métropolitaine jusqu'au 30/12/2019. Pour toute souscription d'un forfait 100 Go 4 G+ pour une durée d'engagement minimale de 24 mois, avec une offre de remboursement différée sur demande, sur facture, disponible en magasin pour un montant de 100 € dont la demande est à faire par écrit (coupon et modalités en magasin, remboursement par avoir sur une ou plusieurs factures jusqu'à épuisement du montant de l'avoir, sous réserve de l'envoi des pièces justificatives dans les 30 jours suivant l'acte d'achat) ainsi qu'avec une offre de reprise de votre ancien mobile pour un montant de 418 €, soit jusqu'à 318 € de reprise mobile en rapportant votre iPhone X 64 Go en parfait état plus 100 € de bonus reprise. Offre subordonnée à la reprise de votre ancien mobile en parfait état. Voir le montant de reprise de votre ancien mobile en parfait état en magasin avec nos conseillers. Détails précis et conditions de cette offre affichés en magasin. Offre promotionnelle dans la limite des stocks disponibles. Offre non cumulable réservée aux particuliers et abonnés SFR. Limité à une seule offre par ligne mobile. Rendez-vous dans votre espace SFR. DAS : Le débit d'absorption spécifique des téléphones mobiles quantifie le niveau d'exposition maximale de l'utilisateur aux ondes électromagnétiques, pour une utilisation à l'oreille. La réglementation impose que le DAS ne dépasse pas 2 W/kg.

**offres disponibles dans vos espaces SFR
de Carcassonne**

C.C SALVAZA

tél. 04 68 47 56 93

C.C LECLERC

tél. 04 68 71 01 48

TÊTES D’AFFICHES



Cécile Hernandez

La Légion d'Honneur pour l'Ambassadrice de la Station

Après la médaille de l'Ordre National du Mérite en 2014 et la médaille d'Or de la Jeunesse et des Sports en 2018, Cécile Hernandez a reçu des mains du préfet des P.O la Légion d'Honneur le 10 octobre dernier. «On ne s'habitue pas à ce type de reconnaissance souligne la championne olympique (argent et bronze). A plus forte raison quand il s'agit de la Légion d'Honneur qui est la distinction la plus haute dans notre pays». L'ambassadrice des Angles, qui porte sur elle dans les grandes compétitions nationales et internationales dans le monde entier, l'image de la station ainsi que celle de son engagement en tant qu'athlète handicapée, est répartie sur le parcours des villes étapes de la coupe du monde de ski et snowboard, qui la conduira d'ici les finales du mois d'avril, en Chine, aux USA et au Canada. Vainqueur à plusieurs reprises du trophée suprême, Cécile compte bien ramener celui de l'édition 2019. Même si son exposition risque de poser un problème de place dans la vitrine, parmi les titres de championne du monde et de vice-championne du monde, nationaux (5) et de coupes.

Martin Fourcade

L'Ogre Catalan

Le biathlète français est considéré comme l'un des deux meilleurs de l'histoire. Le sportif français le plus titré des Jeux Olympiques. Bref, une Légende du sport. Les catalans ne nous pardonneraient pas de ne pas préciser que le pays d'origine de Martin Fourcade, le biathlète qui truste les titres depuis plus d'une décennie, se trouve dans les Pyrénées Orientales. Né à Céret au pays des cerises, c'est à la Llagonne, petit village qui fait communiquer le Haut Conflent avec le Capcir, qu'il a grandi et s'est forgé sa vocation sportive entre rêve de neige et d'or. Alors de Céret où il est né à la Llagonne entourée de forêts, son immense terrain de jeu où il a grandi, d'Oslo à Sochi, de Pyeonchang à Vancouver, Martin en or fait rêver et chavirer le pays catalan. Et c'est bien là le principal.



Kilian Jornet

L'Ultra Terrestre

Les Pyrénées Catalanes, voyage à travers les terres, que Kilian Jornet aura marqué de ses mains et de ses pieds des traces qu'il aura laissé dans les neiges de la coupe de monde d'alpinisme comme dans les sentiers et les cailloux de son Kilian's Classic, trail de l'extrême, rendez-vous international des trailers... À vol d'oiseau sa Cerdagne natale rejoint ce Capcir de nature, d'oxygène, de paysages inoubliables, un lien viscéral qu'il a tissé avec ses massifs montagneux de la Cerdagne aux Pyrénées Catalanes. Une icône dans le sport de montagne dans 3 disciplines (alpinisme, trail, ski d'alpinisme). Au delà de ses performances hors normes, Kilian Jornet reste avant tout un amoureux de la montagne, de la solitude des paysages intérieurs comme de ses folles escapades en pleine nature. Une guest star à chaque passage dans nos terres... L'ultra terrestre est ici chez lui !



— Qualité & Tradition Catalane —

Viandes et charcuteries des Pyrénées Catalanes

Nos éleveurs sont d'ici, nos produits aussi !



Cochon Fermier
Le Tirabuixó

✓ Produit sur notre terroir
des Pyrénées Catalanes

✓ Sans OGM

✓ Elevé en plein air
ou sur paille



www.guash-viandes.com

* Sud
de
France
LE MEILLEUR
DE L'OCÉANIE

Pour déjeuner à midi

Le Chalet d'Altitude à l'arrivée du télécabine invite le skieur à la pause café ou à déjeuner. On y mange une cuisine de qualité à base de viandes grillées ou spécialités régionales et catalanes se marient à merveille. De plus Hélène et Jean veillent au plaisir de tous.

Une Balade

La Vallée du Galbe.

En Hiver, on peut la découvrir en Ski, itinéraire hors pistes du haut de la station de ski de formigüères vers Fontrabousse-espousouille(localité où mon beau père est maire) ou en été en ballade-rando, un superbe parcours.



Une Piste

J'adore l'**itinéraire Péborny** (à coté du secteur Balcère). Dès que la neige fraîche est au rendez-vous, plusieurs variantes sont possibles au milieu de la forêt. Exposée au nord, la neige reste excellente toute la journée.



Mes Angles à moi

par Joan Guasch

Champion de France et capitaine de l'équipe de St Estève / XIII Catalans et sélectionné avec l'équipe de France pour la tournée en Australie en octobre dernier, Joan a connu une année 2019 faste. Impliqué autant sur les terrains de rugby que dans l'entreprise familiale "Guasch viandes" il a su se forger au fil de temps une solide réputation. Son autre terrain de jeu c'est aussi Les Angles et le Capcir où la famille possède une résidence secondaire. Il nous livre en exclu pour le Mag ces bons plans de la station.

Pour dîner

"Chez Antoine", lieu incontournable pour ceux qui veulent manger catalan : escalivade, joues de porc, cargolade accompagnées de ces fameuses grillades au feux de bois.

Pour ceux qui préfèrent manger d'excellentes Tapas, je leur conseille **"Chez Bibiche"** le bar-restaurant au dessus de l'espace Angleo, tenu de main de maitre par Eric Delorière.



Pour sortir

Pour un après ski musical et décontracté **l'IN8** est l'endroit idéal. La programmation musicale avec DJ et groupes live est toujours excellente.



Depuis 1868

Cabanel

Boutique • Liquoristerie
Spiritueux



Coffrets Cadeaux
Spécial Fêtes

72, Allée d'Iena • Carcassonne - Tél. 04 68 25 02 58

MUSIC, RIDE & COOL ATTITUDE

GAROSNOW

10-12 JANVIER - LES ANGES (66)

**N'TO - VLADIMIR CAUCHEMAR - ZOLA
ARNAUD REBOTINI - GRAVITY
KIKESA - BIFFTY - DOMBRANCE
PETER HARPER - SIMS +++**

WWW.GAROSNOW.COM





Jérôme Meunier

Jérôme Meunier, directeur de la station des Angles

Qui sont les touristes qui viennent dans votre station ?

C'est une clientèle essentiellement de proximité, qui se situe dans un rayon de 2 heures et demie de distance. 70 à 80% sont de la grande région Occitanie, 45% du restant d'ailleurs. Roussillon, 10 à 12 % de la région toulousaine, 20% de Catalogne. Le profil peut se résumer en deux catégories qui se rejoignent, familial et jeune. On peut s'adonner sérieusement au ski pendant la journée et le soir faire la fête.

Quelles sont les demandes les plus fréquentes en matière d'activités ?

C'est un tout. Le ski bien sûr est la locomotive. On vient aux Angles pour faire du ski au coeur d'un paysage à couper le souffle. Mais il y a tout autour, tout une palette de savoir-faire tels que la gastronomie, la balnéothérapie, les activités liées à la neige, et bien sûr l'organisation d'événements qui fédèrent les vacanciers dans le projet du partage et du vivre ensemble.

Que faites-vous pour pallier l'absence d'enneigement ?

Un travail énorme a été fait dans ce domaine. Les outils sont performants. La neige par définition est essentielle, c'est la matière première qui permet le fonctionnement de la station et qui emploie durant 5 mois un millier de personnes. Avec très peu d'eau pour sa fabrication et des canons pour la répandre sur les pistes, il est parfaitement possible de répondre à ce défi qui engage la bonne santé de l'économie de montagne et contribue au maintien de la vie du territoire. Mais lorsqu'elle tombe naturellement, c'est doublement magique.

Les stations ont-elles besoin d'investir pour accueillir différemment ?

