

Lemag

#160

ÉVASION - SPÉCIAL MADE IN AUDE - HORS SÉRIE 2020 - GRATUIT



LA MAISON DES VINS DU MINERVOIS

NOUVEAU
SITE WEB

140 CAVES & DOMAINES
+ DE 1000 RÉFÉRENCES

www.maisondesvinsduminervois.com

35, quai des tonneliers 11200 HOMPS



Mutuelle
Prévifrance

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

EN CE MOMENT

3 jusqu'à
mois
offerts*

PRO

CARCASSONNE - 1 RUE ARMAGNAC

0 800 31 0800 Service & appel
gratuits

DEVIS IMMÉDIAT SUR PREVIFRANCE.FR

*Offre soumise à conditions - voir modalités en agence ou sur previfrance.fr. Offre valable jusqu'au 31 janvier 2022.
Mutuelle Prévifrance soumise aux dispositions du Livre II du Code de la Mutualité SIREN n° 776 950 669 - Mutuelle Prévifrance
Siège social : 80, rue Matatabiau - BP 71269 - 31012 Toulouse Cedex 6. © Agence cobico - 09/2019 - Crédit photos : Getty - Arno Images

Pas de pensées confinées! Le MAG a rallumé petit à petit sa machine, ses ordis, et sa matière grise avec des intentions intactes comme pour triompher du Covid 19 et reprendre sa route. La rentrée, la reprise donc et que les mesures de distanciation sociale s'érodent pour que l'on retrouve notre place au soleil d'Occitanie. Il en était question dans ce numéro Hors série "Made In Aude" où en dépit d'un titre punch line qui aurait pu écorcher les oreilles de Claude Marti, le troubadour de Couffoulens ou de Mans de Breish le sorcier du Lauquet, notre volonté était une fois encore de nouer le lien entre notre région, notre terre, notre terroir, "nostre païns" ses hommes et leur histoire, leur savoir faire mais surtout le faire savoir. De quoi s'agit-il? Les uns comme les autres peuvent ils se croiser? Nous avons déjà démontré via nos numéros spéciaux "Ode Gourmande" ou "Chercheurs d'Aude" cet amour indéfectible que nous portons à ce département, petit pays à boire et à manger, pays de cognac, qui donne sans crier gare, la mer, la montagne, la campagne, ses vignes et ses vins, son patrimoine, sa culture et son intelligence vive. Bref un Sud abordable entre ses deux mégapoles, Toulouse et Montpellier. "Made in Aude", la crise sanitaire du coronavirus aurait accéléré un retour à des chaînes de production où relocaliser devenait un impératif. Nous n'avions pas attendu cette néfaste pandémie pour communiquer sur le localisme, pas une com' de petits épiciers qui hésiteraient, il ne s'agit pas de s'épuiser à convaincre mais avant tout acquérir une conviction que le savoir faire audois existe, une sobriété énergétique que vous ne manquerez pas de découvrir dans ce Hors Série. Le rêve d'une consommation fabriquée à 100% chez nous est-il à portée de main? Le "Made in Aude" que nous vous présentons est tentant et l'on en prend le pari pour vivre encore mieux dans ce monde d'après qu'on nous promet. "Plegarem pas! plegarem pas l'esquina" Après ce temps suspendu il était temps de repartir à donf', à fond la caisse. Bonne lecture, Bon numéro.

Christian Burgos.

LANCEZ-VOUS !

Prix et délais convenu !



Maisons Marcou

CRÉATEUR DE RÊVES DEPUIS 1951

CONSTRUCTEUR DE MAISONS INDIVIDUELLES SUR-MESURE

* EXCLUSIVITÉ:
PAIEMENT CONFIANCE !



19 Rue Gaspard Monge - Carcassonne

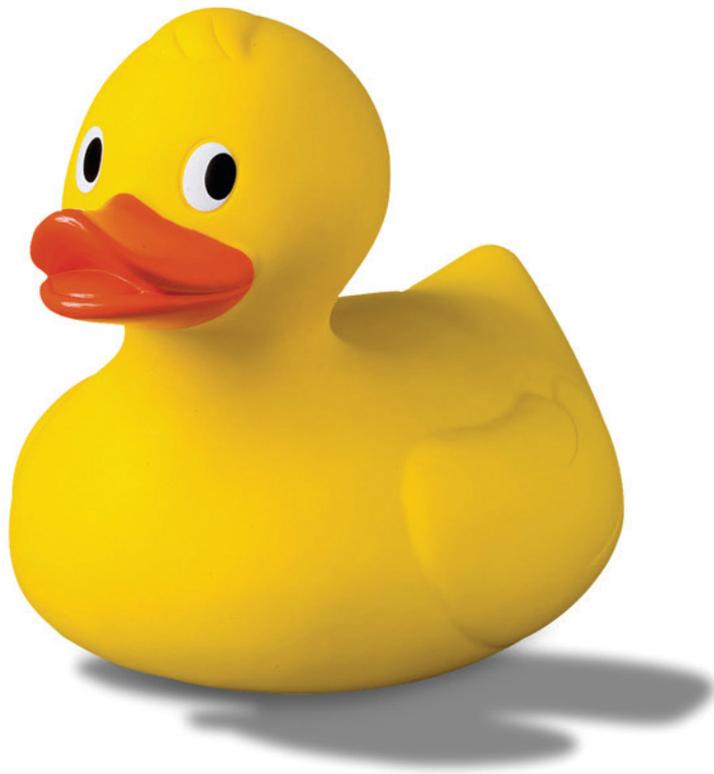
Tel. 04-68-71-17-38

www.maisonsmarcou.fr



* Voir conditions en agence

Le plaisir...



Le Plaisir, peut être un geste simple, mais extrêmement fort. Le Plaisir, c'est traverser le pont vieux, en se tenant par la main, et se dire je t'aime. Le Plaisir, c'est rester immobile, en contemplant la Cité, tout en imaginant de belles histoires, c'est de se frayer un chemin sur ces pavés millénaires, pour y savourer une liqueur locale, tout en feuilletant Le Mag d'octobre Place Marcou.

Le Plaisir, c'est s'embrasser dans les ruelles de la Barbacane, contempler un lever de soleil sur les Corbières, une balade à vélo au milieu des vignes. Le Plaisir, c'est d'écouter Herbert Léonard à fond dans sa voiture, danser à la Féria Place Carnot, rire au théâtre, pleurer au cinéma.

Le Plaisir, c'est partager un bon cassoulet entre amis, bronzer devant un rosé piscine au lac de la cavayère, faire l'amour dans un couvent... et oui ! aujourd'hui c'est possible ! Le Plaisir, c'est savourer des tapas Rue Trivalle, un soir de Flâneries Nocturnes. C'est aussi déambuler entre les façades colorées du centre-ville pour y faire son shopping, pique-niquer sur les berges de l'Aude, quelque fois si capricieuse, mais tellement attendrissante.

Et si par le plus grand des hasards, vous veniez à vous égarer le long du canal du midi, arrêtez-vous dîner chez nous...cela nous ferait très très PLAISIR !



RUBRIQUES

8
GASTRONOMIE

#NosSaveurs
#Pépites du Terroir
#Nectars & Flacons

44
INSPIRATION

#Créations
#BeautyMarket

64
BUSINESS

#ClasseMondiale
#Style&Fashion
#Industrie

80
TOURISME

#Patrimoine
#Oenotourisme

114
ART & LITTÉRATURE

124
2.0

#Application
#Influencer
#Web Docu
#FilmMaker

139
COLLECTOR



DIRECTEUR DE PUBLICATION : Alain Andrieu
RESPONSABLE DÉVELOPPEMENT : Joëlle Olivier Lacube
CHEF DE PROJET : Pierre Satgé
CONSULTANTS : Christian Burgos, Georges Gracia, Georges Chaluleau, Patrick Bessodes,
Michel Cano, Jean-Yves Tournié, Bertrand-Cros Mayrevielle
PHOTOS : Alain Machelidon - 04.68.47.13.54
GRAPHISME : Anthony Filieul - 06.82.51.99.95
IMPRESSION : Impact Imprimerie - 04.67.02.99.89

lemag

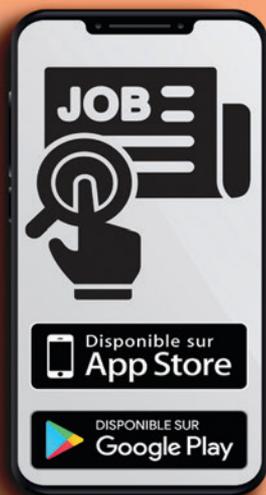
16 Rue de L'Aigle d'Or
04.68.71.50.58

www.magevasion.com

alain.andrieu4@wanadoo.fr (direction)
lemagevasion@gmail.com (rédaction)

MLJOB

UN CLIC, UN JOB!



MLOA

WWW.MLOA.FR

Carcassonne : 04.68.10.22.90

Limoux : 04.68.74.70.90

Castelnaudary : 04.68.23.67.49

Lézignan : 04.68.27.58.80



@missionlocale11

GASTRONOMIE

L'Aude a une tradition culinaire mais aussi une gastronomie qui concentre un savoir faire qui fait la complexité et la diversité de notre département. L'Aude rassemble ainsi le pain, le vin, la charcuterie, la fromagerie etc. Preuve s'il en est que la gastronomie audoise se porte bien avec des restaurants qui affichent leurs étoiles. Décryptage...



Bernard Rigaudis

Domaine d'Auriac : 35 ans sous le ciel « étoilé » .

S'il est un restaurant où la fidélité aux vraies valeurs qui défendent la gastronomie française, est une constante, c'est bien le domaine d'Auriac. N'allons pas chercher ailleurs pourquoi, depuis 35 ans, le « Michelin » lui attribue sa fameuse étoile. Et tout cela n'est pas venu par magie. Voilà une véritable saga, à l'origine du Domaine acheté et transformé depuis 1970 par les grands parents de Marie-Hélène, bouchers rue Victor Hugo...

C'est en 1985 que Bernard Rigaudis, qui a coiffé sa toque de chef cuisinier, abandonnant le bourgeron de viticulteur, épaulé par Anne-Marie, son épouse, après avoir repris le restaurant créé en ces lieux par ses parents, obtient une étoile au Michelin. Voilà que le Relais-Château devient le premier restaurant audois étoilé.

Quand Bernard quitte, en 2003, bien trop tôt, les pianos et la direction du domaine, c'est Marie-Hélène qui s'y colle, aidée de sa mère, Anne-Marie, tandis que Pierre le grand-frère veille à la destinée du Bistrot d'Auriac. Elle dirige alors ses équipes de cuisiniers, avec d'abord comme chef Philippe Ducos puis, depuis 2014, Philippe Deschamps.

Dans un orchestre, rien n'est plus important que de bien choisir les musiciens avec qui vous allez travailler. Ici, c'est toujours avec une partition écrite sur les fondamentaux des produits « terroir » afin de donner le « la » à une symphonie de goûts et de saveurs changeant au gré des saisons. Et Marie-Hélène perpétue avec amour quelques vérités que bien des chefs, suivant une mode, toujours fugace, oublie trop souvent : « la cuisine doit servir le produit et non le contraire ». Ce n'est jamais un hasard si le guide rouge vous attribue trente cinq fois sans discontinuer son étoile. Plutôt une vraie philosophie reposant sur des valeurs simples comme le travail, la constance et le plaisir partagé. A la barre de ce beau navire, Marie-Hélène a dû surmonter bien des épreuves.

D'abord la disparition du maître d'œuvre, son père, et onze ans plus tard, celle de son mari Philippe, le papa de sa fille, ce qui lui a donné la force d'ancrer le Domaine d'Auriac parmi les Relais et Châteaux 5 étoiles dans un cadre des plus agréables, au confort sans ostentation. Et avec une table qui ne cherche pas à se faire remarquer par un étalage où l'affectation est parfois dans ce monde la seule raison d'être.



Philippe Deschamps

LE DOMAINE D'AURIAC





Relais&Châteaux - 19 chambres, Piscine, Tennis, Golf 18 Trous



Restaurant étoilé Michelin - 04.68.25.72.22



Le Bistrot D'Auriac - 04.68.25.37.19

Les Ingrédients

Haricots de Castelnaudary - 1,5 kg
 Saucisse fraîche de la Boucherie Izard - 1kg
 Saucisson de couennes de la Boucherie Izard - 1
 Pieds de porc - 1
 Couennes - 500g
 Échine - 300g
 Coustellous - 300g
 Oignons émincés - 5
 Grains d'ail haché - 5
 Garniture aromatique (oignon, poireau, carotte) - 1
 Cuisses de canard confites - 5
 (on compte ½ cuisse par personne)
 Fleur de sel, poivre du moulin

La Recette

« Cassoulet du COMTE ROGER. »

La veille cuire 3h à petit feu les pieds de porc, dans de l'eau avec la garniture et du gros sel.

Désosser les pieds à chaud. Concasser grossièrement. Cuire les couennes dans l'eau afin qu'elles deviennent tendres.

Une fois cuites, les couper en gros cubes. Réserver.

Laver les haricots à grande eau et les mettre à égoutter.

Pré cuire la saucisse de Toulouse ;

Tailler en morceaux ; réserver

Le matin de la préparation : détailler les viandes (échine, coustellous) en gros cubes.

Emincer les oignons et hacher l'ail.

Dans une cocotte, mettre un peu de graisse de canard,

Rissoler l'échine de porc,

les coustellous, les oignons et l'ail haché.

Bien colorer l'ensemble et assaisonner avec de la fleur de sel et poivre du moulin.

Obtenir une coloration très sombre, déglacer avec le

bouillon des pieds de porc. Faire bouillir bien

décoller les sucs au fond du faitout.

Dans une autre casserole, mettre en cuisson les haricots avec les couennes et une poignée de gros sel, le tout immergé d'eau.

A ébullition, baisser le feu et laisser cuire jusqu'à ce que les haricots deviennent fondants.

Egoutter et réserver.

Mélanger les haricots et la viande ;

Remettre l'ensemble à bouillir.

Préchauffer votre four à 230°.

Remplir une cassole avec le mélange haricots, viandes et

boillon, par-dessus quelques cubes de

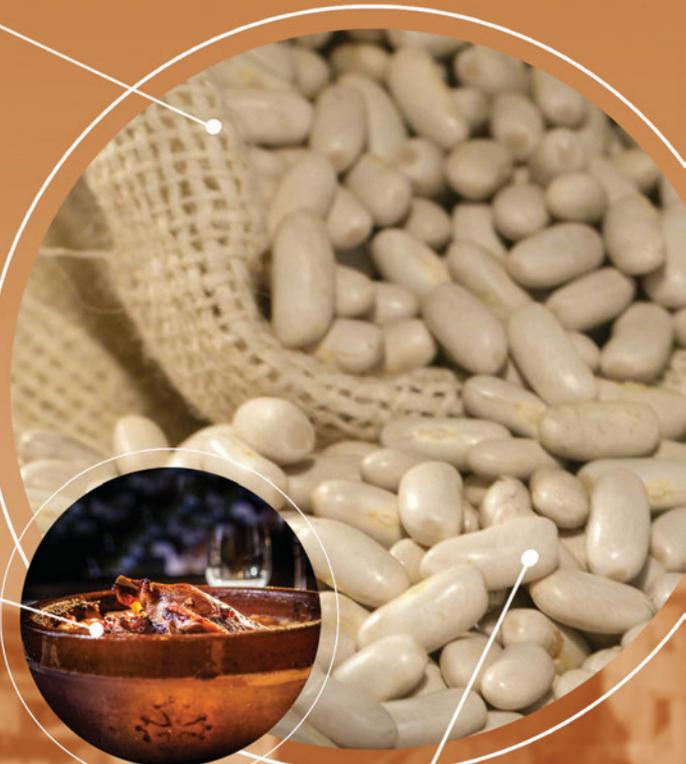
pieds de porc, la saucisse et la cuisse de canard.

Enfourner votre Cassoulet environ 25-30min jusqu'à obtenir une belle coloration. (Remouiller avec un peu de bouillon si cela paraît nécessaire)



par Chef
Pierre Mesa
 (Restaurant Comte Roger)

LE
 HARICOT
 DE
 CASTELNAUDARY



L'Accord Mets & Vins

Domaine Pierre Fil

« Dolium »

AOC Minervois Rouge 2018 (HVE)



« En grand fan de Mourvèdre que je suis, inévitablement je suis parti chez LE grand spécialiste de ce cépage en Minervois : Monsieur Pierre Fil. Un vin immense : riche, soyeux, d'une profondeur et d'une complexité à vous couper le souffle. L'accord avec le Cassoulet de Pierre Mesa je vous le dis, c'est du cousu main. Les puissances, les gras, les arômes... tout s'équilibre à merveille. On en salive d'avance. »

Bertrand CROS-MAYREVIEILLE
 « Maison des Vins du Minervois »



♥ Coup de Cœur - lors de la Sélection 2020 de la Maison des Vins du Minervois

GASTRONOMIE

#NOS SAVEURS

LE FOIE GRAS



L'Accord Mets & Vins



Domaine Sibille
« Terre de Grès »
AOC Minervois Rouge 2017 (BIO)



« Si vous n'avez jamais essayé le vin Rouge sur le Foie Gras, c'est le moment. Surtout lorsqu'il est câliné par la figue rôtie puis sortie de sa torpeur par la puissance du Fenouil. Je voulais donc un jus à la fois tendre mais consistant, de la profondeur, un fruit ensoleillé, mûr, mais sans excès. Un soupçon de pinède, des notes séveuses, de la sapidité... Et cette cuvée, enracinée dans les veines de Grès et la mer de pins du Terroir de Laure Minervois me semblait sonner comme une évidence. »

Bertrand CROS-MAYREVILLE
Maison des Vins du Minervois

♥ Coup de Cœur lors de la Sélection 2020 de la Maison des Vins du Minervois

Les Ingrédients

Marché pour 10 personnes :

Foies gras - 2 de 600g
Sel - 15 g
Poivre du moulin - 5 g
Pincée de sucre - 1
Cartagène - 1/2 Litre
Terrine de 20 cm de long et 6 cm de large - 1
Figues fraîches vertes - 1kg
Miel - 200g
Fenouil en grains - 10 g
Fenouil en branches - 10 g
Bouteille de Muscat de
St Jean de Minervois - 1

La Recette

"Foie gras de canard à la cartagène, figues confites au fenouil."

Les Romains engraisaient les oies avec les figues, dit-on. Et ils usaient généreusement de toutes sortes d'épices. Cette préparation moderne est donc une sorte d'hommage à Epicure.

Détacher les petits lobes des foies gras, les dénervier en pratiquant une incision sur toute la longueur des lobes. Mélanger les 15 g de sel fin et les 5 g de poivre du moulin, 1 pincée de sucre.

Souffler et assaisonner les foies gras avec ce mélange.

Asperger l'assaisonnement avec la cartagène.
Chauffer le four à 120° (thermostat 4).

Mouler les foies gras dans une terrine,
placer une feuille de papier sulfurisé sur le foie gras.
Couvrir la terrine, la placer dans le bain-marie
et cuire au four 20 minutes.

Temps de cuisson écoulé !
Laisser la terrine refroidir dans le bain-marie
hors du four jusqu'à refroidissement.
Réserver 12 heures au frigo.

Laver et sécher les figues une par une avec une aiguille.
Préparer la cuisson en versant dans une casserole
le Muscat de St Jean, les 200 g de miel, les 10 g de graines de
fenouil concassées et les branches de fenouil ciselées.
Porter à ébullition.

Placer les figues dans cette cuisson
et laisser compoter 20 minutes à feu doux.

Sortir les figues, les égoutter.
Faire réduire de moitié la cuisson
puis replacer les figues dans la casserole, hors du feu.
Laisser refroidir et mettre au réfrigérateur une nuit.

Présentation :

Présenter le foie gras en terrine,
la compotée de figues dans un plat ovale.
Servir avec du pain de campagne grillé.

par Chef
Jean Marc Boyer
(Restaurant Le Puits du Trésor)





Pur bonheur

LE FOIE GRAS PAYS CATHARE

LE GOÛT DE L'AUTHENTICITÉ



WWW.PAYSCATHARE.COM

 Marque Pays Cathare

GASTRONOMIE

#NOS SAVEURS

LA
POMME DE TERRE
DU
PAYS DE SAULT



Les Ingrédients

Ingrédients pour 10 gauffres

Pomme de terre du Pays de Sault - 150gr
Farine - 100gr
Crème - 120gr
Jaunes d'œufs - 3
Beurre fondu - 80gr
Sel
Poivre

Crème - 100gr
Truffes de la Montagne Noire - 5gr

La Recette

« Gauffre aux pommes de terre
du Pays de Sault,
fleurette à la truffe de la Montagne Noire »

PROGRESSION DE LA RECETTE

Éplucher les pommes de terre,
Râper les pommes de terre assez fin à la mandoline,
les presser entre les mains pour enlever le jus.
Mélanger au fouet dans un saladier la farine
avec les jaunes d'œufs,
délayer avec la crème et finir avec le beurre fondu,
incorporer les pommes de terre râpées,
saler, poivrer.
Faire prendre l'appareil au frigo avant utilisation.
Remplir copieusement le gauffrier avec de l'appareil,
laisser cuire jusqu'à coloration,
sortir les gauffres et les réserver à température ambiante.
Monter la crème comme une chantilly,
incorporer la truffes hachées,
saler, poivrer.

FINITION ET DRESSAGE

Garnir la gauffre de fleurette truffées
avec une poche à douille

(On peut également faire un accord
saint jacques - gauffre de pommes de terre)



par Chef
Philippe Deschamps
(Domaine d'Auriac)

L'Accord Mets & Vins

Château Canet

« Terras Vitis »
AOC Minervois Rouge 2018

« Un vin malin pour un plat coquin. L'élevage en barrique de cette cuvée vient juste canaliser, habiller la Syrah en développant des notes d'épices douces, de Violette de Toulouse - si caractéristique - et révèle un jus soyeux, flatteur et étonnement frais. C'est peut être la goutte de Cinsault en fin d'assemblage qui libère cette bouche tendre, idéale pour ne pas masquer la Truffe. »

Bertrand CROS-MAYREVILLE
Maison des Vins du Minervois



GASTRONOMIE

#NOS SAVEURS

Les Ingrédients

pour 4 personnes :

Poitrine Salée - 300 gr
Volaille - 1
Oignons de Citou - 4
Brocoli - 1
Carotte - 1
Poireau - 1
Tranche de Pain de Mie - 1
Beurre - Sel - Poivre

LES
OIGNONS DOUX
DE
CITOU

La Recette

« *Oignons et Cochon en famille.* »

Réaliser une poitrine de cochon braisée.

Purée d'oignons et brocolis.

Cuire les pétales d'oignons

Réaliser un bouillon de volailles
et terminer la cuisson
en infusant des oignons torréfiés.

Réaliser une poudre d'oignons brûlés.

Procéder au dressage.



par Chef
Sebastien Aliprandi
(Restaurant L'Ambrosia)



L'Accord Mets & Vins

Le Clos des Suds

« Nocturne »

AOC Minervois Rouge 2016

« Un plat réconfortant, familial, que j'ai voulu souligner par cette cuvée à l'âge déjà avancé, nous offrant des notes terriennes de sous-bois, d'humus gentiment conclu par une finale sur les épices douce. Un vin à maturité optimale, donc, qui permettra au cochon braisé de trouver toute sa place et laissera s'exprimer la douceur et la légère sucrosité de notre fameux Oignon de Citou. »

Bertrand CROS-MAYREVIEILLE
« Maison des Vins du Minervois »



♥ « Coup de Cœur » lors de la Sélection 2020 de la Maison des Vins du Minervois

GASTRONOMIE

#NOSSAVEURS

MERLU
DE LA
CRIEE
DE
PORT LA NOUVELLE



Les Ingrédients

Pour 4 Personnes :

Merlus de Méditerranée d'environ 500gr - 2
Navet rond d'environ 60gr - 1
Mandarines Mikan du mas Bachès - 5
Agar agar - 1g
Saké des Pyrénées - 100g
Sucre roux - 25g
Boîte d'œuf de truite - 1
Beurre - 100g
Sel fin
Aiguilles de pins
Botte de ciboulette - 1
Huile d'olive - 50g

La Recette

« MERLU DE LA CRIEE
DE PORT LA NOUVELLE
FUME AUX AIGUILLES DE PIN
DE LA CLAPE,
NAVET IVRE À LA MANDARINE MIKAN. »

Lever et désarêter les merlus,
salier quelques minutes au sel fin,
puis rincer.

Mettre les merlus dans un fumoir pendant
environ 3 heures à fumer aux aiguilles de pins.

6 jours avant, à l'aide d'un découpe lanière,
découper le navet et
le déposer dans un pot en verre.
Puis verser le saké et flamber avec le sucre.
Réserver.

Presser les mandarines,
filtrer le jus, incorporer l'agar agar puis faire bouillir.
Réserver au frais

Une fois collé, mixer afin d'obtenir un gel lisse
- Mettre les peaux à déshydrater
puis mixer pour avoir une poudre

Mixer la ciboulette légèrement blanchie
avec l'huile d'olive et du sel.

Récupérer le liquide de conservation du navet,
faire bouillir et monter au beurre.

- Cuisson du poisson 3 minute à 63°C.

L'Accord Mets & Vins



Domaine Hegarty Chamans

« Les Nonnes »
AOC Minervois Blanc 2016 (BIO)



« Un blanc finement boisé pour lui apporter texture et confort en bouche et de subtils aromes grillés et épicés, voilà qui devrait plaire au fumé des aiguilles de pin. Les cépages choisis pour cette cuvée (Grenache Blanc, Roussanne, Clairette) apportent finesse, élégance et subtilité, idéal pour respecter la structure du plat. »

Bertrand CROS-MAYREVIEILLE
Maison des Vins du Minervois

♥ - Coup de Cœur - lors de la Sélection 2020 de la Maison des Vins du Minervois



par Chef
Lionel Giraud
(La Table Saint Crescent)

LA SEULE ET L'UNIQUE, DEPUIS 4 GÉNÉRATIONS

Poissonnerie
Montagné
étraud



Arrivage journalier de la Criée
de Port-La-Nouvelle



Arrivage direct de Bretagne

TOUTE L'ANNÉE



Laissez vous tenter par notre
Carte Traiteur



Animations Événements & Mariages

- Les Halles Prosper Montagné, Carcassonne
- 59, rue Aimé Ramond, Carcassonne - Tel. 04.68.25.05.68

GASTRONOMIE

#NOS SAVEURS

Les Ingrédients

Blanc de volaille - 100g
Crème fraîche - 100g
Truffe Tuber Uncinatum - 50g
Haricot blanc de Castelnaudary - 100g
Tartufata - 40g
Pain tranche (tourte) - 20 tranches
Mozzarella des Corbières - 100g
Sauge - 250g
Huile de tournesol - 1 litre
Vinaigre balsamique - 20g
Roquette - 8 feuilles
Vinaigre balsamique - PM

LA
TRUFFE

La Recette

« La Tartine. »

Réaliser une farce fine avec crème et volaille,
Le robot doit être refroidi et ensuite mixer la
volaille,

Ajouter sel/poivre et la crème.
Passer au tamis, Réserver en poche.

Découper le pain (tourte)
1cm de longueur sur 3cm de largeur.

Découper la mozza en lamelle, Assaisonner sel/poivre
et passer au montage de la tartine.

Déposer une tranche de pain, Recouvrir de farce fine,
Déposer ensuite les lamelles de mozza sur la farce fine.
Prendre la 2ème tranche de pain

et réaliser la même opération avec la farce.
Coller la 1ère tranche de tourte avec la 2ème tranche,
le montage est terminé.

Recouvrir le montage de farce fine sur les côtés
et saupoudrer de truffe hachée.

Cuire les haricots blancs dans un bouillon
avec garniture aromatique très lentement.

Après 3/4h de cuisson, égoutter les haricots
puis ajouter l'huile de sauge, sel et confire lentement.

PM - Tailler lamelle de mozza et truffe à l'emporte pièce.
Réaliser vinaigrette avec vinaigre balsamique,
tartufata, huile d'olive, sel/poivre

Dresser avec la roquette
(huile d'olive) sur la tartine, la vinaigrette autour.



par Chef
Franck Putelat
(Restaurant La Table de Franck Putelat)



L'Accord Mets & Vins



Domaine du Somail
« Vin de Plume »
AOC Minervois Rouge 2018 (BIO)



« Très important ici de respecter la délicatesse et la subtilité de la Truffe, des haricots et de la Mozzarella. Après avoir hésité à partir sur un Blanc, j'ai finalement opté pour cette cuvée au jus frais et tendu. Un fruit qui claque en bouche, net et sans bavures. Les jolies notes de balsamique et de baies roses me paraissent justes pour souligner les pointes végétales de la Roquette et de la Sauge ainsi que l'acidulé de la vinaigrette. »

Bertrand CROS-MAYREVILLE
« Maison des Vins du Minervois »

♥ « Coup de Cœur » lors de la Sélection 2020 de la Maison des Vins du Minervois

GASTRONOMIE

#NOS SAVEURS

Les Ingrédients

Oignons rouges - 3
Sucre - 50 g
Vinaigre de vin blanc - 100 g
Eau - 150 g
Lentilles vertes du Lauragais - 200 g
Moutarde - 1 cuillère à soupe
Vinaigre de vin rouge - 3 cuillères à soupe
Huile d'olive - 4 cuillères à soupe
Sel
Poivre
Cerfeuil

LES
LENTILLES
DU
LAURAGAIS

La Recette

« Salade de lentilles, Pickles d'oignons rouges. »

Commencer par préparer les pickles.
Couper ceux-ci en rondelles.

Dans une casserole, faire chauffer le sucre,
le vinaigre et l'eau.
Verser ce mélange bouillant sur les oignons.
Laisser refroidir complètement.

Faire cuire les lentilles.
Les mettre dans une casserole, avec un grand
volume d'eau froide non salée.
Porter à ébullition puis laisser cuire à petit bouillon,
pendant 25 à 30 minutes.

Le mieux est de goûter.
Les rincer à l'eau froide.

Préparer une vinaigrette.
Mélanger la moutarde avec le vinaigre,
puis ajouter l'huile.
Assaisonner généreusement.
Verser cette sauce sur les lentilles égouttées.
Ajouter du cerfeuil et des pickles d'oignons.



par Chef
Jérémy Thomann
(Restaurant La Table d'Alaïs)



L'Accord Mets & Vins



Domaine des Homs
« Clos de Pals »
AOC Minervois Rosé 2019



« Surprenant de partir sur un Rosé, j'en conviens et pourtant... et pourtant la texture soyeuse, délicate et rebondit du vin se fondra astucieusement dans le crémeux et la douceur des lentilles. A côté de ça, la finale fraîche et énergique de cette cuvée soulignera l'acidité et le peps de la vinaigrette et des Pickles d'oignons. Là, l'accord prend tout son sens. »

Bertrand CROS-MAYREVIEILLE
« Maison des Vins du Minervois »

♥ Coup de Cœur - lors de la Sélection 2020 de la Maison des Vins du Minervois

GASTRONOMIE

#NOS SAVEURS

LE
RIZ
DE
MARSEILLETTE

Les Ingrédients

Ingrédient pour 2 personnes :
Caille désossée - 1
Langoustines - 1
Riz rond blanc de Marseille - 120g
Vin blanc
Cèpe - 1
Artichauts - 2
Tranche épaisse de jambon ibérique - 1
Oignon cebette - 1
Ail & thym
Parmesan
Jus de caille
Jus de langoustine

La Recette

« Risotto automnal »

Riz de Marseille, cèpe, caille et langoustines.

Réalisation :

Dans une sauteuse,
Faire suer oignon cebette, dès de jambon, cèpe,
artichauts, ail et thym dans l'huile d'olive.

Rajouter le riz et laisser légèrement colorer.

Mouiller au vin blanc tout en remuant
jusqu'à absorption.

Ajouter petit à petit le jus de langoustine.

A la fin de la cuisson,
une louche de jus de caille et le parmesan.

Faire rôtir les cailles et les langoustines
tout doucement dans une sauteuse.

Pour le dressage, laissez faire votre imagination.



par Chef
Hugo Sanchez
(Resto mR h.)



L'Accord Mets & Vins

Château du Donjon

« Vin de Plume »

AOC Minervois Rouge 2018 (BIO)

« Cette cuvée, à pleine maturité, me paraît idéale pour les jeux de textures. Le Grenache, cépage dominant, apportera un jus plein, rondouillard avec une petite pointe de sucrosité sur la finale qui viendra joliment habiller le granuleux du risotto, la douceur du Cèpe et la chair délicate de la Caille. Les terroirs frais qui abritent cette cuvée confèrent fraîcheur et souplesse, parfait pour émousser les touches iodées de la Langoustine. »

Bertrand CROS-MAYREVIEILLE
Maison des Vins du Minervois

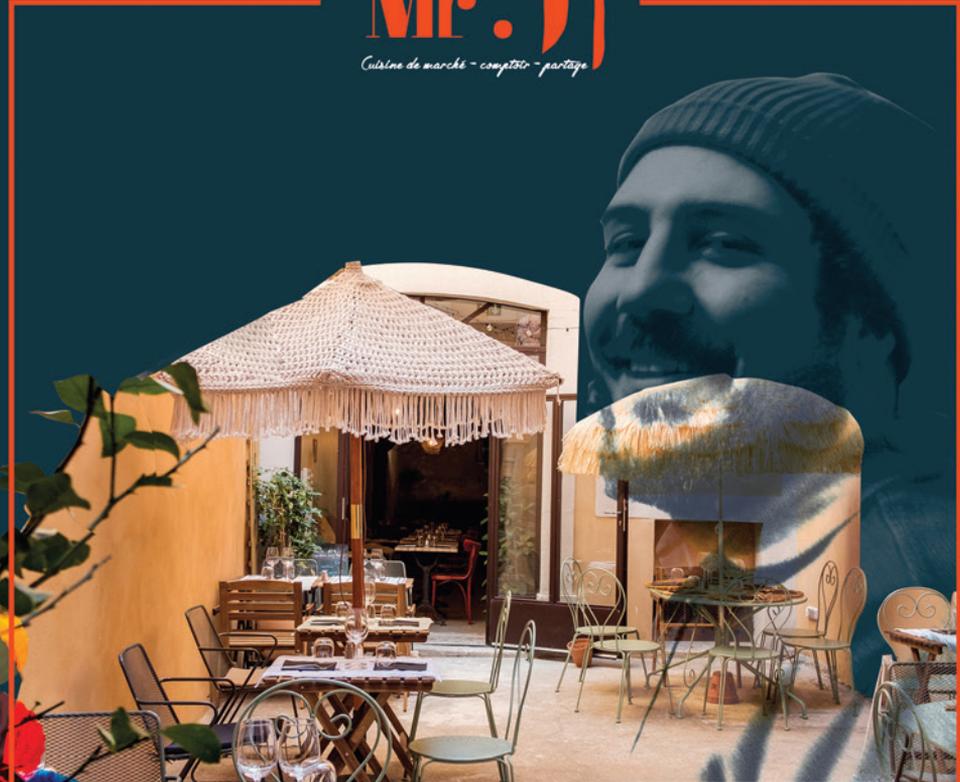
♥ Coup de Cœur lors de la Sélection 2020 de la Maison des Vins du Minervois



Mr. H

Cuisine de marché - comptoir - partage

Crédit photos : Levision.com - Design : Adapt-t.com



MENU DU MARCHÉ
FORMULE DU MIDI 20 €

ENTRÉE - PLAT - DESSERT

À LA CARTE, SOIR ET WEEK-END

CHANGEMENT TOUTES LES SAISONS

Ferme le mercredi et dimanche

Cuisine de marché - comptoir - partage

8, RUE DE LA RÉPUBLIQUE - CARCASSONNE

04 68 25 41 17 - CONTACT@MR-H.FR

@RESTO_MRH  



Chocolaterie Nougalet.



Nougalet : Devant ce savoir-faire, on est tous chocolat !

Nougalet, ce nom d enseigne et de marque impose le respect et fait saliver les papilles en même temps. On y élabore depuis des lustres dans les ateliers en bordure de la route reliant Limoux à Couiza, des chocolats et des confiseries de grande qualité, selon les méthodes artisanales cantonnées dans les meilleurs produits. 12 ans après avoir conquis l'entreprise et trouvé « sa perle rare » sur un parcours professionnel éclectique, alternant maisons de renom en France comme à l'étranger, Eric Monterrat pâtissier de profession, est toujours aussi enthousiaste. « J'y ai trouvé un véritable savoir-faire conservé par les employés avec qui je travaille, au service d'une créativité exceptionnelle, proposant un très large éventail de produits ». Et un niveau d'exigence professionnelle qui se manifeste également dans le choix des produits, le souci de surprendre et de régaler le client. C'est dans cet esprit que ce bourguignon d'origine, s'est attelé à la mise en valeur de l'existant, en déclinant de nouvelles gammes dans la fabrication des chocolats. En s'approvisionnant dans les pays producteurs tels que la Côte d'Ivoire, l'Equateur, la République Dominicaine, où il s'est rendu pour rencontrer de petits producteurs regroupés en coopérative. En soignant la visibilité de l'entreprise et le service à la clientèle. La mise en route du service internet a contribué au développement commercial. La vente par correspondance sur le territoire national représente 65% de la production ; 20% à l'étranger (Italie, Espagne, Angleterre, Mexique, Pays Arabes), 15% en vente à la boutique. Un nouvel axe de développement devrait booster la commercialisation dans les prochains mois. La confiserie occupe une place importante. De nouvelles créations comme ce bonbon baptisé brique du capitole parfumé à la violette, ou encore les spécialités Macaronia, viennent s'ajouter au contingent bien fourni. L'effectif du personnel qui est d'une quarantaine de personnes grimpe jusqu'à 70 en période de fin d'année. Compagnon privilégié de la gourmandise, le chocolat est considéré comme antidépresseur aux vertus aphrodisiaques, recommandé par la médecine. Mais non remboursé par la Sécurité Sociale...

CHOCOLATERIE NOUGALET - 04 68 74 02 63 - 8 Rue des Gourmets, 11190 Luc-sur-Aude



CHOCOLATIER CONFISEUR
DEPUIS 1922

NOS
CHOCOLATS



MADE IN OCCITANIE

agence VERRI

nougalet La renommée a tout fait

CHOCOLATIER CONFISEUR
Depuis 1951

OUVERT
Lundi au vendredi
9h à 12h et de 13h30 à 18h

f @Nougalet

Instagram @Nougalet.chocolaterie

La Tuilerie, 11190 LUC SUR AUDE - FRANCE
Tél. +33 (0)4 68 74 02 63
nougalet@nougalet.com • www.nougalet.com

Carcassonne

Limoux

NOUGALET

ARTHUR & ADRIEN

“UNE SÉLECTION DE CUVÉES D'EXCEPTION.”



Ouvert du Mardi au Samedi 10H-19H
27 Rue du Dr Albert Tomey - 11000 Carcassonne
06 12 83 68 86 - <https://arthuretadrien.fr/>

GASTRONOMIE

#PEPITES DU TERROIR



L'Huilerie Audoise Bio Planete.

Installée à Bram, l'huilerie audoise s'affiche comme la première en Europe entièrement dédiée au bio. La première huilerie d'Europe qui se consacre à l'élaboration d'huiles alimentaires fines, de qualité supérieure. L'offre comprend 70 huiles différentes: huiles vierges de première pression à froid, huiles grillées, huile d'olive, des gammes "classic" ou "gourmet" aux huiles exotiques de coco et de pavot. En matière d'approvisionnement, priorité est donnée aux producteurs locaux et français. L'entreprise est devenue internationale grâce aux programmes de commerce équitable. Bio planète une marque biologique internationale, tournée plus que jamais vers l'exportation.

BIO PLANETE - 04 68 76 70 60 - Route de Limoux - 11150 BRAM

Pebradous , Pâtisserie Pujola.

A Limoux, la tradition pâtissière est aussi vieille que la blanquette, c'est dire. Les fameux Pebradous de Limoux, biscuits au poivre pour l'apéro. Pourquoi ce nom ? Les habitués vous diront que "pebre" signifie poivre en occitan. La pâtisserie de Limoux Pujola Serrat est en mesure de vous proposer ces fameux Pebradous, ces petits gâteaux poivres qui assoiffent les amateurs de bulle les jours de carnaval, jours de rugby ou tout simplement pour tous les jours. Avis aux amateurs.

PEBRADOUS - 04 68 31 02 09 - 8 Rue des Augustins - 11300 Limoux



L'Oulibo.

Un air de Provence en Languedoc près de Bize Minervois. L'Oulibo coopérative créé dans les années 40. Une association de plus 1700 adhérents, ce qui en fait la première productrice d'olives de Lucques du monde. La Lucques du Languedoc récoltée à la main devenue un symbole de la région pour sa chair craquante et charnue au goût herbacé, très fin. Pôle d'excellence rurale, ainsi l'Oulibo nous propose cette sélection d'huiles d'olives et olives artisanales de la variété Lucques produites dans la plus pure tradition méditerranéenne. L'Olive Lucques du Languedoc a été reconnue en AOC par l'INAO, décret journal officiel. Mets de l'huile petit homme.

COOPÉRATIVE OLÉICOLE L'OULIBO - 04 68 41 88 88 - Hameau Cabezac - 11120 Bize-Minervois



Le Moulin de Cucugnan.

Cucugnan avait son curé maintenant Roland Feuillas, boulanger, humaniste, un semeur de bon grain, est bien là. France 2 a raconté son destin dans un documentaire Graines de rebelles qui a battu des records d'audience façon de rappeler qu'avant le pain il y a le grain. Et il fabrique ses propres farines avec le blé qu'il cultive. A la fois paysan, meunier, philosophe, le boulanger de Cucugnan maîtrise l'intégralité de la chaîne de fabrication de son pain avec la collaboration de paysans locaux. Au commencement était le pain, Roland Feuillas pactise avec la marâtre nature à la recherche des grains les plus purs, une vraie profession de foi. Qui sème le bon grain récolte le gout d'antan.

LES MAÎTRES DE MON MOULIN - 04 68 33 53 03 - 3 Rue du Moulin - 11350 Cucugnan



Le Domaine des Pères.

C'est au sein de leur "Domaine des Pères" à Trèbes que Jean et Dominique Bardou rendent hommage à ceux qui leur ont transmis les valeurs du travail et de la terre d'où le nom du domaine car les "Pères" ont su transmettre leur amour de l'agriculture. Pierre Dedieu celui de Dominique, Roger Bardou celui de Jean, autour de deux cultures mythiques et symboliques de notre midi, la vigne et l'olivier. On vous parlera donc aujourd'hui plus particulièrement des huiles. Chez les Bardou on extrait une huile de catégorie supérieure, représentant les variétés tantôt la Lucques, ou bien la picholine, moncita, cornicabra etc... cultivées à parts égales pour la production d'huile et la confection d'olives de table. Leurs produits se découvrent dans leur boutique au bord du canal du Midi à Trèbes. Possibilité de profiter d'une initiation (sur RDV) et de terminer par une dégustation sur du pain un peu grillé l'ancestral "fruité noir." Une visite s'impose !

LE DOMAINE DES PÈRES - 04 68 24 51 78 - 1 Avenue Pierre Curie - 11800 Trèbes



ANNE DE JOYEUSE



CAVE - BAR À VIN - RESTAURANT



*Près de 400 références de vins
du Languedoc et d'ailleurs,
blanquettes & crémants de Limoux,
bières, alcools & spiritueux*

BONNE DÉGUSTATION !

NOTRE ÉTABLISSEMENT VOUS ACCUEILLE DU MARDI AU SAMEDI.



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

GASTRONOMIE

#PEPITES DU TERROIR

Les Cerises de L'Argent Double.

Dans la vallée de l'Argent double les cerises sont reconnues comme patrimoine local, burlat, sunburst, moreau la revenchon, la Napoléon mieux que des pendants d'oreilles, un fruit de la passion, bientôt sur les marchés et dans vos paniers. La fête de la cerise à Trausse relance chaque année ce produit traditionnel en s'appuyant sur une économie de proximité et annonce ce Temps des Cerises éternel ; "Quand nous chanterons le Temps des cerises...Les belles auront la folie en en-tête, et les amoureux du soleil au cœur".



THIERRY ET AUBERTE CONRIÉ - 28 avenue de l'Argent Double - 1160 CITOU

Atout fruit.



Atout Fruit, une association qui agit pour la sauvegarde d'anciennes variétés de fruits. Valoriser et implanter des arbres fruitiers sur la voie verte entre Bram et Lavelanet, l'objectif d'Atout Fruit est simple ; « protéger le patrimoine fruitier de notre territoire » commente Paul Coeffard, producteur de pommes et Président de l'association. Près de ses arbres il vivait heureux, restaurer, replanter, valoriser un contrat pour lui et ses adhérents pour la sauvegarde d'un patrimoine local. Atout fruit ou les fruits de la passion, une conscience et un engagement écologique.

ATOUT FRUIT - 05 61 60 18 95 - 1 Chemin de la Mestrise - 09500 Mirepoix

Les Légumes secs d'Arteris.

ARTERIS légumineuses et semences à Castelnaudary, des filières d'avenir. ARTERIS un groupe coopératif agroalimentaire qui accompagne ses adhérents dans le développement de leur exploitation, se positionne comme le premier semencier français. Quatre Pôles d'excellence pour la défense de l'art de la terre : la production animale, la production végétale, la transformation et la distribution. Plus de 25 000 agriculteurs et collaborateurs qui mettent des valeurs au cœur de leur démarche. ARTERIS s'affirme aujourd'hui comme un acteur incontournable du monde agricole de demain.



ARTERIS - 04 68 94 61 44 - Arterris Loudes - 11451 Castelnaudary Cedex

L'atelier du Vinaigre Cyril Codina.



Sis à Lagrasse un des plus beaux villages de France se trouve l'atelier de Cyril CODINA, un vinaigrier passionné. Plus de 35 sortes de vinaigres, du vinaigre balsamique à la mûre sauvage au vinaigre combava et vanille. Des vinaigres élevés comme des grands crus, élaborés comme des parfums rares et présentés dans des flacons qui donneraient « Fivresse ». Dans son caveau-musée de Lagrasse Cyril rend ses lettres de noblesse à cet autre produit de la vigne.

VINAIGRERIE CYRIL CODINA - 04 68 75 83 66 - 16 Boulevard de la Promenade - 11220 Lagrasse

Granhota, L'atelier du Vinaigre.

Granhota en occitan c'est une grenouille : le nom est venu par des tonneaux gravés d'une grenouille. Com' d'enfer. Une grenouille dans le vinaigre ça peut le faire. Pour être plus sérieux, l'atelier du vinaigre à Coursan ; Granhota est apparu en 2013 pour valoriser ce condiment de tradition avec des vins du Languedoc pour leur structure aromatique idéale pour le vinaigre. Le maître vinaigrier, Laurent Faure, autodidacte et passionné travaille ses vinaigres de vin selon la méthode ancestrale celle qui respecte le produit, la nature. Une "granhota" qui ne veut pas se faire plus grosse que le bœuf. Une belle réussite.



VINAIGRERIE GRANHOTA - 06 32 92 62 20- 16 - 16 Rue Béranger - 11110 Coursan



ANTECH

LIMOUX



LA COLLECTION

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

GASTRONOMIE

#PEPITES DU TERROIR

Les Sels de Gruissan.

Déjà dans l'Antiquité, Gruissan vivait au rythme de la récolte du sel. Le fameux "or blanc" et tout ça avait failli disparaître. Un temps stoppée, l'exploitation sera reprise sous l'impulsion de Patrice Gabanou, la passion du pays en bandoulière et des idées plein la tête. Et les camelles, montagnes blanches près de la Méditerranée ont ressurgi. Le savoir faire ancestral a vite retrouvé ses marques. Les sels réputés et les huitres font le régal des visiteurs. Fleur de Sel, gros sel, sels de bain, elixsel (sel liquide), sels aromatisés sont en vente dans ce site particulièrement conservé. Les huitres affinées sur place, à votre bon cœur, la Casanova, la Fleur ou Saint Martin. Un Ecomusée et une boutique complètent l'endroit. Sans sel, la vie n'aurait pas de goût!



LE SALIN DE GRUISSAN - Route de l'Ayrolle, 11340 Gruissan // Téléphone : 04 84 25 13 24



Elevage Carpes Koi Aigues Vives.

Des carpes Koi au pays du soleil levant d'Occitanie. Un beau challenge. Sur l'étang de Marsellette dans la commune de Blomac, Pierre Flahaux a créé France Koi avec son épouse Sandra et rivalise avec les plus prestigieux élevages japonais. Cette entreprise piscicole s'affiche désormais comme l'unique bassin de reproduction des carpes d'origine nipponne. La carpe Koi, ce poisson ornemental vénéré dans la culture nipponne a trouvé en la personne de Pierre Flahaux son champion en plein pays audois. Des distinctions de tout bord n'ont fait qu'asseoir la réputation de l'élevage qui alimente à ce jour des grossistes et des jardinerie spécialisées et parfois des clients prestigieux, comme le roi du Maroc. Royale, la Carpe Koi de Blomac.

FRANCE KOI - 04 68 43 78 68 - Chemin communal n°7 - 11700 Blomac

La Perle Gruissanaise.

Depuis près de 30 ans, tout au bout de la plage des chalets à Gruissan. C'est ici que l'étang rencontre la mer, déjà un bonheur tout simple, la mer qu'on voit danser, une ambiance toute chargée d'iode, c'est bon pour le moral. Et en plus vous pouvez acheter ou déguster des fruits de mer, qualité garantie. Moules, huitres, crevettes, bulots. La Perle Gruissanaise est surtout un lieu terriblement convivial pour une sortie entre amis ou en famille ; on dresse sa table, on déguste, un petit coup de blanc bien frais dans son pichet et on débarrasse. Vente à emporter. Une adresse à retenir et vite.



LA PERLE GRUISSANAISE - 04 68 49 23 24 - 6 Avenue de l'Aiguille - 11430 Gruissan

Pisciculture de la Fajolle.



Situé à 1150 mètres d'altitude au cœur du Pays de Sault, ce sanctuaire exempt de toute pollution dispose d'une eau de qualité exceptionnelle, les eaux cristallines du Rebenty et de la Fount d'Argent qui alimentent la pisciculture, reproduisent le milieu naturel et sauvage des poissons que l'on retrouve au niveau du goût bio. Ce goût particulier si proche de celui des poissons sauvages. Quatre espèces de salmonidés sont élevées en cycle complet dans les 13 bassins: de l'œuf au reproducteur dans le respect absolu de la charte de l'agriculture biologique et du bien être des poissons.

PISCICULTURE DE LA FAJOLLE - 07 87 13 28 00 - 2 route d'Ax-les-Thermes - 11140 La Fajolle

Nicolas Lassalle éleveur de Gasconne.

Les vaches et les taureaux de Nicolas Lassalle sont des fleurons de l'agriculture audoise. Chaque année, les taureaux de cet élevage sont l'une des attractions de la foire d'Espezel. Et parfois un taureau de la race gasconne élevé dans la commune des Martyrs dans la Montagne Noire monte au salon international de l'agriculture à Paris pour participer au concours des bovins. On se souvient d'un "podium" pour "Hocco" le taureau fétiche de l'élevage. Un triomphe pour ce gascon de 1,5 tonne. Nicolas Lassalle s'est lancé dans cet élevage dans les années 1990, là dans ce havre de paix entre Aude et Tarn sur les hauts plateaux de la montagne noire paissent des centaines de gasconne.

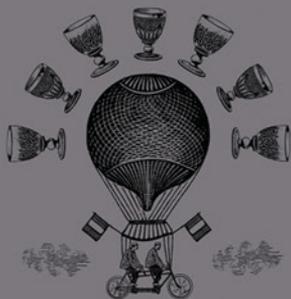


NICOLAS LASSALLE - Domaine A La Fontfroide - 11380 Labastide Esparbairègue



CALMEL & JOSEPH

Découvrez nos vins aux multiples expressions



• LE DOMAINE •



LES CUVÉES RARES
LES CRUS
LES TERROIRS

• NOS CRÉATIONS •



VILLA BLANCHE
CRÉATION CALMEL & JOSEPH

AMS.TRAM.GRAM
PIC ET ♦ ET COLÉGRAM
BOUR ET BOUR ET RATATAM
AMS, TRAM, GRAM
MAIS COMME LE ROI ET LA REINE
NE LE VEULENT PAS, ÇA SERA TOI
EENY, MEENY, MINY, MOE
... ICI LE HASARD A BON GOÛT ...



AMS TRAM GRAM
CRÉATION CALMEL & JOSEPH

LE DOMAINE CALMEL & JOSEPH - CHEMIN DE LA MADONE - 11800 MONTIRAT
T. +33 (0)4 68 72 09 88 - F. +33 (0) 468 726 164
contact@calmel-joseph.com - www.calmel-joseph.com

GASTRONOMIE

#PEPITES DU TERROIR

La mozzarella Bourdasso.

De la mozzarella 100% made in Corbières. C'est l'histoire d'une famille de Romains tombés amoureux des Corbières, la famille Antonini qui a lancé son projet agronomico-gastronomique: ouvrir un restaurant et y servir leur mozzarella artisanale produite sur place. La fabrication de la fameuse mozzarella de bufflonne, une institution en Italie. Une fabrication artisanale après un parcours sélectif d'opérations méticuleuses pour au bout du compte obtenir cette petite boule blanche qui nous arrache des cris d'envie. A peine quelques minutes de repos, on retrouve ce produit d'exception sur l'une des belles tables de bois brut du restaurant, à peine relevée d'un filet d'huile. Nos chefs Franck Putelat, Lionel Giraud ne s'y sont pas trompés en valorisant ce produit sur leurs tables étoilées. Une Dolce Vita à Pradelles-en-val.



DOMAINE DE LA BOURDASSE - 11220 Pradelles en Val - 04 68 78 08 31

La Chèvrerie Combebelle.



Ce n'est pas gagné, c'est un peu le bout du monde, à la sortie de Bize prendre la direction de St Chinian, mais ça mérite le détour. C'est magique. La famille Camelot Wenderoth s'est installée dans cette garrigue voilà près de 30 ans, séduits par l'endroit. Depuis bergerie et demeure ont été transformés, une étable moderne exploitée par les enfants. La traite des chèvres s'effectue vers 17h. Un conseil d'ami, achetez du lait frais, à l'ancienne dans "un pot de lait" vintage. Un tour à la boutique s'impose, vous y trouverez d'excellents fromages fabriqués artisanalement, Ecus du Pays Cathare, crottins, régulièrement primés sont nos préférés. Vous pourrez apercevoir le laboratoire vitré dans lequel sont confectionnés les fromages. Fromagerie et affinage sur place.

COMBEBELLE - 11120 Bize-Minervois - 04 67 38 05 38

La Ferme du Montagut.

A Thézan des Corbières, Guillaume et Fanny Portal ont rassemblé leurs troupeaux qui pâturent tous les jours dans les garrigues et friches aux alentours. Le lait de leurs chèvres est transformé dans la ferme. Leur production est variée : faisselle, fromage frais, mi-affiné, yaourt aussi et charcuterie. Coup de cœur pour l'Écu et l'Écusson, petits fromages puissants en forme de blason qui rajoute l'authenticité du terroir. La vente sur place y est organisée. Vente aussi à Narbonne à la ferme côté producteur. Une ferme à découvrir absolument au cours d'une de vos balades gourmandes dans les Corbières.



LA FERME DU MONTAGUT - 11200 Thézan ddes Corbières - 04 68 41 75 79

Matthieu Bouette.



Matthieu BOUETTE élève 65 chèvres de race alpine chamoisées, elles sont en parcours libre dans la garrigue et les bois autour de Fajac en Val. Fabrication et affinage de fromage de chèvre, tomme de chèvre, fajacous, fromage blanc, faisselle, fromages dans l'huile d'olive dont les fameux Ecus et écussons du Pays cathare et yaourts de chèvre, crème renversée au lait de chèvre. Vente à la ferme et dans les marchés de la région, Leucate, la Franqui, Lagrasse et Carcassonne chez des commerçants renommés comme dans les grandes surfaces.

MATTHIEU BOUETTE - Les Genivrières - 11220 Fajac en Val - 06 82 59 48 98

Miellerie des Clauses.

La Miellerie des Clauses à Montseret, au cœur des Corbières à quelques encablures de l'abbaye de Fontfroide ouverte depuis 38 ans, permet de découvrir un monde fascinant, de partager une histoire et des passions et de retrouver des goûts d'enfance. Tout un assortiment de miels et autres douceurs récoltés ou fabriqués par la Miellerie: pains d'épice, hydromels, pollen...Le monde des abeilles à découvrir surtout dans ce petit village des Corbières, visite menée par les apiculteurs eux-mêmes. Vous découvrirez également le miel de son extraction de la ruche à son conditionnement. Un Espace pédagogique où différentes visites y sont organisées: découverte du métier d'apiculteur et du rôle de l'abeille dans l'environnement.



LA MIELLERIE DES CLAUSES - 8 Chemin Pech de la Garrigue - 11200 Montsérét - 04 68 43 30 17



SIEUR D'ARQUES

— Limoux - France —

Créez
l'Instant

Première
Bulle



GASTRONOMIE

#PEPITES DU TERROIR

Pâtisserie Bimas.

Bruno Bimas prépare pas moins de 3 tonnes de chocolat par an dans son labo High Tech, un atelier où il n'a pas honte de vivre de ses péchés mignons qui sont aussi les nôtres. Ne dit on pas que la gourmandise est un vilain défaut? Il n'y a pas longtemps encore il confessait qu'avec le chocolat on s'éclate. On fera court, on ne vous parlera pas de ses créations, nuance framboise, Estroupat à l'orange arrosé de Grand Marnier (voir Hors série Ode gourmande), juste un focus sur ses Ecus de la Cité, ces pièces de chocolat noir et au lait frappées de la Cité de Carcassonne, du Pont Vieux et de la Rivière Aude présentées dans une boîte en parchemin. Un Must !

PÂTISSERIE BIMAS - 04 68 25 27 01 - 7 Avenue Arthur Mullot - 11000 Carcassonne



Le Garriguet, Boulangerie Mestre.

Garriguet: une pâtisserie pour voyager loin. A l'époque les transports duraient longtemps, certains pouvant supporter de longs trajets, de nos jours on voyage bien plus vite et l'on peut tout autant faire acte de gourmandise et le consommer rapido, sans en perdre une miette. Elaborés aujourd'hui par les artisans boulangers labélisés Pays Cathare. Qui veut voyager loin ménage son Garriguet...C'est une recette paraît-il gardée secrète et réalisée que dans certaines boulangeries uniquement. Affaire à suivre.

BOULANGERIE MESTRE - 04 68 44 00 95 - 7 Rue de l'Église - 11220 Talairan

Pôle Sud.

Un sacré parcours que celui de Didier Barral. Tout commence en 1983 par le rachat du "Glaçon des Corbières". Depuis son entreprise spécialisée dans la fabrication de desserts pour la restauration commerciale a su formidablement se développer, s'adapter et s'internationaliser. Des filiales à Barcelone, Miami, Madrid, Londres, une aventure économique qui va de l'avant avec 28 nouvelles boutiques et la distribution hyper dynamique de la Compagnie des Desserts qui sert aujourd'hui, plus de 11000 restaurateurs. Outre les saveurs traditionnelles, mangue, abricot, laissez-vous tenter par des créations originales, citron vert au gingembre confit, confiture de lait fleur de sel de Camargue ou encore le Sorbet mojito. Bref, un Pôle Sud qui ne vous laissera pas de "glace". Avis aux gourmands.

POLE SUD - 04 68 27 62 88 - 4 Rue des Romains - 11200 Lézignan-Corbières



Glaces Audeline.

Felix et Carine Bossut sont installés dans la ferme du Bosc à Mayreville dans la Piège, exploitation agricole de 64ha et proposent les délices de leur ferme. Les glaces Audeline fabriquées artisanalement. Glaces onctueuses, glaces fermières 100% lait de brebis provenant de la ferme avec un grand choix de parfums, près de 40. Ces délices sont répartis en cinq gammes ; classique, saveurs fruitées, parfum du terroir, du jardin, gammes gourmandises, Goût de réglisse, violette, rose figue avec miel et noix. Plus encore, des nouveaux parfums: Calisson d'Aix et Fleur d'Oranger, petites graines de Tournesol...qui ne manqueront pas de vous rappeler un parfum d'enfance et de vacances.

LA FERME DU BOSC - 04 68 60 67 07 - 11420 Mayreville

Glaciers : La Belle Aude.

La Belle Aude fabricant de crèmes glacées artisanales et de sorbets artisanaux plein fruit et aussi des nouveaux parfums et des bûches glacées, délices de nos tables de Noël. C'est avant tout le talent de ces hommes et ces femmes qui proposent une gamme de crèmes glacées qui ont déjà séduit les consommateurs de la grande région et bien au delà. Pas de coup de froid pour la coopérative la Belle Aude au contraire, les ventes progressent chaque année où la marque locale est numéro 1 des ventes dans bien des rayonnages. En 2019 la Belle Aude proposait plus de 30 parfums de glaces et l'entreprise réfléchit à se diversifier vers la pâtisserie. Wait and see!

LA FABRIQUE DU SUD - 04 68 10 18 94 - 75 bd Edouard Branly - ZI la Bouriette 11000 CARCASSONNE





BOISSONS DISTRIBUTION NAVALS

www.boissonsdistributionnavals.fr

Z.I L'Estagnol - Rue Nicolas Copernic - 11000 Carcassonne
TEL. 04.68.71.48.11 - FAX 04.68.47.69.20
Email : bdnavals@wanadoo.fr



Vins



Spiritueux



Bières



Sodas



Cafés



SANS GLUTEN
SANS COLORANT



LA BELLE AUDE

FABRIQUÉ À CARCASSONNE www.labelleaude.fr



LE SENS DU GOÛT LE GOÛT DU SENS !

CRÈMES GLACÉES AU LAIT ENTIER
ET SORBETS PLEINS FRUITS



NOS Bières

Les Brasseurs de la Cité - « Bières Ciutat »



Toutes les bières sont réalisées avec des matières premières cultivées en France (orge, blé, houblon). Elles ne sont ni filtrées, ni pasteurisées et sans aucun conservateur. Les brasseurs de la Cité, c'est une fabrique de bière familiale qui renoue avec l'histoire brassicole de Carcassonne. De vrais professionnels diplômés y développant, produisant et commercialisant la gamme Ciutat (la « Cité » en Occitan) : des bières de pure tradition, sans fioriture. La Pils (Blonde) : Arômes caractéristiques des bières d'Europe centrale
 La Blanche : Faible amertume et des notes rafraîchissantes
 L'Ambrée : Belle amertume et notes corsées
 La Brune : Légère pour toutes les saisons - La Ladies: Décoction de gingembre, pamplemousse et hibiscus
 Les bières éphémères : La Brassin du moment / La Ciudad de Noël
 240 rue Edouard Branly 11000 Carcassonne Tél : 06 19 12 51 93



Brasserie Têtes Plates

Bières certifiées Agriculture Biologique en plus de la mention «Nature et Progrès»
 L'English Pale Ale : inspirée des Bitter anglaises, issue de malts torréfiés et d'un houblonnage aromatique - La Sécade : d'inspiration Belge, cette Witbier, bière de blé malté à l'aromatique marquée est bien équilibrée - La Cargat : inspirée des Stouts Irlandaises - La Gabelou : c'est une Gose, typique de Leipzig en Allemagne - Equinoxe : une Saison ambrée aux notes typique de la Wallonie - La Fresquet : une bière d'hiver, s'inscrivant dans la tradition des bières de gardes brassées dans les fermes brassicoles du Nord de la France - La Canhàs : c'est une grisette houblonnée, typique de la province du Hainaut en Belgique. 20 Avenue du Champ de Mars 11100 Narbonne Tél. : 06 67 46 55 04

Brasserie Artisanale Le Cochon Volant



Bières brassées dans les contreforts des Pyrénées avec de l'eau pure des montagnes et le plus beau houblon entier et l'orge. Recettes classiques adaptées aux goûts modernes.
 Flying Pig : Fabriqué dans le style American Pale Ale - L'Allumetur (Match Maker) : ambrée, riche en couleurs et riche en saveur - Jean de L'Ours : Malt de chocolat, riche avec des notes de caramel et des notes de café - Summertime : Une « saison » d'or dans la tradition Wallonne - Sanglier : Classic India Pale Ale - Belle Blonde : très claire et très aromatique, avec un éclat d'agrumes frais - Trois Petits Cochons : Triple Belge Classique aux notes de poires et de pommes rôties.
 4 Grand rue 11500 Quillan Tél. : 06 09 66 39 78



Domaine Les Cascades

Toutes les bières sont brassées au domaine dans un chaudron en cuivre puis fermentées dans des petites cuves de 200 litres. Une grande importance est attachée à la qualité de l'eau utilisée qui doit être très pure. Après osmose, celle-ci prend une jolie couleur bleu clair transparent. Les bières sont conditionnées au domaine. Au préalable une liqueur qui contient du sucre est ajoutée afin de créer une refermentation dans les bouteilles fermées hermétiquement ce qui leur apportera mousse et bulles naturelles. Bière Blanche - Bière Blonde - Bière Rousse - Bière Brune.
 4 bis avenue des Corbières 11 220 Ribaute Tel : 06 88 21 84 99

Promocash

Carcassonne

LE CASH & CARRY LIVREUR

AU SERVICE DES PROFESSIONNELS DE LA RESTAURATION, REVENDEURS, GRANDS COMPTES, COLLECTIVITÉS, ENTREPRISES ET ASSOCIATIONS.



MODES D'APPROVISIONNEMENT

MAGASIN - DRIVE - LIVRAISON

PASSEZ VOS COMMANDES 7J/7 ET 24H/24 SUR NOTRE SITE DE COMMANDE EN LIGNE WWW.CARCASSONNE.PROMOCASH.COM



COMMENT DEVENIR CLIENT ?

Lors de votre première visite dans notre magasin, munissez-vous :

- d'un extrait du registre du commerce ou d'un document justifiant votre statut
- de votre carte d'identité
- de votre relevé d'identité bancaire.

Rendez-vous en magasin, votre carte vous sera remise sur place le jour même. Vous pouvez aussi demander votre carte en ligne sur notre site promocash.com.



ZA de SALVAZA - rue Gustave Eiffel - 11000 Carcassonne
Tél. : 04 68 11 48 00 - Fax : 04 68 11 48 09

@ promocash_carcassonne@carrefour.com

 www.carcassonne.promocash.com



HORAIRES

Du lundi au vendredi de 6h30 à 18h30

Samedi de 6h30 à 12h00

RETROUVEZ NOS OFFRES SUR PROMOCASH.COM



Jusqu'à

14 000

références :
frais, surgelés, vin,
brasserie, hygiène,
art de la table
et matériel
professionnel.



Promocash

Engagés pour faciliter votre métier



NOS

Bulles.



AOP Blanquette de Limoux - Taudou « Méthode Ancestrale »

Voici un mauzac élaboré en blanquette aux fines bulles régulières, gage de qualité. Les sucres naturels du raisin sont conservés dans le vin. La mise en bouteilles, à la vieille lune de Mars, permet un redémarrage de la fermentation grâce aux chaleurs printanières. La prise de mousse se réalise en bouteille naturellement. Des notes de pommes caramélisées se développent tant au nez qu'en bouche. A servir très frais sur un dessert de préférence. Prix de vente conseillé 10.00€. « Les Halles de Jojo »

AOP Blanquette de Limoux - Domaine Antech « M Le Mauzac 3.0 »

Issu de la gamme des 4 vins effervescents récemment créé, le 3.0 le plus ultime, une méthode traditionnelle sans aucun sucre ajouté aux 3 stades d'élaboration (vinification, tirage, dosage). Un exercice de style sur la pureté du Mauzac, bien maîtrisé et tout à fait abouti. A servir entre 5 et 7° juste en apéritif. Prix de vente conseillé 14.00€. « Les Halles de Jojo. »



AOP Crémant de Limoux - Chateau Rives Blanques « Vintage Rosé »

Une exclusivité en couleur chez Rives Blanques que ce crémant rosé uniquement en vente au domaine. Un trait de Pinot Noir ajouté lui donne une belle couleur saumonée et un nez de fruits rouges et de fraises des bois. Irrésistible à l'apéritif ou sur une viande blanche simplement rôtie. A servir entre 7 et 9°. Prix de vente au domaine 13.50€

AOP Blanquette de Limoux - J.Laurens « Le Moulin Brut »

Le domaine met ici en avant les grandes caractéristiques du Mauzac cépage de référence à Limoux. Son nez de pomme verte et sa bouche fraîche aux notes florales donnent un vin de bel équilibre. Une belle bulle fine et crémeuse prouve la maîtrise de l'élaboration de cet effervescent. A servir très frais en apéritif sur des toast de saumon par exemple. Prix de vente conseillé 10.00€. « Chez Julien »



AOP Crémant de Limoux- Cave Sieur d'Arques Première Bulle Premium « Edition Van Binh »

Nouvelle cuvée premium née de la collaboration avec l'artiste audois VanBinh pour son esthétisme haut en couleur. Une robe couleur or pâle nuancée de reflets verts. Le nez développe des arômes subtils de fruits secs grillés et d'épices. L'attaque en bouche est souple et onctueuse elle dévoile des notes d'agrumes. La finale est à la fois longue équilibrée et complexe, ponctuée de notes de citron confit et de saveurs légèrement grillées. Prix de vente conseillé 18.50€. « Chez Julien. »

“

Grâce à « Ma vigne au naturel », le dispositif d'aide du Département, j'ai pu arrêter l'emploi de pesticides contre le ver de la grappe. C'est bon pour ma vigne, pour mon vin et pour tout le village.

Alain Gleyzes
 Vigneron coopérateur
 à la cave coopérative de Leucate
 et président de l'association
 Environnement Protection du Vignoble

DANS L'AUDE, on cultive nature

RÉDUIRE LES PESTICIDES, C'EST POSSIBLE.
 LES VIGNERONS DE L'AUDE LE FONT !



GASTRONOMIE

#NECTARS & FLACONS

NOS Vins



IGP OC Domaine de Py « Tout naturellement » Blanc 2019

100% Chardonnay, sans sulfite ajouté afin de mieux exprimer les caractères du cépage. La bouche est fraîche et gourmande, un vin d'une grande singularité. A servir entre 8 et 10° à l'apéritif ou sur des poissons grillés. Prix conseillé 9.00€. « Chez Julien »

AOP Corbières Clos de l'Anhel « Les Terrassettes » Rouge 2017

D'une robe pourpre soutenue, ce vin développe des arômes de fruits rouges et d'épices où se mêlent quelques notes florales que l'on retrouve aisément en bouche. La finale est ample, bien équilibrée réhaussée des tanins fondus. A servir entre 14 et 16°, avec un carré d'agneau ou une pintade. Prix conseillé 13.50€. « Chez Julien »



AOP Cabardès Domaine Guilhem Barré « Sous le Bois » Rouge 2016

Cette belle cuvée issue de Merlot et Syrah est d'une grande générosité comme le vigneron. Bel équilibre entre note de vanille de pain grillé amené par l'élevage, et de fruits rouges et noirs bien mûrs. D'un grand intérêt. A servir entre 16 et 18° à carafes de préférence. Accord pièce de bœuf rôtie, viande en sauce. Prix conseillé 12.50€. « Chez Julien »

IGP OC Calmel & Joseph « Le Penchant » Blanc 2019

Dernier né tout droit arrivé du Domaine de la Madone issu de Marsanne nous offre un nez tout en fraîcheur. Des arômes de fleurs et de fruits blancs se révèlent en bouche. Une belle acidité suit et la finale est saline. Ira très bien pour accompagner vos crustacés, poissons et viandes blanches. Température de service entre 8 et 10°. Prix conseillé 12.00€. « Les Halles de Jojo »



IGP OC Cave Anne de Joyeuse « Cuvée Lorigu » Rosé 2019

Un rosé de pressurage issu de Merlot, Syrah et Cabernet Franc d'une couleur grenadine. Ses notes de fruits rouges frais, son gras et sa belle minéralité en fin de bouche en font un rosé de repas. Température de service entre 8 et 10° C. Idéal sur les premières grillades de printemps. Prix conseillé 8.50€ « Le Verre d'Un »

AOP Corbières Domaine Baillat « Le Clos de la Miro » Rouge 2018

C'est une cuvée élaborée à partir d'un assemblage de syrah, complétée de grenache, et de cinsault. Le raisin est 100 % égrappé, et un pigeage manuel à la Bourguignonne. Le vin est élevé en barrique pendant 12 à 14 mois. Une belle structure tanique se révèle en bouche tout en finesse et élégance. A servir entre 16 et 18° et à carafier. A découvrir sur un magret de canard. Prix conseillé 11.00€ « Au domaine à Montlaur »



AOP Minervois Domaine Sibille « Terres de Grès » Rouge 2016

Sur ce terroir de grès les 3 cépages Syrah, Grenache et Carignan, donnent des arômes de fruits noirs cassis framboise le tout sur un beau volume juteux et bien équilibré. Parfait sur un lapin ou sur un filet mignon. A servir entre 16 et 18°. De préférence à carafier. Prix conseillé 13.50€. « Le Verre d'Un »

AOP Minervois Domaine Sainte Marie de Crozes « Milo » Blanc 2018

50% de la cuvée est vinifiée et élevée en barriques, l'autre partie reste en cuve pour privilégier l'équilibre et garder la fraîcheur. D'une grande dominante de Roussanne ce vin offre des arômes d'abricot et de pêche qui persistent en bouche. Bel équilibre. A servir entre 8 et 10° avec une brouillade aux truffes. Prix conseillé 22.00€. « Le Verre d'Un »



AOP Corbières Château de Caraguilhès « Les Gourgoules » Rouge 2017

Une belle robe pourpre soutenue aux arômes de fruits rouges. Une bouche soyeuse et puissante avec des notes poivrées : un vin bien équilibré, bien structuré et riche en fruits. Il s'accordera volontiers avec un rôti de porc aux pruneaux. A servir entre 16 et 18° après carafage. Prix conseillé 11.00€. « Au domaine St Laurent de la Cabrerisse »

AOP Cabardès Domaine de Cazaban « Les Petites Rangées » Rouge 2018

Couleur profonde et rubis, avec une palette aromatique très riche. Notes de garrigues, eucalyptus, fenouil cuit, le nez s'ouvre à l'aération sur la griotte et le chocolat. Délicat et plein de sève, d'une structure présente mais bien enrobée. A servir entre 16 et 18° après carafage. A déguster sur un pigeonneau. Prix conseillé 15.00€. « Les Halles de Jojo »



INTERVIEW

#MONAUDEÀMOI

André Pachon, Figure incontournable de la restauration française au pays du soleil levant. Il a grandi à Carcassonne et a toujours revendiqué ses origines.