Oui. On se doit d'investir chaque année afin d'amener de la diversité. Se mettre à la place de l'attente du client. La base de la réussite plonge ses racines dans une histoire humaine. C'est une addition de personnes, de professionnalisme et de talents. On a la chance ici d'avoir une très belle équipe. Les intervenants à quelques niveaux que ce soit, restaurateurs, structures d'hébergements, animateurs, sont hyper motivés. Je pense que les gens sont heureux. Le signe, c'est que la clientèle est fidèle, et que d'une certaine manière, ils sont eux aussi de la station.



ANTECH

LIMOUX

DEPUIS 6 GÉNÉRATIONS



Un certain esprit de bulles.

Domaine de Flassian - 11300 Limoux
+33 (0)4 68 31 15 88 - www.antech-limoux.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

LE TROMBI LES ANGLES



André Munoz
dit "Dédé la Spatule", doyen
des moniteurs ESF



**Jean-Christophe
Barry**
Ski Club Les Angles



Sandy
de l'Eden



Swan
Chez Bibiche



Yann et Angie
Restaurant La Maison



Eva, Claudia, Ludivine, Paula
chez Bibiche



Anthony et Clément
Co directeurs de l'ESI Ski n'co.



Franck Ibanez
Moniteur ESF, entraîneur Ski
Club des Angles



Valérie et Alexandre
Spar Les Angles Capcir



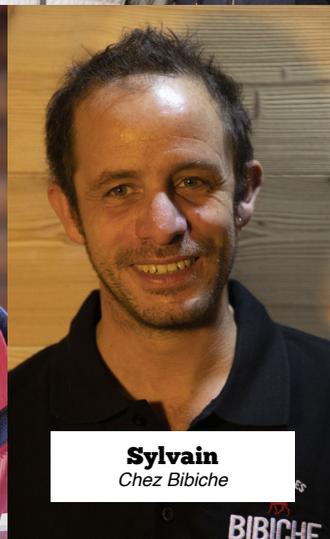
Delphine Justaffré
Moniteur ESF, entraîneur
Ski Club des Angles



Thomas Barataud
Moniteur ESF,
entraîneur du Ski Club Audois



Dominique Jean,
Moniteur ESF, entraîneur
Ski Club des Angles



Sylvain
Chez Bibiche

FMA

Un professionnel
à votre portée
depuis plus de 20 ans

FERMETURES MENUISERIES AUDOISES

04 68 24 88 87



Route de Caux et Sauzens
11 170 PEZENS

www.fma11.fr

- L'ÉTUDE PERSONNALISÉE ET UN DEVIS GRATUIT
- LE SUR-MESURE POUR RÉPONDRE À TOUTES MES ATTENTES
- LA SÉLECTION DES PRODUITS DE QUALITÉ
- LA POSE PAR NOS PROPRES ÉQUIPES DE PROFESSIONNELS QUALIFIÉS

ET SI ON RESTAIT EN CAPCIR



Julien & Natalia Sabarthes

STATION PUYVALADOR

Réveiller la belle endormie...

Créée au début des années 80, la Station de Puyvalador a disparu des écrans durant les deux dernières années au terme d'un chassé-croisé de gestion entre régie communale et secteur privé. Ancien maire de la commune de 2008 à 2011, Julien Sabarthes cumulant désormais les deux expériences a soufflé sur la belle endormie pour lui redonner vie et courage. Le complexe de vacances a toute sa place dans la montagne catalane aux côtés des autres stations. "Destination montagne" est la bannière sous laquelle il compte non seulement redonner des couleurs à la station, par le biais des activités traditionnelles autour du ski et de la randonnée, mais confirmer également sa vocation de structure familiale étalée sur les deux saisons hiver-été, en lui ajoutant de nouvelles compétences à des prix étudiés et accessibles au plus grand nombre. Si l'espace skiable a été réduit de 30 à 10 kilomètres, "c'est pour mieux se replacer vis à vis des stations voisines et rendre plus visible ce que nous proposons et qui participe à notre identité." La formation des jeunes skieurs fait partie de ce panel d'activités, tel le forfait journée de 18 euros pour les enfants. Il comprend la piste de luge d'une longueur de 400 mètres, accessible par son téléski réservé aux mêmes pratiquants qui ont ensuite le loisir de descendre à bord de leur engin, les chambres à air glissant selon un tracé inscrit dans la neige (tubing). La diversification ludique, c'est également la construction d'une patinoire (ouverture prévue automne 2020), et bien sûr le ski de randonnée avec la contribution des moniteurs-guides de l'école de ski français pour des balades de groupe de 6 à 10 personnes en raquette, dans un domaine culminant à 2400 mètres. Quatre téléskis et un fil neige télé-corde amènent les skieurs en haut des pistes au dénivelée rassurant et adapté à la clientèle familiale. La fréquentation est de 1000 à 1200 personnes en pleine saison. Les barcelonais sont très présents (30%) aux côtés des audois, toulousains et ariégeois, et perpignanais bien sûr. Un restaurant, commerces d'équipements sportifs location de skis, appartements-chalets, assurent fonctionnement et hébergement. Début de la saison le 30 novembre.



Mutuelle
PréviFrance

Parce que notre
savoir-faire vous
oriente toujours
**VERS LA SOLUTION
LA PLUS ADAPTÉE.**

EN CE MOMENT

3 jusqu'à
3 mois
offerts*

PRO

CARCASSONNE - 1 RUE ARMAGNAC

0 800 31 0800 Service & appel
gratuits

DEVIS IMMÉDIAT SUR [PREVIFRANCE.FR](https://www.previfrance.fr)

*Offre soumise à conditions - voir modalités en agence ou sur [previfrance.fr](https://www.previfrance.fr). Offre valable jusqu'au 31 janvier 2020.
Mutuelle PréviFrance soumise aux dispositions du livre II du Code de la Mutualité SIREN n° 716 950 669 - Mutuelle PréviFrance
Siège social : 80, rue Matabiau - Bp 71269 - 31012 Toulouse Cedex 6. © Agence coRco - 09/2019 - Crédit photos : Getty - Arno Images

XV - DÉCRYPTAGE



Mathieu Cidre
Co-entraîneur des avants
de l'US Carcassonne

Clément Doumenc

Troisième ligne aile de l'US Carcassonne

Quelques chiffres

22 ans, 183 cm pour 94 kg
International français U19
(2 sélections)

45 matchs en Pro D2 depuis 2016
Durant sa jeunesse, Clément est un adepte du ballon rond. Il s'essaie au football mais également au Handball. C'est à l'âge de 10 ans qu'il intègre l'école de rugby de l'US Carcassonne. Un sport qui devient très vite une révélation pour lui. Travailleur acharné et perfectionniste dans l'âme, il gravit avec brio tous les échelons qui mènent au plus haut-niveau. Clément touche son rêve du bout des doigts en décembre 2016 face au SU Agen, club historique du rugby français. Depuis, il enchaîne les feuilles de match avec les carcassonnais. Il est contractuellement lié avec le club jusqu'en 2021.

L'anecdote

Clément Doumenc est un pur produit de la formation carcassonnaise. Depuis qu'il pratique le rugby, il est fidèle à l'US Carcassonne. Il entame sa 12ème saison consécutive avec son club de cœur, toute une histoire !

Valeur Montante

Clément excelle en défense, les plaquages et les zones de rucks sont ses domaines de prédilection. Le genre de joueur sur lequel on peut s'appuyer. Celui qui donne l'exemple sur le terrain et qui pousse ses coéquipiers à être meilleurs.

XIII - DÉCRYPTAGE



J. François Albert
Entraîneur de l'Équipe de France de
Rugby à XIII Junio et du
Pôle Espoir du Lycée Sabatier



Bastien Canet

Pilier ou Seconde Ligne de Carcassonne 13

Portrait

Il est grand, solide et, flanqué d'une nouvelle barbe, son regard peut s'avérer intimidant. De son Val de Dagne natal, il a gardé la rudesse du pays et un caractère un brin bourru. Charmant garçon au demeurant, il est un adversaire redoutable et redouté sur tous les terrains. Fort d'une expérience du haut niveau acquise sur les terres anglaises sous les couleurs du TO, Bastien s'est normalement imposé dans le paquet carcassonnais avant de taper dans l'œil du sélectionneur national.

Ses postes

Seconde ligne de formation Bastien Canet dispose d'aptitudes indéniables pour couvrir beaucoup de terrain et pour jouer longtemps. Sa force naturelle lui permet souvent de se dégager du placage. Doté en plus de bonnes mains, il est au sein du collectif jaune et noir un marqueur régulier et un passeur décisif. Son engagement est rarement apprécié de ses adversaires qui se méfient souvent de lui. Utilisé de plus en plus dans la zone du milieu il appuie souvent ou cela fait mal en faisant valoir son tempérament de feu !.

Bastien et les grands chiffres

Bastien Canet c'est d'abord 186 cm pour 105 kg
C'est 80 matchs et 36 essais avec le TO
C'est 10 essais la saison dernière sous la tunique carcassonnaise

L'équipe de France

Bastien l'a connue une première fois en U19 et c'est avec une certaine impatience qu'il espérait porter à nouveau la tunique de la grande équipe de France ! La récompense est arrivée il y a quelques semaines avec à la clé une tournée en Australie ! En se frottant aux meilleurs joueurs du moment, Bastien a connu une expérience qui lui sera forcément utile toute cette saison !

Quatre mots qui comptent pour lui

Respect, Fierté, Courage, Reconnaissance

LES RUGBYMEN DE BACCHUS

C'est une véritable histoire d'amour qui lie le rugby et la vigne. Le lieu géographique de prédilection, c'est le sud. Des valeurs communes autour du travail et de l'esprit d'équipe, du producteur au négociant, constituent la chaîne vertueuse d'une aventure humaine complète. L'esprit de la performance anime les acteurs face aux risques encourus par les caprices de la météo, au sale temps sur les marchés. A l'image du ballon en forme d'ovale, d'autres y verront une mandorle, qui ne roule jamais de la même manière. Au caprice des dieux, à commencer par Éole. Six figures de la discipline racontent leur double passion.



Marie Ormières

GÉRARD BERTRAND

C'est aux côtés de mon père, Georges Bertrand, que les deux passions se sont révélées. Vigneron reconnu et précurseur de la reconnaissance des crus du Languedoc-Roussillon, il était aussi arbitre de rugby. C'est avec lui que j'ai découvert que le rugby est l'école de la vie, l'apprentissage de la fraternité et l'art de vivre ensemble. J'ai appris sur le terrain les valeurs de performance et d'excellence que mes équipes et moi appliquons au quotidien dans toutes les étapes de vinification. La conversion de nos 15 domaines à l'agriculture biodynamique, le développement d'un savoir-faire en harmonie avec la nature sont des engagements tournés vers l'avenir. « Tout seul on va plus vite, ensemble on va plus loin ». Le rugby est un sport collectif, chaque joueur participe à la réussite de son équipe, tout comme l'implication de chaque membre est essentielle pour créer des vins d'exceptions. Cet esprit de conquête avec lequel nous abordions les matchs de Rugby nous anime au quotidien pour porter fièrement la richesse de nos terroirs partout dans le monde. Ici dans le Sud de la France, le rugby est un lien social fort, au même titre que le vin. Les deux font partie de notre art de vivre. Le Festival de Jazz au mois de juillet (17ème édition en 2020), en est l'image fidèle.

DANIEL BUSTAFFA

Les envolées de Daniel Bustaffa vers la ligne de but, faisaient lever les spectateurs de Domec. Les cris enthousiastes accompagnaient la chevauchée du sociétaire de l'équipe de France propulsé en terre promise. L'USC sous la présidence de Jacques Talmier rivalisait avec les meilleures formations de première division. Le «bus» était bien gardé au chaud dans sa ville de cœur qu'il ne quitta jamais même pour aller jusqu'à Narbonne. Sa première sélection contre la Roumanie en 77 inaugura un long séjour chez les tricolores à l'aile côté droit, à l'opposé de Guy Novès. Compagnon de jeu des Sangalli, Codorniou, Rives et de tant d'autres, le « Bus » ne s'arrêtait qu'au terminus. Il fut de toutes les tournées entre 77 et 80 : Argentine, Fidji, Japon, Canada, Nouvelle Zélande, Afrique du sud. Après avoir raccroché les crampons et géré un magasin de sports en centre ville, il prit la succession de son père au domaine viticole sur l'étang de Marseillette. « Au rugby comme à la vigne, dit-il, il faut payer de sa personne. Pour moi l'investissement était le même, à la différence que le rugby de haut niveau était encore amateur. » Daniel Bustaffa est resté près du club à travers l'amicale des anciens joueurs qui a vu le jour il y a quelques mois.



GARAGE PEREIRA 11



VENTE DE VÉHICULES NEUFS
ET OCCASIONS TOUTES MARQUES CONFONDUES



ENTRETIEN VÉHICULE COMPLET, MÉCANIQUE
D'ENTRETIEN, PARALLÉLISME



PNEUS TOUTES MARQUES
ET TOUTES CATÉGORIES



SERVICE CARTE GRISE, DÉCLARATION
D'ACHAT PROFESSIONNEL



195 RUE FRANÇOIS ANDROSSY 11000 CARCASSONNE - 04.68.72.31.74



STUDIO M
COIFFURE



"Vos Désirs,
Notre Expertise."

Salon STUDIO M - 42, rue Jean Bringer | Carcassonne | Tel. 04 68 26 59 19

LES RUGBYMEN DE BACCHUS



PIERRE CROS

« Le rugby c'est du plaisir, le vin une fête. Ça se marie très bien ». Pierre Cros troisième ligne voltigeur à l'USC, Conques sur Orbiel et Trèbes a le sens de la formule pour évoquer les deux passions qui ont rempli sa vie jusqu'à l'âge de 30 ans. Quelques débordements lui ont laissé autant de traces sur le corps que de souvenirs dans la tête, entre la ferveur des troisième mi-temps, et le rappel des dures lois de la physique quand un obus de 120 kilos vous passe à travers le corps qui en fait 40 de moins. «Le lendemain dans les vignes comme la veille sur le terrain, il faut avoir envie de se battre «remarque-t-il. Finaliste du championnat de France avec Trèbes, il cultive dans les vignes à Badens, village dont il est originaire, la singularité d'une démarche qui le signale comme rebelle. 12 « Coups de Coeur » au guide Hachette viennent récompenser sa manière de traiter le vin en ami, vieilles vignes et maintien de cépages (aramon, piquepoul, ribaïrenc) mis au rencard par «les technocrates parisiens» comme il dit. Avec la cuvée des «mal aimés» (Baudelaire aurait craqué) Pierre Cros séduit et fédère les amateurs de bon vin comme les rugbymen qui viennent s'asseoir à sa table : Dintrans, Ondas, Garuet, Sangalli, Codorniou, Carreras, et d'autres moins connus, sans distinction. On y entretient une certaine idée de l'amitié.

FRANCK SCHISANO

Quel paradoxe ! Le trois quart aile qui a fait les beaux jours de quelques grandes équipes : Toulon, Narbonne, Toulouse, Gloucester, Racing club de France, Montpellier, dans les années 90 et début des années 2000 et qui courait le 100 mètres en moins de 11 secondes, fait l'éloge de la notion du temps retrouvé. On serait tenté d'écrire de la lenteur ou de la patience nécessaire à la réalisation d'un beau match avec tout ce qui va dans le mixage de talents individuels mis au service d'une collectivité et d'un plan de jeu. Ou celle d'une bouteille, porteuse d'une empreinte gustative unique. Franck Schisano adoubé par Gérard Bertrand autre transfuge du rugby et tête de pont d'une nouvelle génération de viticulteurs engagée dans le défi planétaire, est également issu du milieu viticole, du côté de Bandol. Exigeant professionnellement et critique sur la configuration du vignoble languedocien « qui a du mal à faire oublier les années noires de son histoire», il pointe du doigt le rôle partial du négoce qui peine à promouvoir la diversité des productions. «Il faut 10 ans de préparation pour construire une vigne et organiser une équipe de rugby. Aujourd'hui on veut tout, tout de suite. Ça ne peut pas marcher», conclue le vigneron du «Domaine Cathare».





YAMAHA

Le plein de nouveautés chez YAMAHA pour 2020...
et plus encore !

Tracer 700



TMAX 560



Ténéré 700



Tricity 300



HP MOTOS
CARCASSONNE

Rue Magellan - ZA pont Rouge
CARCASSONNE - 04 68 72 67 32
www.hp-motos.com



LE KIOSQUE DU DÔME



PIZZAS

LASAGNES

MOULES GRATINÉES

04 68 71 64 65

2, bd Camille Pelletan Carcassonne

Le four est chaud de 18h à 22h, fermé le jeudi



Le Kiosque Du Dôme Carcassonne

LES RUGBYMEN DE BACCHUS



DAVID FERRIOL

La vigne et le rugby même combat. Pour l'ancien équipier des Dragons Catalans porté par trois générations de viticulteurs installées sur les terres de Brugairolles, le ballon ovale a la goût de la cloche en chocolat cachée au fond du jardin. C'est à Limoux XIII qu'il fait ses classes et découvre le plaisir de jouer avec les autres. Jusqu'à 26 ans. Repéré par le grand club professionnel perpignanaise, il franchit le pas. Durant 7 ans, David fait les beaux jours en tête de gondole comme pilier de la mêlée catalane. Sa robustesse et son explosivité sont redoutées. Le rugby-man professionnel qui est aussi viticulteur est séduit par la région perpignanaise et son arrière pays. De retour dans l'Aude, il retrouve la propriété familiale, achète d'autres vignes, construit son mas, une cave qui porte son nom ainsi qu'un caveau de dégustation. Il conforte son activité sur le vignoble du Fenouillèdes, s'installe finalement à Trouillas où comme à Brugairolles, il aménage une cave et un caveau de dégustation. "C'est un métier exigeant explique David. Il faut une volonté de fer et continuer à travailler sans relâche, sans tenir compte des aléas climatiques pour la culture de la vigne et ici nous avons été servis durant deux ans (gel, grêle). Là, des blessures, parfois graves et invalidantes pour le sportif de haut niveau."

FLORENT ROUANET

Courtier en vin à Lézignan et viticulteur, il a joué pendant 13 ans à l'Asc XIII au poste de seconde ligne, pilier, ou 3ème ligne, remporté 3 coupes de France et un doublé coupe championnat, participé à une tournée avec l'équipe de France. L'héritage paternel a pesé lourd, Michel Rouanet qui joua à Limoux XIII et cultivait ses vignes à Aragon, a soufflé sur son rejeton C'est dans cette commune que Florent s'initia au rugby, et se décida pour un parcours scolaire agricole. Associé à un autre ancien joueur en la personne de Guillaume Barreau qui jouait à la MJC de Carcassonne, il rachetait une société de courtage en vin à Lézignan à Richard Gélis, ancien pratiquant qui fut président du FCL XIII. En pays de connaissance, Florent avait également chaussé les crampons avec l'équipe locale, "On travaille directement avec les vignerons de la région, dit-il au moment de reprendre les vignes familiales et de mener de concert une double activité pour une seule et même cause. " Les valeurs de respect et de travail sont les mêmes sur un terrain de rugby comme dans la vigne. On ne peut pas tricher, et on est obligé de sortir ses tripes".