C'est quoi avant tout votre Aude ?

AP: Le département où j'ai grandi, où j'ai appris mon métier, où j'ai mes meilleurs amis, où L'on y mange le mieux où l'on y bois les meilleurs vins à prix raisonnable, où les paysage sont restés naturels, où son histoire Ancienne nous fait rêver et où la qualité de vie est la plus belle pour moi qui connaît d'autres mondes.

Et si on passait en cuisine. Qu'aimeriez-vous y voir mijoter ?

AP : Ne rien changer et garder le cassoulet dans sa tradition servi dans sa cassole pour cela je fais confiance à l'Académie Universelle du Cassoulet et à son président Pierre Poli.

Et si on faisait une descente à la cave quelle bouteille vous ramèneriez ?

AP : Très difficile à sélectionner , Il y en a tellement et leurs propriétaires sont mes amis je dirais un vin qui mérite d'être connu le Château de la Soujole en Malepère de Gérard Bertrand.

Un bel accord met-vin que vous partageriez avec qui ?

AP : Avec mon ami Alphonse Caravaca

Le département de l'Aude vous donne la mer, la montagne, la campagne. Votre choix. Expliquez-nous ?

AP : La montagne , pour son air frais, ses parfums de bruyère de thym, pour ses ruisseaux et lacs, pour ses petits villages remplis de souvenirs, ses produits sauvages en saison : asperges ,figues, pêches des vignes, escargots, cèpes, châtaignes, truffes et tant d'autres..

Vite une échappée belle pour cette rentrée ?

AP : Me promener dans la Cité de Carcassonne

Vite une visite gourmande ?

AP : Chez mon frère d'apprentissage Claude Rodriguez au Château St Martin.

Un apéro en terrasse. Laquelle ?

AP : Le Café Saillan.

Un lieu d'exception dont vous êtes tombé amoureux que vous gardez que pour vous ?

AP : La place Saint Gimer et son quartier la Barbacane où j'ai grandi.

Un Audois (se) pour illustrer le département ?

AP : Mon ami Laurent Spanghero.

On en parle un peu. Le monde d'après qu'on nous annonce vous le voyez comment ?

AP : Nous sommes à un croisement. La nature nous regarde, si nous savons la respecter et l'aimer je vois notre avenir Sauvé, sinon, nous partirons dans l'inconnu !!!!!

Votre mot de la fin ?

AP : Malgré mes 50 ans de vie au Japon, mes tripes et mes racines sont restées Audoises, Mon Aude à moi encore plus belle vue du Pays du soleil levant.
Merci, Arigato.

André
PACHON
C H E F C U I S I N I E R





Évènement votre : Les petites mains des grandes tables

On ne les voit pas. Quand ils arrivent pour livrer la vaisselle, le mobilier, la décoration, tout ce qui est nécessaire au bon fonctionnement d'une table bien garnie, les convives n'ont pas encore gagné leur place. Et ce n'est qu'après leur départ que les « sous-marins » de l'évènement comme le dit joliment Dominique Dédiés, refont surface pour débarrasser et emporter leur précieuse cargaison. « Évènement votre » a donc vu le jour naturellement, en 2001 sur la base d'un constat : cuisiniers et traiteurs, qui représentent 80% de la clientèle, ont suffisamment à faire dans leurs attributions respectives, pour que la mise en place ne représente pas souvent une charge. A plus forte raison lorsque les repas, cocktails, et autres réjouissances à l'occasion de fêtes privées ou de célébrations à caractère public, sont organisés dans des lieux improvisés et vides (extérieur, salles d'édifices publics, particuliers). Tout alors reste à faire, et la société basée à Carcassonne 295 rue Ampère dans la zone industrielle de l'aéroport, adapte son service au souhait du client qui peut choisir le style qui lui convient, des plus anciens aux contemporains. « Nous nous fournissons dans les meilleures maisons de vaisselle : Degrenne, Villeroy et Bosch, Dudson, RAK, Cerak, Schott. » Le mobilier suit dans cette politique de qualité grand angle, et l'enseigne a littéralement explosé, grâce à la contribution des deux fils : William, installé sur Perpignan, Narbonne et l'Hérault, et Dylan concentré sur Carcassonne et la région toulousaine. L'avenir de cette entreprise de plus de 20 ans, est déjà tout tracé. La passation de témoin se fait de mère en fils dans la famille Dédiés, avec la volonté commune de poursuivre l'aventure, encore et encore. Jeunesse et enthousiasme, la relève est assurée ! La devise de la maison : le client est sacré et traité de la même manière quelque soit son budget.

Site : www.evenementvotre.fr



THÉÂTRE

Jean-Alary

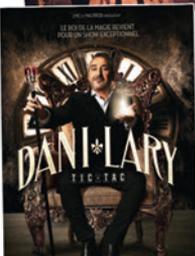
59 SPECTACLES
D'OCTOBRE À MAI

PAC BILLETTERIE : Tél. 04 68 115 915

CHRISTELLE
CHOLLET



BALLET ESPAÑOL
DE MURCIA



OCTOBRE 2020

Mardi 6 / 20h30 / PASIÓN FLAMENCA - DANSE

Samedi 10 / 20h30 / TRÈS CHÈRE MANDY
avec Andréa Ferréol et Agnès Soral - THÉÂTRE

Mardi 13 / 20h30 / ROMANESQUE
« La folle Histoire de la langue française » avec Lorant Deutsch - THÉÂTRE

Jeudi 15 / 20h30 / QUATUOR LUDWIG
« Lever de Soleil » - CONCERT CLASSIQUE - AUDITORIUM

Vendredi 16 / 20h30 / COMPROMIS Avec Pierre Arditi et Michel Leeb - THÉÂTRE

Samedi 31 / 20h30 / NOËLLE PERNA « Certifié Mado » - HUMOUR

NOVEMBRE 2020

Mercredi 4 / 20h30 / COCK ROBIN - CONCERT

Jeudi 5 / 20h30 / SIMON GHRAICHY - PIANO
« Voix intérieure » - CONCERT CLASSIQUE - AUDITORIUM

Dimanche 8 / 17h00 / AMOUR - SPECTACLE JEUNE PUBLIC

Mardi 10 / 20h30 / OLIVIER DE BENOIST « Le petit dernier » - HUMOUR

Jeudi 12 / 20h30 / OPÉRA ORCHESTRE NATIONAL DE MONTPELLIER
« Impressions d'Italie » - CONCERT CLASSIQUE

Samedi 14 / 20h30 / LA MOUSTÂCHE avec Jean Benguigui - THÉÂTRE

Mardi 17 / 20h30 / ELIE SEMOUN ET SES MONSTRES - HUMOUR

Jeudi 19 / 20h30 / L'HEUREUX STRATAGÈME

Avec Sylvie Testud et Éric Elmosnino - THÉÂTRE

Jeudi 26 / 20h30 / I MUVRINI - CONCERT

Samedi 28 / 20h30 / JEREMY FERRARI « Anesthésie générale » - HUMOUR

DÉCEMBRE 2020

Vendredi 4 / 20h30 / PIANO FURIOSO - OPUS II - CONCERT - HUMOUR

Dimanche 6 / 15h00 / QUATRE JOURS À PARIS
« Opérette en 2 Actes de Francis Lopez » - OPÉRETTE

Mardi 8 / 20h30 / CASSE-NOISETTE Ballet Impérial Russe - DANSE

Vendredi 11 / 20h30 / ENRICO MACIAS & AL ORCHESTRA - CONCERT

Dimanche 13 / 15h00 / LA REINE DES GLACES - COMÉDIE MUSICALE FAMILIALE

Mardi 15 / 20h30 / PANIQUE AU MINISTÈRE
avec Philippe Chevallier - THÉÂTRE

Jeudi 17 / 20h30 / QUATUOR YSAE
« Florilège du saxophone » - CONCERT CLASSIQUE - AUDITORIUM

JANVIER 2021

Jeudi 7 / 20h30 / LE PLUS BEAU DANS TOUT ÇA avec Régis Laspalès - THÉÂTRE

Dimanche 17 / 17h00 / IMPACT - SPECTACLE JEUNE PUBLIC

Jeudi 21 / 20h30 / LINOS PIANO TRIO « Année Beethoven Acte II » - CONCERT CLASSIQUE - AUDITORIUM

Vendredi 22 / 20h30 / « N°5 de Chollet » avec CHRISTELLE CHOLLET - HUMOUR

Dimanche 24 / 15h00 / VALSES DE VIENNE
Opérette Viennoise en 3 actes de Johann STRAUSS - OPÉRETTE

Mercredi 27 / 20h30 / FLEURS DE SOLEIL avec Thierry Lhermitte - THÉÂTRE

Vendredi 29 / 20h30 / ROLAND MAGDANE « Histoire de fou » - HUMOUR

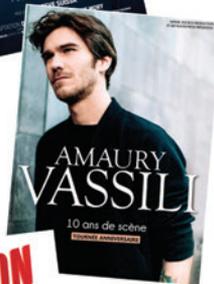
Dimanche 31 / 17h00 / LE LIVRE DE LA JUNGLE - COMÉDIE MUSICALE FAMILIALE



VILLE DE
CARCASSONNE

www.theatre.carcassonne.org

SAISON
2020
2021



FÉVRIER 2021

Mercredi 3 / 20h30 / 7 ANS DE RÉFLEXION
avec Guillaume de Tonquédec et Alice Dufour - THÉÂTRE

Dimanche 7 / 17h00 / TANDEM - SPECTACLE JEUNE PUBLIC

Mercredi 10 / 20h30 / AMAURY VASSILI « un piano et une voix » - CONCERT

Judi 11 / 20h30 / DUO VIOLON PIANO

« Du mythe au romantisme » - CONCERT CLASSIQUE - AUDITORIUM

Vendredi 12 / 20h30 / STEPHANE GULLON NOUVEAU SPECTACLE

« Revue de presse » - HUMOUR

MARS 2021

Judi 4 / 20h30 / LE SYSTÈME RIBADIER
avec Patrick Chesnais et Pierre-François Martin-Laval - THÉÂTRE

Dimanche 7 / 17h00 / GISELLE Saint-Petersbourg

Festival Ballet & Festival Orchestra - DANSE

Mardi 9 / 20h30 / PAIR ET MANQUE avec Vincent Lagaf et Christian Vadim - THÉÂTRE

Judi 11 / 20h30 / VIRGINIE HOCQ « ou Presque » - HUMOUR

Samedi 13 / 20h30 / DANI LARY « Tic-Tac » - MAGIE

Mardi 16 / 20h30 / LE MALADE IMAGINAIRE - THÉÂTRE

Judi 18 / 20h30 / UN SOIR À VIENNE

« Schubert - Mahler » - CONCERT CLASSIQUE - AUDITORIUM

Vendredi 19 / 20h30 / JEAN-LUC LEMOINE « Brut » - HUMOUR

Mardi 23 / 20h30 / LA CARA OCULTA DEL MEDITERRANEO

Ballet Espagnol de Murcia - DANSE

Samedi 27 / 14h30 / JEREMSTAR « Enfin sur scène » - HUMOUR

Mardi 30 / 20h30 / TURANDOT Opéra en 3 actes de Giacomo Puccini - OPÉRA

AVRIL 2021

Judi 1 / 20h30 / N'ÉCOUTEZ PAS MESDAMES

avec Michel Sardou et Nicole Croisille - THÉÂTRE

Mardi 6 / 20h30 / POURQUOI VOUS ALLEZ ADORER LA DANSE CONTEMPORAINE !

- CONFÉRENCE / SPECTACLE

Mercredi 7 / 20h30 / OLIVIER BARROT raconte Jean de La Fontaine - CONFÉRENCE

Vendredi 9 / 20h30 / PAR LE BOUT DU NEZ

avec François Berléand et François-Xavier Demaison - THÉÂTRE

Dimanche 11 / 17h00 / FABLES À LA FONTAINE

Théâtre national de Chaillot - SPECTACLE JEUNE PUBLIC

Judi 15 / 20h30 / TRIO HERITAGE : FLÛTE, ALTO ET HARPE

« Musique en famille » - CONCERT CLASSIQUE - AUDITORIUM

Vendredi 16 / 20h30 / 60 minutes avec KHEIRON

« on n'éteindra pas la lumière... » - HUMOUR

MAI 2021

Mardi 4 / 20h30 / SWING TIME ! - CONCERT

Judi 6 / 20h30 / ENSEMBLE BAROQUE DE TOULOUSE

« Vivaldi à fleur de peau » - CONCERT CLASSIQUE - AUDITORIUM

Vendredi 7 / 20h30 / MERCEDES RUIZ « Déjame que te baile » - DANSE

Mardi 11 / 20h30 / LE CABARET DE CLARA MORGANE - MUSIC-HALL

Mercredi 26 / 20h30 / ROCK THE BALLET X - 10^{ème} anniversaire - DANSE

INSPIRATIONS

Une Poterie à Issel, un coup de chapeau à Montazels, « Je suis Unique » ou Nino Robotique de Pierre Bardina, il arrive un moment où toutes les planètes de la création se rejoignent. Ce n'est pas un hasard juste une question de concordance de temps et de talent...



INSPIRATIONS

#CRÉATIONS

Poterie Not : Une véritable saga familiale.

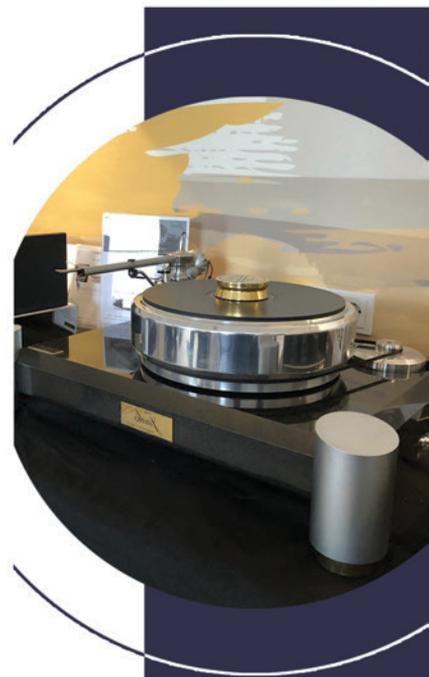


Elle se transmet depuis 1947 sur la commune de Mas Ste Puelle à deux pas de la capitale mondiale du cassoulet Castelnaudary et sur les berges du canal du Midi. Trois hommes confectionnent en véritables artistes la célèbre Cassole à tronc conique. La vraie. Une terrine d'argile artisanale éditée à 80 exemplaires tous différents à la journée. « Nous caressons la terre comme une jolie femme » pour qu'elle réponde qualitativement avouent les trois complices dans le vieil atelier poussiéreux qui mérite une visite pèlerinage. Un trio sensuel qui tamise, boudine, pétrie, mouille, tourne, polit, émaille, cuit le fruit de leur labeur. Ils expédient dans le monde entier des poteries « comme jadis » toutes différentes avec l'empreinte de leurs mains. Utilitaires, décoratives elles cuisent maintenant 36 heures dans le nouveau four qui a remplacé l'antique au feu de bois depuis le début de cette année. Notons une originalité dans la gamme des fabrications avec le diable « maison » qui vous rappellera à chaque cuisson que les Not s'appliquent quotidiennement pour vous aider à ravir vos papilles gustatives. En tas cas, l'Aude peut être fière de cultiver avec cette emblématique fabrique à la fois tradition et modernité. A visiter impérativement.

Contact : 04 68 27 05 72

Jadis : De la haute fidélité pour un son en or.

Il était une fois une petite société audoise, Jadis, qui depuis 1983, vendait des amplificateurs à tube de son haute fidélité dans le monde entier (44 pays). Aujourd'hui à Villedubert, dans la pièce des expéditions, les étiquettes des colis en partance en témoignent : Thaïlande, Hong-Kong, Etats-Unis ou Moyen-Orient. La raison de ce succès, l'incroyable pari de deux passionnés convaincus que le tube avait encore de belles années devant lui. Ils conçoivent leur amplificateur et le tout premier modèle, le JA80, est immédiatement encensé par la critique. Depuis, les modèles se sont multipliés, la société s'est diversifiée mais l'amour du travail bien fait n'a pas changé. Pour Liliane Expert, gérante de Jadis, avec Jean-Christophe Calmette depuis 2012, « notre succès s'explique par des appareils fabriqués entièrement à la main, rigoureusement testés et assemblés à partir de matériaux nobles comme l'or, l'argent et l'inox. » L'une des clefs de cette réussite réside dans les transformateurs, pièces maitresses dans la restitution d'un son fidèle, produits dans le plus grand secret. Chaque année, les appareils de Jadis apparaissent en tête des essais et les clients, qui doivent déboursier des milliers d'euros pour ces rolls du son haute fidélité, ne s'y trompent pas et reviennent toujours vers Jadis.



Site : www.jadis-electronics.com

INSPIRATIONS

#CRÉATIONS

Chapellerie de Montazels : Sauver un savoir-faire.

Savoir-faire en danger, menacé de disparition. La chapellerie de Montazels, seule unité de production en France capable de fabriquer le feutre de laine, le fameux cône, qui passera ensuite à la forme selon le modèle souhaité, a fermé ses portes il y a un an. « Je me suis dit que ça n'était pas possible d'assister les bas croisés à cette exécution » se rappelle Sonia Mielke, informaticienne, ancrée dans la région parisienne mais dont les grands parents sont originaires de Montazels. Avec le concours militant et actif du maire de la localité propriétaire des lieux et des machines à l'intérieur de l'usine, elle monte une SCIC (société coopérative d'intérêt collectif), regroupant des personnes qui refusent la fatalité de la fermeture. Une centaine de coopérateurs, à raison de 100 euros l'action, mettent la main à la poche. 300 000 euros sont ainsi recueillis depuis le 1er septembre. Un résultat encourageant, mais insuffisant. Il en manque autant pour permettre la relance de la production, et assurer la restauration des machines et des équipements, aucun investissement n'ayant jamais été fait au cours des 30 dernières années. Quatre personnes parmi les anciens salariés ont été réembauchées pour réamorcer la pompe. La communication, essentielle dans ce cas de figure, se poursuit. Une salle de l'usine qui abrita un camp d'internement de réfugiées espagnoles en 1939, pourrait être réservée au souvenir de cette sinistre période, partie intégrante de l'histoire des lieux.



Valandré : L'équipementier de haute montagne.

« Dans cet écrin indescriptible de nature sauvage et montagnaise, loin de tout, sur un versant de la chaîne des Pyrénées » comme le proclame le site, la société Valandré, a élaboré sa fabrication d'équipements complets de haute qualité à l'adresse de la communauté himalayenne. Les amoureux des grands espaces en altitude, là où le thermomètre dégringole de 30 à 40 degrés la nuit, où les tempêtes de neige clouent les alpinistes en ascension dans des bivouacs improbables connaissent à l'entrée du village de Belcaire lorsqu'on arrive « d'en bas », cette maison aux versants du toit pentus en bordure de la route. Depuis 1980, la société produit ce qu'il y a de mieux pour tenter de tenir tête à la montagne. Des sacs de couchage adaptés aux caractéristiques de la situation, du type de montagne, de la saison et des températures sévissant à l'approche des sommets. L'exigence est une constante, dans le processus de fabrication, à commencer par le choix des matériaux. Le tissu vient d'Osaka au Japon et s'insère parfaitement dans le Design 3D. Sa texture permet d'alléger l'enveloppe, de créer un espace tridimensionnel dans lequel le duvet peut se déployer tout en se gonflant. Oies grises et canards gras d'origine française en provenance d'élevages artisanaux fournissent un duvet de première qualité. Il est prélevé sur des animaux matures, bien nourris dans des conditions efficaces et rapides. La société fabrique également des équipements pour la pratique de l'alpinisme ou la randonnée, dotés des mêmes critères d'exigence.

Contact : fr.valandre.com/



L'AVENIR DE NOS VINS EST ENTRE NOS MAINS



Carole
chefe de restaurant en Occitanie



LE VIN C'EST MIEUX EN V.O.

#VignoblesOccitanie

Brice
vigneron en Occitanie



1^{ÈRE} RÉGION VITICOLE DE FRANCE



© 2023 - 100% V.O. - 100% V.O. - 100% V.O. - 100% V.O.

INSPIRATIONS

#CRÉATIONS

Je Suis Unique de Virginie Pouzet.

"Je Suis Unique" est une marque carcassonnaise qui redonne vie aux vêtements fondée sur le principe de l'upcycling, dans son atelier carcassonnais la créatrice offre une seconde vie à des vêtements vintage qu'elle aime chiner. Virginie Pouzet, une ancienne de « Chipie » et ex styliste du groupe Zannier a ouvert sa boutique de vêtements en plein cœur de Bastide, 44 rues Barbès. De quoi s'agit-il : « Chaque modèle n'existe qu'une seule fois et en une seule taille » précise Virginie Pouzet. Des vêtements vintage sont récupérés et transformés au sein même de son atelier-boutique en pièce unique. Le cycle du vêtement n'est jamais interrompu et chaque article à son histoire. Avec son concept fondé sur l'upcycling la fondatrice de la marque compte bien bouleverser les habitudes de consommation et se retrouve chef de file dans un commerce engagé. Faut-il choisir entre s'habiller mode et être éco responsable ? Avis à la population vous avez envie de porter des pièces uniques et de consommer éthique, alors une visite s'impose dans l'antre de Virginie Pouzet. La boutique est aussi disponible en ligne, un pied à l'étrier pour le prochain challenge de la créatrice de « Je suis unique » pour affronter l'International, un type de vente que Virginie Pouzet souhaiterait développer. Mais si vous êtes dans le coin, après votre marché le panier plein de notre terroir ou une petite pause café dans la bistrotterie de la place Carnot, il serait dommage de ne pas pousser les portes de cette boutique ou vous saurez tout de la mode du moment et des dernières envies de la boutique : « Je suis unique » création et fabrication à Carcassonne. Qu'on se le dise.

Contact : jesuisuniquevetement.com/fr/

Monsieur ZU : Des lunettes pour tous.

Christophe Boreillo, une paire de lunettes ZU noires sur le nez conseille une cliente qui essaye un imperméable de la marque danoise Rains dans sa boutique au 19 rue de Verdun. Depuis deux ans, ce toulousain, spécialiste de l'optique, a donné une vraie visibilité à sa création une paire de lunettes tendance, « accessible, confortable et résistante » comme il aime les présenter. Une monture déclinable en différents coloris pour homme et femme à bas prix (35 euros). Christophe Boreillo s'est servi d'une expérience dans la branche de plus de 22 ans pour concevoir, lui-même, un modèle qui réponde aux problématiques de poids, tenue des branches, prix...Pari osé, mais pari gagnant. Monsieur ZU est déjà distribué chez de nombreux opticiens en France et de plus en plus de touristes de la Bastide visitent la boutique et craquent pour ce « made in Carcassonne », même si les lunettes sont fabriquées à Taïwan. Monsieur ZU travaille aussi à la création d'un nouveau modèle et lorgne sur de nouvelles villes de taille moyenne pour ouvrir de nouvelles boutiques. Une prochaine devrait bientôt voir le jour à Saint-Paul-de-Fenouillet. Et la création du FabLab par Carcassonne Agglo laisse aussi entrevoir des possibilités de fabrication via l'impression 3D. Mais tout cela à échelle humaine.



📍 [laboutiquedemonsieurzu](https://www.instagram.com/laboutiquedemonsieurzu)

INSPIRATIONS

#CRÉATIONS

Chaussures Enko : L'an 2000 est loin derrière...

Un pied ancré dans la réalité, l'autre lancé sur l'avenir, la chaussure Enko running a pris ses marques vis à vis de la concurrence. Et de l'avance aussi si l'on en juge par la forme pour le moins inhabituelle de la chaussure de sport avec ses deux semelles juxtaposées et l'aéro-dynamisme de son profil. Rapidement adoptée également pour la qualité de ses performances. Prix de l'innovation au plus grand salon du monde High-tech à Las Vegas en 2016 parmi les 200 meilleures innovations, la trouvaille de Christian Freschi, ancien ingénieur en aéronautique basé près de Castelnau-dary, a révolutionné le modèle de sport limité à l'usage de loisirs qui représente 85% des 110 millions d'utilisateurs sur la planète : marcheurs, coureurs hors compétition, celle-ci demeurant interdite aux 15% restant. L'impulsion donnée par le système des ressorts adaptés au poids de l'utilisateur, la chaussure s'adaptant à la foulée et au style de course, assure le confort de l'utilisateur, et la protection des articulations et du dos dont souffrent souvent les runners. Un système d'amortissement offre une décélération douce, absorbant impacts et chocs. La chaussure Enko est garantie pour un usage de 2000 kilomètres au compteur.

Contact : 04 68 94 91 21



Puta Madre : Tout sur « Nano »

Jean - Armand Gayraud "Nano" pour les siens et ses copains. Visage souriant, yeux doux, voix posée et tignasse de feu. Tout du bon pain comme cuit au four. Et voilà qu'après avoir bousculé les codes du design avec une marque sulfureuse on l'aurait rangé aussitôt au rang de Bad boy, d'un sale môme qui aurait voulu se frotter avec l'industrie textile. Il a fondé voilà bientôt plus d'une décennie la marque « PUTA MADRE » en terre trébéenne au domaine de Sautés, une marque qui se démarque d'emblée et qui fait un Bad buzz jusqu'à se frotter avec les tribunaux pour arracher le droit d'imposer sa marque. Des années noires que le patron des ateliers de Sautés veut oublier mais aussi se justifier sur ce « Puta Madre » qui était avant tout un cri dans l'air du temps, un besoin de liberté et de s'éclater, bien dans ses baskets, un certain état d'esprit, souvenir de son passé de joueur de tennis de haut niveau quand l'expression fusait en fond de court comme un ace de cœur. Rien d'une provoc et encore moins d'une atteinte aux bonnes mœurs, et grâce à une génération qui se moque du « qu'en dira-t-on », la marque retrouve ses marques sur le monde de la mode, bref « Puta Madre » n'aura laissé personne indifférent « Nano » Gayraud n'aura pas le temps de savourer le succès de son logo mais rien ne l'empêchera plus désormais de tailler sa zone et imposer définitivement sa griffe et de rebondir vers de nouveaux concepts, la sublimation, en plus de la sérigraphie et de la flexographie qui marque directement dans le tissu et toujours attaché à sa terre au lieu de délocaliser ; il mettra un point d'honneur à conserver son entreprise en pays audois. Les clubs de cyclisme, de rugby, de foot ont adhéré pour cette marque qui « envoie la sauce » pour les jeunes et les moins jeunes. Pas facile d'être prophète en son pays « Nano » Gayraud ne lâche rien, et tant pis pour le temps perdu, il sera encore au rendez vous.

Contact : 04 68 78 05 05

A circular graphic with a yellow and orange gradient background. The text 'PUT MADRE' is written in a stylized, white, outlined font. The 'M' is larger and more prominent. The background has a subtle pattern of the same text repeated.

INSPIRATIONS

#CRÉATIONS

Beverly Smart, So Smart !



Beverly Smart, silhouette élancée et sourire généreux, travaille à sa prochaine collection dans son atelier-boutique La Trésorerie à Lagrasse. Subtil dosage du naturel des Corbières et du chic de ses racines anglaises. A son image, les robes, manteaux et autres chemisiers sont découpés dans des tissus naturels, où se mêlent élégance, amplitude et originalité. L'histoire ne dit pas si c'est Beverly qui a choisi la mode ou si c'est la mode qui l'a choisie. Une chose est sûre, la petite Anglaise a baigné très tôt dans l'atmosphère de l'atelier de couture de sa mère, des coupes de tissus et du bruit des machines à coudre. A 15 ans, elle travaille les samedis dans un magasin de tissu à l'Est de Londres, à Rayleigh, où elle a grandi. La jeune fille crée ses propres vêtements et son style, comme son mère quatre-vingt huit, se font déjà remarqués.

Le vrai tournant de sa vie se situe le jour où elle tire un trait sur sa première vie professionnelle entre import-export et logistique pour des grands magasins ou des créateurs. Un billet pour Toulouse et un déménagement à Lagrasse plus tard, cette self-made woman décide à 28 ans de vivre de ses créations de mode. Elle a trouvé ici un véritable équilibre. « A Lagrasse, on est comme dans du coton. Si je n'avais pas vécu ici, je n'aurais pas créé tout cela. » La création vécue comme un besoin essentiel. Pour une vie sereine et so smart !

www.beverlysmart.com

Eppo Design, Un couturier hors normes en Corbières.

Des podiums électriques de la Fashion Week à Berlin au petit atelier de leur boutique de mode à Lagrasse, Eppo, élancé styliste hollandais et Amélie, ex-journaliste et chanteuse rock, ont suivi un joli chemin intérieur vers une vie et une création plus épurées. Depuis 2013, le couple et leur fils goûtent au plaisir de la nature sauvage des Corbières, au rythme des saisons.

Ils sont loin les concerts surchauffés d'Amélie. Ils sont loin, les défilés d'Eppo où des mannequins portaient des robes créées à base de parachutes de l'ex-DDR. Aujourd'hui, l'ADN d'Eppo, c'est le « prêt-à-couture ». Le créateur, au style très graphique, joue sur les trois machines, à l'arrière de sa boutique, tel un compositeur de musique pour donner libre cours à son inspiration.

Eppo pioche dans son fabuleux stock de tissus Haute Couture et modèle la matière, tel un sculpteur, directement sur le mannequin. Son art des plissés à l'envers fait le style. Amélie, elle, crée aussi bijoux et accessoires. Un vrai duo en bouillonnement perpétuel.

Et si l'artiste aime créer de grandes pièces Haute Couture, dont certaines ont été immortalisées par le photographe Barry Lewis, il n'en demeure pas moins attiré par le fait main. Un travail d'orfèvre pour du sur-mesure.

www.eppodesignatelier.com





ECOLE DE CONDUITE

Tél

04.68.25.09.41

LABRID-MAZET

14, rue du Pont Vieux
11000 CARCASSONNE



Nouveau : Simulateur de
conduite maintenant disponible !



PERMIS À 1€/JOUR
FORMATION CODE EN 3 JOURS

- FORMATION PROFESSIONNELLE -

N° 91.110001711

Poids Lourd - Super Lourd

Transport en Commun - Formation Cariste

- FORMATION AUTO-MOTO -

A1 - A - B - Voiture Automatique

- FORMATION DE MONITEUR -

- PERMIS BATEAU -

Mer & Fluvial

Réseau A 
ALP - SCOR - ARSAS - APT - IFTIM

Salle audiovisuelle climatisée

Tél. : 04 68 25 09 41 - ae-mazet@wanadoo.fr

INSPIRATIONS

#CRÉATIONS

Rugby : La folie des ballons en bois.

Le rugby on l'aime tellement chez nous qu'on a du mal à ne pas l'évoquer : photos, coupures de journaux, maillots habillent les murs des chambres d'ados parfois les pièces à vivre communes. Didier Cazeilles a peut-être trouvé la solution pour concentrer cette aficion dans un seul objet et quel objet, le fameux ballon ovale, responsable de nos passions So british...Il en a conçu un doté d'une enveloppe en bois de hêtre, recouvert d'un cuir de vachette décliné en trois coloris, personnalisable à la demande. Mêmes dimensions 33 x 23 et quasi même poids, 400 grammes, même si la différence en terme de consistance n'échappe pas au spécialiste qui sommeille en chacun de nous. Cet ancien équipier de l'US pays de Sault, originaire du village d'Aunat, a réussi son coup en l'espace de quatre ans, parvenant à commercialiser 3 000 ballons par an, dans ses ateliers de Villemolaque près de Perpignan où il emploie 8 personnes. Le distributeur par l'intermédiaire d'internet à la demande de particuliers, à celle des clubs dont l'Usap, Castres, Paris, le Toulouse football club pour le ballon rond, et des tas d'autres clubs, en France et à l'étranger : Italie, USA. Le ballon "all sports vintage" de la société "J'ai besoin de" participe à des reconstitutions d'époque où le ballon ovale ne joue pas les figurants.

Contact : 04 68 60 60 95



Bois & Bijoux : Kylee et Andy décrochent la lune.

A l'heure où Big Ben a sonné l'heure du Brexit, Kylee et Andy Milner ne se sont jamais autant sentis Audois. Sujets de sa Très Gracieuse Majesté, ils ont pourtant choisi en 2005, de s'enraciner dans les Corbières à Luc-sur-Orbieu. Un joli mariage des pierres, que la créatrice Kylee propose en bijoux sous la marque Lunes, et du bois, de celui des barriques recyclées par Andy qui crée objets de déco et mobilier. Du Made in Occitanie, du nom de leur site internet qui a séduit rapidement dans la Région et bien au-delà comme le confie cette ex-professeure. « J'ai choisi avec mon mari de vivre mes rêves et de créer des bijoux ici. C'est mon destin. » Kylee jouait si bien avec les pierres pour composer des bijoux dans son petit atelier boutique de la rue des vigneronns la bien-nommée, qu'elle a rapidement intégré le label Pays Cathare. De 2009 à 2013, Kylee organise des sessions de fabrication de bijoux en pâte polymère qui attirent des stagiaires du monde entier. Mais l'appel des pierres et de leurs propriétés, quasi mystique, sera plus fort. Aujourd'hui Kylee fait parler son intuition et guide ses clients vers le bijou qui leur correspond. Les créations en bois d'Andy ont aussi été adoptées ici ; de l'abbaye de Fontfroide au restaurant triplement étoilé de Gilles Goujon. Une belle énergie au service de leur nouvelle patrie.

Contact : www.madeinoccitanie.com/





AUTO ÉCOLE **SEGUY**



**CONDUITE ACCOMPAGNÉE (DÈS 15 ANS)
RÉCUPÉRATION DE POINTS
PERMIS À 1€ PAR JOUR
COURS DE CODE EN SALLE AVEC MONITEUR
VOITURE C4 CACTUS AUTOMATIQUE**



31 BOULEVARD BARBÈS, 11000 CARCASSONNE ; TEL : 04.68.77.96.70

INSPIRATIONS

#CRÉATIONS

QBX : Un Quadbike hybride et écolo audois.