Buffet d'Asie

Restaurant
Vietnamien

&



Soirée DJ
de
21h à 1h



Venez fêter

Un 31 Décembre exceptionnel !

Menu réveillon
49 € à volonté

Menu enfant : 19 €
(1,10m à 1,40m)

Ouverture : 20h
(sur réservation)

Le Buffet d'Asie vous propose pour le réveillon du nouvel an en partenariat avec **Le Restaurant du Japon** un menu exceptionnel à volonté.

Spécialités vietnamiennes : Canard laqué entier, cochon laqué entier, nems, rouleaux de printemps, desserts maison ...

Spécialités japonaises : Soupe miso, salade algue, salade choux Riz Japonais, Nigiri, Maki, Maki foie gras, Sashimi, Yakitori poulet, Yakitori boeuf fromage ... Desserts Maki

Fruits de mer : Huitre, homard, langoustine, bulot, crevette rose, tourteau...

Information & réservation : 04 68 72 53 28

dbo
COIFFURE

OFFRE DE BIENVENUE

SPÉCIAL FÊTES

-10%



Offre Valable du 12 au 31 décembre 2019 sur toutes les prestations

79, Avenue Pierre Charles Lespinasse, Carcassonne
9H/18H du lundi au samedi - Fermeture mercredi

04.68.47.14.17

BIEN-ÊTRE

**YOGA
MÉDITATION**



**PILATES
COACHING**

Studio Zen

www.studio-zen.net

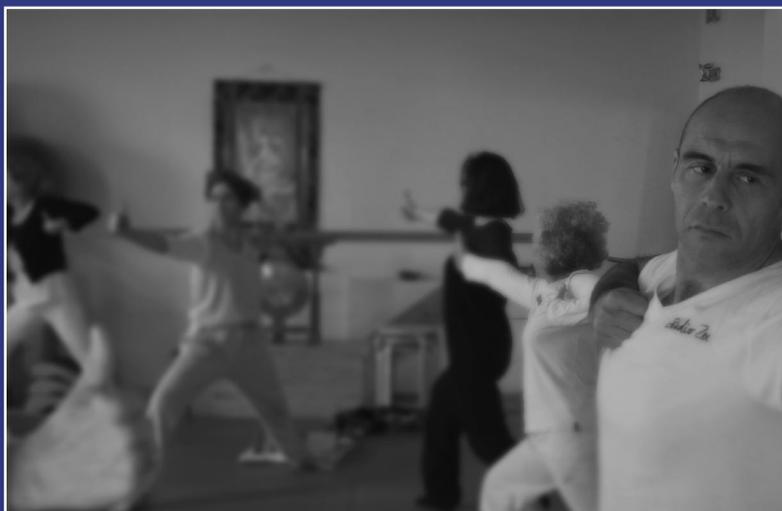
CORPS ET ESPRIT

Philippe Raynaud // Éducateur sportif // Enseignant Yoga & Pilate



COACHING

- 32 ans d'expérience
- Accompagnement très personnalisé
- Bilan corporel
(Balance impédancemètre)



YOGA KUNDALINI & HATA YOGA

- 15 ans d'expérience • Travail corporel, Energétique, Spirituel,
- Transformateur • Adapté au stress de notre époque



MÉDITATION DE PLEINE CONSCIENCE

- Programmes intensifs d'entraînement à la méditation
- En 10 séances, en groupes
- Instructeurs formés, soignants
- Réduction du stress et prévention de la rechute dépressive



PILATE

- 10 ans d'expérience
(parcours complet de formation)
- Renforcement et étirements muscles profonds
- Alignement, posture, tonicité
- Base de toute activité sportive

PETITS GROUPES DE TRAVAIL - SOLO / DUO COACHING

91, Rue Albert Tomey, Carcassonne • 06 27 22 83 51 • studio.zen@sfr.fr

EN DÉCEMBRE

👁️ 05/12

Les jeudis du Passage
by Dj Yakari

07/12

Haute Couture
Musikal

12/12

les jeudis du Passage
by Dj Yakari

13/12

Stay Chris

19/12

les jeudis du Passage
by Dj Yakari

20/12

Haute Couture
Musikal

21/12

La loterie de Noël
du Passage

(nombreux lots à gagner !)

Tout le mois de décembre

After des chalets

(avant / pendant / après)

Carte Spéciale Noël

midi et soir !

Le Pas sage



BAR.TAPAS.RESTAURANT

RÉVEILLON DU 31 • 20H/04H

RÉVEILLON ALL INCLUSIVE

Apéro - Repas - Boissons - Alcools

à Volonté !

Habillage Sonore

by Haute Couture Musicale

LE PAS SAGE 15 rue Trivalle, Carcassonne Tél. 04 68 10 64 90 lepassage15@orange.fr



RÉSIDENCE RETRAITE MÉDICALISÉE

Au cœur de Carcassonne, vue sur **La Cité** et **Le Canal du Midi**

LES BERGES DU CANAL

Accueil et prise en charge de personnes âgées en perte d'autonomie

Lieu de vie alliant confort hôtelier, convivialité et soins de qualité...

Les Berges du Canal

78 route Minervoise - Carcassonne

04 68 77 75 00 - v.larroude@orpea.net

ORPEA
RÉSIDENCES



Magali Arnaud

Maire de Villar-en-Val - Vice présidente de Carcassonne Agglo chargée de la Culture - Chevalier des Arts et des Lettres

Alors on achève bien l'année. On se met sur son 31 (de Décembre) pour un réveillon glamour, noeud paps et paillettes ou un réveillon peinard ? Dites-nous.

Plutôt peinard mais façon grand soir...

Vous avez bien une bouteille de derrière les fagots ou une recette qui tue à nous conseiller ?

Le « Plaisir de Joseph Delteil » un corbières rouge du Cellier Charles Cros...

Bonne année avant l'heure! Mais s'il vous fallait qualifier cette année d'une expression, vous diriez : Le Top, Naze ?

Au top de la SOLIDARITÉ.

Ça reste entre nous: qu'avez-vous fait d'illégal cette année ?

Une chanson de Manu Chao dans la tête, Clandestino...

Votre B.A de l'année ?

Les Belles Actions cachées sont les plus estimables disait Pascal.

Avez-vous fait des textos foireux cette année ? Lesquels ?

À Villar, pas de réseau, pas de texto !

Une gueule de bois qui a marqué votre année ?

Plutôt au bord de l'ivresse pour ne rien regretter.

ITW anti-portrait chinois : Si vous étiez un péché à cette veille de Noël ?

La gourmandise.

Une habitude dont vous aimeriez vous débarrasser pour la nouvelle année ?

La gourmandise !

ITW à la Pivote : Si Dieu existe qu'aimeriez-vous l'entendre vous dire pour la nouvelle année ?

Accompagné par la musique des voix familières qui se sont tuées et dans un large sourire paradisiaque, il me dirait : « Vis l'Art ! »



Sébastien Pla

Président de l'Agence Développement Touristique
Maire de Duilhac sous Peyreperouse
Conseiller Régional

Alors on achève bien l'année. On se met sur son 31 (de Décembre) pour un réveillon glamour, noeud paps et paillettes ou un réveillon peinard ? Dites-nous.

Peinard avec les copains, de la bonne musique, du bon vin... mais attention c'est moi qui cuisine, je vais les régaler !

Vous avez bien une bouteille de derrière les fa-gots ou une recette qui tue à nous conseiller ?

Un AOP Clape de mon ami Jean Paux Rosset, « L'Ancely » 2015 du château La Négly pour accompagner un civet de sanglier.

Bonne année avant l'heure! Mais s'il vous fallait qualifier cette année d'une expression, vous diriez : Le Top, Naze ?

Retour aux sources.

Ça reste entre nous: qu'avez-vous fait d'illégal cette année ?

J'ai du mal à lever le pied...

Votre B.A de l'année ?

Assister au concert de Mylène Farmer !

Avez-vous fait des textos foireux cette année ? Lesquels ?

Oui et en plus je me suis trompé de destinataire... la honte

Une gueule de bois qui a marqué votre année ?

La soirée d'ouverture du Festival le plus perché de France « 811 Vertiges Contemporain » au château de Peyreperouse terminée à l'aube par un petit déjeuner mémorable en compagnie de célèbres noctambules carcassonnais...

ITW anti-portrait chinois : Si vous étiez un péché à cette veille de Noël ?

Checker mes mails n'importe où et n'importe quand.

Une habitude dont vous aimeriez vous débarrasser pour la nouvelle année ?

La gourmandise !

ITW à la Pivote : Si Dieu existe qu'aimeriez-vous l'entendre vous dire pour la nouvelle année ?

Va au bout de tes rêves.

1 HAPPY MEAL[®] ACHETÉ 1 LIVRE OFFERT

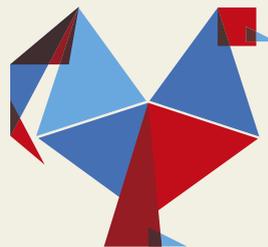


Suivez nous sur :    *McDonald's Carcassonne*

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière. www.mangerbouger.fr

ESPÉ

Emballages de France



Depuis 1985

Un service de qualité, des produits adaptés à vos besoins,
une équipe compétente à votre écoute !



SACS ET PAPIERS
d'emballages alimentaires
fabriqués et personnalisables
dans nos ateliers

Fournitures pâtisseries,
Boîtes à pizzas,
Vaisselle jetable,
Barquettes ..



ZA de Sautès 11800 TRÈBES - 04 68 78 84 40

www.espe-emballages.com





Julien Ouddane

Complexe Le Black - Route de Limoux - Carcassonne

Président du HBCCC

Alors on achève bien l'année. On se met sur son 31 (de Décembre) pour un réveillon glamour, noeud paps et paillettes ou un réveillon peinard ? Dites-nous.

Glamour Noeud Paps & Paillettes. Start à Verzeille chez mes amis du Comité des Fêtes pour le repas. Un petit détour chez Fred pour les voeux et direction Le Black bien sûr.

Vous avez bien une bouteille de derrière les fagots ou une recette qui tue à nous conseiller ?

La bouteille de l'amitié, une cuvée Cendrous de chez Raymond Julien, des Bulles, un Dom Pé de 2008, une tuerie. Ensuite, la recette qui tue serait d'être entouré de tous mes amis. Peu importe le facon, pourvu qu'on ait l'ivresse..

Bonne année avant l'heure! Mais s'il vous fallait qualifier cette année d'une expression, vous diriez : Le Top, Naze ?

Les 2 forcément !

Le Top: J'ai 40 ans, j'ai la chance malgré tout d'être en bonne santé et de voir grandir mes enfants.
Naze: Inondations, Crises sociales, Attentats... l'année fut rude quand même !

Ça reste entre nous: qu'avez-vous fait d'illégal cette année ?

Je roule toujours trop vite, que ce soit en fauteuil ou en voiture. Je suis incorrigible, mais j'aime ça...

Votre B.A de l'année ?

Ouvrir pour les autres me vient de l'éducation que l'on m'a donné. Mais je n'aime pas trop le dire. Les actes en toute discrétion sont plus gratifiants, je trouve.

Avez-vous fait des textos foireux cette année ? Lesquels ?

Je suis là dans 5 minutes !!!!!!! Laissez-moi un message...

Une gueule de bois qui a marqué votre année ?

Mes vrais amis savent que je suis raisonnable et que je ne bois pas beaucoup. J'aime le bon vin et le champagne, une crème de menthe de chez Cabanel, des fois...Alors gueule de bois pas pour moi !

ITW anti-portrait chinois : Si vous étiez un péché à cette veille de Noël ?

La gourmandise sans aucun doute. J'ai beau aller voir une diét, rien n'y fait...

Une habitude dont vous aimeriez vous débarrasser pour la nouvelle année ?

De ne pas aller assez chez mon kiné... De passer trop de temps au bureau...

ITW à la Pivot : Si Dieu existe qu'aimeriez-vous l'entendre vous dire pour la nouvelle année ?

Qu'il a trouvé le remède pour guérir tous les maux.

*Des cadeaux de Noël
originaux et personnalisés
à petit prix !*



TÉLÉPHONIE - TIRAGE PHOTO - RÉPARATIONS

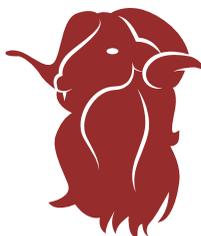
PSM - CLINIC MOBILE | 168 BOUEVARD DENIS PAPIN | ZI LA BOURIETTE | 11000 CARCASSONNE | T: 04.68.25.79.21

CAVIAR | FOIE GRAS | SAUMON FUMÉ | TRUFFE | FROMAGES D'EXCEPTIONS

Tous nos produits sont aux rendez vous pour célébrer vos repas de fin d'année !



LA FERME
FROMAGES DE FRANCE - ÉPICERIE FINE



CARCASSONNE



Notre principal souci
étant de bien vous servir,
pensez à commander !

Épicerie Fine, 55 rue de Verdun - 26 rue Chartran - Carcassonne - Tél. 04 68 25 02 15

INTERVIEW DE FIN D'ANNÉE



Guillaume Jean

Triperie Guillaume Jean - Rue Barbès - Carcassonne

Alors on achève bien l'année. On se met sur son 31 (de Décembre) pour un réveillon glamour, noeud paps et paillettes ou un réveillon peinard ? Dites-nous.

Au Cap d'Agde, noeud-pap' et tripe à l'air !

Vous avez bien une bouteille de derrière les fagots ou une recette qui tue à nous conseiller ?

Un Lucien domaine de Py et un brave rôti d'onglet farci au foie gras. La Base, après on peut voyager...

Bonne année avant l'heure ! Mais s'il vous fallait qualifier cette année d'une expression, vous diriez : Le Top, Naze ?

À la bourre...

Ça reste entre nous: qu'avez-vous fait d'illégal cette année ?

Un arrivage tout frais, spécial réveillon, direct de la côte Atlantique...

Votre B.A de l'année ?

Répondre à un interview !

Avez-vous fait des textos foireux cette année ? Lesquels ?

J'ai envoyé « Désolé pour hier soir », mais à ma mère, elle a pas compris... Heureusement.

Une gueule de bois qui a marqué votre année ?

Une seule, celle du 1er Janvier au 31 Décembre.

ITW anti-portrait chinois : Si vous étiez un péché à cette veille de Noël ?

Une nectarine. J'ai bon ?

Une habitude dont vous aimeriez vous débarrasser pour la nouvelle année ?

La gourmandise !

ITW à la Pivote : Si Dieu existe qu'aimeriez-vous l'entendre vous dire pour la nouvelle année ?

Mon Dieu, c'est mon Grand-père, et pour sûr il existe, et il me dira : « a l'an que ven, que se siam pas mai, que siquem pas mens »

CARCASSONNE INTERNATIONAL TATTOO CONVENTION 3



6-7-8 MARS
2020

u.nu/crby
Berhan
CENTRE DES CONGRÈS LE DÔME 18 Rue des 3 Couronnes • Carcassonne 

 [carcassonetattooconvention](https://www.facebook.com/carcassonetattooconvention)

JÉRÔME RYON

Restaurant La Barbacane, Hôtel de la Cité, Place Auguste-Pierre Pont, La Cité - Carcassonne
04 68 71 98 71 - www.hoteldelacite.fr

MENU DE FÊTES

100% LOCAL

Huîtres Papin n°3

Poissonnerie Montagné
**en gelée de pommes granny-smith
et fenouil,**
de Florence Carayon
pain de seigle
de Boulangerie Papineau
et beurre de citron

Dos de chevreuil rôti,

Boucherie Izard
**châtaignes de la Montagne Noire,
et endive confite,**
de Florence Carayon
potimarrons *de Muriel Vayre*
et sauce Grand Veneur

Plateau de fromages

de la Fromagerie Bousquet

Bûche de Noël caramel et noix de cajou biscuits chocolatés

*Pâtisserie Bimas ou
Pâtisserie Rémi Touja*

PHILIPPE DESCHAMPS

Le Domaine d'Auriac, Route de Saint-Hilaire - Carcassonne - 04 68 25 72 22 - www.domaine-d-auriac.fr

MENU DE FÊTES

100% LOCAL

Cromesquis d'escargots

*La cargolade de Guy Pagès, Argeliers
à l'ail doux, crème de persil*

Porc noir du Domaine de Fromental

*Charlotte Burri, Villardonnell
cuit au feu de bois,
violine de borée
du Domaine de Martinole
les Martys
et cèpes de pays
coins gardés secrets*

Le mont blanc à la châtaigne de la montagne noire

*Atelier du marron
Geoffrey Oulès, à Roquefère*

FRANCK PUTELAT

Restaurant Le Parc - 80, Chemin des Anglais, Carcassonne - 04 68 71 80 80 - www.franck-putelat.com



MENU DE FÊTES

100% LOCAL

Bouillabaisse...
Légère aux coquillages,
cranquette

Foie gras de canard de
chez Mitteault

Pistil de safran de
chez Gérard Sananès,
producteur au Domaine
de Cantalauze à Trèbes

Grand Veneur...
Betterave Beta Vulgaris,
Chevreuil
d'Olivier Nasti
groseille, poivre timut

Illusion... Huître
de Tarbouriech de l'étang de Thau
Fruit de la passion,
yuzu, ananas

SÉBASTIEN ALIPRANDI

Restaurant L'Ambrosia, RN 113 - Lieu dit La Madeleine - 11170 Pezens - 04 68 24 92 53

www.ambrosia-pezens.com

MENU DE FÊTES

100% LOCAL

Les escargots

d'Axelle Berthet à Comigne
oeuf de poule bio,
oignons de Citou en textures
et chapelure d'herbes

Le filet de boeuf

de mon ami Michel Salette à Bram,
poché dans un bouillon de queue
de bœuf, cannelloni
de jarret braisé, quelques
légumes d'hiver au gré
des Halles de Jojo.
groseille, poivre timut