L'histoire du Quadbike, un quadricycle tout terrain a commencé sur une feuille de papier, en 1999. Hugues Escarguel travaille dans les bureaux d'études automobiles de Matra. Ce passionné de VTT dessine alors le premier croquis de son « quadbike » qui allait modifier sa vie à jamais. Le concepteur décide de fabriquer, pour lui, l'engin, au 5e étage de son immeuble dans les Hauts-de-Seine, et le teste en 2003. Trois ans plus tard, il décide « d'aller au bout de ses envies », plaque tout pour s'installer à Arzens et créer sa société QBX. Quinze ans plus tard, le Quadbike, made in Aude, a évolué et pris le tournant de l'assistance électrique pour une pratique tout terrain et tout public. Hugues Escarguel exploite lui-même l'activité de loisirs à Font-Romeu et dans l'Aude. Il fait découvrir la nature à ses clients grâce à ces engins d'une autonomie de 60 à 80 km. Ces appareils, conçus et assemblés en France à partir de matériaux européens (à l'exception de la batterie) sont aujourd'hui exploités en France et en Belgique. Le nouveau défi de QBX est la commercialisation, en 2021, d'un biplace en tandem avec carrosserie et assistance électrique pour la route. L'engin sera présenté, les 25 et 26 avril, au salon du vélo spécial en Allemagne. Le marché de la mobilité douce, en plein développement, pourrait alors donner à QBX et Hugues Escarguel un nouvel élan.

contact@qbx-quadbike.com



La Révolution Nino Robotique de Pierre Bardina.

Pierre Bardina une vieille connaissance du landerneau carcassonnais, dans les seventies il portait beau dans la bistrocratie de la place Marcou, serveur de belle allure pour les visiteurs des remparts. Cette place était déjà trop petite pour cet aventurier de la mer. Bio express du plongeur du Grand Bleu, il bat à Marseille le record du monde de plongée pour la promotion de la société qu'il a créée : Les Eboueurs des Mers...Il invente ensuite l'Aquapoub, première poubelle de nettoyage des plages. Une chose arrive en 1996. Pierre Bardina est victime d'un grave accident de plongée qui le rend paraplégique. Il n'aura plus qu'une idée en tête ; repartir en mer. On retrouve chez lui le Patrick Segal de l'homme qui marchait dans sa tête qui écrivait « Un homme nouveau ne peut naître en moi que si j'arrive à oublier mes jambes. Et je ne peux oublier mes jambes que si je prends les risques de la vie d'un homme. » On le retrouvera en l'An 2000 dans la mer rouge sur les traces d'Henry de Montfreid, et ensuite à la tête d'une Start-up visionnaire connue dans toute l'Europe : NINO ROBOTICS, dont le but est la conception et la fabrication de transporteurs électriques pour les personnes qui marchent peu, mal ou pas du tout. Le design du premier engin, Nino, est mis sur le marché en 2015 et fait le buzz. Il s'agit d'un fauteuil très design. Sur le plan technique Nino est un fauteuil électrique qui utilise la technologie du gyropode, ultra maniable qui obéit aux mouvements du corps pour se stabiliser, bref il s'agit d'un fauteuil très loin de ceux du secteur médical et Pierre Bardina d'expliquer: « notre fauteuil roulant design favorise l'estime de soi, tellement précieuse pour vivre au quotidien. » Une chose est sûre, plus jamais Pierre Bardina ne sera immobile, sans pathos il prône le respect de l'homme sous la dépendance, et délivre encore avec son "Nino" un message d'espoir et un combat de tous les jours.

Contact : www.nino-robotics.com/



CARCASSONNE AGGLO,



À VOS CÔTÉS, TOUJOURS !

 CARCASSONNE AGGLO, TERRES D'AUDACE

 WWW.CARCASSONNE-AGGLO.FR

 CARCASSONNE AGGLO


carcassonne
TERRES D'AUDACE **agglo**

INSPIRATIONS

#BEAUTY MARKET

Solaroma Les Huiles essentielles à la santé .

Si le rôle bénéfique des huiles essentielles pour le bien être et la santé n'est plus à démontrer, son audience auprès du grand public bénéficie d'une très large marge de progression. Le regard a changé. Créé en 1975 dans la Haute-Vallée de l'Aude, le laboratoire Solaroma a fait figure de pionnier dans ce domaine suivant en cela le phénomène de marginalité qui s'est développé entre autres autour du "retour à la terre" dans les zones rurales, souvent conduites par des citoyens en rupture d'urbanité. 45 ans après, l'activité a été reprise par deux jeunes pharmaciens de Carcassonne Julie et Jordan de Oliveira qui ont installé leur laboratoire dans la préfecture, au dessus de la pharmacie avenue du général Leclerc. Le frère et la sœur mènent de front les deux activités : la partie cosmétique, produits pour les soins du corps et du visage : eau de toilette, shampoing, gel douche, et les huiles essentielles végétales et hydrolat (eaux florales) représentant une soixantaine de variétés, dont une partie importante en bio. Deux personnes supplémentaires constituent l'équipe chargée de la distillation des plantes et des préparations. Au travers de cette activité la nature recouvre pleinement ses droits. Outre l'identité des produits et leur transformation, un packaging en bois a remplacé l'emballage en carton.

site : www.solaroma.com



Oliveraie des Copains : Olives, cosmétiques et amitié

A l'heure du boom du « manger local », la société L'Oliveraie des copains de Jean-Laurent Pideil est un exemple de ce que l'Aude peut produire de meilleur. Une aventure humaine, d'abord, qui repose sur l'amitié et le bien-vivre, des liens forts, ensuite, noués par Jean-Laurent avec ses partenaires et ses clients et un goût commun pour le partage de bons moments autour de produits d'ici.

Le jeune chef d'entreprise, à la tête d'une oliveraie de 6 hectares aux portes de la Haute-Vallée, propose toute une gamme de produits transformés : des célèbres lucques à déguster à l'apéro aux sablés vanille et huile d'olive confectionnés en collaboration avec la biscuiterie Maury en passant par l'huile ou la tapenade. Du 100% local que l'on retrouve en épiceries fines, restaurants ou hôtels.

Et, depuis peu, ce jeune Carcassonnais s'est associé avec Julie et Jordan de Oliveira qui ont repris l'entreprise de cosmétiques naturels Solaroma en 2019. De cette belle rencontre est née une crème lavante à base d'huile d'olive et de menthe fraîche.

Une gamme d'une dizaine de produits sous la marque Holivea, dont un savon, un lait pour le corps ou encore un gel douche « deux en un » verront prochainement le jour et seront commercialisés individuellement ou dans des coffrets à offrir. Une belle dynamique qui montre que l'Aude possède d'authentiques ressources.

www.sasodc.com





AVIVA

DAUPHINÉ

Assurances Maisons - Auto - Santé - Prévoyance
Assurances Professionnelles :
Commerçants - Artisans
Professions Libérales et Agricoles
Devis sans rendez-vous



Ouvert du Lundi au Vendredi

8H-12H // 14H-18H

173 Avenue Franklin Roosevelt

11000 Carcassonne

Telephone : 04 30 24 81 00

dauphine@aviva-assurances.com

**Assurance
pour les
particuliers
et les
professionnels.**

INSPIRATIONS

#BEAUTY MARKET

Les Secrets des Avelines : Ce petit chemin qui sent la noisette.

L'Aude et la Région sont connus pour leurs vins, et Alain Dédiès en sait quelque chose, lui qui s'est installé comme viticulteur en 1975 à Ville-sèquelande. Mais ce que l'on sait moins, c'est que l'Aude propose aussi des produits transformés, notamment dans les cosmétiques issus de la culture des noisettes. La marque Secret des Avelines, marque créée par ce fils et petits fils d'agriculteurs des P.-O., est née, il y a 4 ans. Elle offre une gamme de produits, mis au point avec une préparatrice en pharmacie, Sophie, qui a su mettre au point des formules à base d'huile de noisette pour créer savons naturels, huiles de beauté pour le corps ou le visage, baumes protecteur ou même une huile de barbe. Alain Dédiès, seul producteur de noisette du secteur peut revendiquer, auprès des boutiques d'esthéticiennes, de produits locaux et des pharmacies, un produit authentique. Ces premiers noisetiers, il les a planté en 1977, et compte aujourd'hui près de 18 hectares. Sa production part aujourd'hui en coque pour les grossistes mais aussi décortiquée pour le bonheur de chocolateries. Et le reste donne aujourd'hui le Secret des Avelines, marque qui met en lumière les qualités de cette huile et le savoir-faire des Audois.

Site : www.secretdesavelines.fr

Vinaesens : la crème de jouvence de la vigne.

C'est pas l'immortalité mais ça y ressemble quand le compteur se bloque...Appelons cela un répit, une parenthèse, un sursis. Ou plus simplement un retour de jeunesse. La vigne qui nous donne de si belles choses: une série de paysages adaptés à la spécificité de l'environnement, des vins somptueux chacun investi de son ADN rayonnant de parfums et de goûts, a aussi des pouvoirs pour retarder le cours du temps sur notre enveloppe charnelle. Nelly et Thierry Tastu vigneron depuis 5 générations installés au domaine de Fontenelles sur la commune de Douzens, se sont intéressés aux effets bienfaiteurs des produits naturels contenus dans le raisin. L'acide hyaluronique fractionné, le polyphénol et le resveratrol constituent la trilogie de base d'une petite révolution cosmétique au prosélytisme efficace. Vous ne pourrez plus fredonner méchamment à votre petite amie un soir de brouille « marquise si mon visage a quelques traits un peu vieux, souvenez-vous qu'à mon âge vous ne vaudrez guère mieux »...La crème de vigne que vous aurez passé sur votre peau en aura revivifié les traits, éclairé le teint. Les Tastu ont mis au point toute une gamme de soins, et de traitements anti-âge.

Site : www.vinaesens.com



INSPIRATIONS

#CRÉATIONS

La cabane à savon : ça mousse naturellement !

Céramiste de formation, Véronique Parodi a changé d'orientation il y a une dizaine d'années, pour témoigner de son engagement dans le processus des produits bio que l'on trouve dans l'artisanat. Ainsi est née « la cabane à savon » située au cœur du village de Lagrasse où elle s'est installée il y a 35 ans. « C'est une profession qui a redécouvert en France, explique-t-elle, il y avait donc un avenir. Et puis le savon quand il est fabriqué naturellement avec des produits sains qui ne nuisent pas à la santé, est un merveilleux compagnon de notre quotidien. » Dans son atelier, Véronique utilise des matières premières végétales (huile d'olive, beurre de karité ; huiles essentielles pour le parfum, argiles et oxydes pour la coloration.) « On revient à des choses simples » dit-elle. Une quinzaine de savons garnissent la vitrine de la boutique portant des noms colorés eux aussi : « Roméo », « Juliette », « vendanges », « garrigue », et un « Zanzibar » dernier né au parfum de ténèbres. Chaque recette est validée par l'organisme qui contrôle les médicaments avant sa mise à la vente. 2020 sera l'année de lancement d'une gamme de produits exotiques : huiles pour le corps, la peau, savon à barbe.

Site : www.lacabaneasavon.fr



Savonnerie de la Haute Vallée : Savons la viticulture...

« Et si je faisais du savon ? » En panne de boulot alors qu'elle venait d'arriver dans l'Aude depuis sa Provence natale avec son compagnon, Pascale Caste est revenue aux fondamentaux d'un produit découvert par les Sumériens il y a presque 5 millénaires. Elle s'installe après s'être informée sur la réalité de cette profession et s'installe en 2011 à Campagne sur Aude, un peu trop près du fleuve qui sort souvent de son lit. Elle déménage à Couiza dans un local municipal et prolonge son ascension jusqu'à Rennes le château où elle ouvre une boutique pour y vendre ses produits. La fabrication est très large : savons saponifiés quand les huiles essentielles ne sont pas chauffées au delà de 60 degrés ; les molécules sont ainsi conservées et le produit respecté. Savons élaborés également aux extraits de parfum fabriqués à Grasse. Une trentaine de parfums et autant de formes sortent de l'atelier basé à Couiza. La provençale conquise par la diversité de l'arrière pays limouxin a mis au point trois sortes de savon aux couleurs de la viticulture. Un savon parfumé à la blanquette ancestrale de Limoux, un savon au vin rouge avec la collaboration de la cave Anne de Joyeuse, et un troisième aux pépins de raisin broyés de la Cavale, aux vertus exfoliantes.

Site : www.savonneriehva.com

INSPIRATIONS

#BEAUTY MARKET

Boémia : Julien Martre, cueilleur de vérité

Un drap blanc, gonflé comme une voile, et rempli de plantes sur le dos, Julien Martre cueilleur de profession revient d'un de ses voyages intérieurs, en communion avec la nature, pour la récolte de plantes aromatiques sauvages. Ce petit-fils d'agriculteur des Corbières, élevé en citadin à Carcassonne, a choisi un chemin semé d'embûches mais aussi de senteurs, de celles de la lavande, du romarin ou de Thym. L'homme a fait ses armes dans la viticulture, ici et ailleurs comme en Champagne. Un parcours pétillant à souhait mais qui prend un tournant en 2008 avec l'envie de s'installer à son compte. Il faudra attendre presque trois ans, avant qu'il trouve sa voie, celle de la garrigue que Jean son grand-père lui a fait aimer. Retour à Montlaur dans la maison familiale. Un stage en 2013 chez Jean-Yves Charpentier sera décisif. Il y apprend la cueillette sauvage, tout en douceur, et la distillation dans un alambic en cuivre synonyme de libération des senteurs et de plus longue conservation du produit. Aujourd'hui associé à Pierre Jean, qui s'occupe du volet commercial, Julien s'attaque au marché national en proposant huiles essentielles bios issues de la cueillette sauvage ou de la culture en plein champs. Boémia a déjà séduit de nombreuses boutiques bios du Sud-ouest et près d'une dizaine à Paris. Et Julien et Pierre entendent bien poursuivre sur ce chemin, celui des plantes.



La cabane du berger : à l'écoute de la nature

Une histoire d'amour qui se transforme en atelier de cosmétique. Emmanuelle Bernier n'a pas fait les choses à moitié quand elle a suivi son berger de compagnon dans la campagne du côté de Fontjoncouse. Naturopathe de formation, elle a saisi l'occasion pour semer ses plantes médicinales (rose, sauge, lavande, lavandin, aloe vera) sur une superficie de trois hectares, ainsi que pour organiser son atelier de distillerie et mettre en place toute une gamme de produits portant la marque du domaine « la cabane du berger » : huiles essentielles, gels, pommades, tisanes. La vente et diffusion sont assurées par internet, le réseau des boutiques ainsi que la vente sur certains marchés. Emmanuelle Bernier anime des actions pédagogiques en recevant des classes et en se déplaçant. Elle parle de son boulot mais également de ses brebis, de la préparation de la laine après la tonte.





STUDIO **ZEN**

91 Rue Albert Tomey

LÂCHER PRISE

et gérer votre stress et vos
angoisses du quotidien

- ➔ **YOGA KUNDALINI**
- ➔ **PILATES**
- ➔ **COACHING
& PERSONAL TRAINING**
- ➔ **HATHA-YOGA**
- ➔ **MEDITATION PLEINE CONSCIENCE**

Des cours en ligne sont désormais disponible

06 27 22 83 51

www.studio-zen.net

INTERVIEW

#MONAUDEÀMOI

Yves Jeuland, l'as du montage et du démontage, réalisateur de documentaire, né à Carcassonne en 1968. Nommé Président d'Occitanie film en Septembre 2019, une association pour la promotion du cinéma régional.

C'est quoi avant tout votre Aude ?

YJ : Spontanément ? Aude Vassallo, la documentaliste de mes films.

Et si on passait en cuisine. Qu'aimeriez-vous y voir mijoter ?

YJ : Un cassoulet de Carcassonne ! Mais ce n'est pas très original. Seconde option : un pot au feu.

Et si on faisait une descente à la cave quelle bouteille vous ramèneriez ?

YJ : Ma prof de français du collège La Conte m'a appris que l'on disait « rapporter » et non « ramener » une bouteille. Ceci étant posé, j'hésiterai évidemment longtemps entre une bouteille de Minervois et une bouteille de Corbières. Une fois que j'aurai choisi « Corbières », il me faudrait alors trancher entre La Voulte Gasparets, Castelmaure ou bien Ollieux Romanis... Je remonterai trois bouteilles !

Un bel accord met-vin que vous partageriez avec qui ?

YJ : Puisque la question est au conditionnel, alors faisons un rêve. Je voudrais bien m'attabler avec un Toulousain qui s'était installé dans les Hautes Corbières, un Audois de cœur : Claude Nougaro. Nougaro est un artiste que j'admire depuis que je suis gosse, un homme que je n'ai hélas fait que croiser. J'aurais vraiment aimé partager un bon repas bien arrosé avec lui.

Le département de l'Aude vous donne la mer, la montagne, la campagne. Votre choix. Expliquez-nous ?

YJ : La montagne, car là encore, on a le choix : dans l'Aude, la montagne peut être noire, ocre, rouge, blanche comme neige...

Vite une échappée belle pour cette rentrée ?

YJ : La petite route du Cabardès qui monte entre Roquefère et Cusserons.

Vite une visite gourmande ?

YJ : À Carcassonne, dans la Cité, la cuisine de Pierre Mesa, au Comte Roger.

Un apéro en terrasse. Laquelle ?

YJ : Une terrasse naturelle, panoramique. Le château de Peyrepertuse par exemple. Ou bien Lastours.

Un lieu d'exception dont vous êtes tombé amoureux que vous gardez que pour vous ?

YJ : Je le garde pour moi.

Un Audois (se) pour illustrer le département ?

YJ : Un Audois de naissance : Charles Trenet. Un Audois d'adoption : Léon Blum.
« Blum, quand votre cœur fait Blum ! »

On en parle un peu. Le monde d'après qu'on nous annonce vous le voyez comment ?

YJ : Flou.

Votre mot de la fin ?

YJ: Faim.

Yves
JEULAND
R É A L I S A T E U R

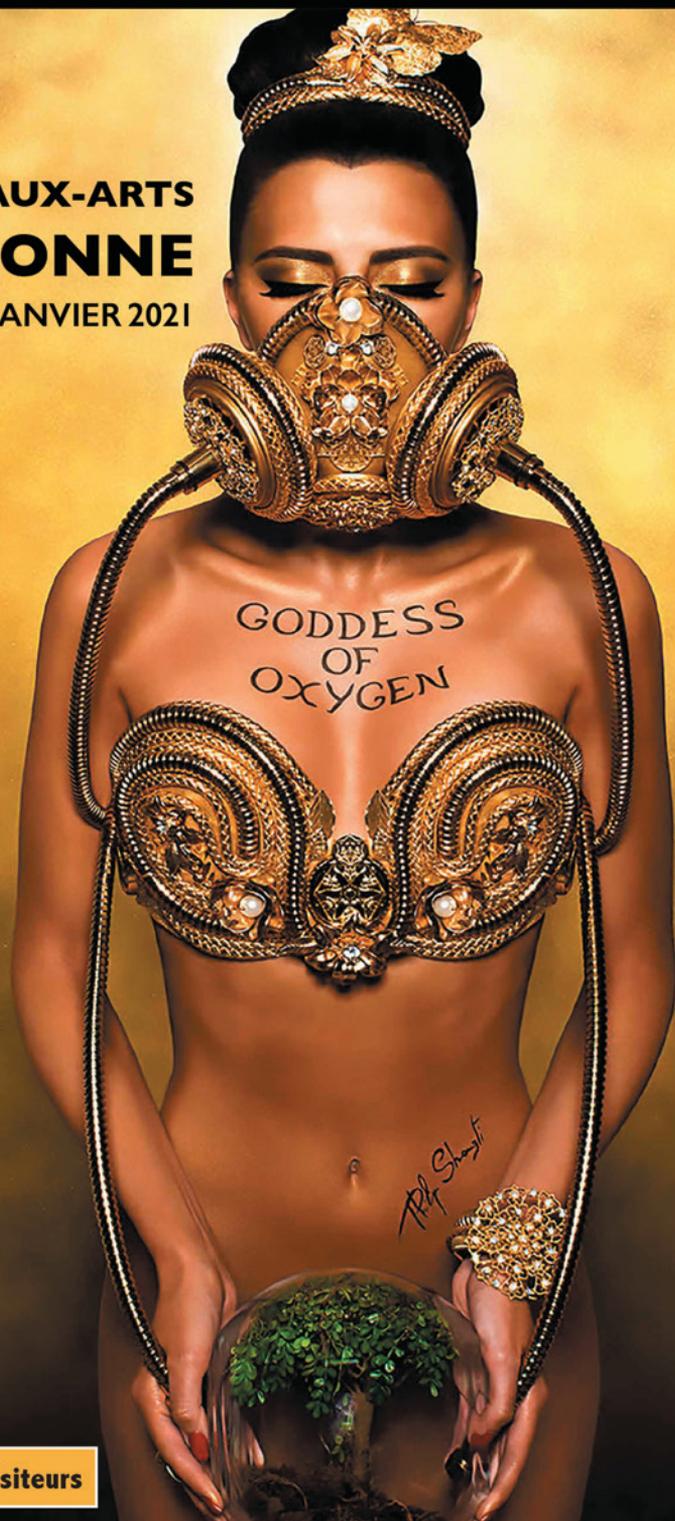


MUSÉE DES BEAUX-ARTS
CARCASSONNE

15 JUILLET 2020 - 3 JANVIER 2021

**PHILIPPE
SHANGTI**

THE
FUTURE
IS NOW



Déjà plus de 7 000 visiteurs

Jean-Pierre Bonaldi / L'Espresso / www.lespresso.com
Illustration Philippe Shangti - Goddess of Oxygen, 2019



VILLE DE
CARCASSONNE

www.carcassonne.org



BUSINESS

Le Mag se met en mode affaires. Ça swingue dans les marques qui s'efforcent de séduire une clientèle business en pleine mutation. Les goûts et les usages ayant évolués, les styles et les tendances doivent être réinventés et adaptés à l'air du temps. A découvrir...



GOYARD : Anatomie d'une passion.

Jean Michel Signoles et ses fils qui se partagent la direction de Goyard et d'Algo sont en passe de réussir cette nouvelle aventure dans le marché de luxe. En 1998, Jean Michel Signoles collectionneur fêru de la marque reprend la direction de la maison avec le soutien de ses fils Alex, Rémi, Pierre et Edouard et fait revivre le patrimoine de la Rue Saint Honoré dans des ateliers construits à Carcassonne. Anatomie d'une passion. Jean Michel SIGNOLES que pourrait encore dire de ses conquêtes secrètes (voir notre Rubrique Jean Michel SIGNOLES l'idole des Jean's). Citizen Signoles notre tycoon carcassonnais ou comment encore parler de JM Signoles sans recycler les vieux clichés. Entre tradition et discrétion, il n'en finit pas de faire rayonner son Carcassonne natal à travers le monde. Il double la mise avec la célèbre marque de maroquinerie de luxe, n'ayant pas fini de solder tous ses rêves. Visionnaire, passionné et patient, Jean Michel Signoles rachète la célèbre maison et en quelques années il réveille la belle endormie.

Pour relancer Goyard l'homme d'affaires revient dans les locaux de sa première grande réussite, les carcassonnais auront vite reconnu le numéro 8 de la rue d'Alsace, où Chipie avait vu le jour. Tout s'accélère et l'aventure continue et le DG de construire de nouveaux ateliers à Carcassonne aujourd'hui sis dans la zone industrielle de Lanolier sur une superficie de 6000 mètres carrés, où sont réalisées des commandes de façon entièrement manuelles. Goyard c'est un peu Made in Carcassonne on connaît la suite en l'espace d'une décennie l'enseigne à repris son rayonnement international. On pourrait se résigner a clore la saga de Jean Michel Signoles héros fitzgeraldien, enfant des faubourgs de Carcassonne entre rêve et poésie, l'accord parfait du luxe et d'un style inimitable. Il sait prendre son temps et reste avant tout un homme libre et terriblement passionné. On pourrait se résigner à clore la saga du pater familias s'il n'y avait ses quatre fils Alex, Remi, Pierre et Edouard et ce besoin d'exister hors du regard du père, histoire œdipienne ordinaire, ses fils sont aujourd'hui dans les affaires. Qu'on se le dise, on ne pourra pas se résigner à clore la saga des Signoles.



community management

conseil

marketing



rp

event



réseaux

production

communication

lemag
évasion

print

interview

logo

publicité



image

vidéo



graphisme

identité

Se met
à la page
DIGITALE

BUSINESS

#CLASSEMONDIALE



Les Grands Buffets de Louis Privat.

Louis Privat Restaurateur, fondateur des Grands Buffets, Rond Point de la Liberté, Espace Liberté Narbonne. Incroyable mais vrai Démesuré, prodigieux, gargantuesque, n'en jetons plus la coupe est pleine. Louis Privat a fait de son restaurant les Grands Buffets à Narbonne un endroit unique, comme l'aurait dit naguère un slogan célèbre: " C'est dans l'Aude et nulle part ailleurs". Un Festin digne des repas Régence déclinée en version grandiose et luxueuse et c'est authentique et de qualité....et à volonté ! La majorité des produits proviennent de producteurs locaux et sont transformés sur place. Pour plus de 1000 couverts jour en saison, le plus grand buffet de France se dresse devant vous sans jamais baisser le niveau d'exigence gustative. Visite guidée express on ne pourra pas tout dire, tout écrire, le reste est à découvrir.

Homards, huîtres, crustacés, saumon, cuisses de grenouille, cœur de canards, tournedos au foie gras, et un imposant mur de broches où tournent inexorablement, cochons de lait entiers, agneaux de lait des Pyrénées, poulets fermiers, pièces de bœuf. C'est 11 variétés de foie gras à volonté et du lourd comme le faisaient nos grands mères, tripes, daubes, escargots à la catalane et des cochonnailles pour vous mettre en appétit. C'est aussi 6 pâtisseries maison qui confectionnent des desserts d'autrefois Paris-Brest, Saint-honoré, Baba etc...à rendre jaloux Raguenaud le pâtissier poète admirateur de Cyrano et une grande fontaine de chocolat. C'est bon pour le moral!

Une rentrée fracassante dans le livre des records pour son monumental plateau de fromages, avec presque 111 références proposées et alignées sur un présentoir de plus de 30 mètres. C'est ouf!! Il ne vous restera plus qu'à choisir lors de votre réservation en ligne (qui est impérative) pour ne pas rester le bec cloué, entre les 3 salles: Clape, Corbières ou Tente d'Apparat.

On le sait, quelque chose s'est passé en milieu d'année, un virus venu de nulle part a stoppé net Louis Privat et son équipe des Grands Buffets. Il en aurait fallu plus pour faire baisser les bras de notre chef d'entreprise qui vient de remettre cent fois sur le métier son ouvrage et près de 3,5M d'euros de travaux dans son restaurant pour un relooking de rentrée. Réouverture prévue le 1er Octobre avec quelques trouvailles du Chef comme un glacier inspiré du café Pouchkine, un salon doré dans l'esprit du salon d'apparat avec bien sûr une montée en gamme de ses produits luxe et volupté. Les Grands Buffets ne rouvriront pas comme ils ont fermé mais ils vont surprendre à coup sûr. Vous avez d'ores et déjà la possibilité de réserver vos tables! Assurez-vous d'être les premiers à redécouvrir les Grands Buffets. Nous au Mag c'est déjà fait!

Interview de Louis Privat

« Les Grands Buffets font entrer l'Occitanie dans le Guinness »

Quels sont les clefs du succès des Grands Buffets ?

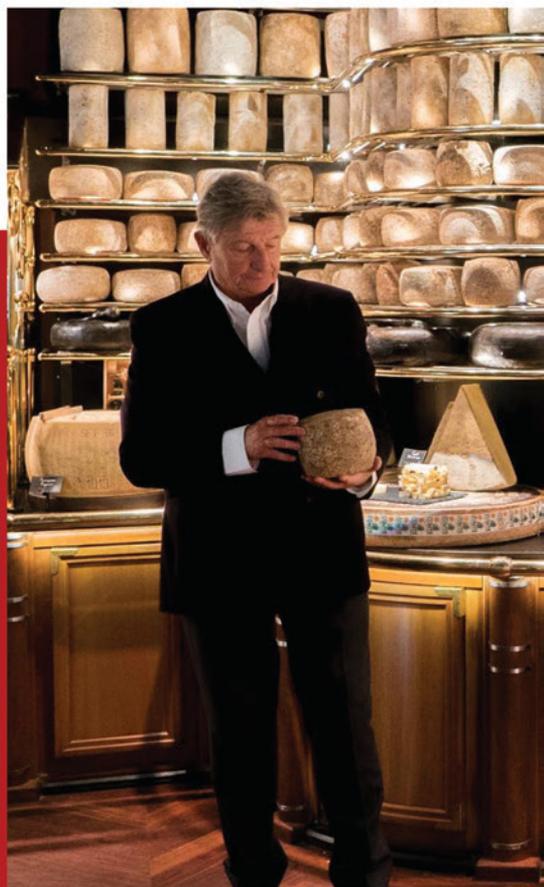
Nous avons été le premier restaurant français à proposer une formule intégrale. Mais pour en arriver où nous en sommes, 31 ans après, nous avons construit, pas à pas, autour de deux maîtres-mots ; la générosité et la tradition. Nous avons toujours misé sur la qualité et nous proposons, par exemple, les vins et le champagne au prix caveau. Nous proposons un répertoire de la gastronomie traditionnelle à la française. Mais nous sommes devenus aussi un conservatoire des métiers et une vitrine des arts de la table.

Pourquoi avoir investi 3,5 millions d'euros dans ces travaux ?

Nous concrétisons un ensemble d'idées que j'aies depuis des années. Le plus grand plateau de fromages au monde, proposé depuis 2018, j'y travaillais depuis 2010. J'avais programmé les évolutions des Grands Buffets jusqu'en 2022. Le Covid est passé par là ; j'ai compris que cela allait être très long et j'ai préféré ne pas rouvrir tout de suite. Nous avons proposé à notre personnel (150 salariés) de compléter le chômage partiel, de verser les primes et l'équivalent des pourboires. Et le personnel a proposé de réduire ses congés à la reprise.

A quoi va ressembler Les Grands buffets à l'ouverture le 1^{er} octobre ?

Nous avons lancé des travaux pharaoniques, structurels avec, entre autre, des « pare-haleine », éléments vitrés placés sur les buffets. Il fallait une adaptation de fond. Nous avons recruté trente personnes et formé aux gestes sanitaires. Nous créons un glacier en marbre avec des vitres et du personnel, c'est sincèrement très beau. Nous proposerons des salles à thème comme le salon doré Jean de La Fontaine avec les tableaux de Oudry ou la salle Max Le Verrier et son ambiance art déco. Des recettes de haute gastronomie, comme le Canard au Sang, font leur entrée et font du repas un vrai spectacle. En ambassadeur de la gastronomie d'Occitanie, nous donnons le luxe des grandes maisons accessibles à tous.



L'Uniform : Le Sac Fashion Made in Carcassonne

Jeanne SIGNOLES diplômée en mathématiques et économie un temps dans le secteur de l'aérospatiale a changé de vie, de style, de carrière, tout d'abord en se mariant avec Alex SIGNOLES fils du propriétaire de la maison GOYARD (voir notre rubrique GOYARD anatomie d'une passion), pour se lancer ensuite dans la mode, en trouvant l'inspiration au cours d'un voyage tout près du ciel pour devenir l'éminence créatrice de la griffe, elle cultive l'idée d'une ligne de sacs et bagages fabriqués pour l'essentiel à Carcassonne. Jeanne SIGNOLES se fait repérer aussitôt pour ses pièces légères, pratiques et solides, utiles et confortables ainsi est né L'UNIFORM. La marque a dégainé par des sacs de voyages made in Carcassonne. La production est elle aussi basée à Carcassonne où l'UNIFORM est née où l'entreprise y a maintenant son propre atelier. Des sacs à dos, des cartables, des sacs de marin, des sacs de voyages, des trousseaux sont tous fabriqués ici. Jeanne SIGNOLES reconnaît qu'il est amusant de jouer avec les effets joyeux de la couleur, une gamme riche de 32 combinaisons de couleurs, et l'on peut aussi composer le sac de ses rêves en version multicolore, des sacs en toile, basiques et follement chic. Tout un style de vie que les fashionistas s'arrachent pour une rentrée follement chic. Tout est vendu sur le site web de la marque. Personnalisation en ligne. Alors on adopte un sac cartable pour cette rentrée : ce sont des sacs pour vivre la vie aurait dit Jeanne

SIGNOLES. Une façon de faire la nique à ce virus qui n'en finit pas de circuler.

Site : luniform.com



Ariane Rubiella, insoumise

La vocation ne s'assortit pas forcément du coup de foudre qui assomme les saints, rend bavards les prophètes, ou contribue à la vision d'un artiste ou d'un savant qui va marquer son époque... Ariane Rubiella, 34 ans, installée dans son atelier de maroquinerie à Lézignan ne savait que faire de ses dix doigts au sortir de l'école. « J'ai choisi par défaut le cuir, pour sa texture, son odeur » se souvient-elle. Un élément qui ne lui est pas étranger en tant que cavalière. Elle fabrique des bottes à 17 ans, et entre chez les compagnons du devoir de Saumur. Mais c'est à Annecy, chez Hermès qu'elle découvre le sac à main. L'appel du sud, ses racines, vont la fixer au terme d'un intermède de spectacles médiévaux sur son identité entrevue à travers le sac à main. « C'est un élément essentiel de l'expression féminine et de la mode : un morceau de soi que l'on emporte, l'essentiel à la survie. » Chaque modèle est personnalisable, combinaison de choix de matières couleurs et de façon ; doublure en suédine ou agneau, inclusion de bijouterie argentée ou dorée, finition des coutures à la machine ou à la main au fil de lin. « Insoumise » c'est le nom de sa collection, à l'image de ce bel étalon arabe galopant crinière au vent.

Site : arianerubiella.com



Institut de Beauté **BIO**

BIO'TY
- CONCEPT -

Tel: 04.68.10.60.98

Votre Opticien depuis 2004

ALG OPTIQUE

Tel: 04.68.71.28.68

Rue Jean Monnet - 11000 Carcassonne
Zone Commerciale Cité 2



VICTOR
home

CONCEPT STORE

DECO ET PRET A PORTER MASCULIN & FEMININ

6 RUE VICTOR HUGO - CARCASSONNE



KULTE - CHEVIGNON - PULLIN - VON DUTCH - MINIMUM - JOTT
ATHEZZA - ESTEBAN - J.LINE





Contain Life : L'habitation des grands larges.

Peut-être est ce parce qu'ils ont bourlingué sur toutes les mers du monde, que le succès de la seconde vie des containers maritimes une fois passés entre les mains expertes de Jean-Baptiste Jarretou et de son équipe, appuyés par des conseils de véritables spécialistes, apparaît aussi probant. En maison individuelle ou studio de jardin, ou encore comme bureau professionnel, la transformation est étonnante et le choix du client dans la disposition des modules comme dans l'aménagement intérieur répond à du sur-mesure. Le service, de la conception à la réalisation est assuré par la société, interlocuteur unique. Outre la gratuité de l'étude pour budgétiser le projet, les démarches administratives: dépôt de permis de construire, suivi du chantier, recherche de partenaires financiers pour offres sont également prises en charge. La démarche qui s'inscrit dans une politique de respect environnementale : économie des matériaux de construction, composants électriques à faible consommation, présente des avantages dans la courte durée des travaux, la préfabrication étant réalisée en atelier, ainsi que le transport jusqu'à son lieu d'implantation, échappant au régime du convoi exceptionnel.

Site : containlife.fr

VALLET Location

LFC FORMATION

NOUVEAU A TREBES

**CELLULE COMMERCIALE A LOUER
DE 97 M2 A 240 M2**

ENEZ VITE ! TEL : 06.65.59.63.03

POUR VOS FUTURS PROJETS, UN SEUL EMPLACEMENT

EN ENTREE DE VILLE A TREBES SUR LA RN 113



SAS
TOHMELEC
ÉLECTRICITÉ GÉNÉRALE

AU SERVICE DES PROFESSIONNELS ET PARTICULIERS



INSTALLATION DOMOTIQUE ÉCLAIRAGE ALARME RÉNOVATION

CONTACT : 06 76 17 24 87 - CONTACT@TOHMELEC.COM - CARCASSONNE

Silians Design : Quand le béton se transforme en or

Du travail d'orfèvre à base de béton. Le pari était osé et pourtant, Thomas Castella, le gérant-fondateur de la société Silians-design a décidé de le relever, il y a déjà cinq ans. Près d'un an de recherche dans les laboratoires de l'INSA de Toulouse et de tests ont permis de mettre au point un béton fibré modulable et coloré pour répondre au plus près aux attentes des clients. Des petits objets comme un tire-bouchon au mobilier urbain du square Chénier à Carcassonne en passant par l'agencement de bureaux ou de cuisine, Silians fait déjà preuve d'une belle créativité. En mars, la petite société carcassonnaise, retenue par l'incubateur parisien French design, spécialiste du mobilier, a exposé une table basse créée par la designeuse Bina Baitel au salon Collectible à Bruxelles. Une gamme de meubles devrait rapidement suivre pour être vendue dans des galeries de luxe. Mais Silians design, c'est aussi du mobilier, fonctionnel du quotidien et pour tous, qui repose sur l'alliance d'un béton sur-mesure et de matière comme le bois ou les métaux. « L'Aude possède tout ce qu'il faut pour faire de belles choses

Nous travaillons avec des artisans de qualité pour réaliser nos pièces » affirme, avec conviction, Thomas Castella. En peu de temps, la société carcassonnaise a su redonner ses lettres de noblesse au béton et fait rayonner une Aude innovante.