Notre bûche aux poires caraméli- sées, chocolat blanc et safran

de « La métairie Gelis »
à Ventenac-Cabardès

LIONEL GIRAUD

Restaurant La Table de St Crescent - 68, Avenue Général Leclerc - Narbonne - 04 68 41 37 37

www.la-table-saint-crescent.com

MENU DE FÊTES

100% LOCAL

Huîtres

de Pascal MIGLIORE

pochées dans leur eau légèrement beurrée, coulis de tétragone à l'amande douce,

Lard de Bigorre,

jeunes poireaux grillés

du Jardin de l'Estarac

à la braise de genévrier

Civet de poulpes

de la criée de Port La Nouvelle

mijoté longuement au foie gras

de la famille TARDIEU à Mézerville

Betteraves

de François à Cuxac-d'Aude

émulsionnées à l'huile d'olive

fumée aux aiguilles de pins

de la Clape

Tartelette sablée cacao, praliné aux amandes

de Marc Berthomieu à Ornaisons

sorbet aux bananes

de Fred et Lili de Torreilles

Lionel Giraud

JEAN-MARC BOYER

Le Puits du Trésor, Route des Châteaux - 11600 Lastours - 04 68 77 50 24 - www.lepuitsdutresor.fr

MENU DE FÊTES

100% LOCAL

Marbré de foie gras

La ferme de Benes Salle-sur-l'hers

à la Truffe noire

*Le Plô du moulin
à Villeneuve Minervois*

et céleri rave

d'Émile Poutou à Montolieu

Croustillant de bar

*de la Poissonnerie Rigail
à Carcassonne*

au raifort,

raviolis de rutabaga

*de Albert Bonnal
à Castelnaudary*

coulis de fines herbes

*du Potager Flottant
à Castelnaudary*

Bûche aux saveurs de caramel et poires safranées

*de Bergé frères
et de la Safranière de La Ferrache
Pradelle Cabardès*

Jean-Marc Boyer

ERWAN HOUSSIN

Le Grand Cap - Chemin du phare, 11 370 Leucate - 04 68 48 13 73 - www.restaurant-grand-cap.fr

MENU DE FÊTES

100% LOCAL

Les huîtres

de Loïc David à Leucate

**nacrées au cresson, poireaux,
pomme de terre du pays de Sault
complètement siphonnée à
l'huile d'olive citron,
caviar nacarii des Pyrénées**

Le loup de la pêche

*d'Erwan Berton, ligneur à Leucate,
en écailles de truffes noires des
Corbières, salsifis voilés au lard
de Bigorre, épinards
émulsion Carbonara*

Parfait glacé à l'huile d'olive

de Sacha variété Olivière à Leucate

Mandarine Mikan

de chez Bachès

Onctuosité au Poivre Timut

PIERRE MESA

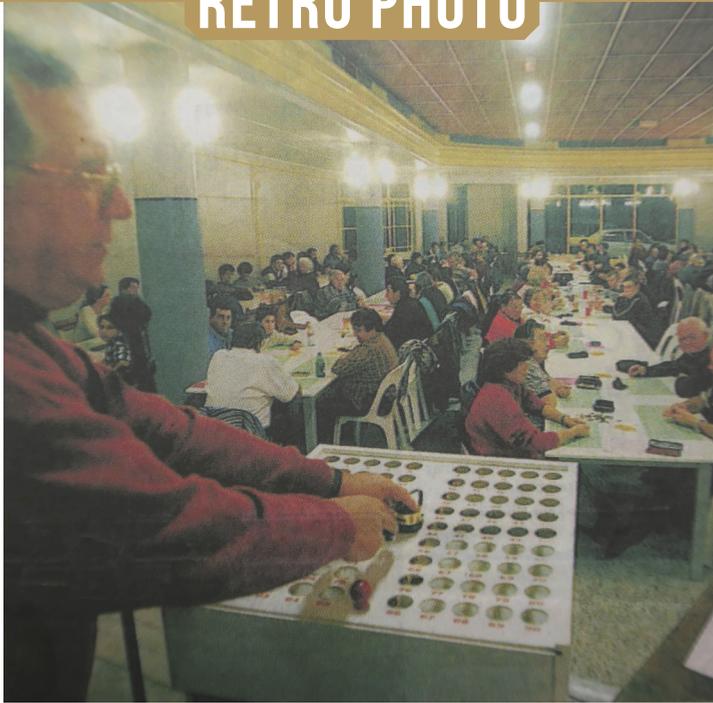
Restaurant Le Comte Roger - La Cité Médiévale - Carcassonne - 04 68 11 93 40 - www.comteroger.com

MENU DE FÊTES 100% LOCAL

Le foie gras de canard
du Gaec de Rauzelle à Belpech
juste poché dans la Cartagène
du Château La Grave à Badens
confit de coing vanillé de Brenac
relevé d'une fleur de sel
de Gruissan **pain à l'ancienne**
du Clan Pain (La Serpent)

Le chapon simplement rôti
de la ferme de Bérengou à Mezerville
milla de Céprie à la truffe
de Villeneuve Minervois
crème de courge et jus corsé

Profiteroles maison,
glace aux marrons
de la Belle Aude Carcassonne
crème de châtaigne
de Philippe Keller, Félines Minervois
sauce chocolat noir



Mes Lotos de Noël *Carton Plein !*

Flash back pour une rubrique: Plongée dans la mémoire d'une ville, d'une époque comme si c'était mieux avant, la nostalgie sous la paupière quand remontent des images sépia. Années 60 et des salles où parviennent des rumeurs de trop plein, des grains de maïs qui volent, une atmosphère: le temps des lotos qui rythmaient nos vacances de Noël et la fin d'une année heureuse. A cette distance ma mémoire n'a gardé que les repères essentiels. Les premiers lotos se jouaient dans les cafés de la ville, il y avait des lotos tous les jours durant le mois de Décembre et la 1ère semaine de Janvier. Un rituel, un cérémonial, on venait y jouer en famille, pas de réseaux, pas de télé cablée, pas de smartphone, le Loto, la rifle ou le bingo étaient maîtres du temps. Je me revois pousser la porte du «Païch» la guinguette de légende de Roger Quintilla seul maître à bord, une salle pleine à craquer et une odeur de tabac, pas d'interdit sur la clope, ça fumait sec, des volailles pendues au plafond et une « assos » de bénévoles, laquelle, la pétanque, le comité carnaval, les pompiers, organisait leur loto de Noël. Au départ il y avait des grains de maïs en guise de jetons, quant au nummeur il « boulequait » c'est à dire il remuait son sac pour en sortir le numéro emblématique: 22 les flics, 75 boumboum, 44 caracaca, 90 lou papet et 69 la piste aux étoiles ou essuyez vous les moustaches, celui là je le décoderais plus tard. Parfois l'on repartait avec une dinde, un faisan, une pintade ou une oie grasse arrachée à un carton plein de malade. Tu parles d'un bingo quand aujourd'hui on peut gagner des millions au simple grattage d'une carte. Et le loto se finissait par une bataille de maïs, apothéose d'une soirée. C'est pourquoi très loin sur le fleuve du temps, il me plait de remonter le courant pour entendre :

« Ne démarquez pas » Le Quine est bien bon !



RADIO
POP ROCK ELECTRO
90.5 / 96

MEDIASUD
régie publicitaire

Tél. : 04 68 65 07 31 - Fax : 04 68 65 81 55

► mediasud2@wanadoo.fr

MARATHON STAR WARS

ÉPISODES VII, VIII ET IX
3D



MARDI 17 DÉCEMBRE
19H30



MARDI 17 DÉCEMBRE
22H30



MERCREDI 18 DÉCEMBRE
09H40

20€*
LES 3 FILMS

17€**
LES 3 FILMS
PORTEURS
3D CARD

Réservez vos places sur
www.cgrcinemas.fr



*20€ les 3 films soit 5,10€ la place CNC Star Wars le Réveil de la Force, 5,20€ la place CNC Star Wars les Derniers Jedi, 6,70€ la place CNC Star Wars L'Ascension de Skywalker dans le cadre de migration 3D pour film soit 3€ de migration 3D hors cadre de transfert 3D.
**17€ les 3 films soit 5,10€ la place CNC Star Wars le Réveil de la Force, 5,20€ la place CNC Star Wars les Derniers Jedi, 6,70€ la place CNC Star Wars L'Ascension de Skywalker. la migration 3D est offerte pour les porteurs de carte fidélité. Hors cadre de transfert 3D. Offres valables uniquement dans le cadre du marathon Star Wars des cinémas CGR les 17 et 18 décembre 2019. L'offre Chubby n'est pas disponible sur cet événement.



100% radio

LES TUBES & L'INFO



www.centpourcent.com

98.0 CARCASSONNE



Christophe Foulquier franchit le cap de la cinquantaine par un Paquito Chocolatero de malade au Potager, mieux qu'aux Fêtes de Bayonne.



Insolite. Mode à Carcassonne. Fashion Show sous les Halles Prosper Montagné pour la Suite 341. Bravo pour ce superbe défilé. Looks garantis !



La Maison Henri Maire au "Pas sage", pour sa dégustation de vins du Jura et Côtes du Rhône. On reconnaît du Beautiful People #BoisDuVinTaurasDesCopains.



Estelle Gaspard, championne du Monde Sénior de Jiu Jitsu Brésilien à 19 ans. Médaille en Or et V de la Victoire



Julien Ouddane souffle les 7 bougies de sa discothèque Le Black. Le boss, au micro, lance sa soirée anniversaire, jusqu'au bout de la nuit.



Franck Putelat, chef doublement étoilé, se livre à la librairie Breithaupt et signe sa dernière création : "Ma Cuisine, Classique - Fiction". Very gourmand !



Espace Saint Nazaire – Hôtel de la Cité. Vision d'artiste pour la nouvelle bouteille 1ère Bulle Premium. La Cave Sieur d'Arques a fait appel à Van Binh, artiste plasticien pour l'habillage de la PREMIUM ! Association haut de gamme. Pétillant !



L'Escalier de Louis Gleizes au passé mythique. Aujourd'hui on y pratique un clubbing bigarré à l'énergie foutraque autour des frangines Coll et d'une nouvelle génération. Une longévité à toute épreuve.

Yannick Douce



Gérard Bertrand maître des lieux, lance l'exposition de Yann Arthus Bertrand à l'espace d'art du Château de l'Hospitalet : "17 objectifs pour sauver le monde". Une sensibilisation large public pour une prise de conscience collective et responsable.



17^{ème} édition de la Primagrave, au Conti, la grande Fête du Vin primeur : Musique, tapas et plats chauds rue de l'Aigle d'Or. Mieux qu'une habitude, déjà une tradition.



L'ex champion du monde et médaillé olympique Frédéric Demontfaucou reconverti dans l'enseignement, donne la leçon aux jeunes judokas Carcassonnais. Sensations sur le tatami du Carcassonne Olympique.



Souvenirs, souvenirs, au "Souvenir" privativisé de Daniel Casse pour l'anniversaire People de Manu Pena, inusable ambianceur de la life Carcassonnaise. Vieilles canailles et Sévillans sur le dancefloor.

Expositions

BRUNO BÉGHIN Ma fantaisie s'échapp'elle, des Dominicaines

Du 23 décembre jusqu'au 4 janvier 2020



CHAPELLE DES DOMINICAINES
ENTRÉE LIBRE 17 RUE DE VERDUN - CARCASSONNE

et aussi Exposition de photos à l'espace
Zand'art
6, square Gambetta à Carcassonne
jusqu'au 31 Décembre

Entrée libre
Chapelle des Dominicaines
17 Rue de Verdun - Carcassonne

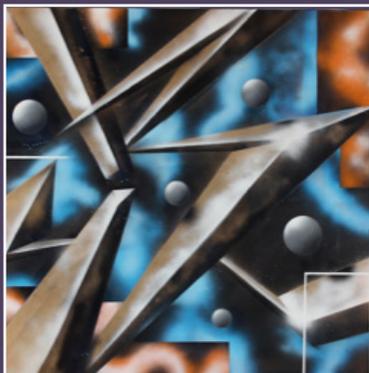
ANDRÉA BÉCHÉRI

Du 30 novembre au 30 janvier 2020

L'enfant sauvage est un jeune artiste né à Marseille, il a grandi à Nîmes et vit à Carcassonne, il en a profité pour bomber quelques murs des villes où il a passé. Il a toujours dessiné depuis son plus jeune âge tout ce qui l'inspire, ce, avant de découvrir, à l'âge de 11 ans le graffiti.

Depuis il n'a jamais arrêté, en essayant de faire évoluer son « wild » style, d'où son surnom, l'enfant sauvage. Après ses multiples sessions dit en Vandal, ou sur terrain, et son évolution personnelle, il s'est posé une question.

Etant donné que l'on considère le graffiti comme un art, et que selon lui, ce qui définit l'art est l'intemporalité, pourquoi faire du graffiti voué à être effacé ou repassé, et donc



ayant une durée limitée dans le temps ? Depuis, il veut retranscrire les sensations et l'univers du graffiti, sa brutalité et sa liberté, sans tomber dans le cliché d'un simple travail de lettrage, en n'utilisant que les marqueurs principaux qui pour lui définissent cet art. Ceci en allant droit au but et sans fioritures. Pour cela, il utilise des techniques et des objets directement liés au graffiti pour ses œuvres. Sa principale source d'inspiration est l'humain, ses excès, ses bêtises, ses amours, ses beautés. Il veut que dans chacune de ses peintures son inspiration soit présente, afin de ne pas se contenter d'un simple graffiti sur toile, mais d'élargir la vision du graffiti à un art plus minimaliste.

15 boulevard Commandant Roumens
(locaux de Laurent Roch)

LE GRAND IMAGINARIUM

13 - 14 - 15 - 20 - 21 - 22 décembre 2020

Le pôle culturel de la Manufacture présente

LE GRAND IMAGINARIUM DE NOËL

OPUS II

MARCHÉ D'ARTISTES

DATES & HORAIRES

Ven 13 décembre	10h00-20h00
Sam 14 décembre	10h00-22h00
Dim 15 décembre	10h00-20h00
Ven 20 décembre	10h00-20h00
Sam 21 décembre	10h00-22h00
Dim 22 décembre	10h00-20h00

NOCTURNES

*Samedi 14
Après concert avec LAS MOISENHAS
4 filles djaparites qui envoient du bois
vers 20h30-21h00

*Samedi 21
Concert de Tyler and the Crew (Blues-Rock)
4 garçons dans le vent... en poupe !
vers 20h30-21h00

RESTAURATION

toute la journée à partir de 11h00-11h30
Torture de saumon, quiches,
tortues aux algues, tagliatelle de fèves gras

Salle Ramel, impasse de la Manufacture
Montliou

Culture & Animations

THÉÂTRE JEAN ALARY

ANNE ROUMANOFF

« Tout va bien! »

Vendredi 13 Décembre à 20H30



LA REVANCHE DU CAPITAINE CROCHET

Dimanche 15 Décembre à 17H00



VOCA PEOPLE

Mercredi 18 Décembre à 20H30



AGENDA

décembre - janvier

FRESCOBALDI
CASTELLO BIBER - MERULA
« Instruments en dialogue »
Jeudi 19 Décembre à 20H30



LE TOUR DU MOND EN 80 JOURS
Dimanche 19 Janvier à 17H00



BEETHOVEN
« ANNÉE BEETHOVEN ACTE I »
Jeudi 23 Janvier à 20H30



BIRKIN / GAINSBURG
« SYMPHONIE INTIME »
Vendredi 24 Janvier à 20H30



LA VIE PARISIENNE
Dimanche 26 Janvier à 15H00

LE MISANTHROPE
Avec Lambert Wilson
Mercredi 29 Janvier à 20H30



LA BELLE AU BOIS DORMANT
Vendredi 31 Janvier à 20H30



Programmation complète :
www.theatre.carcassonne.org

LES HOMMES VIENNENT DE MARS, LES FEMMES DE VENUS 3

Avec Paul Dewandre et Thierry Garcia
Mardi 14 Janvier à 20H30



MR IBRAHIM ET LES FLEURS DU CORAN

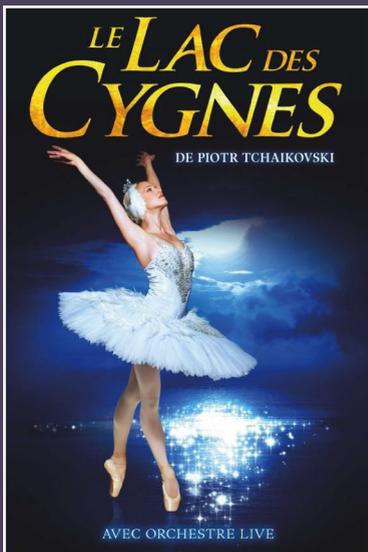
Avec Éric-Emmanuel Schmitt
Jeudi 16 Janvier à 20H30



AGENDA décembre - janvier

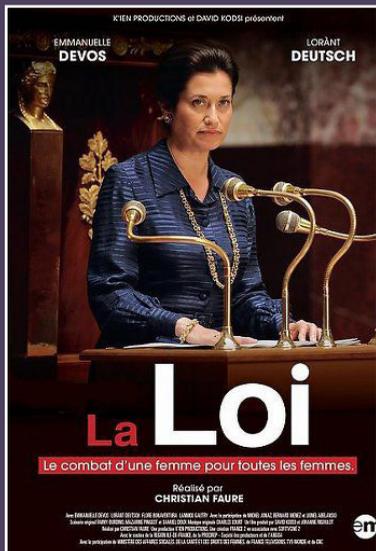
LE LAC DES CYGNES

Mardi 21 Janvier à 20H



CENTRE DES CONGRÈS

Le Festival International du Film Politique (FIFP) est un festival cinématographique à destination du grand-public et des scolaires.



Ce festival mettra en lumière les œuvres, françaises et étrangères, de fiction et documentaires politiques du cinéma et de la télévision. Du 10 au 14 décembre se tiendra la deuxième édition du Festival International du



Film Politique de Carcassonne. Cinq jours de festival entièrement dédiés au cinéma politique, fictions et documentaires français et internationaux.

25 films seront présentés lors de cette deuxième édition dont plus de 12 avant-premières. 60 femmes et hommes du 7e art rejoindront Carcassonne le temps de cette édition.

Un rendez-vous immanquable à tous les amoureux du cinéma, au cœur de la Région Occitanie.