Site : silians-design.com



Kubbicolor : De toutes les couleurs !

Mettez un peu de couleur dans la vie... On ne sait pas si Alain Smaili a été mis en demeure d'entendre ce conseil ou si sa vocation professionnelle est parti d'un constat personnel sur la nécessité de casser l'uniformité grise du monde. Quoiqu'il en soit, il n'a pas fait dans la demi-mesure. Fondateur et précurseur de la société Wilalex-Magbel en produits de peinture innovants et délayables entre eux, ce chaurien inspiré par l'éveil de l'enfant acquiert une expérience européenne avant de créer son propre laboratoire de recherche et de développement. Il se consacre alors à l'élaboration de peintures aux propriétés étonnantes répondant aux valeurs du développement durable tout en utilisant ses compétences techniques approfondies pour tenir compte de l'évolution des normes à respecter. En des termes plus concrets, ses laques, colles, vernis, pastels et feutres à haute teneur écologique sont propres, nickel-chrome et ne tâchent pas. Elles ont été dosées et façonnées de façon artisanale, respectueuse de l'environnement. Il est l'inventeur de la colle bleue sans solvant avec laquelle on fabrique le papier mâché. Si le milieu scolaire demeure sa cible de prédilection, la fréquentation des ateliers d'artistes et les métiers qui touchent à la couleur et à l'expression artistique en général constitue les sources d'enrichissements stimulant son imagination.

Site : kubbicolor.com

CARRELAGE AUDOIS

La qualité au meilleur prix



Nouveau

Showroom Salle de Bains



Espace dédié à votre salle de bain

www.carrelageaudois.fr

CARRELAGE
PIERRE NATURELLE
MEUBLE SALLE DE BAIN
SANITAIRE
PARQUET

Ouvert du lundi au samedi 9h-12h et 14h -19h

Rte de Mazamet - ZI Carrefour de Bezons
11620 VILLEMUSTAUSOU
04 68 47 75 72 - www.carrelageaudois.fr

Terreal : Une autre idée de la terre.

« La terre de votre imagination », « révéler la beauté de la terre ». La marque Terreal ne manque pas de souffle quand il s'agit d'évoquer les mérites du premier élément mentionné dans la genèse l'origine charnelle de l'humanité... Avec à propos quand on regarde de plus près la carte de visite de cette multinationale au cœur d'argile, qui regroupe trois grands fabricants de produits issus de la terre: Lambert, TBF, Guiraud. Affichant un chiffre d'affaires de 400 millions d'euros, elle emploie plus de 2000 collaborateurs sur les 23 sites industriels disséminés dans le monde. Dont quatre sites dans le Lauragais : Saint-Martin-Lalande qui a fait l'objet d'investissements importants récemment, la Bastide d'Anjou, Lasbordes et Revel. Une présence familière dans le paysage audois à haute teneur concurrentielle, qui est parvenu à imposer son savoir-faire à travers les quatre axes d'activité : couverture, structure, façade-décoration, solaire. Abordant les grands enjeux induits par le réchauffement climatique et la protection de l'environnement, Terreal construit des maisons à énergie positive, innove dans le domaine de la cuisson des tuiles grâce au biométhane issu de la fermentation des ordures alimentaires ; limite les émissions de poussières, purifiant les fumées, recyclant les déchets industriels. Et redonne de la couleur et du parfum au site au terme de l'exploitation.

Site : terreal.com



Terreal.



Gants Espuna international.

Espuna.

Le saviez-vous ? A Lézignan Corbières sans trop de bruits, une trentaine de salariés s'activent chez l'historique fabricant de gants de travail et d'équipements spécialisés. Cela représente un chiffre d'affaires annuel de près de 10 millions d'euros. Une manufacture de cuirs qui résiste à la concurrence internationale par sa capacité à innover et à répondre aux attentes des utilisateurs, tous secteurs de l'industrie confondus (transports, soudure, BTP, agroalimentaire...). Le slogan de l'entreprise autour de Joseph Francis le big boss : « je ne mettrai plus ma main à couper...sans gant adapté » et une production annuelle de 320 000 paires de gants. Le ton est donné. Alors que la zone économique de Caumont est en pleine expansion, Espuna a depuis longtemps contribué au sens du développement économique du Grand Lézignanais. Espuna est une entreprise qui fédère des hommes et des femmes autour d'une même passion : la protection pour tous. Au travers d'actions de mécénat et de solidarité elle démontre son engagement environnemental. Forte d'une expérience de plus de 50 ans Espuna est maintenant labellisée « entreprise du patrimoine vivant » et acteur majeur du marché de la protection individuelle. Exemple d'implication : les gants conducteurs qui coupent l'alimentation des sécateurs électriques lorsque ceux-ci touchent la main des viticulteurs. Et la plus belle des références avec la fourniture des ateliers d'Airbus.

Site : espuna.fr

IMAGINER
BÂTIR
INNOVER



545 Avenue Georges Guille
11000 CARCASSONNE

1 avenue du Champ de mars
11100 NARBONNE

04 68 47 21 22

www.maisons-escourrou.fr

INTERVIEW

#MONAUDEÀMOI

Gilles Belzons, Alias Bébelle, figure de Narbonne, le patron de l'emblématique chez "Bébelle" sous les halles narbonnaises. Une personnalité connue de tous.

C'est quoi avant tout votre Aude ?

GB: Le terroir.

Et si on passait en cuisine. Qu'aimeriez-vous y voir mijoter ?

GB : Un cassoulet .

Et si on faisait une descente à la cave quelle bouteille vous ramèneriez ?

GB : La Forge de Gérard BERTRAND.

Un bon plat à partager ?

GB : Une cote de bœuf.

Le département de l'Aude vous donne la mer, la montagne, la campagne. Votre choix. Expliquez-nous ?

GB : La mer, partager un plateau de fruits de mer aux Chalets de Gruissan.

Vite une échappée belle pour cette rentrée ?

GB : Le Minervois avec tous ses villages pittoresques.

Vite une visite gourmande ?

GB : La Cave Saint-Crescent de Lionel GIRAUD.

Un apéro en terrasse. Laquelle ?

GB : En terrasse du 89 de Anthony HILL

Un lieu d'exception dont vous êtes tombé amoureux que vous gardez que pour vous ?

GB : Lagrasse.

Un Audois (se) pour illustrer le département ?

GB : Louis PRIVAT, Dirigeant des Grands Buffets.

On en parle un peu. Le monde d'après qu'on nous annonce vous le voyez comment ?

GB : Bien et positif (si on regarde pas la télévision)

Votre mot de la fin ?

GB : Il fait bon vivre dans notre département, respecter les valeurs et venez nombreux !

Gilles
BELZONS



From
MARINE PLASTIC
to **EYEWEAR**



SEA2SEE
SEASUSTAINABLE VISION



 carré de
L'OPTIQUE

122 avenue Franklin Roosevelt
11000 Carcassonne

La maison des mots

Un service public culturel au coeur de Trèbes

La bibliothèque municipale « La Maison des Mots » fortement endommagée lors des dernières inondations est désormais rénovée. Inscrit dans les objectifs de réalisations du premier mandat du Maire de la Ville, Éric Ménassi, le projet de rénovation et d'informatisation du système de prêt de livres a été mis en œuvre fin 2019.

Historique : Ce service municipal a vu le jour dans les années 1970, créé par Paul Portet. Ce professeur retraité du Collège Gaston Bonheur, né à Trèbes, convaincu de l'importance de la culture pour le développement harmonieux de l'Homme et de la Société, souhaitait une bibliothèque digne de ce nom pour Trèbes.

Sur Place : Plus de 8000 livres, romans, documentaires, presse locale et nationale, albums, bandes dessinés, etc... Mais aussi : livres audio, livres écrits en gros caractères, ouvrages en langue étrangère, Série complète d'Asterix et Obélix en Allemand (don du Jumelage "Les Amis de la France") . Possibilité de réserver en ligne en quelques clics sur le Site de la Ville. (<http://www.ville-trebes.com>)

Nos Ateliers Tous Publics : BB Lecteurs, Kamishibai, initiation informatique à destination des seniors, expositions, rencontres avec des auteurs, atelier tablettes jeux et lectures animées pour les plus jeunes....

Nos Engagements : Un partenariat riche et varié a été tissé avec la crèche, les écoles, le collège, le Relais Assistantes Maternelles, l'Ehpad et certains ITEP extérieurs à la commune : chaque mois, ils sont nombreux à prendre le chemin de « La Maison des mots » ...

À Venir : Aménagement du patio pour les lectures et siestes musicales de l'été, Finalisation de l'espace multi médias, Acquisition d'ouvrages adaptés aux personnes dyslexiques, Aides aux futurs diplômés du Brevet ou Baccalauréat.

S'évader, s'instruire, se documenter, penser, rêver, s'informer grâce au papier ou au numérique.

La Culture accessible à tous !

Horaires d'ouverture :

Du Lundi au Jeudi : 9h à 12h - 14h à 18h.
Vendredi : 9h à 12h - 13h à 16h.
Samedi 9h à 12h.

Bibliothèque « La Maison des Mots »
Place de la République 11800 TREBES
Tel : 04 68 78 51 33.
www.ville-trebes.com

Bibliothèque



* Personnages et Bacs BD créés par le Trébèen Michel Cecon

* Photos prises avant la crise sanitaire COVID-19

TOURISME

Peut-on parodier le prix Goncourt de J.P Dubois : « Tous les hommes n'habitent pas le monde de la même façon ». Multiplication des lieux, des manifestations, des rencontres, des citadelles qui donnent le vertige, un carnaval qui joue les prolongations, un Banquet qui se livre... bref une fois informé le voyageur hâtif ne manquera pas d'être interloqué. Quant à nous, c'est sans parti pris qu'on vous propose le dictionnaire amoureux de notre département.

Voilà près d'une dizaine d'années que le projet d'inscription au classement par l'UNESCO au patrimoine mondial de l'humanité a été lancé pour ces hauts lieux de l'Histoire qui rassemblent la Cité de Carcassonne et les citadelles haut-perchées d'Aguilar, Lastours, Montségur, Peyreperouse, Puilaurens, Quéribus et Termes. L'écrivain et historien et grand spécialiste des cathares Michel Roquebert les avait baptisés "Citadelles du vertige", grâce à ce latiniste avisé ces six hautes sentinelles dressées face à l'Aragon ont été peu à peu réhabilitées, reconstruites, explorées pour être finalement rendues accessibles aux touristes et au grand public pour obtenir un immense succès populaire qui permet à toute l'Occitanie de se replonger dans ses propres racines. Ces châteaux ont aujourd'hui retrouvé une vie, les pierres et les paysages parleront bientôt à tous. Allons découvrir la mémoire de ces ruines sauvages, autour de son quartier général qui deviendra comme le disait l'historien audois Jean Girou, des satellites de cette merveille unique au monde: la Cité.

LASTOURS.

Quatre châteaux au défi de Simon de Montfort. Querthineux premier des 4 châteaux. De là on aperçoit en perspective les 3 autres Surdespine, Tour Régine (bâtie après la croisade) et Cabaret, la tête. Ce triple bastion appartenait à Pierre Roger de Cabaret protecteur des cathares. Montfort s'y cassera les dents, les forteresses résisteront.

MONTSEGUR et son bûcher.

Une résistance jusqu'au bout et toute une mythologie, temple solaire, saint graal, cendre cathare et une fascination que Montségur et son trésor ont exercé à travers les siècles. Un certain Otto Rahn, archéologue nazi est venu à Montségur dans les années 30 hanté par la légende de Parzifal.



LES CITADELLES DU VERTIGE.

QUÉRIBUS, PEYREPERTUSE, PUILAURENS, TERMES ET AGUILAR (qui lui, est presque un château de plaine), les « Cinq fils de Carcassonne » pour reprendre l'expression des historiens cette « ligne Maginot » d'avant la lettre qui remonte jusqu'à Saint Louis. On sait que Puilaurens avant de devenir une place forte face à l'Espagne a hébergé des hérétiques. Dans un autre vaisseau des cimes Peyreperouse, là aussi les cathares avaient retrouvé refuge. Peyreperouse la « peira pertusa » la roche percée. En vis à vis de Peyreperouse, c'est Quéribus qui veille sur la plaine jusqu'à la mer. Termes, c'est en 1209 que Raymond de Termes fut assiégé par Simon de Montfort. Citons encore notre historien audois Jean Girou pour dire que de toute la campagne militaire de Simon de Montfort le siège de Termes fut l'opération la plus importante. Termes cité inexpugnable.

L'Hérésie albigeoise peut expliquer la terre d'Aude, ces châteaux si près du ciel, ces pierres qui nous parlent comme une histoire vivante. Toute une plongée dans la mémoire de « notre païs ». Une visite qui vous donnera aussi le vertige du passé.

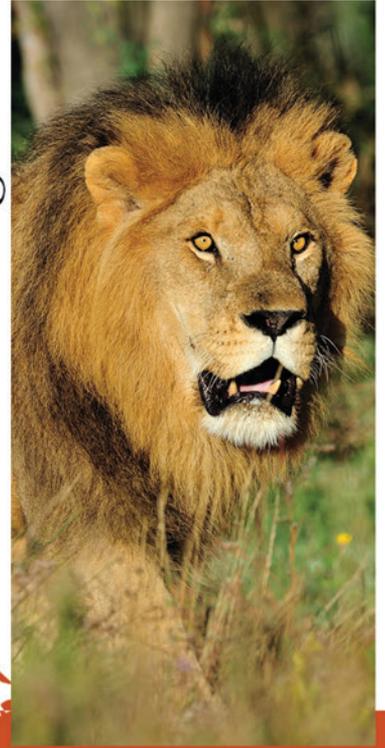


TOURISME

#PATRIMOINE

C'est dans ce bout d'Afrique aux confins du littoral audois que le parc animalier de la Réserve de Sigean a vu le jour il y a 46 ans. Pour le comte de la Panouse comme pour Daniel de Monfreid les promoteurs, à l'origine du projet, le site répondait parfaitement aux besoins de la démarche : amener au cœur d'une zone de garrigues, couronnée d'un étang d'une dizaine d'hectares les espèces animales africaines les plus remarquables. Les intégrer dans un contexte de semi-liberté dans les conditions de vie et d'espace correspondant à leur biotope, faciliter la promiscuité entre espèces d'importation et faune locale, promouvoir les actions pédagogiques et culturelles de ce patrimoine naturel. En près de cinq décennies, il est passé près de 15 millions de visiteurs. Le domaine aménagé recouvre aujourd'hui 350 hectares d'anciens salins en bordure des étangs de Bages-Sigean. Il bénéficie d'une richesse faunistique et floristique, de la variété des typologies, de la tempérance des conditions climatiques. Le parc propose la rencontre avec 2500 animaux représentant 140 espèces. Brousse et savane où vivent les espèces plus connues antilopes, buffles, girafes, rhinocéros, hippopotames, zèbres et autruches cohabitent, mais de loin, avec les parcs des ours et des lions également séparés bien sûr.

La Réserve de Sigean.



Le parcours s'étire sur 7 kms 500, en voiture. Le parc à pied est une découverte. On est chaque fois émerveillé par l'osmose entre habitats et espèces environnement et vie sauvage. Les espèces les plus accessibles sont saisies dans la proximité de leur quotidien. Les plus dangereuses: guépards, lycéons, sont isolés de tout contact. Il en est de même pour nos cousins chimpanzés dont l'intimité est préservée pour le bonheur de tous. Du côté de la grande volière qui abrite des espèces rares d'Afrique, l'ambiance est au rapprochement des peuplades. Les oiseaux sauvages dont des migrants s'invitent et cette promiscuité favorise la reproduction. Un peu plus loin dans le vivarium, reptiles, poissons, alligators, tortues au nombre d'une centaine vivent en bonne intelligence. 80 salariés assurent en permanence le fonctionnement de la Réserve, 40 soigneurs animaliers et une équipe de vétérinaires assurent les soins des animaux. 200 actes de naissances sont enregistrés chaque année. L'âne de Somalie, espèce rare, est la vedette du parc.

Site : www.reserveafricainesigean.fr



NOUVELLE TOYOTA YARIS HYBRIDE

LA LIBERTÉ EN MOUVEMENT



Hybride nouvelle génération
Connectivité smartphone
Régulateur de vitesse adaptatif

MADE IN
FRANCE

Gamme Nouvelle Yaris Hybride : Consommations (L/100 km) et émission de CO₂ (g/km) en conditions mixtes selon norme WLTP : 3,8 à 4,3 et 87 à 100.
Made in France = Fabriqué en France.



TOYOTA
carcassonne

Portes Ouvertes : 10 et 11 Octobre.

31 Chemin de la Reille - 11000 Carcassonne ; Tel : 04 68 10 50 50

TOURISME

#PATRIMOINE

Agence Départementale du Tourisme.



Une plate-forme pour « tous les talents de l'Aude et d'ailleurs »

L'Aude, c'est bien sûr la Cité, ses citadelles du Vertige, des paysages à couper le souffle, mais aussi, depuis 1992, des centaines de produits et de producteurs labellisés Pays Cathare ; le meilleur du savoir-faire audois. Depuis deux ans, l'agence départementale du tourisme, qui assure la promotion touristique de l'Aude et de ses richesses, a piloté la mise en place d'une plate-forme afin de favoriser le lien entre ces producteurs et les professionnels des sites touristiques. « Tous les talents de l'Aude et d'ailleurs » est un site strictement professionnel comme le confie le directeur de l'ADT, Alain Coste : « Nous avons géré jusqu'à quatorze boutiques, puis chacun a pris son autonomie. Mais nous avons choisi de créer cet outil afin d'accompagner producteurs et sites. »

Aujourd'hui, 90 producteurs, artisans d'art, artistes et prestataires exposent leurs savoir-faire sur le site. Et 22 sites touristiques, les offices de tourisme, des hébergeurs profitent de la plate-forme pour proposer à leurs visiteurs des produits « made in Aude ». Tous ces acteurs se sont retrouvés lors d'un Forum commercial organisé, en février, à Fontfroide. Une façon de renforcer ce réseau et de montrer qu'en matière de tourisme aussi, l'union fait la force.

Site : www.audetourisme.com

AUDE
PAYS CATHARE

**VACANCES
SEREINES**



©glisseetkite

Retrouvez tous les professionnels du tourisme audois
(Hébergeurs, Prestataires, Sites, Offices de Tourisme et Guides Conférenciers)
qui s'engagent sur la maîtrise du risque sanitaire lié au COVID 19

www.audetourisme.com

"La sécurité sanitaire de tous est liée au bon comportement de chacun"



AGENCE DE DÉVELOPPEMENT TOURISTIQUE DE L'AUDE

Le parc australien : un sacré bond chez les Aussies.

Des kangourous de deux mètres de haut et des autruches, à quelques centaines de mètres du lac de la Cavayère et de la Cité médiévale ; l'idée avait de quoi étonner plus d'un irréductible Audois. Et pourtant 17 ans après l'ouverture du parc australien, personne ne se cache la tête dans le sable ou ne se pince en voyant ces animaux originaires d'Australie en terre cathare. Grâce à une scientifique pleine de détermination, passionnée par l'Australie et les animaux ; Carole Masson, l'équipe du parc accueille, chaque année, près de 40 000 visiteurs. Ici, le public fait connaissance avec les wallabies, les émeus, dromadaires et autres kangourous roux, et s'immerge surtout dans une culture, celle d'un pays sauvage marqué par la culture aborigène. « Nous avons une autre vision du parc animalier. Ici, les visiteurs entrent dans les enclos et les volières et nous proposons de nombreuses activités interactives autour d'objets comme le boomerang ou d'espaces comme celui des chercheurs d'or. » Le parc australien de Carcassonne a désormais une renommée nationale. L'initiative lancée à la suite des terribles incendies qui ont ravagé l'Australie a eu un succès incroyable. 30 000 poches pour kangourous orphelins ont été expédiées, vers l'Australie, depuis Carcassonne. C'est aussi cela le parc australien.

Site : www.leparcaustralien.fr

Le Parc Australien.



Acti City.

10 000 jeunes audois, entre 11 ans et 30 ans, possèdent la carte Acti City qui donne accès à des spectacles, des activités sportives ou des réductions dans les commerces. Une formule gagnante 100 % audoise puisque pensée par le Département en 1988, année de naissance du Mag. Aujourd'hui 400 partenaires jouent le jeu de cette ouverture d'esprit sur la jeunesse. Et Acti City entend bien faire vivre cet esprit d'équipe avec la création d'un « Club de partenaires ». Sur les réseaux sociaux et lors de « points cafés », les 400 partenaires d'Acti City pourront échanger, nourrir les offres de job d'été ou faire de nouvelles offres. Autre nouveauté, le « Passeport découverte » conçu pour aider les abonnés à s'ouvrir à de nouveaux centres d'intérêts. En choisissant certaines activités comme un film d'art et d'essai, un spectacle vivant, les jeunes gagneront des smiles synonymes de cadeaux (stylos, casquettes, sweats...). « Nous proposons aussi des stages de planche à voile ou des réductions pour l'apprentissage des premiers secours... Ce nouveau passeport colle à notre slogan : ouvre la ville, ouvre l'esprit » confirme le directeur Claude Soula. Acti City est, à coup sûr, un bel exemple du « Made in Aude » qui gagne.

Site : acticity.com



acti city
la carte jeune
Made in Aude

acti city

ouvre la ville, ouvre l'esprit



*Des Avantages
sur mesure*
Sport·Culture·Loisirs



www.acticity.com



acti city, fabrique à *Bons Plans* depuis 1988 !



Terra Vinea.

Terra Vinea : Le gypse king,

« A l'abri de la lumière du jour, le vin pense ». Le directeur d'alors de la cave Rocbère, à Portel, avait repéré la petite colline sous laquelle 35 kilomètres de galeries couraient comme les lignes d'une main géante dans l'ancienne carrière de gypse qui donna du plâtre à profusion. C'était en 94. La cave en confisqua 770 mètres, transformés en chais de vieillissement. L'attrait touristique fit le reste: construction à l'identique de la villa gallo romaine, ainsi que l'habitat de l'époque médiévale. Les hauts de gamme « Grand Ppéra », « Thesaurus » pouvaient hausser le col dans leurs barriques en bois de chêne en attendant de trouver à leur sortie des tables dignes de ce nom, estampillés du tampon de l'histoire. Depuis l'accueil où se trouvent la boutique et le restaurant, un petit train embarque les visiteurs, le temps d'accéder à la carrière d'où l'on a une vue imprenable sur le village et les Corbières. 80 mètres et 121 marches plus bas, la cathédrale du vin surgit dans un déploiement de lumière et de sons à couper le souffle. La société SETSN propriétaire des sites naturels de Trabuc, Font Rabieuse et Cabrespine, a succédé à la cave depuis 2014. 40 000 personnes y en ont pris plein les yeux en 2019.

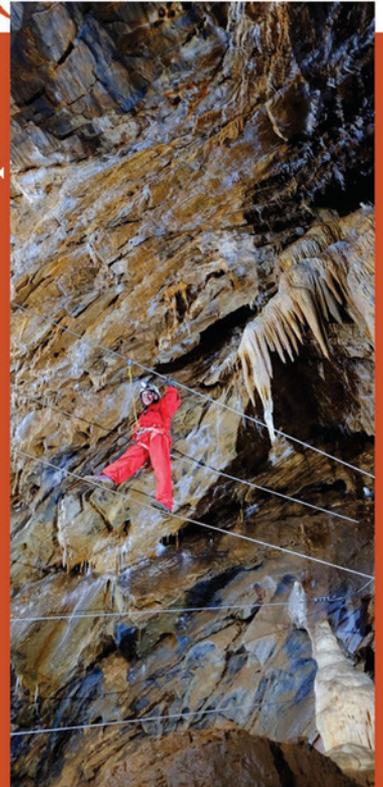
Site : www.terra-vinea.com/

L'Accro Grotte de Cabrespine : Voyage et sensations au centre de la Terre,

Vivre une aventure à la Indiana Jones et à la Jules Verne en un seul voyage, voilà ce que propose le Gouffre de Cabrespine. A 200 mètres de profondeur, le public est invité à vivre des sensations fortes au milieu des stalactites, entre ombres et lumières, dans un décor unique. Philippe Clergue, le directeur du Gouffre a eu l'idée de cet Aventure parc, attraction 100 % audoise. « Nous avons voulu apporter une attraction, type accro-branches mais au fond du gouffre. On propose un parcours acrobatique avec tyroliennes et une formule rivière, plus spéléo. » Équipés d'une combi, les aventuriers partent pour 2h30 d'explorations des profondeurs. Tout commence par une descente d'échelle métallique sur 80 mètres avant de s'engager dans la coulée des explorateurs, un parcours façon via ferrata à flanc de falaises. Depuis la plate-forme des perles, première tyrolienne du vertige. Mais avant cela, il faudra résister au pont acrobatique à 40 mètres de hauteur. Après avoir franchi un pont népalais, les plus courageux vivront l'expérience du parcours avec la tyrolienne de l'enfer... à 90 mètres au-dessus du vide. Au bout du frisson, c'est la découverte de la grande cascade pétrifiée de 120 mètres de haut. Une formule rare, et c'est dans l'Aude !

Site : m.gouffre-de-cabrespine.com

L'Accro Grotte de Cabrespine.



SNDIFFUSION

30 ANS

D'EXPERIENCE

+ DE 100 000
VÉHICULES VENDUS

Neufs & Occasions

MULTIMARQUES

BMW JAGUAR FORD
DACIA FIAT LAND ROVER
MERCEDES SEAT
MINI NISSAN
RENAULT KIA PORSCHE
OPEL PEUGEOT DS SMART
CITROËN
VOLKSWAGEN
HYUNDAI
AUDI
JEEP

☎ 04 68 10 11 00

NEW



A1
SPORTBACK 27 650€ TTC
30 TFSI 116 S TRONIC 7 CPS PACK S LINE EXT.



CLASSE A 30 750€ TTC
NEW 180D 76-DCT AMG LINE FULL LED
GPS JA18 CAMERA — 12 020 Km 04/19

NEW



208
→ 248€ TTC

NEW BLUEHDI 100 BV6 ACTIVE GPS

BMW X4 52 950€ TTC



sn diffusion.fr Echelle 1:11
Age 18+

New (G02) XDRIVE20D BV48 190
M SPORT — 4 100 Km 09/19

C3 AIRCROSS



NEW → 249€ TTC

PURE TECHNO
BVM6 SHINE CAMERA

NEW



KIA STONIC
18 200€ TTC
→ 199€ TTC

1.0 T-GDI 120 BV6 ACTIVE GPS

NEW



T-ROC
36 900€ TTC

2.0 TDI 150 DSG7 RLINE
TOIT PANO OUVRANT FULL LED JA19

DÉCOUVREZ NOS FINANCEMENTS

Leasing (LLD, LOA)
Crédit classique

*LOA sur 37 mois et 30000 km.
Avec apport de 2500€



+ 1000

VOITURES PRÊTES À PARTIR

→ SNDIFFUSION.FR

Nos offres de produits et prix sont variables dans la limite des stocks disponibles

★ **NOTRE STOCK SUR**

→ SNDIFFUSION.FR

+ de 1000 AUTOS DISPOS



SND
Carcassonne

Zone de la Ferraudière, 380 Rue Gustave Eiffel
11000 Carcassonne

NEUFS & OCCASIONS

MULTIMARQUES

☎ 04 68 10 11 00



ALBI TOULOUSE X 2 MONTAUBAN AGEN CAHORS CASTRES & CARCASSONNE



Groupe Cité Hotels.

Hôtel de la Cité : le joli pari du tourisme d'affaires

Depuis 1909, l'Hôtel de la Cité n'a cessé d'accueillir les grands de ce monde : de Grace de Monaco à Churchill en passant par Colette, Walt Disney ou Johnny Deep. Aujourd'hui encore, ce joyau 5 étoiles attire des visiteurs venus du monde entier, mais la famille Pujol qui a pris les rênes de l'établissement, en 2011, a décidé de cibler aussi le tourisme d'affaires. De Christine Pujol, présidente du groupe Cité Hôtels (*), à ses deux filles, Adélaïde et Hermine et son fils, Hadrien, directeur général du groupe, tous croient au potentiel de la ville aux deux monuments classés au patrimoine mondial de l'Unesco pour attirer séminaires d'entreprises, congrès, salons et réceptions. Et pour réussir ce pari, l'Hôtel de la Cité a été doté, en 2019, d'une salle de séminaire de 580 m². Sous la baguette de l'architecte, Jean-Loup Deldebat, les anciens garages ont été entièrement repensés pour créer cet espace de convention Saint-Nazaire. Entre la majestueuse basilique Saint-Nazaire et les remparts de la Cité millénaire, cette structure moderne et modulable offre, entre autres, quatre salles de séminaires modulables de 70 m² à 280 m² et une terrasse avec vue sur les remparts. Un vrai outil au service d'un accueil 5 étoiles, digne des stars d'hier.

(* Le groupe détient cinq hôtels (et cinq restaurants) : L'Hôtel de la Cité, le Best Western Le Donjon (4 étoiles), le Mercure Porte de La Cité (4 étoiles), La Cour des consuls à Toulouse et le Mercure Viguier du Roy à Figeac.

Site : www.cite-hotels.com

Château Comtal : la porte de l'histoire entrouverte...

Le vent fait tourner les arbres en bourrique. Quelques touristes accablés par la chaleur, égarés dans les rues de la Cité rasent les murs. La pierre aussi brûle. Sur les remparts du Château Comtal entre les tours principales chargées de mystères, le visiteur se perd en conjectures. Certaines, selon le protocole sanitaire sont accessibles. C'est le cas de la tour des prisons et du circuit qui conduit au grand théâtre Jean Deschamps, Les petites tours gallo-romaines dont celle du moulin d'Avar le sont aussi. La visite même restreinte donne une idée précise de la dimension et de l'importance du site, même si l'accès à certains lieux ont été interdits au public. Comme la tour de l'inquisition sur le rempart ouest où les visiteurs sont enfermés pendant une heure, confrontés à des énigmes. Autre site fermé, le mosaïque gallo-romain vestige du 1er siècle, sur laquelle repose le site. A peine si le visiteur de cet été si particulier - la fréquentation touristique a subi une baisse de 45% - aura-t-il eu le loisir de parcourir la cour d'honneur d'où l'on aperçoit les galeries en bois appelées hourd, reliant deux pans de la même muraille séparés par un vide. On accède à la tour de la Justice par...vidéo conférence. Le lieu est fermé au public pour des raisons de sécurité. Les regrets porteront sur la salle du bas où se trouvaient les archives de l'inquisition. Ou encore sur la tour carrée de l'Evêque, qui se trouve à cheval sur les deux remparts, muraille intérieure et extérieure. Au travers d'une trappe on accède aux lieux. On y découvre le bureau de Viollet le duc. La tour Saint Nazaire est un merveilleux promontoire d'où l'on découvre la magnifique église du même nom, les vignes dans la campagne alentour, les jardins de demeures anciennes converties en hôtel.

Visite secrète du Château Comtal.



RESTAURANT / TRAITEUR



OUVERT LE MIDI DU MARDI AU SAMEDI

FORMULE À PARTIR DE 13,90 €



L'ATELIER DES SAVEURS
JEAN FRANCOIS MUNOS

31 RUE NICOLAS COPERNIC
ZI ESTAGNOL
11000 CARCASSONNE

RESERVATION: 06 26 15 36 71/ 04 30 34 59 21

TOURISME

#PATRIMOINE

Pentecôte c'est toujours à Prom'Aude.

Lézignan Corbières fêtera 31 ans du savoir-faire des Terroirs de l'Aude du 29 Mai au 1er Juin. Comme une tradition maintenant, avec une équipe dirigeante renouvelée puisque l'éternel Tabou a cédé la présidence au vigneron Xavier de Volontat. Côté animation et coordination il en est de même avec l'arrivée aux manettes de Karine Valéro pour une programmation originale. Mais n'en doutons pas, le premier jour sera destiné prioritairement aux enfants en scolarité. Et plus que jamais ils auront hâte de retrouver les animaux de la ferme vivante, les jeux de piste et toutes les attractions offertes ce jour là. Pour les grands et les familles, trois jours pleins pour goûter aux saveurs de nos territoires Audois, pour s'informer du savoir faire de nos artisans et acheter les prouesses de nos commerçants. Il se passe toujours quelque chose sur le site champêtre de Gaujac, à deux pas de la sortie d'autoroute. Si bien qu'on y vient de loin et on y revient, comme en pèlerinage. La coutume veut que l'on se réserve une journée pleine pour découvrir, pour se restaurer en plein air sur les espaces de restauration ou bien encore pour se perfectionner en connaissances à la dégustothèque autour des grands vins des Corbières ou encore des sublimes Vins de Pays d'Oc et ses 3 couleurs du bonheur... « Bonne bouffe et bonne ambiance » commentent les plus fidèles. « Jamais déçus » affirment les 40 000 ambassadeurs en 4 jours de festivités et de professionnalisme. Promaude c'est aussi l'organisation du très convoité concours départemental des fromages fermiers, quelques 180 enseignes complémentaires, des déambulations musicales, des spectacles conviviaux en nocturne, l'œuvre géante des artisans feronniers...Promaude est le rendez vous unique et incontournable de Pentecôte. Et l'entrée est encore gratuite. Profitez-en !

Prom'Aude.



Le Village des Ostréiculteurs.

Leucate : Au bonheur de l'huître.

« La caramoun », « la cap Leucate ». Les amateurs d'huîtres connaissent bien ces deux petites merveilles de l'exploitation conchylicole perpétuée depuis les années 60 par une bonne vingtaine de producteurs, sur les bords d'étang de Leucate. Regroupés en autant de concessions alignées le long du chenal, ils proposent à la vente le fruit de leur travail. Pour ceux qui ne peuvent pas attendre pris par une sorte de vertige proche du syndrome de Stendhal maritime: le rythme cardiaque accéléré par la beauté du paysage, la frugalité des lieux et la familiarité immanente du cabanon, le parfum de l'iode et la vue excitante de ces perles au goût de noisette, des plateaux de fruits de mer arrosés par un vin blanc sec du pays sont proposés à la res-cousse. Pour bien profiter des bienfaits de ce paradis des sens, il est prudent de prévoir la journée et de terminer celle-ci, après une virée à la plage à Leucate ou à La Franqui, à bord d'un vieux gréement répondant au nom de « Limnoreia ». Une balade de deux heures et demi où les plus motivés sont invités à manier la voile. Cap sur le littoral ou la haute mer, pour une méditation vespérale au moment du coucher du soleil, le bégaiement du clapotis de l'eau ramenant des éclats de jour dans les filets de la mémoire, mélangés aux fulgurances enténébrées de Saint John Perse, Lottí ou Valéry.

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

Le Carnaval de Limoux.

Carnaval de Limoux : 10 semaines de spectacle

Le mérite d'un évènement, la justesse d'une situation, se mesurent-ils à leur durée dans le temps? Et quels sont les critères autres qu'économiques et culturels qui animent par exemple les tenants du concept à Limoux du plus long carnaval du monde dont on nous rebat les oreilles? Le débat qui n'a jamais eu lieu ailleurs que dans les arrières salles des cafés où les fecos tombent le masque le temps de souffler et de boire un coup reste donc ouvert. Sous couvert de mansuétude à l'adresse du commerce local, et dans l'intérêt plus général des impétrants qui se sont reproduits à l'envi ces dernières années par le biais des bandes du samedi, estimant avoir droit à leur tour d'honneur sous les arcades, carnaval est devenu étranger à lui même. L'empêchement de tourner en rond, surgi comme un diable de sa boîte par effraction, imprévisible et irrespectueux des usages, défile en tenue devant la musique pendant des semaines. 10 exactement. Et cela plait. Le cahier des charges n'est pas très exigeant sur le choix des thèmes et la manière de les interpréter. Mais ça plait, souvent parce qu'on les a vus à la télévision, et que la norme a forcément quelque chose de rassurant. Carnaval devrait être brûlé plus souvent.