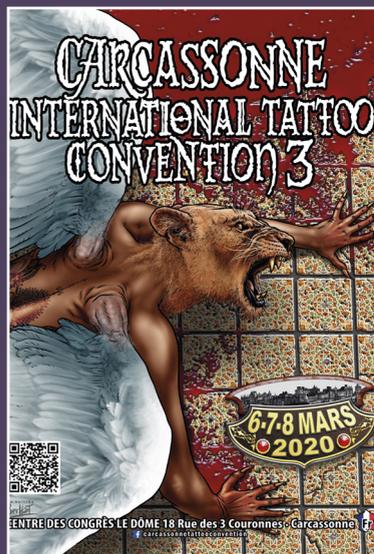


Centre de Congrès
Le Dôme & Cinéma CGR Le Colisée

CARCASSONNE TATTOO CONVENTION 3

Le 06, 07, 08 Mars 2020

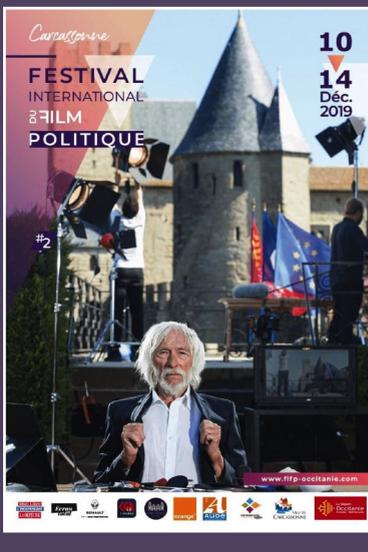
C'est la troisième édition du salon «Carcassonne Tattoo Convention» qui prend une dimension internationale avec de plus en plus d'artistes tatoueurs de qualité... Séminaires pour les artistes professionnels, concerts, show, stands marchands, foodtrucks avec leurs spécialités. La nouveauté ? Les animations extérieures ! Mais surprise...



CENTRE DES CONGRÈS

FESTIVAL INTERNATIONAL DU FILM POLITIQUE

Du 10 au 14 décembre 2019



DÉDICACE

Lundi 23 Décembre, à partir de 14H00

Christophe URIOS Champion de France 2018, en séance de dédicace à la boutique Serge Blanco de Carcassonne.



Serge Blanco
Rue Pietonne - Carcassonne
Plus d'informations : 09 67 03 20 40

MAGIE DE NOËL DE CARCASSONNE



Jusqu'au 5 janvier 2020

La Magie de Noël de Carcassonne dévoile son programme complet. La Ville de Carcassonne vous propose de vivre un mois de féerie, de rêve, du 6 décembre 2019 au 5 janvier 2020 avec LA MAGIE DE NOËL. Cet événement désormais incontournable fêtera cette année sa 15ème édition et connaît chaque année un succès toujours plus grand. Une manifestation familiale où les enfants, les parents, les grands-parents, se retrouvent en famille et partagent des moments de joie, de rire, de complicité...

Patinoire / Marché de Noël / Grande Roue / Univers de glisse / Parc du Père Noël / Rooftop, son chalet d'altitude et ses télécabines...
Univers de Réalité Virtuelle / Fête de la St Nicolas / Spectacles jeune public / Exposition Féerique de sculptures de glace / Jeu d'énigme / Déambulations / Concerts...



LA PATINOIRE ET LE MARCHÉ DE NOËL PLACE CARNOT

L'incontournable patinoire reprend ses quartiers d'hiver au cœur de la Place Carnot. Petits et grands pourront donc patiner autour de

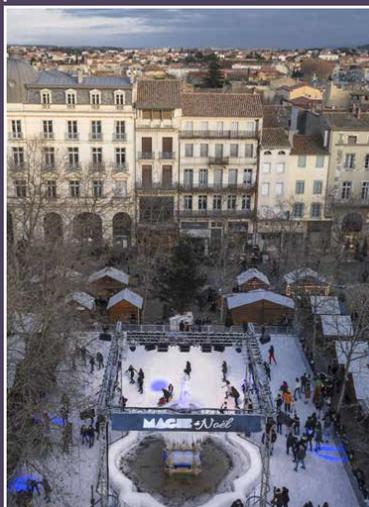
la fontaine Neptune sur de la véritable glace. La patinoire promet encore et toujours de belles sensations aux patineurs amateurs et toujours de belles sensations aux patineurs amateurs et confirmés !

Billetterie

Le chalet en bois « billetterie » est situé à l'angle de la place Carnot, côté rue Armagnac. Séance d'une heure avec location des patins : 5€
Séance d'une heure pour les personnes ayant leurs propres patins : 3€

Horaires d'ouverture

Du vendredi 6 au vendredi 20 décembre
Les lundis, mardis et jeudis : 17H00 / 19H00
Mercredis : 14H00 / 19H00
Vendredis : 16H00 / 19H00
Sauf le vendredi 6 décembre : 14H00/20H00
Le Week-end : 14H00 / 20H00
Du samedi 21 décembre au dimanche 5 janvier 2020
Tous les jours : 14H00 / 20H00
Les 24 et 31 décembre :
Fermeture de la patinoire à 17H00
La patinoire sera fermée
le 25 décembre et le 1er janvier



UN UNIVERS DE GLISSE PLACE GÉNÉRAL DE GAULLE

Amateurs de sensations fortes et d'expériences hors du commun ? La Place Général de Gaulle est faite pour vous. Une seconde patinoire dédiée à la vitesse et à la glisse vous propose des circuits sur glace... en quad, karting ou moto neige ! Rendez-vous sur l'espace dédié à la réalité virtuelle où une dizaine de simulateurs vous attendent pour vous plonger en immersion totale dans des aventures fantastiques aux effets à vous couper le souffle : devenez pilote de F1 ou de bobsleigh, tel un oiseau survolez des paysages enneigés, dévalez les pentes de ski...



LE ROOFTOP, SON CHALET D'ALTITUDE ET SES TÉLÉCABINES PLACE GÉNÉRAL DE GAULLE

Toutes ces folles péripéties vous ouvriront certainement l'appétit : direction le Rooftop et son chalet d'altitude ! Idéal pour se restaurer ou boire un verre en admirant la magnifique vue panoramique sur la Cité !





LA RÉALITÉ VIRTUELLE PLACE GÉNÉRAL DE GAULLE

L'espace dédié aux jeux vidéos et aux simulateurs en immersion revient !

Du 7 au 22 décembre : les samedis, dimanches et mercredis de 14h à 20h

Du 23 décembre au 5 janvier inclus : tous les jours de 14h à 20h

La réalité virtuelle sera fermée les 25 et 31 décembre 2019 + le 1er janvier 2020

Participez à l'aventure comme si vous y étiez !

Des effets et des sensations à vous couper le souffle. Plongez dans un univers de glisse, devenez pilote de F1, optez pour une balade dans des contrées fantastiques ou survolez des montagnes... Enfants à partir de 4 ans.

Tarif : 5€ l'activité



RÊVE DE GLACE, L'EXPOSITION FÉRIQUE HALLES PROSPER MONTAGNÉ

Cet hiver, laissez-vous séduire par la nouvelle exposition féerique de la Magie de Noël : ambiance givrée garantie ! Plongez dans l'âge de glace et partez à la rencontre des mam-mouths, des ours polaires, des pingouins, du Père Noël... et des sculptures de glace !



LE PARC DE NOËL SQUARE ANDRÉ CHÉNIER



Retrouvez les traditionnels manèges de Noël : la Grande Roue, le Parc de Noël (château gonflable), les Rennes Enchantés, le Traîneau du Père Noël, la Tour Magique, Star Disney, le Tchou Tchou, le Carrousel, le Tourbillon de Noël, le Trampo'Jump, le Pouss Pouss, les Luges de Noël et, une nouveauté 2019, le Labyrinthe de Noël qui vous mènera à travers une forêt de sapins remplis d'animaux aventuriers, de miroirs magiques et de redoutables ponts de singes... Trouverez-vous la sortie ? Une dizaine de chalets vous permettront de vous restaurer entre deux

attractions : marrons chauds, pain d'épice, churros, crêpes, barbe à papa...



Du 6 au 24 décembre 2019 CALENDRIER DE L'AVENT PLACE CARNOT

Tout le mois de décembre
EXPOSITION DE CRÊCHES



ÉGLISE DES CARMES + ÉGLISE SAINT-VINCENT Entrée Libre

Dimanche 15 décembre 2019
MARCHÉ AU GRAS

DE 8H À 18H - PLACE EGGENFELDEN
(Halles Prosper Montagné) - Entrée Libre



Dimanche 22 décembre VOYAGE EN TRAIN À LA RENCONTRE DU PÈRE NOËL

GARE SNCF DE CARCASSONNE

Horaires prévisionnels : Départ 14h25/14h27 - Retour vers 17h54/17h59 Les enfants sont invités à prendre place dans le train spécial de Noël. À bord : clown, maquillage...

Direction Narbonne pour un voyage plein de surprises, dont une de taille, la rencontre avec le Père Noël qui montera à bord de ce train. Photos souvenirs en perspective pour les parents et voyage inoubliable pour les petits.

Retrouvez le programme complet
www.carcassonne.org



MES PRODUITS LOCAUX, C'EST METRO.

MON PREMIER PARTENAIRE, C'EST METRO.

- Une offre unique de plus de 7000 produits locaux et régionaux
- Des circuits courts pour un maximum de fraîcheur et une traçabilité totale
- Des conseillers experts et passionnés toujours disponibles
- Une large gamme de services pratiques pour gagner un temps précieux
- Des produits accessibles 24h/24 et 7j/7 sur METRO.FR

METRO, PARTENAIRE DES RESTAURATEURS INDÉPENDANTS.

Retrouvez-nous sur :



METRO.FR

0 825 09 09 09 Service 0,15 € / min
+ prix appel

METRO CARCASSONNE
RUE GUSTAVE EIFFEL - 11000 CARCASSONNE

METRO



Pur bonheur

LE FOIE GRAS PAYS CATHARE

LE GOÛT DE L'AUTHENTICITÉ



WWW.PAYSCATHARE.COM

 Marque Pays Cathare