Gruissan capitale du Beach Rugby

Du haut des tribunes, Cédric Rosalen regarde avec gourmandise une belle empoignade entre deux équipes féminines engagées dans le tournoi de Gruissan. « C'est le tournoi féminin le plus important en France » souligne l'ancien buteur de Narbonne qui ne ressent aucune frustration à la règle exclusive du jeu à la main. 120 équipes, venues de toutes les régions, des clubs les plus huppés à d'autres plus modestes, se retrouvent le dernier week-end de juillet sur la plage des chalets, à l'aspect d'arènes et de forum. 1200 participants, plus les accompagnants et le public toujours plus nombreux venu apprécier la singularité de ce rugby hyper intense qui se joue en des parties de 10 minutes. Chez les hommes, les équipes peuvent être mixtes, les femmes restent entre elles tout comme les enfants. « Victime » de son succès, l'épreuve organisée par la municipalité, l'office du tourisme et l'Aviron Gruissannais, drainant 7 ou 8 mille personnes, se voit contrainte de limiter les participations. « La maîtrise de cet évènement qui est sportif en premier lieu mais également festif (paëlla offerte lors de la réception à l'ensemble des protagonistes le vendredi soir) nous y oblige » résume Rosalen. A plus forte raison, si demain le rendez-vous gruissannais prend la dimension internationale attendue.

Beach Rugby Gruissan.





TOTAL INDOOR

VOTRE COMPLEXE MULTI-ACTIVITÉS



FOOT INDOOR

BUBBLE FOOT, REALITÉ VIRTUELLE, NERFTAG
ARCHERY TAG, JEUX ARCADE, SALLE DE REUNION



FORMULES ANNIVERSAIRE
4 FORMULES AU CHOIX

ESCAPE GAME

3 SALLES 3 NIVEAUX

LA CASA DE PAPEL

EVASION DE PRISON - BLACK ROOM

670 CHEMIN DE MAQUENS - LA BOURIETTE - 11000 CARCASSONNE
06 17 01 48 97 - WWW.TOTALINDOOR.NET



Train rouge : le tourisme sur les rails

Le train a de beaux jours devant lui si l'on en juge l'attachement manifesté par les populations de secteurs qui l'ont vu disparaître. Il arrive parfois que le tourisme vienne bousculer la logique des chiffres, et donner à la notion d'intérêt général une connotation plus intelligente. Depuis 1998, la micheline assure la liaison de Rivesaltes dans les PO jusqu'à la Pierre-Lys, un tronçon situé après Axat, à la porte de l'impressionnant défilé de pierres que l'ingéniosité humaine est parvenu à percer à travers ponts, galeries, tunnels, au plus près de l'intégrité de la matière. Yves Guimezanes et ses amis regroupés en association et en société ont réussi à mettre sur rails un formidable produit touristique qui s'est enrichi au fil du temps de nouvelles compétences. Ouverte toute l'année, la ligne fait son plein à la saison estivale, et accueille groupes et voyageurs à la demande, d'avril à octobre. 12 salariés sont affectés au fonctionnement de la ligne. A bord de voitures voyageurs de 43 places découvertes à la belle saison, et de 300 les jours de rush, la clientèle touristique est conviée à une rencontre hors du temps, s'arrêtant dans les gares des jolis villages posés le long du parcours. 5 trains par an sont dédiés à la gastronomie et à la dégustation de vins, en compagnie des chefs des restaurants du secteur. Le père Noël y prend ses quartiers. L'hiver prochain, la ligne sera prolongée de quelques centaines de mètres en direction de Quillan pour la beauté du coup d'œil, et les premiers vélo-rails feront leur apparition.

Train Rouge du Pays Cathare.



Rennes-Le-Château.

L'énigme de Rennes-le-Château

Quand, en juin 1885, Béranger Saunières, natif de Montazels, prend la cure de Rennes-le-Château, se doute-t-il que la vox populi l'appellera bientôt « le curé aux milliards ». Car il en a fallu de l'argent, pour restaurer l'église Ste Madeleine, (restauration estimée à plus de 45 000 euros), plus le presbytère, aménager le chemin qui montait de Couiza, construire la villa Béthanie et la tour Magdala. Un chantier de 17 ouvriers et d'un architecte, sans parler d'une vie mondaine, de bonne chère, comme en témoigne le menu offert aux invités lors de la visite de l'évêque Mgr Billard... Et ce ne sont pas les quelques pièces d'or trouvées dans une « oulo », lors de travaux dans l'église, cachées, dans la crypte après le décès de la comtesse d'Hautpoul, Marie de Nègri d'Ables, par l'abbé Bigou, qui ont permis cette débauche d'argent, l'équivalent de près de 1 900 000 euros en 10 ans. Alors. Quel trésor ? Celui du Temple de Jérusalem, pillé par Titus en l'an 70 qu'aurait par la suite pillé à Rome le roi Wisigoth Alaric qui, selon la légende (mais pas que) serait venu se réfugier dans ce village de Rhaedé? Celui des Templiers, après le procès de l'Ordre ? De Blanche de Castille après la croisade des pastoureaux ? Des faux Monnaieurs du château du Bézou ? Voire des Cathares...du pillage de tombes, de parchemins... sans parler d'autres hypothèses comme l'improbable trafic de messes...Béranger Saunière partait souvent dans les collines avec la hotte, en compagnie de sa bonne, la jeune Marie Dénarnaud, héritière du curé. Quand Monsieur Corbus, reprit le domaine en viager, Marie Dénarnaud, qui disait que « les gens de Rennes marchent sur de l'or et ne le savent pas », avait promis à l'ancien industriel de lui révéler le secret. Victime le 24 janvier 1953 d'une attaque cérébrale qui la paralysa, elle ne put prononcer un seul mot et décéda quelques jours plus tard. Voilà un sujet inépuisable, aux arcanes multiples, qui passionne toujours autant...

déc.
Story
LE RÉSEAU

MP
STORES

FENÊTRES
VOILETS
PORTAILS

OFFRE EXCEPTIONNELLE*

JUSQU'À 3 000 € DE REMISE !

LE MOIS **FENÊTRES, VOILETS, PORTES**
DU 1^{ER} AU 31 OCTOBRE

**LE SERVICE
SUR-MESURE**

Pose, conseil, expérience,
solution de financement



PORTES



VOILETS



UN CHOIX DE PORTES
POUR ALLIER SÉCURITÉ
ET DÉCORATION

*voir conditions en magasin

Z.I. La Bouriette - 19 boulevard Denis Papin - 11000 CARCASSONNE

Tél. 04 68 72 53 00 - Fax. 04 68 47 52 41

mp-stores@hotmail.fr mp-stores.decostory.fr

TOURISME

#PATRIMOINE



Atelier de la Poterie.

Atelier de la poterie : grand témoin le cassoulet.

Pur produit chaurien, Henri Moreno est venu à la poterie comme le cassoulet couronne au bout de longues heures de cuisson la rencontre d'un plat en terre avec l'une des recettes les plus réputées au monde. La cinquantaine bien sonnée, le patron de « l'atelier de la poterie » qui a pignon sur rue derrière la halle aux grains à Castelnaudary, a longuement exercé au titre de salarié les divers aspects du métier. Quand il s'installe à son compte en 2001 au moment où de nombreux ateliers ferment leurs portes, il sait tout faire. Son choix est décidé, il consacrera son art à tout ce qui relève de la cuisine, des plats de toutes formes réalisés sur le tour pour les formes rondes, à l'estampage et à la plaque pour les formes carrées, rectangulaires ou ovales. Ses cassoles échappent à la polémique sur la prééminence et le leadership de la forme: tronçanique à la mode de Castelnaudary, ventrue à celle de Carcassonne. « J'ai réglé le problème en faisant les deux » lâche-t-il, amusé. Exposé dans la boutique jouxtant l'atelier, son travail est également présent sur les marchés et les foires, dans des lieux de passage comme la maison de la Chambre des Métiers à la cité de Carcassonne. Cerise sur le gâteau, Henri Moreno est sollicité parfois pour procéder à la restauration décorative de maisons patrimoniales, telles les frises en relief de la maison Sabatier place Carnot, ou encore les cheminées en terre cuite de l'immeuble de la Micheline route de Narbonne.

Site : www.poteriecassouletcastelnaudary.com

On ne présente plus Lagrasse, classé comme plus beau village de France, merveilleux c'est vrai, ce village des Corbières traversé par l'Orbieu, trésor du patrimoine et art de vivre méridional, et vous visiterez la plus grande abbaye de l'Aude. Le Banquet du Livre depuis 1995 est au rendez vous de la vie culturelle audoise et fait vivre la littérature et participe à la réflexion historique et philosophique à l'instar du banquet de Platon. Le Banquet du Livre est organisé par l'Association le « Marque Page » qui outre le célèbre « Banquet » d'été, en programme deux autres par an, au printemps et en automne qui réunissent un très large public. Manifestation littéraire et philosophique, lectures, librairies, ateliers d'écriture. Tout un programme ; les temps forts : échanges et réflexions, lectures et écrivains mais aussi concerts et bonus qui ne nuit pas à l'atmosphère studieuse, randonnées pédestres matinales à la découverte de la garrigue, un bistrot restaurant ouvert sur une terrasse ombragée, baignades sur les plages de l'Orbieu et un marché du village plein de terroir...le tout dans le cadre d'une ancienne abbaye bénédictine fondée par Charlemagne. Bruits de pages, changement depuis l'été dernier à la tête du Banquet du livre de Lagrasse En effet c'est une nouvelle page qui se tourne. A ce banquet des mots et de la pensée le journaliste-écrivain Serge Bonnery enfant du pays (voir notre ITW mon Aude à moi) succède à Jean Michel Mariou au poste de président de l'association organisatrice. Serge Bonnery la passion de la littérature, baigné de poésie il a présidé le centre Joe Bousquet. On est en droit de penser que sous sa présidence le Banquet gardera sa liberté enthousiaste et créatrice.

Banquet du Livre.





YAMAHA

MOTO



SCOOTER



QUAD

HP MOTOS

CARCASSONNE

Rue Magellan - ZA Pont Rouge
CARCASSONNE - 04.68.72.67.32

www.hp-motos.com



GRANIER • MARCENAC

ASSURANCE / PLACEMENT / BANQUE

Agence de Carcassonne

63, bd. Barbès - 11000 Carcassonne

Tél. +33 (0)4 68 71 00 67

agence.gmcarcassonne@axa.fr

N° ORIAS : 07013611

Agence de Limoux

31, av. Fabre d'Églantine - 11300 Limoux

Tél. +33 (0)4 68 31 10 77

agence.gmlimoux@axa.fr

N° ORIAS : 09051738

TOURISME

#PATRIMOINE

Moulin de Brousses : Le Moulin dans ses p'tits papiers

« Laissez parler les petits papiers. A l'occasion, papier chiffon. Puissent-ils un soir, papier buvard. Vous consoler... » Régine les a chanté autrefois, André Durand fait encore vivre les « p'tits papiers » dans ce moulin à papier de Brousses-et-Villaret chargé d'histoire. Depuis 1994, ce site unique a rouvert au public. Dans ce village de la montagne Noire, le papier est inscrit en lettre d'or au registre de la mémoire. Dès 1690, on y fabrique du papier pour emballer les draperies de la manufacture royale de Carcassonne. On comptera même jusqu'à sept moulins sur le village. La famille d'André Durand dont un ancêtre dénommé Chaïla a créé le moulin actuel en 1877 est imprégné de cette histoire et la partage, toute l'année, avec les visiteurs de ce lieu à la fois beau et habité. Son père Xavier y fabriquait jusqu'en 1981 du carton pour l'industrie automobile, la papeterie ou encore les poupées Bella. Aujourd'hui, il serait heureux de voir revivre son moulin. Mais le moulin à papier de Brousses, s'il témoigne d'un passé, ne renonce pas pour autant à vivre un beau présent artistique et touristique et à écrire déjà son futur. Outre les 14 000 visiteurs par an qui apprennent à fabriquer le papier à la main, le moulin attire de plus en plus de créateurs et de sociétés. Ici, des papiers exceptionnels de qualité partent pour des peintres, des calligraphes du Japon, de grandes maisons de la gastronomie ou des graveurs comme DPJ qui éditent les peintres Di Rosa ou Combas. Le moulin reçoit aussi des demandes de toute la France pour suivre, ici, une formation sur les secrets de la fabrication du papier. Une salle d'atelier devrait ainsi voir le jour en 2021 afin de proposer des stages à destination de graveurs, d'étudiants en écoles d'art...

Site : www.moulinapapier.com/

Moulin à Papier de Brousses.



Sentier Sculptural Mayronnes Trail.

Mayronnes, en plein cœur des Corbières, a acquis une réputation qui dépasse la région grâce à une dizaine de statues qui jalonnent un parcours entre randonnée et visite d'art en plein ciel, en plein air. Unique. A peine à un vol de gerfauts de Lagrasse, classé plus beau village de France et de sa magnifique abbaye et de son célèbre Banquet du Livre (voir notre article), le sentier de Mayronnes invite à une escapade sans nulle autre pareille combinant l'art et la randonnée sur un parcours de 6 kilomètres. Le public cheminera au pas du promeneur à la rencontre d'une trentaine de sculptures que l'on découvre au bout du chemin dans une atmosphère méditerranéenne baignée de lumières, de thym et de romarin. C'est en 1993 qu'un sculpteur nantais, Bozo, amoureux des Corbières, pensa ce sentier, en présentant en un premier temps ses œuvres dont la première au titre référent « d'hérésie », ça collait à la peau de ce pays, et devant un enthousiasme commun des habitants et des visiteurs, il décide de pérenniser l'évènement en ouvrant ensuite le sentier à d'autres artistes. Depuis, chaque année d'Avril à Septembre des artistes venus d'horizons différents proposent des œuvres contemporaines en pleine nature entre vignes et garrigues. Une randonnée purement artistique, et un sentier à arpenter, une valeur sûre des amoureux d'art comme de la nature.

Contact : 04 68 43 12 37



Le très haut débit pour votre Entreprise

ataraxie

OPÉRATEUR CLOUD - TÉLÉCOM

**VOUS ÊTES
PROFESSIONNEL ?
CONTACTEZ-NOUS !**

- Maintenance informatique
- Solutions de télétravail
- Fibre optique
- Téléphonie
- Office 365
- Hébergement de sites Internet



- L'unique DataCenter dans l'Aude.
- Experts certifiés et disponibles
- Respect et accompagnement des normes de travail à distance
- Flexibilité et proximité

www.ataraxie.fr
mail : contact@ataraxie.fr
Tél : 04 68 11 46 28
CARCASSONNE

Nous avons
forcément le bien
qu'il vous faut.

Imaginez ce que vous
pourriez en faire.



Acheter

Vendre

Louer

Gérer

Votre agence à
CARCASSONNE

04 68 720 007

www.keops-carcassonne.com



Membre de l'AMEPI
Fichier commun d'exclusivités

Oenotourisme.

Nous avons souhaité sortir des sentiers battus et des domaines ou châteaux viticoles Audois déjà connu, voir reconnus pour la qualité des vins, des activités annexes proposées et de l'hébergement in situ. C'est ainsi pour vous l'occasion de partir à l'aventure pour découvrir de nouveaux talents en matière d'accueil. Bonne route oenotouristique sur les routes de nos vignobles.

#Tourisme de terroirs





Crédits / Banque
Assurances / Placements

Agent Général



Agence Sauviac Espic.

réinventons / notre métier

26, rue Georges Brassens - Carcassonne - Tel : 04.68.25.14.57 - Fax 04.68.25.76.38 - Email : agence.sauviacespic@axa.fr



La Cantine du St Roch

*"Ici tout est fait Maison!
Même nos Pâtisseries!"*

15 Place Carnot - Carcassonne
Tel : 06.26.90.23.60

Ouvert du Lundi au Samedi, Midi et Soir.

TOURISME

#OENOTOURISME

Pour vivre de réelles expériences et partager le vécu de ce vigneron hors normes, il faut passer une journée entière aux côtés d'Alain Cavaillès à Magrie toute proche banlieue de Limoux. Pour mieux comprendre la vigne et le vin, un véritable accompagnement du vigneron au fil de l'année avec participation à tous les travaux saisonniers. Un pertinent transfert de savoirs avec de décembre à Mars la taille des souches de Mauzac, de Chardonnay, d'Avril à Juin les travaux en « vert » puis vient le temps des vendanges, du travail du sol etc. Au grand air vous vivrez de l'intérieur cette communion profonde avec le Vivant qu'initie Alain. Pour les passionnés de vins authentiques, la cave vous ouvre ses portes pour un parcours différent : vinification, élevage, assemblages et enfin dégustation bien méritée. Une philosophie originale de ce que doit être le vin naturel. Des modules à la carte d'une demi journée d'exception ou mieux d'une journée pleine avec en prime un hébergement dans un vrai gîte de caractère et sa vue panoramique sur le vignoble. La gamme de vins tant effervescents que tranquilles va vous couper le souffle. La haute vallée de l'Aude est le temple des vins blancs de l'Aude, Pays Cathare. C'est peut être là que commencera votre périple vers les citadelles du vertige...

Contact : 06 86 86 20 06

Domaine Moulin d'Alon.



Domaine Fonnaille Haut.

Proche de Laure en Minervois, le jeune « repreneur » des terres familiales issues de 6 générations de vignerons, Joan Fournil s'est installé en 2011, directement en conversion Bio. Un très joli domaine d'une vingtaine d'hectares dans la garrigue dont 8 en vignes multicépages. Très attaché au respect de l'environnement et de la biodiversité, aux Fontanilles la fertilisation se réalise à partir d'engrais verts par culture puis enfouissement et apports de marc de raisins composté. Cette conduite est reconnue par tous les experts et citée en référence. Ici le travail du sol est fondamental et le cahier des charges de l'agriculture biologique est judicieusement respecté. Et pour s'immerger dans la vie du vigneron rien de tel qu'une visite commentée d'une heure avec promenade à pied à travers les rangées de vignes. Mieux encore la balade en vélos en famille, que vous soyez débutant ou initié. Joan est également moniteur de VTT. Et si le cœur vous en dit, vous pouvez participer à une chasse au trésor avec des énigmes ainsi que des épreuves autour du vin. Pour une dizaine de candidats, le domaine développe un nouveau concept : l'Escape Game sensoriel avec en apothéose une belle assiette de produits du terroir. Particuliers, familles, comités d'entreprises, séminaires, prendre rendez vous est recommandé surtout en période estivale car la formule a du succès.

Contact : 06 78 74 18 65

TOURISME

#OENOTOURISME



Maison Guinot.

Cette belle maison vigneronne, transmise de père en fils depuis 1875 est le siège d'une exploitation viticole située à La Lagaste, véritable oppidum archéologique gallo romain. Mais la cave est facilement repérable au cœur de Limoux, sur le chemin de ronde, pas loin de la gare. La visite du chai et des installations de fabrication de la fameuse bouteille de Blanquette ou de Crémant est assurée par un guide professionnel ou quelques fois par le « patron » Michel Rancoule, quand il n'est pas sur les routes à vanter les mérites de ses effervescents. Ici on sent bien l'amour du lieu et l'ambiance familiale qui y règne avec un personnel enjoué et souriant vous fait pénétrer dans les secrets de l'élaboration du plus vieux brut du monde. A l'occasion de ses 140 ans la maison Guinot a créé un concept insolite de visite des caves en 45 minutes. Unique et totalement novateur au travers d'un parcours-spectacle « son et lumières » avec projection d'images de synthèse. Et si vous le souhaitez, vous pourrez participer au remuage manuel sur pupitre en bois des quelques 30 000 bouteilles à agiter journalièrement...Pour vous restaurer après la dégustation, vous serez recommandé à la Taverne de Bacchus pour y apprécier la Fricassée de porc Limouxine ou vers l'hôtel restaurant tout proche dénommé bizarrement Moderne et Pigeon. Allez savoir pourquoi ?

Contact : 04 68 31 01 33

Lieu de séjour privilégié dans une ancienne cave viticole réhabilitée en gîtes de prestige, ces vigneron de père en fils ou de mère en fille se sont investi(e)s pleinement dans l'animation du site et articulé la vie en relai du château familial des Ollieux, véritable fleuron du cru. Au cœur de Fabrezan, sur la route de Lagrasse la superbe boutique vous propose non seulement des grands vins mais en plus l'originalité d'une dégustation en duo des crus Boutenac et La Livinière. Un véritable lieu de vie et de partage mais aussi un salon de thé et un surprenant complexe de rendez vous pour y créer des événementiels. L'hébergement « sec » est banni dans cet écrin unique. Outre les petits déjeuners vigneron, le gâteau de la semaine vous attend cuillère en main et si vous souhaitez perfectionner vos talents culinaires, Emma Kershaw de la Maison du rire vous accueillera en cuisine pour célébrer les meilleurs accords mets et vins. Pour vous distraire mise à disposition de vélos électriques, location de trottinettes, organisation de cours de yoga et pour vous mesdames création de votre propre parfum avec le talentueux maître parfumeur Sylvain Cara.

Contact : 04 68 90 57 04

Domaine Paul Huc.



TOURISME

#OENOTOURISME

Domaine de Fourn.



Si vous arrivez à l'improviste dans ce magnifique domaine tout proche de Pieuze en Limouxin vous allez rapidement avoir l'impression que vous faites partie de la famille Robert. Haut lieu de la bulle effervescente, toute une tribu de vigneron s'évertue à bichonner quatre appellations dans des caves souterraines typiques et ancestrales. Les émanations d'alcool ont noirci les murs. C'est « la part des anges » qui marque le temps, millésime après millésime. Le vignoble qui mise beaucoup sur le Mauzac, cépage rare au monde, accueille les campings cars en aire aménagée mais aussi les visiteurs particuliers et les groupes en toute convivialité. La disponibilité est la règle d'or toute l'année en porte drapeau du réseau national Bienvenue à la ferme, un gage de sérieux et de qualité de l'accueil. Le caveau de dégustation peut aussi se transformer en table d'hôtes avec prestation de traiteur du terroir pour les groupes. Alors, si vous souhaitez apprendre, comprendre l'élaboration de la Blanquette et du Crémant de Limoux, les différentes phases de l'assemblage, fermentation, remuage sur pupitres, titrage de la liqueur de dosage, mise en bouteilles au domaine, ne perdez pas de temps et sollicitez Mélanie. Elle est aussi là, les mercredis de Juillet et Aout pour organiser des balades vigneronnes ouvertes, suivie d'un succulent repas à l'ombre des pins ancestraux, comme l'est la Blanquette. Et si vous en profitez pour participer de Janvier à Mars au prestigieux carnaval de Limoux...

Contact : 04 68 3115 03

Deux jeunes vigneron et leurs proches sont installés sur le hameau de Caunettes Hautes au cœur du Cabardès sur les hauteurs de Moussoulens. Un plateau blanc de calcaire propice à la culture de la vigne - une soixantaine d'hectares - mais aussi à la récolte des truffes, le diamant noir du pays. D'ici vous dominez la plaine carcassonnaise et la cité médiévale est là, fière, à l'horizon. Royaume des sentiers de découverte entre garrigues et pierres sèches vous pourrez vivre le sentier ampélographique représentant la diversité et la richesse des cépages de l'appellation. Au fil de l'année, suivez le cycle végétatif de la vigne et n'hésitez pas à demander une lecture de paysage. Plus loin le conservatoire trufficole est un concentré de pédagogie sur tous les secrets de la vie mystérieuse de la truffe. Avec Yann, le spécialiste régional de la mélanosporium vous aurez tout loisir de chercher, et pourquoi pas de « caver » (extraire du sol) ce trésor d'arômes et de saveurs explosives. Un lieu très calme, sympathique, à votre écoute et de très bons conseils sur l'harmonie mets et vins. Pour vous héberger, pas de problèmes et demandez à Camille de vous organiser un week-end end véritable pose gourmande après d'inoubliables balades jusqu'à Montolieu, village du livre.

Contact : 06 45 77 26 73

Domaine Galy.





JARDIN DU CARCASSES

RESTAURANT

« Accueil chaleureux et Cuisine du terroir. »

 CITÉ DE CARCASSONNE
7 PLACE SAINT-NAZAIRE, 11000 CARCASSONNE
TÉLÉPHONE : 04 68 26 84 71

Thene & Dupin ASSURANCES.



295 Chemin de Maquens- Z.I. La Bouriette - 11000 Carcassonne (Proche de Decathlon)
7 avenue Georges Clemenceau 11160 RIEUX MINERVOIS
Agence Carcassonne : 04 68 25 20 57 - Agence Rieux Minervois : 04 34 58 94 02
thene.dupin@allianz.fr

N° ORIAS 07 021 999 / 08 041 047

TOURISME

#OENOTOURISME

A Pennautier, à 2 pas de la Cité et du canal du Midi, le château de Paretlongue remonte au début du 12^{ème} siècle. Aujourd'hui avec 80 hectares de vignes d'un seul tenant, le domaine qui fut précurseur pour l'implantation de cépages venus de l'Atlantique est un des vignobles référence pour la promotion des vins de pays « Cité de Carcassonne » à travers le monde. Dominique l'infatigable et dynamique ambassadeur du dynamisme viticole de notre région vous accompagnera avec son équipe pour une balade en voiturette électrique (à partir de 4 personnes) sur les coteaux enchanteurs. La qualité des vins, et en particulier l'AOP Cabardès n'est plus à démontrer tant les récompenses aux divers concours internationaux en attestent, mais comprendre la culture de la vigne, les travaux de saison, la philosophie de production très respectueuse de l'environnement et la préparation des vins n'est pas chose simple. Mieux vaut réserver en hors saison estivale pour pouvoir bénéficier pour 5 euros par personne d'une « leçon particulière » très pro. A l'issue de la visite contemplez la galerie d'arts qui accueille par rotation des artistes de pointe et vous aurez aussi tout loisir de composer à partir des échantillons de chaque cépage votre type de vin préféré. Original non ? Pour se restaurer voir s'héberger vous avez déjà un pied dans la ville en attendant comme c'est le projet la mise à disposition de gîtes vigneronns sur le domaine.

Contact : 06 08 09 03 55

Château d'Auzias.



Château le Grand Moulin.



Une impression visuelle à couper le souffle. Au cœur de Lézignan Corbières, un château dans la ville et un chai grandiose né du mariage du bois, inox, pierre... Pour les Bousquet, la valeur sûre c'est la terre, résumée en 250 parcelles implantées sur 5 communes. C'est le siège du bon sens paysan pour élaborer des millésimes inimitables. Pour rentrer dans l'authenticité et l'humilité des prestations rien de tel que de vivre l'univers du vin et l'art de vivre vigneron. Tous les jeudi soir de Juillet-Aout, dans une ambiance chaleureuse savourez le repas du terroir. On profite, on refait le monde à table avec quelques 150 convives autour d'un porcelet grillé ou d'un magnifique cassoulet. Et les mercredi matins estivaux (ou toute l'année sur réservation) au départ d'une balade dans les vignes et la visite commentée du chai vous trinquerez sur les coups de midi pour dévorer un rond de saucisse cuite au feu de souches de grenache. Unique, comme les célèbrissimes cuvées 49.3, CSG, Fleur Elysée ou bien la toute dernière Quintessence fruit de passion, d'amour et d'émotion. Un grand événement (séminaire, mariage, réunion, lancement commercial) se célèbre à château Grand Moulin, site incontournable et véritable porte bonheur des amateurs de sensations fortes.

Contact : 04 68 27 40 80

TOURISME

#OENOTOURISME



Château de Pennautier.

Construite en 1620 cette demeure fait très tôt partie du trésor des Etats du Languedoc. Du grandiose et raffiné dès Louis XIII. Témoin des grandes heures de l'histoire, la généreuse famille De Lorgeril a développé la culture de la vigne, du vin, de la bonne table et d'un hébergement accessible à tous à la fois résolument moderne et traditionnel. Conflit d'images me direz vous ? Et bien pas du tout. C'est le Versailles de l'Occitanie où tout est pensé pour bien recevoir prestigieusement. Un soir de fête se célèbre ici, autour des grands vins des quelques 6 domaines possédés en Cabardès, Minervois, Roussillon et St Chinian. Visitez, découvrez et mieux encore séjournez au château en empruntant le parcours oenotouristique « à plusieurs vitesses ». C'est un parcours complet au cœur de nos richesses qui vous est offert avec un panel d'activités pour une inclusion totale dans l'art de vivre en Languedoc. Et si en boutique ou au bar du restaurant vous avez le plaisir d'échanger avec Miren l'ambassadrice des lieux ou bien son époux Nicolas de Lorgeril, prenez du temps. Ils sont intarissables sur leurs passions, leur métier de vigneron ou encore leurs challenges et projets à venir. Au château de Pennautier on n'arrête pas d'investir et de s'investir. Un séjour, une balade, un simple regard sur l'immense parc dessiné par Le Nôtre ? Ici tout est orchestré professionnellement pour votre enchantement. Osez, laissez vous tenter !

Contact : 04 68 72 65 29

C'est en plein cœur du massif de La Clape, qu'Olivier Calix ultra dynamique vigneron à la tête d'une équipe professionnelle, vous accueille pour une nouvelle aventure familiale en cave particulière. Et ici le particularisme est de mise car vous allez faire le plein de nature en VTT ou à pied au sein du vignoble. Partez pour 1h30 environ avec un pique nique vigneron (charcuteries, fromages fermiers, recettes gourmandes vin et boisson) dans les sacoches. L'espace de réception et de dégustation de 200m2 est génial pour accueillir les groupes et la table d'hôtes vigneronne ouverte du mercredi au samedi soir de Juin à Septembre ne désemplit pas. Plusieurs formules sont disponibles mais mieux vaut avoir un bon appétit pour apprécier toutes les recettes traditionnelles proposées. Visite des caves autour des amphores, taste vins, jeux et pour récupérer des ressources épuisées en balades des suggestions de tapas locales. Vous pourrez ainsi acquérir selon votre niveau des notions de dégustation et de nouvelles connaissances viticoles en toute décontraction. Quoi de mieux que de respirer l'air marin depuis la terrasse panoramique ou de profiter du jardin aménagé jouxtant la pergola ? Les domaines et châteaux de La Clape sont tous merveilleux mais Sarrat de Goundy est une belle référence qualitative en matière de gastronomie et de grands vins. En quelque sorte une expérience bienveillante et réjouissante autour du métier d'un vigneron qui sait recevoir. La mer n'est pas loin et s'héberger confortablement ne pose pas problème pourvu que vous soyez prévoyant !

Contact : 04 68 45 21 11

Domaine Sarrat de Goundy.



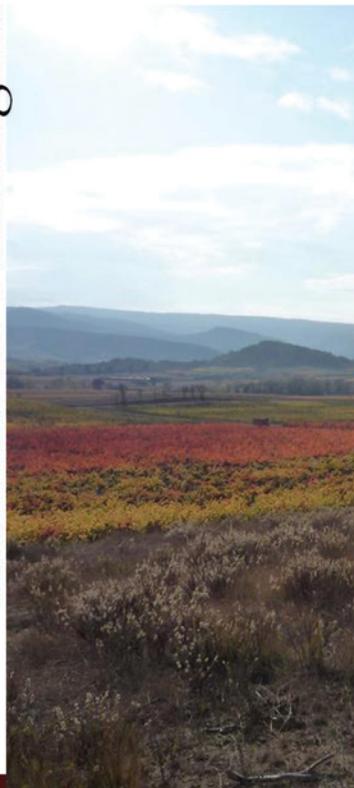
TOURISME

#OENOTOURISME

Plus que des vignerons, des artisans sans artifices dans un hameau plein de charme, de bonne humeur et d'optimisme. A quelques kilomètres de Lagrasse - ne l'oublions pas classé parmi les plus beaux villages de France - nous voilà sur un site de moyenne altitude (entre 150 et 250m) sur des sols érodés avec un climat très contrasté. Une vingtaine d'hectares de vignes traditionnelles à petit rendement et une fraction de vins élevés en fût de chêne. Les vendanges sont réalisées à la main, une vinification classique sans chichis avec de l'amour et du savoir faire. Seulement 10% de la récolte est mise en bouteilles pour une vente directe au château. Pas de réseau commercial autre que le bouche à oreilles et le souvenir de l'accueil au caveau par le père Roger Carbonneau. Un sondage des visiteurs par le syndicat du cru Corbières recommandait d'aller à Villemagne pour le côté authentique, simple et chaleureux de cette vraie famille vigneronne. La balade du sentier des 6 sens est un parcours facile de 3,5 km pour découvrir en toute modestie et simplicité la philosophie de la nature. Au fil des jours et des saisons chaque parcelle nichée dans un coin de garrigue révèle la richesse de l'environnement. Pour vous permettre de mieux comprendre l'univers culturel et sensoriel de notre terroir, 8 panneaux didactiques et bien d'autres indiquent le nom des plantes rencontrées. La vigne de collection de cépages et les vestiges d'un antique four à chaux en prime vous combleront de bonheur. Le soir les gîtes sont au château et surtout réchauffez vous le cœur et l'âme avec un petit verre de la célèbre Cartagène du papy.

Contact : 04 68 24 06 97

Château de Villemagne.



Domaine de Gayda.

Au cœur du Pays d'OC, tradition et modernité ou du rêve à la réalité. Des sourires toujours et de la jeunesse partout. La quête de la qualité sur fond de passion pour la vigne et pour obtenir les meilleurs raisins possibles, sains et savoureux. A Brugairolles, petit village coincé entre Razès et Limouxin le Londonien Tim Ford et son complice Anthony Record ont uni leurs forces pour créer de toutes pièces en 2004 ce domaine « référence » en dynamisme et en parfait équilibre innovation / tradition. Un assemblage des meilleurs terroirs et cépages du Languedoc permet une typicité des vins surprenante. Gayda est le temple de la viticulture biologique propre et respectueuse du milieu naturel. Quel est le pays au monde où les vins n'ont pas encore rayonné ? Découvrez les cuvées emblématiques Figure libre, Chemin de Moscou, En passant... car ce domaine était jadis sur la trajectoire des pionniers de l'aviation partis de Toulouse pour rejoindre l'Afrique ou la Russie. Un pin remarquable - éventré par la foudre - permettait à vue d'œil de tracer dans le ciel du Languedoc. Gayda s'est tourné vers la jeunesse avec des soirées jazz, concerts d'été, soirées salsa, vins et tapas, brunchs... La table O Resto panoramique et une magnifique résidence au cœur des vignes complètent l'offre avec quatre charmantes maisons de grand standing pouvant accueillir jusqu'à 16 personnes. Pas belle la vie à Gayda?

Contact : 04 68 20 65 87


Les 3 fontaines
 Les Martys
 Bar - Restaurant - Traiteur
 Depuis 1956

Cuisine du Marché
 Menu du Midi 15€
 Le soir à la carte

Soirées
 Tous les Week ends
 avec DJ's

23 route de Mazamet
 Les Martys
 04 68 26 59 22

Artichaut
 Restaurant Traditionnel.

Nouvelle CARTE
 Automne Hiver

Formule Midi :
 14,90€ (Plat-Dessert-Café)
Ouvert le Midi :
 Lundi - Mardi - Mercredi
Ouvert Midi & Soir :
 Jeudi - Vendredi - Samedi

Place Carnot - Tel 09.52.15.65.14


DOMAINE GAYDA

L'alliance de la
 tradition et de l'innovation
 au coeur du terroir
 Languedocien

Visites & Dégustations
 Boutique
 Restaurant
 Terrasse

Vignoble en agriculture biologique

DOMAINE GAYDA
 (20 MINS DE CARCASSONNE)
 Chemin De Moscou
 11300 Brugairolles
www.domainegayda.com

INTERVIEW

#MONAUDEÀMOI

Olivia Ruiz, Née à Carcassonne, elle a grandi à Marseillette. Elle vient de signer son entrée en littérature avec "La commode aux tiroirs de couleurs". L'appel du terroir l'a toujours ramenée dans son Aude natale.

C'est quoi avant tout votre Aude ?

OR: Mon Aude c'est avant tout Mon village Marseillette. Le café, qui abrita mes jeunes années. Le canal du midi qui le traverse. Les pétanqueurs. Un concentré d'Authenticité, presque tel que je le décris dans mon roman " La Commode Aux Tiroirs De Couleurs", même si mes personnages sont fictifs.

Et si on passait en cuisine. Qu'aimeriez-vous y voir mijoter ?

OR : En cuisine j'aimerais voir mijoter les calamars à la sétoise de mon père, la paëlla de mon tonton ou la canette aux pêches de ma grand-mère.

Et si on faisait une descente à la cave quelle bouteille vous ramèneriez ?

OR : Un Corbières et un Minervois, comme ça pas de jaloux, et parce qu'entre les deux mon cœur balance. J'irai chercher du soleil à boire du côté de Badens, de La Clape, de Camplong, de Fitou, de La Livinière...

Un bel accord met-vin que vous partageriez avec qui ?

OR : Vin rouge et chocolat, ou vin blanc et fromage, associations audacieuses sur le papier, qui font pourtant des merveilles si l'on est bien conseillé par son caviste, son fromager ou son chocolatier.

Le département de l'Aude vous donne la mer, la montagne, la campagne. Votre choix. Expliquez-nous ?

OR : Mon département a ce privilège immense d'offrir une histoire riche et des paysages variés, pourquoi choisir? De la Haute-Vallée de l'Aude à Narbonne Plage et Gruissan, de La Franqui à Lagrasse en passant par la montagne noire et Carcassonne bien sûr, tout est beau. Je ne choisis pas, je prends tout! ;-)

Vite une échappée belle pour cette rentrée ?

OR : L'échappée belle par excellence chez nous est l'Auberge du Vieux Puits de Gilles Goujon. C'est l'un de mes rêves de dîner à sa table!

Vite une visite gourmande ?

OR : A Narbonne Plage, le Bacchus des Karantes et le Clos de Mauzac à Camplong.

Un apéro en terrasse. Laquelle ?

OR : Un apéro face aux salins de Gruissan puis le Restaurant « Les Chalets » pour enchaîner avec le dîner.

Un Audois (se) pour illustrer le département ?

OR : TOAN, mon frère. Psychologue de profession, mais aussi rappeur, il est l'auteur-interprète de sublimes chansons sur notre coin de paradis et ses figures (cf: « les couleurs du village » ou « entre la vigne et la mer »). Ses disques sont disponibles à la vente sur ses réseaux et 100% des bénéfices sont reversés à des Associations , dont SOS Méditerranée . Son dernier album « MADRE MEDITERRANEA « est une pure pépite de sensibilité et de sincérité.

Votre mot de la fin ?

OR : Revenir vite chez les miens, retrouver mes amis et mon Sud.

"La Commode aux Tiroirs de Couleurs" - Edition JC LATTES - est disponible.



Olivia
RUIZ

AUTEURE - COMPOSITRICE - INTERPRÈTE. CHANTEUSE.
ACTRICE. RÉALISATRICE ET ROMANCIÈRE

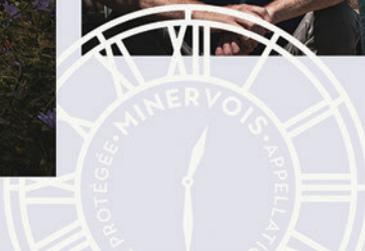




DOMAINE
PUJOL

Nouvel ancrage au Domaine PUJOL, nouvelle gamme à découvrir ...

Notre famille s'est toujours nourrie de rencontres, nos vins aussi. Alors ouvrons ici nos portes.



www.domainepujol.com

éric Jean

artisan fleuriste

depuis 4 générations

Une Envie...
À Tout Moment...

Noissance • Mariage • Deuil

P
L
A
N
T
E
S

D
E
J
A
R
D
I
N

P
L
A
N
S

P
O
T
A
G
E
R
S

Route de Saint-Hilaire - Carcassonne
Tel. 04.68.11.21.50 - etsjean@wanadoo.fr

S.M.S

les Samedis
Midi au
Saillan !



CS

depuis 1924

Café Saillan

Tous les midis : Planches, Salades et Plats du jour

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

Toutes les infos sur : Café Saillan Carcassonne

ART & LITTÉRATURE

*Le dialogue de la littérature et des arts, croisements, interférences, mutations.
Un regard posé par le Mag entre convergence et différence. Une réflexion que nous menons dans
cette rubrique, la littérature et les arts ont établi des liens privilégiés dans notre petit pays.
Une liaison qui connaît un nouveau souffle. Vite à découvrir!*

Éditions Verdier : 40 ans au service de la pensée

Verdier, entre ses racines viticoles en Corbières et sa vitrine parisienne boulevard Ménilmontant dans le 20ème, histoire d'une maison d'édition qui a fêté ses 40 ans l'an dernier. Colette Olive, l'une des pionnières de cette maison ouverte sur le monde, vous accueille là où tout a commencé, dans la métairie du hameau de Villemagne, avec la simplicité des gens de la terre et la noblesse des gens d'esprit. Au milieu de piles de livres, entre des murs qui ont vu passer tant d'amis, de frères d'armes, d'auteurs et de comédiens, elle raconte Verdier. La naissance en 1979 sur le constat d'un échec politique, la création du groupe de réflexion « Les cercles socratiques » autour de Benny Lévy, dernier secrétaire de Sartre. C'est aussi Nelli et la traduction « Du jeu subtil à l'amour fou ». Elle évoque les rencontres avec la sœur de Joë Bousquet, avec l'ami Daniel Fabre ou Armand Gatti et sa compagne Hélène Chatelain. Elle parle de la féroce concurrence des maisons d'édition. Et des auteurs qu'elle défend toujours, comme la très courtisée Anne Pauly.

40 ans d'anecdotes, d'échanges mais aussi de persévérance défilent. 40 ans de croyance dans une humanité où la pensée ferait bouger les lignes autant qu'une Révolution. Michèle Planel, Gérard Boillier, disparu en 2009, Benoît Rivero et Colette Olive, camarades de lutte ont su faire vivre « leur » maison. Celle des militants maoïstes qu'ils étaient, nourris des idéaux de leurs « héros » de la Résistance. Nourris aussi de la conviction des ouvriers de « Lip » ou des paysans du Larzac. Celle enfin d'un jeune juif Charles Mopsik, qui traduira un nombre considérable de textes fondamentaux de la tradition juive et fondera dès 1979, les « Dix paroles ». Verdier, c'est aussi et d'abord la volonté de traduire des textes essentiels du Judaïsme ou de l'Islam, d'écrivains russes comme Chalamov. C'est encore ce souffle de liberté et la défense de textes de littérature, philosophie, sciences humaines, spiritualités et arts orchestrés par collections. Un souffle que l'on retrouve, encore, à la table de cette grande maison, au Banquet du Livre de Lagrasse créé en 1995. Banquet où l'on partage la pensée comme on partage le pain. La fraternité y est toujours au menu. La maison Verdier, tel un navire empli de sa cargaison spirituelle, garde le cap pour défendre une librairie indépendante. Colette Olive, toujours à la barre confie : « Passé le cap des 40 ans, nous pouvons dire que Verdier existera contre vents et marées. »



CHATEAU LA GRAVE

CRU MINERVOIS
LANGUEDOC

CAVEAU OUVERT TOUS LES JOURS
DE 9H00 À 12H00 ET DE 14H00 À 17H00
LE WEEKEND SUR RENDEZ-VOUS

ACCÈS OBLIGATOIRE PAR D6 10
ENTRE TRÈBES & MARSEILLETTE
PUIS D535 DIRECTION BADENS



Jean-François OROSQUETTE 11800 Badens

Tel : 04.68.79.16.00 // Fax : 04.68.79.22.91

Email : Infos@chateau-la-grave.net // Web : www.chateau-la-grave.net

AUTO BILAN

WWW.DEKRA-NORISKO.FR



DEKRA

EN TOUTE CONFIANCE.

**CONTROLE
TECHNIQUE AUTO**



ZI Pont Rouge
160 Rue Magellan
11000 Carcassonne
04.68.77.80.00



36 Boulevard Jean Jaurès
11000 Carcassonne
04.68.10.10.20

LE METROPOLE



MECANIQUE GENERALE

STATION SERVICE - TABAC

OUVERT DE 6H À 2H DU MATIN



SARL TRIAY FRERES
GARAGE METROPOLE

42 BD JEAN JAURES - 11000 CARCASSONNE
TEL 04.68.25.04.01

Patrick Pavan,

PAVAN : Colosse d'argile

Installé à Saint-Couat d'Aude depuis une dizaine d'année, le plasticien toulousain Patrick Pavan s'attaque à la matière brute, creusant les murs de silhouettes hésitantes ou traçant de puissantes figures animales, chiens ou bonobos. Dans le camp de Chatila ou dans un bunker des Goudes, la démarche mémorielle est identique : retrouver la trace des hommes et de l'histoire, toucher la blessure. Sa dernière installation, un portrait du rugbyman Thierry Dusautoir, est née d'une phrase de l'international évoquant les « douleurs récurrentes », les traumatismes inhérents au sport. Frappé par ce paradoxe du géant redoutable, surnommé « dark destroyer » pour ses plaquages imparables, qui « s'est cassé lui-même », Pavan l'imprime dans un mur d'argile. Matériau ad hoc, souple et friable devenant dur comme la pierre. Ces fragilités humaines sont au centre du travail de Pavan. Humains orgueilleux et insolents, victimes de leur propre mesure, l'hybris des Grecs antiques qui hante toujours le monde contemporain. Le créateur, à la fois Cassandre et figure consolatrice, annonce et donne à voir un autre monde possible, plus apaisé. Au regard de l'actualité, ses toiles et installations prennent un caractère essentiel.

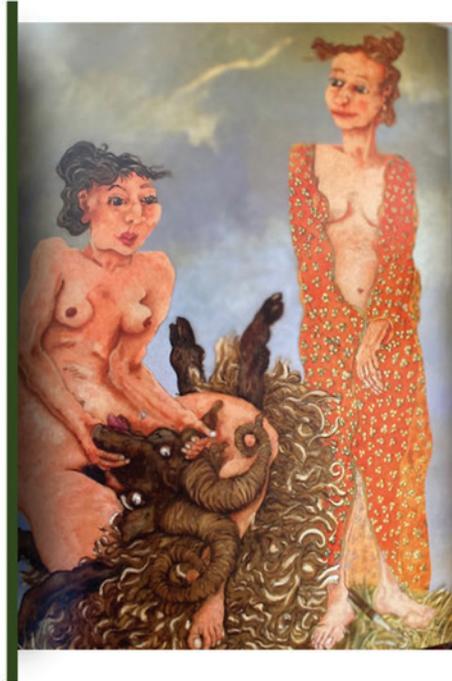
Site : www.patrickpavan.fr



Marcus Van der Gritten,

Marcus Van der Gritten : La fleur au bout du pinceau

Son audace sur la toile n'a d'égale que la discrétion qui entoure sa vie. Sans doute trop lucide pour ne pas connaître les limites du tapage médiatique dans l'espace public dont il est pratiquement absent. Sans doute trop exigeant pour risquer de négocier contre un compliment une liberté artistique qu'il ne partage avec personne. Marcus Van der Gritten qui habite l'arrière pays audois, ne passe pas pour autant inaperçu. Sa peinture représente en raccourci l'héritage de siècles d'écoles et de styles accumulés depuis l'Antiquité, repentis compris, sédimentés dans la mémoire collective. Les carnations de ses personnages évoquent les peintres de la Renaissance, le goût du détail ses origines celtiques, bataves, bourguignonnes. Ses personnages dans des scènes érotisées, semblent issus de la reproduction biologique parfaitement impossible entre Schiele et Ensor. Les thèmes revisités par une lecture absolument personnelle et terriblement pertinente du livre de l'humanité à travers mythes et fables, racontent dans un style délié à rendre jaloux un surréaliste non combustible, les éblouissements comme les turpitudes du peintre dans son rôle de démiurge la fleur au pinceau en route pour une guerre, comme d'habitude, perdue d'avance.



Philippe Aïni

Philippe Aïni : Visions majeures

Depuis 2014, le plasticien de renommée internationale Philippe Aïni a installé son atelier et ses œuvres dans l'ancienne cave coopérative de Serviès-en-Val, à quelques kilomètres de Lagrasse. Il y demeure de mai à octobre, avant d'hiverner en Asie. La Coop Art devient ainsi un lieu d'exposition majeur, un cadre hors norme et marquant où le créateur, révolté et visionnaire, a installé ses œuvres. La collection est impressionnante, elle est l'expression d'une vie libre, habitée par l'urgence de donner forme à des intuitions. En dehors de tous les sentiers battus, Aïni invente son propre langage. Toiles marquées de pictogrammes-bourre comme un langage oublié, sculptures sur bois précieux, robes fantastiques, décors de théâtre et chapelle ornée, les visions s'incarnent dans de multiples supports. La Maison Aïni est également une galerie d'art où sont visibles les travaux d'artistes invités : à partir du 26 juin, ceux du docteur photographe Marcel Serero et du peintre d'origine chilienne, installé dans les Corbières, Osvaldo Monsalve. Coop Art - 1 rue Joseph-Delteil. 11200 Serviès-en-Val. Ouvert de 14h à 19h, à partir du 26 juin 2020.

Site : www.lamaisonaini.com



Masquefa Painting,

Maxence Masquefa : Visages de femmes

Du 2 au 22 mars dernier, Maxime Masquefa d'origine carcassonnaise, exposait une douzaine de toiles à la galerie « Mage » 30 place de Mage (métro Carmes) à Toulouse. Une première pour cet artiste de 28 ans qui a présenté son travail dans des expositions collectives et qui se retrouve tout seul cette fois face au regard du public. Artiste plasticien ou auteur, comme il se définit, autodidacte et conscient des influences marquant notre époque : la bande dessinée, les mangas, le dessin animé, le numérique, il emprunte à la figuration les formes du réalisme, mâtinées d'onirisme. « Je peux faire de l'hyper réalisme le matin et du cubisme le soir » dit-il citant une définition d'un proche qui le résumerait ainsi : « portraitiste figuratif de fiction ». Dans son atelier de Cépie près de Limoux, il découvre les chemins qui mènent à la création à la manière d'un aveugle, se guidant du bout du pinceau. « Je fais une esquisse au fusain, applique le pastel à sec sur la toile. Quand j'ai la trame je pose la peinture. La route se fait alors au déroulé. » Très souvent un visage de femme apparaît. « Un vecteur d'émotion irremplaçable » pour l'artiste, catalyseur de toutes les frustrations marquées au sceau de la beauté et de la différence. Maxence assure des reproductions de ses œuvres en tirage limité à 30 ou 40 exemplaires numérotés.

Site : www.masquefa-paintings.com/



Denis Augé,

Denis Augé, charmeur de pierre



« Je suis belle ô mortel comme un rêve de pierre ». Le sculpteur Denis Augé installé à Fabrezan a repris à son compte et à la lettre ce cri de l'âme en le débarrassant de sa pesanteur. Car toute la force de ce « charmeur de pierres », réside précisément dans la légèreté que ses doigts confèrent au minéral une fois passé par ses mains. Enseignant en robotique, globe-trotter et navigateur, architecte d'intérieur et artisan d'art, il a trouvé dans les Corbières où il vit depuis 10 ans, le cadre idéal à ses entretiens avec l'esprit de la matière représentée dans la forme la plus brute et naturelle. « La pierre a accompagné l'histoire de l'humanité, la construction des temples et les bâtisseurs de cathédrales commente Denis Augé ». La pierre commande, impulse le mouvement de la sphère que l'artiste construit à coups de galets rencontrés dans la montagne noire, à travers des modules dominés par des éléments verticaux ou horizontaux. L'arche, le disque, le cercle complètent la chorégraphie de cette danse des éléments les plus lourds juchés sur la pointe de leurs arêtes ou la dépression de leurs formes. La nature, les espaces verts, accueillent naturellement ces caprices des dieux mis en scène par l'artiste dans son rôle de demiurge.

Laurent Malard,

Laurent Malard, Drôle de mine

Certains rêvent de châteaux en Espagne, Laurent Malard, lui, rêve son quotidien en souverain de sa Cité de Carcassonne. Depuis 21 ans, l'unique caricaturiste de la place forte tire les portraits de touristes, près du château Comtal et fait partie du décor.

Cet autodidacte affiche, à 57 ans, 70 000 dessins au compteur comme d'autres collectionnent les victoires. Mais pour ce Lucky Luke du dessin - il trace le profil de ses cibles en cinq minutes maxi - le plaisir du métier n'est pas dans la performance. « J'aime les rencontres, cette communion éphémère. » Jadis, le gamin, un brin solitaire, s'enfermait dans sa chambre à Paulhan pour dessiner les personnages de ses BD préférées, quand sa mère aurait préféré qu'il joue dehors. Ironie du destin, il dessine aujourd'hui dans son bureau à ciel ouvert. Mais le fil de sa vie n'a pas été forcément continu, plutôt en pointillés, entre petits boulots et grandes galères. A 25 ans, il prend la tangente, direction Paname, et se ressource au souffle régénérant des radios libres. Il y parle culture dans le micro et croque déjà ses invités artistes.

Mais l'appel du Sud est trop fort. Pourquoi ne pas vivre sans contraintes, ni patron ? Juin 1990, il pose son siège dans un coin du marché du Grau d'Agde. Premier dessin et début d'une belle histoire. Le trac qu'il a ce soir-là ne l'a jamais quitté. Tous les jours, celui qui compare cet instant fugace à une entrée en scène, fait son show. Joyeux dessein pour un drôle d'artiste.

www.caricature-carcassonne.fr



RESTAURANT

L'ESCARGOT

CARCASSONNE



RESTAURANT TAPAS ET VINS

AU COEUR DE LA CITÉ DE CARCASSONNE.

Infos & Réservations
04 68 47 12 55

7 Rue Viollet le Duc | La Cité de Carcassonne
11000 Carcassonne



6 rue du Plô • Carcassonne

2.1.0 : GO!

POUR NOS 210 ANS,
PROFITEZ D'OFFRES HISTORIQUES



NOUVEAU SUV PEUGEOT 2008
& PEUGEOT 208

REPRISE +3 000€**

** Voir conditions en magasin



PEUGEOT

MOTION & e-MOTION

RAZOUS TRÈBES ETS

ZI, Rond-Point de l'Europe, 11800 Trèbes
Téléphone : 04 68 78 65 76 ; Fax : 04.68.78.78.32
Ouvert du Lundi au Samedi : 08h00-12h00 // 14h00-19h00
www.peugeot-razous.com / garagerazous@wanadoo.fr



DOMAINE DE CANTALAUZE

*«Voici O de Cantalauze : en rosé le cirsault vous
apportera gourmandise et finesse et en blanc le
sauvignon saura vous rafraîchir sur des notes
exotiques.»*

Bonne Dégustation.

Francis Jézouin



THOMAS SANANES
DOMAINE DE CANTALAUZE - 11800 TRÈBES
Tel : 06 19 45 74 65

Edition du Cabardès,

Les éditions du Cabardès : Raconter l'Aude autrement.

Et si l'Aude, comme l'Occitanie, était racontée par des gens d'ici pour des gens d'ici et d'ailleurs. C'est sur ce postulat que Monique Subra, enseignante puis conseillère pédagogique, installée à Ventenac Cabardès, a décidé de créer, en 2006, les Éditions du Cabardès. Une petite maison aux fondations bien solides dont le ciment est le goût du partage mêlé à celui d'un territoire authentique. Depuis, l'éditrice a construit un beau projet qui s'enracine et s'exporte à la fois. Autour de thématiques fortes comme le Moyen Age, le Canal du Midi, l'Occitanie ou plus récemment l'Antiquité, ouvrages pour enfants, jeux, cartes et romans garnissent les présentoirs des librairies et boutiques de sites touristiques au-delà des frontières du département. Monique Subra sait ce qu'elle veut. Et sa volonté de transmission, elle la partage avec des plumes et des illustrateurs de la région. L'ADN des Éditions du Cabardès, c'est à la fois la qualité des récits, avec une approche scientifique du thème, et des illustrations souvent plus évocatrices que les traditionnelles photos. De la collection « Le petit guide de... » (Carcassonne, Canal du Midi ou Aude) à l'imagier « Arturo », en passant par les romans comme « Moi, Jean Pigasse, ouvrier du Canal », tous les ouvrages sont portés par ce même souffle de vérité et d'amour de raconter ce territoire.

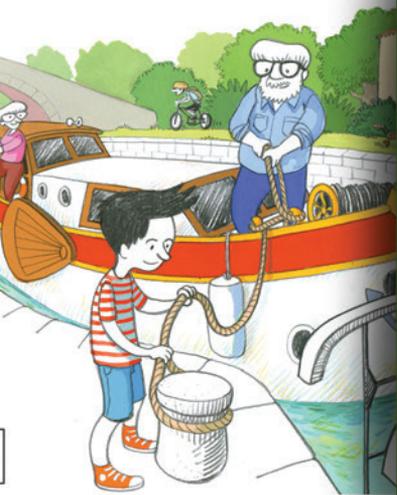
Site : www.editions-du-cabardès.fr



Nathalie Louveau.

Nathalie Louveau : Elle croque l'Aude en dessins

Vingt ans déjà que Nathalie Louveau promène son talent, son sourire et son carnet à dessin en terre cathare. Sa belle complicité avec les éditions du Cabardès a déjà donné plein de petits comme Le Petit Guide de Carcassonne. Les couleurs pétillent et les personnages, tout en rondeur, apportent leur note d'humour. Un condensé de ce qu'est cette illustratrice, une observatrice de la vie, tantôt solitaire posée dans un coin du décor à croquer la vie. Tantôt volubile quand il s'agit de parler des autres ou de la nature. Et comme Monique Subra, directrice des éditions du Cabardès sait tout cela, elle a confié à Nathalie Louveau la réalisation d'un carnet de voyage dans l'Aude. Une itinérance artistique entre grands paysages et petites confessions, entre instants volés et échanges restitués. Des salins de Gruissan au pied de la Cité, où elle a tenu une galerie d'art pendant deux ans, de la montagne Noire, où elle vit, à la place Carnot, elle s'est laissé guider par les saisons. Nathalie travaille dans son petit atelier baigné de soleil. Dans un coin, sur une serviette rouge en papier, le croquis d'un concert au « 620 » à Fonties-Cabardès. Nathalie c'est aussi cela, ce besoin viscéral de dessiner. Des profs du lycée aux touristes de la Cité, il y a quelques années, de son quotidien à un coin de nature, Nathalie dessine comme elle respire. C'est comme cela que la jeune fille timide a attiré l'attention. C'est comme cela, aujourd'hui, que l'artiste nous fait partager ses émotions.



— Librairie • Papeterie —
BREITHAUPT



Librairie • Papeterie
Espace jeunesse
Cadeaux • Montblanc

37, rue Courtejaire • 04 68 47 12 24



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

100% radio

LES TUBES & L'INFO

98.0 CARCASSONNE
 www.centpourcent.com

MEMBRE ASSOCIATION
 RADIO
 PUBLIQUE
 TFI

éditions du
Cabardès

Julot - Canal du Midi
 CARCASSONNE BASTIDE.
 CARCASSONNE CITE
 Balades & Légendes
 en terre d'Aude

AVEC LES ÉDITIONS DU CABARDÈS
 DÉCOUVREZ LE TERRITOIRE EN FAMILLE!

Tél. : 04 68 24 96 81 // Email : contact@editions-du-cabardès.fr
 16 Chemin d'Aragon - 11610 Ventenac-Cabardès

INTERVIEW

#MONAUDEÀMOI

MOSSE
ROMANCIÈRE

Kate Mosse, So british mais terriblement carcassonnaise, installée au pied de la Cité dans le "poulit" quartier de la Trivalle. Elle avait connu un succès international avec son roman "Labyrinthe", avec pour cadre principal la Cité.

C'est quoi avant tout votre Aude ?

KM : C'est le coup de cœur que j'ai ressenti, émergeant de la Bastide et remontant doucement la douce pente du Pont Vieux, arrivant au couchant, une belle lune croissante découpant la nuit, apercevant pour la première fois la silhouette de la Cité médiévale de Carcassonne. Et puis, c'est l'exploration des terres et l'histoire de ce pays d'exception.

Et si on passait en cuisine. Qu'aimeriez-vous y voir mijoter ?

KM : Depuis l'âge de douze ans je suis végétarienne. En 1989, lors de ma première visite dans l'Aude, j'ai eu bien du mal à trouver des restaurants à mon goût. Mais cela ne faisait rien car on consommait des produits frais et de saison de notre jardin. Aujourd'hui, je n'ai que l'embarras du choix. Et si on se faisait une bonne ratatouille ... ?

Et si on faisait une descente à la cave quelle bouteille vous ramèneriez ?

KM : J'ai un faible pour les vins rosé très secs, plutôt légers, servis avec des glaçons. Je ne peux que m'excuser ! Et pire, j'adore le champagne servi 'en piscine' dans un grand verre avec, encore une fois, beaucoup de glace. Je devrais avoir honte, non ?

Un bel accord met-vin que vous partageriez avec qui ?

KM : Une belle salade de tomates, une corbeille de bonne baguette, une salade de chèvre chaud (choisi à la Fromagerie la Ferme) au miel, un pichet de vin rosé bien frais (peut-être de chez Marceau Moureau et Fils) – tout cela partagé avec mon mari Greg et nos enfants Martha et Félix.

Le département de l'Aude vous donne la mer, la montagne, la campagne. Votre choix. Expliquez-nous ?

KM : J'aime beaucoup nager. On est gâté dans l'Aude où les plages de mer, de lac et de rivière sont fabuleuses. Mais ce que j'aime le plus, c'est me promener là où d'innombrables générations d'audois se sont promenés autrefois, participant à de grands mouvements historiques, confrontant leurs désirs et leurs amours à l'engrenage implacable de l'histoire.

Vite une échappée belle pour cette rentrée ?

KM : Pourrais-je monter de Carcassonne, jusqu'en Montagne Noire, pour rattraper un souvenir de mes enfants tout petits sur l'agréable parcours de santé des Martyrs à Saissac ? Ensuite on irait pique-niquer à l'ombre des arbres au Bassin du Lampy et se baigner dans l'eau douce et propre.

Vite une visite gourmande ?

KM : C'est très simple. Place Carnot à Carcassonne, le marché en plein air. Tout ce dont je rêve comme produits frais régionaux. Ensuite commencer à grignoter assise en terrasse au Bar Félix.

Un apéro en terrasse. Laquelle ?

KM : Probablement j'aurais déjà pris deux ou trois cafés 'faux' (décaféinés). Pourquoi pas un petit verre de muscat en attendant l'heure du déjeuner ?

Un lieu d'exception dont vous êtes tombée amoureuse que vous gardez que pour vous ?

KM : La Cité, évidemment. Pour la petite histoire, à la sortie de « Labyrinthe », plusieurs éditeurs m'ont demandé de rédiger une visite guidée, indiquant les lieux d'action de mon roman. Tout récemment, me promenant toute seule par les ruelles en janvier, j'ai rencontré un couple de lecteurs assidus, mon livre à la main, se réjouissant de la jonction inattendue de l'imaginaire et de l'histoire. Et quel bonheur pour moi de vivre cet instant de partage.

Un Audois (se) pour illustrer le département ?

KM : Il y a comme une ligne droite entre Alais, le personnage principal de « Labyrinthe », et Minou Joubert, l'héroïne de « Là Cite de feu ». Ces femmes incarnent pour moi ce qu'on peut appeler en latin le « genius loci » – le génie du lieu. Je sais très bien que ces femmes sont sorties de mon imagination, mais c'est l'inspiration que j'ai puisée dans les terres de l'Aude qui les a formées et qui les a rendues – pour certaines et j'en suis infiniment reconnaissante – presque réelles.

On en parle un peu. Le monde d'après qu'on nous annonce vous le voyez comment ?

KM : On est tous prisonnier de son temps. Je le sens. Vous le sentez peut-être aussi. Cela a toujours été le cas. Dans mon nouveau roman, racontant la suite des aventures de Minou Joubert, « La Cité de larmes », il s'agit des guerres de religion. Et je dirai que le monde qu'on abordera dans un avenir que j'espère tout proche, c'est un monde dans lequel on comprendra que les contacts humains, la santé et les sourires de ceux qu'on aime comptent plus que tout.

Votre mot de la fin ?

KM : Dès que cela sera possible, vous me trouverez au premier étage de notre petite maison à Carcassonne, assise à une table qui me connaît depuis trente ans, avec vue sur notre petit potager et sur les tours impressionnantes de la Cité médiévale, en train d'écrire la suite des aventures de Minou Joubert et sa descendance. Merci, mon Aude.



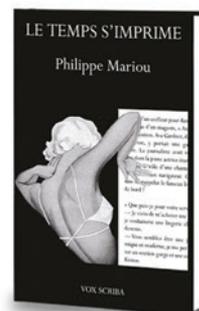
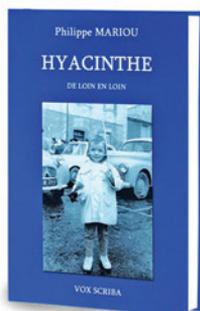
Philippe Mariou

Philippe Mariou : L'écriture tous azimuts



Avec six livres au compteur et une envie inextinguible d'aborder des sujets qui procèdent de son quotidien ou plus largement des thématiques relatives à l'histoire, Philippe Mariou est comme il se définit lui-même « un écrivain régional passionné de patrimoine ». D'origine couzanaise, il est attaché au musée des Beaux Arts de Carcassonne au titre d'agent municipal. Une situation qui n'est pas étrangère à l'éveil de sa vocation d'écrivain. Il a rejoint en qualité de membre l'académie des arts et sciences de Carcassonne ainsi que « Les amis de la ville et de la cité de Carcassonne ». Mes deux premiers ouvrages à compte d'auteur : « Ma passion pour le VTT » en (2006) et « Chroniques d'une France qui s'en va », alternaient la découverte d'une discipline sportive aux balbutiements de sa gloire, et l'évolution de la vie dans le monde rural. Le chroniqueur qui montre le bout de son nez se lance alors dans l'histoire d'une famille factice du temps de la Belle Epoque qui regarde et vit les moments essentiels de ce temps : la post-guerre de 1914-1918, les premiers passages cloutés, la traversée victorieuse de l'Atlantique en

avion par Lindbergh, le cartel des gauches, le Lido d'autrefois. Une maison d'édition basée en Ariège « Vox Scriba » publie le livre et les trois autres qui suivront : « Hyacinthe » balayage à travers le regard d'un petit garçon de l'âge d'or dans la haute vallée du temps des chapeaux des chaussures et de Formica, caisse de résonance de la mémoire des grands parents. « Le temps s'imprime » est un hommage à la femme exprimé à travers l'ascension d'une jeune fille issue d'un milieu déshérité, qui trouvera le moyen de s'émanciper à travers le journalisme en créant sa propre agence. Enfin le dernier en date s'intitule « Les cimetières, un art oublié ». Philippe Mariou en bon soldat du patrimoine est attentif à partir du 18ème siècle à la florescence de l'art funéraire des caveaux et chapelles. Un environnement qu'il a fréquenté de près lorsqu'il travaillait au service municipal des cimetières. Le travail photographique conséquent réalisé sur les vitraux a donné lieu à une expo à Herminis le mois dernier et à une série de conférences.





Le Mag.

🔍 Le Mag - Rubrique 2.0

🕒 L'explosion du web, What a trip ! Du film maker Jeremy Stadler à la sérial web séries de Justine Bonnery, le Mag vous amène dans l'after internet.

Ca dépose chez la pépé de Justine Bonnery, hommage à la nature et au milieu paysan, au Grand Saphir de Jeremy Stadler vagues et vent les vidéo maker sont à l'honneur. Et en bonus les Instagrammer's, digital influencer, tendances, beauté, mode, stylisme...A découvrir : Anthony Mateo, Fanny Sanchez, Coralie Salvat ça vous réservera des surprises. Et ne pas oublier nos applis qui s'imposent en local et s'exportent à l'international ! L'appel du web, ça va le faire !

Recherche Google

J'ai de la chance

MARIE VIDAL

PSYCHOTHÉRAPEUTE



La parole sans masque

« Dites seulement une parole et mon âme sera guérie. » Le pouvoir de la parole qui soigne et libère est sans aucun doute l'une des réussites les plus probantes dans la jungle des applications...Le verbe échappe ainsi à l'emprise de l'exclusivité d'un genre bien précis et sa puissance sert une multitude de fonctions dans le champ des défricheurs de sens. Certains professionnels de la pensée au long cours « sillonnent l'espace intérieur, pourfendeurs de l'inconscient. » Cet autre monde dont il est difficile d'accéder et parfois encore plus de sortir pour les personnes enfermées dans leurs émotions, génératrices de troubles du comportement et de souffrances psychologiques. Comme le dit Marie Vidal psychothérapeute originaire de Carcassonne revenue au pays après 15 ans de pratique, utilisant « les mots pour peser sur les maux. » Objectif, rendre à la personne qui vient consulter une meilleure conscience de soi, l'aider par le biais d'une guidance bienveillante et neutre vers un mieux être. « On a tous un mode de fonctionnement. L'esprit peut arriver à désamorcer le conflit intérieur lorsque la parole devient libératrice et que la personne en face de vous regarde autrement sa propre vie. » En relation avec des médecins généralistes, thérapeutes alternatifs, le monde du sport, Marie Vidal propose des suivis sur mesure en fonction du profil de la personne. Ses interventions se font par le biais de la téléconsultation et la visite à domicile. Toujours démasquées.

Marie VIDAL : Psychothérapeute

92 rue de Verdun 11000 Carcassonne

06 85 31 51 04

marievidalpsy@gmail.com



« Castrum »

« Pays Cathare, le guide » accompagne le voyageur tout au long de sa visite et le plonge immédiatement au cœur de l'Histoire du Pays cathare. 20 sites incontournables du Pays Cathare, réunis dans l'application, donnent accès à une multitude de contenus thématiques. Accessible gratuitement en 5 langues.

Le joueur incarne un faidit, seigneur occitan rebelle, qui doit développer son castrum – lieu fortifié – pour faire face aux assauts des croisés et sauver la culture occitane de l'anéantissement, alors qu'un mystérieux ennemi fait peser une menace sur le campement.

20 Circuits thématisés pour préparer son séjour : personnalisable selon les différents profils de visiteurs : visite d'un site tous les deux jours, d'un site par jour et jusqu'à deux sites par jour pour les plus aventureux ! Chaque circuit met en lien des sites autour d'une thématique commune (histoire, paysage, architecture...).

Synthèse entre jeu de simulation historique (créer son castrum) et jeu de complétion (collecte d'artefacts), Castrum, le jeu du Pays Cathare propose de visiter le territoire en sortant des sentiers battus, plongé dans des décors reproduits au plus près du réel, avec des personnages liés à l'histoire du Pays Cathare.

10 fresques interactives et pédagogiques : Conçues sous forme de « bande défilée », un format immersif et ludique, elles répondent de façon narrative et pédagogique à différentes questions selon 3 catégories : Terre d'histoire(s), Culture intarissable, Trésors naturels

Guide de voyage

LES SITES PAYS CATHARE

20 Balades Augmentées : Écrites par Cécile Coulon, en collaboration avec des historiens, géologues, architectes..., elles sont au cœur de l'application « Pays Cathare, le guide ». Proposées sous forme d'audioguide pour les 20 sites, elles accompagnent la visite de chaque lieu et donnent accès à différentes fonctionnalités.

2 Dimensions de jeux proposées :

* Un mode Histoire, jouable partout et à tout moment, au cours duquel le faidit crée son castrum et organise sa défense face aux croisés et à son ennemi.

* Un mode Monument, jouable uniquement lors de sa visite dans les monuments et qui donne accès à des mini-jeux géolocalisés. Le jeu devient réalité, le visiteur devient le héros et se laisse emporter au 13^e siècle au cœur de véritables décors.

Des photos annotées et des croquis en surimpression qui aident et dirigent le regard vers un élément important ou mettent en lumière son évolution au fil du temps. Les ligams (liens en occitan) : liens forts entre les sites, ils les relient selon différentes thématiques (histoire, paysage, architecture...) Le Monocle Magique : sphère d'image à 360°, il se superpose à la réalité et permet d'augmenter le champ de vision de l'utilisateur, lui laissant découvrir un détail, un bâtiment disparu...

La résolution du jeu en mode Histoire, combinée à celle du jeu en mode Monument, permet de résoudre l'histoire et ainsi sauver le castrum. Le joueur connaît désormais l'identité de son adversaire et peut déjouer ses plans.



Accueil



Carte



Balades



Fresques



Fiches



« Pays Cathare,
le guide »



Application



Rubrique 2.0



D'après EuroSafe, l'équitation est la 5ème activité sportive la plus dangereuses. Elle comptabilise 6 000 accidents par an de toute nature dans la communauté européenne, dont environ 45% dans des activités non organisées. On lui attribue 11% des 7 000 accidents mortels sportifs des 28 pays. Les activités équestres figurent au 4ème rang des activités sportives générant le plus d'accidents à la tête, avec 13% de l'ensemble de ces accidents.

Le 1er système d'alerte connecté conçu pour la sécurité du cavalier et de son cheval.

Détection de chute : Détection de la chute et mesure de sa gravité pour une meilleure connaissance de la situation

Suivi géographique du cheval : Localisation régulière du cheval après l'accident pour le récupérer au plus vite.

EQUISURE™
conçu pour Votre Sécurité et celle de Votre Cheval

Alerte d'urgence par SMS avec la position du cavalier, celle du cheval et la gravité de l'accident.

Suivi à distance : Suivi du cavalier à distance pour rassurer les proches qui peuvent s'inquiéter d'un retard.



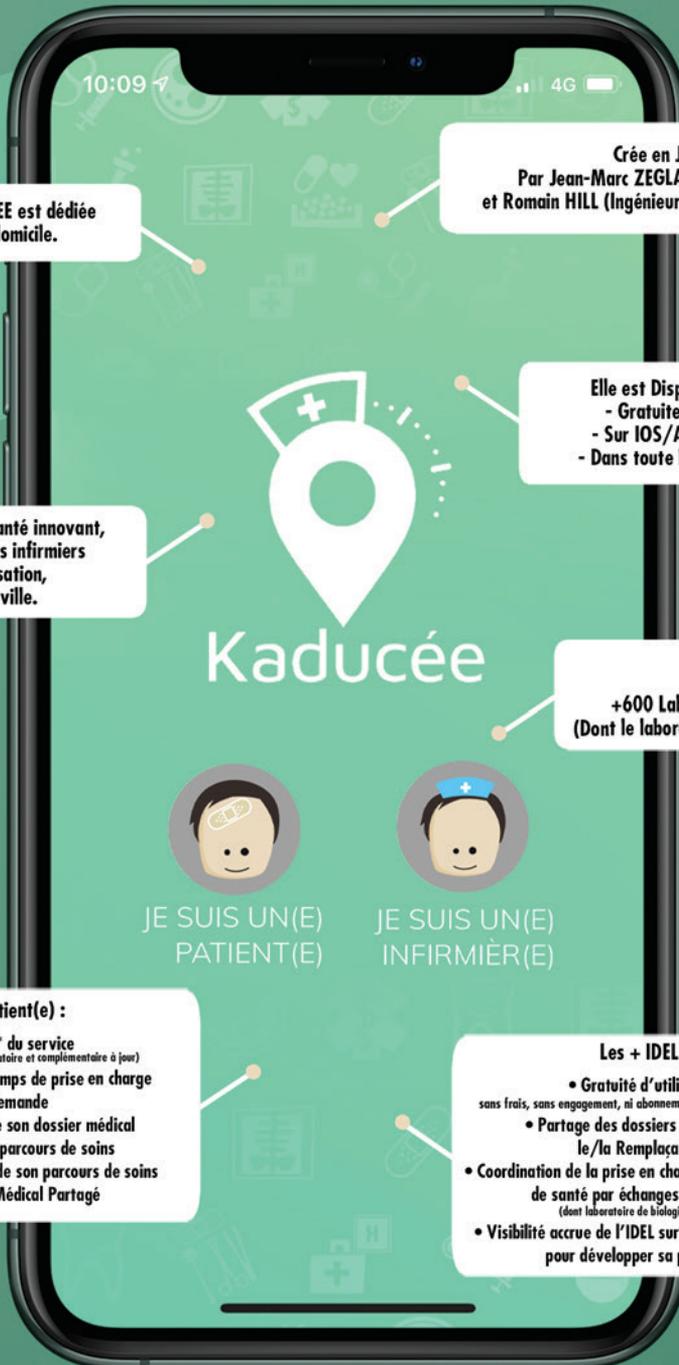
Alerte immédiate en présence de réseau et différée en cas de zone blanche pour économiser les batteries.

Suivi GPS et détection hors zone
Localisation GPS et positionnement sans signal GPS

 **Application**



Rubrique 2.0



L'Application Mobile KADUCEE est dédiée aux soins infirmiers à domicile.

Crée en Janvier 2018.
Par Jean-Marc ZEGLANY (Profession Médicale)
et Romain HILL (Ingénieur de l'Ecole des Mines de Paris)

Elle est Disponible :
- Gratuitement.
- Sur IOS/Android.
- Dans toute la France.

C'est un Outil digital de e-santé innovant, Facilitant l'accès aux soins infirmiers en sortie d'hospitalisation, comme en soins de ville.

Kaducée

+3000 IDEL
+3000 Patient(e)s
+600 Laboratoires de Biologie Médicale
(Dont le laboratoire pharmaceutique HARTMANN)



JE SUIS UN(E)
PATIENT(E)



JE SUIS UN(E)
INFIRMIÈR(E)

Les + Patient(e) :

- **Gratuité*** du service
(si affiliation aux régimes obligatoire et complémentaire à jour)
- **Optimisation du temps de prise en charge** de sa demande
- **Numérisation de son dossier médical** pour faciliter son parcours de soins
- **Gestion autonome de son parcours de soins** via le Dossier Médical Partagé

Les + IDEL :

- **Gratuité d'utilisation**
sans frais, sans engagement, ni abonnement, ni commission retenue
- **Partage des dossiers patientèle** avec le/la Remplaçant(e)
- **Coordination de la prise en charge** entre professionnels de santé par échanges de données
(dont laboratoire de biologie médicale)
- **Visibilité accrue de l'IDEL** sur son territoire de santé pour développer sa patientèle



Application



Rubrique 2.0



439

Publications

1,1M

Abonnés

421

Abonnements

S'abonner



Anthony Matéo ✓

• Made In Narbonne

snapchat : anthonymat.off

Facebook : antho mat

Twitter : Anthonym_off

collab : antho@we-events.fr

booking : anthonybookingclub@gmail.com

Lundi 14 Septembre : 14h55

Anthony, décris toi à nos lecteurs en quelques mots ?



Je m'appelle Anthony Matéo, je suis originaire de Narbonne. J'ai fait mes études ici même et obtenu un bac ES. Ensuite je me suis dirigé vers des études dans le sport ayant jouer au rugby à Narbonne, Gruissan puis Carcassonne. J'ai intégré STAPS à Toulouse pour préparer un diplôme de préparateur physique. Malheureusement après une blessure à l'épaule à répétition, j'ai tout mis entre parenthèses. À cette même période j'ai été repéré sur les réseaux sociaux pour participer à un programme de télé réalité. Après de longues hésitations, j'ai accepté et 8 ans plus tard je me retrouve toujours à la télé après 10 émissions !

Ce métier d'influenceur comment ça marche, en quoi cela consiste pour toi ?



Être influenceur c'est un peu un nouveau métier qui m'est tombé dessus, suite à l'engouement qu'il y avait autour de moi. Grâce aux émissions de télé, de nombreuses personnes me suivent aujourd'hui dans ma vie de tous les jours donc j'essaye de partager un maximum avec ma communauté. Cela peut être mon petit déjeuner, comme un voyage ou une épreuve qui m'arrive dans la vie. Je partage tout avec mes Followers. Cela me permet aussi de mettre en valeur certains produits que j'utilise et que je trouve cool et suis rémunéré pour cela.

Quel conseil donnerais-tu à celles et ceux qui souhaitent devenir influencer ?



Je pense qu'il est très difficile de dire aujourd'hui "je veux être influencer" car pour moi c'est quelque chose qui te tombe dessus suite à ce que tu peux faire dans la vie et que tu montres sur les réseaux. Mais on ne peut pas savoir de quoi demain est fait et savoir si oui ou non on va pouvoir être influent auprès d'une communauté. Il faut pas que ce soit une fin en soi. Le principal c'est de rester soi-même. Mais aujourd'hui les jeunes sont très connectés, et avec le Web et la télévision de demain il y aura forcément des nouvelles techniques pour pouvoir devenir influencer. Moi je suis un peu de l'ancienne école et ces codes là je ne les maîtrise pas (rires)

Quels sont tes projets à venir ?



Aujourd'hui j'ai une marque de vêtements et plusieurs sites de e-commerce. J'essaye de donner un maximum de contenu à ma communauté pour la satisfaire. Je pars m'installer à Miami cet hiver car je souhaite faire un tour des États-Unis et le mettre sur YouTube en collaboration avec une boîte de production qui financerait le projet. C'était un rêve pour moi étant plus jeune d'habiter aux États-Unis et il va devenir réalité.

#Digital Influencer



Rubrique 2.0



100

Publications

46,4K

Abonnés

354

Abonnement

S'abonner



Fanny Sanchez

📍 Made In Narbonne
Mannequin | Lingerie
Mode Influencer
Work W/ Aubade - Dim - Galeries Lafayette
Localisation : Paris



215

Publications

73,9K

Abonnés

411

Abonnements

S'abonner



Coralie Salvat

📍 Made In Gruissan
Makeup | Lifestyle | Daily Outfit
Beauty Influencer
Work W/ Angels Universe
Localisation : Narbonne



#Digital Influencer



Rubrique 2.0



481

Publications

39,4k

Abonnés

1753

Abonnement

S'abonner



Marine Miquel

📍 Made In Carcassonne
Comedy
Blogger - Storyteller
Certificated #yoga teacher
Paris - LA



70

Publications

13,4k

Abonnés

469

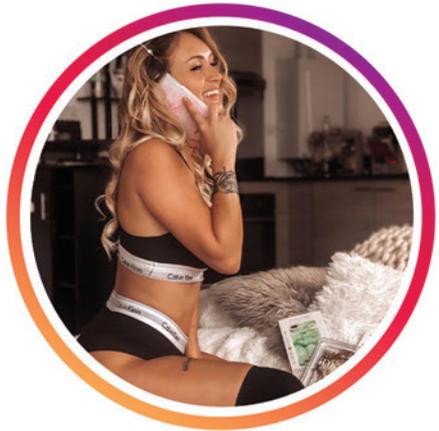
Abonnements

S'abonner



Justine Jean

📍 Made In Lézignan
Makeup | Lifestyle | Travels
Beauty Influencer



#Digital Influencer



Rubrique 2.0



100

Publications

46,4K

Abonnés

354

Abonnement

S'abonner



Jérémy Martinez

📍 Made In Carcassonne
Spartan Ambassador
Workout & Diet Plan
Personal Training & Mental



76

Publications

27,7k

Abonnés

644

Abonnements

S'abonner



Sabrina Durand

📍 Made In Carcassonne
Founder @myfitconcierge_uk
Nutritionist
I help you to maintain a long-term healthy lifestyle



#Digital Influencer

Rubrique 2.0

jeremistadler x +
http://jeremistadler.fr/



Jeremi Stadler / Movie Maker

Contact : 06.51.58.15.12 | info@jeremistadler.fr | www.jeremistadler.fr

De Carcassonne

Work W/ : Le Fise, L'Agence HURRICANE, UshuaïTV, Public Senat France 3.

Distinction : *Le Grand Saphir*, *Une Révolte Ordinaire*

Prix de la meilleure musique | Deauville Green Awards 2018

Prix UshuaïaTV | What a trip festival 2018

Prix des jeunes de la Méditerranée | Primed 2019

Prix des scolaires | Festival 360 degrés d'aventure, Millau 2020

Le Grand Soupir, *Court Métrage*

Prix de la meilleure image | 48h film festival, Montpellier 2018

Prix de la meilleure actrice | 48h film festival, Montpellier 2018

FILMS DOCUMENTAIRES CLIP MUSICAUX PUBLICITÉS



C'est en pratiquant ma passion pour le skate dès mon plus jeune âge que j'ai découvert une passion encore plus grande : la vidéo. Première caméra à 11 ans et quelques stages découvertes au Graph à Carcassonne, une licence WebDocumentaire à Montpellier, de nombreuses réalisations de skates (mais pas que) plus tard, je porte un regard différent sur les choses, la matière et sur ce qui m'entoure. Je prends conscience que "l'image" est mon moyen d'expression! Timide, je n'ai pas forcément les mots justes, alors j'essaie de transmettre ce que je ressens à travers ma caméra. J'ai réalisé de nombreux projets mais je tends de plus en plus vers la voie des documentaires...engagés car c'est primordial à mes yeux de donner du sens à ce qui sort de ma caméra. Réalisateur dans une société de production à Montpellier depuis 2015, je me lance aujourd'hui en tant qu'indépendant pour produire des films qui me tiennent à coeur. Mon prochain projet : la réalisation d'une série de portrait « Ordinaire » : Collection d'initiatives citoyennes positives dont le but consiste à faire bouger les lignes pour préserver l'environnement. L'idée est d'aller à la rencontre de ces personnes en me déplaçant ma caméra et moi à vélo. Une sorte d'itinéraire de l'ordinaire.





Rubrique 2.0



La Popote à pépé

2,41 k abonnés

S'ABONNER

JUSTINE BONNERY

WEB REPORTAGE

PROJECTIONS

BLOGS

DISCUSSION



Justine Bonnery, enfant de Carcassonne nourrie à l'affection de son arrière-grand-mère, fermière à Saint-Julien-de-Briola, fait une pause. Une pause maternité à pouponner ses jumelles d'un an. Un changement de vie pour cette journaliste, fondatrice du site La Popote à pépé, une série de web documentaires donnant la parole à un monde rural oublié. La jeune femme, de retour au pays, a appris son métier dans une école de journalisme à Marseille. Mais c'est mamie Paule qui lui a appris tant de choses : à étendre le linge en fonction du vent, à écouter les hirondelles. C'est elle encore qui lui a décrit l'arrivée de l'électroménager où le rôle des femmes à la ferme... Du Lot-et-Garonne à Chababre, en passant par Saint-Gaudéric et Villeneuve-Minervois, elle a donné la parole à ces agriculteurs, nés avant 1940. Elle les a filmés dans leur quotidien pour qu'ils parlent, d'hier et d'aujourd'hui. De leurs joies et leurs peines. Une tranche de vie digne de Pierre Bonte (*). Le concept a remporté un vrai succès sur les réseaux sociaux et au-delà. Et Justine est sollicitée pour des projections dans la France entière. Aujourd'hui, la journaliste poursuit ce travail de mémoire sur son blog. C'est aussi cela l'Aude. Quand le web part à la rencontre des anciens. (*) Pierre Bonte tenait une rubrique sur la France rurale dans l'émission de Jacques Martin « Le Petit Rapporteur » sur A2.



Vidéos mis en ligne. TOUT REGARDER



9:19



10:11



15:53



14:06



WEB DOCUMENTAIRE



Rubrique 2.0



The Vintage Bike Factory

8,07 k abonnés

S'ABONNER

THE VINTAGE BIKE FACTORY

WEB REPORTAGE

PROJECTIONS

BLOGS

DISCUSSION



Tout a commencé au fond de son garage de Carcassonne. Aujourd'hui sa chaîne Youtube connaît un succès mondial, avec plus de 8400 abonnés. Frédéric Guibal créateur de « The vintage bike factory », une chaîne dédiée aux vélos anciens propose de visionner : Restaurations de vélos, tutos sur la mécanique, interview d'anciens coureurs ou de collectionneurs, sa chaîne vient de passer le cap du million de vues. Chaque semaine il publie une nouvelle vidéo de 5 à 20 minutes.

F.G. : « J'ai commencé par restaurer des vélos et je faisais des photos. Un jour, je me suis dit que je pourrais faire des vidéos. Aujourd'hui, j'en ai réalisé une centaine.. »

Une de ses dernières vidéos est consacrée à la plus longue échappée sur le Tour de France, une échappée de 253 km partie de Carcassonne. L'occasion de rappeler le rôle de Carcassonne dans l'histoire du cyclisme.

F.G. : « Je ne pensais pas que mes vidéos intéressent autant de monde. J'ai découvert qu'il y avait beaucoup de passionnés de vélos vintage en Europe bien sûr mais aussi en Amérique Latine et en Asie!»



Vidéos mis en ligne.

TOUT REGARDER



WEB DOCUMENTAIRE

Surveillance
de site

Sécurité

Contrôle
d'accès

Sécurité
Incendie

Confiance

Evènements

Gardiennage

Professionnels



Vos événements en toute sécurité

PROII
event
sécurité & protection



WWW.PROEVENT11.FR / 06 15 29 05 39

PROII
event
sécurité & protection

Article L612-14 - Autorisation d'exercice ne confère aucune prérogative de puissance publique à l'entreprise ou aux personnes qui en bénéficient / Numéro d'agrément 011-2017-02-01-2018064897

Éleveurs de la Montagne Noire



vous propose ses cochons nourris au grain et ses agneaux issus de son élevage en plein air.

Venez découvrir nos produits fait maison

viande fraîche, porcelet, jambon blanc, paté de tête, saucisson, paté....

NOS POINTS DE VENTE

- ◆ Les halles de Carcassonne (ouvert du jeudi au samedi)
- ◆ Les marchés de Castelnaudary, Revel, St Papoul, Issel
- ◆ Les boutiques de producteurs :

Chez Bergé, Alter et go, Narbonne,

Épicerie des Tours à Saïssac, Épicerie de la Barbacane



04.68.94.30.28

la Ferme Le Villemagnol, l'Espérance 11310 Villemagne
charcuterielevillemagnol@wanadoo.fr

INTERVIEW

#MONAUDEÀMOI

Estelle Gaspard, Un nom qui s'inscrit en lettres d'or. Elle décroche un titre planétaire chez les seniors après avoir été couronnée chez les cadettes. Le jujitsu carcassonnais en tremble encore.

C'est quoi avant tout votre Aude ?

EG: Un beau département naturel et accueillant, qui regorge de surprises culturelles. C'est surtout mon petit coin, celui où je peux me ressourcer sereinement.

Et si on passait en cuisine. Qu'aimeriez-vous y voir mijoter ?

EG : J'aimerais bien oublier les exigences du sport et manger le bon cassoulet typique du sud ! Suivi de fruits frais en dessert, un régal !

Et si on faisait une descente à la cave quelle bouteille vous ramèneriez ?

EG : Je ramènerai du jus de raisin ! Pas d'alcool pour les sportifs !

Un bel accord met-vin que vous partageriez avec qui ?

EG : Sûrement avec ma famille.

Le département de l'Aude vous donne la mer, la montagne, la campagne. Votre choix. Expliquez-nous ?

EG : Mille fois la montagne ! Pour le calme, la sérénité et l'espace... les paysages, les sons de cloches, le bois du chalet, tout m'y plaît.

Vite une échappée belle pour cette rentrée ?

EG : Hawaï ! Un petit rêve personnel ...

Vite une visite gourmande ?

EG : Je suis fan des moelleux au chocolat, je recommande !

Un apéro en terrasse. Laquelle ?

EG : La régallade ! Au cœur de notre merveilleuse cité, c'est un petit endroit où se regroupent bar, pizzeria et musique.

Un lieu d'exception dont vous êtes tombée amoureuse que vous gardez que pour vous ?

EG : Je dirai l'espace de détente/terrasse au wake board du lac de la Cavayère. On peut y goûter, manger, boire un verre, se baigner, danser, jouer, tout ce qu'il existe de plus convivial !

Un Audois (se) pour illustrer le département ?

EG : Je resterai dans mon domaine sportif et vous citerai Cyril Juffroy, professeur d'EPS à Carcassonne mais surtout Champion du Monde de Jujitsu combat en 2002 en Uruguay. Si vous voulez le contacter il est prof de Jujitsu au club de Carcassonne Olympique, également mon ancien professeur.

On en parle un peu. Le monde d'après qu'on nous annonce vous le voyez comment ?

EG : Je le vois incertain et surtout très changeant, tout le monde espère retrouver un monde comme avant mais ne serait-il pas mieux quelque peu modifié ?

Votre mot de la fin ?

EG C'est toujours un plaisir de pouvoir partager ses goûts et ses astuces aux autres, surtout quand on parle de son département !

Estelle
GASPARD
CHAMPIONNE DU MONDE DE JUJITSU



COLLECTOR

Naviguer vintage, une croisière chic et choc pour rejoindre les légendes d'une industrie du département et souffler sur les braises d'une époque révolue et de déclarer sa flamme aux fleurons de notre industrie d'hier. Nostalgie à forte dose...





CHIPIE INTERNATIONAL Since 1967

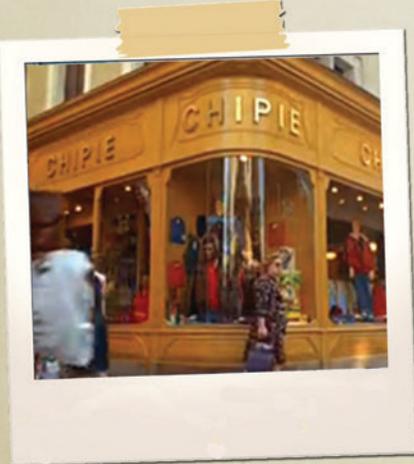
Qualité et drôlerie.

1967, Success story et roman d'une ville de toute une génération, un peu la mienne qui dépensait son argent pour être dans la branchitude des cours des lycées et des discothèques de ce temps là. C'est aussi notre histoire qu'on y découvre. Il était une fois CHIPIE la marque de vêtements qui transforma toute l'économie d'une ville. Il est toujours tentant d'aller jeter un coup d'œil dans la bio express de Jean Michel SIGNOLES l'idole des Jeans, et sa griffe au design stylisé tendance sixties...

Jean Michel SIGNOLES c'est avant tout un enfant du pays, splendeur et isolement d'un enfant des faubourgs. Il a 17 ans, on n'est pas sérieux quand on a 17 ans, quand il crée la marque CHIPIE. Tout ira ensuite vite, très vite comme un vieux rêve américain, curriculum vitae et aventure intérieure. Premier bouclard dans la rue Voltaire, puis Rue de Verdun et enfin dans la voie royale de la Rue Clemenceau, spot incontournable de toute une génération quand faire la rue de la gare était la défonce des samedis de toute une jeunesse.



J. Michel Signoles dans les bureaux de la marque rue du Général Leclerc.



De quoi s'agit-il ? Récup' des fripes venues des US puis les vendre sur les marchés de la région. Bientôt un atelier sera ouvert rue d'Alsace, plus tard dans les usines de l'avenue Général Leclerc on comptera 120 personnes y travaillant. Dans les années 70, Chipie devient un des leaders des jeans et impose sa salopette, emblème marketing de la marque autour du denim. C'est également la créativité et l'élaboration des étiquettes ; Chipie s'ouvre alors à l'exportation. Des boutiques voient le jour en Italie, Belgique, Japon etc... Son réseau comprend alors 1200 points de vente et Chipie compte 650 boutiques en France, ça donne le vertige.

Clap de fin : fin d'une aventure qui aura duré 47 ans. Chipie c'est fini et dire que c'était...Ambiance plombée et c'est le cœur gros qu'on apprend la vente de Chipie au groupe Zannier dans les années 1999. Que reste-t-il de nos amours ? Une étiquette oubliée à la sortie du lycée. Qualité, drôlerie et tradition l'étiquette ne se cache plus dans notre mémoire et devient un signe de reconnaissance de toute une génération.

chipie.



C17, les jeans made in France nés dans l'Aude.

Le 5 juin 1983, Yannick Noah devenait le premier tennisman français de l'ère open – et le seul aujourd'hui encore, à remporter le tournoi de Roland Garros. Quatre mois plus tard, le Groupe Desseilles, implanté à Castelnaudary, engageait Noah comme ambassadeur de sa marque : C17 JEANS. Un film publicitaire est aussitôt produit : devant la caméra experte d'Edouard Molinaro, Noah est en démonstration avec pour seul uniforme sa raquette, ses dreadlocks, et son jean C17 – fabriqué dans l'Aude ! Le spot publicitaire, diffusé pendant plusieurs semaines en prime-time, fait sensation et la fierté du peuple audois. Un coup de maître pour l'entreprise chaurienne qui n'en était pas à son coup d'essai : son premier film publicitaire, réalisé par Jean-Marie Périer sur les

routes californiennes quelques années plus tôt, avait propulsé C17 au premier rang du marché national. A présent, elle allait conquérir l'Europe et y supplanter le géant américain Levi's en s'imposant comme le premier jeanneur européen. Quatre spots publicitaires suivront encore. Dans la presse, Isabelle Adjani, Christophe Lambert, ou encore Ringo Starr, s'affichent en C17. La marque s'entoure également des meilleurs stylistes : Eddy Olmo, Jean Elbaz, Pierre Morisset, ou encore Christian Audigier.

Mais au-delà de son succès commercial, C17 se distinguait par une production de qualité, made in France. Quand déjà la concurrence donnait à fabriquer à l'étranger, le Groupe Desseilles s'appuyait quant à lui sur un outil industriel implanté dans l'Aude et employant près de 800 personnes. Au plus fort, ce sont ainsi 3 millions de jeans C17 qui sortaient chaque année des unités de production de Castelnaudary, Carcassonne, Pezens, ou encore Quillan. Quillan, où tout avait commencé lorsqu'André Desseilles y installa son atelier de confection, en 1942, avant que de choisir Castelnaudary, vingt ans plus tard, pour y déployer ses activités. Mais c'est en 1972, en s'appuyant sur ses deux fils, Robert et Gérard, qu'André Desseilles tenta l'aventure du Denim et lançait sa propre marque : C17. Une marque audoise, porte étendard du made in France, qui devait bousculer l'échiquier du denim deux décennies durant. La mondialisation et le délaissement du secteur textile par les pouvoirs publics auront raison de cette success story audoise. Reste une histoire industrielle textile d'un demi-siècle qui aura marqué les esprits.



Les bureaux de C17 dans les années 80.

images/DESSEILLES - tous droits réservés

C17.



Formica : l'âge d'or de Quillan

L'entreprise Formica, filiale française d'une société anglaise, la S.A de la Rue, s'installe à Quillan dans les années cinquante et connaît, pendant vingt-cinq ans, une croissance fulgurante. Ce nouveau matériau, né aux Etats-Unis en 1913, est initialement un isolant électrique. Constitué de couches de papier kraft et de résine, le formica accompagne la reconstruction de la France d'après-guerre et le développement de la société de consommation. L'entreprise est une pionnière du marketing. Utilisant tous les médias et envahissant l'image. Dès 1958, son slogan se propage : « Formica, c'est formidable ». Les panneaux Formica, omniprésents, ont un usage industriel et ménager, chic et populaire à la fois. Ils habillent les comptoirs d'Orly, trains et paquebots, hôtels de luxe et des milliers d'objets, de l'inévitable pendule au dessous-de-plat. Inaltérable, le Formica reflète la modernité conquérante et colorée des Trente Glorieuses.



Il apporte également la prospérité à la petite cité audoise : 450 personnes travaillent en 1960 dans l'entreprise, environ 10% de la population. Elles sont 723 dix ans plus tard. La Haute-Vallée est alors le poumon économique du département. Directeur de l'usine de 1954 à 1977, André Pradère rappelait que l'usine, équipée en 1972 de la plus grande presse au monde, produisait 3ha de stratifié par jour. Une insolente réussite brusquement stoppée par le choc pétrolier de 1973. American Cyanimid propriétaire de l'usine qui a plusieurs cordes à son arc va se concentrer sur l'industrie pharmaceutique. Le groupe s'endette et freine ses dépenses quand survient la guerre du golfe en 91, et ses conséquences : la crise du bâtiment et l'écroulement des ventes en Europe. L'usine ne produit plus que 7 à 8 milles produits finis par an, mais son directeur reste optimiste. La gamme a été revue, la spécialité quillanaise est le brillant noir. 3 000 panneaux sont livrés toutes les semaines en Floride. Le designer des boutiques de Guerlain collabore avec le coloriste de Formica qui s'oriente vers la décoration. Ce sera le chant du cygne.

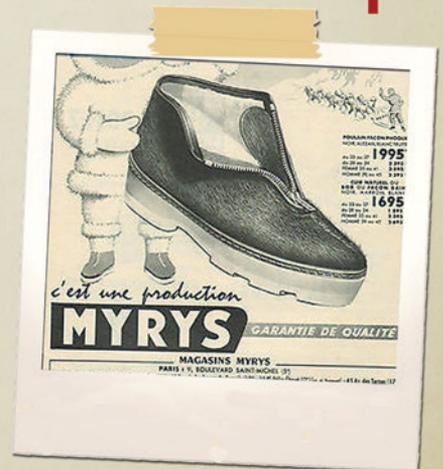
MYRYS

Une peinture introuvable.



Premier employeur du département au début des années 80, 4ème chausseur français, l'enseigne Myrys a compté jusqu'à 1800 salariés au début des années 80. 700 en production dans les ateliers, le restant réparti dans les divers services, et les 260 magasins du groupe sur le territoire national, qui garantissaient le succès des modèles fraîchement sortis d'usine. Cette réussite de la famille Riu Sarda au début des années 20 fut suivie de la création de l'enseigne Jacqueline Riu et de la Chausséria. La politique d'importation qui n'était alors que de 10% du volume commercialisé s'emballa face à la concurrence. Un important mouvement de grève fin 81, présagea de la dimension du conflit social qui allait s'étendre sur plusieurs années.

Le rachat de Myrys par le numéro un mondial Bata en 1987, donnait le ton. En échec, Bata dépose le bilan en 96. Jean Pierre Canat et Michel Diégo assurent la reprise avec l'appui de la CGT, mais les promesses financières du gouvernement ne seront pas tenues. Re-dépôt de bilan en 97 et re-reprise par le fonds d'investissement Klesh Capital Partners. La production est stoppée en 2000, la liquidation judiciaire prononcée le 22 août 2001.



myrys.



Société Méridionale de Caoutchouc .

Les gens d'ici l'appellent la Minervoise, la route file droit comme pour quitter les bruits de la ville le long de l'eau verte du canal du Midi. Les gens d'ici, ceux que les moins de 20 ans et même plus ne peuvent pas connaître l'appelaient l'usine ou la fabrique. Loin de toute conscience écolo la SOMECA crachait sa fumée sur les anciennes terres viticoles de St Jean, tout près de L'Aude qui fournira plus tard la force de ses eaux pour alimenter l'usine en électricité. Plongée dans la mémoire d'une ville ou comment souffler sur les braises du passé, d'un monde à jamais disparu où les vents qui sifflent dru sur un fantôme portent toute une histoire, toute la mythologie d'une ville. La SOMECA : Société Méridionale de Caoutchouc, qui n'a pas entendu un jour parler de la SOMECA ? Qui ne connaît pas quelqu'un dans son entourage qui a travaillé dans cette usine qui comptera dans son âge d'or dans les années 1964 jusqu'à près de 500 employés. Tout avait commencé en 1925 quand Michel Talmier avait fondé une usine de caoutchouc spécialisée dans le rechapage des pneus. Ce n'est qu'une dizaine d'années plus tard que Michel Talmier, implantera définitivement son usine sur les terres de St Jean où il ne reste plus aujourd'hui qu'une friche industrielle toutefois chargée de mémoire, des hagards de rase campagne témoins d'un hauts de lieu de la vie économique. Requiem !



L'usine recyclait du caoutchouc des pneus usagers qui se retrouvaient ensuite par un traitement spécial de vulcanisation à 200° transformés pour divers équipements automobiles, des pédales de freins aux tapis de sol ou encore joints butoirs pour pare-chocs... Avec les trente glorieuses de l'automobile qui devenaient le fer de lance d'une société de consommation, la SOMECA fournissait l'ensemble des marques automobiles françaises (Renault, Peugeot Citroën, etc..) et à l'étranger Fiat ou encore Volkswagen. Une success story qui allait pourtant se heurter aux premiers écueils d'une économie mondialisée, regroupements et disparitions de plusieurs marques et une féroce concurrence du PVC sonneront le glas inexorablement de la SOMECA et l'usine jusque là familiale passera sous contrôle du groupe Hutchinson. Que reste-t-il de tout cela, dites le moi ? Tristesse désemparée quand le fantôme de l'usine toise sa ville, orpheline d'un âge d'or de l'économie carcassonnaise. Aujourd'hui on est très loin de ce siècle. Il arrive parfois qu'on croise Jacques Talmier comme s'il ne voulait pas retourner sur ses pas l'ex président emblématique de l'USC XV, Trésorier réputé de la Fédé et animateur de la Chambre Régionale de Commerce retiré aujourd'hui des affaires de la vie publique, rien qu'un Président de la "Rassègue" où « dès potron minet » cette redoutable confrérie à l'humeur en dents de scie qui commente la vie carcassonnaise. Et pourtant tout avait commencé en 1925...



someca.



Bière Spéciale du Midi.

Incroyable mais vrai, en plein pays de vignes et de vin, Carcassonne fut jusqu'au mitan du siècle dernier une ville qui produisait de la bière. La brasserie Fritz Lauer aura fait mousser la ville et au delà tout le département. C'est un beau roman une belle histoire, une légende du siècle qui remonte après la chute de Napoléon. La tradition familiale veut que Fritz Lauer soit venu d'Allemagne. Il fonda à Carcassonne une brasserie qui resta propriété de la famille durant quatre générations. Les vieux carcassonnais vous raconteront l'acheminement des fûts de bières par des charrettes tirées par des chevaux pour l'approvisionnement des cafetiers et des épiciers. Les équipages chamarrés aux armoiries en cuivre de la société, faisaient l'admiration de tout le département et une réputation inégalée tout comme les bouteilles de la firme Fritz Lauer encore recherchées furieusement par des collectionneurs. Toute une époque dorée sur tranches.



Après 1920, c'est une armada de camions qui prendra le relais pour la distribution des bières. Ce qu'on sait, c'est que l'entreprise fut toujours située en face de l'actuelle prison. Une belle maison de maître qui est aujourd'hui une chambre d'hôtes de luxe managée par le couple Bernard et Françoise Mazet. Quant aux bâtiments, ils ont depuis longtemps laissé la place à la Cité HLM Léon Noubel. Les choses changèrent brutalement après la seconde guerre, la concurrence des grandes sociétés accélère le déclin de l'entreprise. En 1951, l'entreprise fusionna avec les Brasseries Générales du Midi, puis en 1960 avec la Grande Brasserie du Midi. Cependant, le groupe continua à commercialiser de la bière sous le nom de Fritz Lauer. Il ne reste plus aujourd'hui dans la mémoire de la ville que le souvenir d'une Entreprise carcassonnaise florissante qui aura traversé plus d'un siècle et des publicités vintage qui font le bonheur des collectionneurs.

Fritz Lauer

INTERVIEW

#MONAUDEÀMOI

Mans de Breish, Gérard Pourhomme à l'état civil. L'un des Fers de lance de la chanson occitane dans les années 70. Toujours là le "Sorcier" de Serviès-en-Val, entre poésie, swing, humour et militantisme.

C'est quoi avant tout votre Aude ?

MDB : C'est mon département de naissance et de vie. Je l'ai quitté souvent mais peu de temps et j'y suis revenu avec un grand plaisir !

Et si on passait en cuisine. Qu'aimeriez-vous y voir mijoter ?

MDB : Un cassoulet au perdreau ; celui de Carcassonne.

Et si on faisait une descente à la cave quelle bouteille vous ramèneriez ?

MDB : Château Serviès.

Un bel accord met-vin que vous partageriez avec qui ?

MDB : Cassoulet Fitou avec des amis.

Le département de l'Aude vous donne la mer, la montagne, la campagne. Votre choix. Expliquez-nous ?

MDB : Trop de monde à la mer et à la montagne. La campagne permet de longues balades solitaires si l'on choisit un coin peu fréquenté et loin des sites touristiques.

Vite une échappée belle pour cette rentrée ?

MDB : La Cité, après la saison touristique et de nuit.

Vite une visite gourmande ?

MDB : L'Auberge du Vieux puits.

Un apéro en terrasse. Laquelle ?

MDB : Felix, place Carnot

Un lieu d'exception dont vous êtes tombé amoureux que vous gardez que pour vous ?

MDB : Le plateau de Lacamp, surtout en automne les jours de non chasse.

Un Audois (se) pour illustrer le département ?

MDB : Joseph Delteil.

On en parle un peu. Le monde d'après qu'on nous annonce vous le voyez comment ?

MDB : On n'a tiré aucune leçon et on est persuadé que rien ne peut changer. Pourtant les conséquences ne sont pas encore toutes palpables. Il y aura de grands étonnements.

Votre mot de la fin ?

MDB : L'Aude est un département occitan. Les Anglais et autres viennent chez nous pour nous connaître ; pas pour retrouver ce qu'ils ont chez eux. Donc vin et langue occitane en lieu et place de la bière et de la pseudo langue anglaise. Utopie?

DE BREISH
ARTISTE OCCITAN





Viande Charolaise
**CHEDDAR
& SMOKY BACON**
Cheddar Affiné 6 Mois



CARCASSONNE
Cité Drive - Salvaza
LIMOUX

HECTARE

URBANISME DURABLE

Le
terrain
au **cœur**
*de votre projet
immobilier*



Votre terrain à bâtir sur **hectare.fr**